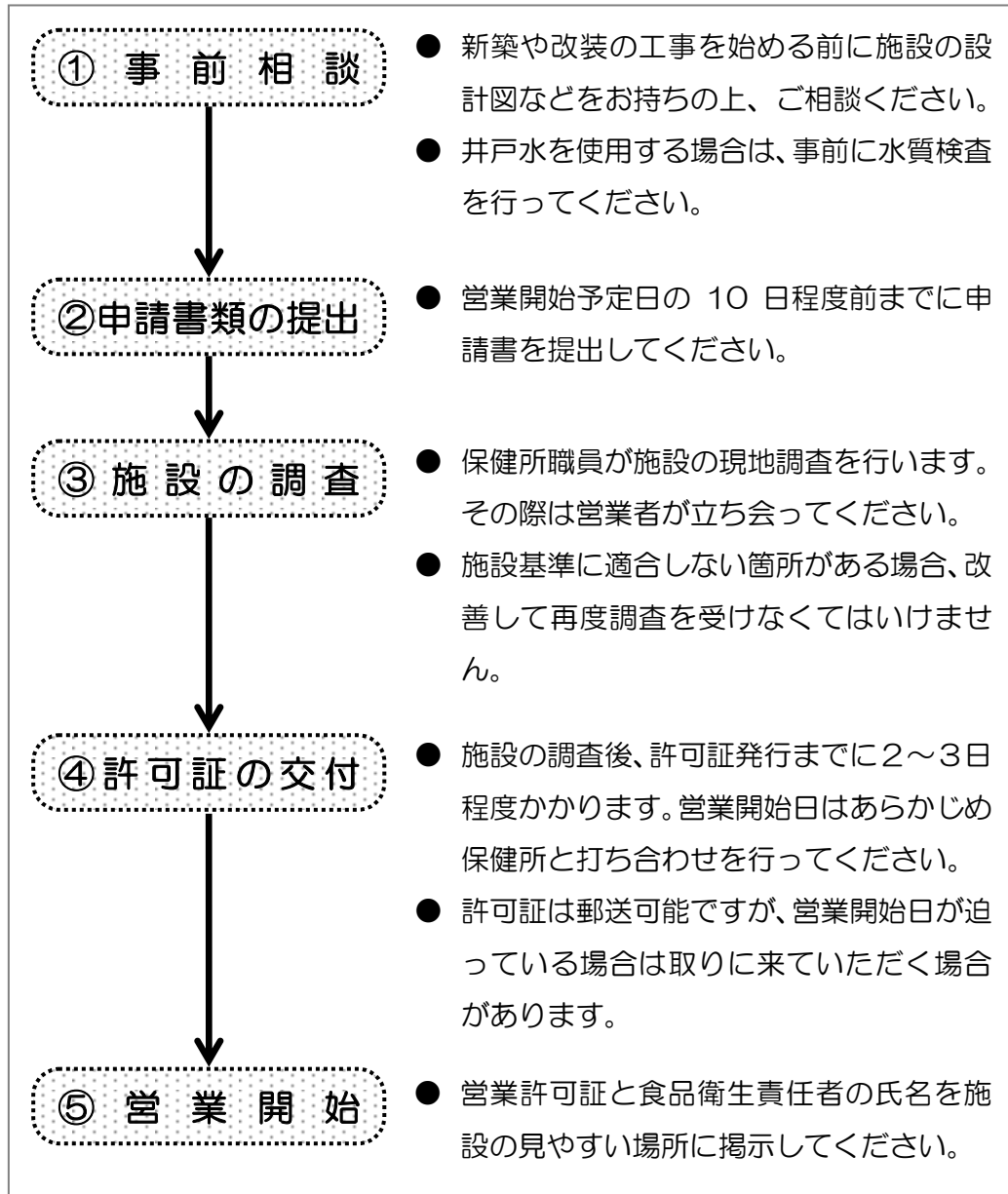


食品営業許可申請の手引

☆ 手続きの流れ



問い合わせ先

北海道渡島保健所 生活衛生課 食品保健係 TEL 0138-47-9552

FAX 0138-47-9219

e-mail oshimaho.shokuhin@pref.hokkaido.lg.jp

森支所 主査(生活衛生) TEL 01374-2-2323

木古内支所 主査(生活衛生) TEL 01392-2-2068

☆ 申請に必要なもの

	保健所にある書類	用意していただくもの
必ずいるもの	<ul style="list-style-type: none"> • 営業許可申請書 • 営業設備の概要 (裏面：設備器具の調書) • (誓約書) 	<ul style="list-style-type: none"> • 施設図面(※) • 食品衛生責任者の資格を証する書面 (資格がない場合は誓約書が必要です) • HACCP 関係の書類 (衛生管理計画、記録様式) • 申請手数料
その他	<ul style="list-style-type: none"> • 井戸水を使用する場合は、<u>水質検査成績書</u> • 自動車営業の場合は、<u>車検証</u> • 製造業の場合は、<u>製造品名と製造方法の概要</u> • 臨時営業の場合は、<u>営業計画書</u> (保健所に書類があります) 	

※ 施設の全体が把握できるものと、厨房・製造室内の器具の配置が分かるものがが必要です。また、図面には寸法を記載してください。

☆ 申請手数料一覧 (主な業種のみ記載)

R3(2021).6.1～

業種	新規	更新
飲食店営業	20,500	16,200
水産製品製造業		
食肉販売業	12,300	10,100
魚介類販売業		
菓子製造業	17,700	14,400
アイスクリーム類製造業		
麺類製造業		
漬物製造業		
食品の小分け業		

業種	新規	更新
乳製品製造業	26,200	20,800
食肉処理業		
食肉製品製造業		
冷凍食品製造業		
清涼飲料水製造業		
密封包装食品製造業	33,600	26,600
そうざい製造業		
複合型冷凍食品製造業		
複合型そうざい製造業		

☆ 営業施設の基準等

1 作業場（調理場・製造室）について

- ① 作業場は、それ以外の場所（客席、事務所など）と区画しましょう。
作業場を通路として使用したり、家庭用台所と兼用することは認められません。
- ② 床・壁・天井は、清掃・消毒しやすい材質・構造としましょう。
特に、床面の清掃に水を使用する場合は、床・壁は不浸透性の材質としてください。
- ③ 結露等防止のため、換気扇などを設置しましょう。
- ④ 窓などを開放状態にする場合は、網戸などを設置しましょう。
- ⑤ 水道水以外の水（井戸水等）を使用する場合は、消毒装置等を設置するとともに、年1回以上、水質検査を実施してください。
- ⑥ 更衣場所は作業場への出入りがしやすい位置に設け、従業員の数に応じて十分な広さを確保しましょう。

2 設備・器具について

- ① 作業場内に、流水式手洗い設備を設置しましょう。水栓は洗浄後の手指を触れずに止水できる構造（センサー式、肘レバー式など）としてください。
- ② 手洗い設備には、石けん（薬用液体石けんが望ましい）とペーパータオルを備えましょう。
- ③ 洗浄設備（流し）は、原則、2槽以上（器具用、食品用）設置し、お湯が供給できるようにしましょう。なお、洗浄設備は手洗い設備とは別に設置し、水槽毎に水栓を設けてください。
- ④ 食品に直接触れる調理器具などは、耐水性で洗浄・消毒がしやすいものを用意しましょう。
- ⑤ 冷蔵庫・冷凍庫には、温度計を設置しましょう。
- ⑥ ゴミ箱は、清掃しやすく、十分な大きさのあるものを用意しましょう。
- ⑦ 洗浄剤・消毒剤などの薬剤を、食品と区分して保管する設備を設けましょう。
- ⑧ 作業場用の清掃用具とその保管場所を用意しましょう。また、従事者が清掃作業を理解しやすくするために、清掃作業の内容を掲示してください。

3 トイレについて

- ① トイレの出入口は、直接作業場内に面した位置に設けないでください。
- ② トイレには、専用の手洗い設備を設置しましょう。
なお、ロータンクは手洗い設備とは認められません。
- ③ トイレの手洗い設備にも、石けん（薬用液体石けんが望ましい）とペーパータオルを備えましょう。

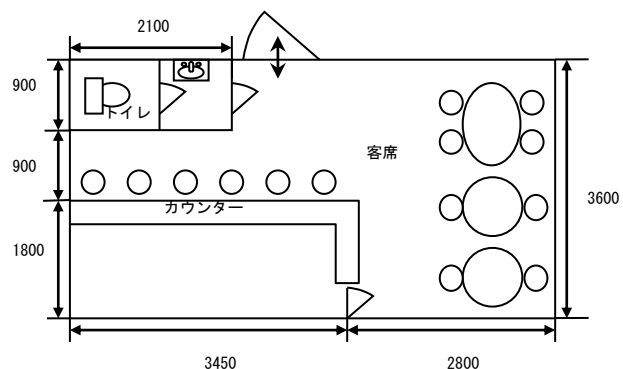
**営業の種類・内容によって基準が異なる場合があります
申請前に必ず保健所に相談しましょう**

☆ 図面の作成方法・・・図面に記入する項目

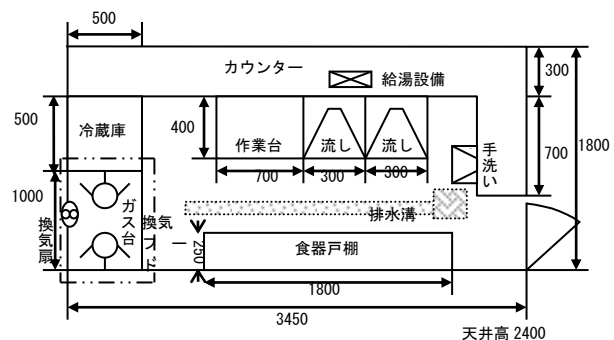
- ① 構造と寸法（調理場・客席・トイレ） ② 蛇口の位置 ③ ドア・引戸等の仕切りの位置 ④ 換気扇・換気フードの位置
- ⑤ 調理場の設備器具の配置（名称も記入） ⑥ 排水溝・グリストラップの位置 ⑦ 客席のテーブル・いす・座席等の配置
- ⑧ 調理場の主な部分の幅 ⑨ トイレの位置（手洗い器の位置も記入） ⑩ 調理場の天井の高さ

《図面記載例》

※ 施設全体の図面（トイレ・客席等を含む）



※ 設備器具の配置が分かる作業場平面図



設備器具の調書

器具機械の名称	大 き さ				構造及び原材料
	奥行 (cm)	幅 (cm)	高 さ (cm)	数 量	
冷蔵庫	50	50	180	1	
ガス台	50	100	80	1	ステンレス
調理台	40	60	85	1	〃
シンク	40	30	85	2	〃
手洗い	30	40	80	1	陶器
食器戸棚	25	180	180	1	ホ・ガラス
給湯設備	30	30	50	1	ステンレス
備 考					