

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、**柏市保健所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。

御不明な点やご相談は、柏市保健所生活衛生課（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、柏市保健所へ**事前に御相談**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。

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のかを確認するため、施設の設計図など施設の概要がわかる図面を持参の上、柏市保健所へ事前に相談ください。

申請書の提出

…申請書類(表1)は営業開始予定日の2週間くらい前を目安に食品衛生等システム(厚生労働省サイト <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>)で申請、もしくは窓口へ提出。書類に不備がなければ窓口で現金にて手数料を納付してください。
申請の際、柏市保健所生活衛生課の担当者と工事の進行状況の連絡方法や施設検査の日程等の相談をしてください。

施設検査

…検査日は、申請の際にお伝えします。検査の際は、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、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を確認した後に営業許可が受けられます。営業開始後は営業許可証を施設の見やすい場所に掲示するよう努めてください。

新規講習会

…初めて食品に関する営業を開始する方は、新規講習会を受講してください。施設検査の際に講習会の日程についてお知らせします。

(表1)

申請の際に用意する書類	留意点
1 営業許可申請書・営業届 (新規・継続) 1通	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か万年筆で記載のうえ、提出。(鉛筆・消せるボールペン不可)
2 施設の構造及び設備を示す図面 1通	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 水道水以外を使用する場合 水質検査の結果書 1通	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。
4 事業譲渡の場合 事業譲渡を証する書面 1通	事業譲渡による許可申請添付書類もしくは、営業を譲り受けたことを証する書類を用意してください。

申請手数料

その他の手数料については、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。

(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 (包装品のみの取扱を除く)	9,600
菓子製造業	14,000	魚介類販売業 (包装品のみの取扱を除く)	9,600
そうざい製造業	21,000	自動販売機	9,600

営業許可申請書の書き方

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

令和〇年 〇月 〇日

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

申請日を記載

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。

※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。（□）

同意しない場合は、
チェックしてください

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： 登記事項証明書に記載の番号	
申請者・届出者住所	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、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)		
申請者・届出者氏名	申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 株式会社 〇〇 代表取締役 柏 太郎		
	(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 【法人】の場合は、代表者の生年月日は不要		
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： restaurant-taro@△△△.jp	施設の所在地 千葉県柏市〇〇町〇丁目〇番〇号	
施設名称	(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		
食品衛生責任者の氏名	(ふりがな) しょくひん はなこ		
	資格の種類 食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥	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) 〇〇協会 講習会名称 養成講習会 〇年 〇月 〇日	
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		
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理品		
自動販売機の型番	自動販売機による営業の場合のみ記載		
	業態 洋食店		
HACCPの取組	※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 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。		
	<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
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。		
営業届出	営業の形態		備考
	1	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	
	2		
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう		
	担当者氏名	食品 次郎	
	電話番号	電話番号を記載 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	

【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

【法人】の場合は、代表者の生年月日は不要

ふりがなも記載してください

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、講習会名称と受講年月日を記載

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

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

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

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、または事業譲渡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		該当する場合は、チェックしてください	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	令第13条に規定する食品又は添加物の別		<input type="checkbox"/> 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） <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"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> 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） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング	①～⑩の食品を製造する時のみ記載
	(ふりがな)	資格の種類		
	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	講習会名称	年 月 日
使用水の種類	① 水道水（ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道		自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合	
	② <input checked="" type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水			
業種に応じた情報	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	<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）	<input type="checkbox"/>	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	
	<input checked="" type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
	【事業譲渡の場合】 ・別途添付書類が必要 ・下記欄に譲渡対象となる許可情報を記載			
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	保健所担当者と相談してから記載	
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				

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、柏市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

区画	使用目的に応じて戸や壁で区画をすること。	<input type="checkbox"/>
面積	取扱量に応じた十分な広さであること。	<input type="checkbox"/>
天井	清掃しやすい材質及び構造であること。	<input type="checkbox"/>
壁	清掃しやすい構造であること。作業や清掃に水を使用する場合、床から容易に汚染される高さまで、 不浸透性の材料 で造られていること。	<input type="checkbox"/>
床	清掃しやすい構造であること。また、清掃等に水が必要な施設にあつては、 不浸透性の材料 、 排水しやすい構造 であること。	<input type="checkbox"/>
明るさ	作業面で 100ルクス 以上の明るさであること。	<input type="checkbox"/>
換気等	換気が適正にできる構造又は設備であること。	<input type="checkbox"/>
ねずみ昆虫の駆除	必要に応じてねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除をする設備を有すること。	<input type="checkbox"/>
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。	<input type="checkbox"/>
手洗い設備	従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置を有する流水式手洗い設備 を必要な個数有すること。なお、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（図）	<input type="checkbox"/>
冷蔵庫	必要に応じ冷蔵設備および冷凍設備を設置すること。また 温度計 を設置すること。	<input type="checkbox"/>
給水設備	水道水または飲用に適すると認められる水が供給できること。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を有すること。	<input type="checkbox"/>
便所	衛生上支障がない位置及び構造で、ねずみや昆虫等の防除ができること。専用の流水式手洗い設備および 手指の消毒設備 を備えること。	<input type="checkbox"/>

共通基準とは別に、特定の業種については、**業種ごとに基準**が定められています。これ以外の業種の基準や設備基準の詳しい内容は柏市保健所生活衛生課までお問い合わせください。

図 手洗い設備について(再汚染防止構造)

以下の基準に当てはまるものが適合となります。

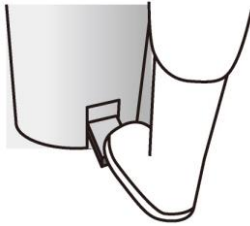
- ①センサー式(吐水口の下に手を差し出すと自動的に吐水されるもの)
- ②押しボタン式(ボタンを押すと、一定時間吐水するもの)
- ③レバー式(上下方向または左右方向へ動くハンドルレバーが肘、腕等で操作が可能なもの)
- ④足踏みペダル式

適合となる設備の例

①センサー式



④足踏みペダル式



③レバー式



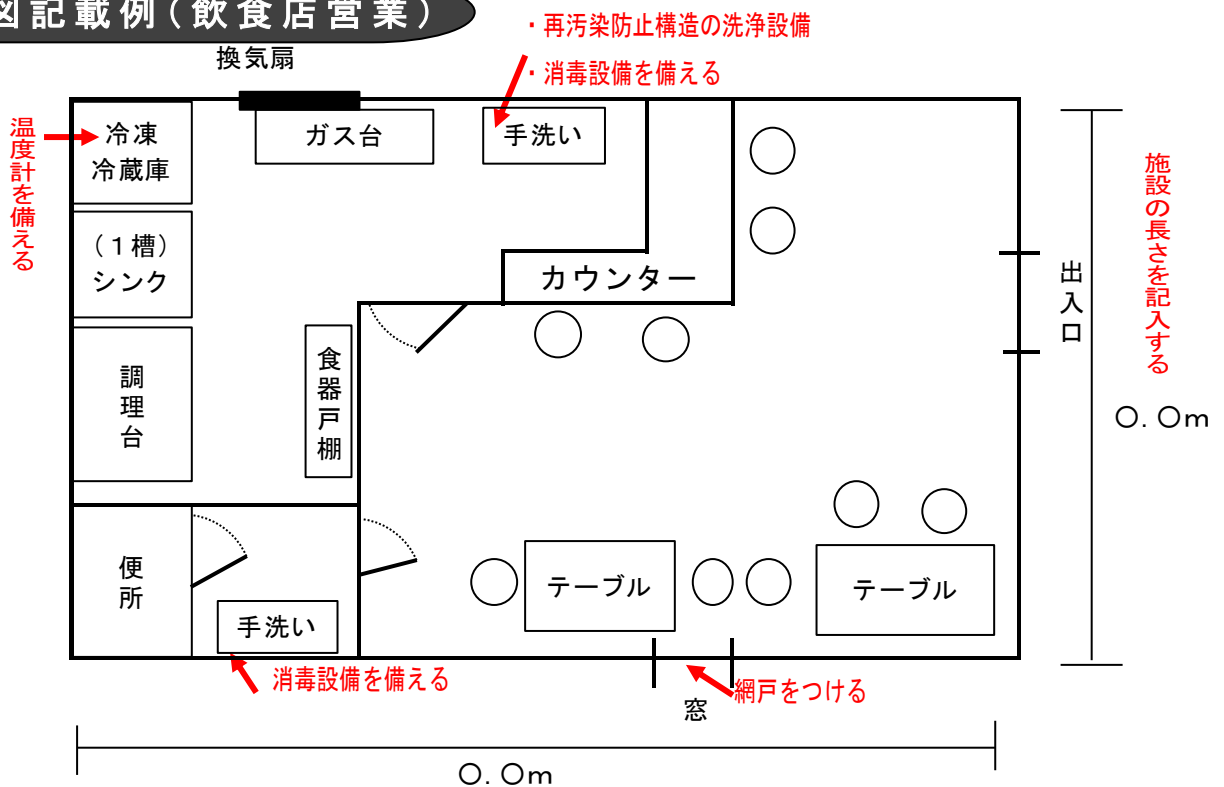
肘、腕等で操作が可能なレバー式

不適合となる設備の例



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御注意ください。

平面図記載例(飲食店営業)



食品衛生責任者の設置

飲食店などの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れる資格

- ・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、船舶料理士、と畜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

養成講習会等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

HACCP（ハサップ）とは原料の入荷から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの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方法です。

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んでいただくこととなります。**食品等事業者団体が作成した業種別手引書**を参考の上、日々の衛生管理に取り組みましょう。

	HACCP に基づく衛生管理	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理
対象事業者	◆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。）】	◆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
リンク先	詳細は柏市保健所生活衛生課HPをご覧ください。 食品等事業者団体が作成した業種別手引書は 厚生労働省HPより御覧いただけます。	
		柏市保健所生活衛生課 HACCP 詳細 HP 

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ので、柏市保健所生活衛生課まで御相談ください。

営業者やお店に関して変更があった場合

次の変更があった場合には、**営業許可申請書・営業届（変更）**を提出してください。また、必要に応じて**書換え交付**することができます。

- 1 個人が営業者の場合、結婚、離婚等による改姓、住所の変更
- 2 法人が営業者の場合、登記上の所在地、代表者氏名、商号の変更
- 3 営業所（お店）の名称、屋号の変更
- 4 営業者の変更（相続、合併、分割の場合のみ）
- 5 営業設備の一部変更については、新たに許可が必要になる場合がありますので、変更部分が見える平面図を持参し、確認してください
- 6 食品衛生責任者の変更（養成講習会受講予定の方が受講した場合を含む）

営業許可には期限があります

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です。期限が切れる約2週間前を目安に**営業許可申請書（継続）**を提出してください。提出時には**継続を希望する営業の許可証**の添付書類を添えてください。

次のような場合は廃業の手続きをしてください

営業許可申請書・営業届（廃業）を提出してください。

- 1 営業の廃止
 - 2 営業所（お店）の移転
 - 3 営業者の変更（相続、合併、分割の場合を除く。）
- ※ 2、3の場合は新たに営業許可が必要です。なお、2の場合は移転先を管轄する保健所に御相談ください。

ご案内・お問い合わせ先

【食品衛生申請等システム】
（厚生労働省サイト）



【食品衛生申請等システムに関するヘルプデスク】（厚生労働省サイト）
080-4953-0566（代表）

【柏市保健所 申請様式 HP】

