

食品の製造、加工、調理、販売をはじめの方へ

食品営業許可申請の手引き

◆食品衛生法で定められた業種の営業をするには、営業許可が必要です◆

事前相談

- 施設の工事着工前に、営業形態、営業内容を具体的に考えて施設の設計図等を持参の上、保健所食品衛生チームへ事前にご相談ください。
(施設の構造・設備等が基準に適合しない場合、申請が受理されないので施設完成後に手直しすることになります。)
- 井戸水を使用する場合は滅菌装置を設置し、あらかじめ水質検査を受けて食品営業施設用使用水の基準に適合することを確認してください。
(基準に適合する水であることを証する成績書を申請時に提示しないと、申請が受理されません。なお、検査結果が出るまで2週間以上かかります。)

許可申請

- 申請に必要な書類を保健所で受け取ってください。
(その際、営業施設の広さや設備の配置を記入した図面等を持参し、施設が基準に適合するか最終確認を受けることをお勧めします。)
- 次の書類等をそろえて営業開始予定日の7日くらい前に申請してください。
 1. 営業許可申請書
 2. 構造設備の概要(図面)
 3. 食品衛生責任者設置届
(有資格者がいない場合は食品衛生責任者養成講習会受講申込書)
 4. 許可申請手数料
 5. 定款の写し又は現在事項全部証明書(法人の場合)
※法人の登記内容を確認後、お返しします。
 6. 公的機関等で1年以内に実施した水質検査成績書(井戸水使用の場合)
※水質検査成績書は確認後、お返しします。
- 書類の審査を受け、申請が受理されます。受理後、営業施設の調査日時を決定します。

施設調査

- 申請内容等を確認しますので、調査の際は営業者が立ち合ってください。施設基準に適合しない場合は、不適事項を改善してから再度調査することになります。

許可

- 営業許可指令書が交付され、営業が許可されます。
(原則として郵送されます。)
- 営業許可指令書は大切に保管してください。(紛失しても再発行できません。)
また、営業施設の見やすいところに営業許可標識を掲示してください。
- 営業の種類によっては食品販売の際に表示が必要な場合がありますので、表示作成時には保健所にご相談ください。

営業開始

- 食品の衛生的な取扱い及び施設の衛生管理に努め、安全・安心な食品を消費者に提供してください。

施設基準

1. 共通基準

建物の構造	食品取扱設備並びに給水設備及び汚物処理設備
<p>一 場所及び周囲</p> <p>1 設備は、不潔な場所に位置していないこと。ただし、衛生上特別の措置が講じられているものについては、この限りでない。</p> <p>2 施設のうち、食品取扱所の周囲の地面は、コンクリートその他清掃及び排水に適する材料で覆われ、かつ、適当なこう配を有していること。</p> <p>二 大きさ</p> <p>施設は、使用目的及び取扱数量に応じ、十分な大きさを有していること。</p> <p>三 区画</p> <p>施設は、住居その他営業に関係のない施設と区画してあること。</p> <p>四 床、内壁及び天井</p> <p>1 食品取扱所の床面は、コンクリートその他の耐水材料で覆われた清掃が容易な構造とし、かつ、適当な排水設備があること。</p> <p>2 食品取扱所の内壁は、床面から高さ一メートルまではコンクリートその他の耐水材料で腰張りしてあること。</p> <p>3 食品取扱所の天井は、すき間がなく、平滑で清掃しやすく造られ、かつ、明るい色であること（食品取扱所の上に部屋等がある場合にあっては、天井は、二重張りであること）。ただし、製造業又は処理業であって前処理過程のみを取り扱うものに係る製造室等及び魚介類競り売り営業の競り売り場については、すき間がなく、清掃しやすい屋根裏をもって天井に代えることができる。</p> <p>五 採光及び照明</p> <p>食品取扱所には、五十ルクス以上の明るさが部屋の隅まで行き渡る設備があること。</p> <p>六 換気及び通風</p> <p>食品取扱所は、換気が十分に行われ、常に清浄な空気が保たれる構造とし、ばい煙、蒸気、臭気、高熱等を著しく発生する室にあっては、速やかにこれを屋外に排出できる換気扇等の換気設備があること。</p> <p>七 ねずみ、昆虫、ちり等の防除</p> <p>1 食品取扱所の窓その他の開口部には、網張り等の適当な方法により、ねずみ、昆虫、ちり等の侵入を防ぐ設備があること。ただし、施設にその対策のあるものは、この限りでない。</p>	<p>一 器具及び容器包装</p> <p>食品の種類及びその取扱方法に応じ、必要な種類、数及び大きさの器具及び容器包装があること。</p> <p>二 器具の構造</p> <p>器具は、耐水材料で造られ、かつ、清掃及び消毒が容易な構造であること。</p> <p>三 機械器具の配置</p> <p>移動しがたい機械器具は、清掃及び洗浄が容易であり、かつ、食品の汚染を防ぐために食品の移動が最小限になるように配置してあること。</p> <p>四 食品及び食品添加物の保管設備</p> <p>1 取扱数量に応じ、原材料、半製品及び製品をそれぞれ衛生的に保管できる設備があること。</p> <p>2 食品添加物を使用する場合には、その種類ごとに保管できる専用の戸棚、箱等が設けてあること。</p> <p>五 器具及び容器包装の保管設備</p> <p>1 取扱数量に応じ、器具を衛生的に保管できる設備があること。</p> <p>2 容器包装を使用する場合には、衛生的に保管できる専用の保管設備があること。</p> <p>六 計器類の整備</p> <p>1 食品の加熱、冷却、加圧等の設備には、必要に応じ、温度及び圧力を正確に調節する装置並びに正確な温度計及び圧力計が見やすい個所に設けてあること。</p> <p>2 食品添加物を使用する場合には、その計量に必要な計量器が備えてあること。</p> <p>七 作業衣等</p> <p>作業員の数に応じた作業衣及び必要に応じ、髪覆い、マスク、履物等が備えてあること。</p> <p>八 給水設備</p> <p>水道から供給される水又は水質検査により飲用に適すると認められた水が豊富に供給されるものであること。</p> <p>九 水道以外の給水設備の位置、構造及び装置</p> <p>1 水道以外の給水設備にあっては、その水源は、便所、汚物だめ、汚水だめ、動物飼育場等の場所から相当の距離にあり、かつ、外部から汚染されるおそれのないように閉鎖式の構造とすること。ただし、水源の汚染を防止するために特別の措置が講じられているものについては、この限りでない。</p> <p>2 水道以外の給水設備にあっては、次の装置を有すること。</p> <p>ア 滅菌装置（知事が衛生上支障がないと認め承認した営業を除く。）</p>

建物の構造	食品取扱設備並びに給水設備及び汚物処理設備
<p>2 食品取扱所の排水口には、ねずみ等の侵入を防ぐ設備があること。</p> <p>3 作業中出入りの激しい食品取扱所の出入口には、自由開閉式の戸があること。</p> <p>八 器具及び容器包装の洗浄及び消毒</p> <p>1 食品取扱所には、水を十分に供給できる流水式の洗浄設備があること。</p> <p>2 器具及び容器包装を煮沸、殺菌剤の使用その他の方法により消毒できる設備があること。</p> <p>3 器具及び容器包装の水切り及び乾燥設備があること。</p> <p>九 手洗い及び消毒</p> <p>食品取扱所には、従業員の数に応じ、せっけんを備えた適当な数の流水式の手洗い設備及び手指消毒用の設備があること。</p> <p>十 更衣室等</p> <p>従業員の更衣室、更衣戸棚等の設備があること。</p>	<p>イ 浄水装置を使用することにより飲用に適すると認められる場合にあつては、当該浄水能力を有する浄水装置</p> <p>十 汚物処理設備</p> <p>1 廃棄物を入れる容器は、ふたがあり、汚液及び汚臭が漏れないように不浸透性材料で造られ、かつ、清掃が容易な構造であること。</p> <p>2 廃棄物を入れる容器は、十分な容量を有し、使用に便利な位置に設けてあること。</p> <p>十一 便所</p> <p>1 便所は、食品を取り扱う場所が汚染されるおそれのない位置にあり、使用人数に応じた数が設けてあること。</p> <p>2 便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けてあること。</p> <p>3 くみ取り式の便所の便槽は、不浸透性材料で造られ、かつ、くみ取り口が密閉できる構造のものであること。</p> <p>4 便所には、せっけんを備え、かつ、十分に水を供給できる流水式の手洗い設備及び手指消毒用の設備があること。</p>

2. 業種別基準

区分	建物の構造	食品取扱設備並びに給水設備及び汚物処理設備
飲食店営業	<p>1 調理場は、客室又は客席と間仕切り等により区画してあること。</p> <p>2 料理店及び旅館等にあつては、客の収容能力又は調理数に応じ、配膳室又は配膳設備があること。</p> <p>3 仕出しその他一回に多数の弁当等を調理する営業にあつては、放冷場又は放冷設備及び調製場又は調製設備があること。</p> <p>4 食肉販売施設において自家製ソーセージを調理する営業にあつては、処理室（食肉販売業の許可を受けた処理室と兼ねることができる。）及び調合計量室（衛生上支障がないと認められる場合は、調理場と兼ねることができる。）が設けてあること。</p> <p>5 客が使用しやすい場所にせっけんを備えた流水式手洗い設備及び手指消毒用の設備があること。</p>	<p>1 調理場には、取扱数量に応じた冷蔵設備があること。</p> <p>2 まな板及び包丁は、魚介類用、野菜類用、生食用等それぞれ専用のもを備えること。</p> <p>3 生食用のまな板は、合成樹脂製、合成ゴム製等洗浄しやすく、衛生的なものを備えること。</p> <p>4 食肉販売施設において自家製ソーセージを調理する営業にあつては、次に掲げる機械器具等が備えてあること。</p> <p>(一) 肉ひき機、肉練り機、充てん機、薫煙機、湯煮槽、冷却槽等必要な機械器具</p> <p>(二) 機械器具を洗浄するための給湯設備を有する洗浄設備</p> <p>(三) 製品の中心部の温度を正確に測定することができる温度計</p> <p>(四) 原料肉の水素イオン濃度を測定することができる装置</p> <p>(五) 各工程で行う殺菌検査のための検査装置</p>

区分	建物の構造	食品取扱設備並びに給水設備及び汚物処理設備
菓子製造業	施設には、原材料置場、製造室、包装場等が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。	<ol style="list-style-type: none"> 1 腐敗しやすい原材料、製品又は半製品を取り扱う場合には、冷蔵設備があること。 2 製品を運搬する場合には、専用の容器が備えてあること。
乳類販売業	施設には、乳類の陳列場及び空容器置場が設けてあること。	施設には、乳類を保管する冷蔵設備があること。ただし、常温保存可能品にあつては、常温を超えない温度で保管できる設備があること。
食肉販売業	店舗には、処理室が設けてあり、間仕切り等により区画してあること。ただし、包装された食肉をそのまま販売する場合には、処理室を設けないことができる。	<ol style="list-style-type: none"> 1 店舗には、陳列ケース及び食肉を保管する冷蔵設備があること。 2 処理室には、処理台、容器及び計量器が備えてあること。 3 食肉製品等を薄切りする場合は、専用の包丁、スライサー及びまな板を備えること。 4 食肉製品等を薄切りする場合のまな板は、合成樹脂製、合成ゴム製等洗浄しやすく衛生的なものを備えること。
魚介類販売業	店舗には、調理室が設けてあり、間仕切り等により区画してあること。ただし、魚介類の調理を行わない場合は、この限りでない。	<ol style="list-style-type: none"> 1 魚介類を陳列する器具は、金属製、合成樹脂製等のものであること。 2 刃物及びまな板は、身下ろし用及び刺身用が区別して備えてあること。 3 生食用のまな板は、合成樹脂製、合成ゴム製等洗浄しやすく、衛生的なものを備えること。 4 魚介類を貯蔵し、又は陳列する設備は、常に摂氏十度以下に冷却保存できるものであること。

(福島県食品衛生法施行条例より抜粋)

食品表示の例

食品衛生法、JAS法等関係法令に基づき、適正な表示をする必要があります。

名称	しょうゆ漬(刻み)
原材料	大根、人参、生姜、漬け原材料(しょうゆ(小麦を含む)、食塩、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、酸味料)
原料原産地	福島県福島市産(大根、人参)、中国産(生姜)
内容量	150g
消費期限	平成〇〇年〇月〇日
保存方法	10℃以下で保存
製造者	福島県福島市〇〇町字〇〇△-△ 食協 太郎 電話 024-534-4305

<アレルギー物質の表示>

原材料としてアレルギー物質を含む食品については、これらを含む旨の表示をすることが規定されており、表示が義務付けられたものと奨励されたものがあります。

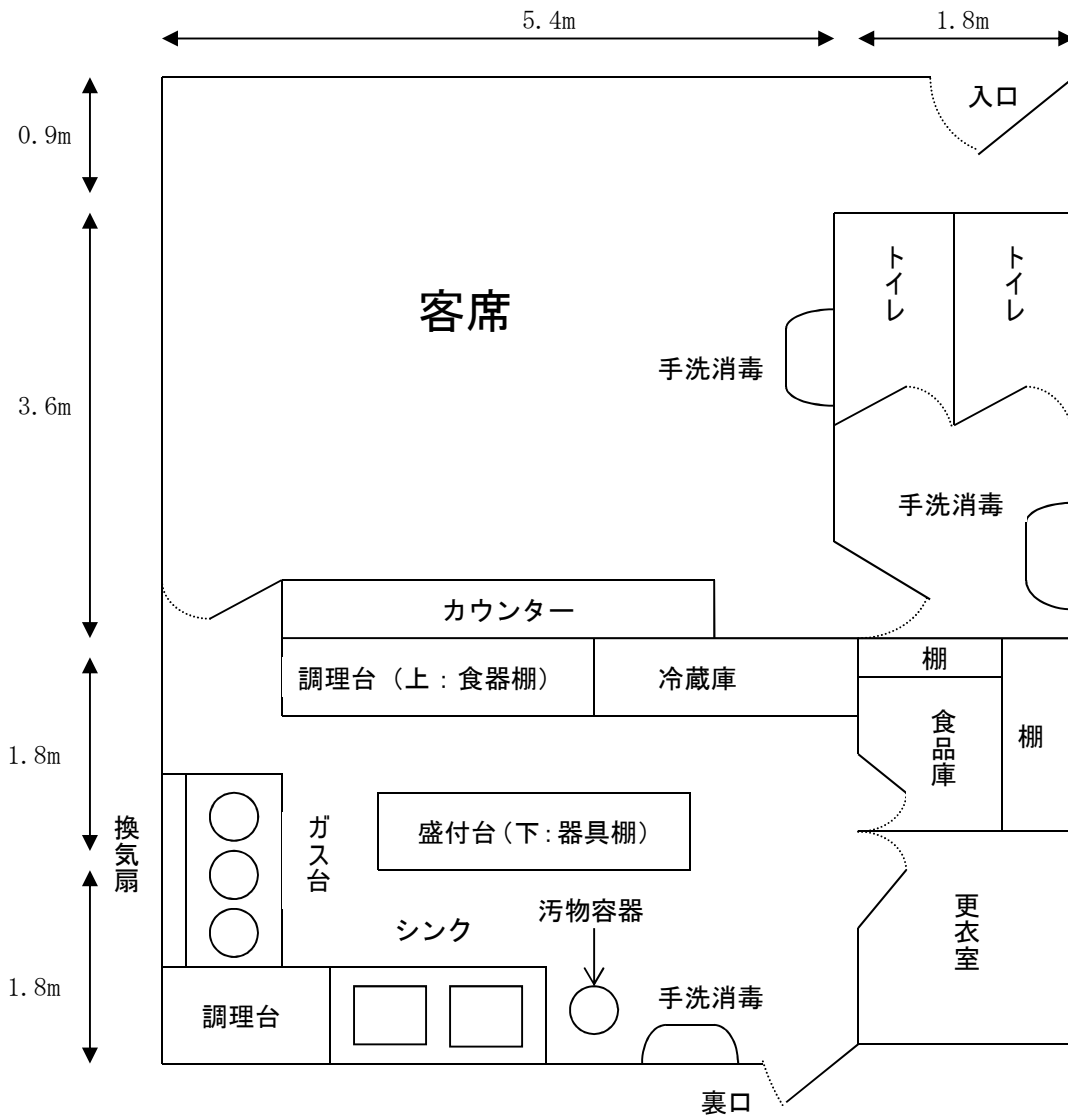
- ◆義務：卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
- ◆奨励：あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも

<原料原産地の表示>

加工が簡易であり生鮮食品に近い加工食品には、原料原産地名表示が義務付けられているものがあります。

漬物、もち、こんにゃく、タレ付き肉、他

構造設備の概要（図面）の記載例



- ・ 寸法を記入してください。
- ・ 調理室又は製造室は、施設の規模、能力、取扱数量等に応じた広さが必要です。
- ・ 調理室又は製造室は、壁や扉等で客席その他の施設と区画しなければなりません。
- ・ 調理室又は製造室を自宅の台所と兼用することは認められません。
- ・ 調理室又は製造室、客席、トイレに専用の手洗消毒設備を設置しなければなりません。
- ・ 調理、製造工程から考えて、必要な機械器具をすべて記入してください。
- ・ その他の基準については、施設基準を参照してください。

名 称	おこわ
原材料	もち米、鶏肉、人参、ごぼう、しいたけ、しょうゆ（小麦を含む）、風味調味料（かつおぶし、いわしぶし、こんぶ）、糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、食塩、みりん、調味料（アミノ酸等）、アルコール
消費期限	平成〇〇年〇月〇日 午後〇時
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製造者	福島県福島市〇〇町字〇〇△△-△ 有限会社〇〇食品

名 称	クッキー
原材料	小麦粉、バター、アーモンド粉末、砂糖、卵
内容量	10枚
賞味期限	枠外下部記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製造者	福島県福島市〇〇〇町字〇〇〇 △△-△ 食協 花子

賞味期限 20△△年△月△日

食品衛生責任者

食品衛生責任者は、「食品営業許可を取得した施設」に設置される食品取扱者の中心的存在と言えます。食品を製造、加工、調理、販売する際に、食品の安全確保のために常に食品衛生に関する事項に配慮し、必要に応じて営業者に意見を述べたり衛生的な取扱い等について従事者を指導したりする役割を担います。

営業者が食品営業許可を申請する際に、各施設、業種ごとに食品衛生責任者を定めて設置届を提出することになっています。

< 食品衛生責任者になるための資格 >

1. 医師、歯科医師、薬剤師、獣医師
2. 大学または専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学または農芸化学の課程を修めて卒業した者
3. 厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
4. 栄養士、調理師、製菓衛生師、船舶料理士
5. 食鳥処理衛生管理者
6. 食品衛生責任者養成講習会または食品衛生指導員認定講習会を修了した者

食品営業許可を申請する際、従事者の中に上記資格に該当する者がいない場合には、食品衛生責任者養成講習会に申し込んでいただき受講していただくことになります。

食品衛生責任者養成講習会

公益社団法人福島県食品衛生協会が福島県等から実施団体の指定を受け、実施しています。ホームページ等でご確認ください。

< 講習会に申し込みできる人 >

1. すでに食品営業許可を取得している施設のうち、前任者の異動等により食品衛生責任者未設置である施設の営業者
2. 新規に営業許可を取得される方
3. その他

ご希望の開催場所、日程を選んで、(公社)福島県食品衛生協会又は各地区食品衛生協会に申し込んでください。

**「食品営業許可」と「食品衛生責任者資格」は本質的に異なります。
食品衛生責任者養成講習会を受講しただけでは、食品の製造、加工、
調理、販売等はできません。**

各地区の食品衛生協会では、せっけんや消毒用アルコールなど衛生用品の販売、食中毒など万一の事故に備えた保険や食品の検査機関の斡旋などを行っていますので、お問い合わせください。