

食品営業許可の背景と飲食店様が テイクアウトする際の留意点

2020.5.13

行政書士 坂本憲司

本稿は、留意点をあぶりだすという目的で厳しめに記しました。保健所によって対応が寛大な場合もありますので、最終的判断は保健所に相談してください。

営業許可業種について（食品衛生法施行令第35条で定める34業種）

法律が制定された昭和22～47年頃は、食品の種類毎に製造販売がなされていたことと、種類によって衛生上管理すべき点が異なるので、34業種区分に分かれてしまった。

- ✓ ① 飲食店営業
（一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、次号に該当する営業を除く。）
- ✓ ② 喫茶店営業
（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業。）
- ✓ ③ 菓子製造業
（パン製造業を含む。）
- ✓ ④ あん類製造業
- ✓ ⑤ アイスクリーム類製造業
（アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業。）
- ⑥ 乳処理業
（牛乳（脱脂乳その他牛乳に類似する外観を有する乳飲料を含む。）又は山羊乳を処理し、又は製造する営業。）
- ⑦ 特別牛乳搾取処理業
（牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によって、これを厚生労働省令で定める成分規格を有する牛乳に処理する営業。）
- ⑧ 乳製品製造業
（粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズその他乳を主要原料とする食品（牛乳に類似する外観を有する乳飲料を除く。）を製造する営業。）
- ⑨ 集乳業
（生牛乳又は生山羊乳を集荷し、これを保存する営業。）
- ⑩ 乳類販売業 ✓
（直接飲用に供される牛乳、山羊乳若しくは乳飲料（保存性のある容器に入れ、摂氏115度以上で15分間以上加熱殺菌したものを除く。）又は乳を主要原料とするクリームを販売する営業。）
- ⑪ 食肉処理業
（食用に供する目的で食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）第2条第1号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法（昭和28年法律第114号）第3条第1項に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業。）
- ⑫ 食肉販売業
- ⑬ 食肉製品製造業 ✓
（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業。）
- ⑭ 魚介類販売業
（店舗を設け、鮮魚介類を販売する営業をいい、魚介類を生きているまま販売する営業及び次号に該当する営業を除く。）
- ⑮ 魚介類せり売営業
（鮮魚介類を魚介類市場においてせりの方法で販売する営業。）
- ⑯ 魚肉ねり製品製造業
（魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを製造する営業を含む。）
- ⑰ 食品の冷凍又は冷蔵業 ✓
- ⑱ 食品の放射線照射業
- ⑲ 清涼飲料水製造業
- ⑳ 乳酸菌飲料製造業
- ㉑ 冰雪製造業
- ㉒ 冰雪販売業
- ㉓ 食用油脂製造業
- ㉔ マーガリンショートニング製造業
- ㉕ みそ製造業
- ㉖ 醤油製造業
- ㉗ ソース類製造業
（ウスターソース、果実ソース、果実ピューレー、ケチャップ又はマヨネーズを製造する営業。）
- ㉘ 酒類製造業
- ㉙ 豆腐製造業
- ㉚ 納豆製造業
- ㉛ めん類製造業 ✓
- ㉜ そうざい製造業 ✓
（通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業をいい、第13号、第16号又は第29号に該当する営業を除く。）
- ㉝ 缶詰又は瓶詰食品製造業
（前各号に該当する営業を除く。）
- ㉞ 添加物製造業
（法第11条第1項の規定により規格が定められた添加物を製造する営業。）

✓は次頁以降の事例説明に登場

同一店舗における複数許可の必要性

では、例えばファストフード店はどのような許可が必要なのでしょう。平時でも取扱う商品によって、飲食店営業許可以外に、次のような複数の許可が必要になります。

1. 注文を受けて、ハンバーガーや牛丼を店内調理し、お客様に売渡し、お客様は店内で食べる。

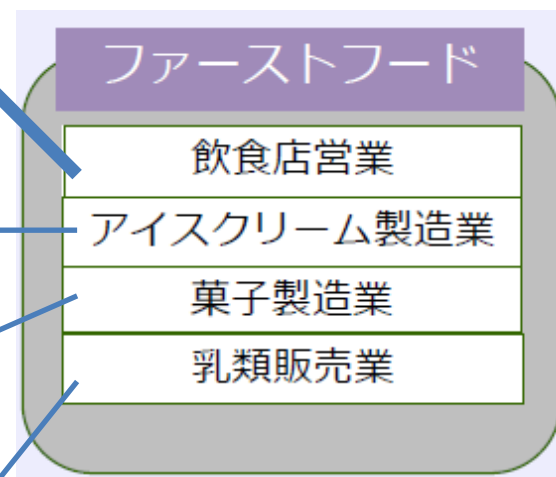
※ハンバーガーや牛丼をテイクアウトすることも含まれます。

2. 店で調理したソフトクリームやフローズンシェイク(アイスクリーム)をテイクアウト販売する。

3. 店で焼いたパン、アップルパイやケーキ(菓子)をテイクアウト販売する。

※アイスクリームやパン・ケーキ等を店内でメニューの一つとして提供する場合は飲食店営業許可のみでOKです。

4. 紙パックの牛乳を販売する



「飲食店営業許可」以外の許可を必要とする料理や食品をテイクアウト販売するときには、その食品種類の許可や届出が別途必要になるという点が最重要点です。

テイクアウトを始めたラーメン店の場合には？

ラーメン店が、発砲スチロール製容器にできたてのラーメンを入れてテイクアウト販売する場合は、飲食店営業許可だけでOKですが、食材の単体販売をする場合はすぐ食べられずに保存される可能性があるため別途製造業許可が必要になります。

飲食店営業許可でテイクアウト可。



スープや餃子などを冷凍又は冷蔵して販売：
「食品の冷凍または冷蔵業」の許可が必要



自家製麺を生麺の状態の販売：
「めん類製造業」の許可が必要

具材やスープを販売：
「そうざい製造業」の許可が必要

なお、チャーシューは対面販売以外の通販で販売する場合には「食肉製品製造業」の許可が必要

新たにテイクアウトする店はどうしたらよいか？

テイクアウトされた時点から、飲食店主様の目を離れますが、食中毒を起こさないことが最重要課題です！

- ✓ いつものメニューの売れ筋(そのアッセンブルを含む)に絞る。
 - ✓ 注文を受けてから作る。(注文後に最終仕上げをする。)
 - ✓ お店で手渡しで販売する、又は配達する。
 - ✓ お客様がそのまますぐ食べられるものにする。
 - ✓ 消費期限時刻や温度帯をシールなどで明記する。
 - ✓ 冷媒が必要な場合は同梱する。
-
- ✓ アルコール販売時は期限付種類小売業免許(国税庁)を取る
 - ✓ パン、ケーキ、菓子、スープ、アイスクリーム、ソース、ハム、ソーセージ、乳製品、麺類等の**単体販売**はしない。する場合は店舗所在地の保健所へ相談する。