

食品営業を行う皆さんへ

手続きの流れ

- 1 図面相談** 施設の平面図(設備の配置・寸法が記入されたもの)を持参のうえ、**必ず着工前に相談**してください。
※注意: 厨房は家庭用と営業用の共用はできません。
- 2 水質検査** 自家水を使用する場合は、水の滅菌装置を設置し、水質検査を受けて飲用に適する水であることを確認しなければなりません。水質検査は保健所でも受け付けていますので、事前に受付日を確認のうえ、専用の採水ピンを借りてください。
- 3 工事開始** 図面相談が完了してから工事を開始してください。工事途中で調理機器の配置等に変更が生じた場合は、その都度保健所に相談してください。
- 4 申請手続** 施設検査の7日位前までに下記の申請書類を提出してください。
 - 営業許可申請書
 - 営業施設の図面
 - 営業設備の概要図面相談が完了した後、保健所で様子を配付します。
 - 許可申請手数料(県証紙)
 - 食品衛生責任者の資格書類(調理師免許証、食品衛生責任者養成講習会修了証等)
 - 【法人の場合】法人登記簿謄本(発行から6ヶ月以内の原本)
 - 【井戸水等を使用する場合】水質検査成績書※ 食品衛生責任者養成講習会の受講申込みは、食品衛生協会にお願いします。
- 5 施設検査** 検査は、図面どおり施設が完成し、調理機器が配置され、電気ガス水道が通った状態で行います。検査希望日を事前にお知らせください。
- 6 営業許可証** 施設検査の結果、施設基準に適合の場合には、1週間程度で許可証が交付されます。
※酒類を提供する飲食店営業については、警察署に届出が必要な場合がありますので、施設所在地を管轄する警察署へお問合せ願います。

図面を設計しましょう

ステップ1 まず、以下①～③の事項について明確にしてください。

- ① どのような料理・製品を作るのか
- ② どのような調理・製造工程か(原材料搬入から提供出荷まで)
- ③ 1日に何食調理・製造するか

ステップ2 ①～③が決まったら、以下の事項について検討してください。

- ④ 調理・製造には、どんな器具・機材が必要か
- ⑤ 調理台やシンク等はどのくらい必要か(数・大きさ)
- ⑥ 原材料・器具類・資材・製品の保管庫は、どのくらいの規模・容量があれば足りるか

ステップ3 ①～⑥まで検討したら、施設基準を確認しながら図面案を作成しましょう。施設基準には「**共通基準**」と「**業種別基準**」があり、どちらにも合致するように設計してください。

図面案を持って相談にお越しください

岩手県宮古保健所 環境衛生課 食品医薬品チーム **TEL 0193-64-2218**

※食品営業に関する相談日は、**毎週水曜日**です。必ずお電話のうえ、お越しください。

前記以外の日につきましては、担当職員が不在の場合が多く、対応できない場合がございます。あらかじめご了承ください。

申請手数料等

○営業許可申請手数料(県証紙)

手数料	業種
30,000 円	複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業
23,000 円	乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、食肉処理業、食肉製品製造業、魚介類競り売り営業、清涼飲料水製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、そうざい製造業、添加物製造業、食品の放射線照射業、水産製品製造業、液卵製造業、冷凍食品製造業、漬物製造業、密封包装食品製造業
18,000 円	飲食店営業、酒類製造業、みそ又はしょうゆ製造業 (「キッチンカー」「屋内簡易食品」は飲食店営業の区分に該当します。)
16,000 円	菓子製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、食品の小分け業
11,000 円	集乳業、食肉販売業、魚介類販売業
10,000 円	自動販売機(調理の機能を有する自動販売機による営業)

※申請後は手数料を返却できませんのでご了承ください。

○水質検査手数料(自家水を使用する場合): 化学検査 5,130 円+細菌検査 3,340 円= **計 8,470 円**



メモ欄