

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てびき ～

食品に関する営業を行うためには、食品衛生法で定める営業許可が必要です。許可を取得するためには、法が定める施設基準に合致した施設をつくり、営業施設所在地を所管する保健所に営業許可申請を行う等必要な手続きがあります。詳細については、保健所にお尋ねください。

1. 営業許可申請の手続

事前相談



- 施設の工事着工前に施設設計図等の図面をご持参ください。
- 衛生的な管理運営をするため、施設毎に食品衛生責任者を配置しなければなりません。
- 水道水以外の水を使用する場合、水質検査が必要です。

必要書類の提出



- 窓口又はインターネットにより必要書類を提出してください。（必要書類については「3.申請に必要なもの」を御確認ください。）
- 営業を開始するおおむね10日前までには提出してください。

手数料納入



- 窓口申請の場合には書類提出時に、インターネット申請の場合には申請後に窓口で、青森県証紙で手数料を納入するか、口座振り込みにより納入してください。（インターネットからの納入はできません。）
- 手数料が納入されないと申請は完了しませんのでご注意ください。

施設検査の打合せ



- 申請の際、保健所担当者と工事の進行状況、連絡先、施設検査日等についてご相談ください。

施設検査



- 施設検査の際は、営業者が立ち会ってください。
- 施設基準に適合しない場合は許可になりません。不適事項については改善し、改めて検査日を決めて再検査を受けてください。

許可証の交付

- 施設基準適合確認後、許可証を作成します。交付までには数日かかりますので、開店日についてあらかじめご相談ください。

2. 許可業種について

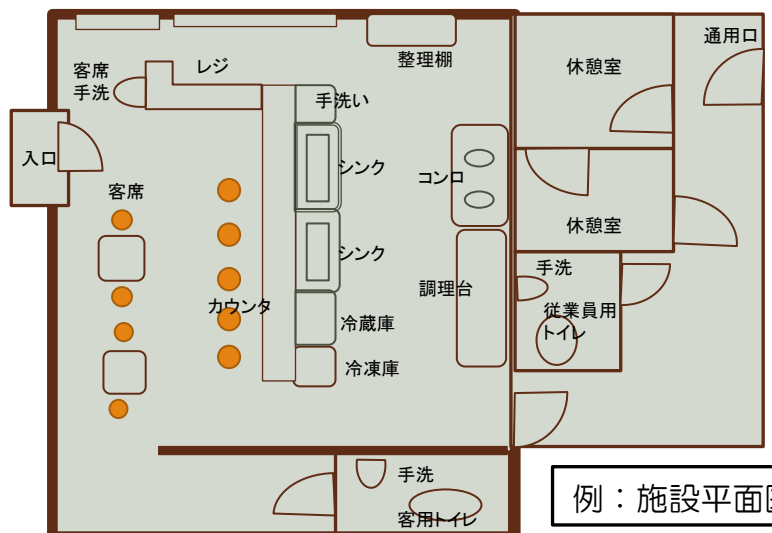
分類	業種	申請手数料
調理	飲食店営業	16,000円
	調理機能を有する自動販売機	9,600円
製造	菓子製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、漬物製造業、食品の小分け業	14,000円
	水産製品製造業、酒類製造業、みそ又はしょうゆ製造業	16,000円
	乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、冰雪製造業、液卵製造業、食用油脂製造業、そうざい製造業、冷凍食品製造業、密封包装食品製造業、添加物製造業	21,000円
	複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業	26,000円
処理	集乳業	9,600円
	乳処理業、特別牛乳搾取処理業、食肉処理業、食品の放射線照射業	21,000円
販売	食肉販売業※、魚介類販売業※ ※：包装品のみの取扱いは届出	9,600円
	魚介類競り売り営業	21,000円

3. 申請に必要な書類

必要なもの	備考
営業許可申請書（1通）	
施設平面図 1部	設備・機械器具の配置を記入してください
申請手数料	上記の手数料を青森県証紙で納入してください
該当する場合に必要なもの	該当条件
水質検査成績書 1部	水道水以外の水を使用する場合

◆施設平面について

例のように、平面図には設備等の配置を記載してください



例：施設平面図

4. 営業施設の基準（ポイント）

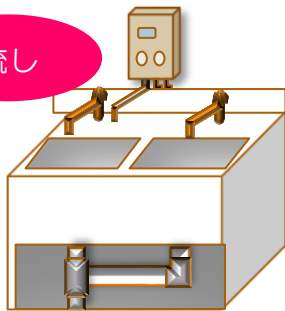
施設は下記のポイントを満たす必要があります。また、業種や取り扱う食品によっては、さらに個別に施設設備基準を満たす必要があります。詳細はお問い合わせください。

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、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。

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。

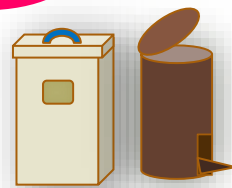
- ① 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒がしやすい材質、構造であること。
- ② 換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
- ③ 食品・器具類等の洗浄設備は、使用目的に応じた大きさ及び数であること。
- ④ 従業者の流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
- ⑤ 保管設備は、原材料を適切な温度で、他から汚染を受けないよう保管できること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管すること。
- ⑥ 冷蔵、冷凍、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計等を備えること。
- ⑦ ゴミ箱等廃棄物の保管容器は、不浸透性素材で、汚臭等が漏れない清掃がしやすい構造であること。
- ⑧ 作業場専用の清掃用具を必要数備え、保管場所や作業マニュアルを整備すること。
- ⑨ トイレは、作業場を汚染しない構造で、専用の流水式手洗い設備を有すること。

流し



使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。

ゴミ箱



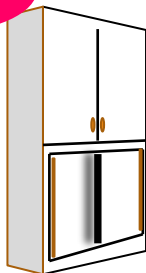
廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液及び汚臭が漏れないようにすること。

従事者用
手洗
設備



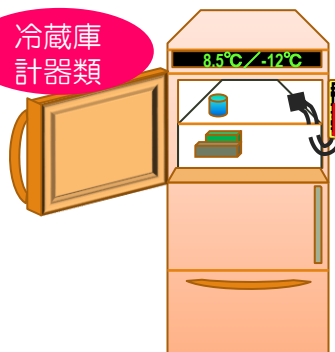
流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。

保管
設備



原材料や洗浄剤等を区別して保管する設備があること。

冷蔵庫
計器類



冷蔵庫・冷凍庫等には正確な温度計を付けてあること。

上図のセンサー式の外、下の例に示すレバー式（肘で操作できる等）、足踏み式等、洗浄後に手で触らずに水を止めることができる構造であること。



5. 食品衛生責任者の資格

食品衛生責任者は次のいずれかに該当する方を選任してください。

- 食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となることができる資格を有する者
- 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生責任者、と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは船舶料理士の資格を有する者
- 食品衛生責任者の資格取得のための養成講習会を修了した者

※食品衛生責任者養成講習会については、下記にお問い合わせください。

青森県食品衛生北五協会（五所川原市字末広町14 五所川原保健所内 TEL:0173-33-1091）
西郡食品衛生協会（つがる市森田町床舞緑野10-17 TEL:0173-26-3370）

※オンラインによる講習会も実施しています。オンライン形式については下記にお問い合わせください。
一般社団法人青森県食品衛生協会（青森市長島2-18-3 TEL:017-773-5960）

6. その他、必要な手続き

・変更届

次のような変更が生じた時は速やかに「営業許可申請書（変更）」を届け出てください。

- ・個人の改姓、（個人）営業者の住まいの変更
- ・営業所名称、屋号の変更
- ・法人の商号、代表者氏名の変更、本社所在地の変更
- ・営業設備の一部変更、法人形態の変更→状況により新たな営業許可が必要な場合があります。事前にご相談下さい。
- ・営業許可証の書き換えを希望する場合は、お申し出ください。

・廃止届

次のような場合は「営業許可申請書（廃業）」を届け出てください。

- ・営業を廃止した。
- ・営業所を移転した。→新たな許可が必要です。
- ・営業者が変わった。→新たな許可が必要です。ただし、相続、法人の合併又は分割の場合、承継が認められる場合がありますので、御相談ください。

・再交付

営業許可証を「遺失・盗難・汚損・破損」した場合は、申請手続きを行い、許可証の再交付を受けてください。

- ・①許可証再交付願
- ・②交付申請手数料（750円）

・その他

次の場合は、保健所にお問い合わせください。

- ・業としてフグの処理を行おうとする場合。
- ・生食用の牛の食肉（内臓を除く。）を取り扱おうとする場合。