



食品営業許可を取得するには

飲食店や菓子製造業などを開業するには、食品衛生法の規定により、基準に合った施設を設け、保健所に申請して「食品営業許可」を取得する必要があります。

(牛乳や野菜などを仕入れて単に販売する営業は許可を要しませんが、保健所への届出が必要です。)

許可までの流れ

※他法令に基づく届出や許可の手続きもお忘れなく(6ページ参照)

① 事前相談



- 工事前に、施設所在地を所管する保健所(6ページ参照)にご相談ください。
 - ・業種について → 取り扱う品目により業種が異なります。(2ページ参照)
 - ・施設について → 業種ごとに施設基準が定められています。(4ページ参照)
- 「食品衛生責任者」を施設ごとに設置する必要があります。
 - 食品衛生協会(注)による養成講習会(6時間)を初任時に受ける必要があります
 - 調理師や製菓衛生師などの有資格者は受講不要(6ページ参照)

② 申請



- 開業の約2週間前までに所管の保健所に申請してください。

必要書類

- ☐ 営業許可申請書 → 申請書の入手・提出方法は2ページ参照
- ☐ 施設の平面図(様式は自由)
- ☐ 施設周辺の地図(様式は自由)
- ☐ 食品衛生責任者の資格を証する書類(養成講習会修了証のコピーなど)
- ☐ 水道水以外の水を使用する場合、水質検査結果(6ページ参照)

手数料

必要な金額(2ページ参照)を次のいずれかで納付ください。

- ① 保健所窓口でのキャッシュレス決済(クレジットカード、電子マネー、コード決済)
- ② 新潟県電子申請システム https://apply.e-tumo.jp/pref-niigata-u/offer/offerList_initDisplay
- ③ 記入式納付書(保健所窓口で納付書を受け取り、金融機関に持参して現金納付)

③ 施設検査

- 申請者立会いのもと、保健所職員が施設の検査をします。
(検査日は保健所にご相談ください)
- 検査の結果、基準に適合していない場合は、改善後に再検査になります。

④ 許可

- 施設が基準に適合していれば許可になり、検査の翌日から営業できます。
 - ・許可の有効期間は5年間です。(臨時飲食店などを除く)
 - ・営業許可書は後日窓口で交付。(郵送希望される方は、レターパックをご用意ください。)

⑤ 営業

- 営業許可書と食品衛生責任者氏名を → 食品衛生協会(注)から施設に掲示してください。
- 衛生管理の計画と実施記録を作ってください。 → 食品衛生協会(注)から「責任者氏名プレート」と「衛生管理記録簿」を購入できます。
 - 冷蔵庫の温度点検、従事者の健康管理など
 - 参考となる業種別手引書が厚生労働省ホームページに掲載されています。

HACCP 業種別手引書

検索

注) 食品衛生協会は各保健所の建物内にあります。

食品衛生責任者
氏名 新潟 太郎

責任者氏名プレート

- 食品衛生責任者は、4年ごとに実務講習会(2時間半)を受けてください。
→ 該当年に食品衛生協会(注)から受講案内文が届きます。
- 許可を更新する際は、有効期間の満了前に更新手続きを行ってください。

許可が必要な業種

業 種	手数料(円)	説 明
①飲食店営業	16,000	食品を調理し、又は設備を設けて客に <u>飲食させる</u> 営業
②調理機能を有する自動販売機	9,800	部品が食品に直接接触する自動販売機により調理する営業のうち、自動洗浄装置等の高度な機能がない機種又は屋外に設置されている自動販売機による営業
③食肉販売業	13,000	鳥獣の生肉を販売する営業 ※包装品を仕入れてそのまま販売する営業は許可不要(→届出は必要)
④魚介類販売業	13,000	店舗を設けて鮮魚介類(冷凍品含む)を販売する営業 ※包装品を仕入れてそのまま販売する営業は許可不要(→届出は必要)
⑤魚介類競り売り営業	21,000	鮮魚介類を市場で競り売り・入札・相対の方法で販売する営業
⑥集乳業	9,800	生乳(＝未殺菌の乳)を集荷し、保存する営業
⑦乳処理業	23,000	・生乳(＝未殺菌の乳)を処理し、牛乳や加工乳を製造(小分け含む)する営業 ・上記に併せて乳製品(飲料に限る)・清涼飲料水を製造する営業
⑧特別牛乳搾取処理業	23,000	「特別牛乳」を製造する営業
⑨食肉処理業	23,000	・と畜場法・食鳥処理法の対象以外の鳥獣をと殺・解体する営業 ・解体された鳥獣の肉・内臓等を分割・細切する営業
⑩食品の放射線照射業	23,000	発芽防止のためジャガイモに放射線を照射する営業
⑪菓子製造業	21,000	菓子(パン・あん類含む)を製造する営業
⑫アイスクリーム類製造業	21,000	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデー等を製造する営業
⑬乳製品製造業	23,000	アイスクリーム類を除く乳製品(発酵乳・チーズなど)を製造(小分け含む)する営業 ※チーズなど固形の乳製品の小分けであれば⑩の許可で可能
⑭清涼飲料水製造業	23,000	生乳(＝未殺菌の乳)を使用しない清涼飲料水・乳製品(飲料に限る)を製造(小分け含む)する営業
⑮食肉製品製造業	23,000	・食肉製品(ハム、ソーセージその他これらに類するもの)を製造する営業 ・上記に併せて食肉・食肉製品を使用したそうざいを製造する営業
⑯水産製品製造業	23,000	・魚介類その他の水産動物(卵含む)を主原料とする食品を製造する営業 ・上記と併せて水産動物等を使用したそうざいを製造する営業
⑰氷雪製造業	21,000	氷を製造する営業
⑱液卵製造業	23,000	液卵(鶏卵から殻を取り除いたもの)を製造(小分け含む)する営業
⑲食用油脂製造業	23,000	食用油脂(マーガリン・ショートニング含む)を製造する営業
⑳みそ又はしょうゆ製造業	21,000	・みそ又はしょうゆを製造する営業 ・上記と併せてみそ・しょうゆを主原料とする食品を製造する営業
㉑酒類製造業	21,000	酒類の製造(小分け含む)をする営業
㉒豆腐製造業	21,000	・豆腐を製造する営業 ・上記と併せて豆腐又はその副産物を主原料とする食品を製造する営業
㉓納豆製造業	21,000	納豆を製造する営業
㉔麺類製造業	21,000	麺類(生麺・ゆで麺・乾麺・マカロニなど)を製造する営業
㉕そうざい製造業	23,000	煮物・焼物・揚物・あえ物などのそうざい(最終調理前のそうざい半製品を含む)又はそうざいに米飯やパンを組み合わせた食品を製造する営業
㉖複合型そうざい製造業	34,000	HACCP(ハサップ)に基づく衛生管理(注1)を行うことを条件に、㉕で定める食品と併せて⑨・⑪・⑯(魚肉練り製品を除く)・㉔の業種で定める食品を製造できる営業
㉗冷凍食品製造業	23,000	食品衛生法 13 条の規定により規格基準が定められた「冷凍食品」に該当する冷凍そうざいや冷凍野菜を製造する営業
㉘複合型冷凍食品製造業	34,000	HACCP に基づく衛生管理(注1)を行うことを条件に、㉗で定める食品と併せて⑨・⑪・⑯(魚肉練り製品を除く)・㉔の業種で定める食品(冷凍品に限る)を製造できる営業
㉙漬物製造業	21,000	・漬物を製造する営業 ・上記と併せて漬物を主原料とする食品を製造する営業
㉚密封包装食品製造業	23,000	①～㉔に該当しない食品であって、容器包装に密封(レトルトパウチ・缶詰・瓶詰・その他)され、常温で保存する食品を製造する営業 ※食酢・はちみつ等を除く
㉛食品の小分け業	21,000	製造された菓子・乳製品(固形物に限る)・食肉製品・水産製品・食用油脂・みそ・しょうゆ・豆腐・納豆・麺類・そうざい・冷凍食品・漬物を小分けして容器包装に入れる営業
㉜添加物製造業	23,000	食品衛生法 13 条の規定により規格が定められた添加物を製造(小分け含む)する営業

注1) 国際機関コーデックス委員会が定める HACCP7原則に基づく衛生管理をいう。(HACCP を簡略化した衛生管理では不可)

申請書を紙で提出する方法

申請書は、保健所の窓口で受け取るか、インターネットの下記サイトからダウンロードできます。
必要事項を記入し、添付書類と一緒に保健所に提出してください。

ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/syokuinfo/youshiki.html>

にいがた食の安全インフォメーション 様式

検索

トップページ

> 営業者向け情報 営業許可・届出・法令等
> 食品衛生関係様式ダウンロード

食品衛生関係様式・記載例ダウンロード

印刷 文字を大きくして印刷 ページ番号: 0726000 更新日: 2025年5月

No.	様式名称	様式ダウンロード	記載例ダウンロード
1	営業許可申請書	様式 [PDFファイル/91KB] 様式 [Excelファイル/39KB]	記載例 (固定店舗の場合) [PDFファイル/405KB] 記載例 (自動車の場合) [PDFファイル/368KB]
2	営業届出書	様式 [PDFファイル/92KB] 様式 [Excelファイル/29KB]	記載例 (固定店舗の場合) [PDFファイル/236KB] 記載例 (自動車の場合) [PDFファイル/245KB]

営業許可申請書の様式 (PDF 版/エクセル版)

申請書の記載例 (固定店舗)

インターネットから電子申請する方法

厚生労働省が運営するインターネット上の「食品衛生申請等システム」から電子申請できます。

※利用するには、最初にユーザ登録する必要があります。

※申請手数料は1 ページに記載された方法で納めていただきます。

(食品衛生申請等システムによる電子納付はできません)

ここをクリックすると
マニュアルが表示

ログイン画面 <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

ひと、暮らし、みらいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

食品衛生申請等システム
The food business Application System
for licenses, export certificates and report of food recalls.

本システムは、GビジネスIDをご利用することを推奨しています。

GビジネスIDを利用される方は「GビジネスIDでログイン」をクリックしてください。

GビジネスIDを利用される方

[GビジネスIDでログイン](#) [GビジネスIDを作成](#)

GビジネスIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできる経済産業省が提供するサービスです。

GビジネスIDを利用されない方

ログインID

パスワード

[ログイン](#) [パスワードを忘れた方はこちら](#) [アカウントの作成はこちら](#)

GビジネスIDを利用せずに本システムのサービスをご利用することも可能です。その場合は、「アカウントの作成はこちら」から、アカウントを作成してください。

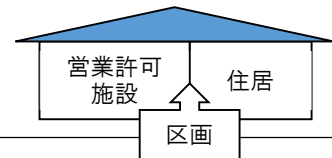
最新のお知らせ

施設基準(主なもの)

食品衛生法施行規則第 66 条の 7 (別表第 19～21) の基準を満たした施設が必要です。

全業種の共通基準 (別表第 19)

- 1 施設は、屋外からの汚染を防ぎ、衛生的な作業を継続的に行うのに必要な構造・設備、機械器具の配置、食品取扱量に応じた十分な広さがある。
- 2 作業区分に応じ、間仕切り等で区画され、施設設備が工程を踏まえて配置され、空気の流れを管理する設備が設置されている。ただし、作業動線を設定したり、同一区画を洗浄消毒してから異なる作業に使用したりするなど、衛生管理の措置が講じられている場合はこの限りでない。
なお、住居や食品等(=食品・器具・容器包装)を取り扱うことを目的としない室又は場所と区画されていること。



3 施設の構造・設備

イ ちり・ほこり・廃水・廃棄物による汚染を防げる。ねずみ・昆虫の侵入を防げる。

ロ 適切に換気できる構造・設備がある。(結露によるカビ発生や水滴による食品等への汚染を防ぐため)

ハ 床・内壁・天井は、容易に清掃・洗浄・消毒(以下「清掃等」という)できる構造である。

ニ 床・内壁の清掃等に水が必要な施設は、床面は不浸透性材料で作られ、排水良好で、内壁は床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。(※)

ホ 作業・検査・清掃等を十分にできる照度の照明設備がある。

ヘ 「水道水」又は「飲用に適する水」を十分に供給できる給水設備がある。

水道水以外の水を使用する場合、必要に応じて消毒・浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない。

貯水槽を使用する場合、衛生上支障ない構造であること。

ト (省略)

チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた

流水式手洗い設備が必要数ある。

水栓は洗浄後の手指の再汚染を防げる構造であること。

(センサー、レバー、足踏み等で操作できる水栓)

リ 排水設備は、洗浄水等が流れる区画の床面に設置され、十分な排水機能があり、逆流により食品を汚染しないよう配管され、施設外に適切に排水できる機能がある。(※)

ヌ 食品を衛生的に取り扱うために必要に応じて冷蔵・冷凍設備がある。

規格基準で冷蔵・冷凍の定めがある食品(食肉、牛乳等)を扱う施設は、定めに従い必要な設備がある。

ル 必要に応じ、ねずみ・昆虫等を駆除する設備がある。

ヲ 作業場を汚染しない構造の便所が従業者数に応じてあり、便所専用の流水式手洗い設備がある。(※)

ワ 原材料を、種類に応じた温度で、汚染を防げる状態で保管できる十分な規模の設備がある。

また、洗浄剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備がある。

カ 廃棄物の保管設備は、不浸透性で十分な容量があり、清掃しやすく、汚液・汚臭が漏れない構造。

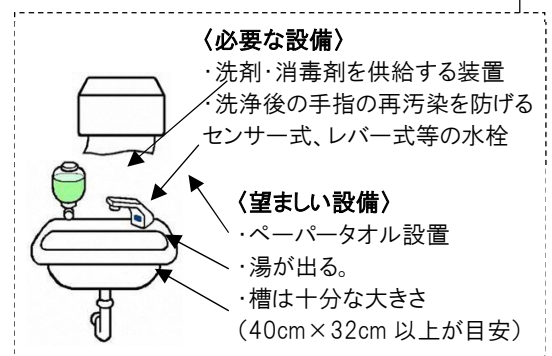
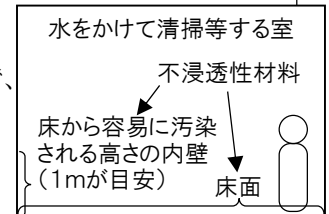
ヨ 製品を包装する施設は、衛生的に包装できる場所があること。(←飲食店営業には適用しない)

タ 更衣場所は、従事者数に応じた十分な広さがあり、作業場への出入りが容易な位置にある。(※)

レ 目的に応じた大きさ・数の食品等の洗浄設備がある。(必要に応じ熱湯・蒸気等を供給できるもの)

ソ 添加物を使用する施設は、添加物専用の保管設備及び計量器を備える。

(※) 自動車による飲食店営業には、ニ・リ・ヲ・タを適用しない。



全業種の共通基準（別表第 19）

4 機械器具

- イ 食品を製造・調理する作業場の機械器具等は、適正に洗浄・保守点検できる構造。
- ロ 作業に応じた機械器具等・容器を備える。
- ハ 食品に触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄しやすく、熱湯・蒸気又は殺菌剤で消毒できる。
- ニ 固定された、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利で、清掃・洗浄しやすい位置にある。
組立式の機械器具等は、分解・清掃しやすく、必要に応じて洗浄・消毒できる構造。
- ホ 食品を運搬する場合、汚染を防げる専用容器を使う。
- ヘ 冷蔵・冷凍・殺菌・加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計等の計量器を備える。
- ト 作業場を清掃等する専用の用具を必要数備え、保管場所を定め、作業内容を掲示する。

温度計のない冷蔵・冷凍庫には「隔測温度計」等を設置

4.2℃

5 その他（一部抜粋）

- ロ 飲食店営業のうち、簡易な営業（＝そのまま飲食できる食品を食器に盛ったり、そうざいの半製品を加熱したり等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業を含む。）の場合は、次の基準により営業できる。
- (1) 扱う食品や営業形態を踏まえ、衛生上支障ない場合、床・内壁に不浸透性以外の材料を使える。
- (2) " 床面に排水設備がなくても可能。
- (3) " 冷蔵・冷凍設備が施設外でも可能。
- (4) 食品を取り扱う区域は、従業者以外が容易に立ち入れない構造であれば、区画を要しない。

調理場の入口に戸がなくても可

業種ごとの特定基準（別表第 20）（一部抜粋）

1 飲食店営業

自動車で調理する場合、次の容量の給水タンクと廃水タンクがある。

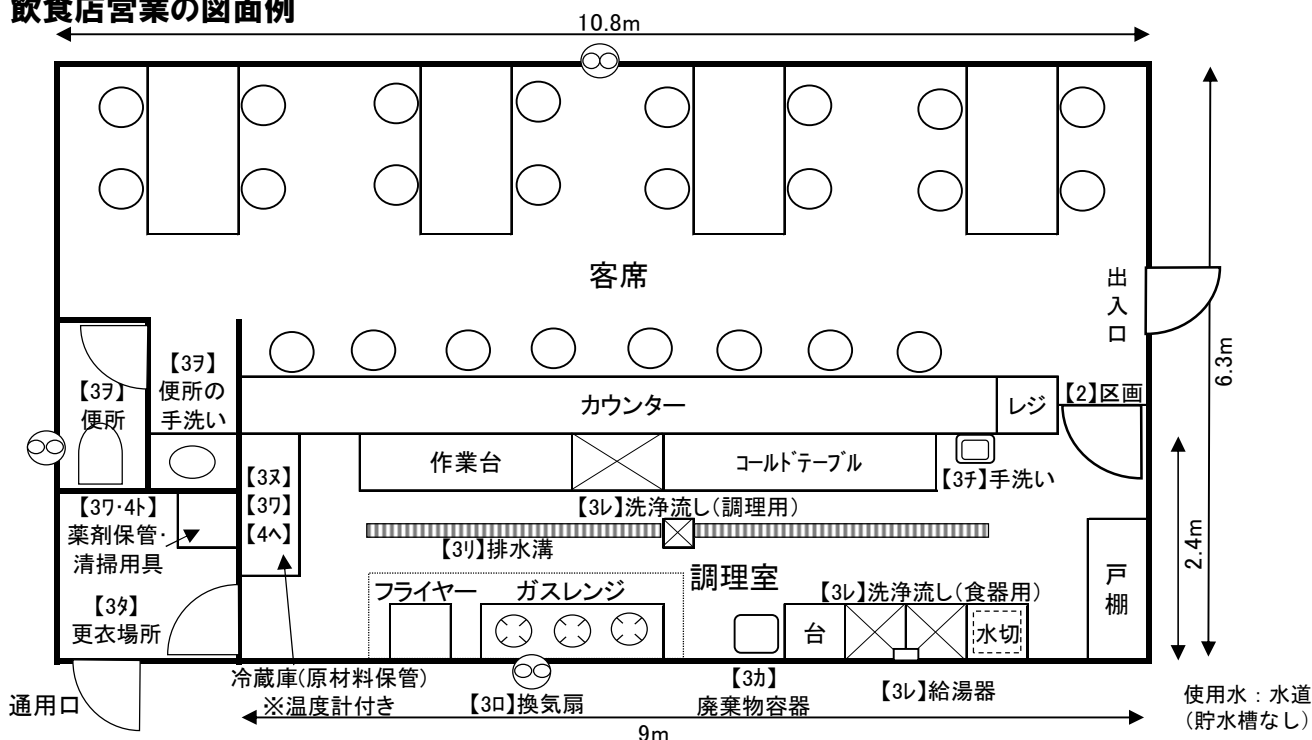
簡易な営業 (使い捨て食器のみ使用)	各 40 ℓ
大量の水を要しない営業 (使い捨て食器のみ使用)	各 80 ℓ
大量の水を要する営業 (通常の食器を使用)	各 200 ℓ

11 菓子製造業

- イ 原材料の保管・前処理、製品の製造・包装・保管をする室又は場所がある。室を場所とする場合は、作業区分に応じて区画する。
- ロ 前処理・製造をする室・場所は、品目に応じ、解凍・調整・調合・整形・発酵・加熱・殺菌・放冷・冷却に必要な設備を備える。
- ハ 原材料・製品を保管する室・場所は、必要に応じて冷蔵・冷凍設備がある。
- ニ シアン化合物を含む豆類で生あんを製造する場合は、浸漬・蒸煮・製あん・水さらしに必要な設備がある。

このほかに「生食用食肉・ふぐを取り扱う営業の基準」(別表第 21)があります。

飲食店営業の図面例



食品衛生責任者の資格要件

食品衛生管理者の該当者（医師、歯科医師、薬剤師、獣医師など）、調理師、製菓衛生師、栄養士管理栄養士、過去に食品衛生責任者養成講習会（県外の講習会含む）を受講した者、その他

→営業許可申請書を提出する際、資格要件を証する書類（各種免許のコピー等）をご提示ください

水道水以外の水を使用する場合の水質検査

- ・新たに使用する場合 ……26 項目
- ・5 年に 1 回（許可更新時） ……13 項目
- ・1 年に 1 回 ……2 項目

	項 目	新規	5年ごと	年1回
1	一般細菌	○	○	○
2	大腸菌群	○	○	○
3	カドミウム	○		
4	水銀	○		
5	鉛	○		
6	ヒ素	○		
7	六価クロム	○		
8	シアン	○		
9	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	○	○	
10	フッ素	○		
11	有機リン	○		
12	亜鉛	○		
13	鉄	○	○	

	項 目	新規	5年ごと	年1回
14	銅	○		
15	マンガン	○		
16	塩素イオン	○	○	
17	カルシウム、マグネシウム等	○	○	
18	蒸発残留物	○	○	
19	陰イオン界面活性剤	○		
20	フェノール類	○		
21	有機物等	○	○	
22	pH 値	○	○	
23	味	○	○	
24	臭気	○	○	
25	色度	○	○	
26	濁度	○	○	

他法令に基づく届出や許可(主なもの)

法令（主な手続き）	届出・申請先	
	営業施設が <u>上越市</u>	営業施設が <u>妙高市</u>
消防法令 (防火対象物使用開始届など)	上越地域消防局 予防課 (☎025-545-0230)	
建築基準法 (建築確認申請など)	上越市 建築住宅課 (☎025-520-5785)	上越地域振興局地域整備部 建築課 (☎025-526-9529)
風俗営業法 (夜間営業や接待を行う飲食店の 許可・届出など)	所管の警察署	
水質汚濁防止法（特定施設の届出） ※一定規模以上の飲食店、 その他製造業などに適用	上越市 環境政策課 (☎025-520-5690)	上越地域振興局健康福祉環境部 環境センター (☎025-524-4237)

キャッシュレス決済の取扱ブランド

カード決済



電子マネー



※「PiTaPa」はご利用いただけません。

コード決済

