

C.L. information

Vol.34 2014 年 3 月

特 集

- ◆ 食品関連業における営業許可
- ◆ 害虫紹介（タバコシバンムシ）
- ◆ 食中毒情報



株式会社コントロール・ラボ

食品関連業における営業許可

食品衛生法では、飲食店営業や各種食品製造業など食品を取り扱う 34 業種に関して、都道府県知事の許可を得ることが必要とされています。新しく営業を始める時だけでなく、業務内容を拡大する時などにも追加の許可申請が必要な場合があります。今月の C.L.information では、営業許可を受けるために必要な要件や手続きについて概要をまとめました。

※ 各地域の保健所毎に内容が異なる場合があるため、詳細は担当の保健所にご相談ください。

営業許可が必要な業種

一口に食品に関する営業といっても、様々な種類があります。例えば、飲食店などのように「食品を調理して飲食させる営業」、そうざいなどのように「食品を製造して販売する営業」、食肉などの「食品を販売する営業」などが挙げられます。それらのうち、右表に示す業種で営業を行うためには「**営業許可**」が必要です。営業許可が必要な業種はそれぞれ食品衛生法や条例に規定されており、施設基準が定められています。

また許可とは別に、漬物製造業など「**営業許可外施設届出**」が必要な業種もありますので、食品の製造販売を始める前には、所管の保健所に確認する必要があります。

分類	業種
調理業	飲食店営業、喫茶店営業
製造業	味噌製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、魚肉練り製品製造業、アイスクリーム類製造業、乳酸菌飲料製造業、菓子製造業、あん類製造業、めん類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、そうざい製造業、清涼飲料水製造業、氷雪製造業、かん詰又はびん詰製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、添加物製造業
処理業	集乳業、乳処理業、食肉処理業、食品の冷凍又は冷蔵業、特別牛乳搾取処理業、食品の放射線照射業
販売業	魚介類販売業、食肉販売業、乳類販売業、氷雪販売業、魚介類せり売り営業

営業許可を受けるための要件

営業許可を受けるためには、「設備要件」と「人的要件」の両方を満たす必要があります。

「設備要件」 施設基準

＜**共通基準**＞ 全ての業種に共通の基準

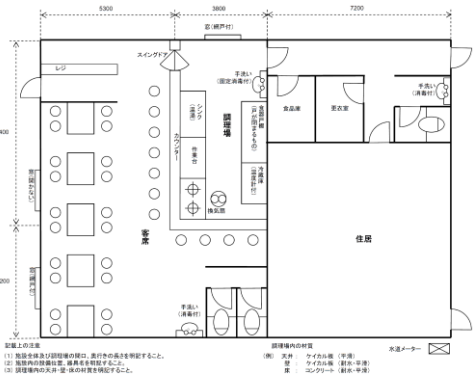
これは営業施設の場所（住居その他のものと区画されていること）、建物の構造や面積、床・内壁・天井といった内装、換気、ネズミや昆虫などの防除設備、原材料や調理器具などを洗う設備、従業者専用の手洗い・消毒設備、便所用手洗い設備、食品や調理器具などを衛生的に保管できる設備（戸棚用）を設けるなどの基準があります。

＜**業種別基準**＞ 業種ごとに定められた基準

（例）飲食店営業

- ①営業設備は、必要に応じて調理場及び客室に区別されていること。
- ②営業設備は、温度計を備えた適当な大きさの冷蔵庫があること。
- ③調理場には、合成樹脂製又は合成ゴム製で洗浄しやすい構造のまな板を備えていること。
- ④折詰弁当類を調理する場合は、ほこり、昆虫等を防ぐ構造の調理加工品を法令するための設備があること。
- ⑤客室には、必要に応じて紙くずかご等を備えていること。
- ⑥客室の明るさは、10 ルクス以上であること。

— 以下略 —



「人的要件」 食品衛生責任者

食品を扱う営業を行う場合には、営業許可を受ける施設ごとに食品衛生責任者を設置しなければなりません。

食品衛生責任者になるためには・・・

⇒食品衛生責任者養成講習会を受講する

※一定の資格（栄養士、調理師など）を持っている方は、受講が免除されます。

営業許可取得までの流れ（神戸市）

① 事前相談

施設基準に合致しているかなどを事前に確認するため、施設の工事着工前に図面等を持参し、所在地の各衛生監視事務所に事前相談を行います。

※事前の相談なしで工事を進めると、施設基準に適合しない場合に、計画の変更や施設の手直しが必要になることがあります。

② 業許可申請

開店予定の 2 週間前までに必要書類を衛生監視事務所に提出します。

- ・ 営業許可申請書
- ・ 施設の平面図・機械器具類の配置図
- ・ 製造工程の概要（製造業の場合のみ）
- ・ 登記事項証明書（法人申請の場合のみ）
- ・ 水質検査成績書 写し（井戸水を使用している場合のみ）

⇒ 公的機関及び登録検査機関による 6 ヶ月以内のものに限る
（検査項目については、事前に要確認）

- ・ 営業許可申請手数料
- ・ 食品衛生責任者の資格を証明する書類

営業許可申請書

③ 営業施設の検査

施設が定められた基準を満たしているかどうかを衛生監視事務所の担当者が確認します。

※検査の際は営業者が立ち会う必要があります。

※施設基準に適合しない場合は許可になりません。不適事項について改善し、再調査を受ける必要があります。

④ 営業許可証の交付

施設基準適合確認後、営業許可証が作成されますので、交付予定日に調査時に発行された交付書を衛生監視事務所へ持参し、営業許可証の交付を受けます。

※営業許可証が交付されるまで開店できないため、開店日についてはあらかじめ確認しておく必要があります。

害虫紹介

タバコシバンムシ

食品工場だけでなく、一般家庭でも発生する貯穀害虫のひとつに、タバコシバンムシがいます。“タバコ”と名前がついていますが、タバコ葉の他、穀物粉などありとあらゆる動物性・植物性を食害します。

生態

タバコシバンムシ成虫の体型はカブトムシの雌に似た楕円形で、色は赤褐色、体長は1.7-3.1mmと非常に小型です。一般的に成虫の活動は5～11月までですが、保温性がよく暖かい室内では冬季でも活動します。幼虫形態で越冬するため、被害は年間を通して発生します。成虫は摂食できないため、食害を与えるのは幼虫のみです。



図 タバコシバンムシ

Lasioderma serricorne

被害

極めて多くの種類の乾燥食品を食害し、小麦粉など穀物粉をはじめ、乾麺、鰹節、海苔、羊毛など動物性・植物性を問わず餌とします。植物の毒性物質（アルカロイド等）にも強く、香辛料や漢方薬も被害を受けます。そして、畳や植物性緩衝材も餌となるため、住宅から大発生する場合があります。また、シバンムシに寄生するシバンムシアリガタバチが発生することがあります。羽が無く蟻のような形をしたこのハチのメスは毒針を持っており、人を刺す場合があります。刺されると腫れと痛みを伴うため、特に注意が必要です。

対策

対策の基本は、発生源となる食品や粉だまりなどの乾燥残渣を掃除によって取り除くことです。また、食材を密閉性の高い容器（ある程度硬い材質が望ましいです）に保管することで侵入や発生を予防できます。

マルマでは、フェロモントラップによるシバンムシの早期発見に重点を置いています。これは被害が拡大する前に発生源を特定し、対策を実施できるからです。すでに室内に発生している成虫に対しては、ピレスロイド系薬剤によるくん煙で駆除ができます。幼虫に対しては、粉の内部まで薬剤が浸透しにくいいため、発生源の除去の後に薬剤処理を行うのが効果的です。

食中毒情報

ノロウイルスを原因とする食中毒の発生件数は先月に比べて五分の一まで減少しており、ピークは過ぎたと考えられます。しかし、昨年は5月頃までは多数の患者が発生していたため、引き続き健康管理および手洗いの徹底をお願いします。また、今月は腸管毒素原性大腸菌 O153 を原因とした食中毒が発生していました。今後は、気温の上昇と共に細菌性食中毒の発生リスクが高くなります。食品の低温保管が出来ているかどうかなど、確認をお願いします。

全国食中毒発生状況 (2/15～3/14 新聞発表分)

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	12	598
カンピロバクター	2	12
フグ毒	2	3
O153	1	8
不明・その他	4	102

株式会社コントロールラボ

本社 〒651-1211 神戸市北区小倉台7-1-7
 阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町2-4-15
 福岡営業所 〒816-0921 福岡県大野城市仲畑1-6-15-A棟3
 フリーダイヤル
0120-540-643
 URL <http://controllabo.co.jp>

TEL: 078-582-3575 FAX: 078-582-3576
 TEL: 078-858-6801 FAX: 078-858-6802
 TEL: 092-575-0630 FAX: 092-586-6321



株式会社コントロールラボ

M/TEC
 エムテック衛生検査所