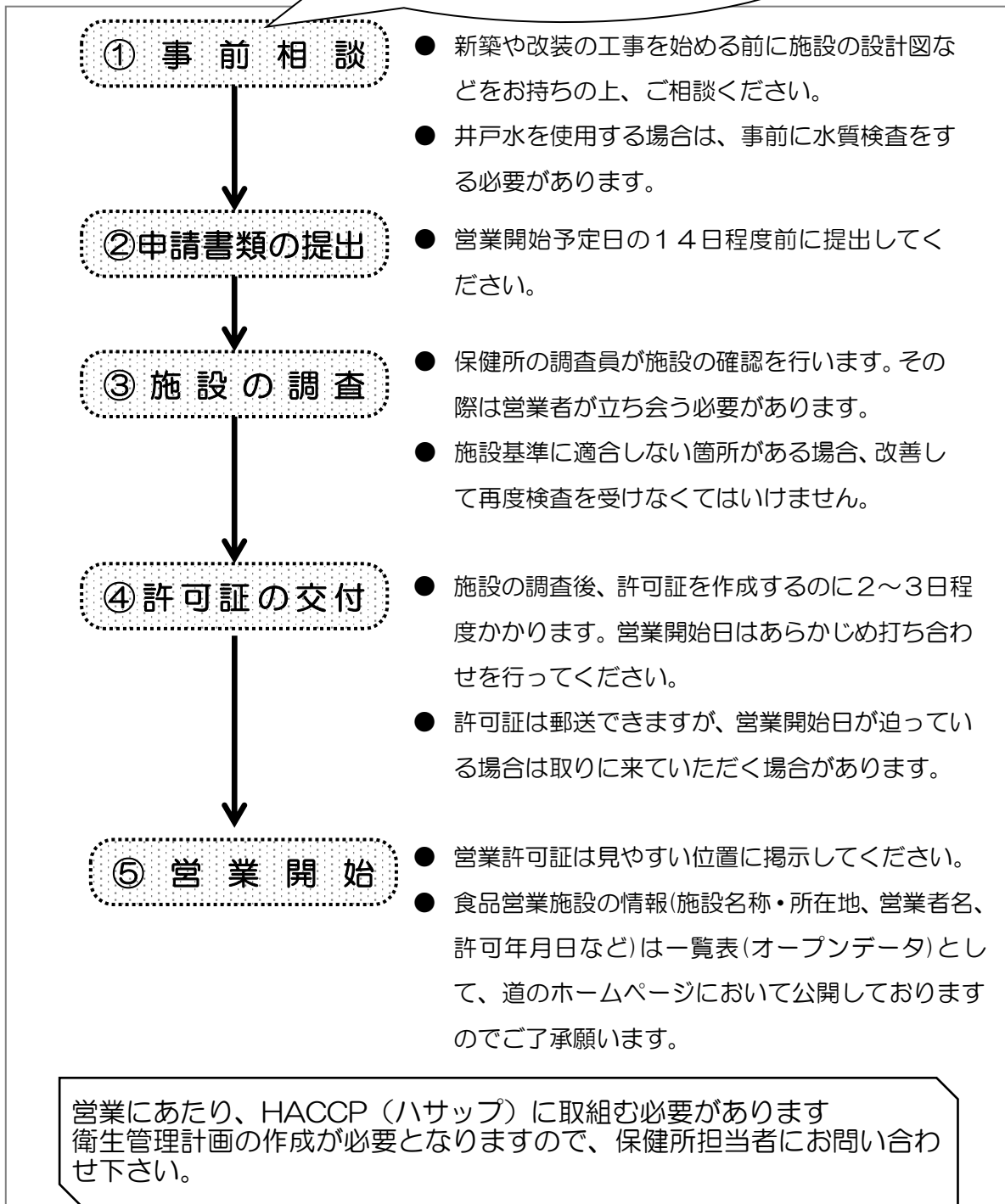


食品営業許可申請の手引き

取り扱う食品等によって、申請ではなく届出となる場合や、申請も届出も不要な場合があります。まずはご相談下さい。

☆ 手続きの流れ



問い合わせ先・・・もよりの保健所または支所へ

北海道留萌保健所 生活衛生課 食品保健 0164-42-8331
(留萌振興局保健環境部保健行政室)

北海道留萌保健所天塩支所 生活衛生 01632-2-1179
(留萌振興局保健環境部天塩地域保健支所)

☆ 申請に必要なもの

| 必ず いる もの | 保健所にある書類（様式） | 用意していただくもの |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 営業許可申請書（※1） • （誓約書） | <ul style="list-style-type: none"> • 施設図面（※2） • 食品衛生責任者の資格を証明する書類（資格が無い場合は誓約書が必要です）（※3） • 申請手数料 |
| その他 | <ul style="list-style-type: none"> • 法人が申請する場合は、<u>登記事項証明書</u>（申請書に法人番号を記入していただきます。） • 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>（申請書に自動車登録番号を記入していただきます。） • 製造業の場合は、<u>製造方法の大要</u>（任意の様式） • 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） | |

※1 申請にあたり、食品衛生責任者の設置が必要になります。

食肉製品製造業など業種等によっては「食品衛生責任者」だけではなく、「食品衛生管理者」の届出も必要な場合がありますので、ご相談ください。

※2 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。

※3 食品衛生責任者養成講習会は、地元食品衛生協会を受講する他、e ラーニングでも受講することができます。（詳細は「北海道食品衛生協会」のホームページをご覧ください。）

☆ 申請手数料一覧（主な業種のみ掲載）

| 業種 | 新規 | 更新 | 業種 | 新規 | 更新 |
|-------------|-------------|-------------|---------------|-------------|-------------|
| 飲食店営業 | | | 乳製品製造業 | | |
| 水産製品製造業 | | | 食肉処理業 | | |
| みそ又はしょうゆ製造業 | 各 20,500 | 各 16,200 | 食肉製品製造業 | | |
| 酒類製造業 | | | 魚介類競り売り業 | 各 26,200 | 各 20,800 |
| 菓子製造業 | | | 冷凍食品製造業 | | |
| アイスクリーム類製造業 | | | 清涼飲料水製造業 | | |
| 豆腐製造業 | | | 密封包装食品製造業 | | |
| 納豆製造業 | 各 17,700 | 各 14,400 | そうざい製造業 | | |
| 麺類製造業 | | | 調理機能を有する自動販売機 | 各 12,300 | 各 10,100 |
| 漬物製造業 | | | 食肉販売業 | | |
| 食品の小分け業 | | | 魚介類販売業 | | |
| | | | 複合型冷凍食品製造業 | 各 33,600 | 各 26,600 |
| | | | 複合型そうざい製造業 | | |

☆ 営業施設の主な注意事項

1 作業場所（調理・製造場所、更衣場所）について

- ① 住居、事務所、トイレなど、他のスペースとはしっかり区画しましょう。
- ② 作業場所は作業区分に応じ区画しましょう。
- ③ カビや結露が生じないように換気できるようにしましょう。
- ④ 床材は水が染み込まない材質にし、水拭きができるようにするのが原則です。
- ⑤ 更衣場所は、作業場への出入りが容易な場所にしましょう。

2 設備、器具について

- ① 作業場の中に、衛生的な手洗いが十分にできる大きさの手洗い専用シンクを設置しましょう。
- ② 手洗い設備の水栓はセンサー式・足踏み式・レバー式・プッシュ式など手指洗浄後、再汚染しない構造にしましょう。



- ③ 手洗い設備の近くにペーパータオル、石けんなどを設置しましょう。
- ④ 流し台は2つ以上あることが基本です（器具用、食品用）。営業の種類によっては不要な場合もありますが、必ず保健所にご相談ください。
- ⑤ 流し台にはお湯が出せるようにしましょう。
- ⑥ 食器や器具は、扉付きの保管設備で衛生的に保管しましょう。
- ⑦ 作業台は、水が染み込まない材質のものを用意しましょう。
- ⑧ 冷蔵庫、冷凍庫には、温度計を設置しましょう。

3 従事者のトイレについて

- ① トイレ専用の手洗い設備を設置しましょう。
- ② 手洗い器には、石鹸やペーパータオルなどをすぐ使えるように置いておきましょう。

営業の種類・内容によって基準が異なる場合があります。

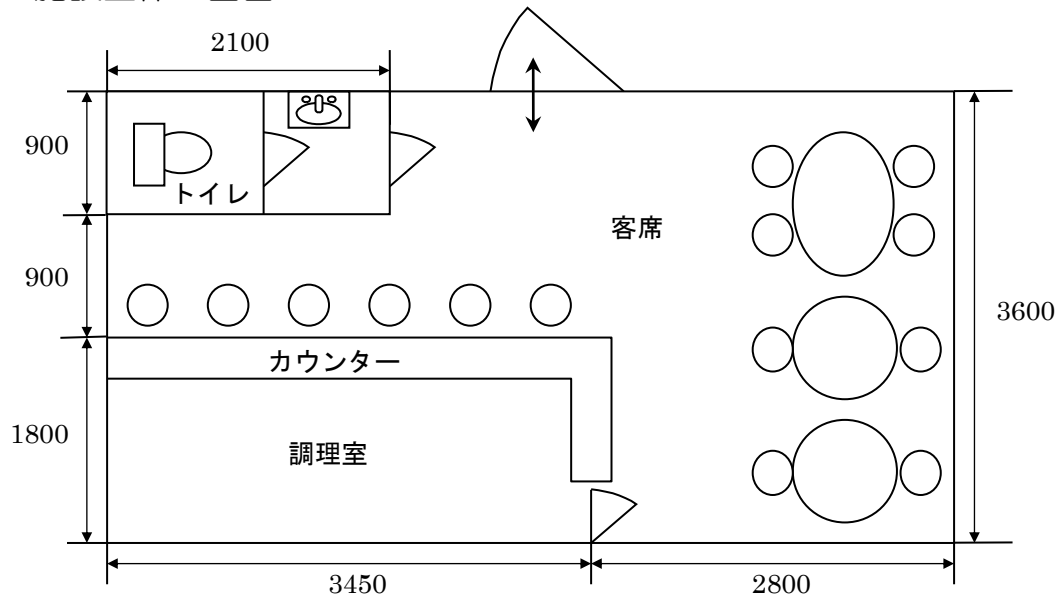
製造を考えている製品の製造工程等を用意し、事前に保健所に相談しましょう。

☆ 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・便所）
- 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（名称又は番号を記入）
- 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）

《図面記載例》

※ 施設全体の図面



※ 設備器具の配置が分かる平面図

