

# 食品営業許可を取得するには

飲食店や菓子製造業などを開業するには、食品衛生法の規定により、基準に合った施設を設け、保健所に申請して「食品営業許可」を取得する必要があります。

(牛乳や野菜などを仕入れて単に販売する営業は許可を要しませんが、保健所への届出が必要です。)

## 許可までの流れ

※他法令に基づく届出や許可の手続きもお忘れなく(6ページ参照)

### ① 事前相談



- 工事前に、施設所在地を所管する保健所(6ページ参照)にご相談ください。
  - ・業種について → 取り扱う品目により業種が異なります。(2ページ参照)
  - ・施設について → 業種ごとに施設基準が定められています。(4ページ参照)
- 「食品衛生責任者」を施設ごとに設置する必要があります。
  - ↳ 食品衛生協会(注)による養成講習会(6時間)を初任時に受ける必要があります
    - ↳ 調理師や製菓衛生師などの有資格者は受講不要(6ページ参照)

### ② 申請



- 開業の約2週間前までに所管の保健所に申請してください。

#### 必要書類

- 営業許可申請書 → 申請書の入手・提出方法は3ページ参照(紙での提出のほか、インターネットでの電子申請も可能)
- 施設の平面図(様式は自由)
- 施設周辺の地図(様式は自由)
- 食品衛生責任者の資格を証する書類(養成講習会修了証のコピーなど)
- 水道水以外の水を使用する場合、水質検査結果(6ページ参照)

#### 手数料

+

- 新潟県収入証紙<sup>しゅうにゅうしゅうし</sup>で必要な金額(2ページ参照)を納めてください。
  - ↳ 収入印紙ではありません。県内の銀行か地域振興局の売店で購入できます。

### ③ 施設検査

- 申請者立会いのもと、保健所職員が施設の検査をします。(検査日は保健所にご相談ください)
- 検査の結果、基準に適合していない場合は、改善後に再検査になります。

### ④ 許可

- 施設が基準に適合していれば許可になり、検査の翌日から営業できます。
  - ・許可の有効期間は5年間です。(臨時飲食店などを除く)
  - ・営業許可書の受取方法は保健所にご確認ください。

### ⑤ 営業

- 営業許可書と食品衛生責任者氏名を → 食品衛生協会(注)から施設に掲示してください。
- 衛生管理の計画と実施記録を作ってください。 → 食品衛生協会(注)から「責任者氏名プレート」と「衛生管理記録簿」を購入できます。
  - ↳ 冷蔵庫の温度点検、従事者の健康管理など
  - 〔参考となる業種別手引書が厚生労働省ホームページに掲載されています。〕

HACCP 業種別手引書

検索

注)食品衛生協会は各保健所の建物内にあります。

食品衛生責任者  
氏名 新潟 太郎

責任者氏名プレート

- 食品衛生責任者は、4年ごとに実務講習会(2時間半)を受けてください。
  - 該当年に食品衛生協会(注)から受講案内文が届きます。
- 許可を更新する際は、有効期間の満了前に更新手続きを行ってください。

# 許可が必要な業種

業種	手数料(円)	説明
①飲食店営業	16,000	食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業
②調理機能を有する自動販売機	9,800	部品が食品に直接接触する自動販売機により調理する営業のうち、自動洗浄装置等の高度な機能がない機種又は屋外に設置されている自動販売機による営業
③食肉販売業	13,000	鳥獣の生肉を販売する営業 ※包装品を仕入れてそのまま販売する営業は許可不要(→届出は必要)
④魚介類販売業	13,000	店舗を設けて鮮魚介類(冷凍品含む)を販売する営業 ※包装品を仕入れてそのまま販売する営業は許可不要(→届出は必要)
⑤魚介類競り売り営業	21,000	鮮魚介類を市場で競り売り・入札・相対の方法で販売する営業
⑥集乳業	9,800	生乳(=未殺菌の乳)を集荷し、保存する営業
⑦乳処理業	23,000	・生乳(=未殺菌の乳)を処理し、牛乳や加工乳を製造(小分け含む)する営業 ・上記に併せて乳製品(飲料に限る)・清涼飲料水を製造する営業
⑧特別牛乳搾取処理業	23,000	「特別牛乳」を製造する営業
⑨食肉処理業	23,000	・と畜場法・食鳥処理法の対象以外の鳥獣をと殺・解体する営業 ・解体された鳥獣の肉・内臓等を分割・細切する営業
⑩食品の放射線照射業	23,000	発芽防止のためジャガイモに放射線を照射する営業
⑪菓子製造業	21,000	菓子(パン・あん類含む)を製造する営業
⑫アイスクリーム類製造業	21,000	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデー等を製造する営業
⑬乳製品製造業	23,000	アイスクリーム類を除く乳製品(発酵乳・チーズなど)を製造(小分け含む)する営業 ※チーズなど固形の乳製品の小分けであれば⑩の許可で可能
⑭清涼飲料水製造業	23,000	生乳(=未殺菌の乳)を使用しない清涼飲料水・乳製品(飲料に限る)を製造(小分け含む)する営業
⑮食肉製品製造業	23,000	・食肉製品(ハム、ソーセージその他これらに類するもの)を製造する営業 ・上記に併せて食肉・食肉製品を使用したそうざいを製造する営業
⑯水産製品製造業	23,000	・魚介類その他の水産動物(卵含む)を主原料とする食品を製造する営業 ・上記と併せて水産動物等を使用したそうざいを製造する営業
⑰氷雪製造業	21,000	氷を製造する営業
⑱液卵製造業	23,000	液卵(鶏卵から殻を取り除いたもの)を製造(小分け含む)する営業
⑲食用油脂製造業	23,000	食用油脂(マーガリン・ショートニング含む)を製造する営業
⑳みそ又はしょうゆ製造業	21,000	・みそ又はしょうゆを製造する営業 ・上記と併せてみそ・しょうゆを主原料とする食品を製造する営業
㉑酒類製造業	21,000	酒類の製造(小分け含む)をする営業
㉒豆腐製造業	21,000	・豆腐を製造する営業 ・上記と併せて豆腐又はその副産物を主原料とする食品を製造する営業
㉓納豆製造業	21,000	納豆を製造する営業
㉔麺類製造業	21,000	麺類(生麺・ゆで麺・乾麺・マカロニなど)を製造する営業
㉕そうざい製造業	23,000	煮物・焼物・揚物・あえ物などのそうざい(最終調理前のそうざい半製品を含む)又はそうざいに米飯やパンを組み合わせた食品を製造する営業
㉖複合型そうざい製造業	34,000	HACCP(ハザップ)に基づく衛生管理(注1)を行うことを条件に、㉕で定める食品と併せて⑨・⑩・⑬(魚肉練り製品を除く)・㉔の業種で定める食品を製造できる営業
㉗冷凍食品製造業	23,000	食品衛生法13条の規定により規格基準が定められた「冷凍食品」に該当する冷凍そうざいや冷凍野菜を製造する営業
㉘複合型冷凍食品製造業	34,000	HACCPに基づく衛生管理(注1)を行うことを条件に、㉗で定める食品と併せて⑨・⑩・⑬(魚肉練り製品を除く)・㉔の業種で定める食品(冷凍品に限る)を製造できる営業
㉙漬物製造業	21,000	・漬物を製造する営業 ・上記と併せて漬物を主原料とする食品を製造する営業
㉚密封包装食品製造業	23,000	①～㉔に該当しない食品であって、容器包装に密封(レトルトパウチ・缶詰・瓶詰・その他)され、常温で保存する食品を製造する営業 ※食酢・はちみつ等を除く
㉛食品の小分け業	21,000	製造された菓子・乳製品(固形物に限る)・食肉製品・水産製品・食用油脂・みそ・しょうゆ・豆腐・納豆・麺類・そうざい・冷凍食品・漬物を小分けして容器包装に入れる営業
㉜添加物製造業	23,000	食品衛生法13条の規定により規格が定められた添加物を製造(小分け含む)する営業

注1) 国際機関コーデックス委員会が定める HACCP7原則に基づく衛生管理をいう。(HACCPを簡略化した衛生管理では不可)

## 申請書を紙で提出する方法

申請書は、保健所の窓口で受け取るか、インターネットの下記サイトからダウンロードできます。必要事項を記入し、添付書類と一緒に保健所の生活衛生課又は衛生環境課に提出してください。

### ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/02terakoya/tera01/tera01.html>

The screenshot shows the website's search bar with the text "にいがた食の安全インフォメーション 申請書" and a "検索" button. Below the search bar is a list of links under the heading "新潟県の条例、規則、要綱". Item 4, "新潟県食品衛生法施行細則 (R2.3.26改正) (申請書及び届出書の様式を規定)", is highlighted with a red box. A callout box points to this item with the text "4 ①営業許可申請書". Below the list, there are two more red boxes: one for "【記載例】 営業許可申請書" and another for "【記載例】 営業届出書". A callout box points to the first red box with the text "申請書の記載例". On the right side of the page, there is a dashed box containing the text "トップページ > 営業許可・届出、法令等 (申請書様式はこちら)".

## インターネットから電子申請する方法

厚生労働省が運営するインターネット上の「食品衛生申請等システム」から電子申請できます。

※利用するには、最初にユーザ登録する必要があります。

※申請手数料は「新潟県収入証紙」で納めていただきます。(電子決済不可)

ここをクリックすると  
マニュアルが表示

ログイン画面 <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

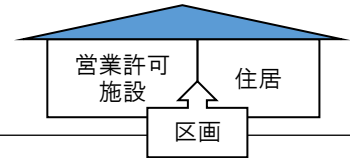
The screenshot shows the login page of the Food Business Application System. At the top right, there is a "マニュアル" (Manual) button circled in red, with a callout box pointing to it. The page features the logo of the Ministry of Health, Labour and Welfare and the text "食品衛生申請等システム". Below this, there are instructions for logging in with a G-Biz ID and for those who do not have one. There are two main sections: "GビジネスIDを利用される方" and "GビジネスIDを利用されない方". The first section has buttons for "gBiz ID GビジネスIDでログイン" and "gBiz ID GビジネスIDを作成". The second section has input fields for "ログインID" and "パスワード", and a "ログイン" button. There are also links for "パスワードを忘れた方はこちら" and "アカウントの作成はこちら". At the bottom, there is a "最新のお知らせ" (Latest News) section.

# 施設基準(主なもの)

食品衛生法施行規則第 66 条の 7 (別表第 19~21) の基準を満たした施設が必要です。

## 全業種の共通基準 (別表第 19)

- 1 施設は、屋外からの汚染を防ぎ、衛生的な作業を継続的に行うに必要な構造・設備、機械器具の配置、食品取扱量に応じた十分な広さがある。
- 2 作業区分に応じ、間仕切り等で区画され、施設設備が工程を踏まえて配置され、空気の流れを管理する設備が設置されている。ただし、作業動線を設定したり、同一区画を洗浄消毒してから異なる作業に使用したりするなど、衛生管理の措置が講じられている場合はこの限りでない。  
なお、住居や食品等(=食品・器具・容器包装)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こと。



### 3 施設の構造・設備

イ ちり・ほこり・廃水・廃棄物による汚染を防げる。ねずみ・昆虫の侵入を防げる。

ロ 適切に換気できる構造・設備がある。(結露によるカビ発生や水滴による食品等への汚染を防ぐため)

ハ 床・内壁・天井は、容易に清掃・洗浄・消毒(以下「清掃等」)ということができる構造である。

ニ 床・内壁の清掃等に水が必要な施設は、床面は不浸透性材料で作られ、排水良好で、内壁は床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。(※)

ホ 作業・検査・清掃等を十分にできる照度の照明設備がある。

ヘ 「水道水」又は「飲用に適する水」を十分に供給できる給水設備がある。

水道水以外の水を使用する場合、必要に応じて消毒・浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない。

貯水槽を使用する場合、衛生上支障ない構造であること。

ト (省略)

チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた

流水式手洗い設備が必要数ある。

水栓は洗浄後の手指の再汚染を防げる構造であること。

(センサー、レバー、足踏み等で操作できる水栓)

リ 排水設備は、洗浄水等が流れる区画の床面に設置され、

十分な排水機能があり、逆流により食品を汚染しないよう配管され、

施設外に適切に排水できる機能がある。(※)

ヌ 食品を衛生的に取り扱うために必要に応じて冷蔵・冷凍設備がある。

規格基準で冷蔵・冷凍の定めがある食品(食肉、牛乳等)を扱う施設は、定めに従い必要な設備がある。

ル 必要に応じ、ねずみ・昆虫等を駆除する設備がある。

ヲ 作業場を汚染しない構造の便所が従業者数に応じてあり、便所専用の流水式手洗い設備がある。(※)

ヰ 原材料を、種類に応じた温度で、汚染を防げる状態で保管できる十分な規模の設備がある。

また、洗浄剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備がある。

カ 廃棄物の保管設備は、不浸透性で十分な容量があり、清掃しやすく、汚液・汚臭が漏れない構造。

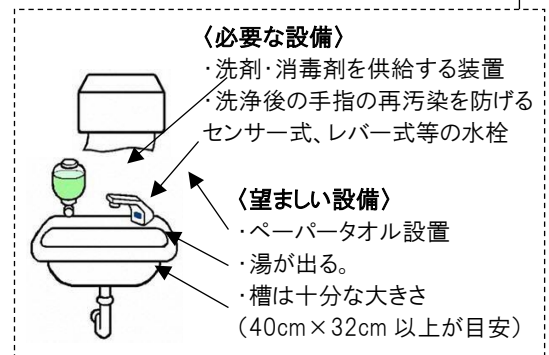
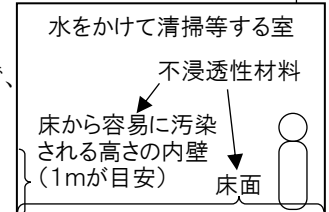
ヨ 製品を包装する施設は、衛生的に包装できる場所があること。(←飲食店営業には適用しない)

タ 更衣場所は、従業者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。(※)

レ 目的に応じた大きさ・数の食品等の洗浄設備がある。(必要に応じ熱湯・蒸気等を供給できるもの)

ソ 添加物を使用する施設は、添加物専用の保管設備及び計量器を備える。

(※) 自動車による飲食店営業には、ニ・リ・ヲ・タを適用しない。

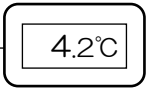


# 全業種の共通基準 (別表第 19)

## 4 機械器具

- イ 食品を製造・調理する作業場の機械器具等は、適正に洗浄・保守点検できる構造。
- ロ 作業に応じた機械器具等・容器を備える。
- ハ 食品に触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄しやすく、熱湯・蒸気又は殺菌剤で消毒できる。
- ニ 固定された、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利で、清掃・洗浄しやすい位置にある。  
組立式の機械器具等は、分解・清掃しやすく、必要に応じて洗浄・消毒できる構造。
- ホ 食品を運搬する場合、汚染を防げる専用容器を使う。
- ヘ 冷蔵・冷凍・殺菌・加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計等の計量器を備える。
- ト 作業場を清掃等する専用の用具を必要数備え、保管場所を定め、作業内容を掲示する。

温度計のない冷蔵・冷凍庫には「隔測温度計」等を設置



## 5 その他(一部抜粋)

- ロ 飲食店営業のうち、簡易な営業(=そのまま飲食できる食品を食器に盛ったり、そうざいの半製品を加熱したり等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業を含む。)の場合は、次の基準により営業できる。
  - (1)扱う食品や営業形態を踏まえ、衛生上支障ない場合、床・内壁に不浸透性以外の材料を使う。
  - (2) " 床面に排水設備がなくても可能。
  - (3) " 冷蔵・冷凍設備が施設外でも可能。
  - (4)食品を取り扱う区域は、従業者以外が容易に立ち入れない構造であれば、区画を要しない。



# 業種ごとの特定基準 (別表第 20) (一部抜粋)

## 1 飲食店営業

自動車<sup>①</sup>で調理する場合、次の容量の給水タンクと廃水タンクがある。

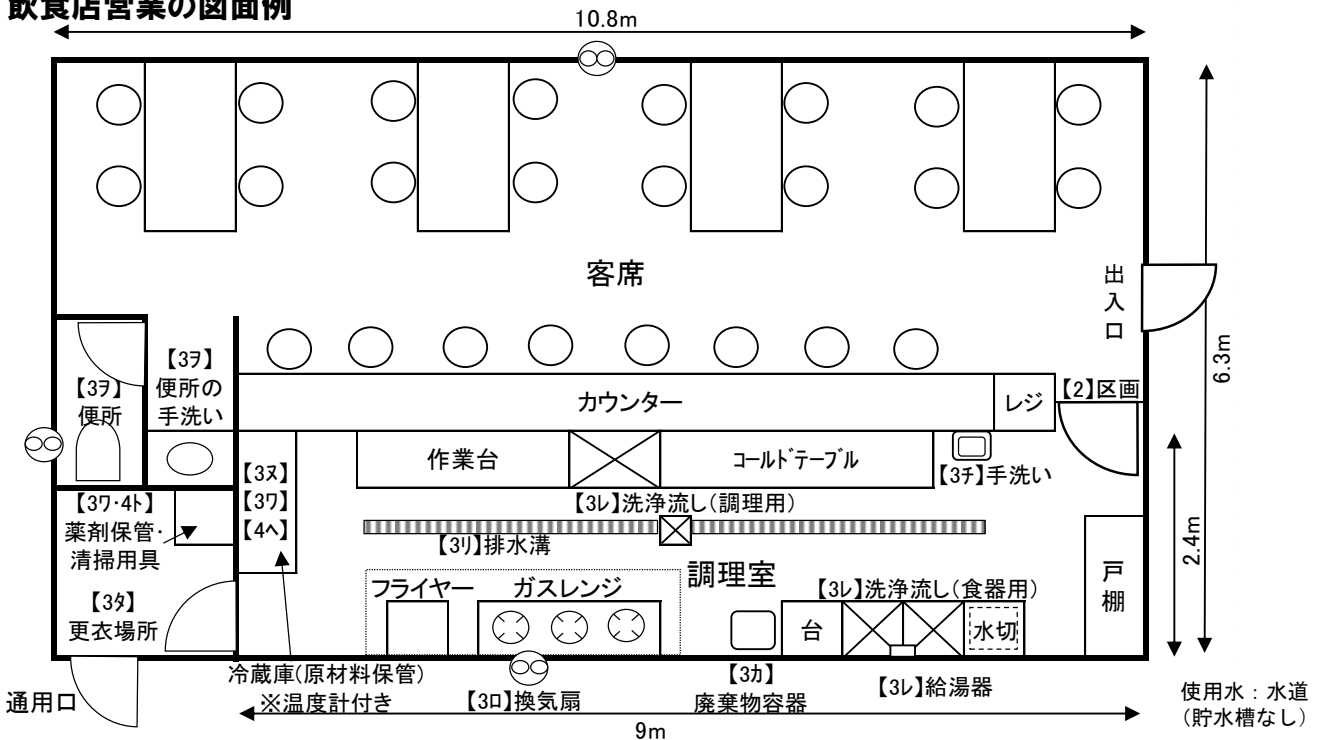
簡易な営業 (使い捨て食器のみ使用)	各 40 ㍓
大量の水を要しない営業 (使い捨て食器のみ使用)	各 80 ㍓
大量の水を要する営業 (通常の食器を使用)	各 200 ㍓

## 11 菓子製造業

- イ 原材料の保管・前処理、製品の製造・包装・保管をする室又は場所がある。室を場所とする場合は、作業区分に応じて区画する。
- ロ 前処理・製造をする室・場所は、品目に応じ、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備える。
- ハ 原材料・製品を保管する室・場所は、必要に応じて冷蔵・冷凍設備がある。
- ニ シアン化合物を含む豆類で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がある。

このほかに「生食用食肉・ふぐを取り扱う営業の基準」(別表第 21)があります。

## 飲食店営業の図面例



## 食品衛生責任者の資格要件

食品衛生管理者の該当者（医師、歯科医師、薬剤師、獣医師など）、調理師、製菓衛生師、栄養士  
過去に食品衛生責任者養成講習会（県外の講習会含む）を受講した者、その他

→営業許可申請書を提出する際、資格要件を証する書類（各種免許のコピー等）をご提示ください

## 水道水以外の水を使用する場合の水質検査

- ・新たに使用する場合 …26項目
- ・5年に1回（許可更新時）…13項目
- ・1年に1回 …2項目

	項目	新規	5年ごと	年1回
1	一般細菌	○	○	○
2	大腸菌群	○	○	○
3	カドミウム	○		
4	水銀	○		
5	鉛	○		
6	ヒ素	○		
7	六価クロム	○		
8	シアン	○		
9	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	○	○	
10	フッ素	○		
11	有機リン	○		
12	亜鉛	○		
13	鉄	○	○	

	項目	新規	5年ごと	年1回
14	銅	○		
15	マンガン	○		
16	塩素イオン	○	○	
17	カルシウム、マグネシウム等	○	○	
18	蒸発残留物	○	○	
19	陰イオン界面活性剤	○		
20	フェノール類	○		
21	有機物等	○	○	
22	pH値	○	○	
23	味	○	○	
24	臭気	○	○	
25	色度	○	○	
26	濁度	○	○	

## 新潟県の保健所一覧

保健所	電話	所管区域
村上保健所 衛生環境課	0254- 53-8371	村上市、関川村、 粟島浦村
新発田保健所 生活衛生課	0254- 26-9137	新発田市、阿賀野市、 胎内市、聖籠町
新津保健所 衛生環境課	0250- 22-5175	五泉市、阿賀町
三条保健所 生活衛生課	0256- 36-2366	三条市、加茂市、燕市、 弥彦村、田上町
長岡保健所 生活衛生課	0258- 33-4936	長岡市、見附市、 小千谷市、出雲崎町
魚沼保健所 衛生環境課	025- 792-8619	魚沼市

保健所	電話	所管区域
南魚沼保健所 生活衛生課	025- 772-8143	南魚沼市、 湯沢町
十日町保健所 衛生環境課	025- 757-2707	十日町市、 津南町
柏崎保健所 衛生環境課	0257- 22-4180	柏崎市、刈羽村
上越保健所 生活衛生課	025- 524-6135	上越市、妙高市
糸魚川保健所 衛生環境課	025- 553-1938	糸魚川市
佐渡保健所 生活衛生課	0259- 74-3399	佐渡市

※新潟市内は新潟市の所管となり、申請書の様式や手数料の納付方法等が県の保健所と異なります。

詳しくは新潟市保健所（電話 025-212-8226）にお問い合わせ願います。

## 他法令に基づく届出や許可(主なもの)

法令（主な手続き）	届出・申請先
消防法令 （防火対象物使用開始届など）	所管の消防署
建築基準法 （建築確認申請など）	一部の市…市役所の建築基準法担当課 他の市町村…県の地域振興局 地域整備部
風俗営業法 （夜間営業や接待を行う飲食店の許可・届出など）	所管の警察署
水質汚濁防止法（特定施設の届出） ※一定規模以上の飲食店、豆腐製造業などに適用	一部の市…市役所の水質汚濁防止法担当課 他の市町村…県の地域振興局 健康福祉環境部