

申請から営業許可証取得までの流れ

1 事前相談

- ◆ **施設の工事着工前に設計図等をお持ちになり、事前にご相談ください。**
- ◆ 施設ごとに**食品衛生責任者**を選任しなければなりません。資格要件を満たす方が施設にいない場合は、あらかじめ食品衛生責任者養成講習会を受講してください。
※ 食品衛生責任者資格一例：調理師・製菓衛生師・栄養士・食品衛生責任者養成講習会受講者 など

2 申請

- ◆ 次の書類を揃え、営業開始予定の2週間前までには、保健所へ申請してください。
 - 営業許可申請書・営業届出書（新規／継続）
 - 施設の構造及び設備を示す図面 2部
 - 営業施設設備チェックリスト 2部
 - 食品衛生責任者としての資格を証明する書類（写し）
 - （申請者が法人の場合）登記事項証明書（写し）
 - （ふぐ処理を行う場合）ふぐ処理者としての資格を証明する書類（写し）
 - （井戸水等使用の場合）水質検査成績書（26項目）
 - 申請手数料（現金のみ）※ **申請書受理後は返金不可**
- ※ その他、営業する内容等によって必要なものがあります。

- ◆ 申請と同時に、立入検査日時の日程調整を行います。

3 立入検査

- ◆ **施設基準に適合していることが確認できるまで営業できません**のでご注意ください。
- ◆ 立入検査には、原則として営業者本人が立ち会ってください。
- ◆ 立入検査当日は、**電気・ガス・水道が開通している状態にしてください。**
- ◆ 施設基準に適合していない場合、設備改善後、後日再検査を受けていただきます。
- ◆ 施設基準に適合していることが確認できた場合、食品営業許可証交付のお知らせを交付します。

4 営業許可証の受取

- ◆ 営業許可証は立入検査から2週間後以降に保健所窓口にて交付します。
- ◆ 食品営業許可証の交付のお知らせを窓口を持参し、交付を受けてください。
- ◆ 営業許可証の郵送をご希望の場合は、申請時もしくは立入検査時に、「レターパックプラス」を職員にお渡しください。

※ レターパックプラスは郵便局・一部コンビニエンスストアで購入可、レターパックライト不可

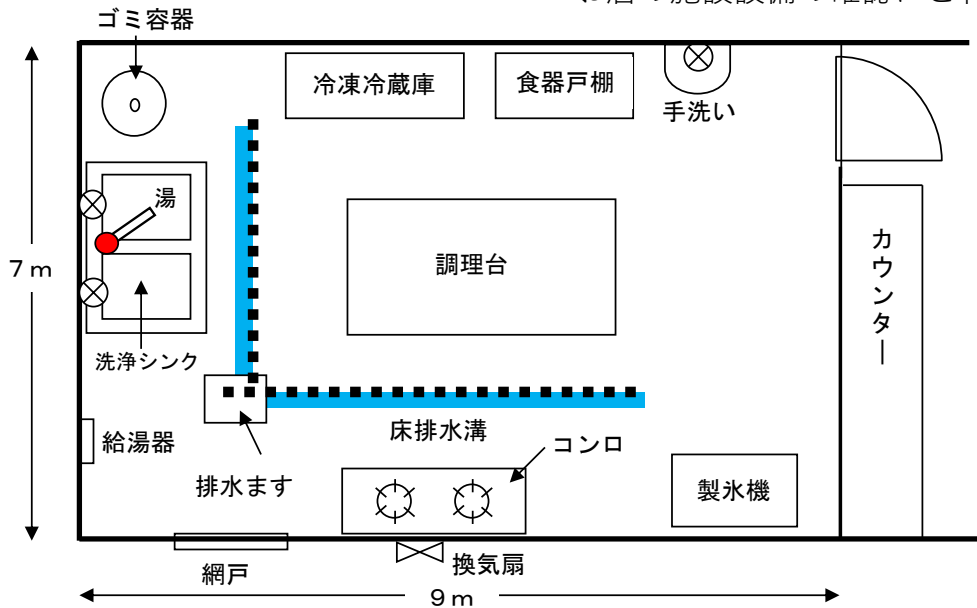
- ◆ 営業許可証は、施設の見やすい場所に掲示してください。
- ◆ 申請情報に変更があった場合、廃業した場合等は手続きが必要です。
- ◆ HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられています。
自ら作成した衛生管理計画に沿って、安全な食品の提供に努めましょう。

その後

【お問い合わせ先】 豊中市保健所 健康危機対策課 食品衛生係
TEL 06-6152-7320（平日9:00～17:15）
FAX 06-6152-7328

主な施設基準について（図面例）

お店の施設設備の確認にご利用ください。



営業施設の基準 【各業種共通基準】

抜粋

調理場の構造

- 住居など営業と関係のない場所とは、間仕切り等で物理的に区画されている
- 使用目的に応じた広さがあり、作業区分に応じた区画がされている
- ネズミ及び昆虫の侵入を防止できる設備があり、十分な換気、照明設備がある

洗浄設備

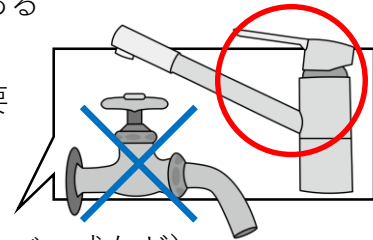
- 使用目的に応じた大きさの洗浄設備が必要な数ある（器具用、食品用、下処理用など）
- 器具類の洗浄消毒のため、必要に応じて給湯その他の設備等がある

給水設備

- 水道水である ※水道水以外を使用する場合は、水質検査が必要

手洗い設備

- 調理場内に手洗い設備がある
- ※水栓は、再汚染防止できる構造が必要（自動式、足踏み式、レバー式など）



食品等保管設備

- 食品等の種類に応じて、汚染を防止できる食品保管庫などの保管設備がある
- 冷凍・冷蔵庫がある ※温度計が必要

床面及び内壁の構造、排水設備

- 床面、内壁及び天井は、清掃しやすい材質、構造である
- （床面や内壁の清掃に水が必要な場合又は廃水や液性の廃棄物等が床に落ちる場合）床面、内壁（腰張り）は、不浸透性の材質で、床面には十分な機能を有する排水溝がある

トイレ、更衣場所

- 便所には、専用の手洗い設備がある ※共用トイレ可
- 更衣場所がある
- 清掃用具を備えている

その他、営業の種類によって、追加で必要となる施設基準もあります。
また、取扱食品や営業形態に合わせて必要な設備があれば、適宜設けてください。
まずは上記の施設基準を確認のうえ、**申請前に保健所に図面相談をしてください。**