

食品に関する営業を始める皆様へ

営業開始の手引き

食品関係の営業には様々な種類があります。

下記の業種については、食品衛生法で定める営業許可が必要です。

法律で定められた許可業種

1	飲食店	16	水産製品製造業
2	調理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	17	冰雪製造業
3	食肉販売業※	18	液卵製造業
4	魚介類販売業※	19	食用油脂製造業
5	魚介類競り売り営業	20	みそ又はしょうゆ製造業
6	集乳業	21	酒類製造業
7	乳処理業	22	豆腐製造業
8	特別牛乳搾取処理業	23	納豆製造業
9	食肉処理業	24	麺類製造業
10	食品の放射線照射業	25	そうざい製造業
11	菓子製造業	26	複合型そうざい製造業
12	アイスクリーム類製造業	27	冷凍食品製造業
13	乳製品製造業	28	複合型冷凍食品製造業
14	清涼飲料水製造業	29	漬物製造業
15	食肉製品製造業	30	密封包装食品製造業
		31	食品の小分け業
		32	添加物製造業

※包装品の販売を除く。

上記の業種以外で食品を取り扱う場合は、営業届出が必要な場合があります。

詳しくは保健所までお問い合わせ下さい。



主な業種の内容

(抜粋)

	業種	内容
1	飲食店	食堂、レストラン、旅館、弁当屋、バー等
3	食肉販売業	牛、豚、鶏等の生肉(内臓を含む)の販売(包装品の販売を除く。)
4	魚介類販売業	刺身、鮮魚介類の販売(包装品の販売を除く。)
7	乳処理業	牛乳や加工乳の処理、又は製造
9	食肉処理業	解体された鳥獣の肉、内臓等を分割、細切り販売
11	菓子製造業	ケーキやパン等の菓子の製造
12	アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、アイスシャーベット等の製造
13	乳製品製造業	ヨーグルト、チーズ等の製造
15	食肉製品製造業	ハム、ソーセージ、ベーコン等の製造
16	水産製品製造業	魚肉練り瀬品、魚卵製品、いずし等の製造
24	めん類製造業	生めん、ゆでめん、乾めん、マカロニ等の製造
25	そうざい製造業	煮物、焼き物、揚げ物等のおかずの製造
27	冷凍食品製造業	冷凍食品の製造
29	漬物製造業	漬物の製造
31	食品の小分け業	菓子、乳製品(固形物に限る)、食肉製品等を小分け(小売販売における小分けを除く。)



営業施設の基準

共通基準(抜粋)

共通基準(抜粋)	
場 所	衛生上支障のある場所に設けないこと
区 画	作業場とそれ以外の場所は壁等によって区画すること
面 積	食品の取扱量に応じた十分な広さを有すること
更衣設備	従業員の数に応じた調理着及び履物を備えた更衣設備を調理に影響のない場所に、設けること
床	水たまり等のできない平滑で清掃しやすい構造で、不浸透性材料で造られていること
内 壁 天 井	清掃しやすい構造及び素材であり、結露しにくい構造であること 作業又は清掃で水を使用する場合は、その壁の汚染を受けやすい高さ(概ね床から約1mくらい)まで、不浸透性材料で腰張りを造ること
明 る さ	十分な採光又は照明を設置すること(食品表示や鮮度を確認できるくらいの明るさ)
換 気	蒸気、熱気、煙等を排出し、又は結露を防ぐために十分な能力を有する換気設備を設けること
ねずみや虫 の 防 除	窓、出入口等開閉する部分は、防そ・防虫設備を設けること 排水口及び下水溝には、ねずみの侵入を防ぐ設備を設けること
洗浄設備	適当な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄する設備並びに給湯設備を設けること
手洗い器	従業員が使用しやすい場所に、専用の流水受槽式手洗い設備を設けること。水栓は手指が再汚染されない構造であること。
給水設備	使用水は飲用に適する水を供給すること 水道水以外の水を使用する場合は除菌又は、殺菌装置を設けるか定期的な水質検査を実施し、使用水の安全性を担保すること。
排水設備	汚水等は終末処理場のある下水道に直接流出すること できない場合は、汚水等を処理するための設備を設けること
ト イ レ	使用しやすい場所に、利用者の数に応じた便所を設けること 使用しやすい場所に流水受槽式手洗い設備を設けること

※上記は抜粋であり、その他業種別基準等もございますので保健所へご相談ください



申請の手続き

1. 事前相談

- 取り扱う食品の種類や営業形態によって必要な許可の種類、必要な設備(施設基準)が異なります。
- 施設の工事着工前、設計の段階で、**施設全体および調理場または作業場の詳細を記した平面図等を用意し、事前にご相談ください。**

2. 申請書類提出

- 必要な書類を揃え、**営業開始の2週間程度前まで**に提出してください。
- 申請書類は申請者が自ら提出してください。
- 施設の実地調査の日程を打ち合わせます。
- 施設が完成していなければ確認調査を実施できないため、施設の完成又は完成の目処が立ってから申請してください。

申請に必要な書類

- | | |
|----------------|------------|
| 1. 申請書 | 3. 設備器具の調書 |
| 2. 店舗の平面図及び配置図 | 4. 付近の見取り図 |

必要に応じて提出する書類

1. 法人の場合は登記事項証明書
2. 製造業の場合は製造工程図(フロー図)
3. 井戸水等使用の場合は水質検査成績書
※営業中は定期的に水質検査を行い、使用水の安全性を確認しましょう。
4. 誓約書(申請時に有資格者の食品衛生責任者を設置できない場合)

その他持ち物

申請料金

★食品衛生責任者の資格証明書(調理師免許、栄養士免許証、養成講習会受講修了証などを確認させていただきます)

3. 施設の確認調査

- 調査時には申請者又は食品衛生責任者など施設の詳細を把握している方の立会いが必要です。
- 施設が申請内容と相違なく、施設基準に適合することを確認します。

4. 許可証の交付

- 施設基準適合確認後、許可証を作成しますが、交付までには数日かかります。
- 許可証の交付を受けた日から営業を行うことができます。



営業開始後の各種届出等

更新申請

- 営業許可証に記載されている期限までが営業可能期間です。
- 引き続き営業をする場合は、期限満了前までに更新の申請が必要です。

申請事項変更の届出

- 申請者（営業者）の住所変更
- 施設の屋号、商号の変更
- 法人の商号（名称）、代表者、本社所在地の変更
- 営業設備の概要の変更
- 結婚等により改姓
- 食品衛生責任者の変更

廃業届

- 営業を廃止した場合

変更や廃止した場合は速やかに届出を提出してください。

※次のような場合は新規申請となります。

- 営業施設を他者へ譲渡した場合
- 営業施設を移転した場合
- 営業者が個人から法人又はその逆の場合
- 営業施設の大規模改装や改築

手続きには添付書類が必要になる場合がありますので、詳細は保健所へご確認ください。

また、上記以外にも手続きを必要とする場合がありますのでお問い合わせください。



申請手数料(一部抜粋)

業種	新規	更新	業種	新規	更新
飲食店営業	¥20,500	¥16,200	乳製品製造業	¥26,200	¥20,800
食肉販売業	¥12,300	¥10,100	水産製品製造業	¥20,500	¥16,200
魚介類販売業	¥12,300	¥10,100	そうざい製造業	¥26,200	¥20,800
乳処理業	¥26,200	¥20,800	冷凍食品製造業	¥26,200	¥20,800
食肉処理業	¥26,200	¥20,800	漬物製造業	¥17,700	¥14,400
菓子製造業	¥17,700	¥14,400	食品の小分け業	¥20,500	¥16,200
アイスクリーム類製造業	¥17,700	¥14,400			

その他の業種の申請料はお問い合わせください。

お問い合わせ

檜山振興局保健環境部保健行政室
(江差保健所)生活衛生課主査(食品保健)

TEL:0139-52-1053

FAX:0139-52-1074

〒043-0043檜山郡江差町字本町63番地



北海道HACCP自主衛生管理認証制度



檜山振興局保健環境部保健行政室(江差保健所)