

新たに食品関係の営業を始める方へ（固定店舗） ～営業許可申請の流れ～

飲食店、ケーキ店、食品製造工場などの食品関係の営業を始める場合、食品衛生法に基づく営業許可が必要です。許可等を受けるまでの流れは次のとおりです。

事前相談

- ◆ 営業形態等によって必要な営業許可の業種が異なり、業種により施設の基準が異なります。施設の工事着工前に、施設の平面図をお持ちの上、保健所にご相談ください。
- ◆ 施設ごとに食品衛生責任者を設置することとなります。調理・加工又は製造に井戸水等の水道水以外の水を使用する場合、水質検査が必要です。食品衛生責任者になることができる方がいない場合や、井戸水等の水質検査を実施していない場合は、早めに準備してください。

申請書類の提出 （許可申請）

- ◆ 申請は、できるだけ営業開始の3週間前までに済ませてください。
- ◆ 申請に必要な書類等については、下記を参照してください。

	申請に必要なもの	個人申請	法人申請
<input type="checkbox"/>	営業許可申請書	○	○
<input type="checkbox"/>	営業施設の構造及び設備を示す図面・・・5ページ参照	○	○
<input type="checkbox"/>	食品衛生責任者の資格を証明するもの（添付は不要、写し可） 例：調理師免許、修了証書等・・・6ページ参照	○	○
<input type="checkbox"/>	登記簿謄本（添付は不要、写し可）	—	○
<input type="checkbox"/>	水質検査成績書の原本と写し（1年以内に発行されたもの）	井戸水等、水道水以外の水使用の場合	
<input type="checkbox"/>	許可申請手数料・・・・・・・・・・5ページ参照	○	○

施設検査の 日程調整

- ◆ 許可申請時に、検査日時を調整します。
- ◆ 施設基準に規定されている構造・設備の確認をします。

施設の確認検査

- ◆ 検査の際は、原則、申請者又は食品衛生責任者が立ち会ってください。
- ◆ 施設基準に適合しない場合は改善し、後日再検査を受けてください。

営業開始 許可証の交付

- ◆ 原則として施設検査から約2日後（土日祝日除く）から営業を開始できます。
- ◆ 許可証は許可証交付講習会（食品衛生責任者実務講習会）で交付します。



飲食店営業・菓子製造業の施設基準

（他業種の施設基準については別途ご相談ください。）

◆ 申請前に、店舗が基準に合っているか□にチェックしましょう。

施設		
広さ	□	施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備があること。食品等 ^{*1} の取扱い量に応じた十分な広さを有すること。 ※施設とは、作業場、更衣室、トイレ、保管場所等で客席は含まない。
区画	□	食品等への汚染を考慮し、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。 住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。（自宅のキッチンと兼用することはできません。）
施設の構造及び設備		
構造	□	じんあい、廃水及び廃棄物による汚染を防止する構造又は設備を有すること。 ねずみ及び昆虫の侵入を防止する設備を有すること。 （例：建物が隙間なく作られ、窓に網戸、排水口にはロストル等を設置）
床 壁 天井	□	食品を扱う作業場所の真上は結露しにくく、結露によるかびの発生の防止、結露による水滴で食品等を汚染しないよう適切な換気構造（設備）があること。
	□	床面、内壁及び天井は清掃等をしやすい材料かつ構造であること。
	□	【床面及び内壁の清掃等に水が必要な場合】 床面：不浸透性材質で、排水が良好であること 内壁：床面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こと
照明	□	作業、検査、清掃等を十分できる照度を確保できる機能を備えること。
水	□	水道水又は飲用に適する水を必要な場所に適切な温度で十分な量を供給できること。 【水道水以外の水（井戸水等）を使用する場合】 □ 必要に応じて消毒装置、浄水装置を備えること。 □ 水源は外部から汚染されない構造であること。 【貯水槽を使用する場合】 □ 食品衛生上支障のない構造であること。（例：水槽の破損がない、オーバーフロー管・通気管に防虫網が設置されている等） （規格基準 ^{*2} に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う場合、上記の「飲用に適する水」は「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う場合、「飲用に適する水」は「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。）
手洗設備	□	従業員の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要数有すること。 （例：使用しやすい場所に石けん、ペーパータオル等、消毒剤を備えた状態） □ 水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。 （例：レバー、足踏みペダル、センサー等によって手指で触れることなく開閉できる構造）

排水設備	<input type="checkbox"/> ア 十分な排水機能を有していること。 <input type="checkbox"/> イ 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。 <input type="checkbox"/> ウ 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。
冷蔵庫	【必要な場合】 <input type="checkbox"/> 冷蔵又は冷凍設備を備えること。 製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、規格基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う場合、その定めに従い必要な設備を有すること。
ねずみ昆虫 駆除設備	<input type="checkbox"/> 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。（例：ねずみ捕獲機、捕虫器等）
トイレ	<input type="checkbox"/> 従業者の数に応じて有すること。 <input type="checkbox"/> ア 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。（例：調理場へ直接開口していない） <input type="checkbox"/> イ 専用の流水式手洗い設備を有すること。
保管設備	<input type="checkbox"/> 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。（例：食品保管庫、戸棚、容器等） <input type="checkbox"/> 施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤と食品等を区分して保管する設備を有すること。
ゴミ箱	<input type="checkbox"/> 不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
更衣場所	<input type="checkbox"/> 更衣場所は、従業者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。（原則、施設内に有し、更衣後の屋外移動はしない）
包装場所	<input type="checkbox"/> <<飲食店営業を除く>> 【製品を包装する場合】 製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。
シンク	<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を有すること。
添加物	【使用する場合】 <input type="checkbox"/> 添加物を専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。
機械器具	
機械器具・ 容器の構造 など	<input type="checkbox"/> 食品等の調理をする作業場の機械器具等 ^{※3} は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。
	<input type="checkbox"/> 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。
	<input type="checkbox"/> 食品等に直接接触する機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
	<input type="checkbox"/> 固定した（又は移動しがたい）機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の場合は、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
運搬容器	<input type="checkbox"/> 食品等を運搬する場合、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
温度計等	<input type="checkbox"/> 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えること。 （必要に応じて：圧力計、流量計その他の計量器）

清掃用具	<input type="checkbox"/>	作業場を清掃等する専用の用具を必要数備え、その保管場所を有すること
マニュアル	<input type="checkbox"/>	作業内容を掲示する設備を有すること。(マニュアルをラミネート加工して壁に貼り付ける方法でも差し支えない)

飲食店営業のうち簡易な営業^{※4} ～施設基準が一部緩和されます～

床面 内壁	<input type="checkbox"/>	食品衛生上支障がない場合、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。
排水設備	<input type="checkbox"/>	食品衛生上支障がない場合、床面に有しないこととすることができる。
冷蔵庫	<input type="checkbox"/>	冷蔵又は冷凍設備にあっては、食品衛生上支障がない場合、施設外に有することとすることができる。
区画	<input type="checkbox"/>	食品を取り扱う区域は従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造である場合は、区画されていることを要しないこととすることができる。

菓子製造業の個別基準

作業場所	<input type="checkbox"/>	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を有すること。 (室を場所とする場合、作業区分に応じて区画されていること)
	<input type="checkbox"/>	上記作業場所には、製造する品目に応じて、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こと。
原材料・ 製品保管	<input type="checkbox"/>	【必要な場合】 原材料、製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。
その他	<input type="checkbox"/>	【シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合】 浸漬、蒸煮、製あん、水さらしに必要な設備を有すること。

※1 食品等：食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの

※2 規格基準：法第13条第1項の規定により別に定められた「食品、添加物等の規格基準」

※3 機械器具等：食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備

※4 そのままの状態を食べることができる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする、冷凍パン生地を焼成する、既製品及び既製品以外の飲料（自家製ジュース、コーヒー等）を提供するなどの営業をいう。喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲み物又は茶菓を客に飲食させる営業を含む。

【施設基準ポイント】

令和3年6月から、調理場内の手洗器の水栓の基準が変わりました！洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造でなければなりません。例：レバー、足踏みペダル、センサー等



ペットカフェ等の調理場はカウンター構造による区画は原則不可。



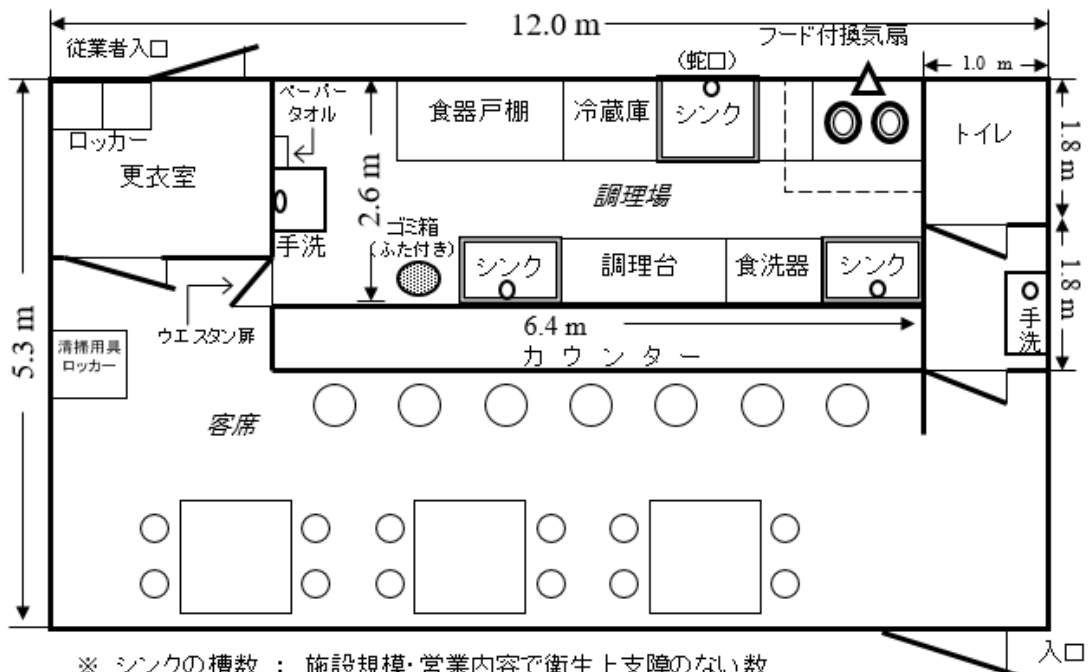
手数料

業種	手数料	業種	手数料	
飲食店営業	16,000 円	乳処理業	21,000 円	
水産製品製造業		特別牛乳搾取処理業		
みそ又はしょうゆ製造業		乳製品製造業		
酒類製造業		食肉処理業		
菓子製造業	14,000 円	食肉製品製造業		
アイスクリーム類製造業		魚介類競り売り営業		
豆腐製造業		冷凍食品製造業		
納豆製造業		複合型冷凍食品製造業		
麺類製造業		食品の放射線照射業		
液卵製造業		清涼飲料水製造業		
漬物製造業		氷雪製造業		
食品の小分け業		食用油脂製造業		
調理機能を有する自動販売機		9,600 円		密封包装食品製造業
食肉販売業				そうざい製造業
魚介類販売業	複合型そうざい製造業			
集乳業	添加物製造業			

営業施設の構造及び設備を示す図面（記載例）

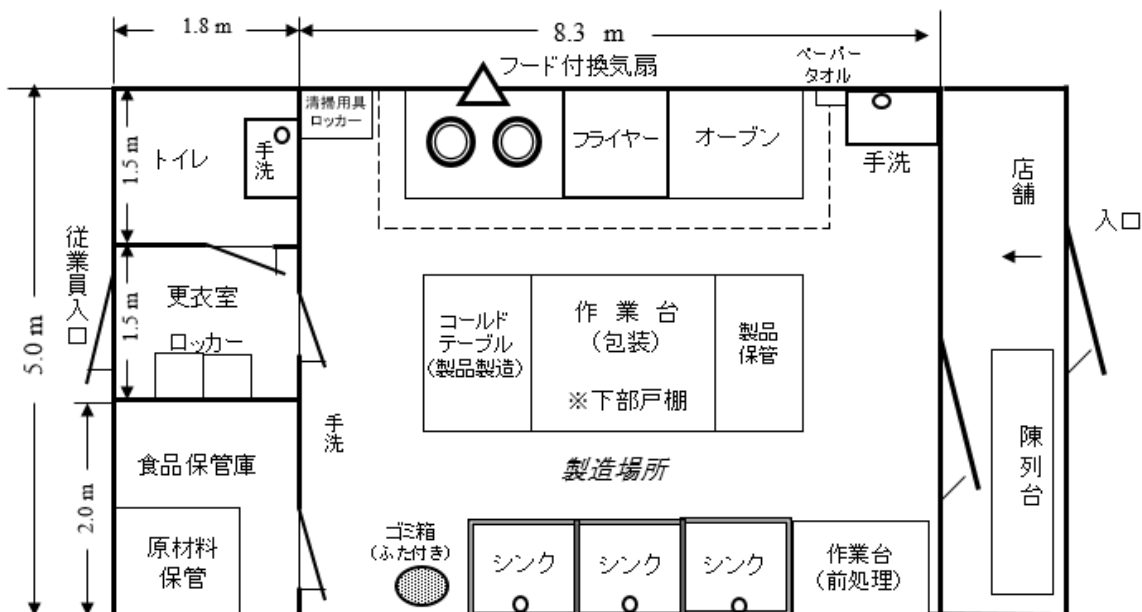
- ◆ 黒のボールペンで定規を使って書いてください。（鉛筆、シャープペンシル、消せるボールペンは不可）

【飲食店営業】



- ※ シンクの槽数：施設規模・営業内容で衛生上支障のない数
- ※ トイレの調理場への直接開口は不可

【菓子製造業】



※シンクの槽数：施設規模・営業内容で衛生上支障のない数
 ※トイレの調理場への直接開口は不可

その他

【申請書について】

- ◆ 窓口で営業許可申請する場合、あらかじめ相模原市ホームページから申請書をダウンロードすることができます。
 ホームページアクセス先
 : https://www.city.sagamihara.kanagawa.jp/shinseisho_menu/seikatsu_eisei/index.html
- ◆ 厚生労働省の食品衛生申請等システムにより、インターネットを通じて営業許可申請することもできます。
 ホームページアクセス先 : <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

【食品衛生責任者について】

- ◆ 調理師、栄養士、製菓衛生師等の資格をお持ちでない方は、食品衛生責任者養成講習会を受講し、資格を得ることができます。
- ◆ 申込先：(公社)神奈川県食品衛生協会 (<http://www.fha-kanagawa.jp/kosyukai.html>)
 ※ 他都道府県等で開催される食品衛生責任者養成講習会を受講することも可能です。

お問い合わせ先

相模原市保健所生活衛生課

○食品衛生班

相模原市中央区富士見 6-1-1 ウェルネスさがみはら 4階 電話：042-769-9234

○津久井班

相模原市緑区中野 613-2 津久井保健センター 1階 電話：042-780-1413



澁水都市 さがみはら