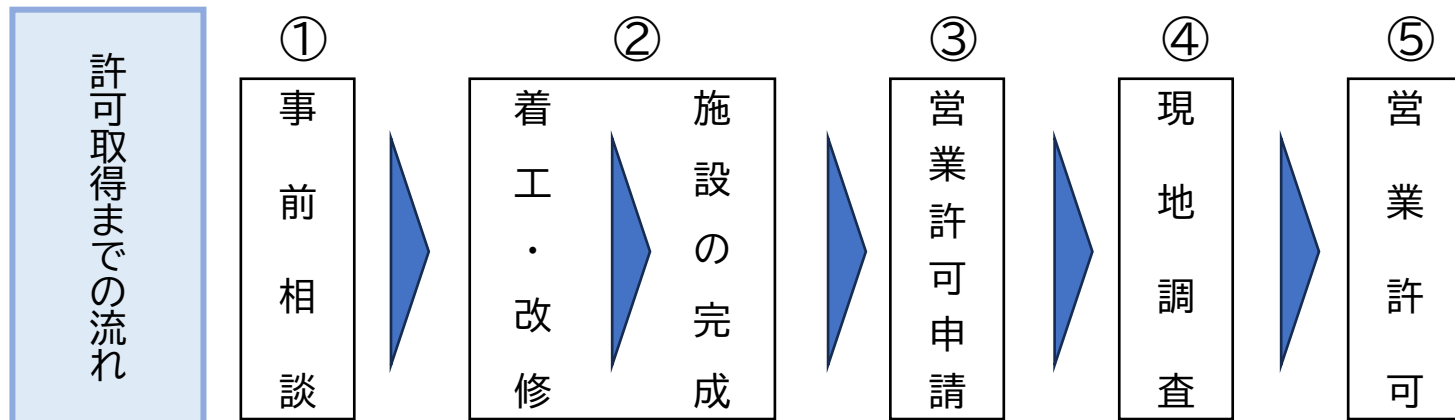


食品営業許可申請の手引き

食品衛生法第54条で規定される業種の営業を行う場合は、福島県食品衛生法施行条例第3条で規定される施設基準を満たした施設で、保健所長の許可を受ける必要があります。

この手引きでは、相双保健所管内の市町村において食品営業許可が必要な業種を営業するまでの流れについて説明します。



①事前相談

○施設基準に適合していることの確認

- 食品営業許可施設は、福島県食品衛生法施行条例第3条に規定する施設基準に適合している必要があります（施設基準の詳細は別紙参照。）。
- 新築する場合であっても、既存の施設を使用する場合であっても、必ず着工する前に施設の平面図(案)を持参のうえ、当所に相談してください。
 - * 平面図(案)には、計画している設備器具を配置してください。
 - * 施設の完成後に初めて当所に相談され、施設基準に満たないため追加の工事が必要となる事例もありますので、必ず事前に相談してください。
- 提供する食品、調理・製造工程、調理・製造数量などの事業内容を確認し、該当する業種の施設基準に適合するかを判断します。必要な設備器具等は、事業内容によって異なります。具体的な事業内容を明確にしたうえで、説明のできる方が来所してください。
- 平面図(案)が、該当する業種の施設基準に適合していないと判断した場合、当所の指導事項を改善し、改めて相談してください。

○食品衛生責任者の選任

- 食品営業許可施設では、食品を衛生的に管理するため、施設ごとに食品衛生責任者として、以下の資格者を選任してください。
 - ①調理師、製菓衛生師、栄養士、管理栄養士、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理者や作業衛生責任者の資格を有する者、食鳥処理衛生管理者
 - ②食品衛生管理者又は食品衛生監視員となることができる資格を有する者
 - ③食品衛生責任者の資格取得のための養成講習会修了者

○使用水(食品製造用水)の水質検査(2ページ目の水質検査項目を参照)

- 井戸水や湧水などを使用する場合は消毒・浄水装置を設置したうえで、水質検査が必要です。
また、水道水を使用する場合でも、有効容量5m³以下の貯水槽を設置する場合は水質検査が必要です。

②着工・施設の改修～完成

- ①事前相談で当所が「許可取得可能」と判断した平面図から変更しようとする場合は、改めて相談してください。
- 水道水をいったん貯める貯水槽のうち、有効容量5m³を超えるものを設置する場合は、施設の所在地に応じて以下に相談してください。なお、必ず貯水槽の工事に着手する前に相談してください。
 - ア 施設の所在地が市の場合：市の貯水槽関係担当課
 - イ 施設の所在地が町村の場合：当所環境衛生チーム 0244-26-1339
- 施設の完成までの間に、以下の申請書類の準備をしてください。
 - ア 営業許可申請書
 - イ 施設の平面図(最終版)
 - ウ 水質検査成績書(井戸水や湧水などの自己水源や、有効容量5m³以下の貯水槽を使用する施設のみ)

水質検査項目(以下は、食品全項目)

①	一般細菌	10	フッ素	19	陰イオン界面活性剤
②	大腸菌群	11	有機リン	20	フェノール類
3	カドミウム	12	亜鉛	②1	有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)
4	水銀	13	鉄	②2	pH値
5	鉛	14	銅	②3	味
6	ヒ素	15	マンガン	②4	臭気
7	六価クロム	①6	塩素イオン	②5	色度
8	シアン(シアンイオン及び塩化シアン)	17	カルシウム、マグネシウム等(硬度)	②6	濁度
⑨	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	18	蒸発残留物		

*井戸水や湧水などの自己水源を使用する施設

・新規申請の際⇒食品全項目(26項目)

・許可後、年に1回以上⇒1、2、9、16、21、22、23、24、25、26(10項目)・・・○印の項目

*「1 大腸菌群」及び「21 有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)」は、「大腸菌」及び「有機物(全有機炭素(TOC)の量)」の項目であっても可

*有効容量5m³以下の貯水槽を使用する施設

新規申請の際⇒1、2又は大腸菌、16、21、22、23、24、25、26(9項目)



③営業許可申請

- 営業開始予定日の10日位前までに、以下の書類・許可申請手数料などを持参し、申請してください。(要予約)
 - ア 営業許可申請書
 - イ 施設の平面図(最終版)
 - ウ 水質検査成績書(井戸水などを使用する施設のみ)
 - エ 申請手数料(当所と同一敷地内の売店で福島県収入証紙を購入できます)
 - オ 営業設備一式(自動車による営業・露店営業の場合のみ)
 - カ 自動車検査証(自動車による営業の場合のみ)
- 申請の際、当所職員による現地調査の日程調整を行います。
- 現地調査までの間に、「HACCPに沿った衛生管理」を行うための衛生管理計画を作成してください。すでに作成済みの場合は、申請の際に持参してください。
- 現地調査の日程変更を希望する場合は、速やかに当所まで連絡してください。

【HACCPに沿った衛生管理】

- ・HACCP(**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint)は、原材料の受け入れから調理・製造、製品の出荷までの一連の工程や貯蔵、販売において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を、科学的根拠に基づいて管理する方法です。
- ・令和3年6月1日から、全ての食品営業者は「HACCPに沿った衛生管理」の実施が義務化されました。
- ・自らが作成した衛生管理計画を適切に実施し、かつ記録を保存することで、食中毒や不良食品など、食品による健康被害の防止に努めましょう。
- ・福島県では、県独自の衛生管理モデル「ふくしまHACCP」を推進しています。県で開発したウェブアプリを使って、だれでも簡単に衛生管理計画の作成や日々の記録が可能です。
- ・詳しくは以下のURL又は右の二次元コードから「ふくしまHACCPポータルサイト」で確認してください。
«URL» <https://fukushima-haccp.com/> «二次元コード»



業種	新規許可申請手数料
飲食店営業、酒類製造業、みそ又はしょうゆ製造業、漬物製造業	18,000円
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、食品の小分け業	16,000円
食肉販売業、魚介類販売業、集乳業	11,600円
魚介類競り売り営業、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、乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、水産製品製造業、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	23,000円
複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業	35,000円
調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	10,000円

④現地調査

- 当所職員が申請のあった施設を調査し、施設基準に適合しているかを審査します。
- 現地調査は、工事が完了し、機械器具が設置されている状態で行います。実際の調理・製造の流れなどを確認しますので、申請者などの説明ができる方が立ち会ってください。
- 審査の結果、施設基準に適合しない場合は許可されません。不適事項については改善し、後日再検査を受ける必要があります。
 - * 不適事項が改善されましたら、再検査の日程調整のため、当所に連絡してください。

≪不適事項の例≫

- ・厨房など、食品を取り扱う施設内の手洗い消毒設備の蛇口が、手指の再汚染を防止する構造(レバー式、センサー式、足踏み式、など)になっていない。
- ・厨房などの食品を取り扱う施設と、客室などの食品を取り扱わない場所との境界に区画がない、または容易に動かせる構造物で区画されている。
- ・給排水工事が終わっておらず、水が流せない。
- ・照明設備の設置が終わっておらず、十分な明るさを確認できない。
- ・床や内壁の清掃等に水が必要な施設で、床や内壁(おおよそ腰高まで)が不浸透(防水)性の材質でない。
- ・井戸水等を使用する施設で、給水栓から出た水から遊離残留塩素が検出されない。

⑤営業許可

- ④現地調査で当所職員が「施設基準に合致している」と判断した場合、営業許可指令書を作成します。
- 完成した営業許可指令書は、原則として希望する住所に郵送します。必ず受け取ることができる住所を申し出てください。
- 許可指令書の受け取りをお急ぎの場合、当所に直接受け取りに来ていただくことも可能です(完成したことを連絡するので、受け取りに来所する日程を調整してください。)
- 食品営業者は、食品衛生法施行規則に定める「一般的な衛生管理に定める基準」と「HACCPに関する基準」に従い、自らが作成した衛生管理計画に沿って衛生管理を行って営業してください。
- 許可指令書は再発行することができません。ただし、その営業者がその施設で食品営業許可を有していることを証明する書類(食品営業許可証明書)を交付することはできますので、必要な場合は相談してください。
- 営業者住所、法人代表者、施設名称、食品衛生責任者などの変更があった場合は、営業許可申請書(変更)の手続きが必要です。
- 令和5年12月13日から、営業許可を譲渡する制度が始まりました。譲渡契約書等を用意し、事業を譲り受ける方(新しく営業者となる方)が手続きを行ってください。
- 営業を廃止する場合は、営業許可申請書(廃止)の手続きが必要です。

福島県相双保健福祉事務所(相双保健所)
生活衛生部 衛生推進課 食品衛生チーム



〒975-0031 南相馬市原町区錦町1丁目30
Tel 0244-26-1358/FAX 0244-26-1332
Mail sousou.syokuhin@pref.fukushima.lg.jp