

## (1) 食品衛生法許可業種

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、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施設をいい、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をいう。
3	菓子製造業 (パン製造業を含む)	餅菓子、ケーキ、あめ、せんべい等社会通念上認識されている菓子又はチューイングガムを製造する営業及びパン製造業をいう。
4	あん類製造業	あずき、いんげん等の澱粉性の豆を蒸煮し、砕いて製造し、湿ったままのもの、乾燥させたもの、砂糖等で味つけしたもの等を製造する営業をいう。
5	アイスクリーム製造業	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をいう。
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、又は製造する営業をいう。
7	特別牛乳さく取処理業	牛乳をさく取し、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をいう。
8	乳製品製造業	粉乳、れん乳、はっ酵乳、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。)を製造する営業をいう。
9	集乳業	生牛乳または生山羊乳を集荷し、これを保存する営業をいう。
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15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をいう。
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第2条第1項に規定する獣畜以外の獣畜をと殺し、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をいう。
12	食肉販売業	牛・馬・豚・緬羊・山羊・家兎・鶏・野獣鳥の生肉及び内臓その他食用に供するものを販売する営業をいう。
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をいう。
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をいう。
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いう。
17	食品の冷凍又は冷蔵業	魚介類を冷凍または冷蔵する営業のみならず、冷凍食品を製造する営業及び貸し冷凍冷蔵倉庫業もこの対象とされる。
18	食品の放射線照射業	放射線を照射する営業である。現在、放射線の照射はばれいしょの発芽防止の加工としてのみ認められている。
19	清涼飲料水製造業	ジュース・コーヒー等清涼飲料水を製造する営業をいう。
20	乳酸菌飲料製造業	乳等に乳酸菌または酵母を混和して発酵させた飲料で、発酵乳以外のものを製造する営業をいう。
21	冰雪製造業	飲食に供したり、又は飲食物に接触する冰雪を製造する営業をいう。
22	冰雪販売業	冰雪製造業者又は冰雪採取業者から冰雪を仕入れて、小売業者等に販売する営業をいう。
23	食用油脂製造業	動物性、植物性および中間製品、完成品を問わず、サラダ油、天ぷら油等の食用油脂を製造する営業をいう。
24	マーガリン又は ショートニング製造業	マーガリン又はショートニングを製造する営業をいう。
25	みそ製造業	醸造業の観点から指定された営業であり、みそを大たる詰で購入し、小たる等に小分け包装したり、冷凍乾燥して粉末にしたりする営業はこの対象とはならない。
26	しょうゆ製造業	しょうゆを製造する営業であり、みそ製造業と同様に単なる小分け行為はこの対象とはならない。

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、ケチャップ又はマヨネーズを製造する営業をいう。
28	酒類製造業	酒の仕入れから絞りまでを行う営業をいい、みそ製造業と同様に単なる小分け行為はこの対象とはならない。
29	豆腐製造業	豆腐そのものを製造する営業をいい、豆腐から豆腐の加工品たる油揚げ、がんもどき、高野豆腐等を製造する営業は対象とはならないが、原料から油揚げ等のみを製造する営業は対象となる。
30	納豆製造業	糸引納豆(豆納豆等)、塩辛納豆(浜名納豆等)などを製造する営業をいう。
31	めん類製造業	生めん、ゆでめん、乾めん、そば、マカロニ等を製造する営業をいう。
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う。
33	かん詰又はびん詰製造業	細菌侵入による腐敗の防止もしくは空気遮断により酸化を防止する等によって、内容食品を相当期間保存することを目的にかんまたはびんに入れられ、かつ、かんまたはびんの気密部が一度破壊された場合、再び容易に復元できないような方法で密栓または密封された食品を製造する営業をいう。
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をいい、小分けを行う場合もこの対象とされる。

## (2)大分県食品衛生条例許可業種

1	つけもの製造業	漬物とは、通常、副食物としてそのまま摂食される既製食品であって、野菜、果実、きのこ、海藻、魚介類等を主原料として、塩、しょう油、みそ、かす(酒かす、みりんかす)、こうじ、酢、ぬか(米ぬか、ふすま等)、からし、もろみ、その他の材料に漬け込んだものをいう。
2	こんにゃく製造業	こんにゃくとは、こんにゃくいもから作った精粉又は生の若しくは蒸煮したこんにゃくいもをすりおろしたものに水又は温湯及び凝固剤(水酸化カルシウム等こんにゃくの主成分であるマンナンを凝固させるものをいう。)等を加え、加熱して凝固させたものをいう。
3	ところてん類製造業	ところてんとは、テングサを熱湯で抽出し、1～2%の寒天質になるように水を溶かし、冷却してゲル化させたものをいう。 おきうとは、主にエゴノリを原料として、水と少量の食酢を加えて加熱し、練り合わせて木箱に流し込み、冷却して固まらせたもので、ところてんの一種(ところてん類)である。
4	ふ製造業	小麦粉に水を加えて十分に粘りが出るまでこね、でんぷんを除いたあとに残る粘りのある塊がグルテンで、これに小麦粉などを加えて蒸したりしたものが生ふ、グルテンに小麦粉、膨張剤などを混ぜて焼き、乾燥させたものが焼ふである。

## (3)大分県食品行商取締条例許可業種

食品行商とは、店舗を設けなくて一定地域を移動し、魚介類、アイスクリーム類(氷菓子を含む。)、ところてん及び削氷を販売し、又は菓子を製造する営業をいう。

1	菓子を製造する営業	たい焼、回転焼、ボンボン菓子、飴菓子、りんご菓子等を製造する営業をいう。
---	-----------	--------------------------------------