

食品関係の営業を始める方へ

～営業許可申請の流れ（飲食業・販売業主体編）～

飲食店、食品販売店等の食品関係営業を行う場合、法律で定められた業種については営業許可が必要です。許可等を受けるまでの流れは次のとおりです。

必要な書類等を揃えるために時間がかかることがありますので、準備は早めに始めてください。

1. 許可を受けるまでの流れ

事前相談
【窓口は4ページ】



必要書類の提出
【申請開始】



手数料納入
【申請完了】



施設の確認検査



許可証の交付

営業開始

- ◎ 取り扱う食品の種類や営業形態等によって必要な許可の業種（種類）、必要な設備（施設基準）、申請窓口が異なります。
- ◎ 計画段階で、施設の平面図をお持ちのうえご相談ください。また、調理や製造の工程を確認させていただきますので、できる限り調理工程等を把握している方がご相談ください。

- ◎ 窓口又はインターネットにより必要書類を提出
- ◎ 遅くとも営業開始の2～3週間前までに済ませて下さい。（申請から許可証交付までの標準期間は飲食店営業で14日、製造業で21日です。）

- ◎ 窓口申請の場合は書類提出時に、インターネット申請の場合は申請後に窓口で、現金で手数料を納入してください。（インターネットからは手数料の納入はできません。）
- ◎ 手数料が納入されないと申請は完了しませんのでご注意ください。

- ◎ 許可申請後に検査日時の打合せを行います。
- ◎ 検査の際は、原則、申請者が立ち会って下さい。
- ◎ 施設基準に適合しない場合は許可になりません。不適事項については改善し、再検査を受けてください。

- ◎ 施設基準適合確認後、許可証を交付します。

- ◎ 許可証と食品衛生責任者の氏名を、お店に掲示してください。（外来者から見やすい位置に掲示）

2. 業種について

その他の業種については職員にお尋ねください。

分類	業種名	新規申請手数料
調理	飲食店営業・調理機能を有する自動販売機	17,500円
販売	食肉販売業（※）・魚介類販売業（※） ※包装品を仕入れ、そのまま販売する営業を除く。	10,500円
製造 その他	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・漬物製造業・食品の小分け業	15,500円
	水産製品製造業	17,500円
	氷雪製造業・そうざい製造業・冷凍食品製造業	29,000円

3. 許可申請に必要なもの

必要なもの		備考
<input type="checkbox"/>	営業許可申請書	インターネットで申請する場合は所定のフォームに記載事項を入力してください。 法人の場合、申請書に法人番号の記載が必要です。法人番号がわからない場合は、登記事項証明書を添付してください。
<input type="checkbox"/>	施設（店舗）の平面図	設備器具の名称・寸法が記入されているもの
<input type="checkbox"/>	フロア全体図	①店舗の位置、②従業員の更衣場所、③トイレの場所などが分かるものを提出してください。
<input type="checkbox"/>	水質検査成績書（コピー） [1年以内に実施したもの]	水道水以外の水（井戸水等）を使用している施設の場合に必要です。水質検査を行っているビル（建物）の管理者等から入手してください。検査項目については職員にお尋ねください。
<input type="checkbox"/>	食品衛生責任者の資格を証明するもの	養成講習会の修了証、調理師免許証など（コピー可） 資格については【4ページ】を参照。
<input type="checkbox"/>	製造フローシート	菓子製造業など、製造業の場合に必要です。
<input type="checkbox"/>	申請手数料	金額は【1ページ】を参照

※申請内容によっては、追加の資料提出が必要になる場合があります。

※申請書とフローシートの様式は、保健所又は各区保健センターの窓口にご用意しております。

HPからダウンロードも可能です。→<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/eigy/kyokasinkikaigy.html>

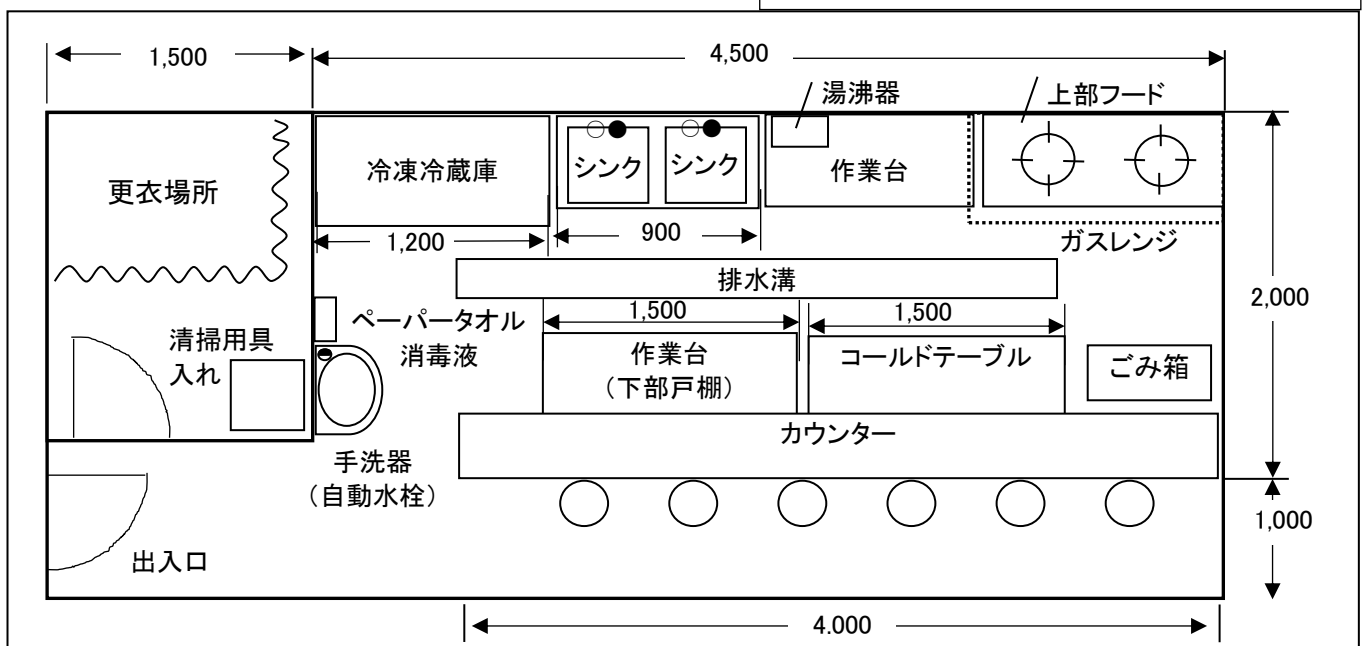
■施設の平面図について

手書きで記載する場合は、黒のボールペンで定規を使って正確に記載。縮尺が正確ではないため寸法を記入してください。

◆店舗の平面図例↓

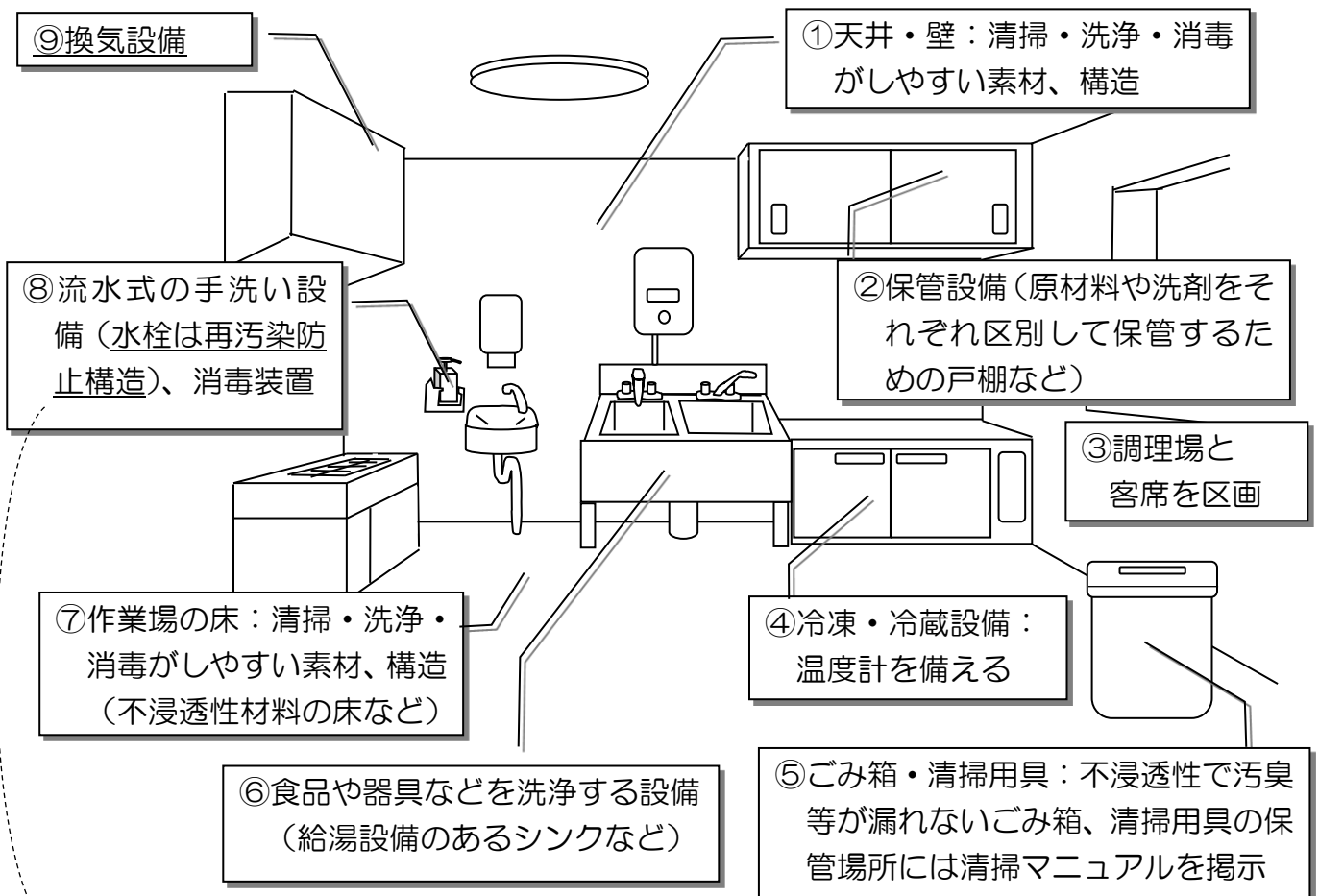
◆フロア全体図例→

階段	申請店舗			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	手洗設備
					トイレ
EV				<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	



4. 施設基準のポイント（抜粋）

下記のようなポイントがあります。詳細は窓口でご確認ください。



■手洗い設備の「再汚染防止構造」とは？

洗浄後の手で蛇口などを触らずに水を止めることのできる構造のことをいいます。

例)

センサー式



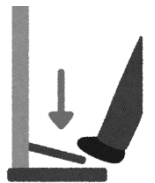
ひじで操作可能なレバーハンドル



押しボタンで吐水し、一定時間後に自動止水



足踏み式



■施設基準の構成

営業施設の基準は、全国一律の基準をもとに北海道食品衛生法施行条例で定められています。

共通基準	例) 上図のポイントにあげたような、すべての業種で守らなければならない基準。
個別基準	例) 魚介類販売業で生食用鮮魚介類を処理する場合は専用の器具が必要。
その他の基準	例) 生食用食肉の調理を行う場合専用の設備などが必要。 ふぐの処理を行う場合は、有毒部位を保管する施設設備などが必要。

基準の全文は、札幌市保健所（食の安全）ホームページに掲載しています。

<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/eigyo/shisetukijun.html>

詳しくは、事前相談の際に職員にご相談ください。

5. 食品衛生責任者の資格

【食品衛生責任者になることのできる資格】

調理師、製菓衛生師、栄養士、食品衛生管理者資格者（医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、その他畜産学農芸化学等の所定の課程を修めて卒業された方）など

これらの資格をお持ちでない方は、『食品衛生責任者資格者養成講習会』を受講することで資格を得ることができます。

講習会はe-ラーニング形式及び集合形式で実施しています。

受講申込み先：（一社）札幌市食品衛生協会 ホームページ もしくは 窓口へ

受講問合せ先：（一社）札幌市食品衛生協会（窓口：保健所内）（電話：011-614-8088）

受講料：10,000円 コンビニ払い（ネット申込時）もしくは 窓口払い（窓口での申込時）

6. 窓口について（平日8:45~17:15）

施設の所在地（区）や業種等で担当窓口が異なります。事前相談等で来所される際は、お電話で担当窓口をご確認の上お越しく下さい。※一部予約制の窓口あり。

担当	窓口	所在地	電話
◎各区保健センター（健康・子ども課生活衛生係）			
飲食店（食堂、レストラン、居酒屋等）、食肉又は魚介類販売店、対面販売の菓子製造業（これらに付随して小規模な製造業を営む場合を含む）	中央区※	札幌市中央区大通西2丁目9	011-205-3356
	北区	札幌市北区北25条西6丁目	011-757-1183
	東区	札幌市東区北10条東7丁目	011-711-3213
	白石区	札幌市白石区南郷通1丁目南	011-862-1883
	厚別区	札幌市厚別区厚別中央1条5丁目	011-895-5921
	豊平区	札幌市豊平区平岸6条10丁目	011-822-2478
	清田区	札幌市清田区平岡1条1丁目	011-889-2408
	南区	札幌市南区真駒内幸町1丁目	011-581-5213
	西区	札幌市西区琴似2条7丁目	011-621-4247
	手稲区	札幌市手稲区前田1条11丁目	011-688-8598
◎札幌市保健所			
食品製造工場、ホテル・旅館、病院給食、自動車営業	食の安全推進課	札幌市中央区大通西19丁目 WEST19ビル 3階	011-622-5170
大型スーパー、中央卸売市場管内	広域食品監視センター	札幌市中央区北12条西20丁目 札幌市中央卸売市場青果棟 3階	011-641-0635
◎インターネット申請窓口			
食品衛生申請等システム（厚生労働省） https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp			

※ 中央保健センターは、庁舎建替に伴い2021年12月20日から仮庁舎に移転しました。