

新たに食品等の営業を始められる方へ

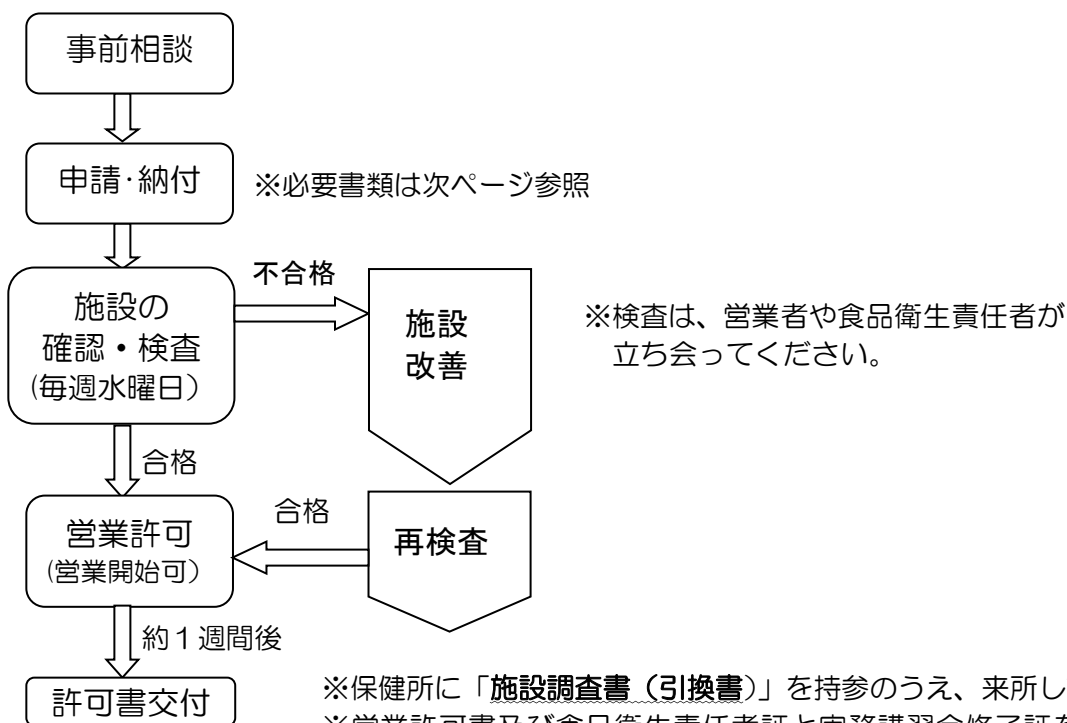
— 申請の手引 —

令和3年6月1日改正

申請の前に

- ①営業許可を受けるためには、群馬県食品衛生法施行条例で定められた「施設基準」に適合する必要があります。
- ②工事着工前に施設の設計図など「施設の概要がわかる図面」を持参の上、保健所へ事前にご相談ください。
- ③営業開始予定日の10日くらい前を目安に、営業許可申請書を保健所へ提出してください。
- ④営業施設には、業態ごとに「食品衛生責任者」の設置が必要です（兼任はできません）。
- ⑤調理・配膳に従事するパート・アルバイトを含む全員「検便」を実施してください（営業開始日までに結果が判明するように実施）。
なお、検便は食品衛生協会でも決められた日時に受け付けています。
- ⑥井戸水など水道水以外を使用する場合は、水質検査を受けてください。

申請の流れ



申請に必要な書類

● 書類は営業開始日の10日くらい前までに提出してください。

1	食品営業許可申請書	保健所にあります (県ホームページからダウンロードもできます)
2	構造設備仕様書	保健所にあります
3	施設の平面図	別途、平面図添付可
4	近所の案内図	別途、地図添付可
5	登記簿謄本（履歴事項全部証明書） ※発行から3か月以内のもの	営業者が法人の場合のみ 原本または写し
6	従事者の検便検査結果	成績書等
7	食品衛生責任者の修了証	原本必要
8	申請手数料	群馬県収入証紙で納入

※水道水以外の水（井戸水等）を使用する場合は、6か月以内の水質検査成績書を提出してください。

水質検査の結果が飲用に適する場合であっても、塩素滅菌機等の設置が必要です。

申請手数料

(単位：円)

業 種	新規手数料	業 種	新規手数料
飲食店営業	16,000	菓子製造業	14,000
高度な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	9,600	魚介類販売業	11,000
		食肉販売業	11,000
		食肉処理業	21,000
		そうざい製造業	21,000

食品衛生法に基づく許可業種（32業種）について、営業許可が必要です。その他の手数料については、お問い合わせください。

なお、複数の業種で営業許可を取得する場合には、各業種を合算した手数料が必要です。

食品衛生責任者

1. 栄養士・調理師・製菓衛生師又は食品衛生管理者の資格保持者

2. 食品衛生責任者養成講習会修了者

※資格がない場合は、養成講習会を受講する旨の申込書を提出してください。

※食品衛生責任者は資格取得後、定期的に実務講習会の受講が義務づけられています。

● 黒のボールペンで書いてください（手書き以外は印が必要です）

令和〇年 〇〇月 〇〇日

別記様式第3号

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

太田保健所長 殿

営業許可申請書

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。（□）

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： 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 〇〇県〇〇市〇〇町〇〇番地		
	(ふりがな) か) 〇〇しょくひん ぐんま たろう		(生年月日)
営業施設情報	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 株式会社〇〇食品 代表取締役 群馬 太郎		
	昭和〇〇年 〇〇月 〇〇日生		
	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@△△△.jp		
業種に応じた情報	施設の所在地 太田市〇〇町〇〇番地 〇〇ビル〇階		
	(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		
	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		初回食責講習
	食品 花子		直近食責講習
	責任者の情報を記入		太田食S・R 3-000 食S・H・R -
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 checked="" 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		
	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		〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇


申請者・届出者情報	法第55条第2項関係		該当しなければ✓不要		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(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"/> ⑩ショートニング				
	(ふりがな)	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				
業種に 応じた 情報	① 水道水（ <input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道）					
	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"/>		
業種に 応じた 情報	ふぐの処理を行う施設		該当しなければ記入不要			<input checked="" type="checkbox"/>
	(ふりがな) しょくひん たろう					
	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 第〇〇〇〇号			
添付書類	<input type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面、仕様書（事業譲渡の場合は省略可）					
	<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"/>			
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨					
	(例) 添加物次郎から営業を譲り受けました。(申請者による記載(加えて当該契約者等の写しの提示など))					
営業許可業種	許可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						

名 称 ※

台 帳 番 号 ※

食品衛生責任者 ※

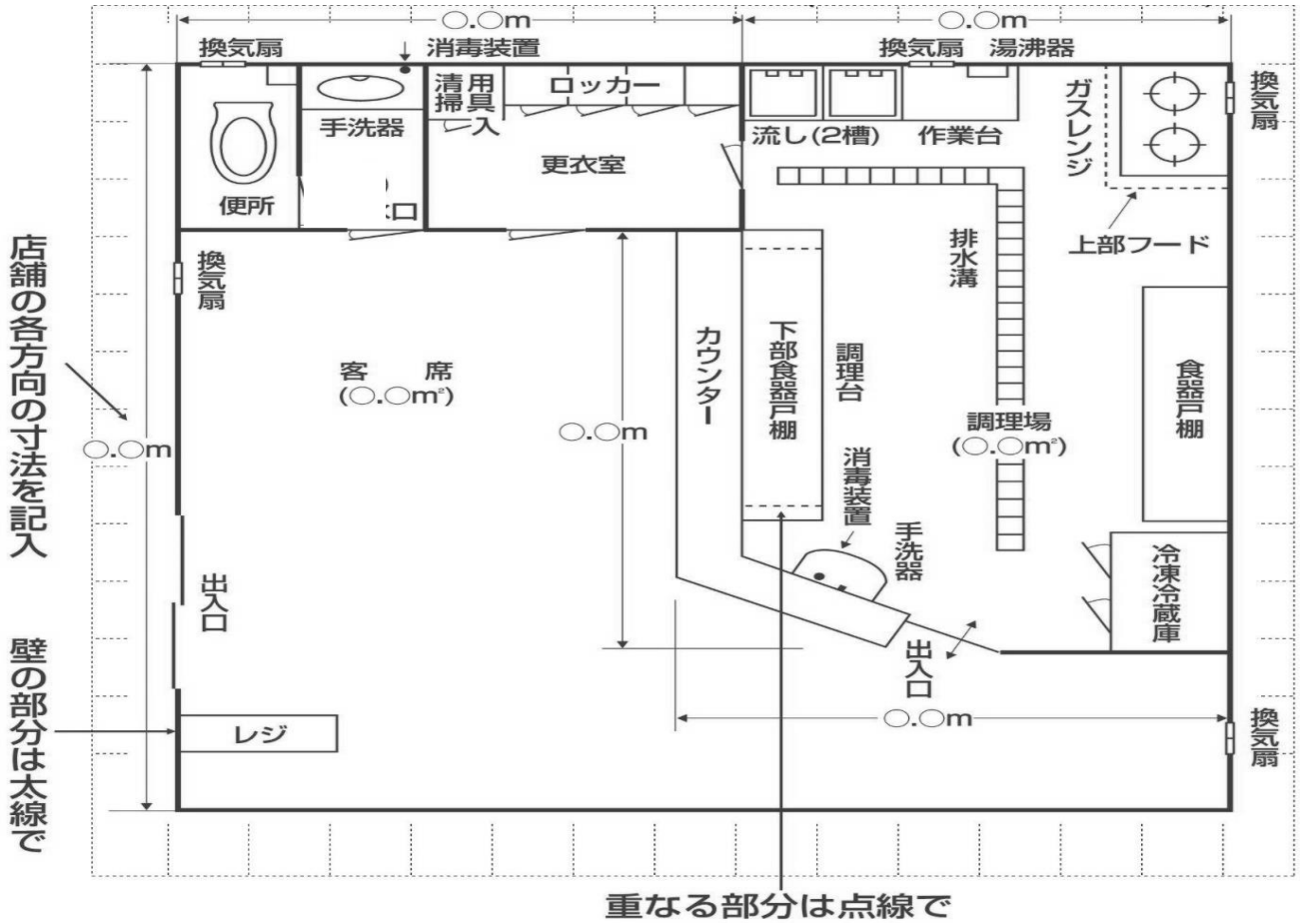
構 造 設 備 仕 様 書

建 物	鉄筋・ 鉄骨コンクリート造 造 モ ル タ ル 造	7 階建 平屋建	面積 ○○. ○ 平方メートル	
	店 舗 形 態	独立店舗・ビル内店舗・住宅併用店舗・連鎖店舗(フードコート)		
施 設	設 備	内 容		
調 理 場 (製造所)	(1) 面 積	平方メートル		
	(2) 床	タイル・金属板・厚板 コンクリート ・モルタル・合成樹脂製		
	(3) 天 井	ボード ・金属板・板張・コンクリート・モルタル・合成樹脂製		
	(4) 内 壁	床からメートルまで タイル・コンクリート・金属板 合成樹脂製・モルタル 厚板		
	(5) 区 画	あり(完全区画)・ なし(オープンキッチン)		
	(6) 採 光・照 明	側面採光窓・天 窓 人工照明 ← 蛍光灯等		
	(7) 換 気	自然換気・自動換気(換気扇・ 機械式吸排気)		
	(8) 防虫防そ	窓	網戸 ・はめ込み式(窓開放なし)・その他	
		出入口	網戸・自動式扉 二重扉 ・その他	
		排水口	金網張 ・その他	
	(9) 器具・原材料等置場	食器戸棚・器具戸棚・容器包装戸棚・添加物戸棚		
	(10) 洗 浄・殺 菌 装 置	流 し	ステンレス ・タイル・コンクリート製 2 槽式 1 個 ステンレス・タイル・コンクリート製 槽式 個	
	(11) 手 指 消 毒 装 置	熱湯 薬品・その他		
	(12) 流 水 受 槽 式 手 洗	あり() を使用) ← 「殺菌消毒」できる薬液の名前		
	(13) 冷 蔵 装 置	1 箇所あり コンクリート・タイル 陶製 ・ステンレス		
	(14) 使 用 水	冷蔵庫(1 個) 陳列ケース(1 個) 冷凍庫(1 個) 温度計有 上水道・簡易水道・自家水道(滅菌機)・井戸(滅菌機)・その他 給湯設備 あり・なし		
(15) 蓋 付 廃 棄 物 容 器	金 属 合成樹脂製 その他			
(16) 主要機械器具の状況				
更 衣 室	専用・居間兼用・ 従業員室兼用 更衣箱			
便 所	(1) 様 式	水洗式 汲取式		
	(2) 防 虫 防 そ 装 置	あり	大便所数	1 小便所数
	(3) 流 水 受 槽 式 手 洗 装 置 手 指 消 毒 装 置	あり (便所内 ・兼用(化粧室構造))		客席専用手洗 あり ・なし
案 内 図				

(記載方法)該当事項を○で囲み、該当以外は空欄に記載すること。なお、※欄には記入しないこと。

平面図・案内図記載例

●平面図（例）客席有の飲食店営業



●平面図（例）魚介類販売業



●平面図（例）
食肉販売業・飲食店（弁当・そう菜）

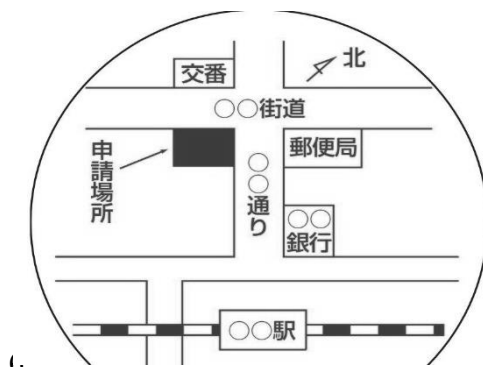


調理場は完全に壁・窓・扉などで仕切ること

●平面図（例）乳類・食料品等販売業



◆付近の案内図（例）

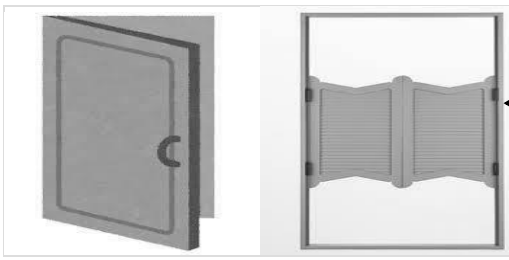



附近見取り図（100メートル以内）

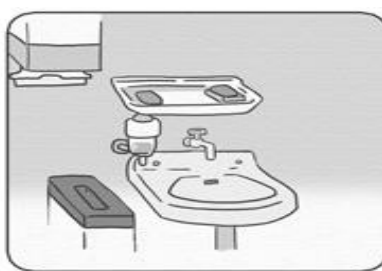
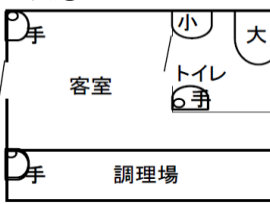
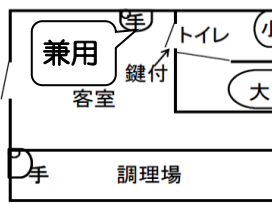
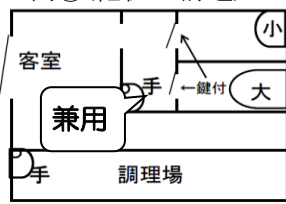
施設基準（営業施設の構造設備）

※共通基準のほかに、業種ごとに個別基準が定められています。

- 清潔な場所を選ぶ。
- 業種別に専用のものを設ける。ただし、衛生上支障がない場合は、この限りではない。
- 面積は取扱量に応じた広さを確保してください。
- ねずみ族・昆虫等の防除のため、網戸、自動ドア等で予防する。排水溝には、鉄格子、金網等をつける。
- フードの構造は、作業に応じた換気装置を備え、ダクトによって屋外に排気する場合、近隣に迷惑のかわらないよう、その高さ及び方向に注意する。

<p style="text-align: center;"><区画> (使用目的に応じて、壁、扉などにより区画する)</p>  <p>客席のある飲食店のみ スイングドア使用可</p> <p>○住居その他営業に直接必要でない場所と区画する</p>	<p style="text-align: center;"><天井・内壁・床></p>  <p>○天井…清掃しやすい構造であること(凹凸や穴があったり、布、吹抜、飾り天井、ジプトソ等の天井は不可)</p> <p>○内壁(床から容易に汚染される高さまで)…清掃しやすく、水がしみこまない素材を使用</p> <p>○床…清掃しやすく、水がしみこまない素材を使用</p>
---	--

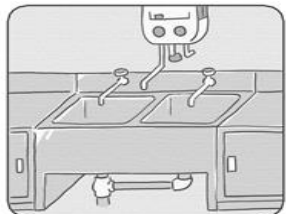

<手洗い設備>

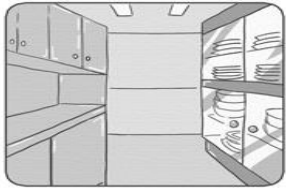
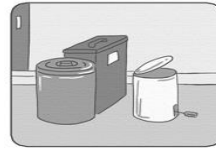
	<p>例①</p> 	<p>例②</p> 	<p>例③(化粧室構造)</p> 
--	---	--	--

(注意) 全ての飲食店営業施設において、調理場の手洗い場所は、独立して設置する義務があります！

- 手洗いの大きさの目安として手洗器外径 36 cm (幅) × 28 cm (奥行) 以上。周囲に水が飛散しない大きさ。
- 飲食店の場合、手洗いは3カ所必要(調理場、客用、トイレ用)…例①。ただし、手洗いの位置によっては、客用とトイレ用を兼用できる場合がある…例②③(トイレ使用時でも他の客が自由に使える手洗いが必要)。
- 必ず**手指の固定式消毒装置**をつける
- 調理場の手洗いのみ、**自動で止水できる水栓**(手洗いの後で手指が汚染されない構造)

※客席の規定については行政指導になります

<p style="text-align: center;"><洗浄設備(流し)></p>  <p>○目安として1槽の大きさ(内径) 45 cm (幅) × 36 cm (奥行) × 18 cm (深さ) 以上</p> <p>○給湯設備の設置</p>	<p style="text-align: center;"><冷蔵設備></p>  <p>○食品の種類に応じて適正な温度で冷蔵、又は冷凍することができ、外部から庫内温度を知ることができる温度計がついていること。ない場合は、隔測温度計をつけること</p>
---	---

<p style="text-align: center;"><保管設備></p>  <p>○食品、原材料、食器、器具については戸棚など汚染防止用の設備を設ける</p> <p>○洗浄剤などの薬剤は食品等と区分して保管する設備を設ける</p>	<p style="text-align: center;"><汚物処理設備></p>  <p>○ふた付で耐水性がある適当な廃棄物を保管する容器</p>
---	---

営業を行うにあたっての注意事項

許可書及び食品衛生責任者である旨を掲示してください（外来者から見やすい位置に）。

- ① 従事者等の検便は年1回以上実施してください。
- ② 申請事項が変更となった場合、許可書原本を持参のうえ変更届を提出してください（営業所の名称（屋号）、営業者の住所変更、法人の代表者変更、施設の改装等）。
- ③ 食品衛生責任者が変更となった場合、責任者変更届を提出してください。
- ④ 廃業した場合、許可書原本を持参のうえ廃業届を提出してください。
- ⑤ 営業許可は譲渡できません。（営業者が変更した場合、新規の営業許可申請が必要です）
- ⑥ 営業許可期限満了後も引き続き営業される方は、期間満了前に許可更新の手続きをしてください（許可期限満了日のおおむね1ヶ月前に提出が必要です）。
- ⑦ 廃棄物及び排水の処理は、適切に行ってください。

※手続きには、添付書類が必要な場合があります。事前に電話等で保健所にご相談ください。

☆以下の手続きについては、各関係機関に事前にお問い合わせ下さい。

手続きの内容	関係機関・連絡先
排水を「公共下水道」に流す場合（新規接続・営業者変更等）	太田市役所 下水道施設課 0276-47-1921
浄化処理した排水を「側溝」に流す場合（新規接続・営業者変更等）	太田市役所 道路整備課 0276-47-1835
浄化槽に関する相談（設置・管理者変更等）	東部環境事務所 0276-31-2517
水質汚濁防止法に係る相談	太田市役所 環境政策課 0276-47-1893
風俗営業許可(1号～3号営業)・特定遊興飲食店営業許可を取得する場合	太田警察署生活安全課 0276-33-0110
午前0時以降、客に酒類を提供する場合(深夜酒類提供飲食店営業届出)	

太田保健福祉事務所 衛生係

（太田保健所）

TEL：0276-31-8243 Fax：0276-31-8349

受付時間：8：30～12：00、13：00～17：15

受付日：月～金（ただし、祝日及び12/29～1/3を除く）

