

食品関係営業許可申請の手引き

食品に関する営業を始める場合、営業の種類によっては、食品衛生法に基づく許可が必要です。営業許可を受けるには、営業施設が条例に定める施設基準に適合していることが必要です。この手引きで、営業許可申請の手続の要点等を確認の上、詳細は施設の所在地を管轄する保健所に御相談ください。

1 営業許可が必要な業種・申請手数料

営業の種類	手数料	営業の種類	手数料
① 飲食店営業	16,330	⑰ 冰雪製造業	21,030
② 調理機能を有する自動販売機	10,180	⑱ 液卵製造業	21,030
③ 食肉販売業	10,180	⑲ 食用油脂製造業	21,030
④ 魚介類販売業	10,180	⑳ みそ又はしょうゆ製造業	16,330
⑤ 魚介類競り売り営業	21,030	㉑ 酒類製造業	16,330
⑥ 集乳業	10,180	㉒ 豆腐製造業	14,030
⑦ 乳処理業	21,030	㉓ 納豆製造業	14,030
⑧ 特別牛乳搾取処理業	21,030	㉔ 麺類製造業	14,030
⑨ 食肉処理業	21,030	㉕ そうざい製造業	21,030
⑩ 食品の放射線照射業	21,030	㉖ 複合型そうざい製造業	27,470
⑪ 菓子製造業	14,030	㉗ 冷凍食品製造業	21,030
⑫ アイスクリーム類製造業	14,030	㉘ 複合型冷凍食品製造業	27,470
⑬ 乳製品製造業	21,030	㉙ 漬物製造業	14,030
⑭ 清涼飲料水製造業	21,030	㉚ 密封包装食品製造業	21,030
⑮ 食肉製品製造業	21,030	㉛ 食品の小分け業	14,030
⑯ 水産製品製造業	16,330	㉜ 添加物製造業	21,030

この他、営業を始める際に届出が必要な業種があります（乳類販売業、野菜果物販売業等）

2 営業許可申請の手続の流れ



① 事前相談

- 施設が基準に適合していることを確認するため、施設工事の着工前に、図面を持参の上、施設の所在地を管轄する保健所に御相談ください。
- 必要な設備器具等は事業内容（取扱食品、調理方法、取扱量等）により異なりますので、具体的な事業内容を明確にした上で、説明のできる方が御相談ください。

② 申請書類提出

- 申請書類を揃えて、手数料と併せて提出してください。
- 開店予定日の10日前までには申請してください。
- 申請は電子申請（厚生労働省食品衛生申請等システム）の利用が可能です。

厚生労働省
食品衛生申請等システム
<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



申請に必要な書類

- 営業許可申請書（P3 参照）
- 付近の見取図
- 施設の構造及び設備の配置を示す図面（P7 参照）
- 水質検査成績書の写し（6ヶ月以内のもの）
注：水道水、専用水道、簡易専用水道以外の水（水源が水道水で貯水槽を経由する場合を含む）を使用する場合、水質検査が必要です。検査項目は業種によって異なりますので、保健所に御確認ください。
- 製造の方法に関する書面（P9 参照）
- 誓約書（食品衛生責任者の有資格者がいない場合のみ）
- 営業許可申請手数料（P1 参照）
※添付の省略が可能な書類がありますので、事前相談の際に御確認ください。

《食品衛生責任者の資格》

- ・調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、食鳥処理衛生管理者、と畜場法に規定する衛生管理責任者／作業衛生責任者の資格を有する者
- ・食品衛生監視員又は食品衛生管理者となることができる資格を有する者
- ・食品衛生責任者養成講習会の修了者

③ 現地調査

- ・保健所職員が現地調査を行い、施設基準に適合しているか確認します。
- ・施設基準に適合しない場合は許可されません。不適事項を改善し、改めて現地調査を受けてください。

④ 許可証交付

- ・施設基準適合を確認後、後日、許可証を交付します（交付には数日かかります）。

《各保健所連絡先》

名称	所在地	電話番号	管轄区域
岩国環境保健所	岩国市三笠町 1-1-1	0827-29-1527	岩国市、和木町
柳井環境保健所	柳井市南町 3 丁目 9-3	0820-22-3631	柳井市、周防大島町、上関町、田布施町、平生町
周南環境保健所	周南市毛利町 2-38	0834-33-6426	下松市、光市、周南市
山口環境保健所	山口市吉敷下東 3-1-1	083-934-2535	山口市
防府保健所	防府市駅南町 13-40	0835-22-3740	防府市
宇部環境保健所	宇部市琴芝町 1-1-50	0836-39-9862	宇部市、美祢市、山陽小野田市
長門環境保健所	長門市東深川 1344-1	0837-22-2811	長門市
萩環境保健所	萩市江向 531-1	0838-25-2665	萩市、阿武町

(裏面)

【第2面：許可のみ（使用水の種類及び添付書類欄を除く）】

申請者情報	法第55条第2項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>				
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。		<input type="checkbox"/>				
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。		<input type="checkbox"/>				
営業施設情報	(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。		<input type="checkbox"/>				
	令第13条に規定する食品又は添加物の別 <input type="checkbox"/> ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に取められたもの） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ③調整粉乳 <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム、魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑥放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑦食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ⑧マーガリン、ショートニング <input type="checkbox"/> ⑨添加物（法第13条第1項の規定により規格が定められたもの）						
	フリガナ	資格の種類					
業種に応じた情報	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者設置（変更）届」も別途必要		講習会名称： 受講した講習会 受講年月日： 年 月 日				
	使用水の種類 ① 水道水 (<input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道) ② <input checked="" type="checkbox"/> ①以外の水						
	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input type="checkbox"/>				
添付書類	ふぐの処理を行う施設		<input checked="" type="checkbox"/>				
	フリガナ ヤマグチ タロウ	ふぐ処理師氏名 ※ふぐを処理する営業の場合 山口 太郎	ふぐ処理師名簿登録番号 第〇〇〇〇号				
営業許可業種	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備の配置を示す図面	← P7参照					
	<input checked="" type="checkbox"/> (水道水以外の水を使用する場合) 水質検査成績書の写し	← 水道水以外の水、貯水槽経由の水の場合、水質検査成績書の写しを添付					
	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の付近の見取図	← P9参照					
	<input type="checkbox"/> 製造の方法に関する書面	← P9参照					
備考	許可の番号及び許可年月日	営業の種類	備考	コード値	主として取り扱う食品等	大分類	
	1	年 月 日	飲食店営業		01	調理食品	753
	2	年 月 日					
	3	年 月 日					
	4	年 月 日					

申請者情報：該当する場合は

①～⑨の食品等を製造する場合は、該当する食品等にし、食品衛生管理者の氏名等を記入※別途「食品衛生管理者設置届」も必要

業種に応じた情報：該当する場合のみふぐの処理を行う場合は、ふぐ処理師の氏名、ふぐ処理師名簿登録番号を記入（ふぐ処理免許証を参照）

水道水以外の水、貯水槽経由の水の場合、水質検査成績書の写しを添付

営業の種類、コード値：別表1参照
主として取り扱う食品等、大分類：別表2参照



4 営業施設の基準の要点

(1) 共通基準

全ての業種に共通の基準（調理の機能を有する自動販売機、集乳業を除く。）

項目	基準
施設全般	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、必要な構造又は設備及び機械器具を有し、並びに食品又は添加物の取扱量に応じた十分な広さを有すること。
	公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じて間仕切り等により区画され、工程を踏まえて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けられていること。
	同一の建物内の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と区画されていること。（自宅の台所と許可施設を兼用することはできません。）
汚染等防止	塵埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止することができる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止することができる設備を有すること。
換気設備	結露によるかびの発生を防止し、結露による水滴で食品等を汚染しないよう適切に換気できる構造又は設備（窓、換気扇等）を有すること。
床内天井	清掃等を容易にすることができる材質、構造であること。
	床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、次の要件を満たすこと。 ① 床面は、不浸透性の材料で造られ、排水しやすい構造であること。 ② 内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性の材料で腰張りされていること。
照明設備	作業、清掃等を十分行えるよう必要な照度を確保できる機能を有すること（150ルクス程度以上）。
給水設備	給水設備は、水道水又は水質検査で飲用適となった水を適切な温度で十分な量を供給できるものであること。
手洗い設備	手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備（標準サイズ：40cm×32cm以上）を必要な数有すること。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（自動洗浄や肘で操作できるレバー式等）。
排水設備	水で洗浄する区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に、排水設備を有すること。
冷蔵冷凍設備	必要に応じ、食品等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有すること。
便所	作業に汚染の影響を及ぼさない構造で、専用の流水式手洗い設備を有する便所を、従事者の数に応じて有すること。
保管設備	原材料の種類及び特性に応じた温度で、汚染防止可能な状態で保管できる十分な規模の設備を有すること。 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。
廃棄物容器	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を有し、清掃しやすく、かつ、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
包装場	製品を衛生的に包装することができる場所を有すること（飲食店営業を除く）。
更衣場	更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さを有し、かつ、作業場への出入りが容易な位置に有すること。
洗浄設備	必要に応じ、熱湯、蒸気等を供給することが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。
機械器具	機械器具等は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。
	食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で造られ、洗浄しやすく、かつ、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒をすることができるものであること。
	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備は、温度計を備え、必要に応じ、圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
	作業場の清掃等をするための専用の用具は、必要な数を備え、その保管場所及び作業内容を掲示するための設備を有すること。

(2) 業種別基準

共通基準に加えて、業種別に定められた個別の基準を満たす必要があります。

業種	基準
菓子製造業	原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。
	原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする場所は、作業区分に応じて区画されていること。
	原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
	原材料及び製品の保管をする室又は場所に、必要に応じ、冷蔵又は冷凍設備を有すること。
	シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合にあっては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。
そうざい製造業	原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。
	原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする場所は、作業区分に応じて区画されていること。
	製品の製造をする室又は場所に、製造する品目に応じ、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
	原材料及び製品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。
食肉販売業	処理室を有すること。
	処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
	冷蔵保存を要する製品は10℃以下、冷凍保存を要する製品は-15℃以下となるよう管理できる機能を有する冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
	不可食部分を入れるための容器及び不可食部分を廃棄するための容器は、次に掲げる要件を満たすこと。 <ul style="list-style-type: none"> ・不浸透性の材料で造られていること。 ・処理量に応じた容量を有すること。 ・消毒しやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、かつ、蓋を備えていること。
漬物製造業	原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。
	原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする場所は、作業区分に応じて区画されていること。
	原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に、必要に応じ、洗浄、漬込み、殺菌等をする設備を有すること。
	浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏十度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵設備を有すること。

- ・上記の業種以外にも、業種別基準があります。
- ・生食用食肉の調理・加工、ふぐの処理を行う場合は、追加の施設基準があります。施設基準の詳細については、山口県ホームページを御確認ください。

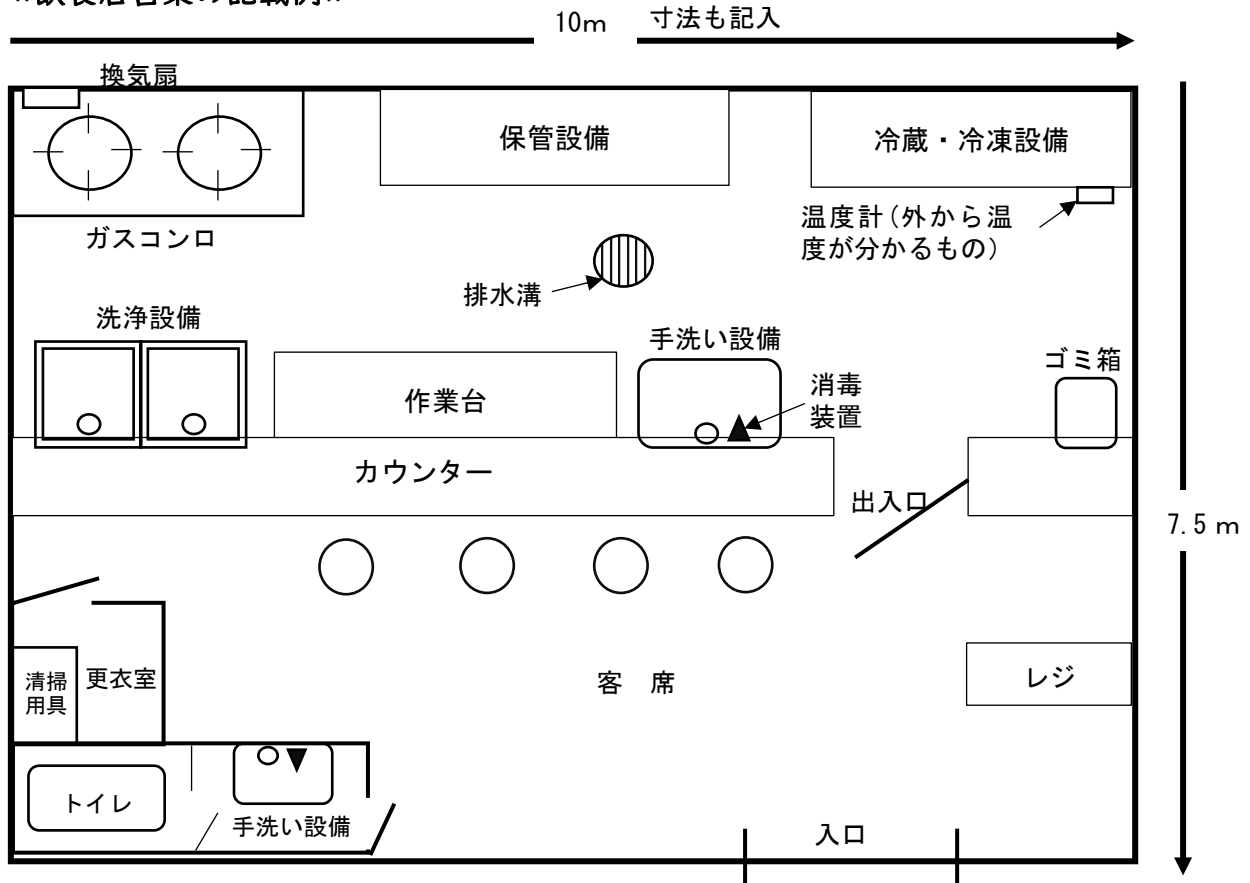
○条例で定める営業施設の基準（山口県公式ウェブサイト）

<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/uploaded/attachment/50649.pdf>

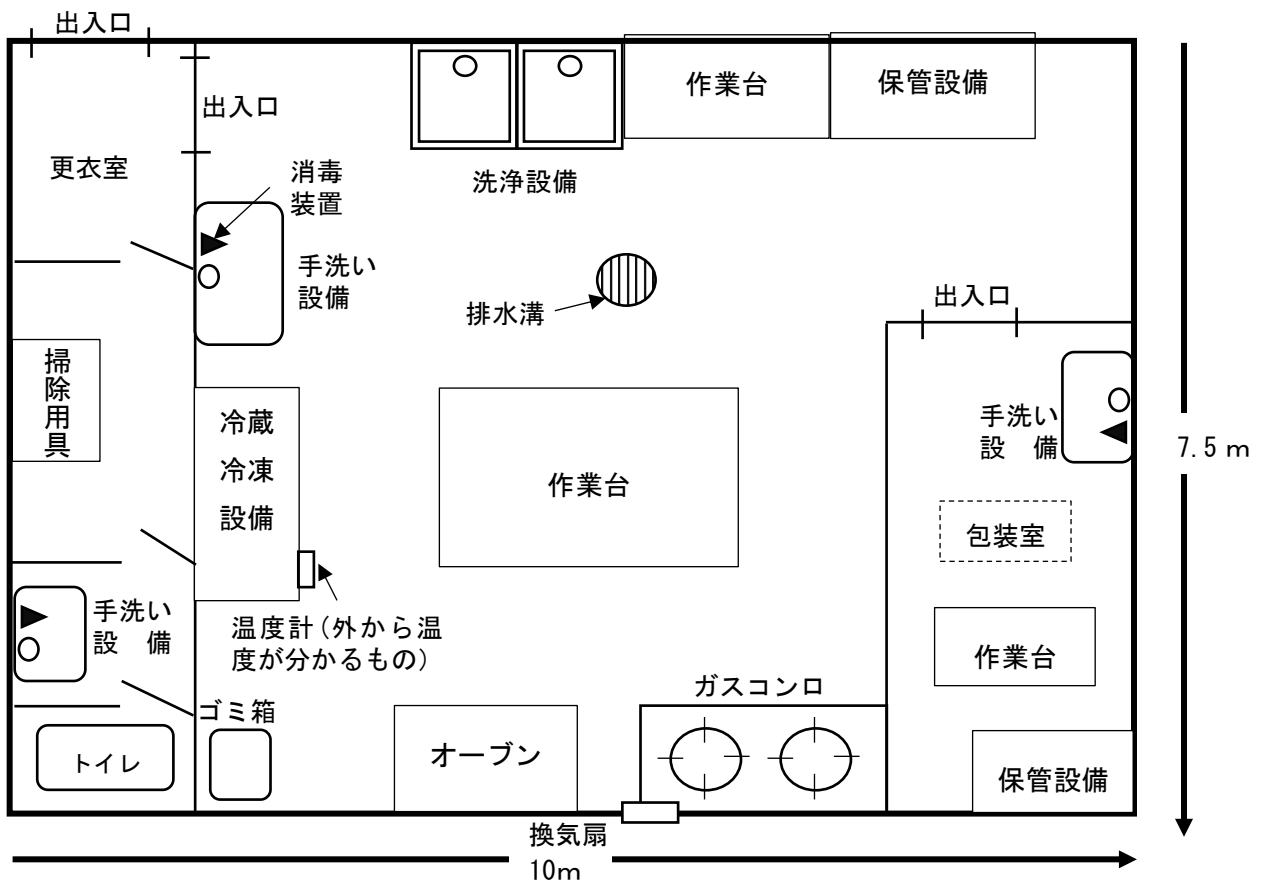


5 施設の構造及び設備を示す図面

《飲食店営業の記載例》



《菓子製造業の記載例》



6 製造の方法に関する書面の作成例

製品の製造方法	
施設	屋号： ○○製造所 業種： 漬物製造業 所在地： 山口県山口市○丁目○○番地○○号
製品の概要	名称 なすしょうゆ漬け
	1日の製造予定量 約2kg/日
	包装形態 合成樹脂製容器包装で真空包装
	賞味（消費）期限 （保存可能期間） 製造日から1ヶ月
	保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存
	喫食方法 開封後、そのまま喫食可能
原材料及び 添加物の 配合割合	なす：○○kg しょうゆ：○○g 砂糖：○○g 食塩：○○g 調味料（アミノ酸等）：○○g
製造方法	1 2 3

7 営業開始後の手続（申請事項の変更、営業の廃止等）

各手続の様式は、山口県ホームページから入手可能です。

なお、令和3年6月1日以降に取得した営業許可については、電子申請（厚生労働省 食品衛生申請等システム）（PI 参照）による手続が可能です。

(1) 営業許可申請事項変更届

次に掲げる事項に変更が生じたときは、変更届に必要な書類を添付して届け出てください。

変更事項		添付書類
個人	営業者氏名（改姓・改名によるもの）	食品衛生許可証
	営業者住所	—
法人	法人名称	食品衛生許可証、登記事項証明書の写し※ ¹
	法人所在地	登記事項証明書の写し※ ¹
	代表者氏名	登記事項証明書の写し※ ¹
営業所の名称・屋号		食品衛生許可証
食品衛生責任者		食品衛生責任者の資格を証する書類※ ¹
食品衛生管理者		食品衛生管理者の履歴書、資格等を証する書面、営業者に対する関係を証する書面
施設の構造及び設備		施設の構造及び設備を示す図面
使用水の種類		水道水以外の水を使用する場合は水質検査成績書の写し
その他営業の形態に関する情報等※ ²		変更内容に係る書類

※¹：参考提出の書類

※²：主として取り扱う食品等の種別、業態、ふぐの処理/生食用食肉の加工又は調理を行う施設の該非、HACCPの取組の種別など（必要な添付書類等は保健所にお問い合わせください。）

(2) 許可営業廃止届

次の場合は、廃止届に食品営業許可証を添付して届け出てください。

- ・ 営業を廃止した場合
 - ・ 営業所を移転した場合
 - ・ 営業者を変更した場合※
- } **新たに営業許可が必要（地位承継による場合を除く。）。**
- ※個人⇄法人への変更を含む。

(3) 地位承継届

次の場合は、地位承継届に必要な書類を添付して届け出てください。

承継の区分	添付書類
事業譲渡	譲渡が行われたことを証する書類、食品衛生許可証
相続	戸籍謄本又は法定相続情報一覧図の写し、同意書（相続人が二人以上いる場合）、食品衛生許可証
法人の合併	登記事項証明書（合併後存続する法人等のもの）、食品衛生許可証
法人の分割	登記事項証明書（営業を承継した法人のもの）、食品衛生許可証

(4) 営業許可の継続

営業許可には、有効期限があります。営業許可を継続する場合は、期限が切れる1ヶ月前を目安に営業許可の継続の手続を行ってください。

継続に当たっては、営業施設の現地調査が必要となります。

【別表1】営業の形態（届出営業）・営業の種類（許可営業）とコード値

営業の種類（許可業種）	コード値	営業の形態（届出業種）	コード値
① 飲食店営業	01	① 魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)	51
② 調理機能を有する自動販売機（要許可）	02	② 食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	52
③ 食肉販売業	03	③ 乳類販売業	53
④ 魚介類販売業	04	④ 氷雪販売業	54
⑤ 魚介類競り売り営業	05	⑤ コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	55
⑥ 集乳業	06	⑥ 弁当販売業	56
⑦ 乳処理業	07	⑦ 野菜果物販売業	57
⑧ 特別牛乳搾取処理業	08	⑧ 米穀類販売業	58
⑨ 食肉処理業	09	⑨ 通信販売・訪問販売による販売業	59
⑩ 食品の放射線照射業	10	⑩ コンビニエンスストア	60
⑪ 菓子製造業	11	⑪ 百貨店、総合スーパー	61
⑫ アイスクリーム類製造業	12	⑫ 自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く）	62
⑬ 乳製品製造業	13	⑬ その他の食料・飲料販売業	63
⑭ 清涼飲料水製造業	14	⑭ 添加物製造・加工業(法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)	64
⑮ 食肉製品製造業	15	⑮ いわゆる健康食品の製造・加工業	65
⑯ 水産製品製造業	16	⑯ コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)	66
⑰ 氷雪製造業	17	⑰ 農産保存食料品製造・加工業	67
⑱ 液卵製造業	18	⑱ 調味料製造・加工業	68
⑲ 食用油脂製造業	19	⑲ 糖類製造・加工業	69
⑳ みそ又はしょうゆ製造業	20	⑳ 精穀・製粉業	70
㉑ 酒類製造業	21	㉑ 製茶業	71
㉒ 豆腐製造業	22	㉒ 海藻製造・加工業	72
㉓ 納豆製造業	23	㉓ 卵選別包装業	73
㉔ 麺類製造業	24	㉔ その他の食料品製造・加工業	74
㉕ そうざい製造業	25	㉕ 行商	75
㉖ 複合型そうざい製造業	26	㉖ 集団給食施設	76
㉗ 冷凍食品製造業	27	㉗ 器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)	77
㉘ 複合型冷凍食品製造業	28	㉘ 露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とはみなされないもの	78
㉙ 漬物製造業	29	㉙ その他	79
㉚ 密封包装食品製造業	30		
㉛ 食品の小分け業	31		
㉜ 添加物製造業	32		

【別表2】主として取り扱う食品等と大分類（許可・届出共通）

主として取り扱う食品等	大分類	主として取り扱う食品等	大分類
飲料自動販売機	58111	穀類加工品	726
食品自動販売機	58112	菓子類	727
米穀	691	豆類の調製品	728
麦類	692	その他の農産加工食品	729
雑穀	693	肉製品	731
豆類（種子用及び未成熟のものを除く。）	694	酪農製品	732
粉類（雑粉，豆粉，いも粉等を含む。）	695	加工卵製品	733
でん粉	696	その他の畜産加工食品	739
野菜	697	加工魚介類	741
果実	698	加工海藻類	742
その他の農産食品	699	その他の水産加工食品	749
生鮮肉類（冷蔵又は冷凍鮮肉を含むが冷凍食品は除く。）	701	調味料及びスープ	751
乳	702	食用油脂	752
食用鳥卵	703	調理食品	753
はちみつ	704	他に分類されない食料品	759
魚類（丸のもの，臓ふをぬいたもの，尾ひれをとったもの及び食用の生きた魚を含む。）	711	アルコールを含まない飲料	761
貝類	712	アルコールを含む飲料（医薬用を除く。）	762
水産動物類（魚類，貝類及び海産ほ乳類を除く。）	713	氷	763
海産ほ乳動物類	714	指定添加物	I1/I3
海藻類	715	既存添加物	I4/I6
野菜加工品	721	一般に食品として供されている物であって添加物として使用される物	I7
果実加工品	722	天然香料基原物質名	I8
茶，コーヒー及びココアの調製品	723	器具	J1
香辛料	724	容器包装	K1

【別表3】飲食店営業の業態

業 態	内 容
大量調理施設	同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理し、提供するもの
一般食堂A	主として調理食品を店内で客席を設けて飲食させるもの （一般食堂Bに該当するものを除く）
一般食堂B	主として酒類、飲料を店内で客席を設けて飲食させるもの
仕出し屋又は弁当屋	主として調理食品を宅配し、又は持ち帰りさせるもの
旅館	主として宿泊に伴い調理食品を飲食させるもの
自動車等移動営業	自動車又は引き車による営業、短期間仮設食品営業*
その他	上記のいずれにも分類されないもの

*飲食店営業及び菓子製造業のうち、場所ごとにそのつど施設を仮設し、短期間（概ね10日間）の営業を行うもの（加熱調理食品の提供に限る等、営業内容に一部制限があります）。