

新たに食品に関する営業を始める方へ

～食品関係営業許可申請の手引き～

飲食店、弁当屋、食品販売等の食品関係営業を行う場合、法律で定められた業種については許可が必要です。業種毎に定められた施設基準がありますので、保健所に確認してください。

1 許可を受けるまでの流れ

事前相談	<ul style="list-style-type: none">○ 取扱食品の種類や営業形態によって必要な許可（業種）が異なります。○ 工事着工後の変更・改修などを避けるために、設計の段階で施設の平面図をお持ちの上、ご相談ください。
申請書類の提出 検査日の打合せ	<ul style="list-style-type: none">○ 申請手続きは、できるだけ営業開始2週間前までに済ませてください。○ 申請手続き時に施設検査日を決めます。
施設の確認検査	<ul style="list-style-type: none">○ 検査の際は、原則、申請者が立ち会ってください。○ 施設基準に適合しない場合は許可になりません。不適事項について、改善した後に、再検査を受ける必要があります。
許可証の交付	<ul style="list-style-type: none">○ 施設基準に適合していることを確認後、許可証を交付します。○ 交付には1週間程度かかります。郵送など受け渡し方法を打ち合わせます。
営業開始	<ul style="list-style-type: none">○ 営業許可証は、お店の中の見やすい場所に掲示してください。

2 許可申請に必要なもの

<input type="checkbox"/>	営業許可申請書	<ul style="list-style-type: none">・保健所窓口を用意してあります。市のホームページからダウンロードすることもできます。 http://www.city.hachinohe.aomori.jp・厚生労働省のシステム（食品衛生申請等システム）を用いて、オンライン上で申請することも可能です。 http://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp						
<input type="checkbox"/>	営業施設の平面図	営業施設内のシンク、調理器具の配置図。また、トイレなどが記入されているもの。						
<input type="checkbox"/>	周辺の地図	営業施設及び付属施設の場所が分かるもの。						
<input type="checkbox"/>	食品衛生責任者の資格を証明するもの（コピー可）	調理師、栄養士若しくは製菓衛生師等の免許証、又は食品衛生責任者養成講習会受講証をご持参ください。						
<input type="checkbox"/>	登記事項証明書（コピー可）	営業者が法人（株式会社や有限会社等）の場合、発行されてから6か月以内のものをご用意ください。						
<input type="checkbox"/>	水質検査成績書（コピー可）	井戸水（地下水）を使用している施設の場合、初回26項目、継続11項目の検査が必要。 ただし、食品の衛生管理に支障のない用途の水は除外されます。						
<input type="checkbox"/>	申請手数料	主な業種の手数料は次のとおりです。 （下記以外の業種は窓口へお問い合わせください。） <table border="1"><tr><td>飲食店営業</td><td>16,000円</td></tr><tr><td>食肉販売業、魚介類販売業</td><td>9,600円</td></tr><tr><td>菓子製造業</td><td>14,000円</td></tr></table>	飲食店営業	16,000円	食肉販売業、魚介類販売業	9,600円	菓子製造業	14,000円
飲食店営業	16,000円							
食肉販売業、魚介類販売業	9,600円							
菓子製造業	14,000円							

※ 食品衛生責任者の資格について

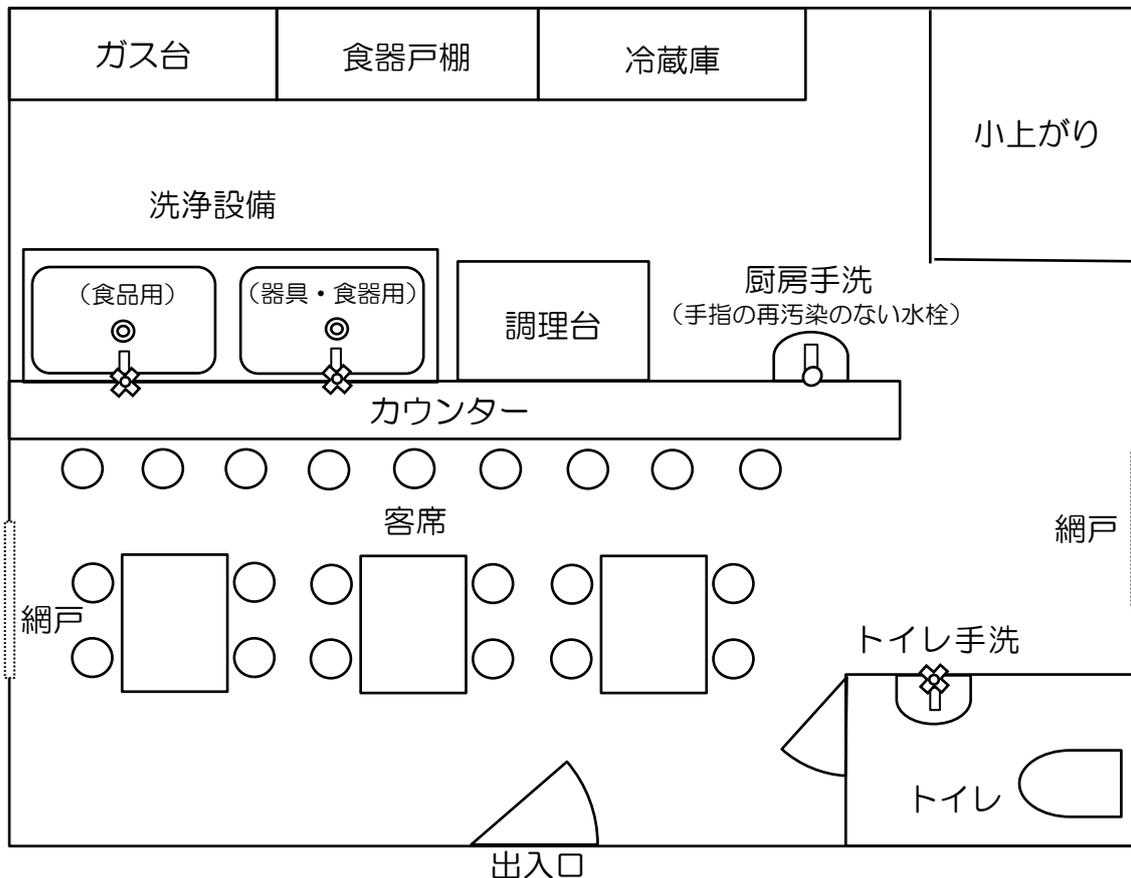
「食品衛生責任者養成講習会」を受講すると資格を得ることができます。

受講申込先 八戸食品衛生協会 電話：0178-20-9010

3 施設基準（飲食店営業、抜粋）

- 施設は営業専用ですか。（自宅と併設している場合は、施設の兼用はできません）
- 調理場と客席は仕切りにより区画されていますか。
- 調理場に手洗い設備がありますか。（手洗い設備は流し（シンク）とは兼用できません。）
水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造ですか。（止水のために直接手でハンドル等
を操作しない構造（肘で操作可能なセンサー式や押しボタン式、ハンドルレバー式等）が該
当します。）
- トイレに手洗い設備がありますか。
- 調理場内には使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備が必要です。作業内容や営業の
種類によって異なりますので、事前にご相談ください。
- 床面、内壁及び天井は清掃、洗浄及び消毒が容易にできる材質ですか。
- 冷蔵庫に温度計を設置していますか。

施設の平面図（例）



八戸市保健所 衛生課 食品衛生グループ

電話：0178-38-0720 FAX：0178-38-0737

八戸食品衛生協会

電話：0178-20-9010 FAX：0178-20-9019