

食品営業許可申請の手引き

～食品に関する営業を始める方へ～

食品に関する営業には、いろいろな種類があります。このうち、次の営業については、営業を開始する前に食品衛生法による営業許可を受ける必要があります。

業種	
調理を主体とする業種	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
販売を主体とする業種	食肉販売業 魚介類販売業 魚介類競り売り営業
製造を主体とする業種	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
処理を主体とする業種	集乳業 乳処理業 特別牛乳搾取処理業 食肉処理業 食品の放射線照射業

この手引きは、営業許可を受けるまでの流れや申請書類の書き方などをわかりやすく解説したものです。ご不明な点やご相談は、船橋市保健所衛生指導課（電話047-409-2594）にお尋ねください。

新たに食品に関する営業を始めるときは

- 船橋市内で食品に関する営業を始めるときは、船橋市保健所に営業許可申請を行います。
- 営業許可を受ける施設は、千葉県条例に定められた施設基準に適合する必要があります。
- 営業施設には、食品衛生責任者を設置しなければなりません。他の営業施設と兼任はできませんのでご注意ください。
- 水道水以外の水を使用する場合、必要に応じて殺菌装置等の設置と、1年以内の水質検査の結果書（飲用に適する水と確認できること）が必要となります。未実施の場合は、早めに検査を受けてください。
- 工事着工前の事前相談を行うことができます。その際には、施設の設計図（平面図）を持参してください。

営業許可申請の流れ

1 申請準備

- 営業の種類を決定し、施設基準に従って設計してください。
- 必要に応じて事前相談を行ってください。
※事前相談の際には設計図（平面図）を持参してください。
- 水道水以外の水を使用する施設は、**水質検査**を実施し、飲用に適する水であることを確認してください。
- 食品衛生責任者の有資格者がいない場合は責任者養成講習会を受講してください。
※講習会開催日程の都合により申請書提出までに受講できない場合は、講習会の予約をしてください。

2 申請

- 施設検査を希望する日の2週間くらい前を目安に申請書類等（表1）を用意し、食品衛生申請等システムで申請、もしくは窓口へ申請書（様式第3号）を提出してください。
（食品衛生申請等システム <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>）

3 支払い

- 書類のチェックを受けた後、**保健所の窓口**で手数料を納付してください。
- 余裕をもって手続きを行ってください。
直前申請の場合は希望日に検査できない可能性があります。

4 施設検査

- 施設検査は原則、地区により日程を指定しています。
 - **時間の指定はできません**。検査日前日の午後4時から5時の間に、電話で時間を確認してください。
 - 施設検査時には、作業場と便所の工事を完了し、施設基準を満たす機器を設置し、使用可能な状態にしておいてください。
※電気、水道、ガスが使用できる状態で検査を受けていただきます。
手洗い消毒液、ゴミ箱、冷蔵庫温度計なども必要です。
 - 検査で問題なければ検査結果書（黄色い紙：A5サイズ）が交付され、営業を行うことができます。
- 注意：施設基準を満たさない不備事項があった場合、改善が確認されるまで、許可しない場合があります。**
改善指導を受けた場合は、速やかに改善してください。

5 営業開始

- 衛生管理計画を立て、害虫駆除（年2回以上）、水質検査（水道水以外の水の場合）、清掃などを定期的に行い、記録を残してください。
- 施設及び責任者、申請者住所など、申請事項に変更があった場合は届出を行ってください。※申請は原則食品衛生申請等システムで届出してください。
- 営業開始後は船橋市食品衛生監視指導計画に基づき定期的に店舗検査を実施します。
- 営業開始後の手続きについては、9～10ページをご参考ください。

6 許可書の交付

- 施設検査の翌月の指定日以降に、検査結果書と引換えに正式な許可書の交付を受けてください。

(表1)

申請の際に用意するもの	留意点
食品営業許可申請書 (新規・継続)	下記の①または②の方法で提出してください。 ①食品衛生申請等システム(厚生労働省サイト)から、オンライン申請(下記URL参照) ②申請書に必要事項を黒のボールペンか万年筆で記載の上、提出(鉛筆・消せるボールペン・修正液等の使用不可)
施設の構造及び設備を示す図面	作業場及び営業施設全体の平面図(手書き可) 従業員用トイレ・手洗いの位置も忘れず記入してください。
【水道水以外の水を使用する場合】 水質検査の結果書	水道水以外の水(井戸水等)を使用している場合は、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を設置した上で水質検査を受けてください。
食品衛生責任者の資格を証明する書類	食品衛生責任者の資格の種類を確認します。 食品衛生責任者養成講習会を受講した方は、講習会名、受講日の情報が必要です。受講した講習会の欄に記入してください。
【事業譲渡の場合】 事業譲渡を証する書類	事業譲渡の場合、営業を譲り受けたことを証する書類を用意してください。
メールアドレス	食品衛生申請等システムのアカウント作成に必要です。 お持ちでない場合はご相談ください。
申請手数料	許可申請手数料は下表のとおりです。

(申請手数料) ※現金での納入になります。その他業種の手数料については、お問い合わせください。

業 種	新規申請手数料	業 種	新規申請手数料
飲 食 店 営 業	16,000 円	食 肉 販 売 業	9,600 円
魚 介 類 販 売 業	9,600 円	菓 子 製 造 業	14,000 円
ア イ ス ク リ ー ム 類 製 造 業	14,000 円	清 涼 飲 料 水 製 造 業	21,000 円
水 産 製 品 製 造 業	16,000 円	酒 類 製 造 業	16,000 円
そ う ざ い 製 造 業	21,000 円	複 合 型 そ う ざ い 製 造 業	25,000 円
密 封 包 装 食 品 製 造 業	21,000 円	食 品 の 小 分 け 業	14,000 円

食品営業許可申請のお手続きは、食品衛生申請等システムから行うことができます。

URL ▶ <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

食品衛生申請等システムに関するお問い合わせ(ヘルプデスク)

電話:080-4953-0566(代表) E-mail:TJ-fas-helpdesk@tjsys.co.jp



施設基準

共通基準

共通基準とは、全ての業種に共通する施設の基準です。ただし、自動車を利用して行う営業と自動販売機を利用して行う営業を除きます。

要件	施設基準（作業場）
天井	清掃しやすい材質、構造、結露しにくい構造又は設備
内壁	清掃しやすい構造、床から汚れやすい高さまで不浸透性の腰張り
床	清掃しやすい構造、不浸透性材質で、排水しやすい構造
採光照明	作業面で100ルクス以上の明るさ
防虫防鼠	ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備（窓、ドア、吸排気口に網戸を設置、トラップや排水溝にふたを設置等）
洗浄設備	食品等を洗浄するための使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備（シンク） 必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できること
従事者用手洗い	手指の洗浄及び消毒をする装置を備えた従事者用の手洗い設備（衛生的な手洗いができる十分な大きさで、石けん、ペーパータオル等、消毒剤を設置） 水栓は洗浄後の再汚染が防止できる構造（レバー、足踏みペダル、センサー等）
食品取扱設備	冷蔵、冷凍、殺菌等の設備は、温度計を備えること
機械器具	食品等に直接接触する機械器具等は耐水性の材料で作られ、洗浄しやすく、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒可能なものであること
使用水	水道水以外の水を使用する場合、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水質検査を実施すること（水質検査結果は飲用に適する水と確認できること）
廃棄物容器	汚液・汚臭の漏れない構造（ふた付ゴミ箱等）
従事者便所	作業場に汚染の影響を及ぼさない構造（前室等） 専用の流水式手洗い設備（再汚染防止構造は必須ではありません）
区画	施設の作業区分に応じた必要な区画 工程を踏まえた施設設備の適切な配置、又は空気の流れを管理する設備 住居その他食品等を取り扱うことを目的としない場所が同一の建物にある場合は、それらとの区画
その他	更衣場所は、作業場への出入りが容易な位置にあること 作業場の清掃等をする専用の用具を必要数備えること 清掃用具の保管場所と理解しやすい作業内容を掲示する設備を有すること

業種又は食品ごとの基準

共通基準とは別に、特定の業種又は食品ごとに基準が定められています。詳しい内容については、お問い合わせください。

業種ごとの基準

共通基準とは別に、特定の業種については、業種ごとに基準が定められています。主な業種とその内容は次のとおりです。

業種	主な施設基準
食肉販売業	<p>処理室を設けること</p> <p>処理室は、解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること</p> <p>製品が冷蔵保存の場合 10 度以下で管理できる冷蔵設備、冷凍保存の場合マイナス 15 度以下で管理できる冷凍設備を処理に応じた規模で有すること</p> <p>不可食部分を入れる容器及び廃棄に使用する容器は、不浸透性の材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること</p>
魚介類販売業	<p>原材料の保管、処理、製品の包装、保管をする室又は場所を設けること（作業区分に応じて区画する）</p> <p>生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類を処理する専用の器具を備えること</p>
菓子製造業	<p>原材料・製品の保管、製造、包装を行う室又は場所、必要な設備を設けること（作業区分に応じて区画する）</p> <p>原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷、冷却のために必要な設備を有すること</p> <p>必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること</p> <p>シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんに製造する場合は、製あんに必要な設備を有すること</p>
そうざい製造業	<p>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を設けること（作業区分に応じて区画する）</p> <p>製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷、冷却のために必要な設備を有すること</p> <p>原材料、製品の保管をする室又は場所は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること</p>
食品の小分け業	<p>原材料の保管・加工、製品の包装・保管をする室又は場所を設けること（作業区分に応じて区画する）</p> <p>原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること</p>

施設基準の例

施設基準の例は次のとおりです。
 ※申請に添付する平面図は、下記図面をご参考に作成してください。

区画戸

床まで
区切られるもの



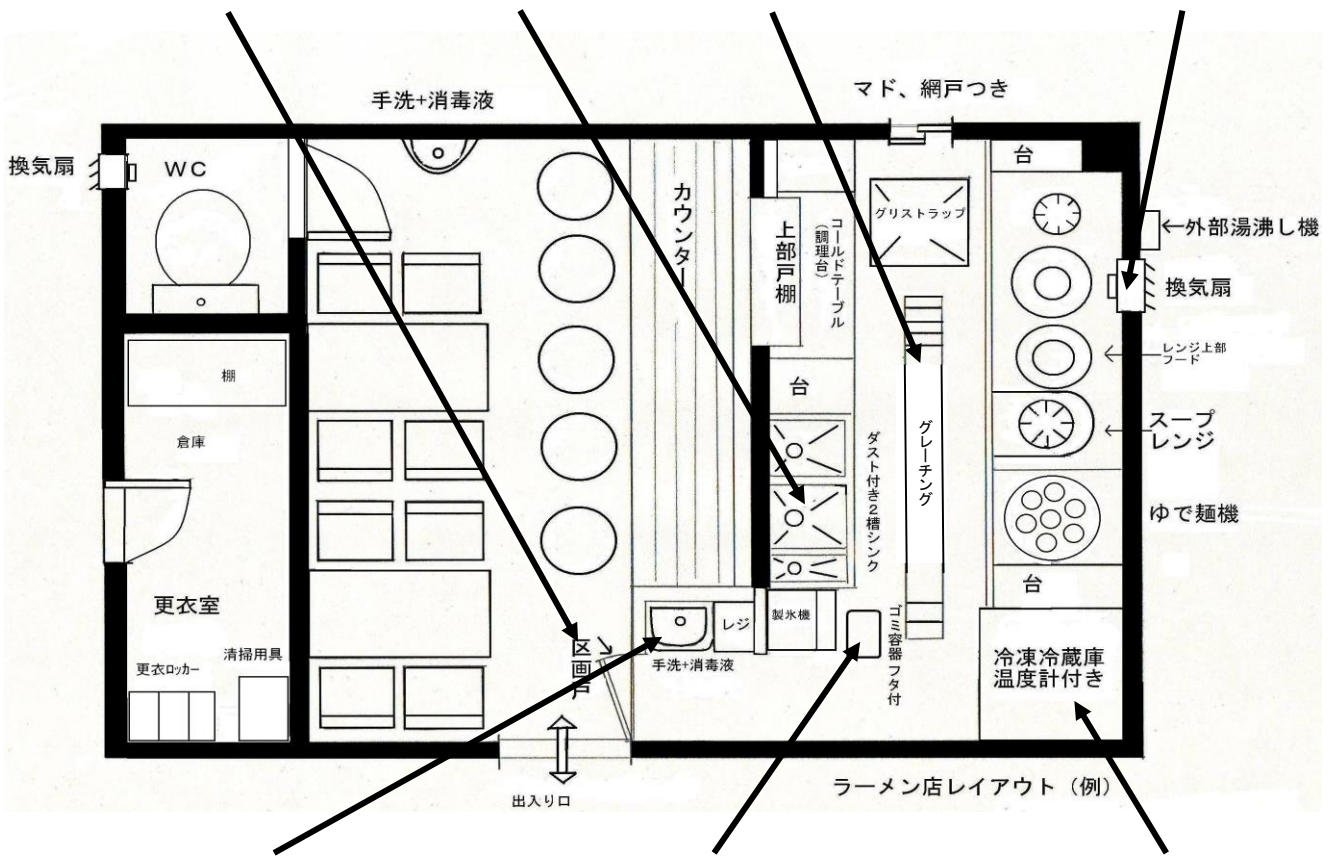
シンク



排水溝



換気扇



手洗い器

衛生的な手洗いができる
十分な大きさ
再汚染を防止できる構造
(レバー、足踏みペダル、
センサー等)



ゴミ箱

汚液・汚臭の
漏れない構造



冷蔵設備

温度計が冷蔵庫について
いない場合は、別に設置
する

窓口で申請する場合の記入例

様式第3号

申請日を記載

令和 ○年 ○月 ○日

船橋市保健所長あて

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。

同意しない場合は、チェックしてください

※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。（チェック欄□）

申請者情報	郵便番号：○○○-○○○○	電話番号：○○○-○○○-○○○○	FAX番号：○○○-○○○-○○○○	
	電子メールアドレス：funabashi@◇◇◇.jp		法人番号：国税庁に指定されている番号	
	申請者住所 ※法人にあつては、所在地 千葉県○○市○○町○丁目○番○号			法人：登記事項証明書どおりに記載 個人：自宅住所を都道府県名から記載
	（ふりがな）かぶしがいしゃふなばしほけんじょだいはりやくふなばしはなこ		（生年月日） 年 月 日生	
申請者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 株式会社 船橋市保健所 代表取締役 船橋 花子			法人の場合は、生年月日の記載不要	
営業施設情報	郵便番号：○○○-○○○○	電話番号：○○○-○○○-○○○○	FAX番号：	
	電子メールアドレス：funabashihokenjyo@◇◇◇.jp			
	施設の所在地 千葉県船橋市○-○-○			ふりがなも記載してください
	（ふりがな）しょうぶめしふなばしてん		講習会を修了した方は、講習会名称と受講年月日を記載 未受講の場合、未受講と記載	
	施設の名称、屋号又は商号 勝負飯 船橋店		食品衛生責任者になる方の資格に○をつける	
	（ふりがな）ふなばしたろう		資格の種類	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除く。 講習会受講前の場合は受講予定の氏名を記載し、受講後に変更届を提出すること 船橋 太郎		受講した講習会	都道府県知事等の講習会 (適正と認める場合を含む) 講習会名称 養成講習会 千葉県 ○年○月○日
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理食品		自由記載	ハンバーグ	
自動販売機の型番 自動販売機による営業の場合のみ記載		業態	レストラン 飲食店営業の場合、和食店、中華料理店、居酒屋、焼肉店などの業態を記載	
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。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
業態に応じた情報	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			
	1	その他の食料・飲料販売	許可の申請であっても、【届出業種】に該当する営業を行う場合は、主な業種を記載	
	2	営業施設の担当者氏名・電話番号を記載		
担当者	（ふりがな）ふなばしたろう		電話番号	
	担当者氏名 船橋 太郎		○○○-○○○-○○○○	

過去に食品衛生法の違反等で該当する場合はチェックしてください

申請者情報	法第 55 条第 2 項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>	
	(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。		<input type="checkbox"/>	
	(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。		<input type="checkbox"/>	
(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。		<input type="checkbox"/>		
営業施設情報	令第 13 条に規定する食品又は添加物の別	<input type="checkbox"/> 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） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩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） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> 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（ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道）	水道水以外の水の場合は、検査結果を提出			
② <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/>	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		<input type="checkbox"/>	
	(ふりがな) ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合		認定番号等	
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可）		<input type="checkbox"/>	
	<input checked="" type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果		<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> その他添付書類がある場合は、添付し記載及びチェックしてください		
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
	【事業譲渡の場合】 ・下記欄に譲渡対象となる許可情報を記載 ・別途添付書類が必要			
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 第 一 号 年 月 日	飲食店営業		
	2 第 一 号 年 月 日			
	3 第 一 号 年 月 日			
	4 第 一 号 年 月 日			
備考				

営業開始後に必要な手続き

営業を始めた後、次の場合に該当するときには、船橋市保健所への届出や申請が必要です。
 手続きは原則オンライン（食品衛生申請等システム）で行ってください。
 変更事項の許可書への裏書を希望される場合は、窓口にて食品営業許可書の原本をお持ちください。

食品衛生申請等システムURL ▶ <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



1 食品営業許可申請事項の変更

変更内容	様式	必要書類等
1 屋号の変更	食品営業許可申請書・営業届 (変更) …第5号様式 ※2	なし (変更事項の裏書を希望される場合は食品営業許可書の原本を窓口へ持参してください。)
2 個人営業の場合 営業者の住所変更、改姓・改名による氏名の変更		
3 法人営業の場合 代表者、本社所在地の変更		
4 営業設備の一部変更 ※1		変更後の平面図
5 食品衛生責任者		新しい食品衛生責任者の資格を証明する書類

※1 変更の程度、状況により新たに許可申請が必要な場合があります。

※2 オンラインで手続きをする場合、紙の様式は不要です。

2 承 継

変更内容	様式	必要書類等 ※2
1 相続	地位承継届 …第4号様式 ※1	① 被相続人が除籍されたことがわかる戸籍謄本又は法定相続情報一覧図の写し ② 相続人が2人以上ある場合において、その全員の同意により許可営業者の地位を承継すべき相続人として選定された者にあつては、その全員の同意書
2 合併		合併後存続する法人又は合併により設立された法人の登記事項証明書（現法人が前法人を合併した履歴が確認できるもの）
3 分割		分割により営業を承継した法人の登記事項証明書（現法人が前法人を承継した履歴が確認できるもの）

※1 オンラインで手続きをする場合、紙の様式は不要です。

※2 戸籍謄本や登記事項証明書等の原本の返却を希望する場合は、原本＋コピーをお持ちください

3 営業許可の継続（更新）

許可満了月以降も営業を継続される方は更新手続きが必要となります。

提出書類等	提出時期
1 食品営業許可申請書・営業届（新規・継続） …第3号様式 ※1	許可満了月
2 更新のお知らせ ※2	
3 申請手数料 ※3	
4 過去1年以内の水質検査結果成績書 （水道水以外の水を使用の場合）	

※1 オンラインで手続きをする場合、紙の様式は不要です。

※2 期限満了月が近づきましたら、保健所から送付されます。

※3 申請手数料については保健所衛生指導課にお問い合わせください。

保健所から営業施設あてにご案内をお送りしますが、必ずご自身でも交付された許可書に記載の許可期限を確認し、更新手続きを忘れることの無いようお願いいたします。

4 廃業の手続き

次のような場合には廃業の手続きが必要です。

廃業手続きが必要な場合	提出書類 ※1
• 営業の廃止 • 営業所（店舗）の移転、建て替え • 営業者の変更（相続、合併、分割を除く）	① 営業許可申請書・営業届（廃業） …第6号様式 ② 食品営業許可書

※1 オンラインで手続きをする場合、紙の様式は不要です。

ご不明な点がある場合、船橋市保健所衛生指導課までご相談ください。

問い合わせ先

船橋市保健所 衛生指導課

住 所：船橋市北本町1丁目16番55号 船橋市保健福祉センター2階

電 話：047-409-2594（各種手続き、健康被害情報等の報告に関すること）
047-409-2566（立入検査、HACCPに関すること）

F A X：047-409-2592（共通）

メール：ho-shido@city.funabashi.lg.jp（共通）

令和3年11月作成