


食品営業許可申請の手引き

飲食店等を営業しようとする際には、施設の所在地を管轄する保健所で、食品衛生法に規定された営業許可を取得する必要があります。

営業許可が必要な業種は2ページを参照してください。詳細は郡山市保健所（Tel:024-924-2157）にお問い合わせください。

手順1 事前相談	<ul style="list-style-type: none">■施設基準に合致しているかを申請前に確認するため、<u>工事に着工する前に施設の図面を保健所に持参し、事前相談することをお勧めします。</u>■施設ごとに<u>食品衛生責任者を設置する必要があります。</u>■井戸水等を使用する場合は、<u>水質検査等が必要になります</u>ので、保健所へ事前にご相談ください。
手順2 許可申請	<ul style="list-style-type: none">■<u>営業開始予定日の7～10日前までに必要書類と手数料を窓口</u>に提出してください。■許可申請した後、<u>施設の確認検査の日時</u>について打ち合わせします。 <p>【必要書類等】</p> <ul style="list-style-type: none">①営業許可申請書②施設の図面（記入例は6ページ参照）③許可申請手数料（2ページ参照）④水質検査成績書（井戸水等を使用する場合のみ） <p>申請者が個人の場合は、本人確認ができるもの（運転免許証等）を持参してください。</p> 
手順3 施設検査	<ul style="list-style-type: none">■保健所の担当者が施設に行き、基準に合致しているか等を検査します。■施設基準に合致しない場合は、許可になりません。改善後、後日再検査します。■検査の際は、<u>営業者または施設の責任者が立ち会ってください。</u>
手順4 許可書交付	<ul style="list-style-type: none">■施設の確認検査の結果、許可することができると判定された場合は、<u>営業許可指令書を交付</u>します。■許可証は後日郵送します（お急ぎの場合は事前に申し出てください）。
手順5 営業開始	<ul style="list-style-type: none">■営業開始後は、<u>HACCPに沿った衛生管理を実施する必要があります。</u>■施設の見やすい箇所に、許可年月日、許可指令番号、許可の有効期限、営業の種類、営業者氏名（法人の場合は法人の名称）、営業所所在地及び営業所屋号を記載して掲示してください。

Q 食品衛生責任者とは？

A 施設において食品衛生上の管理をする人です。
食品衛生責任者になるには、次のいずれかの資格が必要です。
（詳細は保健所にお問い合わせください）

- ① 食品衛生管理者もしくは食品衛生監視員となることができる資格のある人
- ② 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士 等
- ③ 食品衛生責任者養成講習会を修了した人

（福島県内では福島県食品衛生協会が講習会を開催しています。）

【食品衛生責任者養成講習会】

県内では福島県食品衛生協会が開催しており、ホームページからも受講の申し込みが可能です（<http://www.f-shokkyo.jp/>）



HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理

- 小規模事業者等は、業界団体等が作成した手引書を参考にした、簡略化された衛生管理（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）を実施してください。
- 業界団体の手引書は厚生労働省のウェブサイトでご確認ください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html
- 導入についての個別相談（要予約）も受け付けています。
 御予約は郡山市保健所生活衛生課（024-924-2157）まで。



QRコードは
こちら

食品営業許可業種と手数料

業種	金額（円）	
	新規	継続
調理機能を有する自動販売機	10,000	9,000
食肉販売業	11,600	10,500
魚介類販売業		
集乳業		
菓子製造業	16,000	14,400
アイスクリーム類製造業		
豆腐製造業		
納豆製造業		
麺類製造業		
食品の小分け業	18,000	16,200
飲食店営業		
酒類製造業		
みそ又はしょうゆ製造業		
漬物製造業		

【臨時営業】

業種	金額（円）
臨時飲食店営業（4日未満）	2,500
臨時飲食店営業（4日以上8日未満）	4,000
臨時飲食店営業（8日以上1月未満）	5,600
臨時飲食店営業（1月以上）	8,000

業種	金額（円）	
	新規	継続
魚介類競り売り営業	23,000	20,700
乳処理業		
特別牛乳搾取処理業		
食肉処理業		
食品の放射線照射業		
乳製品製造業		
清涼飲料水製造業		
食肉製品製造業		
食用油脂製造業		
冰雪製造業		
そうざい製造業		
添加物製造業		
液卵製造業		
冷凍食品製造業		
密封包装食品製造業		
水産製品製造業	35,000	31,500
複合型そうざい製造業		
複合型冷凍食品製造業		

営業許可申請のチェックリスト

許可申請する前に、次のチェックリストの項目を満たすか、チェックしてみましょう。
 なお、基準はこれで全てではなく、業種等により基準が異なることもあります。

<input checked="" type="checkbox"/>	項目
<input type="checkbox"/>	食品衛生責任者（業種によっては食品衛生管理者）になれる資格等を有する人はいますか？
<input type="checkbox"/>	HACCPに沿った衛生管理を実施する準備はできていますか？
<input type="checkbox"/>	井戸水等を使用する場合は、滅菌装置等を設置し、市の定める水質検査（26項目：詳細は保健所にお問い合わせください）を実施していますか？
<input type="checkbox"/>	床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができますか？
<input type="checkbox"/>	従業員の手洗い施設の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造ですか？ （センサー式吐水、自動止水機能、肘等で操作可能なハンドル等）
<input type="checkbox"/>	排水施設は十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄する区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていますか？汚水の逆流により食品等が汚染しないように配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有していますか？
<input type="checkbox"/>	食品等を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍施設を必要に応じて有していますか？
<input type="checkbox"/>	従業者の数に応じた便所を有しており、次の要件を満たしていますか？ ・作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 ・専用の流水用手洗い設備を有すること。
<input type="checkbox"/>	食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有していますか？
<input type="checkbox"/>	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、流量計その他の計量器を備えていますか？
<input type="checkbox"/>	食品衛生法以外の法令について、必要な手続きがないか確認していますか？（下図参照）

【郡山市が所管する関係法令の一例】

国、県が所管する法令（風営法等）については、所管機関にお問い合わせください。

法令名	内容	担当課
農業振興地域の整備に関する法律	計画区域からの除外	農業政策課
農地法	農地転用の許可	農業委員会
道路法	市道路等の使用許可	道路維持課
河川法	普通河川等の占有や工作物の許可	河川課
土地区画整理法	土地区画整理事業区内での建築許可	都市政策課 区画整理課
都市計画法	都市計画区域内での建築等の届出	都市政策課
風致地区内建築等規制条例	風致地区内の建築物等の許可	開発建築指導課
建築基準法	建築物の建築等の確認及び検査	開発建築指導課
郡山市景観づくり条例	景観づくり重点地区での建築、広告等の届出	開発建築指導課
郡山市都市公園条例	公園内での行商、興行等の許可	公園緑地課
公害対策法	排水に関する届出、許可等	環境保全センター
消防法	建築物の防火対策の適否	消防署

記入例（法人の場合）

令和3年6月1日

郡山市保健所長

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

営業許可申請書・営業届 **新規**・継続

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定に基づき、関係書類を添えて次のとおり申請します。

※ 以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。
申請者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（チェック欄 ）

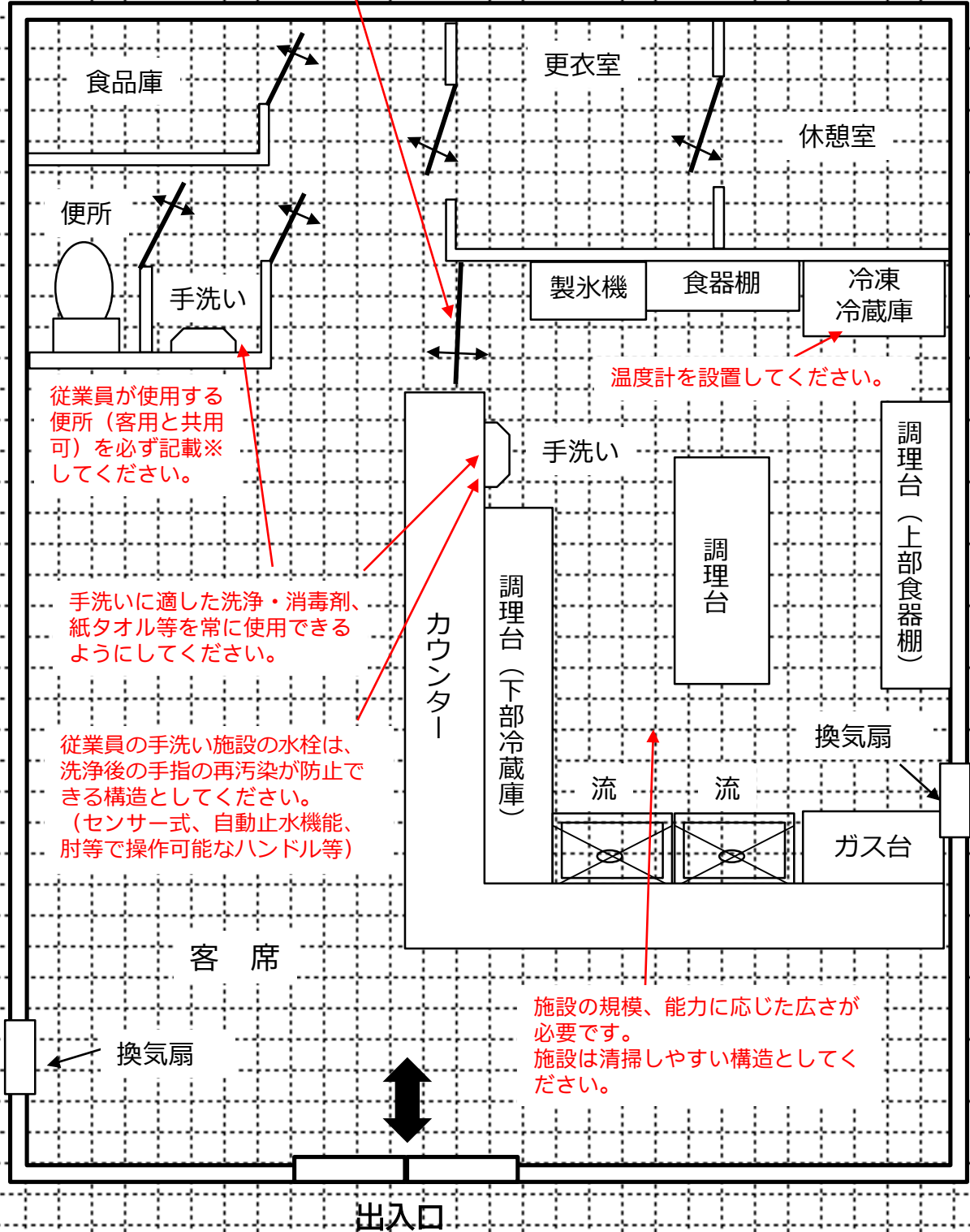
公開に同意しない場合はチェック

申請者情報	郵便番号： 963-8601	電話番号： 024-924-2491	FAX番号： 024-934-2860
	電子メールアドレス： sei-eisei-shoku@city.koriyama.lg.jp		法人番号： 9000020072036
	申請者住所 ※法人にあっては、所在地 郡山市朝日一丁目23-7		
	(ふりがな) かぶしきがいしゃこおりやましようじ こおりやまじろう		(生年月日)
営業施設情報	申請者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 株式会社郡山商事 郡山 次郎 (法人の場合は記載不要)		
	郵便番号： 963-8024	電話番号： 024-924-2157	FAX番号： 024-934-2860
	電子メールアドレス： sei-eisei-shoku@city.koriyama.lg.jp		
	施設の所在地 郡山市 朝日二丁目15-1		
	(ふりがな) らーめんがくと		
	施設の名称、屋号又は商号 ラーメン楽都		責任者養成講習会以外の資格の場合は、該当する資格を○で囲む
	(ふりがな) こおりやま はなこ	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 郡山 花子	受講した講習会	都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む） 福島県 講習会名称 食品衛生協会 令和2年1月15日
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理品	自由記載	
	自動販売機の型番 (自動販売機による営業の場合のみ記載)	業態 ラーメン店 (飲食店営業の場合のみ記載)	
HACCPの取組	※ 引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 新規申請の場合はチェック不要 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業は新規でもチェック)		
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設	<input type="checkbox"/> 該当する場合のみ チェック <input type="checkbox"/>	
営業許可業種	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。		
	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考（臨時営業の場合、その営業期間）
	1	年 月 日 飲食店営業	
	2	年 月 日	
担当者	(ふりがな) こおりやま おんぶ		電話番号
	担当者氏名 郡山 音符		090-1111-1111

申請者情報	法第55条第2項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。		該当する場合のみ チェック
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。		
(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。		<input type="checkbox"/>	
営業施設情報	<input type="checkbox"/> ①全粉乳(容量が1,400グラム以下である缶に収められたもの) <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂(脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの) <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩添加物(法第13条第1項の規定により規格が定められたもの) <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング		
	食品衛生管理者を設置しなければならない業種の場合のみ記載		
	(ふりがな)	資格の種類	
食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任(変更)届」も別途必要	受講した講習会	講習会名称	年 月 日
使用水の種類	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合		
① 水道水 (<input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道)	郡山500 あ 1111		
② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水	(自動車において調理をする場合のみ記載)		
飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>
ふぐの処理を行う施設			<input type="checkbox"/>
(ふりがな)	該当する場合のみ記載		
ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等		
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面(事業譲渡の場合は省略可)	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> (飲用に適する水使用の場合)水質検査の結果	<input type="checkbox"/>	
事業譲渡	<input checked="" type="checkbox"/> 営業を譲り受けたことを証する書類(事業譲渡の場合)	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
営業届出	営業を譲り受けたことを証する旨 当該営業を譲り受けた場合のみ記載		
	安積四郎から事業を譲り受けました。		
	営業の形態	備考	
1	野菜果物販売業 ※ (施設内で併せて届出業種を営業する場合のみ記載)		
2	※ 営業の形態は、「営業届出業種の設定について」(令和2年3月31日付け厚生労働省医業・生活衛生局食品監視安全課長通知)別紙2の業種名を記載すること。		
3			
備考	建物構造: 木造 <u>鉄筋又は鉄骨コンクリート</u> ロック 石材 れんが造り (該当するものに○をつける)		

施設の図面（平面図）の記入例

食品を取り扱う場所は、ドア等、施設に応じた方法で区画してください。



従業員が使用する便所（客用と共用可）を必ず記載※してください。

手洗いに適した洗浄・消毒剤、紙タオル等を常に使用できるようにしてください。

従業員の手洗い施設の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造としてください。
（センサー式、自動止水機能、肘等で操作可能なハンドル等）

温度計を設置してください。

施設の規模、能力に応じた広さが必要です。
施設は清掃しやすい構造としてください。

※ 従業員用の便所が離れた場所にある場合は、便所の場所を別紙等で図示してください。