食品に関する営業を始める方へ

営業許可申請の手引き

食品に関する営業には，いろいろな種類があります。このうち，次の営業については，食品衛生法による営業許可が必要です。

業　　種	
調理を主体とする業種	・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
販売を主体とする業種	・食肉販売業　・魚介類販売業　・魚介類競り売り営業
製造を主体とする業種	・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　・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　・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
処理を主体とする業種	・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

柏市内で食品に関する営業を行うには，まず，保健所生活衛生課に営業許可申請を行い，千葉県食品衛生法施行条例（以下，千葉県条例といいます。）で定められている施設基準に適合した施設をつくり，営業許可を受けることが必要です。

この手引きは，営業許可を受けるまでの流れや申請書類の書き方などをわかりやすく解説したものです。

ご不明な点やご相談は，保健所生活衛生課（電話 04-7167-1259）にお尋ねください。

申請の前に

① 営業許可を受けるためには，千葉県条例で定められた施設基準に適合する必要があります。

② 工事着工前に施設の設計図など施設の概要がわかる図面を持参の上，保健所生活衛生課へ事前にご相談ください。

③ 営業開始予定日の2週間くらい前を目安に，営業許可の申請をしてください。

④ 営業施設には，食品衛生責任者を設置しなければなりません。他の営業施設と兼任は原則できませんのでご注意ください。（自動販売機を利用して行う営業を除きます。）

⑤ 井戸水を使用する場合は，水質検査の結果書が必要になります。未実施の場合は，早めに検査を受けてください。

柏市健康医療部　保健所生活衛生課　04－7167－1259

柏市 KASHIWA CITY

営業許可申請の流れ

事前相談

…施設の工事着工前に，営業施設の構造設備が千葉県条例の基準に適合しているかを確認するため，施設の設計図など施設の概要がわかる図面をご用意のうえ，保健所生活衛生課へ事前にご相談ください。

申請書の提出

…申請は，営業開始予定日の2週間くらい前を目安に食品衛生申請等システム*で申請，もしくは窓口へ提出してください。必要な書類と留意事項は以下をご確認ください。書類に不備がなければ申請受付となります。窓口で現金にて手数料を納付してください。

＊厚生労働省 食品衛生申請等システム
https://i2fas.mhlw.go.jp/

施設検査

…検査日は申請時に決定します。検査当日は，申請者もしくは代理の方が立ち会ってください。なお，施設基準を満たしていない場合は不適事項について改善した後に再検査を受けてください。

許可の決定

…施設基準に適合していることが確認されたら，検査当日に検査結果書が交付され許可が決定し，営業を行うことができます。

講習会

…原則施設検査の翌月に開催する営業許可証交付講習会にて，正式な営業許可証を交付します。営業開始後は営業許可証を施設の見やすい場所に掲示してください。

（表１）

申請の際に用意する書類	留意点
1　営業許可申請書	以下①または②の方法で提出してください。 ①食品衛生申請等システム（厚生労働省サイト）から，オンライン申請。 ②申請書に必要事項を黒のボールペンで記載のうえ，提出。（鉛筆・消せるボールペン不可，修正ペン等使用不可）
2　施設の構造及び設備を示す図面	作業場及び営業施設全体（便所を含む）の平面図。（手書き可）
3　食品衛生責任者	食品衛生責任者の資格を証する書類　※添付不要
4　水質検査の結果書 ※水道水以外を使用する場合	井戸水を使用している場合は，必要に応じて消毒装置及び浄水装置を設置した上で水質検査を受けてください。（1 年以内の検査結果）

申請手数料

（単位：円）

業　種	新規手数料	業　種	新規手数料
飲食店営業	16,000	食肉販売業※	9,600
菓子製造業	14,000	魚介類販売業※	9,600
そうざい製造業	21,000	自動販売機※	9,600
麺類製造業	14,000	漬物製造業	14,000
密封包装食品製造業	21,000	食品の小分け業	14,000

上記以外の業種については，お問い合わせいただくか柏市ホームページでお調べください。

※食品営業届の対象は除きます

営業設備の施設基準

営業施設は，千葉県条例によって構造設備の基準が決められています。主な基準は，次のとおりです。

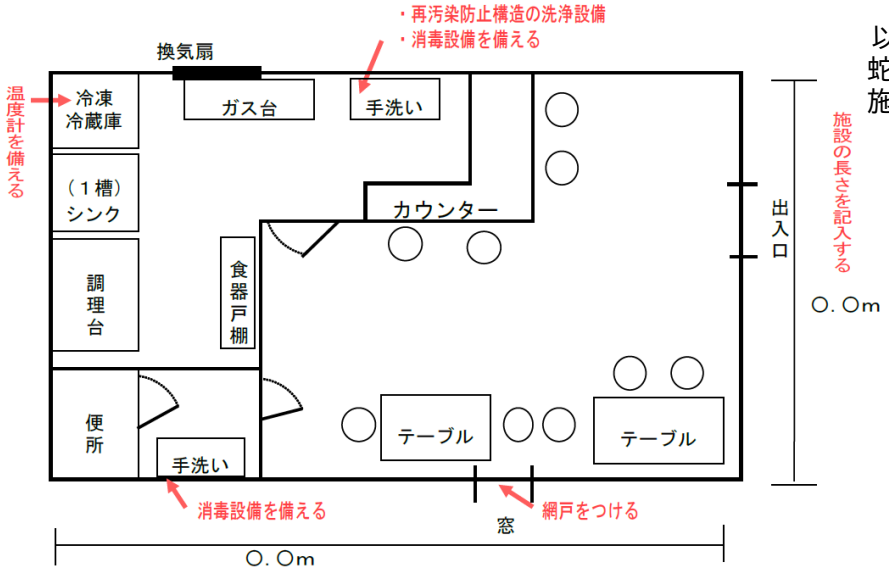
共通基準

共通基準とは，自動販売機による営業及び集乳業（令第三十五条第二号及び第六号）を利用して行う営業を除く全ての業種に共通する施設の基準です。詳しい内容については，保健所生活衛生課までお問い合わせください。

申請予定のある店舗が基準にあっているかチェックしてみましょう

施設（面積）	・屋外からの汚染を防止し，衛生的な作業を実施するための十分な広さであること。	□
給水設備	・水道水又は「飲用に適する水」が供給できる給水設備があること。 ・水道水以外の水を使用する場合，必要に応じて消毒装置及び浄水装置があること。水源は外部から汚染されない構造であること。	□
区画	・作業の区分に応じて必要な区画をすること。 ・住居や，食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合は，それらと区画されていること。	□
天井 換気	・清掃，洗浄及び消毒を容易にすることができる材料と構造であること。 ・食品等を取り扱う作業をする場所の真上は，結露やかびの発生を防止し，結露による水滴で食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備があること。	□
壁・床	・清掃，洗浄及び消毒を容易にすることができる材料と構造であること。 ・清掃等に水が必要な施設は，床面は不浸透性の材料で作られ，排水が良好であり，内壁は床面から容易に汚染される高さまで，不浸透性の材料で腰張りされていること。	□
ねずみ昆虫の侵入防止	・必要に応じてねずみ，昆虫等の侵入を防ぐ設備と，侵入した際に駆除する設備があること。	□
照明設備	・作業，検査及び清掃等を十分にできる必要な照度を確保できる機能があること。	□
手洗い設備	・従事者の手指の洗浄及び消毒装置がある流水式手洗い設備が必要な個数あること。 ・水栓は，洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。	□
洗浄設備	・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および数の洗浄設備（シンク等）があること。	□
冷蔵／冷凍設備	・必要に応じ冷蔵又は冷凍設備を設置すること。 ・温度計を備えること。	□
従事者用便所	・作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 ・専用の流水式手洗い設備があること。	□

平面図記載例（飲食店営業）



再汚染防止構造の手洗い設備

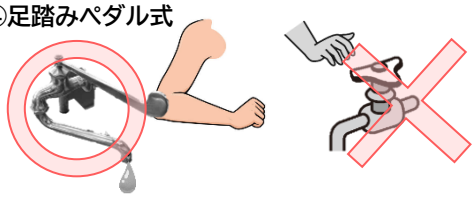
以下の基準に当てはまるものが適合となります。
蛇口をひねるような構造の手洗い設備の場合は，施設基準に適合しませんのでご注意ください。

①センサー式
吐水口の下に手を差し出すと自動的に吐水

②押しボタン式
ボタンを押すと，一定時間吐水

③レバー式
上下または左右方向に動くハンドルレバーの操作で吐水。なお，肘で操作が可能なこと。

④足踏みペダル式



営業設備の施設基準

業種ごとの基準　以下に記載がない業種については個別にお問合せください。

◆食肉販売業

区画	・処理室を設けること。	□
設備	・処理室は，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こと。	□
冷蔵/冷凍設備	・製品が冷蔵保存を要する場合は，製品が10度以下と，製品が冷凍保存を要する場合は製品が−15 度以下になるよう管理することができる冷蔵又は冷凍設備があること。	□
廃棄物等容器	・不浸透性の材料で作られ，処理量に応じた容量で，消毒が容易であり，汚液及び汚臭が漏れない構造で蓋があること。	□

◆魚介類販売業

区画	・原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を設けること。 ・場所とする場合は，作業区分に応じて区画されていること。	□
設備	・鮮魚介類の処理のために必要な設備等があること。 ・生食用鮮魚介類を取り扱う場合は，生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具があること。 ※かきを処理する場合，別に基準があります。	□

◆菓子製造業

区画	・原材料の保管及び前処理並びに製品の製造，包装及び保管をする室又は場所を設けること。 ・場所とする場合は，作業区分に応じて区画されていること。	□
設備	・製造する品目に応じて，解凍，調整，調合，整形，発酵，加熱，殺菌，放冷及び冷却のために必要な設備があること。	□
冷蔵/冷凍設備	・原材料及び製品の保管をする室又は場所には，必要に応じて冷蔵又は冷凍設備があること。 ※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別に基準があります。	□

◆そうざい製造業・複合型そうざい製造業

区画	・原材料の保管及び前処理並びに製品の製造，包装及び保管をする室又は場所を設けること。 ・場所とする場合は，作業区分に応じて区画されていること。	□
設備	・製品の製造をする室又は場所は，製造する品目に応じて，解凍，加熱，殺菌，放冷及び冷却のために必要な設備があること。	□
冷蔵/冷凍設備	・原材料及び製品の保管をする室又は場所には，冷蔵又は冷凍設備があること。	□

◆漬物製造業

区画	・原材料の保管及び前処理並びに製品の製造，包装及び保管をする室又は場所を設けること。 ・場所とする場合は，作業区分に応じて区画されていること。	□
設備	・原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は，必要に応じて洗浄，漬け込み，殺菌等をする設備があること。	□
冷蔵/冷凍設備	・浅漬けを製造する場合は，製品が10度以下となるよう管理することができる冷蔵設備があること。	□

◆密封包装食品製造業

区画	・原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設け，必要に応じて容器包装の洗浄設備があること。 ・場所とする場合は，作業区分に応じて区画されていること。	□
設備	・製品の製造をする室又は場所は，製造する品目に応じて，解凍，加熱，充填，密封，殺菌及び冷却のために必要な設備があること。	□
冷蔵/冷凍設備	・原材料の保管をする室又は場所には，冷蔵又は冷凍設備を有すること。	

◆食品の小分け業

区画	・原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を設けること。 ・場所とする場合は，作業区分に応じて区画されていること。	□
冷蔵/冷凍設備	・原材料及び製品の保管をする室又は場所には，必要に応じて冷蔵又は冷凍設備があること。	□

営業設備の施設基準

◆簡易な飲食店営業

区画	・食品を取り扱う区域は，従事者以外の者が容易に立ち入ることができない構造であれば，区画されていることを要しない。
壁・床	・食品衛生上支障がないと認められる場合，不浸透性の材料以外の材料を使用することができる。
冷蔵/冷凍設備	・食品衛生上支障がないと認められる場合は，施設外に有することとすることができる。
排水設備	・食品衛生上支障がないと認められる場合は，床面に設置されていることを要しない。

【取扱可能な食品，飲料，調理工程の例】　※食材の下処理を行うことは不可
①既製品：そのまま喫食可能（簡易調理工程（揚げる，焼く，開封，盛り付け等）を含む）な製品（例：そうざい，ハム，ソーセージ，スナック菓子，缶詰，おでん等）
②半製品：簡易な最終調理（揚げる，焼く等）を行い提供される製品（例：唐揚げ，フライドポテト，ソフトクリーム等）
③主食：ごはん（炊飯），冷凍パン生地（焼成）
　飲料：既製品（清涼飲料水，アルコール等）。既製品以外の自家製ジュース，コーヒー等についても提供可。

食品衛生責任者の設置

食品を取り扱う営業施設には，食品衛生責任者の設置が義務付けられています。食品衛生責任者とは，食品衛生についての知識を有し，お店の食品衛生管理を率先して行う方です。なお、複数の施設の食品衛生責任者を兼任することは，原則認められていません。

食品衛生責任者になることができる資格

- 食品衛生監視員，食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- 調理師，製菓衛生師，栄養士，管理栄養士，船舶料理士，と畜場法に係る資格を有する者，食鳥処理衛生管理者もしくは，その資格を有する者
- 都道府県知事等が行う養成講習会等を受講した者

＜養成講習会をこれから受講する方＞
講習会等を受講前に申請をする場合には，以下の手順に従ってください。
①受講予定者の氏名を記載し営業許可申請書を提出
②講習会等を受講
③営業許可申請書・営業届（変更）に必要事項を記載し，提出

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の実施について

HACCPとは

HACCP（ハサップ）とは原材料の入荷から最終製品を出荷するまでの各工程において，食中毒など健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理することで，製品の安全性を確保する衛生管理の方法で，原則として，すべての食品等事業者の皆様は HACCP に沿った衛生管理に取り組む必要があります。

取り組んでいただくこと

業種やその規模に応じて**「HACCP に基づく衛生管理」**又は**「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」**のいずれかの衛生管理を実施する必要があります。**共通する実施手順は以下**のとおりです。

STEP❶ 「一般的な衛生管理」及び「HACCP に沿った衛生管理」に関する基準に基づき**衛生管理計画を作成し，従業員に周知徹底**を図る。
STEP❷ 必要に応じて，清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について**具体的な方法を定めた手順書を作成**する。
STEP❸ ❶で定めた衛生管理計画に基づく**衛生管理の実施状況を記録し，保存**する。
STEP❹ 衛生管理計画及び手順書の**効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し，必要に応じて内容を見直す**。

HACCP に基づく衛生管理	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理
コーデックスの HACCP7 原則（※）に基づき，食品等事業者自らが，使用する原材料や製造方法等に応じ，計画を作成し，管理を行います。 ◆大規模事業者 ◆と畜場【と畜場設置者，と畜場管理者，と畜業者】 ◆食鳥処理場 【食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）】	一般的な衛生管理を基本に，各事業者団体が作成し，厚生労働省が内容を確認した「手引書」を参考に衛生管理を行います。「手引書」はホームページで公表されています。 ◆小規模な営業者等 （飲食店等の食品の調理を行う営業者等） ◆該当店舗での小売販売のみ等の届出業種　他 ＜手引書＞

営業許可申請書の書き方

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

〇年　〇月　〇日

申請日を記載

整理番号：

※申請者，届出者による記載は不要です。

柏　市　長　　あて

営業許可申請書・営業届（新規，継続）

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。

同意しない場合は，チェックしてください

※ 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。
下記①～⑤に掲げる項目のオープンデータに不都合がある場合は，該当項目枠内の □ にチェック（☑）を入れてください
①申請者氏名　②申請者住所　③営業施設名称，屋号又は商号　④営業施設所在地　⑤営業施設連絡先（電話番号）
（特に③，④，⑤の項目については可能な限りオープンデータへのご協力をお願いします。）

申請者・届出者情報	郵便番号：〒 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：ｓｈｏｋｕｈｉｎ@△△△.ｊｐ		法人番号：国税庁が指定する13桁の番号
	□申請者・届出者住所　※法人にあっては，所在地 千葉県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	（ふりがな）かぶしきがいしゃ　〇〇　かしわ　たろう		（生年月日） ※法人にあっては不要
	□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 株式会社　〇〇　代表取締役　柏　太		年　月　日生
営業施設情報	郵便番号：〒 〇〇〇-〇〇〇〇	□電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：ｓｈｏｋｕｈｉｎ@△△△.ｊｐ		
	□施設の所在地　千葉県柏市〇丁目〇番〇号		
	（ふりがな）れすとらん　たろう		
	□施設の名称，屋号又は商号　レストラン太郎		
	（ふりがな）しょくひん　はなこ	資格の種類：食管・食監・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥	
	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。 講習会受講前の場合は受講予定の氏名を記載し，受講後に変更届を提出すること 食品　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）	千葉（都道府県）〇年〇月〇日受講
	主として取り扱う食品，添加物，器具又は容器包装 調理食品(飲食店営業の場合)	自由記載	
	自動販売機の型番、全自動調理機による営業の場合のみ記載	業態	
	ＨＡＣＣＰの取組 ただし，複合型そうざい製造業，複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 □　ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理 □　ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理		

食品衛生責任者になる方の資格に〇をつける。講習会を修了された方は，講習会名称（都道府県名）と受講年月日を記載

ふりがなも記載してください

【法人】の場合は，代表者の生年月日は不要

【法人】登記事項証明書どおりに記載
【個人】自宅住所を都道府県名から記載

飲食店営業の場合に，和食店，中華料理店，居酒屋，焼肉店などの業態を記載

従前より，営業されている場合はいずれかにチェックを入れてください

業種に応じた情報	該当には☑
・指定成分等含有食品を取り扱う施設	□
・輸出食品取扱施設 ※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。	□

営業届出	届出業種の種類	備考（業種の範囲等）
	1	
	2	
	3	

許可の申請であっても，【届出業種】に該当する営業を行う場合は，主な業種を記載

担当者		
	（ふりがな）しょくひん　じろう	電話番号
	担当者氏名　食品　次郎	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

営業施設の担当者の氏名・電話番号を記載

【裏面：許可のみ（更新の場合は旧許可番号・許可年月日を記載のこと）】

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係	該当には☑
	(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。	☐
	(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。	☐
	(3) 法人であつて，その業務を行う役員のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。	☐

該当する場合は，チェックしてください

営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別	☐①全粉乳（容量が1，400グラム以下である缶に収められたもの） ☐②加糖粉乳　☐⑤魚肉ハム　☐⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） ☐③調製粉乳　☐⑥魚肉ソーセージ　☐⑨マーガリン　☐⑪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） ☐④食肉製品　☐⑦放射線照射食品　☐⑩ショートニング	
	（ふりがな） 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		資格の種類 受講した講習会　講習会名称　年　月　日
	使用水の種類 ① 水道水　（☑水道水　☐専用水道　☐簡易専用水道　） ② ☐ ①以外の飲用に適する水		自動車登録番号※自動車において調理をする営業の場合

①～⑩の食品を製造する時のみ記載

水道水以外の飲用に適する水の場合は，検査結果を提出

業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	☐	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業　☐
	ふぐの処理を行う施設	☐	生食用食肉の加工又は調理を行う施設　☐
	（ふりがな） ふぐ処理者氏名　※ふぐ処理する営業の場合		認定番号等

生食用食肉，またはふぐを取り扱う場合は別途手続きが必要となります

添付書類	☑ 施設の構造及び設備を示す図面	☐
	☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果	☐
	☐	☐

その他添付書類がある場合は，添付し記載及びチェックしてください

	許可番号及び許可年月日	許可業種の種類	備考
営業許可業種	1　年　月　日		
	2　年　月　日		
	3　年　月　日		
	4　年　月　日		

備考	

営業開始後の手続き

営業を始めた後，次の場合に該当するときには，届出や申請が必要です。保健所生活衛生課までご相談ください。なお，内容によっては新たに営業許可申請が必要な場合があります。ご不安な場合には必ず事前にご相談ください。

変更届

次の変更があった場合には【営業許可申請書・営業届（変更）】を速やかに提出してください。
また，必要に応じて営業許可証の書換え交付申請（有料）をすることができます。

内容	用意する書類／留意点
（個人の場合）営業者の**住所変更**，改姓・改名による**氏名**変更	
（法人の場合）**本社住所**，**代表者氏名**，**商号**の変更	＊法人番号をご用意もしくはあらかじめご記入（入力）ください。
食品衛生責任者　※養成講習会受講予定の方が受講した場合を含む	食品衛生責任者の資格を証する書類
施設の**構造及び設備**	変更前後の平面図
施設の名称，屋号	

地位承継届

次の事象が発生した場合には，【地位承継届】を速やかに提出してください。
営業許可証は，譲渡者から引継ぎ受け取りが必要です。

内容	用意する書類
事業譲渡	・譲渡が行われたことを証する書類
相続	・戸籍謄本又は法定相続情報一覧図の写し ・同意書（相続人が2人以上いる場合）
合併	・合併後存続する法人又は設立された法人の登記事項証明書
分割	・分割により営業を承継した法人の登記事項証明書

廃業届

次のような場合は，【営業許可申請書・営業届（廃業）】を速やかに提出してください

内容	用意する書類
営業の**廃止** 営業施設の**移転** 営業者が変わった（注：【地位承継届】に該当する場合を除く）	・営業許可証（原本） ※営業施設の移転の場合，移転先を管轄する保健所にご相談ください。

営業の継続

営業許可の期限が満了した後も引き続き営業をされる方は，営業許可の有効期限が切れる前に営業許可の継続手続きが必要となります。期限が切れる約2週間前までを目安に手続きをしてください。

ご案内・お問い合わせ先

【柏市 HP　申請様式等ダウンロード】

＜様式ダウンロード＞

＜手続きご案内＞

【厚生労働省　食品衛生申請等システム】

食品衛生申請等システム
ヘルプデスク

080-4953-0566
（代表）

R8.3