

新規営業許可の申請方法

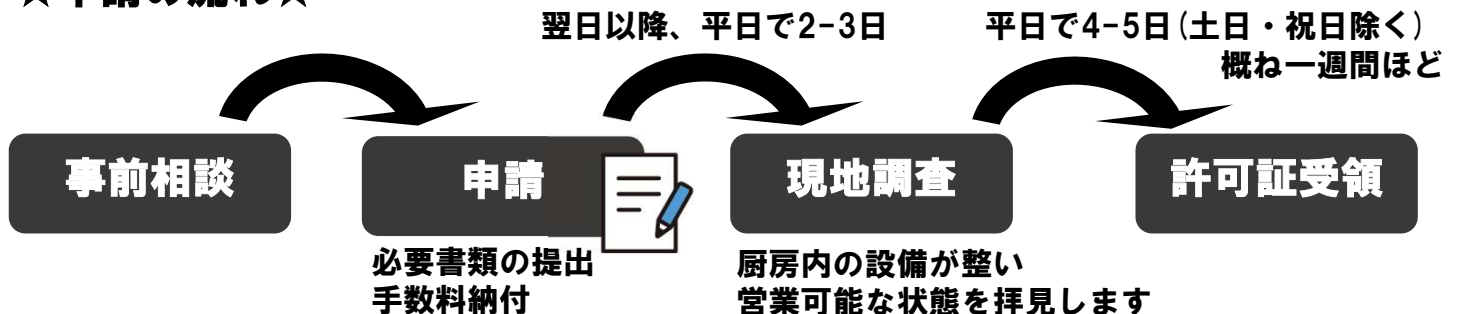
☆申請に必要な書類など☆		備考
<input type="checkbox"/>	営業許可申請書	表面および裏面を記入
<input type="checkbox"/>	厨房内図面 / 店舗・工場の平面図	設備・器具の配置がわかる詳細な図面 厨房・客席・トイレ等の位置関係がわかる図面
<input type="checkbox"/>	フロア図	・フロアに複数店舗がある場合 ・フロア内の厨房位置がわかりにくい場合
<input type="checkbox"/>	自宅の図面	・店舗併用住宅の場合 ・自宅のトイレを従業員やお客様が使用する場合
<input type="checkbox"/>	食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のみ 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のみ 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 地域によっては、他法令で建物の用途 に制限がかかる場合がありますので、 必ず事前にご確認下さい	【問い合わせ先】 都市建設部建築行政課 電話 0138-21-3394



☆ 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☆



※あくまでも最短で許可となるケースです。手続きが混みあう時期は、許可証が発行されるまで時間がかかります。また、申請書類に不備がありますと再提出、現地調査で不備等がありますと、再度のお伺い(再調査)となることもありますので、営業開始に間に合うよう余裕をもってお手続きして下さい。

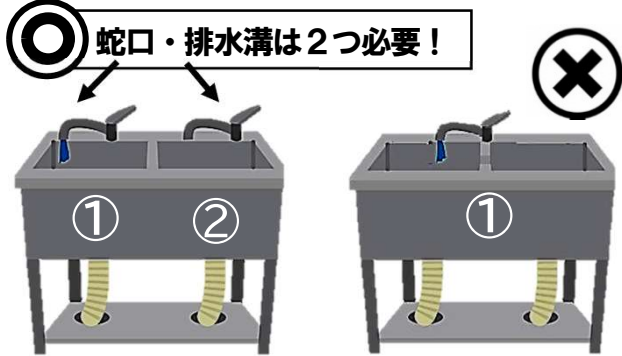
市立函館保健所 生活衛生課 食品衛生担当
〒040-0001 函館市五稜郭町23番1号 函館市総合保健センター内 3F
Tel : 0138-32-1523 Fax : 0138-32-1526
E-mail : hc-syokuhin@city.hakodate.hokkaido.jp



☆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。（厨房内の天井が吹き抜け等で高く、梁や配管が剥き出しで容易に清掃できない構造の場合は、吊り天井等の対策が必要になる場合もあります）（下段のイラストを参考にして下さい）
- 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。（下段のイラストを参考にして下さい）
※蛇口、排水口がそれぞれあるシンク2槽でも可
- 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。（下段のイラストを参考にして下さい）
- 冷蔵庫、冷凍庫の各庫に温度計が設置されていること。（下段のイラストを参考にして下さい）
- 厨房の外に、冷蔵庫・食器棚・ビールサーバー・製氷機などを設置しないこと。
（食品の調理、製造に係るものは、全て厨房内：許可範囲内に収めること）
- トイレがあり、トイレ専用の流水式手洗い器があること。
- 店舗併用住宅の場合は、店舗と自宅が区画されており、自宅用の台所があること。（下段のイラストを参考にして下さい）

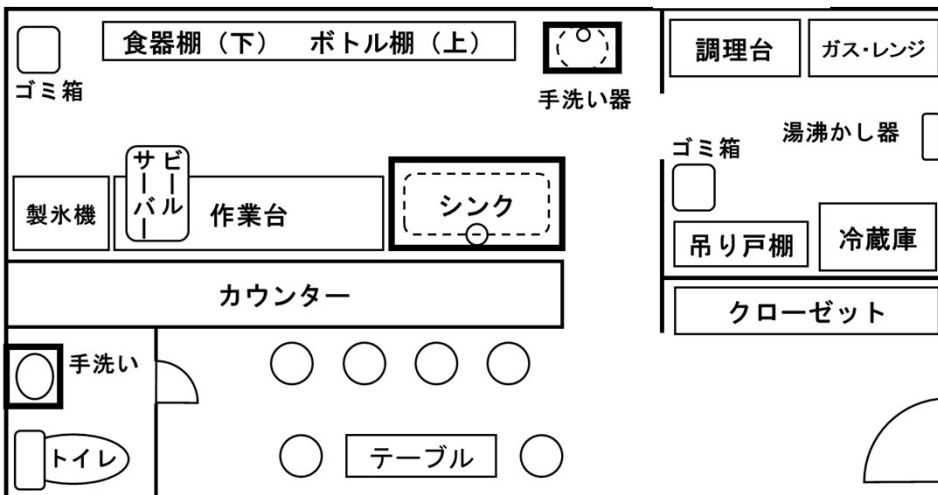
☆ 2槽シンクの場合



☆ 手洗いの蛇口の種類について☆



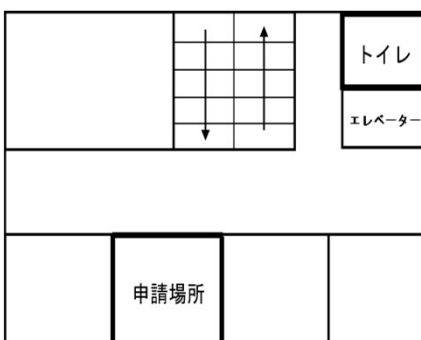
●厨房・工場の平面図（例）



☆ 冷蔵・冷凍庫の温度計について☆



●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。



●吊り天井などの対策が必要な**厨房**の天井例



天井が高く、複雑な梁や配管等が剥き出しで清掃が行き届かない