

食品関係営業許可申請の手引

食品に関する営業には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）で定められている営業許可が必要です。

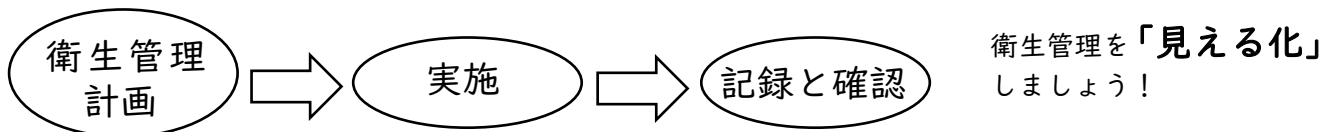
分 類	業 種
調理業	飲食店営業、喫茶店営業
製造業	菓子製造業、そうざい製造業、食肉製品製造業、ソース類製造業、みそ製造業、豆腐製造業、納豆製造業、醤油製造業、酒類製造業、めん類製造業、アイスクリーム類製造業、食品の冷凍冷蔵業、清涼飲料水製造業、かん詰又はびん詰食品製造業、魚肉ねり製品製造業、食肉処理業、添加物製造業、あん類製造業、食品の放射線照射業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、乳酸菌飲料製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業
	食品製造業〈県条例〉 （農産加工食品、食肉等加工食品、水産加工食品、粉末食品等）
販売業	乳類販売業、食肉販売業、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

食品衛生法が2018年6月に改正され、原則、すべての食品取扱事業者に
H A C C P（ハサップ）が制度化（義務化） されます

H A C C P（Hazard Analysis & Critical Control Point）とは、
調理工程の中で、少しでも起こりうる危害（ハザード）（※）を考えぬいて、対策を立て、
その中で一番のポイント（重要管理点）を決めて、危害が起きないように管理・記録する衛生管理の方法です。

※健康に悪影響を及ぼす原因となるかもしれない食品中の物質や食品の状態のこと



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)
- 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、早めにご準備ください。

申請書類 の提出

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(構造設備仕様書、施設平面図、付近見取図)	
2 許可申請手数料【営業の種類で金額が違います】	
3 印鑑(みとめ印) 【本人が自署する場合、押印不要】	3 印鑑(登記印) 【代表者が自署する場合、押印不要】
	4 登記事項証明書(6か月以内、原本)
水道水以外を使用する場合、水質検査成績書(3ヵ月以内) ※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

- 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不適事項について改善し、改めて担当者による確認を受けてください。

営業開始

- 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。

許可証 交付

- 営業許可証は窓口で交付します。受け取る際は、受取者の印鑑が必要です。

土地や建物については事前にご確認ください

①土地について

用途地域の指定により、食品関係の営業ができない地域もあります。

用途地域 (市街化区域・市街化調整区域)	都市政策課 096-328-2502
土地の開発が必要な地域 (市街化調整区域等)の開発許可	開発指導課 096-328-2507
農地から転用	各区の農業委員会 中央・東区 096-328-2781 北区 096-272-6908 西区 096-329-1179 南区 096-357-4162

②建物について

新築・改築の場合、申請時に「建築確認通知書、検査合格証、建物の登記簿謄本」などを確認することがあります。

建築指導課	096-328-2513
-------	--------------



営業施設の基準（１～３）

Ⅰ 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

《床面》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…①

※不浸透性：水のしみ込まない材質のもの

《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

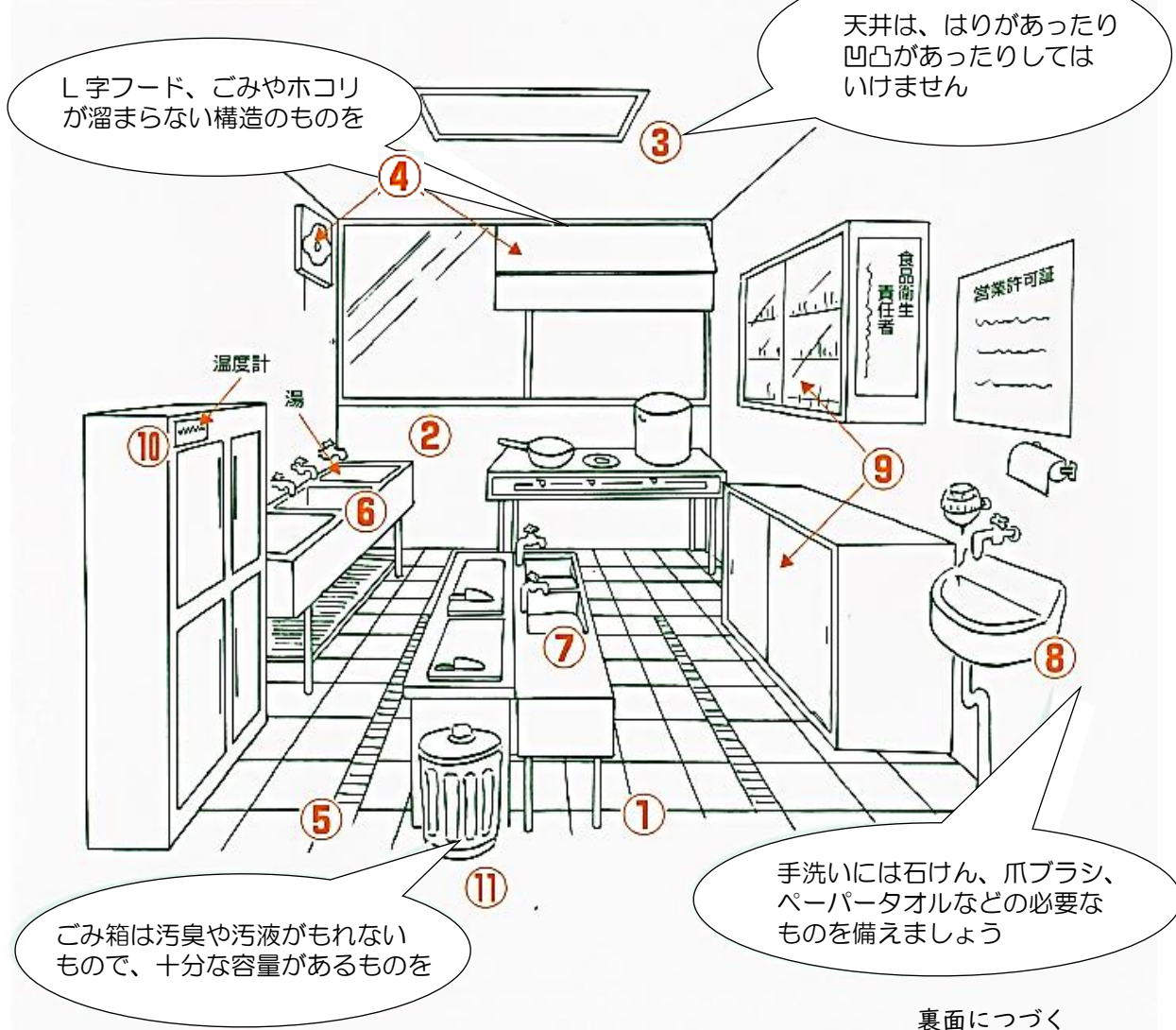
《防除》ねずみや昆虫などの侵入を防ぐための設備（網戸、自動ドア、排水溝の蓋・金網など）…⑤

《洗浄》原材料・食品、調理器具類を洗うための流水式洗浄設備を備え、熱湯などの消毒装置を設ける…⑥⑦

《手洗》従業員専用の流水式手洗い設備と手指消毒設備…⑧

《更衣》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

営業施設の基準



2 食品取扱設備

「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

「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

「材質」器具類は耐水性で洗浄しやすく、熱湯・蒸気又は殺菌剤等で消毒可能なもの

「計器」加熱・冷却又は貯蔵設備には、見やすい場所に温度計や圧力計を備える…⑩

「添加」食品添加物を扱う際は、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」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」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、使用に便利で、従業員に応じた数を設け、ねずみ・昆虫などの防除設備、専用の流水式手洗い設備と手指消毒設備を備える

営業開始後に必要な届出

〔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、

速やかに提出してください。（※郵送では受付しません。窓口へご持参ください。）

	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）

変更届・廃止届等の様式は「熊本市安全安心のひろば」からダウンロードできます。詳しくはこちらへ↓



※4、5は変更の程度や状況により新たに営業許可が必要になることがありますので事前にご相談ください。

〔廃止届〕

次のような場合、廃止届に営業許可証を添えて速やか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	営業者がかわった
4	増改築等により営業設備がかわった

※2～4は新たに営業許可が必要です。

〔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（保健所にて準備）
2	現に受けている営業許可証
3	営業許可更新手数料
4	印鑑（法人の場合は登記印）
5	水質検査成績書（水道水以外）（3ヵ月以内）

※更新手続をしなかった場合、無許可営業となります。