

食品に関する営業を始める皆さんへ

「食品営業許可」申請の手引き



はじめに

食品に関する営業を始めるには、**食品衛生法による「食品営業許可」**が必要になる場合があります。

【営業許可が必要な業種一覧】

調理業	飲食店営業 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業※1	製造・加工業	氷雪製造業 液卵製造業 食用油脂製造業 みそ又はしょうゆ製造業 酒類製造業 豆腐製造業 納豆製造業 麺類製造業 そうざい製造業(そうざい半製品を含む) 複合型そうざい製造業 冷凍食品製造業 複合型冷凍食品製造業 漬物製造業 密封包装食品製造業 食品の小分け業 添加物製造業
販売業	食肉販売業※2 魚介類販売業※2 魚介類競り売り営業		
処理業	集乳業 乳処理業 特別牛乳搾取処理業 食肉処理業 食品の放射線照射業		
製造・加工業	菓子製造業 アイスクリーム類製造業 乳製品製造業 清涼飲料水製造業 食肉製品製造業 水産製品製造業		

※1 コップ式自動販売機で自動洗浄装置等の危害発生防止装置を有し、屋内設置の場合等は営業届出対象
※2 包装済みの食品のみを取り扱う場合は営業届出対象

取得するには

「食品営業許可」を取得するには、定められた**基準に適合した施設**をつくり、管轄の保健所に**営業許可を申請**する必要があります。

一宮市内で営業をする場合は、**一宮市保健所**に申請してください。



❗ 開店までの日数に余裕を持って申請手続きをしてください。

手続きや調査に時間がかかる場合があります。

❗ 立地場所の確認はしてありますか？

営業施設は、立地する区域・地域に定められた法令等（都市計画法・建築基準法等）に基づく土地利用上の制限（区域区分・用途地域等）に適合する必要があります。

あらかじめ、区域の確認ならびに建築物等の制限について、関係部署にてご確認ください。

○区域区分・用途地域・地区計画の区域について……都市計画課（☎0586-28-8632）

○市街化区域における建築物等の用途規制について…建築指導課建築審査グループ（☎0586-28-8645）

○市街化調整区域における建築制限について……建築指導課開発審査グループ（☎0586-28-8646）





1

事前相談



着工前の営業施設の**設計図面等**を用意して、保健所までお持ちください。

- ・施設基準、衛生管理の方法についてご案内します。[確認▶ P3~4](#)
- ・申請方法や必要な書類、記載方法を説明します。



事前に確認しておきましょう。 [確認▶ P8](#)

! 食品衛生責任者はいますか？ 食品衛生責任者の有資格者がいなければ、資格を取得する手続きをしてください。

! 水道水以外の水(井戸水など)を営業用水として使用しますか？ 水道水以外の水を使用する場合は水質検査が必要です。未実施の場合は早めに準備してください。

2

申請書類の提出

施設調査希望日の
10日前までに提出してください



営業許可申請書に必要事項を書き込み、その他の**必要書類**、**手数料**と一緒に保健所の窓口にご提出ください。

申請に必要な書類

- 1 食品営業許可申請書** [記入例▶ P5~6](#)
- 2 平面図(1/50程度の図面)…2部** [記入例▶ P7](#)
- 3 食品衛生責任者の資格を証する書類** (※原本またはコピーの提示)
※現在資格がない場合は、食品衛生責任者養成講習会申込書で代用可能です。
- 4 手数料** ※金額についてはお問い合わせください。
- 5 [水道水以外の水を使用する場合] 1年以内に実施した水質検査結果のコピー** [確認▶ P8](#)
- 6 [法人の場合] 登記事項証明書(全部事項証明書)** (※原本またはコピーの提示)

- ・申請の際に、**施設調査の日時**を決めます。

3

施設調査



施設の完成後、現地を訪問して**施設調査**を行います。

- ・提出された図面と施設に相違がないか確認します。
- ・施設基準に適合しているか判断します。
- ・適合していれば、許可審査及び許可証発行の手続きを進めます。

! 施設基準に適合しない場合は許可されません。
不適事項については改善し、改めて調査日を決めて再調査を受けてください。

4

許可証受取



許可証を保健所に**取りに来てください。**

- ・許可証の交付には1週間程度かかります。

許可事項はお店の**見やすい場所に掲示**し、営業を開始してください。

① 共通基準

全ての業種に共通する施設の基準です。(一部抜粋/要約)

※自動車を利用して行う営業、露店、自動販売機を利用して行う営業は除きます。

施設	<ul style="list-style-type: none"> ・屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続するために必要な構造や設備にする。 ・機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有する。
区画	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等への汚染や公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ間仕切り等で区画をする。 ・施設設備の適切な配置と、空気の流れを管理する設備が設置されている。 ・住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所と区画されている。
汚染等防止	<ul style="list-style-type: none"> ・じん埃^{あい}、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造や設備にする。 ・ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備にする。
換気設備	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等を扱う場所の真上は、結露しにくく、かびの発生を防止し、結露による水滴により食品等を汚染しないよう適切な換気ができる構造や設備を有する。
床・内壁 ・天井	<ul style="list-style-type: none"> ・床面、内壁及び天井は、清掃等を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造である。 ・清掃等に水が必要な施設では、床面は不浸透性の材質で排水が良好である。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで不浸透性材料で腰張りされている。
照明設備	<ul style="list-style-type: none"> ・照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備える。
給水設備	<ul style="list-style-type: none"> ・水道事業等により供給される水又はこれ以外の飲用に適する水を、施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給できる給水設備を有する。
手洗い設備	<ul style="list-style-type: none"> ・従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要個数有する。 ・水栓は洗浄後の手指の再汚染を防止する構造である。(センサー式・レバー式など)
排水設備	<ul style="list-style-type: none"> ・十分な排水機能を有し、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されている。 ・汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、施設外に適切に排出できる機能を有する。
冷蔵冷凍設備	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等を衛生的に取り扱うため必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有する。
便所	<ul style="list-style-type: none"> ・作業場に汚染の影響を及ぼさない構造で、専用の流水式手洗い設備を有する便所を従業者の数に応じて有する。
保管設備	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有する。 ・使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有する。
廃棄物容器	<ul style="list-style-type: none"> ・廃棄物を入れる容器や廃棄物を保管する設備は、不浸透性で十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造である。
洗浄設備	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさや数の洗浄設備を有する。

② 個別基準

特定の業種では、①共通基準に加えて、②個別基準を満たす必要があります。(一部抜粋/要約)

記載のない業種の個別基準については、お問い合わせください。

菓子製造業	区画	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の保管、前処理や製品の製造、包装や保管をする室や場所を有する。 室を場所とする場合は作業区分に応じて区画する。
	機械器具	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の前処理や製品の製造をする室や場所は、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷、冷却に必要な設備を有する。
	冷蔵冷凍設備	<ul style="list-style-type: none"> 原材料や製品の保管をする室や場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有する。
	機械器具 シアン豆を使用の場合	<ul style="list-style-type: none"> シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合は、浸漬、蒸煮、製あん、水さらしに必要な設備を有する。
そうざい製造業・ 複合型そうざい製造業	区画	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の保管、前処理や製品の製造、包装や保管をする室や場所を有する。 室を場所とする場合は作業区分に応じて区画する。
	機械器具	<ul style="list-style-type: none"> 製品の製造をする室や場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷、冷却に必要な設備を有する。
	冷蔵冷凍設備	<ul style="list-style-type: none"> 原材料や製品の保管をする室や場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有する。
食品の 小分け業	区画	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の保管、加工や製品の包装、保管をする室や場所を有する。 室を場所とする場合は作業区分に応じて区画する。
	冷蔵冷凍設備	<ul style="list-style-type: none"> 原材料や製品の保管をする室や場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有する。
魚介類 販売業	区画	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の保管、処理をする室や場所を有する。 製品の包装や保管をする室や場所を有する。 室を場所とする場合は作業区分に応じて区画する。
	機械器具	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の処理をする室や場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有する。 【生食用鮮魚介類を取り扱う場合】 生食用鮮魚介類の処理をするための専用器具を備える。 【牡蠣を処理する場合】 必要に応じて浄化設備を有する。 牡蠣の前処理をする室や場所は、殻付き牡蠣の洗浄に必要な設備を有する。 牡蠣の処理をする室や場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有する。
食肉販売業	区画	<ul style="list-style-type: none"> 処理室を有する。
	機械器具	<ul style="list-style-type: none"> 処理室に、解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有する。
	冷蔵冷凍設備	<ul style="list-style-type: none"> 製品が冷蔵保存を要する場合は摂氏10度以下、冷凍保存を要する場合は摂氏マイナス15度以下になるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を、処理量に応じた規模で有する。
	廃棄物容器	<ul style="list-style-type: none"> 不可食部分を入れる容器や廃棄に使用する容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液や汚臭が漏れない構造で、蓋を備えている。

❗ 営業の内容に応じて、必要な許可の種類と施設の基準が異なります。詳しくは事前相談にてご説明します。



記入例 (表)

(あて先) 一宮市保健所長

令和6年 4月 1日

提出する日付を書きます。

営業許可申請書・営業届 **新規** 継続

新しく始める場合は新規に丸をつけます。

食品衛生法(第55条第1項・第57条第1項)の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※ 以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。(チェック欄)

ウェブサイトでの情報公開を希望しない場合はチェックを入れてください。

※ 以下の情報は「食品衛生申請等システム」に登録します。不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。(チェック欄)

国税庁法人番号公表サイトに掲載されている13桁の番号です。

郵便番号: 491-●●●●	電話番号: 0586-●●-●●●●	FAX番号:
電子メールアドレス:		法人番号:
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 愛知県一宮市〇〇町△-□		
(ふりがな) いちのみや たろう	(生年月日)	
申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 一宮 太郎		平成3年 9月 7日生

個人で申請する場合は生年月日の記載が必要です。法人の場合は必要ありません。

郵便番号: 491-●●●●	電話番号: 0586-●●-●●●●	FAX番号:
電子メールアドレス:		
施設の所在地 愛知県一宮市△△町〇-□ ゲイツビル〇階		
(ふりがな) いちのみや かふえ		
施設の名称、屋号又は商号 一宮 カフェ		

ビルなどの中に店舗がある場合、ビル名、部屋番号まで書いてください。

(ふりがな) いちのみや はなこ	資格の種類	食管・食監・調
食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 一宮 花子	受講した講習会	都道府県知事等の講習会 (適正と認める場合を含む)
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 その他の食料品	講習会名称	令和2年 10月 1日
自動販売機の型番	自由記載	
HACCPの取組	<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	

調理師、製菓衛生師、栄養士などの資格をお持ちの方は、資格の略称を選んでください。 **資格の略称について ▶ 下部**

※養成講習会を受けた方は下の欄に記入し、ここには○印をつけないでください。

一覧から選んで記載してください。 **取り扱うもの一覧について ▶ 下部**

食品衛生責任者講習を受講した方は、「都道府県知事等の講習会」に○をつけ、受講日を書いてください。申請時は修了証等を保健所にお持ちください。

施設の衛生管理方法について、どちらかを選んでください

業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設	<input type="checkbox"/>
	輸出食品取扱施設	<input type="checkbox"/>
※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。		

	営業の形態	備考
1		
2		
3		
担当者 (ふりがな) いちのみや はなよ	電話番号	
担当者氏名 一宮 花代	090-●●★-△△△△	

許可申請の担当者氏名、連絡先の電話番号を書いてください。

資格の略称について

資格の種類略称

食管: 食品衛生管理者 食監: 食品衛生監視員 調: 調理師
製: 製菓衛生師 栄: 栄養士 船舶: 船舶料理士
と畜: 衛生管理責任者 (と畜場法) 食鳥: 食鳥処理衛生管理者

取り扱うもの一覧について

●ウェブサイトに掲載しています
リンク先の一覧から選び、記載してください。

市ウェブサイト
ページID
1048018



記入例（裏）

【裏面：許可のみ】

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係	該当には <input checked="" type="checkbox"/>		
	(1) 食品衛生法又は同法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った日から起算して2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>		
	(2) 食品衛生法第59条から第61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2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>		
営業施設情報	(3) 法人であつて、その業務を行う役員の中に(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。	<input type="checkbox"/>		
	令第13条に規定する食品又は添加物 <input type="checkbox"/> ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に取られたもの） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ④加工肉類 <input type="checkbox"/> ⑥食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ⑦加工肉類 <input type="checkbox"/> ⑨加工肉類 ⑩添加物（法第13条第1項の規定により規格が定められたもの）			
	食肉製品製造業や添加物製造業など業種によっては、食品衛生責任者ではなく、食品衛生管理者の設置が必要です。 食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要	受講した講習会		
業種に応じた情報	使用水の種類 ① 水道水（ <input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道） ② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水	自動車登録番号 施設で生食用食肉の調理または加工・提供を行う場合は、チェックをしてください。 生食用食肉について▶ P8 施設でふぐの処理を行う場合は、チェックしてください。 保健所に処理施設の届出が必要です。		
	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 <input type="checkbox"/> 生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input type="checkbox"/> ふぐの処理を行う施設 <input type="checkbox"/>			
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	施設で使用する水が水道水以外の場合は、1年以内に実施した水質検査の結果を添付してください。 水質検査について▶ P8		
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可）	図面の書き方はP7を参考にしてください。図面は2部をご用意ください。 記入例▶ P7		
	<input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果			
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考	
	1	年 月 日	飲食店営業	あてはまる業種を書いてください。
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
備考	4	年 月 日		

あてはまる場合は、を入れてください。

※いずれかに当てはまる方は、申請することができません。

食肉製品製造業や添加物製造業など業種によっては、食品衛生責任者ではなく、食品衛生管理者の設置が必要です。

施設で生食用食肉の調理または加工・提供を行う場合は、チェックをしてください。

生食用食肉について▶ P8

施設でふぐの処理を行う場合は、チェックしてください。保健所に処理施設の届出が必要です。

施設で使用する水が水道水以外の場合は、1年以内に実施した水質検査の結果を添付してください。

水質検査について▶ P8

図面の書き方はP7を参考にしてください。図面は2部をご用意ください。

記入例▶ P7

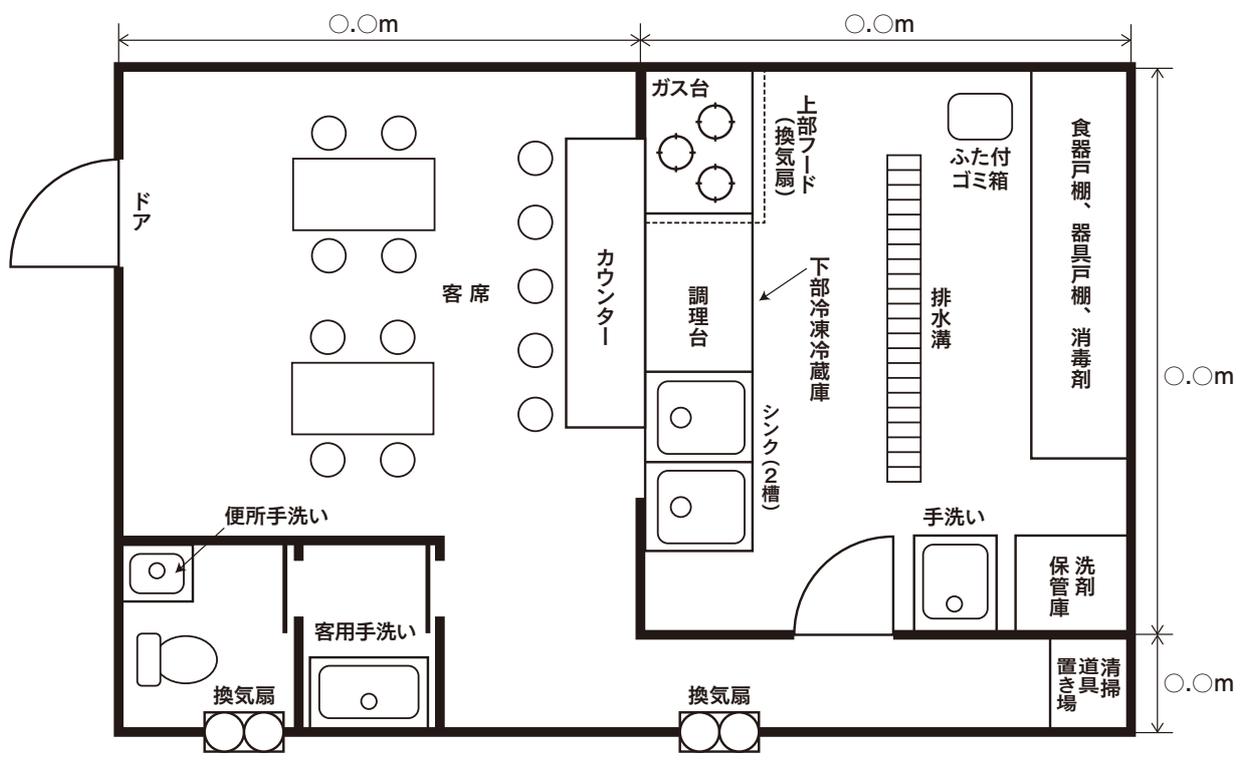
あてはまる業種を書いてください。

4 | 施設の構造・設備を示す平面図



平面図（1/50 程度の図面）の記入例

図面には施設の構造や設備、寸法を示す必要があります。全ての設備について記載し、名称を入れてください。



施設の構造等

- 食品を取り扱うことを目的としない場所（客席、住居など）から区画されている
- ほこりによる汚染、ネズミや昆虫の侵入を防ぐことができる（扉や窓に隙間がある場合、床面の排水設備がある場合には、ネズミや昆虫の侵入を防ぐ設備を設ける）



調理場（製造室）の構造等

床・内壁・天井

- 床面と天井は、ほこりがたまりにくく、清掃しやすい構造である
- 床面は、不浸透性の材質である（コンクリート、タイル、長尺シートなど。耐水ニス塗装も可）
- 内壁は、床上1m程度まで不浸透性の材質である（ステンレス、タイル、耐水性壁紙など。耐水ニス塗装も可）

清掃・廃棄物容器

- 清掃道具を保管する場所がある
- 清掃の作業内容を掲示している(タブレットなどによる共有も可)
- 廃棄物容器は、汚液・汚臭の漏れない構造である



手洗い設備

- 調理場（製造室）に、専用の流水式手洗い設備がある
- 水栓は、手指の再汚染を防ぐ構造である（センサー式、レバー式、足踏み式、プッシュ式など。**ハンドル式は不可**）
- 区画された複数の室がある場合は、必要に応じて各室に手洗い設備がある

洗浄設備（シンク）

- 食品・食器を洗浄するため、作業内容に応じた大きさ・数の洗浄設備がある
- 区画された複数の室がある場合は、必要に応じて各室に洗浄設備がある

冷蔵冷凍設備

- 庫内温度計など適切な温度管理ができる設備がある



便所

- 従業者用の便所がある
- 便所専用の流水式手洗いがある
- 便所は、調理場（製造室）に汚染を及ぼさない場所にある（便所を調理場等に接して設置する場合は、前室がある）

食品衛生責任者について

衛生的な管理運営をするため、
施設ごとに食品衛生責任者を置かなければなりません。

●食品衛生責任者の資格

- 1 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者／作業衛生責任者、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する食鳥処理衛生管理者
- 2 食品衛生監視員又は食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- 3 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会（食品衛生責任者養成講習会）を受講した者

資格を持っていない方が食品衛生責任者となる場合は、**養成講習会を受講してください。**
一宮市保健所内で申し込むことができます。（オンライン（eラーニング）での受講も可能です。
詳細・申し込みについては愛知県食品衛生協会のウェブサイトをご確認ください。）

水質検査について

水道事業、専用水道、簡易専用水道により供給される水以外の飲用に適する水（井戸水など）を使用する場合は、1年以内に実施した水質検査結果のコピーを添付してください。

- 食品・添加物等の規格基準に掲げる26項目（食品衛生法：食品製造用水）
- 水質基準に関する省令に掲げる51項目（水道法）でも可

生食用食肉について

牛刺し、牛たたき、牛ユッケ、牛タルタルステーキ等の生食用食肉は、**届出のない施設では、加工・調理ができません。**また、取扱いにあたっては、生食用食肉の規格基準や表示基準を満たす必要があります。

❗ 牛のレバー・豚肉

牛レバーや豚肉（内臓を含む）を生食用として提供・販売することは禁止されています。

❗ 鶏肉

加熱用や用途不明の鶏肉（内臓を含む）を生食用として提供してはいけません。

鶏肉を調理する際は、加熱用などの表示に従い、中心部まで十分に加熱してください。
違反した場合は、食品衛生法による行政処分の対象になることがあります。



厚生労働省ウェブサイト「お肉はよく焼いて食べよう」

オンラインでの申請

厚生労働省が運営する「食品衛生申請等システム」により、申請することができます。
なお、この場合でも、申請手数料は**保健所窓口にて現金で納付**する必要があります。

「食品衛生申請等システム」で申請した場合は、変更届（屋号、申請者住所・氏名、食品衛生責任者等）、廃業届等の手続きがオンラインでできるようになります。

詳しくはこちら



厚生労働省ウェブサイト
食品衛生申請等システム

事業譲渡について

事業を譲り受けた方は、承継の届出をすることで新たに許可の取得等を行うことなく、営業者の地位を継承することができます。承継した方の業務の状況について、保健所が施設調査を行いますので、早めに相談してください。

❗ ご不明な点や詳しい内容については、一宮市保健所へお問い合わせください。

一宮市保健所 保健衛生課 食品衛生グループ

〒491-0867 愛知県一宮市古金町1丁目3番地 一宮市保健所1階 TEL. 0586-52-3857