

営業許可申請の手引き

東部保健所

準備・相談

- ・許可を取得する営業の種類の確認
- ・施設基準の確認 をしましょう。

施設の図面(設備等の配置が分かるもの)をお持ちください。

申請(web)



厚生労働省「食品衛生申請等システム」での申請となります。(スマートフォンの場合、PC版サイトに切り替え)
<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

1 アカウントの作成

お手元に、メールアドレス、法人の場合は法人番号を御準備の上、「アカウントの作成はこちら」からアカウントを作成してください。

2 申請内容入力

施設の図面、食品衛生責任者の資格を証する書類を御準備の上「営業許可の申請」から申請内容を入力してください。



許可申請、届出に関する詳細
(静岡県東部保健所HP)

- ✓ 図面は記載例、図面チェックリストを確認の上、必要な設備等を記入し、写真データ又はPDFデータを添付してください。
- ✓ 食品衛生責任者の資格欄は資格証を確認の上、記載してください。
- ✓ 基準を満たしているか「YES」「NO」等を御自身で確認してください。

申請書提出

- ・申請内容(web入力後印刷、印刷できない場合は整理番号控え)
- ・施設図面 ・施設周辺地図
- ・(法人の場合)登記事項証明書
- ・食品衛生責任者の資格証
- ・申請手数料(静岡県収入証紙)

窓口を持参

施設調査

沼津市・長泉町・清水町・裾野市 月曜日・木曜日
三島市・伊豆の国市・函南町 火曜日・金曜日
(予約が一杯等、御希望に添えない日もあります。)

施設調査時までHACCPに沿った衛生管理計画を作成し、提示してください。

許可連絡

電話連絡があった時点で営業可能です。
(調査から1週間程度)

許可証交付

月1回講習会を開催、受講後、許可証をお渡しします。
(調査時及び後日ハガキで日程をお知らせします。)

許可に関するお問い合わせ
東部保健所 衛生薬務課
TEL:055-920-2102

食品衛生申請等システムに関するお問い合わせ
ヘルプデスク
TEL:080-4953-0566
Mail:TJ-fas-helpdesk@tjsys.co.jp

食品衛生申請等システムの利用方法

Step 1 食品等事業者情報登録（初回のみ）

以下の順番で情報を入力し、食品等事業者のアカウントを登録し、IDとパスワードを入手します。

- ① 表面に記載のURL又はQRコードから食品衛生申請等システムにアクセス※1
- ② G BizID※2の作成又はアカウント作成を選択
- ③ 必要情報を入力し、登録

- ※1 PCによるアクセスをお勧めしています。
（スマートフォンの場合は、右の画面が出ますので、PC画面が確認できるようにスマートフォン用表示をデスクトップ用表示に切り替えてください。下の例を参照ください。）
- ※2 G BizIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできるサービスです。当該IDの取得を優先してください。



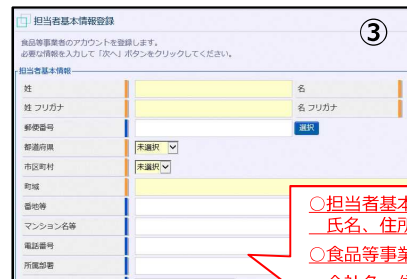
スマートフォンでPC画面切り替え方法（例示）

○iPhone (Safari) の場合

ツールバーのAボタンをタップし、「デスクトップ用Webサイトを表示」をタップするとPC用ページが表示されます。

○Android (Chrome) の場合

Chrome から目的のページを開き、右上にある三本線のボタン[メニュー]ボタンをタップします。「PC版サイトを見る」で切り替えます。



- 担当者基本情報
氏名、住所、連絡先等
- 食品等事業者基本情報
会社名、住所、連絡先等

Step 2 各種申請（届出）の手続方法

- ① ログインIDとパスワードを入力し、ログイン
※表面に記載のURL又はQRコードからアクセス



- ② 申請したい項目（届出）を選択



- ③ 営業施設情報を入力



- ④ 申請（届出）

※ 届出の内容について、管轄の自治体から問い合わせがあることがあります。

【システムに関するお問い合わせ】

厚生労働省のホームページにヘルプデスクの案内を記載していますので、そちらにお問い合わせください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html



〇〇保健所長 殿

営業許可申請書・営業届（新規、継続）

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。
申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（チ□）

申請者・届出者情報	郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	
	電子メールアドレス： shokuhin@△△△.jp	法人番号：		
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号			
	(ふりがな) しょくひん たろう	(生年月日)		
申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 食品 太郎	昭和〇年〇月〇日生			
営業施設情報	郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	
	電子メールアドレス： restaurant-taro@△△△.jp			
	施設の所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号			
	(ふりがな) れすとらん たろう			
	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎			
	(ふりがな) しょくひん はなこ	資格の種類 食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥		
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 食品 花子	受講した講習会 都道府県知事等の講習会 (適正と認める場合を含む) 講習会名称 〇〇協会 〇年〇月〇日 養成講習会		
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理品	自由記載			
自動販売機の型番	業態 洋食店			
HACCPの取組	※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設	<input type="checkbox"/>		
	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。	<input type="checkbox"/>		
営業届出	営業の形態		備考	
	1			
	2			
	3			
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう	電話番号		
	担当者氏名 食品 次郎	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		

◎共通基準（別表第1）

- 1 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。
- 2 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（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、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。ただし、作業における食品等又は従事者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。なお、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。
- 3 施設の構造及び設備
 - (1) じんあい、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。
 - (2) 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
 - (3) 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
 - (4) 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、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。
 - (5) 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
 - (6) 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水（以下「水道事業等により供給される水」という。）又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。
 - (7) 法第13条第1項の規定により別に定められた基準又は規格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営業にあっては(6)の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「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営業にあっては(6)の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
 - (8) 従事者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。
 - (9) 排水設備は次の要件を満たすこと。
 - ア 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。
 - 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。

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。

- (10) 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第13条第1項により別に定められた基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。
- (11) 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。
- (12) 次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて有すること。
 - ア 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
 - イ 専用の流水式手洗い設備を有すること。
- (13) 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。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設備を有すること。
- (14) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、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。
- (15) 製品を包装する営業にあつては、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。
- (16) 更衣場所は、従事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。
- (17) 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の洗浄設備を有すること。
- (18) 添加物を使用する施設にあつては、それ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。

4 機械器具

- (1) 食品若しく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（以下この表において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。
- (2) 作業に応じた機械器具等を備えること。
- (3) 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、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。
- (4) 固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄しやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、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。
- (5) 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
- (6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
- (7) 作業場の清掃等をするための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

5 その他

- (1) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業にあつては、3(Ⅾ)の基準を適用しない。
- (2) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態で飲食に供することの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営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。別表第2の1(Ⅰ)において同じ。）をする場合にあつては、(Ⅰ)の規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。
 - ア 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。
 - イ 排水設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。
 - ウ 冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。
 - エ 食品を取り扱う区域にあつては、従事者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、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。
- (3) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあつては、3(Ⅳ)、(Ⅸ)、(Ⅻ)及び(Ⅼ)の基準を適用しない。
- (4) 政令第35条第9号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、3(Ⅻ)、(Ⅼ)及び(Ⅾ)並びに4(Ⅴ)の基準を適用しない。
- (5) 政令第35条第27号及び第28号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、(Ⅰ)から(Ⅳ)までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。
 - ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
 - イ 原材料を保管する室又は場所に、冷蔵又は冷凍設備を有すること。
 - ウ 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
 - エ 製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。
- (6) 政令第35条第30号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあつては、(Ⅰ)から(Ⅳ)までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たすこと。
 - ア 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
 - イ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。
 - ウ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

◎営業ごとの基準（別表第2）

1 政令第35条第1号に規定する飲食店営業

自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 簡易な営業にあっては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
- (2) 比較的大量の水を要しない営業にあっては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
- (3) 比較的大量の水を要する営業にあっては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

◎生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準（別表第3）

1 政令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第3号に規定する食肉販売業、同条第9号に規定する食肉処理業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設にあっては、別表第1及び別表第2の基準に加え、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。
- (2) 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
- (3) 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
- (4) 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が摂氏4度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- (5) 生食用食肉を加工する施設にあっては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。

2 政令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第4号に規定する魚介類販売業、同条第16号に規定する水産製品製造業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあっては、別表第1及び別表第2の基準に加え、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。
- (2) ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
- (3) ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス18度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。



web申請で添付する(提出する)図面は、次のことを満たすよう準備しましょう。

項目を見ながらチェックしてみよう♪

- 必要な設備が記載されていますか？
(下のリストの名称で記載してください。)

必要設備(飲食店)

(飲食店以外は、必要な設備を確認してください。)

- 1 手洗い、消毒設備(レバー式等再汚染防止できる物)
 - 2 洗浄設備(シンク)
 - 3 水切り設備(食器・器具を乾燥する場所)
 - 4 殺菌設備(コンロ等又は塩素系等殺菌剤)
 - 5 保管設備(扉付きの食器棚等)
 - 6 温度計付き冷蔵庫
 - 7 換気設備
 - 8 蓋つきゴミ箱(耐水性)
 - 9 清掃用具
 - 10 窓(なくてもよい、窓が有る場合は網戸が必要)
 - 11 トイレ
 - 12 トイレ用手洗い、消毒設備
 - 13 更衣設備
 - 14 水道メーター
- 調理室・製造室の外

- 50分の1～100分の1の大きさで表示されていますか？
- 施設全体が図面に表示されていますか？
- 調理場の寸法が記載されていますか？
- 施設全体の寸法が記載されていますか？
- 調理場の面積が記載されていますか？
- 施設全体の面積が記載されていますか？
- 上部に屋号が記載されていますか？

「HACCP」実施していますか？



2021年6月～
全ての飲食店で完全義務化！

いつもの衛生管理
を見える化！



難しいの？



4つの書類を作れば大丈夫！ (様式例、記載例があります)

衛生管理計画	① 一般衛生管理の計画
	② 重要管理の計画
実施記録	③ 一般衛生管理の記録
	④ 重要管理の記録

様式

静岡県東部保健所 HACCP

検索



(東部保健所HP) →
(講習会の案内や、説明動画も掲載しています。)

手引書

「HACCP 手引書」で検索(厚生労働省HP)



静岡県東部保健所 衛生薬務課
055-920-2102