

食品営業許可申請について



手続の流れ

① 相談（必要に応じて）

取扱う食品や業態によって、取得する営業許可の種類及び設備基準が異なります。
ご相談の必要があれば、**施設の工事着工前**に図面等を持参のうえ、ご来所ください。

② 申請

遅くとも、営業を開始する約２週間前までに申請してください。

◎ 許可申請には次の書類等が必要です。

- □ 営業許可申請書（印鑑不要）　１部
- □ 施設の構造及び設備を示す図面　２部
- □ 食品営業設備の概要　２部
- □ 食品衛生責任者の資格を証明するもの（コピー可。確認後返却。）
- □ 井戸水等使用の場合は、水質検査成績書（２６項目）
- □ 手数料（現金、ＰａｙＰａｙ又はクレジット）
  飲食店営業（新規）：１６，０００円／菓子製造業（新規）：１４，０００円
  （その他の業種はお問い合わせください。）

※その他、営業する内容（ふぐの処理をする等）によって必要なものがあります。

③ 施設検査

申請時に日程調整のうえ、施設基準（裏面参照）を満たしているか、保健所職員が現地確認を行います。
施設基準を満たさない場合は、許可できません。その場合は、改善指導を行います。
（施設設備に関する設備の工事が終わっていない場合は再検査となります。 例えば、水道が開通しておらず、手洗い設備に水が出ないなど。）
改善後、再検査を受けてください。

④ 許可処分

施設検査に合格後、許可期間、許可条件を付して許可処分されます。
許可処分には約１週間かかります。許可処分されてから営業ができます。
（営業開始の約１週間前に③施設検査ができるよう日程調整してください。）

⑤ 許可証の交付



許可処分されてから許可証を作成します。
許可証は窓口で交付又は特定記録（郵便受箱等に配達）で郵送します。
営業中は、店頭の見やすい場所に営業許可証を掲示してください。

※営業開始後は、自ら作成した衛生管理計画に基づき、衛生管理に努めて、安全な食品を提供してください。
詳しくは、裏面下部の「ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施」をご覧ください。

お問い合わせ先
吹田市健康医療部　衛生管理課（保健所）　食品担当
TEL　06-6339-2226　**FAX**　06-6339-2058



吹田市イメージキャラクター
すいたん

各業種共通の設備基準について

① 施設について

☐ 施設は専用とし、営業の施設以外と明確に区分すること
　また、家庭の調理場等と兼用しないこと

☐ 調理場の床面、内壁及び天井は、清掃しやすい材質（耐水性）、構造であること
　床面、内壁の清掃に水を流す必要がある場合は床面、内壁（腰張り）は不浸透性の
　材質で、 床面には排水溝（又は排水口）があること



② 作業場に求められる主な設備について

☐ 手指を洗浄消毒する装置（石けん、ペーパータオル、消毒液等）を備えた手洗い設備
　※水栓は、手指の再汚染を防止できる構造であること
　　（ひじで操作可能なレバー式、自動式、足踏み式等）





☐ 使用目的に応じた大きさの洗浄設備が必要な数があること（器具用、食品用など）
　※器具等の洗浄消毒のため、必要に応じて給湯その他の設備等がある

☐ 食品等の種類に応じて、汚染を防止できる食品保管庫等の保管設備

☐ 冷凍又は冷蔵庫（※温度計が必要）



☐ 汚液、汚臭がもれない廃棄物用容器



☐ 適切な換気・照明設備

☐ ねずみ及び昆虫等の侵入を防ぐ構造・設備

③ その他の設備について

☐ 便所には専用の手洗い設備があること



☐ 更衣場所があること

☐ 清掃用具を備えていること

※このほか、業種により個別基準が設けられています。
　詳しくは、保健所にお問い合わせください。

許可とは別に営業者に義務付けられるその他の事項

HACCPに沿った衛生管理の実施

HACCPに沿った衛生管理には、次の２種類があり、多くの事業者の方が②の対象となります。

【①HACCPに基づく衛生管理】【②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】

<②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の内容>

業界団体が作成した手引書（※）に基づき、衛生管理計画を作成したうえで、毎日の衛生管理の実施や記録の作成・保存を行います。（※手引書は、厚生労働省ＨＰを参照）

「厚生労働省ホームページ
HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書」
のQRコード