

食品の営業許可申請をする人のために（調理業）

○食品営業許可とは

飲食店のように調理をする営業、
菓子屋、豆腐屋、漬物屋のように製造をする営業、
魚介類、食肉のように加工を伴い食品を販売する営業 を行う際には、
食品衛生法に基づく「食品営業許可」が必要です。
許可営業を営む営業者が届出営業も営む場合は営業届出も行う必要があります。

| 食品衛生法による許可業種（32業種） | | ★は一部食品に成分規格及び製造・加工・保存・調理基準あり ☆は成分規格又は保存基準あり |
|--------------------|----------------|--|
| 1 飲食店営業 ★ | 13 乳製品製造業 ★ | 25 そうざい製造業 |
| 2 自動販売機による営業★ | 14 清涼飲料水製造業 ★ | 26 複合型そうざい製造業 ☆ |
| 3 食肉販売業 ☆ | 15 食肉製品製造業 ★ | 27 冷凍食品製造業 ★ |
| 4 魚介類販売業 ★ | 16 水産製品製造業 ★ | 28 複合型冷凍食品製造業 ★ |
| 5 魚介類競り売り営業 | 17 氷雪製造業 ☆ | 29 漬物製造業 |
| 6 集乳業 | 18 液卵製造業 ★ | 30 密封包装食品製造業 ★ |
| 7 乳処理業 ★ | 19 食用油脂製造業 | 31 食品の小分け業 |
| 8 特別牛乳搾取処理業 ★ | 20 みそ又はしょうゆ製造業 | 32 添加物製造業 ★ |
| 9 食肉処理業 ☆ | 21 酒類製造業 | |
| 10 食品の放射線照射業 ★ | 22 豆腐製造業 ★ | |
| 11 菓子製造業 ★ | 23 納豆製造業 | |
| 12 アイスクリーム類製造業★ | 24 麺類製造業 ★ | |

1 飲食店営業

- ・食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業です。
- ・飲食店営業の対象となる「調理」とは、その場で客に飲食をさせるか又は短期間のうちに消費されることを前提として飲食に最も適するように食品を加工成形することをいいます。
 - 調理した者から消費者に直接販売される
食品表示法上、表示義務が免除される対面販売であること など
- ・飲食店が調理提供している食品の持ち帰りの範囲内であれば新たな許可は不要です。
 - 包装して表示（食品表示法）をつけて他の場所で販売する場合は製造業等の対象となります。

(例) 直売所にお弁当を搬入し、別人が販売

ラーメン屋で餃子を作り冷凍（作り置き）したものを焼かずに販売

} ⇒ そうざい製造業

簡易な飲食店営業については施設基準を一部緩和できます。

対象となる調理の具体例

- ①既製品を開封、加温、盛り付け等して提供（そうざい、ハム、おでんなど）
- ②半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供（唐揚げ、ソフトクリームなど）
- ③米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成
- ④既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び自家製ジュース等の飲料を提供



○営業許可申請の流れ

| | |
|-------------------------------------|---|
| <p>事前相談 (着工前)</p> | <p>営業施設の平面図を持って、事前にご相談ください。 営業の内容によって施設や設備の基準が異なります。 営業施設所在地の用途地域によっては、建築行政課または各区建設課の許可が必要になる場合があります。</p> <div style="border: 1px solid orange; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <ul style="list-style-type: none"> ・ 新潟市 建築行政課 025-226-2837 ・ 北区 建設課まちづくり担当 025-387-1435 ・ 東区 建設課まちづくり担当 025-250-2630 ・ 中央区 建設課まちづくり担当 025-223-7410 ・ 江南区 建設課まちづくり担当 025-382-4738 ・ 西区 建設課まちづくり担当 025-264-7670 ・ 南区 建設課まちづくり担当 025-372-6490 ・ 秋葉区 建設課まちづくり担当 0250-25-5691 ・ 西蒲区 建設課まちづくり担当 0256-72-8507 </div> <p>その他の法令については事前に関係機関にご相談ください。</p> |
| <p>申請書等の提出 (～検査希望日 1月前)</p> | <p>申請書類に手数料を添えて提出してください。 その際、営業施設の検査日を決めます。</p> <div style="border: 1px solid orange; border-radius: 15px; padding: 5px; margin: 10px auto; width: 200px; text-align: center;"> <p>HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書</p>  </div> <p>申請書類</p> <p>1, 営業許可申請書</p> <p style="padding-left: 20px;">HACCPに沿った衛生管理を実施してください。 食品衛生責任者を設置してください。</p> <div style="border: 1px solid orange; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p>食品衛生責任者に必要な資格</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 : 栄養士, 調理師, 製菓衛生師などの資格を有する者 2 : 食品衛生監視員, 食品衛生管理者の資格取得要件を満たす者 3 : 食品衛生責任者養成講習会受講修了者 4 : 認定証書を交付された者 <p>※資格がない場合は、食品衛生責任者養成講習会の申し込みが必要</p> </div> <p>2, 施設の構造及び設備を示す図面 (営業施設の概要)</p> <p>3, 添付書類 (該当する場合のみ)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 : 法人の場合は「登記事項証明書」またはこれに準ずるもの (写しで可) 2 : 水道水以外の水 (井戸水等) を使用する場合は「水質検査成績書」 <p>手数料 (現金・クレジットカード)</p> <p>新潟市食品衛生法施行条例で定められており、業種によって異なります。 飲食店営業 新規 16,000円 更新 13,000円 その他業種の手数料はお問い合わせください。</p> |
| <p>施設の検査</p> | <p>営業者立ち合いのもと施設の確認検査を実施します。 その際に施設が基準 (施設基準) に適合していれば営業が可能になります。 不備事項については改善し、後日、再検査をうける必要があります。</p> |
| <p>営業許可書の交付 (検査約1月後)</p> | <p>施設検査の約1月後に、営業許可書を交付します (原則、窓口交付)。 交付時は、検査終了時に渡す「引換書」をお持ちください。 交付された「営業許可書」は、営業施設内に掲示が必要です。</p> |



○施設基準（調理業）

以下に記載するものは飲食店営業の例です。

各施設、営業形態により下記の例とは異なる場合がありますので、事前にご相談ください。

なお、施設基準に客席は含まれません。

1 共通基準

- ▶ 換気が適切にできる構造又は設備
 - ▶ 給排水設備
 - ▶ 洗浄設備（食品等の洗浄用）
 - ▶ 流水式手洗い設備（洗浄・消毒剤付き）
- } 用途ごとに水栓（首振りNG）、受けが必要
- ▶ **注**手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること
- ▶ 原材料保管設備（冷蔵設備で可）
 - ▶ 洗浄剤・殺菌剤保管設備
- } 区分して保管
- ▶ 廃棄物容器
 - ▶ 掃除用具の設置と保管場所、作業内容の掲示設備
 - ▶ トイレ（厨房外、専用の流水式手洗い設備付き）
 - ▶ 更衣場所

厨房内の手洗い水栓 例

- ▶ センサー式
- ▶ レバー式



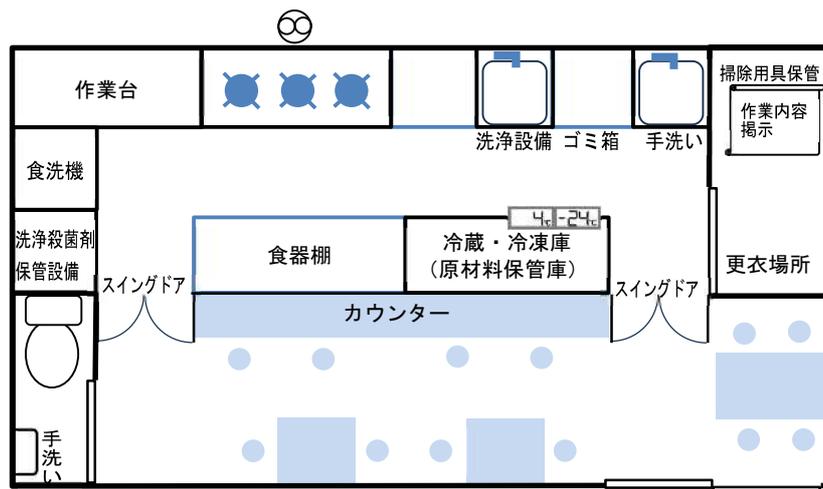
2 必要に応じて

- ▶ 冷蔵設備（温度計）
- ▶ 給湯
- ▶ 加熱殺菌等の設備（温度計）
- ▶ 添加物専用保管設備（場所）

3 取り扱いに応じて

（詳細は問い合わせください）

- ▶ 生食用食肉の加工又は調理★
- ▶ ふぐの処理



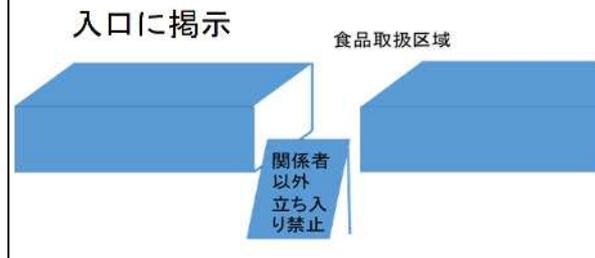
4 その他

- ▶ 住居その他食品等を取り扱うことを目的としない場所と壁などで仕切られていること。
 - ▶ 自宅の台所と共用不可
 - ▶ 飲食店営業：調理場と客席が同じ部屋の場合、カウンター及びスイングドア等で仕切ること。
- ▶ 床、壁、天井は清掃しやすい構造。床と壁（床面から1メートル程度）は耐水性であること。
- ▶ ねずみや昆虫の侵入を防ぐ設備があること。
- ▶ 食品取扱場は100ルクス程度の明るさであること。

【簡易な飲食店の場合】

- ▶ 床、壁は耐水性以外を使用できる
- ▶ 排水設備は有しなくてもよい
- ▶ 冷蔵設備は施設外でもよい
- ▶ 容易に立ち入ることのできない構造であれば区画がなくてもよい

区画の例



○許可取得後に必要な手続

| 手続が必要な場合 | 届出の名称 | 添付書類など |
|--------------------------------|--|---------------------------------------|
| 営業をやめた | 廃業届 | 食品営業許可書 |
| 営業施設を改装する, 増改築する | 必ず, 事前に保健所にお問い合わせください。 | |
| 営業施設が移転する | 廃業届 移転先で新規営業許可申請 | 食品営業許可書 |
| 申請者が変わる (相続, 法人の合併・分割) | 個人: 相続による地位の承継届出 法人: 合併・分割による地位承継届出 | 個人: 戸籍謄本, 同意書 改正原戸籍 法人: 登記事項証明書 |
| 申請者が変わる (事業譲渡※) | 地位承継届 | 譲渡が行われたことを証する書類(契約書等) |
| 申請者が変わる (相続, 合併・分割, 事業譲渡以外) | 廃業届 変更後の申請者で新規営業許可申請 | 食品営業許可書 法人: 登記事項証明書 |
| 申請者(個人)の住所, 名字が変わる | 営業許可申請書・営業届出の変更届 | なし |
| 申請者(法人)の名称, 所在地, 代表者が変わる | | 法人の履歴事項証明書 |
| 食品衛生責任者が変わる | | 資格の免許証等 |
| 30日以上休業・営業を再開するとき | 休業・復業届 | |
| 営業許可を更新したい | 食品営業許可申請(更新) 食品営業許可の有効期限は概ね5年間です。 許可更新案内が施設宛に届きますので, 案内に従って手続きをしてください。 | |

※譲渡した場合, 営業における衛生管理に関する一義的な責任は譲受人にあります。

- ・各手続きの受け付けは, 窓口やFAX, 郵便, 一部電子申請(e-NIIGATA)でも受け付けています。
- ・用紙は長期保存が可能なものをご使用ください。
- ・書類の作成にあたっては, えんぴつや消せるボールペン等の筆記具は使用しないでください。

○その他の注意事項

- ・情報公開(提供)請求があった場合, 新潟市情報公開条例第15条第2項に基づき, 営業許可書に記載される事項及び営業所の電話番号を公開します。
- ・なお, 営業者が法人の場合は, 法人の名称, 所在地, 代表者, 電話番号も公開します。

○相談窓口

新潟市保健所 食の安全推進課

〒950-0914

新潟市中央区紫竹山3-3-11

新潟市総合保健医療センター3階

電話: 025-212-8226

FAX: 025-246-5673

メール: shokuanzen@city.niigata.lg.jp

ホームページ



メールアドレス



新潟市保健所 食品

検索