

新たに食品営業を始められる皆様へ

- 次の営業を行うときには、食品衛生法で定めている営業許可が必要です。

分類	業種
飲食業	飲食店営業、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
製造業	菓子製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、水産製品製造業、液卵製造業、清涼飲料水製造業、冰雪製造業、食用油脂製造業、みそ又はしょうゆ製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業、密封包装食品製造業、添加物製造業、漬物製造業、食品の小分け業
処理業	乳処理業、特別牛乳搾取処理業、集乳業、食肉処理業、食品の放射線照射業
販売業	食肉販売業(包装済みのものを除く)、魚介類販売業(包装済みのものを除く)、魚介類競り売り営業

- これらの営業を行うには、長野県知事が条例で定めた施設基準に合致した専用の施設をつくり、保健所長に許可申請を行い、営業許可を受けることが必要です。
- 許可を受けた営業者は、施設設備の管理や食品の取り扱い、食品取扱者の衛生などについて、条例で定めた衛生措置基準に基づいて自主的に管理をおこない、安全で衛生的な食品を提供する必要があります。

食品衛生法施行条例(平成11年長野県条例第51号)

(営業の施設についての基準)

第4条 法第54条の規定により条例で定める営業の施設についての基準は、政令第35条各号に掲げる営業(同条第2号及び第6号に掲げる営業を除く。)に共通する事項については別表第1、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第2(法第13条第1項の規定により定められた基準又は規格(別表第1及び別表第2において「基準又は規格」という。))に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う場合にあっては、別表第2及び別表第3のとおりとする。

(別表第1)(第4条関係)

【営業施設の共通基準】

- 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を有し、及び機械器具を配置するための十分な広さを有し、かつ、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及び設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理するための設備を有していること。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及び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にあっては、それらと区画されていること。
- 3 施設の構造及び設備については、次に掲げる基準を満たすこと。
 - (1) じん埃、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及び昆虫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することができ、かつ、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(以下この表及び別表第2において「清掃等」という。)を容易にすることのできる材料で作られ、清掃等を容易にすることの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である場合にあっては、床面は不浸透性の材料で作られ、排水が良好であり、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。
 - (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) 適切な温度で十分な量の水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に供給することの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であること。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) 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をする場合における(6)の規定の適用については、(6)中「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、基準又は規格に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をする場合における(6)の規定の適用については、(6)中「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し、及び消毒するための装置を備えた流水式手洗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) 排水設備は次に掲げる基準を満たすこと。
 - 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設備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、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場合にあっては、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、昆虫等が侵入した際に駆除するための設備を有すること。
 - (12) 次に掲げる基準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、汚染の防止が可能な状態で保管することの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、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管するための設備を有すること。
 - (14) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管するための設備については、不浸透性の材料で作られ、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) 製品を包装する場合にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を設けること。
 - (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設けること。
 - (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) 添加物を使用する場合にあっては、それを専用で保管することのできる設備を有し、又は場所を設け、及び計量器を備えること。
- 4 機械器具については、次に掲げる基準を満たすこと。
- (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接触する機械器具等は、耐水性の材料で作られ、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、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に備えること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃をしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒をすることのできる構造であること。
 - (5) 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、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、加熱等をするための設備には、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 1から4までに掲げるもののほか、次に掲げる基準によること。
- (1) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業にあっては、3の(15)の規定を適用しない。
 - (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こと、そうざいの半製品を加熱すること等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において同じ。)をする場合にあっては、(1)の規定によるほか、次に掲げる基準により営業をすることができる。
 - ア 取り扱う食品及び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にあっては、床面及び内壁に不浸透性の材料以外の材料を使用することができる。
 - イ 取り扱う食品及び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にあっては、排水設備が床面に設置されていることを要しない。
 - ウ 取り扱う食品及び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にあっては、冷蔵設備又は冷凍設備を施設外に有することとすることができる。
 - エ 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る場合にあっては、食品を取り扱う区域が区

画されていることを要しない。

- (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っては、3の(4)、(9)、(12)及び(16)の規定を適用しない。
- (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っては、3の(12)、(13)及び(16)並びに4の(5)の規定を適用しない。
- (5) 政令第35条第27号及び第28号に規定する営業以外の営業のうち、冷凍食品を製造する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
 - 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室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、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設備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に、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却をするための設備を有すること。
 - エ 製品の温度が零下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設けること。
- (6) 政令第35条第30号に規定する営業以外の営業のうち、密封包装食品を製造する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
 - 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設け、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。なお、場所を設ける場合にあっては、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設備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に、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却をするための設備を有すること。

(別表第2)(第4条関係)

【業種別の営業施設の基準】

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つては、次に掲げる基準を満たすこと。

- (1) 簡易な営業にあつては、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つては、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つては、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。

(別表第3)(第4条関係)

【生食用食肉又はふぐを取り扱う営業施設の基準】

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場合にあつては、次に掲げる基準を満たすこと。

- (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) 手指及び器具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による保存を要する場合にあつては当該生食用食肉の温度が摂氏4度以下と、生食用食肉が冷凍による保存を要する場合にあつては当該生食用食肉の温度が零下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蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- (5) 生食用食肉を加工する場合にあつては、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、ふぐを処理する場合にあつては、次に掲げる基準を満たすこと。

- (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つては、ふぐを零下18度以下に急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

【図面記載例 飲食店営業】

※調理室は専用の場所。他と区別し、取扱量に応じた広さにする。

例① 一般食堂等

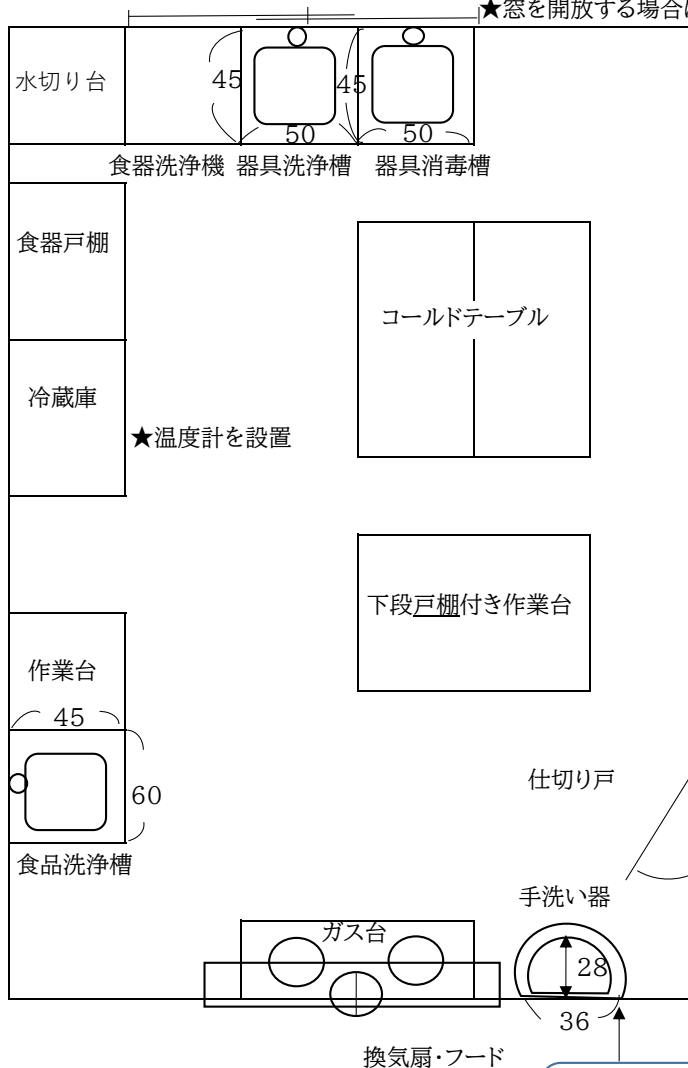
★流しは用途に応じた数と大きさ

★窓を開放する場合は網戸を設置

★天井、壁、床は清掃、洗淨、消毒しやすい材質、構造

(ジブトーンの天井や梁の露出は避けたほうがよい)

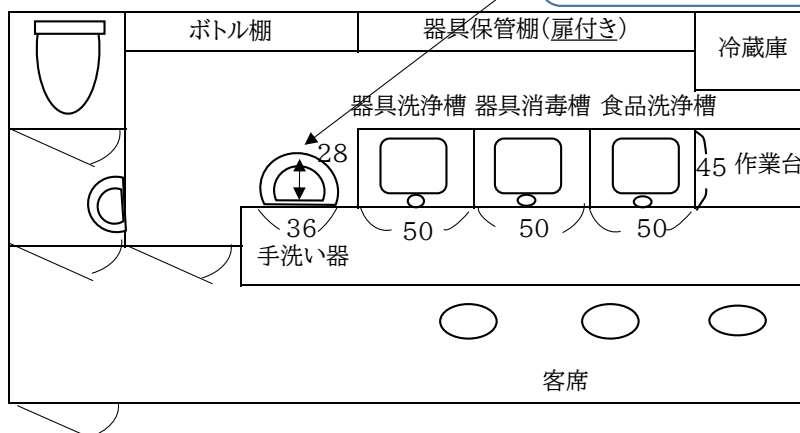
★床、壁の清掃に水が必要であれば、不浸透性の材質で、排水良好であること。



※手洗い水栓は、洗淨後、手指の再汚染を防止できる構造(レバー式、センサー式等)

例② スナック・バー等(カウンターキッチン)

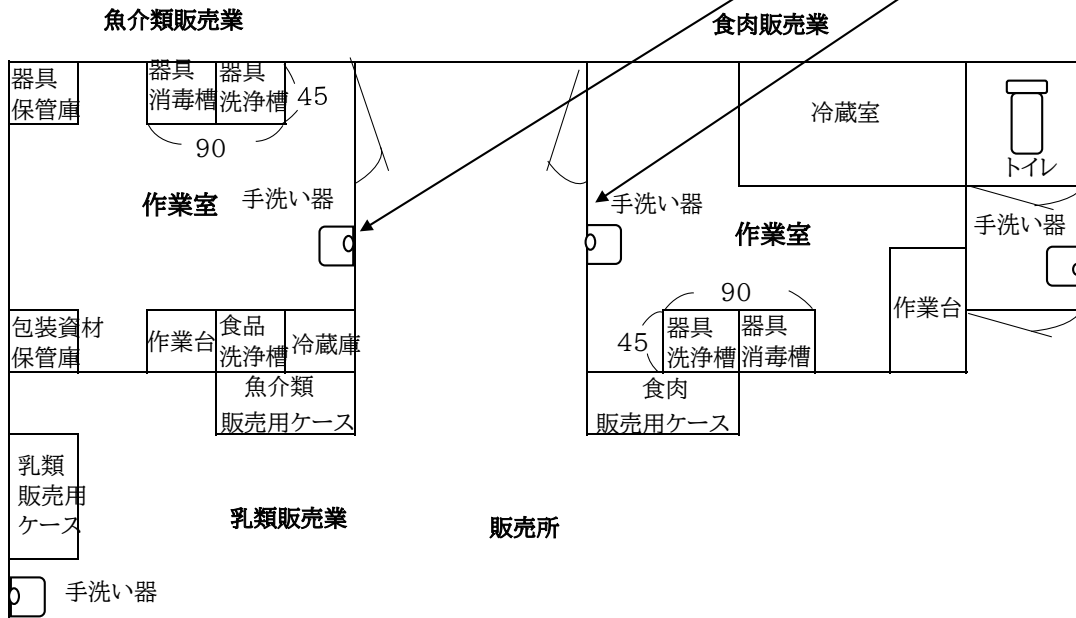
★従事者が使用するトイレにも流水式手洗いと手指消毒装置を設置



【図面記載例 販売業】

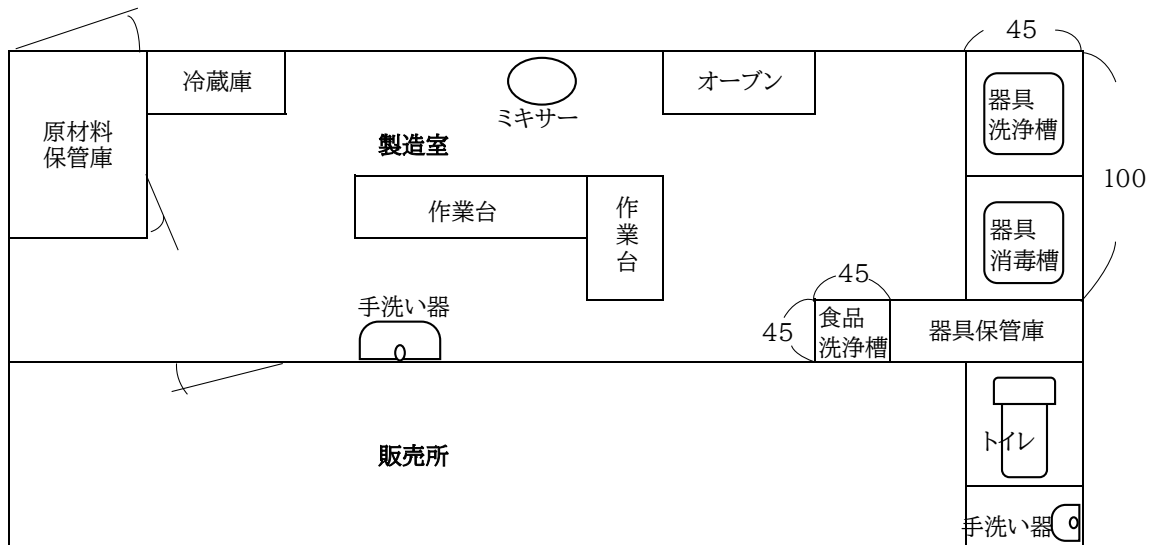
※調理室は専用の場所。他と区別し、取扱量に応じた広さにする。

※手洗い水栓は、洗浄後、手指の再汚染を防止できる構造(レバー式、センサー式等)



【図面記載例 製造業】

菓子製造業



松本市保健所長 殿

※申請者、届出者による記載は不要です。

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)の規定により次のとおり関係書類を提出します。

※食品衛生申請等システムにおける個人情報等の取扱いについて理解し、登録に同意する場合は、次の欄にチェックしてください。()

※「申請者・届出者住所」、「申請者・届出者氏名」、「営業施設の電話番号」、「営業施設の所在地」、「営業施設の名称、屋号又は商号」の情報について、
官民データ活用推進基本法の目的に沿い、オープンデータとして公開することに同意する場合は、次の欄にチェックしてください。()

※【許可申請時のみ】「申請者住所」、「申請者氏名」の情報について、許可期限満了時に(一社)長野県食品衛生協会から申請者あてに送付する
許可継続申請手続きの案内に使用するため、同協会に提供することに同意する場合は、次の欄にチェックしてください。()

*印の項目は、記載必須事項ではありません。

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*: matsumoto@***.jp		法人番号*:
	申請者・届出者住所※法人にあつては、所在地 松本市〇〇1234-56		
	(ふりがな)		生年月日※法人は不要
	申請者・届出者氏名※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 株式会社〇×食品 松本 太郎		年 月 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*:		
	施設の所在地 松本市△△789-10		
	(ふりがな) かつぼう		
	施設の名称、屋号又は商号 割烹 〇×△		
	(ふりがな)	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。 松本 太郎	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: 食品衛生責任者養成講習会、 その他() 受講日: 令和〇年〇月〇日
	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*	和食店
	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*	<input type="checkbox"/>	
	※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。		
営業届出	営業の形態		備 考
	1		
	2		
	3		
担当者	(ふりがな)	電話番号*	
	担当者氏名* 松本 太郎		

【裏面(網掛け箇所):許可のみ】

申請者・届出者情報	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"/>			
	(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"/>			
営業施設情報	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収められたもの)	食品衛生法第 48 条第 6 項第 号			
			<input type="checkbox"/> ②加糖粉乳		<input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム	<input type="checkbox"/> ⑧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"/> ③調製粉乳		<input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ	<input type="checkbox"/> ⑨マーガリン	<input type="checkbox"/> ⑩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)
			<input type="checkbox"/> ④食肉製品		<input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品	<input type="checkbox"/> ⑩ショートニング	
(ふりがな)		資格の種類	食品衛生法第 48 条第 6 項第 号				
食品衛生管理者の氏名※「食品衛生管理者選任(変更)届」も別途必要 ※該当する場合に記載		受講した講習会	講習会名称: 受講日: 年 月 日				
使用水の種類		自動車登録番号※自動車において調理をする営業の場合					
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以外の飲用に適する水							
業種に応じた情報	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"/>		
	ふぐの処理を行う施設*				<input checked="" type="checkbox"/>		
	(ふりがな) ふぐ処理者氏名*※ふぐ処理する営業の場合		認定番号等*	〇〇県 第〇〇〇〇〇号			
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/>	施設の構造及び設備を示す図面		<input type="checkbox"/>			
	<input checked="" type="checkbox"/>	(飲用に適する水使用の場合)水質検査の結果		<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>			
営業許可業種	許可の番号及び許可年月日 ※申請者による記載は不要です。		営業の種類		備考		
	1	年 月 日	飲食店営業				
	2	年 月 日					
	3	年 月 日					
	4	年 月 日					
備考	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 電子メールアドレスがアカウント ID となります。 </div>						
	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> アカウントID(メールアドレス): _____ パスワード(営業者記入不要): _____ ※初期パスワードは、保健所にて付与します。パスワードを変更したい方は、食品衛生申請等システムから変更手続きをお願いします。 </div>						

新しく食品営業許可を申請される方へ

申請書類の提出	検査日の前日まで(午後3時まで)
保健所の検査日	原則として火曜日、金曜日
標準処理期間	10日間(申請から許可が下りるまでの期間)

- ・スムーズな手続きができるように、新築、既存施設に関わらず、設備基準等について、計画段階で必ず保健所に相談してください。
- ・申請手続き、衛生管理等の不明な点については、お近くの食品衛生推進員にご相談ください。
- ・検査には営業者が立ち会ってください。

※ 令和3年6月1日(火)より、食品衛生申請等システムからオンライン申請ができるようになります。

詳細は次頁へ

【食品衛生申請等システム】

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



(オンライン申請の場合も、申請料のお支払いは、窓口でお願いします。)

段 階	手続き事務	確認
1計 画	平面図を用意して、施設基準について保健所に相談 市街化調整区域等のため営業できない地域でないこと(排水等も確認) 風俗営業許可申請(公安委員会)、消防法(消防署)	
2工事着工	申請書類の準備 営業・施設基準等不明な点は、近くの食品衛生推進員に相談してください。	
3工事終了 申請準備	水質検査の実施 HACCPに沿った衛生管理の準備(手引書の入手、衛生管理計画の作成等) 衛生物資(湿温度計等)の準備 表示の確認 製品の期限設定	
4申 請 (申請書類 の作成)	① 食品営業許可申請書 施設平面図(施設全体平面図(トイレ位置含む) 調理室内詳細図(設備配置を正確に記入し、それらの名称、寸法を記入) ②水質検査実施証明書(井戸水等使用の場合) ③施設までの地図(わかりやすいように作成すること) ④助言報告書(食品衛生推進員による助言等を受けることをおすすめします) ⑤食品衛生責任者選任の資格証(調理師免許証、受講証等)のコピー ⑥その他 ・法人の場合は、 <u>法人の登記事項全部証明書</u> を確認いたします。 ・申請者が外国籍の場合、 <u>在留カードの確認</u> が必要になります)	
※ボールペンで 記入		

*不明な点、わからないことは、下記にお問い合わせください。

◎この書類は、次回来所する際に必ずお持ちください。

松本市保健所食品・生活衛生課	電話 0263-40-0705	FAX 0263-40-0811
松本食品衛生協会	電話 0263-47-7850	