

# 食品営業許可申請の手引き

## (食品の営業を始められる皆様へ)

### 「営業許可」とは？

食品関係の営業(下表に示す32業種)を行う場合は、食品衛生法に基づいた営業許可が必要です。許可を受けるにあたっては、施設が基準に適合する必要があります。

食品関係の営業をお考えの場合は、お早めに生活衛生課までご相談下さい。



西宮市食育・健康づくりマスコットキャラクター みやちゃん

#### 営業許可が必要な業種

業種分類	業種
調理業	飲食店営業・ 調理の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
製造業	菓子製造業・アイスクリーム類製造業・乳製品製造業・清涼飲料水製造業・食肉製品製造業・ 水産製品製造業・氷雪製造業・液卵製造業・食用油脂製造業・みそ又はしょうゆ製造業・ 酒類製造業・豆腐製造業・納豆製造業・麺類製造業・そうざい製造業・ 複合型そうざい製造業・冷凍食品製造業・複合型冷凍食品製造業・漬物製造業・ 密封包装食品製造業・食品の小分け業・添加物製造業
販売業	食肉販売業・魚介類販売業・魚介類せり売り営業
その他	集乳業・乳処理業・特別牛乳さく取処理業・食肉処理業・食品の放射線照射業

# 営業許可申請の流れ

※日程は目安です。営業開始日までの余裕をみて、手続きを行って下さい。

## 事前相談

※営業施設工事の着工前、概ね1ヶ月前

① 生活衛生課：	営業施設の平面図を持参の上ご相談下さい。
	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設の構造・設備等が基準に適合しない場合、申請書が受理されません。申請前にご相談下さい。</li> <li>井戸水等を使用する場合は必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、あらかじめ水質検査を受けて食品営業施設使用水の基準に適合することを確認して下さい。</li> <li>営業施設ごとに食品衛生責任者の設置が必要です。資格がない場合は、講習会を受講する等ご準備下さい。</li> </ul>
② 関係部署：	各関係部署へご相談下さい。
	<ul style="list-style-type: none"> <li>建築基準法の確認(営業施設所在地の用途地域によっては許可等が必要になる場合があります。)</li> <li>消防法の確認</li> <li>風俗営業・深夜酒類提供飲食店営業等の規制の確認</li> <li>排水関係の規制の確認</li> <li>酒税法の確認</li> </ul>

## 営業許可申請書の提出

※営業開始2週間前《許可申請に必要な書類等》

①営業許可申請書	記入例を参考に事前に記載して下さい。
②図面等	ア) 営業施設の平面図    イ) 営業施設付近の略図    ウ) フロア等の配置図 エ) 製造業および自動車・露店による営業に関しては、品目ごとに製造等の工程
③申請手数料	手数料は現金で納付して下さい。 ※申請後はいかなる理由があっても納付された手数料は還付しません。
④食品衛生責任者の資格証書	調理師免許証、食品衛生責任者養成講習会修了証等
⑤登記事項証明書	《法人申請の場合のみ》法人の存在を証明する公的な書類(発行6ヶ月以内) 法人番号(法人と一部の団体に対して日本の国税庁が指定する13桁の識別番号)の確認をお願いします。
⑥水質検査成績書	《井戸水等を使用する場合》官公署あるいは登録検査機関又は水道法第20条第3項ただし書に規定する厚生労働大臣の登録を受けた者が発行した書類(発行1年以内) なお、小規模貯水槽水道を使用する場合は、臭い、味、色度、濁度及び異物の5項目についての水質検査成績書でも可。
⑦その他	《許可証の郵送を希望する場合》返信用封筒(レターパック等) 《自動車による営業の場合》自動車検査証 《代理人による申請の場合》委任状

※「食品衛生申請等システム」(厚生労働省)により、オンライン上で申請することも可能です。オンライン申請の際は、生活衛生課で申請内容を確認後に連絡します。  
申請内容に問題がなければ、生活衛生課窓口で申請手数料(現金)を納付していただきます。

## 施設検査の日程調整(予約)

申請手数料納付と同時に行います。

## 施設の確認検査

施設基準に合わなければ、改善できるまで許可されません。  
※業者が立ち会って下さい。

## 許可証の交付

通常、許可証の作成は2週間程度かかります。

## 営業開始

営業施設内の見やすい場所に許可証を掲示し、HACCPに沿った衛生管理を行って下さい。



# 営業許可申請書の書き方(記入例)

①申請日を記載してください。

## 表面

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

別紙1-1

個人・許可申請の場合

③

西宮市保健所長 殿

①

令和〇年〇月〇日

② 整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

④

④新規または継続に○をつけてください。

営業許可申請書・営業届 (新規) 継続

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。（ただし、営業許可証に記載されている事項については、チェックの有無にかかわらず公開します。）

⑦申請者の電話番号を記載してください。

⑪申請者の住所（所在地）を記載してください。

⑫申請者の氏名を記載してください。法人の場合は、法人名及び代表者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。

⑬営業施設で取り扱う主な食品、添加物、器具又は容器包装について日本標準商品分類を参照して記載してください。

⑭営業施設のHACCPの取組について記載してください。

⑮営業施設の担当者の氏名を記載してください。

申請者・届出者情報	郵便番号: 662-8567 ⑥	電話番号: 0798-35-3151 ⑦	AX番号: 0798-35-3152 ⑧
	電子メールアドレス: shokuhin@nishi.or.jp ⑨	法人番号: ⑩	
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	兵庫県西宮市六湛寺町10-3 ⑪		
(ふりがな)	にしのみや たろう	(生年月日)	⑬
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	西宮 太郎 ⑫	昭和〇年〇月〇日生	
営業施設情報	郵便番号: 662-0000 ⑭	電話番号: 0798-26-3668 ⑮	AX番号: 0798-26-6080 ⑯
	電子メールアドレス: restaurant-taro@nishi.or.jp ⑰		
施設の所在地	兵庫県西宮市〇〇町1-1 △△ビル101号室 ⑱		
(ふりがな)	れすとらんたろう 〇〇ちょうてん		
施設の名称、屋号又は商号	レストラン太郎 〇〇町店 ⑲		
(ふりがな)	にしのみや さくら	資格の種類	⑳ ⑳ ㉑ ⑳ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺
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事業者、受講した講習会を除く。	西宮 さくら ㉑	⑳ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺	
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装	調理品 ㉑	自由記載	㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺
自動販売機の型番	⑳	業態	㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺
		洋食店 ㉑	
HACCPの取組	⑳		
	<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理		
	<input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設		㉑ <input type="checkbox"/>
	輸出食品取扱施設		㉒ <input type="checkbox"/>
	※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	⑳	㉑	
2			
3			
担当者	(ふりがな) にしのみや たろう	電話番号	㉑
	担当者氏名 西宮 太郎 ㉑	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	

⑩申請者が法人の場合は、法人番号を記載してください。※個人番号（マイナンバー）は記載しないでください。

⑬申請者の生年月日を記載してください。※法人の場合は、代表者の生年月日は不要です。

⑮営業施設の電話番号を記載してください。

⑱営業施設の所在地を記載してください。

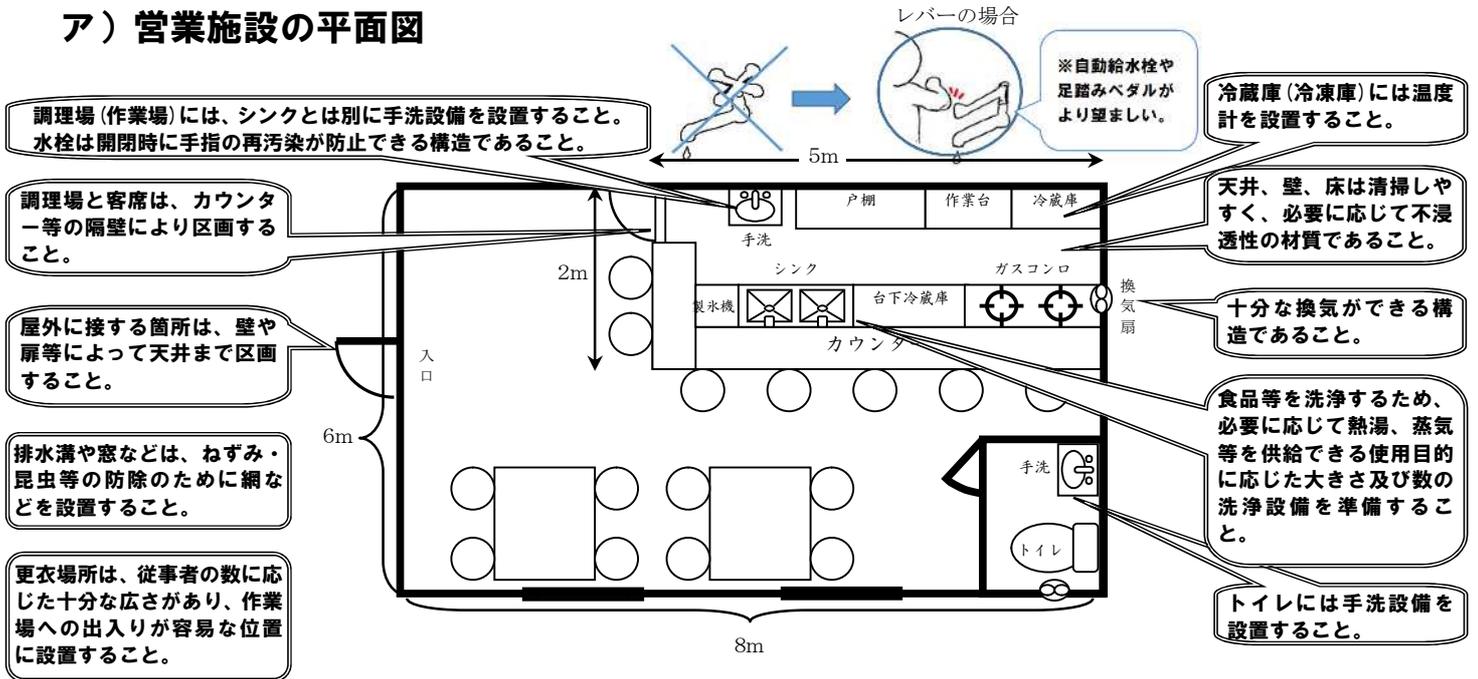
㉑食品衛生責任者の資格の種類に○をつけてください。

## 裏面

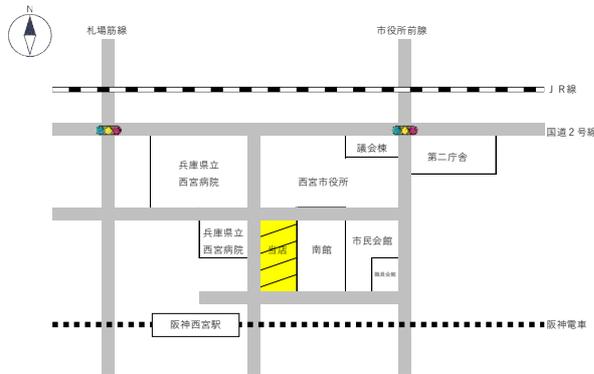
許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考
1 第 号 年 月 日	飲食店営業	
第 号		

# 添付書類(例)

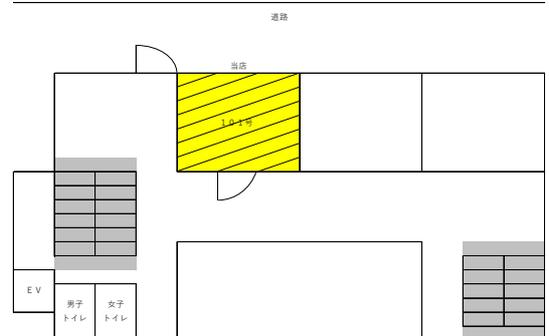
## ア) 営業施設の平面図



## イ) 営業施設付近の略図

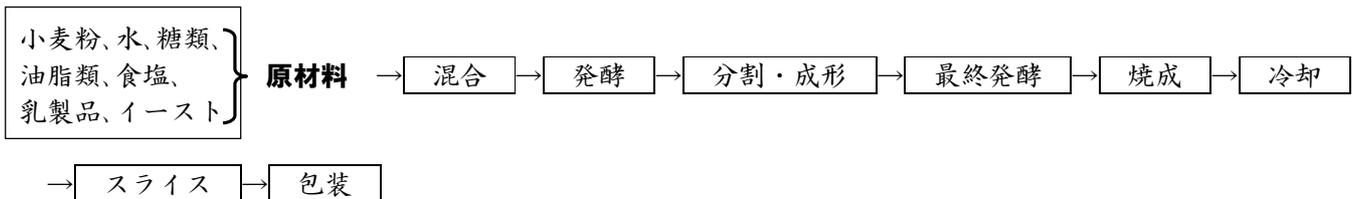


## ウ) フロアー等の配置図



## エ) 製品の製造工程

パン



★製造業または処理業、自動車・露店による営業の場合は、その品目ごとに工程を記入して下さい。  
 ★食品添加物を使用する場合は、名称、添加時点、配合割合などがわかるようにご記入下さい。

## 主な許可業種の手数料一覧

• 飲食店営業	16,000円	• そうざい製造業	21,000円
• 食肉販売業	9,600円	• 複合型そうざい製造業	26,000円
• 魚介類販売業	9,600円	• 冷凍食品製造業	21,000円
• 菓子製造業	14,000円	• 複合型冷凍食品製造業	26,000円
• アイスクリーム類製造業	14,000円	• 食品の小分け業	14,000円

## 食品衛生責任者について

飲食店などの食品を取り扱う営業施設には、**食品衛生責任者**の設置が必要です。食品衛生責任者とは、食品衛生についての知識を有し、お店の食品衛生管理を率先して行う者です。

なお、複数の施設の食品衛生責任者を兼任することは、原則認められていません。

◆ **食品衛生責任者の資格** ◆ 次の資格のうちいずれかひとつが必要です。

**食品衛生責任者養成講習会受講者**、調理師、栄養士、製菓衛生師、  
食品衛生監視員の資格要件を満たす者（医師、歯科医師、薬剤師、獣医師など）、  
食品衛生管理者の資格要件を満たす者、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士

## 資格がない場合

**食品衛生責任者養成講習会を受講**することで資格を取得できます。資格を取得後、すみやかに生活衛生課にて食品衛生責任者設置の手続きを行って下さい。

なお、西宮市食品衛生協会が西宮市の指定を受けた講習会を、年に6回程度開催しています。

受講の申し込みは、西宮市食品衛生協会  
受け付けております。

### 【食品衛生責任者養成講習会に関するお問い合わせ先】

#### 西宮市食品衛生協会

〒662-0918

西宮市六湛寺町10-3 西宮市役所西館1階

受付時間 9:00~12:00、13:00~17:00

TEL (0798)-35-8952



# 営業許可取得後の手続きについて

## 営業許可の継続

営業許可証に記載されている許可期限を過ぎると営業できません。  
継続手続きの際、施設の確認検査が必要です。期日に余裕を持って申請を行って下さい。



**※期限満了の1ヶ月前までに申請して下さい**



営業許可の継続申請  
(期限満了の1ヶ月前まで)

営業施設の確認検査  
(不備がある場合は再検査)

## 食品衛生責任者実務講習会

営業施設の衛生管理を適切に行うためには、食品衛生の最新情報を常時習得しておかなければなりません。

食品衛生責任者は、営業許可の継続時に「食品衛生責任者実務講習会」を必ず受講してください。

詳細については、営業許可の継続手続きの際にお問合せください。



## 各種届出等

手続き	内容
申請事項の変更	<ul style="list-style-type: none"> <li>申請者（営業者）の住所変更、姓の変更、法人の名称変更、法人の代表者変更</li> <li>営業施設の名称（屋号）変更</li> <li>営業施設の改築等による一部変更（※改築等の前にご相談下さい）</li> </ul>
地位承継	事業譲渡、相続又は法人の合併・分割により営業許可を受け継いだときは届出が必要です。
食品衛生責任者の設置、変更	食品衛生責任者を設置、変更する場合
廃業	営業をやめた場合
営業許可の新規取り直し	<ul style="list-style-type: none"> <li>営業者が変更になる場合（地位承継を除く）</li> <li>営業施設の移転、新築等</li> </ul>

※手続きに添付書類が必要となる場合がありますので、詳細は生活衛生課へご確認下さい。

### 【お問い合わせ先】

西宮市保健所 生活衛生課

〒662-8567

西宮市六湛寺町10-3 西宮市役所西館1階

受付時間 9:00~12:00、13:00~17:00

TEL (0798)-26-3668

