

食品関係営業を始める場合には

# 許可申請の手引

## 営業許可申請とは

飲食店を開業したり、一部の食品の製造・販売を行うためには、食品衛生法に基づく営業許可を取得する必要があります。

以下の32の業種に該当する営業を始める場合は、営業許可を取得してください。

分 類	業 種
調 理 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、清涼飲料水製造業 食肉製品製造業、水産製品製造業、氷雪製造業、液卵製造業 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、漬物製造業 密封包装食品製造業、食品の小分け業、添加物製造業
処 理 業	集乳業、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
販 売 業	食肉販売業※、魚介類販売業※、魚介類競り売り営業 ※包装品の販売のみの場合を除く

この他、営業する際に届出が必要な業種がありますので、ご注意ください。

## 金沢市内の施設で営業を始める場合には

以下の手順で営業許可を取得して下さい。

- 1 石川県条例で定められた施設の基準に合致した施設を作る（7～10 ページ）。
- 2 金沢市保健所に営業許可申請を行う。
- 3 金沢市保健所が行う施設の検査を受ける。

営業許可申請の手続き

1 ページ

手数料一覧 / 営業開始後に必要なこと

2 ページ

営業許可申請書の書き方

3～4 ページ

主として取り扱う食品等／営業の形態

5 ページ

施設の構造及び設備を示す図面

6 ページ

営業施設の基準

7～10 ページ

食品衛生申請等システムの利用方法

11 ページ

営業者が行うべき衛生管理

11 ページ

# 営業許可申請の手続き

## 事前相談



- あらかじめ以下のことをご確認の上ご相談ください。
  - ・施設の図面・設備の配置（図面をお持ちいただくとスムーズです。）
  - ・取り扱う食品
  - ・食品取扱室の床面及び壁の材質、排水設備の位置
  - ・使用する水（水道水、専用水道、簡易専用水道、井戸水など）
  - ・食品衛生責任者の資格の有無（調理師、養成講習会修了者など）
  - ・用途地域の確認 「金沢市まちづくり支援情報システム」  
<https://www2.wagmap.jp/kanazawa-mss/Portal>



## 申請書提出 施設検査の 日程調整



- 開業予定日の 10 日前までには申請してください。  
「食品衛生申請等システム」（→11 ページ）又は保健所窓口にて申請できます。
- 申請には以下の書類等が必要です。
  - ① 営業許可申請書（→3～4 ページ）
  - ② 施設の構造及び設備を示す図面（→6 ページ）
  - ③ 食品衛生責任者の資格を示す資格証（資格がない場合は不要）
  - ④ 水質検査成績証（水道水、専用水道、簡易専用水道以外の水を使用する場合）
  - ⑤ 許可申請手数料（業種により異なります。→2 ページ）
- ※「食品衛生申請等システム」で申請される場合は、後日窓口にてお支払いください。
- 申請書に不備がなく、添付された営業施設の図面が施設基準に合致している場合、申請書を受理します。
- 施設検査の日程を決めます。検査には、申請内容や施設について把握している方の立ち合いをお願いします。

## 施設検査



- 営業施設が施設基準に合致していることを確認します。
- 申請書の記載内容に誤りがないか確認します。
  - ・施設基準に合致している場合、検査の日を許可日とします。
  - ・施設基準に合致していない場合は、許可することができません。  
施設を改善し、再検査を受けてください。再検査を受け許可されるまで、営業はできません。

## 許可証の交付



有効期限（5～8年）

## 継続手続き

- 営業許可の継続を希望する場合は、有効期限が満了となる前に継続の申請をしてください。
- 継続の申請をしない場合、許可期限満了後は無許可となり、営業ができません。  
期限に余裕を持って手続きしてください。
- 営業許可の継続を希望しない場合は、廃業届の提出が必要です。

## 食品衛生責任者の選任

営業の施設には「食品衛生責任者」を選任しておく必要があります。

「食品衛生責任者」は、営業者の指示に従い、施設の食品衛生上の管理を行う人です。食品衛生責任者講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること、営業者に対し必要な意見を述べる事が規定されています。（食品衛生法施行規則第 66 条の 2 関係 別表第 17）

食品衛生責任者の資格
<ul style="list-style-type: none"><li>食品衛生管理者、食品衛生監視員となることができる資格を有する者（医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、大学等で専門の課程を修了した者など）</li><li>調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者又は作業衛生責任者、食鳥処理衛生管理者</li><li>食品衛生指導員</li><li>食品衛生責任者の資格取得のための養成講習会を修了した者</li></ul> <p>〔選任した食品衛生責任者が資格者でない場合は、許可取得後 1 年以内に、講習会を受講する等により資格を取得してください。〕</p>

## 手数料一覧

保健所窓口にて現金で手数料をお支払いいただきます。

以下の料金に加えて別途許可証の送料、講習会費用等が必要な場合がありますので、詳細は食品衛生協会へご確認ください。

飲食店営業	16,000 円	菓子製造業	14,000 円	豆腐製造業	14,000 円
飲食店営業（臨時）	3,200 円	アイスクリーム類製造業	14,000 円	納豆製造業	14,000 円
調理の機能を有する自動販売機	9,600 円	乳製品製造業	21,000 円	麺類製造業	14,000 円
食肉販売業	9,600 円	清涼飲料水製造業	21,000 円	そうざい製造業	21,000 円
魚介類販売業	9,600 円	食肉製品製造業	21,000 円	複合型そうざい製造業	28,000 円
魚介類競り売り営業	21,000 円	水産製品製造業	16,000 円	冷凍食品製造業	21,000 円
集乳業	9,600 円	氷雪製造業	21,000 円	複合型冷凍食品製造業	28,000 円
乳処理業	21,000 円	液卵製造業	21,000 円	漬物製造業	16,000 円
特別牛乳搾取処理業	21,000 円	食用油脂製造業	21,000 円	密封包装食品製造業	21,000 円
食肉処理業	21,000 円	みそ又はしょうゆ製造業	16,000 円	食品の小分け業	14,000 円
食品の放射線照射業	21,000 円	酒類製造業	16,000 円	添加物製造業	21,000 円

## 営業開始後に必要なこと

以下の場合には書類の提出が必要です。添付書類などの詳細は保健所へお問い合わせください。

### 変更届

1. 営業者の住所が変わったとき
2. 結婚などで姓が変わったとき
3. 法人の名称、住所、代表者が変わったとき
4. 施設の屋号・名称が変わったとき
5. 施設の改装をしたとき 等

### 廃業届

1. 営業をやめたとき
2. 営業施設を他人に譲り渡したとき
3. 営業者が死亡したとき（承継する場合は除く）
4. 法人を解散したとき（承継する場合は除く）等

# 営業許可申請書の書き方

(表)

様式第4号(第8条関係)		
【表面(白抜き箇所):許可・届出共通】		
令和 3 年 6 月 1 日		
整理番号:		
※申請者、届出者による記載は不要です。		
(宛先) 金沢市保健所長		
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。(チェック欄 <input checked="" type="checkbox"/> )		
申請者・届出者情報	郵便番号: 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号: 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇
	FAX番号: 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	
	電子メールアドレス: 123abc@〇〇〇〇〇.〇〇.jp	法人番号:
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	金沢市〇〇町1丁目〇番〇〇号	
(ふりがな)	しよくひん たろう	
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	
	(生年月日)	昭和〇〇年 〇月 〇日生
郵便番号:	電話番号:	FAX番号:
電子メールアドレス:	456def@△△△△△.△△.jp	
施設の所在地	金沢市△△町△番△号	
(ふりがな)	〇〇いんしょくてん	
施設の名称 屋号又は商号	〇〇飲食店	
(ふりがな)	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・管栄・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。	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)
食品 花子	講習会名称	〇〇食品衛生協会 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	自由記載	
調理食品		
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り。 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 type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
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	コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く)	
2		
3		
担当者 (ふりがな)	しよくひん じろう	
担当者氏名	食品 次郎	電話番号 〇〇〇 - 〇〇〇〇 - 〇〇〇〇

新規の営業許可の場合、○をつける。

✓すると、国のシステム上で申請者住所、申請者名、施設所在地、施設名称、施設連絡先が非公開となる。

法人の場合は、法人名と代表者の肩書及び氏名を記載する。生年月日は記載不要。

食品衛生責任者の資格を囲む。(資格の種類は2ページ参照)

養成講習会修了者は修了した講習会名と受講日を記載する。

日本標準商品分類より選択する。(5ページ参照)

飲食店の場合は、和食店、居酒屋、中華料理店、焼肉店など、業態を記載する。

・複合型そうざい製造業  
・複合型冷凍食品製造業  
の場合は、HACCPに基づく衛生管理に✓する。

営業届出業種がある場合は、記載する。

申請者と同じ場合は「申請者と同じ」と記載する。

( 裏 )

【裏面（色塗り箇所）：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） <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"/> ⑪ショートニング			
	(ふりがな)		資格の種類	
	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		受講した講習会	講習会名称      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 ） ←			
業種に応じた情報	② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水			
	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"/>
	ふぐの処理を行う施設		<input 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		
添付書類	<input type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 ←		<input type="checkbox"/>	
	<input 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	営業の種類	備考	
	1	年    月    日		
	2	年    月    日		
	3	年    月    日		
	4	年    月    日		
備考				

該当する場合は✓

①～⑪の食品又は添加物を製造する場合は✓  
食品衛生管理者の氏名、資格の種類、受講した講習会を記載する。  
※別途「食品衛生管理者選任届」が必要

該当するものに✓

・簡易な営業をする飲食店  
・生食用食肉を取扱う施設  
・ふぐの処理を行う施設  
に該当する場合は✓  
ふぐ処理者氏名、免許番号を記載する。

施設の構造及び設備を示す図面に✓し添付する。

水道水、専用水道、簡易専用

申請する営業の種類（表紙の業種を参照）は保健所窓口にて相談の上で記載する。

# 主として取り扱う食品等／営業の形態

表1 主として取り扱う食品

分類	主として取り扱う食品等
自動販売機	飲料自動販売機 食品自動販売機
農産食品	穀類 麦類 雑穀 でん粉 野菜 果実 その他の農産食品 豆類（種子用及び未成熟のものを除く。） 粉類（雑粉、豆粉、いも粉などを含む。）
畜産食品	生鮮肉類（冷蔵又は冷凍鮮肉を含むが冷凍食品は除く。） 乳 食用鳥卵 はちみつ その他の畜産食品（加工製品を除く。）
水産食品	魚類 貝類 水産動物類（魚類、貝類及び海産ほ乳類を除く。） 海産ほ乳動物類 海藻類
農産加工食品	野菜加工品 果実加工品 茶、コーヒー及びココアの調整品 香辛料 めん・パン類 麺類加工品 菓子類 豆類の調整品 その他の農産加工品
畜産加工食品	肉製品 酪農製品 加工卵製品 その他の畜産加工食品
水産加工食品	加工魚介類 加工海藻類 その他の水産加工食品
その他の食料品	調理食品 調味料及びスープ 食用油脂 他に分類されない食料品
飲料、水	アルコールを含まない飲料 アルコールを含む飲料（医薬用を除く。） 清涼飲料 ビール 果実酒 しょうちゅう ウイスキー 氷
添加物	添加物
器具	合成樹脂製の器具
容器包装	合成樹脂製の容器包装

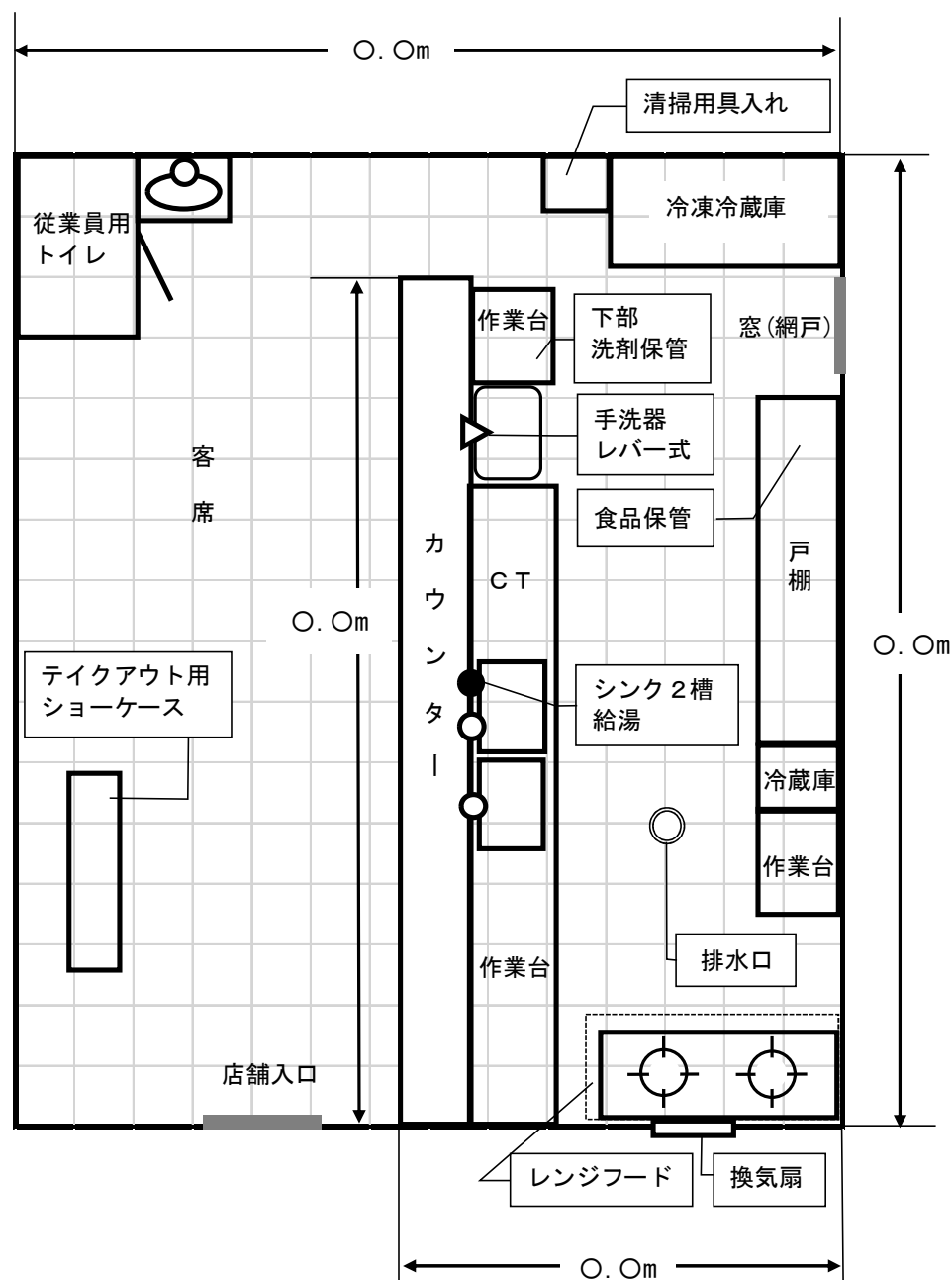
（日本標準商品分類）

表2 営業の形態（届出業種）

	営業の形態	備考
販売業	1 魚介類販売業 （包装済みの魚介類のみの販売）	
	2 食肉販売業 （包装済みの食肉のみの販売）	
	3 乳類販売業	牛乳、乳飲料
	4 氷雪販売業	
	5 コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	
	6 弁当販売業	
	7 野菜果物販売業	
	8 米穀類販売業	米、麦、雑穀、豆類
	9 通信販売・訪問販売による販売業	
	10 コンビニエンスストア	
	11 百貨店、総合スーパー	
	12 自動販売機による販売業 （5.コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。）	
	13 その他の食料・飲料販売業	生菓子、パン飲料、調味料卵、冷凍食品
製造・加工業	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。）	
	15 いわゆる健康食品の製造・加工業	
	16 コーヒー製造・加工業 （飲料の製造を除く。）	コーヒー豆の焙煎、粉碎
	17 農産保存食料品製造・加工業	
	18 調味料製造・加工業	
	19 糖類製造・加工業	
	20 精穀・製粉業	小麦粉、穀粉
	21 製茶業	
	22 海藻製造・加工業	
	23 卵選別包装業	
	24 その他の食料品製造・加工業	
その他	25 行商	
	26 集団給食施設	
	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。）	
	28 露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの（学園祭など）	→飲食物提供行為届の提出
	29 その他	冷凍倉庫業

# 施設の構造及び設備を示す図面

## 記載例



## 記載事項の例

以下の事項が分かるように記載してください。

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 店舗、厨房の各方向の寸法   | <input type="checkbox"/> 排水口（排水溝）     |
| <input type="checkbox"/> 従業員用の手洗い、水栓の種類 | <input type="checkbox"/> 窓、網戸         |
| <input type="checkbox"/> シンク            | <input type="checkbox"/> 洗剤の保管場所      |
| <input type="checkbox"/> 食器洗浄機          | <input type="checkbox"/> 清掃用具の保管場所    |
| <input type="checkbox"/> お湯の出る蛇口        | <input type="checkbox"/> 廃棄物（ごみ）の保管場所 |
| <input type="checkbox"/> 冷蔵庫（R）、冷凍庫（F）  | <input type="checkbox"/> トイレ          |
| <input type="checkbox"/> コールドテーブル（CT）   | <input type="checkbox"/> トイレ用手洗い      |
| <input type="checkbox"/> 作業台            | <input type="checkbox"/> 客席           |
| <input type="checkbox"/> 戸棚             | <input type="checkbox"/> ショーケース       |
| <input type="checkbox"/> 換気扇、レンジフード     | <input type="checkbox"/> 従業員の更衣室 等    |

石川県食品衛生法施行条例全文はホームページでご覧いただけます。

石川県 食品衛生法

検索

[https://www1.g-reiki.net/ishikawa/reiki\\_honbun/i101RG00000425.html](https://www1.g-reiki.net/ishikawa/reiki_honbun/i101RG00000425.html)

## 1. 営業施設の共通基準（調理の機能を有する自動販売機・集乳業以外の業種）〈別表第一〉

### (1) 営業施設の構造

施設	施設は、屋外からの汚染を防止し、 <b>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。</b>
区画	食品等への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、 <b>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。</b> ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、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はない。なお、 <b>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は、これらと区画されていること。</b>
汚染等防止	じん埃 <sup>あい</sup> 、廃水及び廃棄物による <b>汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ、昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。</b>
床・内壁・天井	床面、内壁及び天井は、 <b>清掃等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。</b> 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、 <b>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。</b>
照明設備	照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう <b>必要な照度を確保できる機能を備えること。</b>
換気設備	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 <b>換気が適切にできる構造又は設備を有すること。</b>
駆除設備	必要に応じて、 <b>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。</b>
手洗設備	従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた <b>流水式手洗い設備を必要な個数有すること。</b> なお、 <b>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。</b>
洗浄設備	食品等を洗浄するため、 <b>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。</b>
冷凍冷蔵設備	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 <b>冷蔵又は冷凍の設備を必要に応じて有すること。</b> 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項の規格又は基準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っては、その定めに従い必要な設備を有すること。
保管設備	原材料を種類及び特性に応じた温度で、 <b>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。</b> また、施設で使用する <b>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。</b>



<b>製品包装場所</b>	製品を包装する営業にあっては、製品を <b>衛生的に容器包装に入れることができる場所</b> を有すること。
<b>添加物取扱設備</b>	添加物を使用する施設にあっては、それを <b>専用で保管することができる設備又は場所及び計量器</b> を備えること。
<b>更衣場所</b>	更衣場所は、 <b>従事者の数に応じた十分な広さ</b> があり、かつ、 <b>作業場への出入りが容易な位置</b> に有すること。

## (2)食品取扱設備

<b>機械器具</b>	機械器具等は、 <b>適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造</b> であること。
	<b>作業に応じた機械器具等</b> を備えること。
	食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、 <b>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</b> なものであること。
	固定し、又は移動しがたい機械器具等は、 <b>作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置</b> に有すること。組立式の機械器具等にあっては、 <b>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</b> な構造であること。
<b>運搬容器</b>	食品又は添加物を運搬する場合にあっては、 <b>汚染を防止できる専用の容器</b> を使用すること。
<b>計量器</b>	<b>冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備</b> には、 <b>温度計</b> を備え、必要に応じて <b>圧力計、流量計その他の計量器</b> を備えること。

## (3)給水、排水及び汚物処理

<b>給水設備</b>	(1)水道事業等により供給される水又はこれ以外の <b>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</b> 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。
	(2)法第 13 条第 1 項の規格又は基準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おける(1)の基準の適用については、「 <b>飲用に適する水</b> 」とあるのは「 <b>食品製造用水</b> 」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できる旨の定めがある食品を取り扱う営業における(1)の基準の適用については、「 <b>飲用に適する水</b> 」とあるのは「 <b>食品製造用水若しくは殺菌した海水</b> 」とする。
<b>排水設備</b>	<b>十分な排水機能</b> を有し、かつ、 <b>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</b> に設置されていること。
	汚水の逆流により <b>食品又は添加物を汚染しないよう配管</b> され、かつ、 <b>施設外に適切に排出できる機能</b> を有すること。
	配管は <b>十分な容量</b> を有し、かつ、 <b>適切な位置</b> に配置されていること。
<b>便所</b>	以下の要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。 (1) <b>作業場に汚染の影響を及ぼさない構造</b> であること。 (2) <b>専用の流水式手洗い設備</b> を有すること。
<b>廃棄物容器</b>	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、 <b>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</b> であること。
<b>清掃用具</b>	作業場の清掃等をするための <b>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</b> を有すること。

#### (4) 緩和規定

以下の業種には一部の施設基準が緩和されます。

##### ① 飲食店営業

製品包装場所の基準は適用されません。

##### ② 簡易な飲食店営業※

製品包装場所の基準は適用されません。また、以下の基準により営業をすることができます。

床・内壁	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。
排水設備	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。
冷蔵冷凍設備	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。
区画	食品を取り扱う区域にあっては、従業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。

##### ※簡易な飲食店営業の例

- ・既製品(そのまま喫食可能な食品)を開封、加温、盛り付け等して提供する営業  
食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等
- ・半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する営業  
食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等
- ・米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業
- ・既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する営業

#### (5) 追加規定

以下については、追加の施設基準を満たした場合、新たに許可を取得しなくても営業することが可能です。

##### ① 冷凍食品製造業・複合型冷凍食品製造業以外の営業において、冷凍食品を製造する場合

区画	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有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
冷蔵冷凍設備	原材料を保管する室又は場所に <b>冷蔵又は冷凍の設備</b> を有すること。
機械器具	製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、 <b>加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備</b> を有すること。
冷凍室・保管室	製品が <b>摂氏マイナス 15 度以下</b> となるよう管理することのできる機能を備える <b>冷凍室及び保管室</b> を有すること。

##### ② 密封包装食品製造業以外の営業において、密封包装食品を製造する場合

密封包装食品の対象食品については保健所にお問い合わせください。

区画・洗浄設備	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 <b>容器包装洗浄設備</b> を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
冷蔵冷凍設備	原材料の保管をする室又は場所に、 <b>冷蔵又は冷凍の設備</b> を有すること。
機械器具	製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、 <b>解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備</b> を有すること。

## 2. 営業施設の業種別基準 <別表第二>

以下の例に示すとおり、共通基準に加えて業種別基準を満たす必要があります。その他の業種別基準については保健所にお問い合わせください。

### (1) 菓子製造業

区 画	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。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。
機 械 器 具	原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、 <b>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</b> を有すること。
冷 蔵 冷 凍 設 備	原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて <b>冷蔵又は冷凍の設備</b> を有すること。
機 械 器 具 (シアン豆使用 の場合のみ)	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、 <b>浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備</b> を有すること。

### (2) そうざい製造業・複合型そうざい製造業

区 画	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。なお、室を場所とす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。
機 械 器 具	製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、 <b>解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備</b> を有すること。
冷 蔵 冷 凍 設 備	原材料及び製品の保管をする室又は場所は、 <b>冷蔵又は冷凍の設備</b> を有すること。

### (3) 食品の小分け業

区 画	原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。
冷 蔵 冷 凍 設 備	原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて <b>冷蔵又は冷凍の設備</b> を有すること。

## 3. 生食用食肉の加工又は調理をする施設、ふぐを処理する施設の基準 <別表第三>

### (1) 生食用食肉の加工又は調理をする施設

機 械 器 具	生食用食肉の加工又は調理をするための設備が <b>他の設備と区分</b> されていること。
	<b>器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備</b> を有すること。
	生食用食肉の加工又は調理をするための <b>専用の機械器具</b> を備えること。
	生食用食肉を加工する施設にあっては、 <b>加工量に応じた加熱殺菌をするための設備</b> を有すること。
冷 蔵 冷 凍 設 備	取り扱う生食用食肉が <b>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</b> 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の設備を有すること。

### (2) ふぐを処理する施設

機 械 器 具	除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、 <b>施錠できる容器等</b> を備えること。
	<b>ふぐの処理をするための専用の器具</b> を備えること。
冷 蔵 冷 凍 設 備	ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを <b>摂氏マイナス18度以下</b> で急速に凍結できる機能を備える <b>冷凍の設備</b> を有すること。

# 食品衛生申請等システムの利用方法

申請書の提出は保健所の窓口または、厚生労働省の「食品衛生申請等システム」で行うことができます。

食品衛生 システム

検索

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

手順1 食品等事業者情報登録  
(初回のみ)

手順2 各種申請の手続き

食品衛生申請等システムに関する  
お問い合わせ先（ヘルプデスク）  
電話：080-4953-0566  
(受付時間 8 時 30 分～18 時 00 分)  
メール：TJ-fas-helpdesk@tjsys.co.jp  
※18 時 00 分～8 時 30 分及び土日祝日  
はメール受付のみ。

## 営業者が行うべき衛生管理

営業施設はHACCPに沿った衛生管理を行うことが義務づけられています。

○食品製造に携わる従業員が50名以上の製造所…「HACCPに基づく衛生管理」を実施

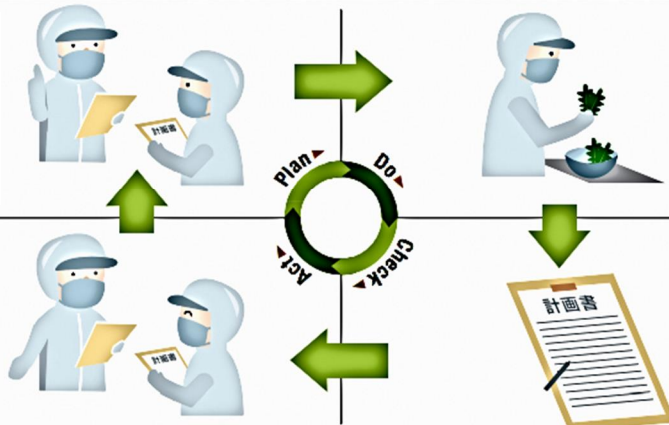
○飲食店、製造所の店頭で販売を行う施設…「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施

原材料の受け入れから出荷までの  
各段階ごとに安全性をチェックし、  
特に重要な工程を連続的に管理  
します。



一般的な衛生管理および  
HACCPに沿った衛生管理  
に関する基準に基づき衛生  
管理計画を作成し、従業員  
に周知徹底を図ります。

衛生管理計画および手順書  
の効果を検証し（振り返り）、  
必要に応じて内容を見直します  
（工程に変更が生じた際等も実施）。



衛生管理計画に沿って、  
日々の衛生管理を実施  
します。

衛生管理の実施状況を  
記録し、保存します。

厚生労働省のホームページに掲載された各業界団体が作成した  
手引書を参考にすることで、導入が簡単に進められます。

HACCP 手引書

検索

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)



<お問い合わせ先> 金沢市福祉健康局保健所衛生指導課

電話：076-234-5112 FAX 076-220-2518 メール：eishi-s@city.kanazawa.lg.jp

（講習会に関すること 金沢市食品衛生協会 電話：076-234-5115）

※記載内容は令和3年6月現在の内容です。

R3. 6