

新たに飲食店営業などを始められる方へ

— 申請の手引 — R3.6.1 施行 (2024/10 改訂)

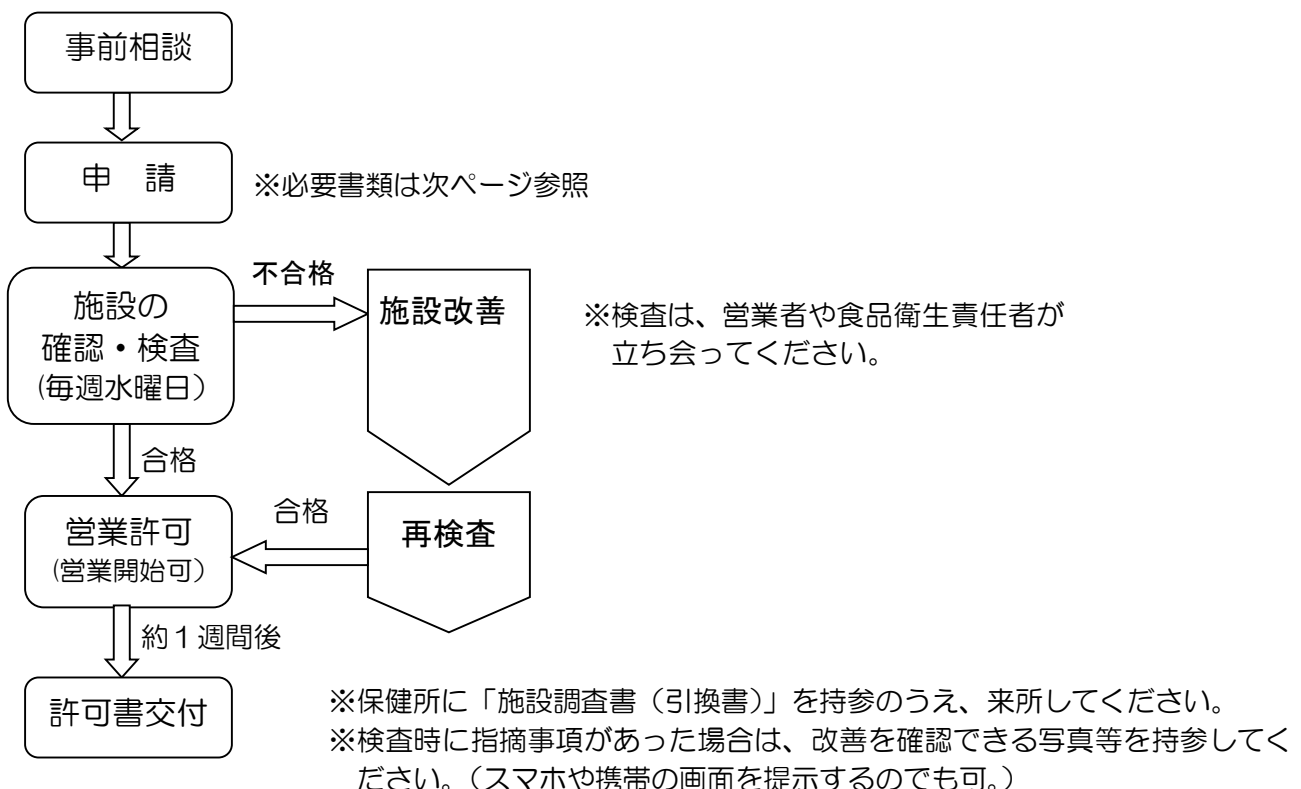
～飲食店や菓子を作って販売したいと思ったら～

食品に関する営業には、いろいろな種類があります。食品衛生法で定められている営業については、業種ごとに営業許可が必要です。

申請の前に

- ①営業許可を受けるためには、法令で定められた「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（26項目）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。

	書 類 等	説 明
1	食品営業許可申請書	保健所にあります
2	構造設備仕様書	(県庁からダウンロードできます)
3	施設の平面図	施設の構造及び設備を示す図面
4	近所の案内図	別途、地図添付可
5	登記簿謄本（登記事項証明書） ※発行から3か月以内のもの	営業者が法人の場合のみ 原本又はコピーを提出
6	調理従事者の検便検査結果	成績書等
7	食品衛生責任者証（プレート）及び修了証	原本を持参
8	申請手数料	群馬県収入証紙で納入
9	食品営業許可・届出に関する同意書 *この申請には、厚生労働省オンライン「食品衛生申請等システム」への入力、及び、官民データ活用推進基本法に基づくオープンデータ化への了承が必須です。	保健所が「食品衛生申請等システム」に代理で登録するため、記入をお願いします。

※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、塩素滅菌機を取り付ける必要があります。

申請手数料

(単位：円)

業 種	手数料	業 種	手数料
飲食店営業	16,000	調理付自動販売機による食品販売業	9,600
菓子製造業	14,000	そうざい製造業	21,000
食肉販売業	11,000	漬物製造業	14,000
魚介類販売業	11,000	麺類製造業	14,000

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(3年に1度)な実務講習会の受講が必要です。

営業許可申請書の書き方（表）

※黒のボールペンで記入してください。

別記様式第3号

令和 ○年 ○月 ○日 ← 申請日を記載する。
 整理番号：
 ※申請者、届出者による記載は不要です。

館林保健所長 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： 374-0066	電話番号： 0276-72-3230	FAX番号： 0276-72-4628	
	電子メールアドレス：		法人番号：	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 館林市大街道1-2-25			
	(ふりがな) たてばやし 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 館林 太郎 ○年○月○日生			
	郵便番号： 374-0066	電話番号： 0276-72-3230	FAX番号： 0276-72-4628	
	電子メールアドレス：			
	施設の所在地 館林市大街道1-2-25			
業種に応じた情報	(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) たてばやし たろう	資格の種類 食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥	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。 館林 太郎	自由記載 館林	令和○年○月○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 第○○号 実務令和○年○月○日	責任者の資格証に記載された番号（第○○号）、実務講習会受講日を記載する。	
	自動販売機の型番	業態 一般飲食店	複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業はHACCPに基づく衛生管理に✓をつける。	
	HACCPの取組	<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		
営業届出	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"/>	
	営業の形態		備考	
担当者	1			
	2	届出業種に該当する営業がなければ、記入は不要。		
	3			
(ふりがな)	電話番号			
担当者氏名				

申請者（営業者）の電話番号、住所、氏名、生年月日などを記載する。

営業施設の電話番号、所在地、名称などを記載する。

食品衛生責任者の氏名、資格の種類を選択する。

責任者の資格証に記載された番号（第○○号）、実務講習会受講日を記載する。

複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業はHACCPに基づく衛生管理に✓をつける。

手続きの担当者の氏名・電話番号を記載する。（上記申請者と同一の場合は不要）

法人の場合

申請者・届出者情報	郵便番号： 374-0066	電話番号： 0276-72-3230	FAX番号： 0276-72-4628
	電子メールアドレス：		法人番号： 00000000000000
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 館林市大街道1-2-25		
	(ふりがな) たてばやしほふく たてばやし たろう	(生年月日)	
担当者	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 株式会社館林保福 代表取締役 館林 太郎		
	年 月 日生		

法人の場合は、本社の電話番号、法人番号（13桁）、登記上の本社の所在地、法人名、代表者氏名などを記載する。

営業許可申請書の書き方（裏）

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	合第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"/> 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"/> 簡易水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 ）		← 営業に使用する水の種類について該当するものに✓をつける。		
② <input 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	
	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、仕様書		<input type="checkbox"/> 食品衛生責任者の資格証	
	<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"/> 検便検査結果	
	<input type="checkbox"/> 登記事項証明書		<input type="checkbox"/> 営業許可・届出に関する同意書	
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✓をつける。

①～⑩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・ふりがな、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

営業に使用する水の種類について該当するものに✓をつける。

ふぐの処理を行う施設は✓をつける。また、ふぐ処理者の氏名・ふりがなを記載する。認定番号には都道府県等に認定された番号を記載する。

食品衛生責任者の資格


資格の種類の略称は以下のとおりです。該当するものに○をつけてください。

食管：食品衛生管理者 **食監**：食品衛生監視員 **調**：調理師 **製**：製菓衛生師 **栄**：栄養士 **船舶**：船舶料理士
と畜：衛生管理責任者（と畜場法） **食鳥**：食鳥処理衛生管理者

食品衛生責任者の養成講習会を受講した方は都道府県知事等の講習会に○をつけ、受講した講習会の名称（都道府県名等）受講年月日を記載してください。また、責任者の資格証に記載された番号と実務講習会受講年月日を記載してください。

名称※
 台帳番号※ - -
 食品衛生責任者※

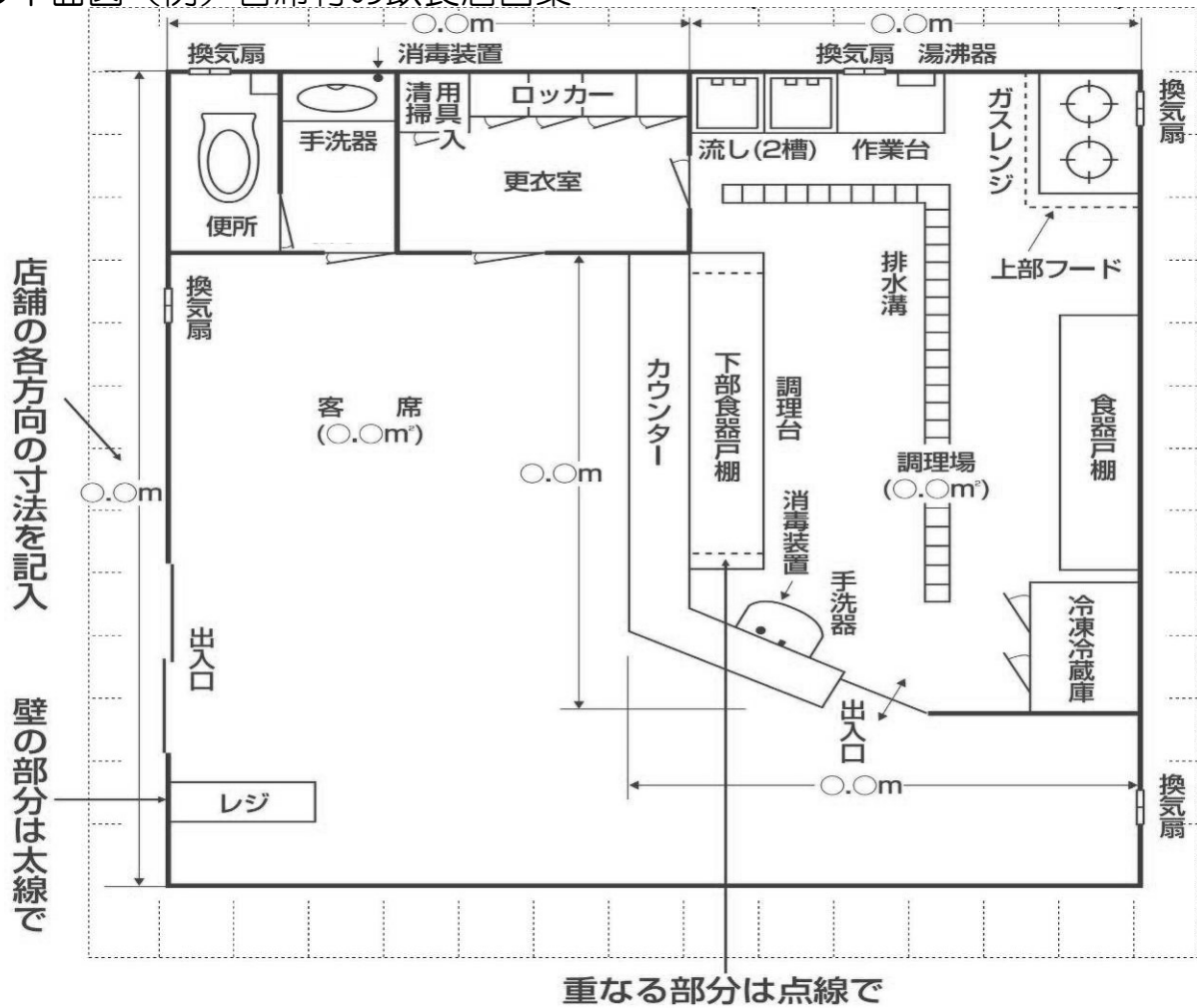
構造設備仕様書

建 物	鉄筋・ 鉄骨コンクリート造 造 モ ル タ ル 造 造	7 階建 平屋建	面積 〇〇. 〇 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 洗	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
			熱湯 薬品・その他	
	(11) 手 指 消 毒 装 置	あり()を使用) ← 「殺菌消毒」できる薬液の名前		
	(12) 流 水 受 槽 式 手 洗	1 箇所あり コンクリート・タイル・ 陶製 ・ステンレス		
(13) 冷 蔵 装 置	冷蔵庫(1 個) 陳列ケース(1 個) 冷凍庫(1 個) 温度計有			
(14) 使 用 水	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（そう菜）

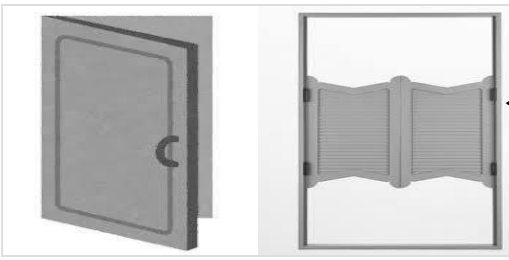

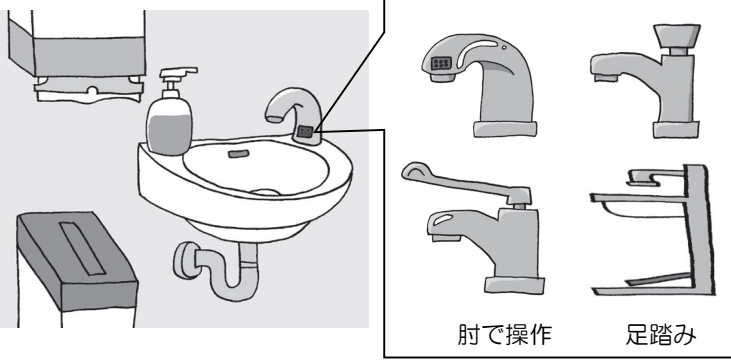
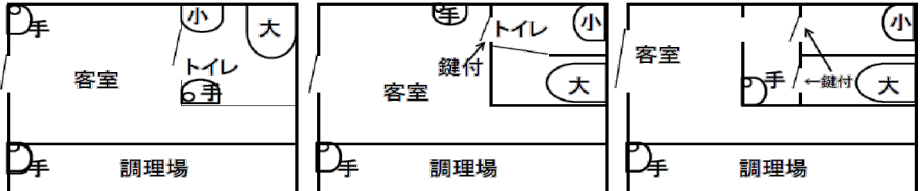
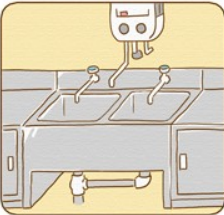

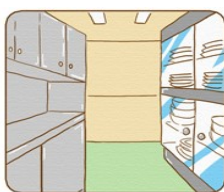



※調理場は完全に壁・窓・扉などで仕切ること

営業施設の共通基準

※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><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><天井・内壁・床></p>  <p>○天井…清掃しやすく、平滑であること（凹凸や穴があったり、布、飾り天井、ジプトーン等の天井は認めない） ○内壁（床から高さ1m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、平滑、水がしみこまない素材を使用</p>
<p><手洗い設備></p>  <p>再汚染防止構造</p> <p>○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。 ○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、再汚染防止構造（センサー式、レバー式等） ○手洗い箇所は、2カ所（調理場、従業員用トイレ）が必要。</p>	
<p>(飲食店の客席・トイレの手洗い)</p> <p>○客席等の手洗いは、必須ではないが、客の利便性のため、設置を推奨します。</p> <p>○<u>トイレを従業員が使用する場合、手洗い設備は必須です。</u></p> 	
<p><洗浄設備（流し）></p>  <p>○目安として1槽の大きさ（内径）45 cm×36 cm×18 cm（深さ）以上 ○2槽シンク（原材料用・器具用）以上とする。 ○給湯設備</p>	<p><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><保管設備></p>  <p>○戸をつける（食器戸棚、器具保管庫等）、ないし汚染しない構造等。 ○洗浄剤などは、食品等と区分し保管する設備を有すること。</p>	<p><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>

参考例

センサー式手洗い



レバー式手洗い



ボタン式手洗い



固定消毒装置



ボトルの場合は、
固定した受け枠・受け皿
等にセットしてください

手洗い蛇口では不可



2 槽式シンク（それぞれに蛇口）



業務用冷蔵庫温度表示



隔測温度計



天井・壁は平滑・防水



穴あき天井は不可



食器戸棚



ウエスタンドア



換気扇とレンジフード



給湯器



ふた付きゴミ箱



営業には HACCP に沿った衛生管理を行う義務があります。

1. 食品を取り扱う従事者が50人以上の施設 → HACCP に基づく衛生管理
2. 小規模施設（50人未満） → HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

衛生管理計画を作成し日々の管理を記録することが義務となります。日々管理を実施しながら、管理計画を定期的に見直し改善していきます。それにより常に安全な食品提供を実践します。

各種業界団体が作成した手引書が、厚生労働省ホームページに公開されていますので、それらを参考に衛生管理を実施してください。

営業を行うにあたっての注意事項

- ① 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）。
- ② 従事者等の検便は年1回以上実施してください。
- ③ 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）。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- 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）。
※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放流する場合	各市町の下水道担当課
排水を公共下水道以外に放流する場合 (浄化槽を設置するなど、水質汚濁防止法に係る相談・届出等を含む)	東部環境事務所 0276-31-2517
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	館林警察署生活安全課 0276-75-0110
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)	大泉警察署生活安全課 0276-62-0110

memo



館林保健福祉事務所（館林保健所） 衛生係

TEL：0276-72-3230 Fax：0276-72-4628

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）