

営業許可制度の現状について

平成30年 8月 1日

厚生労働省医薬・生活衛生局

営業許可の法的位置付け

○ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）（抄）

第51条〔営業施設の基準〕

- 1 都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業（中略）であつて、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

＜参考通知＞ 昭和32年9月9日付け衛環発第43号の別添「営業施設基準の準則」

国では営業施設基準の準則を示している。

第52条〔営業の許可〕

- 1 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。
- 2 前項の場合において、都道府県知事は、その営業の施設が前条の規定による基準に合うと認めるときは、許可をしなければならない。ただし、同条に規定する営業を営もうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、同項の許可を与えないことができる。
 - 一 この法律又はこの法律に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなつた日から起算して二年を経過しない者
 - 二 第五十四条から第五十六条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して二年を経過しない者
 - 三 法人であつて、その業務を行う役員のうち前二号のいずれかに該当する者があるもの
- 3 都道府県知事は、第一項の許可に五年を下らない有効期間その他の必要な条件を付けることができる。

注）都道府県等では、地域の実情に応じて、施設基準を条例で規定（自治事務）「都道府県等」には、保健所設置市及び特別区が含まれる。

出典：食品衛生法改正懇談会資料



営業許可の対象者

公衆衛生に与える影響が著しい営業については、条例で施設基準が定められ、営業者は、都道府県知事等の許可を受けなければならない。

➤ 食品等事業者（法第3条）

食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人

➤ 営業（者）（法第4条第7項及び第8項）

営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は含まない。営業者とは、営業を営む人又は法人。

➤ 準用規定（法第62条第3項）

営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する場合。

営業者

食品等事業者

許可が必要な
営業者

許可が不要な
営業者*

準用規定が
適用される者*

◎施設基準・許可

◎管理運営基準

*都道府県等によっては条例等により届出が必要

出典：食品衛生法改正懇談会資料

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）

現行の営業許可制度については、昭和22年の法制定当時に設けられ、昭和47年までに現行の34業種が順次定められたが、その後、現在に至るまで見直されていない。

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。）

許可業種まとめ (政令で定める許可業種)

製造・加工業	販売業	調理業	運搬・保管業
菓子製造業 あん類製造業 アイスクリーム類製造業 乳処理業 特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 食肉処理業 食肉製品製造業 魚肉ねり製品製造業 食品の放射線照射業 清涼飲料水製造業 乳酸菌飲料製造業 氷雪製造業 食用油脂製造業 マーガリンショートニング製造業 みそ製造業 醤油製造業 ソース類製造業 酒類製造業 豆腐製造業 納豆製造業 めん類製造業 そうざい製造業 缶詰又は瓶詰食品製造業 添加物製造業 食品の冷凍又は冷蔵業(冷凍食品の製造)	乳類販売業 食肉販売業 魚介類販売業 魚介類せり売営業 氷雪販売業	飲食店営業 喫茶店営業	集乳業 食品の冷凍又は冷蔵業

許可業種まとめ (条例で定める許可業種と届出業種)

各都道府県で独自に定める条例許可業種及び届出業種の主なものについて分類した。

	製造・加工業	販売業	調理業	運搬・保管業
条例許可業種	漬物製造業 (23) 水産加工品製造業 (19) こんにやく・ところてん製造業 (14) ふぐ処理業 (9) 菓子種製造業 (6) かき処理業 (5) おきうと製造業 (4) 液卵製造業 (4) そうざい半製品等製造業 (4) 食肉等加工品製造業 (2) 農産物加工品製造業 (2) 鶏卵の選別包装業 (1) など 約26業種	魚介類販売行商 (40) そうざい販売業 (14) 豆腐・豆腐加工品販売業 (12) 弁当類販売業 (10) など 33業種		生食用魚介類の小分け包装業 (1) 無店舗魚介類販売業 (1) 食品の小分け包装業 (2) など 4業種
届出業種	ふぐ処理・取扱い業 (34) 食品製造業 (14) おもちや製造業 (13) 乳搾取業 (12) 容器包装製造業 (12) 器具製造業容器包装製造 (10) 生食用食肉の取扱い業 (8) 野菜加工品製造業 (1) 魚介類加工業 (3) 氷雪採取業 (4) など 約35業種	魚介類行商 (9) 食料品販売業 (8) 菓子類販売業 (7) そうざい類販売業 (7) 食品添加物卸売販売業 (8) おもちや販売業 (7) など 約45業種	給食施設 (50)	

※厚生労働省による調査 (対象は都道府県 (47) 及び政令市 (20) の計67自治体)
 () 内は該当する自治体数を示した。

出典：食品衛生法改正懇談会資料



同一施設における許可の重複取得状況調査について①

【調査目的】

- ◆ 近年、食品の製造・加工、流通の形態等が多様化する中で、1店舗で複数の許可を取得しているため、代表的な業態の重複を調査。

【調査対象】

- ◆ 総務省による人口推計調査及び厚生労働省による衛生行政報告例に基づき、人口が多い自治体及び対人口比で営業許可件数の多い20自治体のうち、8月28日時点で回答があった18自治体。

【調査内容】

1. ある営業許可を取得している事業者において、その他にその事業者が取得している営業許可件数について調査。営業許可業種ごとの許可件数のうち、重複が多い許可業種を示した。

菓子製造業（46949件）

飲食店営業	45.74%
乳類販売業	17.97%
食肉販売業	12.91%
魚介類販売業	12.62%

あん類製造業（222件）

菓子製造業	38.29%
そうざい製造業	13.96%
飲食店営業	12.61%

アイスクリーム類製造業（4892件）

飲食店営業	61.73%
菓子製造業	31.07%
乳類販売業	25.80%
食肉販売業	18.40%
魚介類販売業	15.70%

乳処理業（200件）

乳製品製造業	66.50%
アイスクリーム類製造業	28.50%
菓子製造業	24.50%
清涼飲料水製造業	23.00%
飲食店営業	18.00%
乳酸菌飲料製造業	16.00%
乳類販売業	13.50%

乳製品製造業（752件）

菓子製造業	24.47%
飲食店営業	17.69%
乳処理業	17.69%
アイスクリーム類製造業	15.96%
清涼飲料水製造業	12.63%

乳類販売業（60052件）

飲食店営業	44.61%
魚介類販売業	44.56%
食肉販売業	44.21%
菓子製造業	14.05%

（注1）重複割合が10%を超える業種について計上。

（注2）内は営業許可件数を示した。

出典：食品衛生法改正懇談会資料

同一施設における許可の重複取得状況調査について②

食肉処理業（3308件）

食肉販売業	27.72%
飲食店営業	15.72%
そうざい製造業	15.54%

食肉販売業（42294件）

魚介類販売業	66.51%
乳類販売業	62.77%
飲食店営業	59.76%
菓子製造業	14.33%

食肉製品製造業（1007件）

飲食店営業	78.45%
そうざい製造業	27.01%
食肉処理業	24.33%
食肉販売業	19.86%
食品の冷凍または冷蔵業	13.51%
菓子製造業	11.92%

魚介類販売業（43249件）

食肉販売業	65.04%
乳類販売業	61.88%
飲食店営業	55.56%
菓子製造業	13.70%

魚介類せり売り営業（361件）

魚介類販売業	20.78%
氷雪製造業	11.91%
食品の冷凍または冷蔵業	10.53%

魚肉ねり製品製造業（1017件）

そうざい製造業	25.47%
魚介類販売業	25.07%
飲食店営業	19.37%
食品の冷凍または冷蔵業	11.31%

食品の冷凍または冷蔵業（3586件）

そうざい製造業	31.15%
魚介類販売業	18.35%
菓子製造業	13.86%
飲食店営業	11.74%

清涼飲料水製造業（1615件）

菓子製造業	19.81%
かん詰またはびん詰食品製造業	18.02%
そうざい製造業	11.33%

氷雪製造業（456件）

食品の冷凍または冷蔵業	18.42%
魚介類販売業	12.94%

出典：食品衛生法改正懇談会資料

同一施設における許可の重複取得状況調査について③

食用油脂製造業（339件）

そうざい製造業	11.50%
菓子製造業	10.62%

みそ製造業（1580件）

菓子製造業	30.44%
そうざい製造業	22.66%
飲食店営業	17.15%
かん詰またはびん詰食品製造業	10.82%

醤油製造業（316件）

みそ製造業	46.84%
かん詰またはびん詰食品製造業	24.37%
ソース類製造業	18.35%
そうざい製造業	11.08%

ソース類製造業（974件）

そうざい製造業	36.65%
菓子製造業	35.63%
飲食店営業	25.05%
かん詰またはびん詰食品製造業	24.23%
みそ製造業	15.91%
清涼飲料水製造業	14.58%
食肉販売業	10.78%

酒類製造業（875件）

清涼飲料水製造業	14.17%
----------	--------

豆腐製造業（2034件）

飲食店営業	10.42%
菓子製造業	10.28%

めん類製造業（3461件）

飲食店営業	31.03%
菓子製造業	11.73%

かん詰またはびん詰食品製造業（1593件）

菓子製造業	29.32%
そうざい製造業	24.54%
清涼飲料水製造業	18.27%
飲食店営業	16.82%
ソース類製造業	14.81%
みそ製造業	10.73%

納豆製造業（144件）

菓子製造業	15.97%
そうざい製造業	14.58%
豆腐製造業	10.42%

そうざい製造業（11019件）

菓子製造業	35.22%
飲食店営業	32.63%
魚介類販売業	14.11%
食品の冷凍または冷蔵業	10.14%

出典：食品衛生法改正懇談会資料

同一施設における許可の重複取得状況調査について④

【調査内容】

2. 各都道府県等で重複が多いことが把握されている業態及びその業態が有する代表的な営業許可の種類について、業態ごとに列挙し、これを集約した。

コンビニエンスストア

飲食店営業
食肉販売業
乳類販売業
魚介類販売業
菓子製造業

スーパーマーケット

食肉販売業
乳類販売業
魚介類販売業
飲食店営業
菓子製造業

ファーストフード

飲食店営業
アイスクリーム製造業
菓子製造業
乳類販売業

乳加工施設

乳製品製造業
乳処理業
乳類販売業
アイスクリーム製造業

パン屋

菓子製造業
飲食店営業 又は 喫茶店営業

弁当、仕出し店

飲食店営業
そうざい製造業
菓子製造業

水産加工施設

魚介類販売業
魚肉ねり製品製造業

精肉店

食肉販売業
飲食店営業
食肉処理業

清涼飲料水製造業

清涼飲料製造業
缶詰・瓶詰製造業

酒造所

酒類製造業
清涼飲料製造業

醤油屋

しょうゆ製造業
味噌製造業

冷凍食品製造業

冷凍・冷蔵業
そうざい製造業

(注3) 回答のあった自治体のうち、半数以上を占めた業種について記載。

(注4) その他、自治体によっては、条例許可を追加取得している場合あり。

出典：食品衛生法改正懇談会資料

自治体ごとに営業許可の取扱いが異なる場合がある主な事例

許可の要否が異なる・追加許可が必要になる例

異なる基準が求められる例

調理を行う移動販売車	取扱うことができる食品の種類が異なり、そもそも許可申請ができない場合がある。
コップ式自動販売機	喫茶店営業の許可が必要であるが、一部のコーヒーマシンについて許可が不要とされている場合がある。
イベント	許可が不要な場合の開催頻度の条件が異なる場合がある。
コンビニエンスストア	からあげ及びフライドポテトを揚げる場合、飲食店営業に加え、菓子製造業の許可が必要になる場合がある。
そうざい製造業	そうざいと合わせて米飯を詰めて販売すると、飲食店営業（弁当）の許可が追加で必要になる場合がある。

飲食店営業	調理場と客席を区画するものの条件が、隔壁、間仕切り、カウンター等の違いや必要な高さが異なる。
	洗浄槽（シンク）の数について、必要最低数が異なる。
	調理場に面積の規定がある。
	便所や客席の手洗いの設置の要否に関する条件が異なる。
	外にテラス式の客席を設ける場合の条件が異なる。
移動販売車	搭載する使用水のタンクの求められる最低容量が異なる。



設計の変更、施設の改築、設備の追加導入、申請時間や費用等のコスト増になっており、特に全国で事業を展開する事業者において負担となっていると、政府の規制改革会議、総務省行政評価局等からの指摘がある。

施設基準が異なることについて、自治事務であるという理由では、事業者等関係者には理解が得られない。

営業許可制度に関するこれまでの対応等

要望内容

これまでの主な規制改革要望等

対応

◎ 規制改革推進のための3か年計画（平成19年6月22日閣議決定）関係

- 施設基準等の許可要件の柔軟な運用
- 施設基準、許可申請に係る様式の統一化
- 申請受付方法の合理化



○ 通知を发出（[食品衛生法に基づく営業許可について（平成20年3月27日付け食安監発第0327002号）](#)）

施設基準等の許可要件について、施設の規模、提供される食事の種類等を考慮し、必要に応じ条例改正の検討や弾力的運用を行うよう努めること。

複数の地域にまたがる営業について、すでに近隣の都道府県等の営業許可を取得しているときには、関係都道府県等の施設基準の内容を考慮し、当該都道府県等と連携の上、手続の簡素化が図られるよう努めること。

許可申請書の標準様式の統一化に配慮し、手続の利便性の向上が図られるよう努めること。また、電子メールや郵便での対応等、受付方法の合理化について検討すること。

◎ 規制改革実施計画（平成26年6月24日閣議決定）関係

- 移動販売の施設基準、許可申請に係る様式の統一化



○ 通知を发出（[「自動車による食品の移動販売に関する取扱要領」に係る運用について（平成26年12月26日付け食安監発1226第4号）](#)）

貯水槽の容積を設定する場合は、巡回地点数、従事者数等に応じて適切に設定すること。また、許可申請書の様式例を示す。

◎ 規制改革実施計画（平成27年6月30日閣議決定）関係

- 複数業種・臨時営業の許可要件の周知



○ 通知を发出（[飲食店営業等に係る営業許可等について（平成27年7月29日付け食安監発0729第6号）](#)）

複数の業種を営む場合、1施設がそれぞれの業種に係る基準を満たし、公衆衛生上支障がないと認められる場合には、施設を業種ごとに専用のものとしなくても差し支えないこと。また、臨時的な食品提供に係る規制について、その考え方や許可要件に関する情報をHPで分かりやすい形で公表すること等に努めること。

◎ 規制改革実施計画（平成29年6月9日閣議決定）関係

- 行政手続コストの削減（許可申請に係る行政手続の電子化、書式・様式の統一など）

◎ その他

許可要件の地域差の解消や一律緩和については、[規制改革ホットライン](#)（広く国民や企業等から規制改革に係る提案を受け付ける窓口として平成25年から内閣府に設置）等を通じて、引き続き要望が寄せられている。

出典：食品衛生法改正懇談会資料

