

新たに食品に関する営業を始められる皆さんへ 食品関係営業許可申請の手引



食品に関する営業といっても、いろいろな種類があります。これらのうち、次の営業については、食品衛生法又は熊本県特定食品衛生条例（県条例）で定めている営業許可が必要です。

分 類	業 種
調理業	飲食店営業、喫茶店営業
製造業	菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳処理業、乳製品製造業、食肉処理業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、食品の冷凍冷蔵業、食品の放射線照射業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、かん詰又はびん詰食品製造業、添加物製造業
	食品製造業（県条例） ア、農産加工食品 イ、食肉等加工食品 ウ、水産加工食品 エ、粉末食品等
販売業	乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売営業、氷雪販売業、集乳業
	食品販売業（県条例） （弁当類、生菓子、アイスクリーム類、乳製品等、食肉製品、魚肉ねり製品、冷凍食品、豆腐類、納豆、めん類、そうざい） 食品行商（県条例） （アイスクリーム類、魚介類、魚肉ねり製品、豆腐類）

（この他、営業する際に届出等をしなければならない業種がありますのでご注意ください。）

営業を行うには、まず、保健所に営業許可申請を行い、県が条例で定めた施設基準を満たした施設をつくり、営業許可を受けなければなりません。

次に、施設や設備が「熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例」で定める基準どおり維持管理されているか常に点検し、安全で衛生的な食品を提供することが必要です。衛生的な管理運営をするため、施設ごとに食品衛生責任者を置かなければなりません。

食品衛生責任者となれる人

- ①栄養士、調理師、製菓衛生師、ふぐ処理師、又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となることのできる資格のある人
- ②食品衛生責任者の資格取得のための養成講習会を受けた人

営業許可申請の手続

事前相談

- 施設の工事着工前に施設の設計図等を持参の上、事前にご相談ください。
(工事完成後に施設基準を満たしていない場合、手直し工事等が必要になることもありますのでご注意ください。)
また、食品衛生責任者の資格者がいない場合や水質検査(水道水以外を使用する場合)が未検査である場合は、早めに準備してください。

申請書類の提出

- 書類は施設工事完成予定日の10日くらい前に提出してください。

申請の際に必要な書類	
個人の場合	法人の場合
1 営業許可申請書	1 営業許可申請書
2 構造設備仕様書(別記1)	2 構造設備仕様書(別記1)
3 施設平面図(別記2)	3 施設平面図(別記2)
4 付近見取図(別記3)	4 付近見取図(別記3)
5 許可申請手数料 [営業の種類で金額が違います]	5 許可申請手数料 [営業の種類で金額が違います]
6 印かん(みとめ印) [本人が自署する場合押印不要]	6 登記事項証明書 6ヶ月以内(原本)
	7 印かん(登記印) [代表者が自署する場合押印不要]
水質検査成績書(水道水以外を使用の場合) 3ヶ月以内(原本) ※許可後も年1回以上水質検査を行い、成績書を保管すること。	

施設調査

- 申請の際、担当者と調査日時等を打合せしてください。
- 調査の際、必ず営業者が立ち会ってください。
なお、施設基準に適合しない場合は許可になりません。不適事項について改善し、改めて確認を受けてください。

許可証の交付

- 施設基準適合確認後、許可証を作成します。交付日は調査の際、お知らせします。
食品衛生協会会員に限り、許可証の郵送もできます。
ただし、別途料金が必要です。)

営業開始

- 営業許可証受領の際は印鑑が必要です。
営業開始後は、基準どおり維持管理されているか常に点検し、安全で衛生的な食品を提供しましょう。



営業施設の基準

1 営業施設の構造

- 《場所》 清潔な場所を選ぶ。
- 《建物》 鉄骨、鉄筋コンクリート、木造など十分な耐久性を有する構造
- 《区画》 営業専用の施設とし、居室や事務室などとは壁、板などにより区画する。飲食店では、調理場と客室の区画（カウンターなど）をする。
- 《面積》 取扱量に応じた広さ
- 《床》 タイル、コンクリートなどの不浸透性で、排水がよく、清掃しやすい構造
※不浸透性：水のしみ込まない材質のもの……………①
- 《内壁》 床から1メートルまでは不浸透性で清掃しやすい構造（ドライシステムの場合、清掃しやすい構造）……………②
- 《天井》 平滑で清掃しやすい構造……………③
- 《換気》 ばい煙、蒸気等速やかに排除できる設備（換気扇、必要によりダクトなど）……………④
- 《防鼠防虫》 ねずみや昆虫などの防除設備（網戸、自動ドア、排水溝の蓋・金網など）……………⑤
- 《洗浄設備》 原材料、食品や器具類等を洗うための流水式洗浄設備を備え、熱湯などの消毒設備を設ける……………⑥・⑦
（必要に応じ粗洗い、精洗いを区別して行うことができるもの）
- 《専用手洗》 従業員専用の流水式手洗設備と手指消毒設備……………⑧
- 《更衣室》 清潔な専用の作業着、帽子等を収納するため、必要に応じ更衣室又はロッカーを設置する

2 食品取扱設備

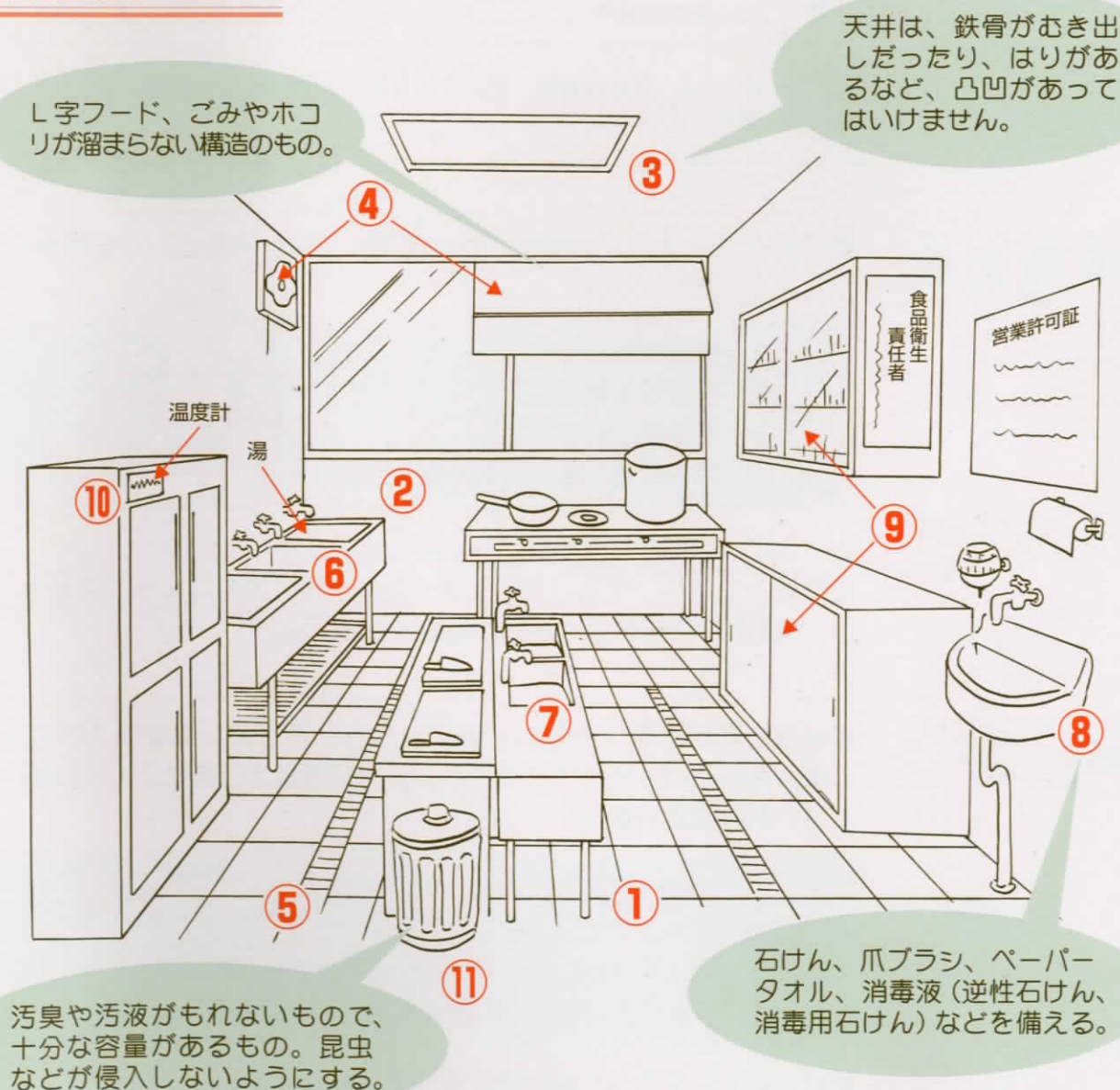
- 《器具の整備》 食品の種類・取扱方法に応じた数・能力の器具
生食用食品を調理するまな板・包丁などは専用のもの
- 《器具の保管》 衛生害虫やゴミ・ホコリ等を防ぎ、衛生的に保管できる設備……………⑨
- 《器具の材質》 耐水性で洗浄しやすく、熱湯、蒸気または殺菌剤等で消毒可能なもの
- 《計器類》 加熱、冷却又は貯蔵設備には、見やすい箇所に温度計や圧力計を備える……………⑩
- 《食品添加物》 専用の保管設備を設け、計量器を備える



3 給水及び汚物処理

- 《給水設備》 水道水又は飲用適と認められる水を豊富に供給できるもの
水道水以外の水を用いる場合、滅菌器又は浄水器を備える
- 《汚物処理》 ふたがあり、不浸透性で十分な容量があり、清掃しやすく、汚液や汚臭の漏れないもの……………⑪
- 《便所》 作業場に影響のない位置及び構造で、使用に便利な、従業員に応じた数を設け、ねずみ・昆虫などの防除設備、専用の流水式手洗設備と手指消毒設備を備える

営業施設の基準



営業開始後に必要な届出

※各届出用紙は保健所にあります。

変更届

- 次のような変更が生じたときは、変更届に営業許可証を添えて、変更のあった日から10日以内に提出してください。

注意 郵送では受付いたしません。保健所へご持参ください。

	変更内容	必要書類
1	(個人) 結婚等による改姓	戸籍抄本 (原本)
	(法人) 商号、代表者氏名の変更	履歴事項証明書 (原本)
2	(個人) 営業者住所 (住まい) の変更	なし
	(法人) 本社所在地の変更	履歴事項証明書 (原本)
3	営業所の名称、屋号の変更	なし
4	営業設備大要の一部変更	変更部分を明らかにした図面
5	法人形態の変更	履歴事項証明書 (原本)

注意

4、5は、変更の程度、状況により新たに営業許可が必要になりますので、事前にご相談ください。

営業廃止届

- 次のような場合、営業廃止届に営業許可証を添えて、10日以内に提出してください。

- 1 営業を廃止した
- 2 営業所を移転した
- 3 営業者が変わった
- 4 増改築等で営業設備が変わった



注意

2、3、4は新たに営業許可が必要です。

ただし3で相続、法人の合併又は分割の場合、場合によっては承継(承継届)が認められますので事前に相談ください。

継続

- 営業許可期限満了後も引き続き営業される方は、期限満了前に継続営業許可申請の手続きが必要です。許可期限満了日までに(30日前から受付)下記書類を提出してください

- 1 営業許可継続申請書 (保健所に準備)
- 2 現に受けている営業許可証
- 3 営業許可更新手数料 (営業の種類で金額が違います)
- 4 水質検査成績書 (水道水以外) (3ヶ月以内)

注意

更新手続きをしなかった場合無許可営業となります。