

そうざい製造業における 複数営業許可一覧

2018.09.06



一般社団法人日本惣菜協会

惣菜とは、そのまま食事として食べられる状態に調理されて販売されているもので、家庭・職場・屋外などの任意の場所（いわゆる中食の環境）で調理されることなく食べられるように、食材を炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す等の加熱調理及び非加熱調理の洗浄・殺菌処理や合（和）える等の調理加工により、衛生的に製造し、即食(※)可能な加工食品をいう。



一般的には、和風惣菜、洋風惣菜、中華風惣菜、野菜サラダ等の各種惣菜加工品製造の他、これらと主食(米飯・パン・麺類等)を組み合わせたお弁当やおにぎり・お寿司、調理パン、調理麺等の複合加工食品を惣菜という。

※即食とは:水などの素材を加えることなく、また加工食品の物性を変化させるような加熱調理を行うことなく、そのまま食すること、若しくは適温に温める程度で食することをいう。



中食(惣菜)は、今や10兆円を超える大きな産業に成長しました。

その背景には、社会環境の変化とともに惣菜が進化し、単なる単品のおかずにとどまらず、食事としての位置づけとして世の中に受け入れられた結果でもあります。

そのため、同一施設で複数の惣菜を製造する必要性があるのですが、現況の営業許可制度においては、既に許可制度が存在するカテゴリーの製品を製造する際には、同一エリアでの製造が認められず、仕切り等により作業が分断され、生産効率が落ちる場合があります。また、単品を製造する際にも同様の問題があります。

事例1: おはぎ製造(3種類の営業許可とエリアが必要)

お米を炊く: 飲食店営業

あんを炊く: あん類製造業

おはぎを成型する: 菓子製造業

事例2: 焼き餃子(メンチカツも同様2種類の営業許可とエリアが必要)

肉の比率が50%以下の野菜餃子: そうざい製造業

肉の比率が50%以上の肉餃子: 食肉製品製造業

営業許可一覧

惣菜製造のカテゴリ分類	惣菜類製造	弁当類製造	調理パン類製造	調理麺類製造	その他	惣菜半製品
製品例	煮物・焼き物・揚げ物・サラダ・中華点心・グラタン	お弁当・おにぎり・太巻き・丼物・寿司	サンドイッチ・焼きそばパン・ホットドッグ	日本そばうどん・冷やし中華・パスタ	おはぎ・浅漬け	生とんかつ・生メンチカツ・生コロッケ・生点心
営業許可①	そうざい製造業	そうざい製造業	そうざい製造業	そうざい製造業	飲食店営業	食品の冷凍または冷蔵業
営業許可②	食肉製品製造業	飲食店営業	飲食店営業	飲食店営業	菓子製造業	食肉製品製造業
営業許可③	食肉処理業	食肉製品製造業	菓子製造業（パン製造）	めん類製造業	あん類製造業	食肉処理業
営業許可④	魚肉ねり製品製造業	食肉処理業	食肉製品製造業	ソース類製造業	菓子種製造業	そうざい半製品等製造業
営業許可⑤	ソース類製造業	ソース類製造業	食肉処理業		つけ物製造業	
営業許可⑥		魚介類販売業	ソース類製造業			

* ソース類製造業とは自社配合の添付ソース類を製造した際に必要