

食品を取り扱う場合の注意点・FAQ

1. はじめに

宇多津町古民家利活用事業において食品を取り扱う場合は、食品衛生法、食品衛生法施行令、食品衛生法施行規則、香川県食品衛生法施行条例その他関係法令を遵守する必要があります。

食品を取り扱う営業は、**営業形態、調理の内容、販売方法、取り扱う食品の種類**によって、必要な許可・届出、施設基準、衛生管理の内容が異なります。

【注意事項】

本資料に記載している内容は、食品衛生法等の関係法令に基づく一般的な事項を整理したものです。個別具体的な事案については、取扱いが異なる場合があります。必ず、**申請前**の早い段階で、管轄の保健所に個別相談のうえ確認してください。

2. 食品を取り扱う場合の主な注意点

(1) まず「何をするのか」を整理してください

食品を取り扱う場合は、次のどれに当たるかを整理してください。取扱い方法によって、必要な許可・届出が変わります。

- 古民家内で調理して提供する
- 古民家内で簡易加熱・盛付けして提供する
- 別施設で製造した食品をそのまま販売する
- 別施設で製造した食品を古民家内で小分け、詰め替え、包装し直して販売する
- 古民家内で食品を製造して販売する

(2) 飲食店営業は、原則として営業許可が必要です

古民家内で調理をして料理を提供する場合は、原則として**飲食店営業許可**が必要です。

以下のような簡易な調理であっても、営業許可が必要となります。

【例】・既製品を開封、加温、盛り付け等して提供する

- ・半製品を簡易な調理（揚げる、焼く等）を行い提供する
（食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等）
- ・既製品（清涼飲料水等）やコーヒー等の飲料を提供する

※包装された生鮮品の販売や弁当の仕入れ販売等については、**営業届出**が必要です。

(3) 食品製造・小分け・漬物販売等は、別の許可が必要なことがあります

別施設で製造した焼き菓子、弁当、そうざい、漬物等を取り扱う場合でも、次の行為をする場合は、別の営業許可や届出が必要になることがあります。

- 自ら製造する
- 小分けする
- 詰め直す
- 包装し直す
- 温め直して提供する
- 盛り付けて販売する

(4) 古民家の構造上、すべての営業ができるとは限りません

古民家は一般的な飲食店仕様ではないため、業種によっては、許可が取れない場合があります。あらかじめご了承ください。

保健所へ相談する前に、古民家の現地見学を行い、設備等の確認を行うことを推奨します。

(5) 食品表示・原材料・期限管理に注意してください

包装容器に入れられた食品を販売する場合は、食品表示法に基づき、食品表示が必要な場合があります。

- 名称、原材料名、アレルゲン、添加物、内容量、消費期限・賞味期限、保存方法、製造所・販売者、栄養成分等の表示が必要です。
- 期限管理を厳格に行ってください。

(6) 衛生管理は利用者の責任です

以下を中心とした衛生管理はすべて利用者の責任で行ってください。

- 手洗い
- 器具の洗浄・消毒
- 食品の温度管理
- 交差汚染防止
- 従業員の体調管理
- ゴミ処理
- 害虫・ねずみ対策

(7) 食品衛生責任者を設置してください

食品を取り扱う営業を行う場合は、施設ごとに食品衛生責任者を設置することが必要です。食品衛生責任者は、施設の衛生管理を主体的に行う役割を担います。

食品衛生責任者になれるかたは次のとおりです。

- 栄養士、調理師、製菓衛生士、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士
- 食品衛生指導員
- 食品衛生責任者養成講習会修了者 など

上記の資格がない場合は、食品衛生責任者養成講習会を受講してください。

3. よくある質問 (FAQ)

Q1. 古民家で料理を作って提供したいのですが、何の許可が必要ですか。

A1. 原則として**飲食店営業許可**が必要です。メニューや調理方法によって必要設備が変わるため、事前に保健所へ相談してください。

Q2. 既製品のパンや焼き菓子を仕入れて、そのまま売らただけなら許可は不要ですか。

A2. 仕入れた商品で常温保存可能なものを**包装されたままそのまま販売するだけ**であれば、販売形態によっては営業許可が不要な場合があります。ただし、古民家内で**小分け、詰め替え、再包装、切り分け**を行う場合は、別の営業許可や届出が必要になることがあります。いずれの場合も事前に保健所へ相談してください。

Q3. そうざいや漬物を自分で作って売りたいのですが。

A3. 自ら製造する場合は、一般に**そうざい製造業**や**漬物製造業**などの許可が必要です。許可の取得については、保健所へ事前相談してください。

Q4. 保健所への相談はいつすればよいですか。

A4. できるだけ早く、申請前の段階で事前相談することを推奨します。営業許可については、一定の施設基準を満たす必要があるため、保健所への相談前に、古民家の現地見学を行い、設備等の確認を行うことを推奨します。

Q5. 保健所に相談するとき、何を持っていけばよいですか。

A5. 次の資料があるとスムーズです。

- 厨房レイアウト案
- 現況写真
- 営業内容の説明資料（メニュー、使用器具・設備、仕入れ・製造・販売の流れ等）

Q6. 保健所への手続きの流れを教えてください。

A6. 一般的には、以下のような流れです。

- ①事前相談（営業内容等を説明し、必要な営業許可または届出の種類を確認）
- ②許可申請（必要書類を揃えて、保健所に申請）
- ③現地確認（保健所職員による現地確認）
- ④営業許可

Q7. 食品を販売するだけなら、古民家の設備はあまり関係ありませんか。

A7. 販売だけでも**保存温度、衛生、表示、陳列、清掃**が重要です。特に要冷蔵品や日持ちの短い食品は、保管設備が不十分だと販売できないことがあります。

Q8. 営業しようとしているものが「営業許可」と「営業届出」のどちらに該当するか確認する方法はありますか。

A8. 飲食店営業や菓子製造業など食中毒などのリスクが比較的高いとされる 32 業種は「営業許可」が必要です。それ以外の多くの業種は「営業届出」となりますが、詳しくは保健所に確認してください。

Q9. 保険加入は必要ですか。

A9. 食品を取り扱う場合は、総合食品賠償共済「あんしんフード君」に加入してください。保険内容や加入方法については公益社団法人香川県食品衛生協会に相談してください。

Q10. 飲食業をやりたいのですが、厨房の改修は可能ですか。

A10. 現状有姿での貸出しとなるため、古民家内の施設、設備等の改修はできません。

4. 特に重要なお願い

- 「販売だけだから大丈夫」と自己判断しないでください。
- 「簡単な調理だから許可不要」とは限りません。
- 営業許可を受けた施設以外（一般家庭の台所など）で、食品の下処理や調理を行うことはできません。
- 営業内容や施設の状況によって、必要な手続きや許可の内容が変わることがありますので、食品を取り扱う場合は、**申請前**の早い段階で保健所に相談してください。