

# 新規営業許可の申請方法

☆申請に必要な書類など☆		備考
<input type="checkbox"/>	営業許可申請書	表面および裏面を記入
<input type="checkbox"/>	厨房・工場の平面図	設備・器具の配置がわかる図面
<input type="checkbox"/>	フロア図	・フロアに複数店舗がある場合 ・フロア内の厨房位置がわかりにくい場合
<input type="checkbox"/>	自宅の図面	・店舗兼住宅の場合 ・自宅のトイレを使用する場合
<input type="checkbox"/>	食品衛生責任者資格者証 ・調理師・栄養士・製菓衛生師免許証 ・食品衛生責任者養成講習会の修了証 等	コピー可
<input type="checkbox"/>	法人登記簿謄本 (現在事項全部証明書, 履歴事項全部証明書)	・法人で申請する場合 3ヶ月以内のもの(コピー可)
<input type="checkbox"/>	申請手数料 (                      円)	飲食店営業(16,000円) 菓子製造業(14,000円)等
<input type="checkbox"/>	レターパック(赤)	・許可証の郵送を希望する場合 郵便局または一部コンビニで販売
<input type="checkbox"/>	用途地域の確認	都市建設部建築行政課 電話 21-3394

☆ 以下の場合は申請書への記載、添付書類が必要な場合があります。保健所担当者にお問い合わせください。

- 地下水を使用する
- 施設で食品衛生管理者が必要な食品を製造販売する(食肉製品, 魚肉ハム・ソーセージ等)
- 食品衛生法に違反して行政処分を受けている(受けていた)
- 施設でふぐを扱う
- 生食用食肉を扱う
- 簡易な飲食店営業を行う

## ☆申請の流れ☆



混雑の状況により多少前後することがあります。

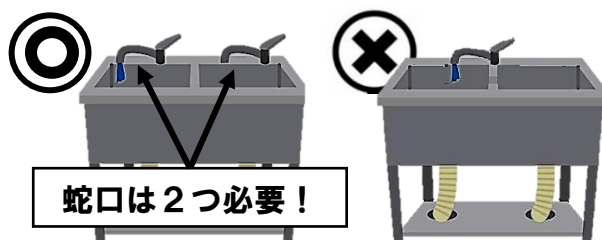
市立函館保健所 生活衛生課 食品衛生担当  
 Tel : 0138-32-1523  
 Fax : 0138-32-1526  
 E-mail : hc-syokuhin@city.hakodate.hokkaido.jp



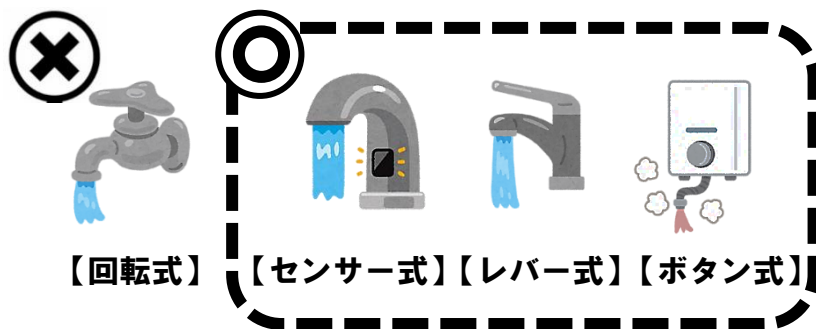
# ☆許可取得のための主な条件チェック表（必ずご確認ください！）☆

- 厨房（作業室）が客席などと仕切られていること。（厨房には従業員等の関係者以外は入れません）
- 床が不浸透性素材であること。（○フローリング ×絨毯・カーペット）
- 天井が張られていること。（吹き抜け等で天井が高い場合は吊り天井等の対策が必要）
- 厨房内に、シンク（流し）1槽と手洗い器1か所を備えていること。  
※蛇口、排水口がそれぞれあるシンク2槽でも可（下図の例を確認すること）
- 手洗いの蛇口は手指の再汚染が防止できる構造であること（下図の例を確認すること）
- 冷蔵庫、冷凍庫の各庫に温度計が設置されていること。
- 厨房の外に冷蔵庫や食器棚などを設置しないこと。
- トイレがあり、トイレ専用の流水式手洗い器があること。
- 店舗兼住宅の場合は、店舗と自宅が区画されており、自宅用の台所があること。（下図の例を確認すること）

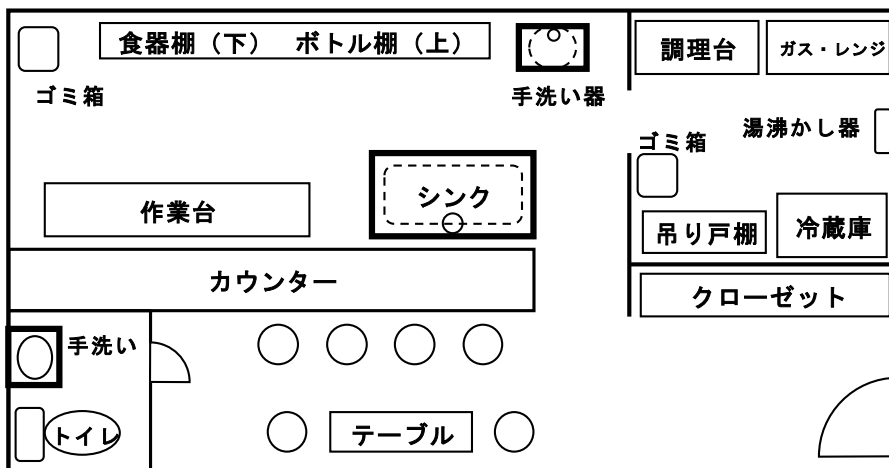
## ☆ 2槽シンクの場合



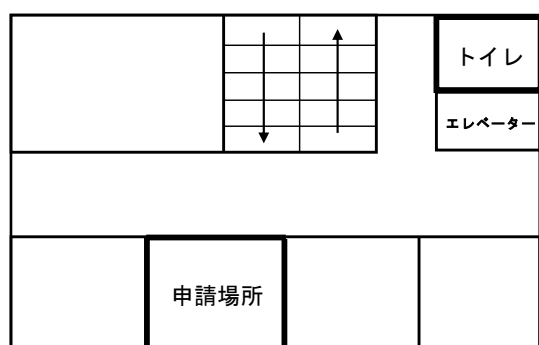
## ☆ 手洗いの蛇口の種類について☆



## ●厨房・工場の平面図（例）



## ●フロア図（例）



## ●自宅の図面（例）

自宅兼店舗の場合自宅用の台所が必要です。

