新たに食品等の営業を始めたい方へ

― 食品営業許可申請の手引 ― 令和８年 11 月１日改訂

食品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

●申請のながれ

事前相談

- 工事着工前に、「施設の概要がわかる図面」を持ってご相談ください（電話で予約をお願いします）　※事前相談は１～３回必要です

申請・手数料納付

- 書類は営業開始希望日の**１０日前までにご提出**ください
- 事前相談なしで申請はできません

1	食品営業許可申請書	保健所にあります（県ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞからﾀﾞｳﾝﾛｰﾄﾞもできます）
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 調理・配膳に従事するパート・アルバイトを含む全員分（営業開始日までに結果が判明するように実施）	成績書等(検査項目：赤痢菌,サルモネラ菌,Ｏ－１５７)
7	食品衛生責任者の修了証(受講歴のわかる書類)、または栄養士・調理師・製菓衛生師等の免許証	原本必要※営業施設には、施設および業態ごとに「食品衛生責任者」の設置が必要です（兼任はできません）
8	申請手数料	群馬県収入証紙、電子決済など
9	食品営業許可申請・営業届に関する同意書	非公開項目の希望があれば✓

※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

施設の確認・検査

- **毎週水曜日に実施**しています
- 検査は、営業者または食品衛生責任者が立ち会ってください
  ※なお、施設基準に適合しない場合は許可になりません。不適事項については、改めて検査日を決めて再検査を受けてください
- 検査時に HACCP の取組みを確認します

営業許可（営業開始）

許可書交付

- 検査時に交付された「**食品営業許可書引換書**」、指示された必要書類等を持って、来所してください。許可書交付には約１週間かかります

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	そうざい製造業	２１，０００
麺類製造業	１４，０００	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
		漬物製造業	１４，０００

食品衛生法に基づく許可業種（３２業種）について、それぞれ申請手数料が定められています
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

申請における注意事項

●**申請をする人**は、**営業者本人**または行政書士に限ります

●申請時には**申請書類にもれがない**ようご記入ください
相談から申請、許可書交付まで時間がかかります。**日程に余裕**をもって相談してください

●**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、養成講習会を受講してください．年数回の開催ですので、ご注意ください
※食品衛生責任者は資格取得後、３年に１回の実務講習会を受講してください

●**検便**…食品衛生協会で実施する場合は、あらかじめ容器を受け取りに来所してください
提出日が決まっていますので、ご注意ください

●**水道以外の水質検査**…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

● **黒のボールペン**で書いてください

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~~

法人の場合は登記簿通りに記入してください

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　（未記入でも可）		法人番号：〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
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	営業者の情報を記入	
（ふりがな）か）〇〇しょくひん　ぐんま　たろう		（生年月日）
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		個人の場合は西暦で 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：ｒｅｓｔａｕｒａｎｔ@△△△．ｊｐ		
施設の所在地 太田市〇〇町〇〇番地　〇〇ビル〇階　（	営業施設（お店）の住所を記入	
（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	食責・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 食品　花子	責任者の情報を記入	初回食責講習 太田 食 S?H?R 3 － 〇〇〇 直近食責講習 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 調理品（カレーライス、からあげ）	自由記載	
自動販売機の型番	業態 一般飲食店	
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。 □ HACCP に基づく衛生管理 ☑ 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	□
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。	□

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☑

(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。	□
(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。	□
(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。	□

営業施設情報

令第13条に規定する食品又は添加物の別

□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）
□②加糖粉乳　□⑤魚肉ハム　□⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの）
□③調製粉乳　□⑥魚肉ソーセージ　□⑨マーガリン　□⑪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）
□④食肉製品　□⑦放射線照射食品　□⑩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（ ☑ 水道水　□ 専用水道　□ 簡易専用水道）			
② □ 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	□	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			☑

該当しなければ記入不要

（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	**○○県　第○○○○号**
食品　太郎			

添付書類

□　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）
□　（飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果　□
□　□

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

別記様式第4号

名　　称※

台 帳 番 号※　　－　　－　　－

食品衛生責任者※

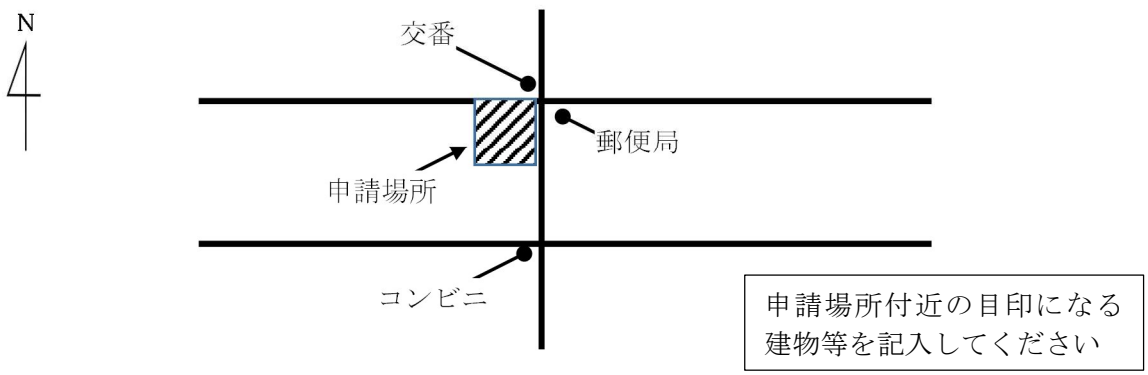
構 造 設 備 仕 様 書

建物	鉄筋・鉄骨コンクリート造 木造　モルタル造 木造	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 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

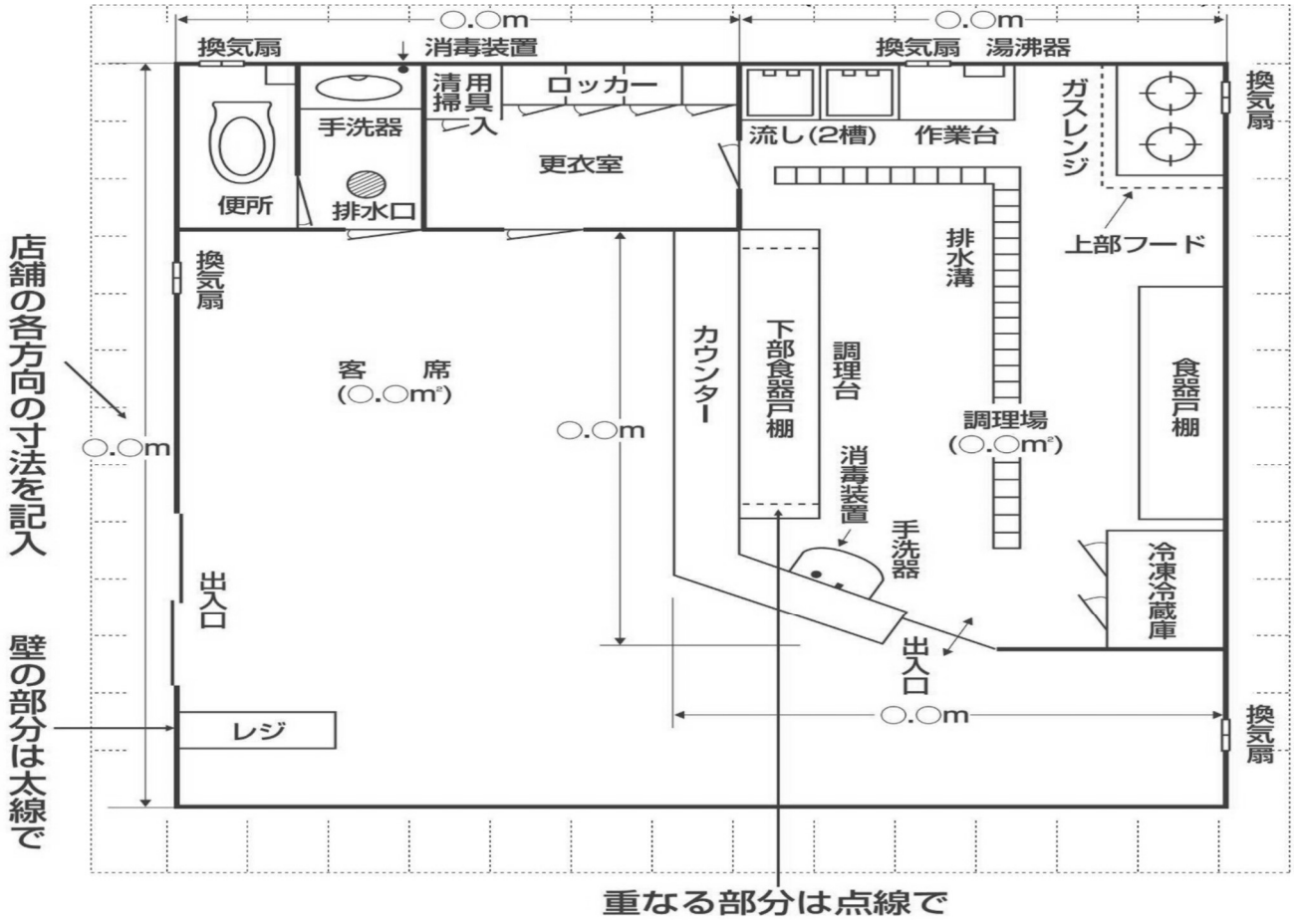
案内図



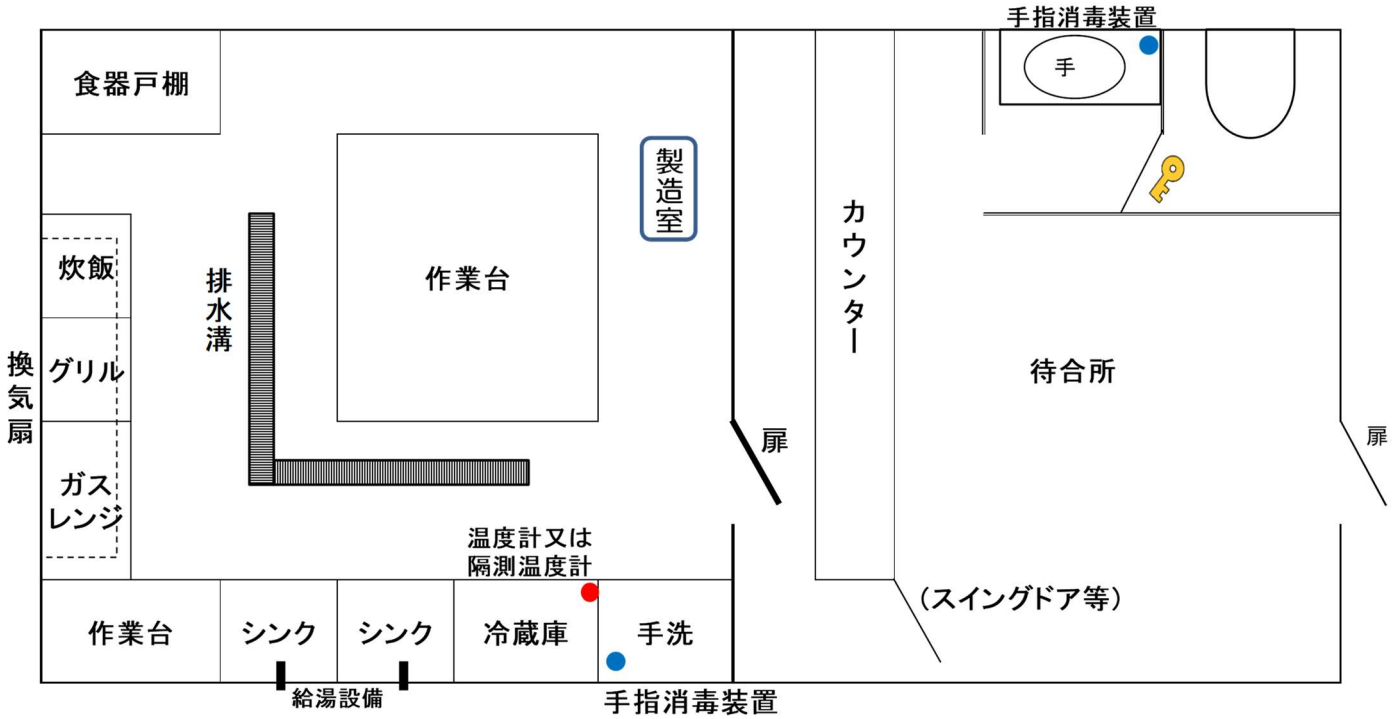
(記載方法)該当事項を○で囲み、該当以外は空欄に記載すること。なお、※欄には記入しないこと。

平面図・案内図記載例

●平面図（例）飲食店営業



●平面図（例）製造業



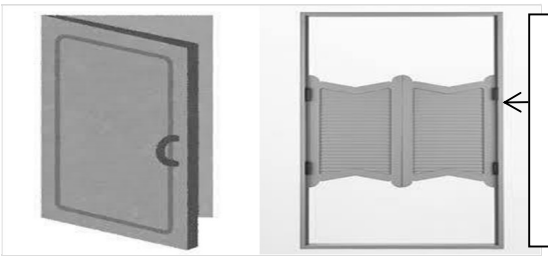
施設基準（営業施設の構造設備）

※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、近隣に迷惑のかからないよう、その高さ及び方向に注意する

＜区画＞

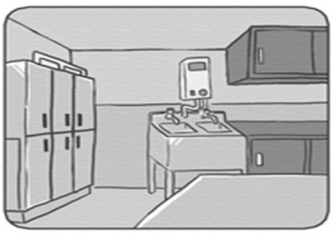
（使用目的に応じて、壁、扉などにより区画する）



○住居その他営業に直接必要でない場所と区画する

○スイングドアの大きさは、横は壁とドアに隙間がないこと、縦は十分な長さのもの(短すぎるものは不可)

＜天井・内壁・床＞



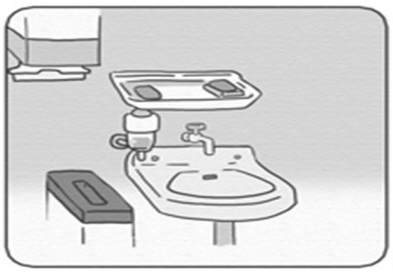
○共通…清掃等が容易な材料および構造であること

○天井…結露によるカビおよび落滴の発生を防止するために換気が適切にできる構造であること

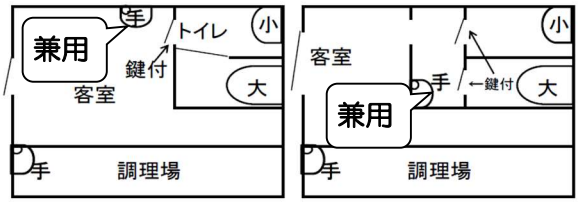
○内壁…不浸透性の材料で腰張りされていること

○床…不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること

＜手洗い設備＞



例



例

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！

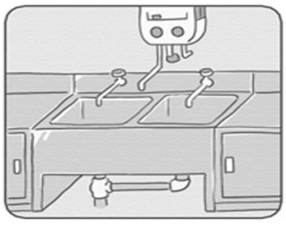
○手洗いの大きさの目安として手洗器外径 36 ㎝（幅）×28 ㎝（奥行）以上。周囲に水が飛散しない大きさ

○飲食店の場合、手洗いは２ヵ所以上必要（調理場、トイレ用）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、**手洗いの後で手指が汚染されない構造(例:自動水栓、レバー式等。ハンドル式は不可)

＜洗浄設備（流し）＞

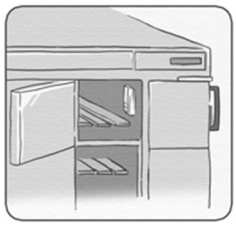


○目安として１槽の大きさ(内径）45 ㎝（幅）×36 ㎝(奥行）×18 ㎝（深さ）以上

○流しと同じ数の蛇口を設置

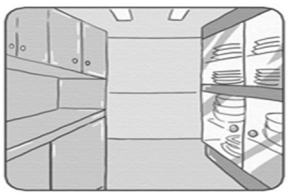
○給湯設備の設置

＜冷蔵設備＞



○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

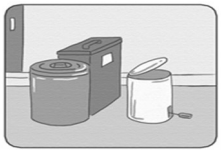
＜保管設備＞



○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

○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

＜汚物処理設備＞



○ふた付で耐水性がある適当な廃棄物を保管する容器

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 ＨＡＣＣＰの計画を作成し記録をつけてください

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 営業許可の譲渡は届出等の手続きが必要です

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。事前に電話でご相談ください

☆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）

電話：0276-31-8243

受付日：月～金

受付時間：８：30～12：00、13：00～17：00　予約優先

閉所日：土、日、祝日、12/29～1/3

2026.11 改訂