

店舗

食品営業許可申請の手引き

営業許可申請の流れ

1 事前相談

施設の工事着工前に、施設の概要がわかる図面等(手書きでも可)を持参の上、御相談ください。営業の種類によって、施設基準が異なります。

2 申請書類の提出

書類は営業開始予定日の7~10日くらい前までに提出してください。

申請の際に用意するもの	留意点
食品営業許可申請書(表面・裏面)	ボールペンか万年筆を用いて記入してください。 (フリクションペン・鉛筆は不可 日本語でご記入ください) ※申請書の記載通りに許可証が発行されます。
添付書類	① 施設の構造及び設備を示す図面 ② 水質検査の結果(井戸水等の水道水以外の飲用に適する水を使用する場合)
申請手数料	許可申請手数料は下表のとおりです。
食品衛生責任者の資格の証明書等 (添付不要)	申請書に食品衛生責任者の資格要件や、資格を取得した講習会の名称及び受講日を記載する必要がありますので、あらかじめ申請書に記載いただくか、わかるもの(修了証書等)をお持ちください。
法人番号(13桁) (法人の場合)	国税庁ホームページから検索できます。

業種	新規申請手数料	業種	新規申請手数料
飲食店営業	16,000円	調理機能を有する自動販売機	9,600円
菓子製造業	14,000円	食肉販売業	9,600円
そうざい製造業	21,000円	魚介類販売業	9,600円
漬物製造業	14,000円	密封包装食品製造業	21,000円

その他業種の手数料については、保健所にお尋ねください。

3 新規店舗検査

健康福祉センター(保健所)の担当者と立入検査の日程調整を行います。

立入検査は火曜日・金曜日を実施しております。

4 許可の決定

立入検査において施設基準に適合していれば、食品営業許可があります。

「食品営業許可証」の交付日程については、立入検査時にお伝えします。

問合せ先
千葉県市川保健所(健康福祉センター)
生活衛生課
住所 市川市南八幡 5-11-22
電話 047-377-1103
FAX 047-377-5013

営業施設の基準

営業施設は、食品衛生施行条例によって構造設備の基準(共通基準及び特定業種ごとの基準)が定められています。主な基準は次のとおりです。
業種によっては下記以外に設けられている基準があります。

共通基準(抜粋)

共通基準とは、**全ての業種**に共通する施設の基準です。

位置	□屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施できること
区画	□作業区分に応じ、間仕切り等により区画されていること □住居その他食品を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること (※住居とは完全に壁や扉で区画されている必要があります) □使用目的に応じて戸や壁で区画をすること
窓	□ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること(網戸等)
換気扇	□シャッター付きの物、または網等を設置し、昆虫等の侵入を防止すること □結露しないよう換気が適切にできること
床、壁、天井	□清掃、洗浄及び消毒が容易にできること □床及び壁の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
照明設備	□作業、清掃等を十分にすることができる明るさが確保されていること
手洗い設備	□流水式手洗い設備を必要な個数有すること □洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること(蛇口を肘で操作できるレバー、センサー等にする必要があります。) □石鹸、ペーパータオル、消毒剤を備えていること □衛生的な手洗いができる十分な大きさであること(肘まで洗えるものが望ましい)
給水設備	□適切な温度で十分な量の水が供給できること □水道水以外の場合、必要に応じ消毒装置及び浄水装置を有し、水源は外部から汚染されない構造を有すること
排水設備	□十分な排水機能を有し、水で洗浄する区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること □逆流により食品を汚染しないように配管され、かつ施設外に適切に排出できること
洗浄設備(シンク)	□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及び数の洗浄設備を有すること
冷蔵冷凍設備	□常時10℃または-15℃以下に保存できる能力を有すること □温度計を備えること
便所	□従事者の数に応じて設けること □作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること(厨房直結不可) □専用の流水式手洗い設備を有すること □手洗い設備に石鹸、ペーパータオル、消毒剤を備えていること
保管場所	□原材料の種類及び特性に応じた温度で汚染の防止が可能な状態で保管することができる設備を有すること □洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること
廃棄物容器	□不浸透性及び十分な容量を有しており、清掃しやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること
更衣場所	□更衣場所は従事者の数に応じた十分な広さがあり、作業場への出入りが容易な位置にあること
清掃用具	□作業場の清掃等をする専用の用具を必要数備え、その保管場所を有すること □作業内容を掲示する設備を有すること(マニュアルを壁に貼り付ける等でも可)

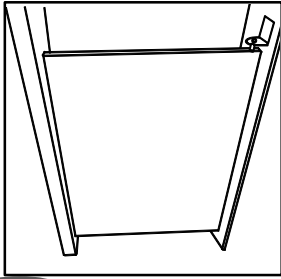


図 1 区画戸
飲食店営業でカウンター等の隔壁がある場合の例

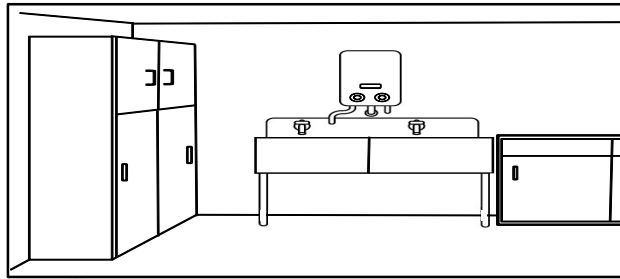


図 2 天井・壁・床
清掃等で水を使用する場合は、床に排水のためのこう配を施し、水がたまらない構造とする。また、天井は、配管ダクト等が露出しないこと。

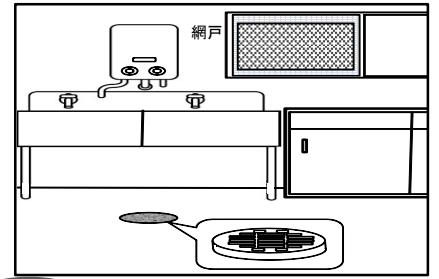


図 3 ねずみ族・昆虫等の対策
窓等には網戸を設置し、排水溝には鉄格子や金網等を付け、進入を防止する。

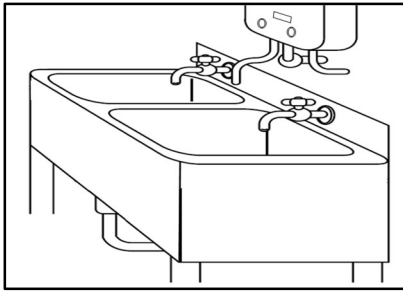


図 4 洗浄設備(流し)
作業の内容に応じた数・大きさのものを設けてください

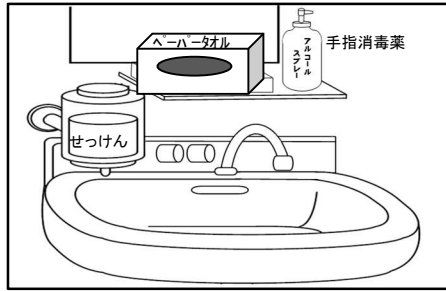


図 5 従業員専用手洗設備
手を使わなくても水を止められる構造であることが必要です。

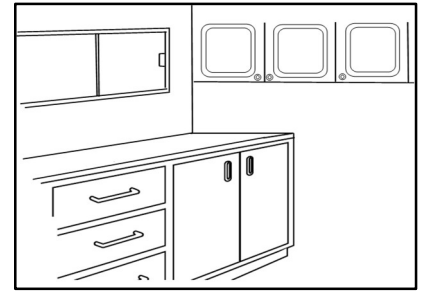


図 6 保管設備

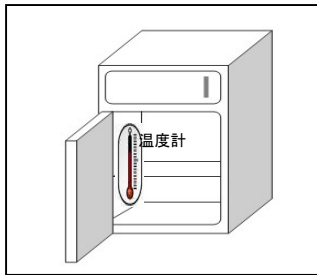


図 7 冷蔵庫・冷凍庫
冷蔵庫や冷凍庫には、温度計を備えること。

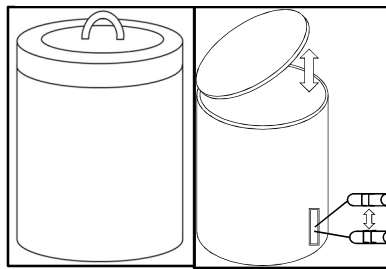


図 8 フタ付きゴミ箱
汚液や悪臭がもれたり、ハエ等の産卵場所とならないように配慮すること。

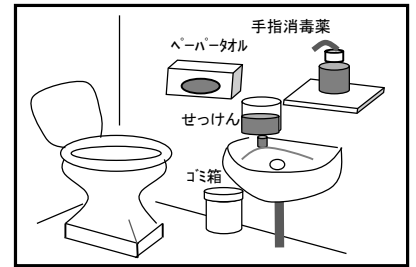


図 9 便所
トイレは食品取扱施設において食品の衛生的な取扱いに影響しない場所に設置すること。

営業設備の平面図
記入例(飲食店営業)

