Ⅰ　６次産業化とは

農山漁村には、有形無形の豊富な資源（農林水産物、バイオマス、自然エネルギー、風景・伝統文化など）が溢れています。「６次産業化」とは、農林漁業者（１次産業従事者）がこれらの「地域資源」を有効に活用し、主体的に加工（２次産業）、流通・販売（３次産業）に取り組む（経営を多角化する）ことをいいます。

具体的な取組例としては、加工品の製造・販売、消費者への直接販売、観光農園や農家レストランの経営などがあげられます。

この「６次産業化」は、農業経済学者の今村奈良臣氏が1990年代中頃に提唱した造語で、第一次産業の「１」、第２次産業の「２」、第３次産業の「３」を、足し算あるいは掛け算すると「６」になることから、この名称で呼ばれています。今では、「６次産業」のベースは第一次産業であること、つまり農林漁業なくしては「６次産業化」が成立しないことから、足し算ではなく掛け算（農林漁業がゼロだと掛け算の答えがゼロになる）であるとされています。

６次産業化では、農林漁業者が食品加工や流通・販売に主体的かつ総合的に関わるので、これまで第２次・第３次産業の事業者が得ていた加工賃や流通マージンなどは、農林漁業者の直接的な収入となります。----------＞所得向上効果

また、新たな事業やサービスの提供により、農山漁村において雇用の機会が生まれます。----------＞雇用拡大効果

これらの効果により、農山漁村の地域や産業を活性化させようとするのが「６次産業化」のねらいです。



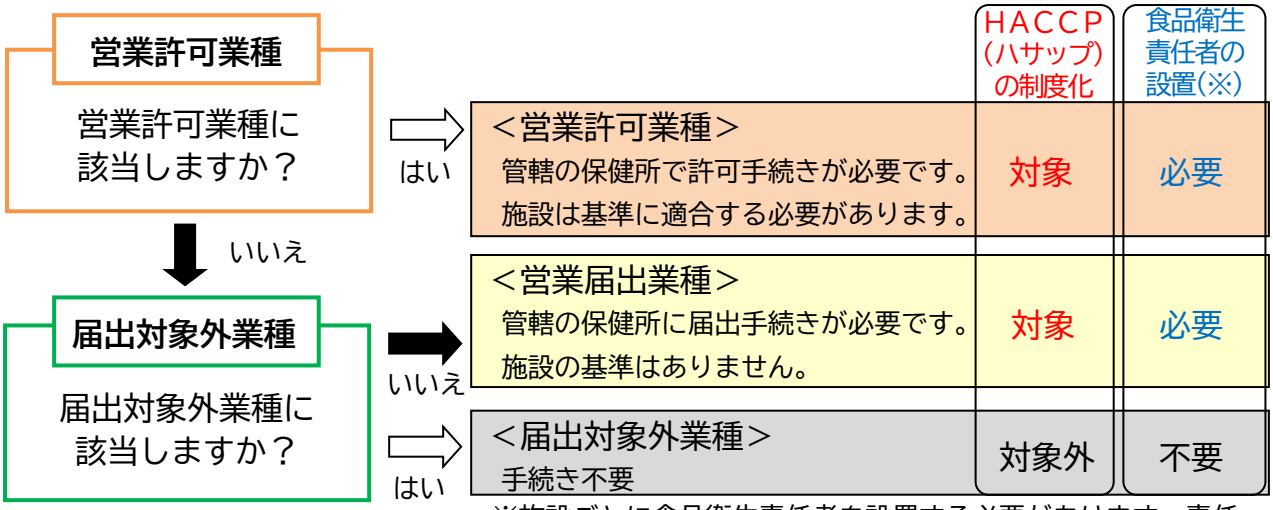
Ⅱ　食品を製造・販売するための手続き

１．営業許可制度と営業届出制度

食品衛生法では飲食店など32業種の営業は許可が必要と定められています。営業とは、社会通念上も事業として認識される程度の規模、形態で、同種の行為を反復継続して行うことです。また、営業許可を要する業種以外でも食品関係の営業を行う場合は、一部の業種を除き、保健所への届出が必要になりました。

また、営業許可業種に併せて営業届出業種を営んでいる場合には、代表的な業種について届出が必要となる場合があります。

＜確認フローチャート＞（必要な手続等を確認してください）



※施設ごとに食品衛生責任者を設置する必要があります。責任者は資格要件を満たすか、又は都道府県等が実施する養成講習会を受講する必要があります。

＜食品の営業届出制度について（岡山県保健福祉部）＞

https://www.pref.okayama.jp/page/712180.html

（１）営業許可業種

食品衛生法により、32業種が「許可を要する営業」と想定されています。

☞　資料１「営業許可業種」（Ｐ25）

（２）営業届出業種

営業許可業種（32業種）と届出対象外業種に該当しない業種を営む食品等事業者は、管轄の保健所に届出をする必要があります。

＜届出業種の例＞

・乳類、弁当、野菜果物、仕入れた包装品のまま販売する食肉・魚介類、屋内設置等一定の要件を満たす自動販売機などの販売業
・営業許可業種以外の製造・加工業
・集団給食施設（１回20食程度未満は除く）
・行商（魚介類などを移動して販売する営業）など

（３）届出対象外業種

① 食品又は添加物の輸入をする営業
② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬業（冷凍・冷蔵の貯蔵業は営業届出業種）
③ 常温包装品の販売業
④ 器具・容器包装の製造業（合成樹脂のものは営業届出業種）
⑤ 器具・容器包装の輸入又は販売業

２．加工施設について

（１）営業施設基準

衛生的に食品を製造するための視点から、食品の営業施設には「営業施設基準」が定められており、すべての営業施設が対象となる「共通する基準」と許可業種ごとに定められている「営業ごとの基準」の２種類があります。許可を受ける施設は、「共通する基準」と申請する許可業種による「営業ごとの基準」に適合していると判断されることで、営業が許可されます。

☞ 資料２「営業施設基準」（P27）

（２）加工施設を建設する際に関係する法律

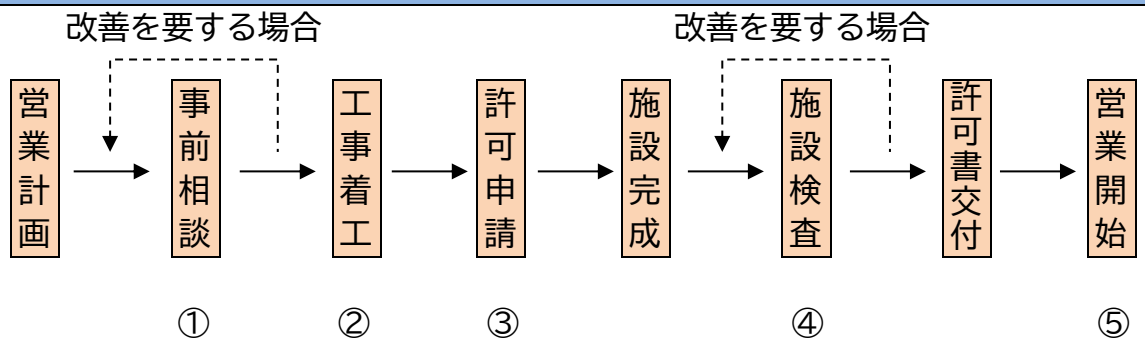
食品衛生法以外で加工施設を建設する際に関係する主な法律は以下のとおりです。

・農地法及び農用地区域からの除外(農振除外)手続き・・・農地に建築する場合
・建築基準法・・・建物を建てる際の基準
・都市計画法・・・都市の土地計画により建築を抑制
・自然公園法、森林法、自然環境保全法・・・特定地域内での建築禁止
・水質汚濁防止法・・・排水基準
・下水道法・・・排水基準
・消防法・・・ボイラー設置届出、消防設備義務

※上記法律以外にも加工施設建設にあたっての法令規制はないかどうかを事前に確認しましょう。

3．営業許可取得までの流れ（新たに営業許可を取得する場合）

計画から営業開始までの流れ（新規営業許可）



① 営業計画書、営業施設の大要及び平面図、食品衛生責任者の設置
② 事前相談終了、構造及び施設等が営業施設基準に適合することを確認してから着工
③ 営業許可申請書、図面（施設の平面図、付近の見取図）、水質検査成績書の写し（井戸水使用の場合）、主な製造品目と製造方法の大要（製造業の場合）、申請手数料等、食品衛生責任者養成講習会の修了証または責任者のプレート（名札）
④ 営業者（申請者）立ち会いのもと、営業施設基準に適合しているか否か保健所職員が検査
⑤「営業許可書」及び「食品衛生責任者のプレート（名札）」を営業施設内の見やすい場所に掲示

※営業開始までに、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を実施するための準備をしましょう。
（詳細は P12「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」を参照）

① 営業許可申請前の事前相談

営業許可を取得するためには、岡山県が条例で定める施設基準を満たす必要があります。また、営業許可の業種によっては営業施設基準が別途定められている場合がありますので、営業施設の工事をはじめる前に、管轄の保健所に、営業計画書、平面図等を持参の上、事前相談を行ってください。

※営業施設、設備は食品営業専用であることが必要になるため、家庭の台所との兼用は認められません。

営業計画書	製造する食品の種類、製造方法、販売方法及び営業開始スケジュール等について記載します。
営業施設の大要及び平面図	食品を衛生的に製造するためにはどのような衛生的な施設が必要か、構造及び設備等の大まかな配置について記載します。
食品衛生責任者の設置	知事が認定する養成講習会を受講し、衛生的な食品の取扱いに関する知識を習得した「食品衛生責任者」を設置します。

② 営業施設の工事着工

工事着工は、事前相談で施設等が営業施設基準に適合していることを確認して開始してください。食品衛生法以外の法律も関連する場合がありますので留意してください。

③　営業許可申請

営業開始予定日から概ね１か月前までに管轄の保健所で営業許可申請を行ってください。

申請時に必要なもの	・営業許可申請書 ・図面（施設の平面図、営業所の場所が分かる付近の地図） ・井戸水使用の場合は水質検査成績書の写し※ ・製造業の場合は主な製造品目と製造方法の大要 ・申請手数料（許可の種類によって異なります。）等 ・食品衛生責任者養成講習会の修了証または責任者のプレート（名札）

※検査項目については管轄の保健所に相談してください

④　営業施設の検査

保健所が、該当施設を訪問し、営業許可基準に適合しているか否かについて検査を行います。

なお、営業施設基準に適合していない場合は、改善の指示に従って変更してください。

⑤　保健所長による許可と許可書の交付

営業施設基準に適合していると認められた場合、営業許可書が交付されます。

営業開始時に、許可書及び食品衛生責任者のプレート（名札）を施設内の見やすい場所に掲示します。

４．営業届出の流れ

営業許可の対象となっていない業種を含む食品事業者は、一部の届出対象外の業種を除き、届出者氏名、施設の所在地、営業の形態、主として取り扱う食品等に関する情報、食品衛生責任者の氏名を管轄の保健所に届出をする必要があります。

届出は、厚生労働省「食品衛生申請等システム」で行うことができます。

＜食品衛生申請等システム（厚生労働省）＞

https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp



インターネットが使用できない等、食品衛生申請システムが利用できない場合は、営業施設の所在地を管轄する保健所で届け出することができます。