

# 新たに食品営業を始める人へ

東大阪市で、次の営業を行うためには、**食品衛生法に基づく営業許可**が必要です。

分類	業種（32業種）
調理業	飲食店営業、調理機能を有する自動販売機による食品販売業(新)
製造業	菓子製造業、アイスクリーム製造業、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(新)、氷雪製造業、液卵製造業(新)、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(新)、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業(新)、漬物製造業(新)、密封包装食品製造業、食品の小分け業(新)、添加物製造業
加工業	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
販売業	食肉販売業、魚介類販売業、魚介類競り売り営業

営業を行うには、大阪府が定めた施設基準に合致した施設をつくり、東大阪市保健所に営業許可申請を行い、営業許可を受けることが必要です。

営業開始後は、施設や設備が基準どおりに維持管理され、常に清潔に保ち、衛生的な食品の取扱いに努めて、より安全で安心な食品を提供することが必要です。

営業者は、食品衛生責任者を選任(設置)する必要があります。

## 申請から許可取得までの流れ

### ①相談

- ・各業種ごとに施設基準があります。
- ・工事を始める前に、図面を用意して保健所食品衛生課に相談してください。

### ②申請

- ・営業を始める2週間前までに、保健所食品衛生課へ申請してください。
- ・申請時に手数料を納付していただきます(現金)
- ・書類確認：営業内容及び図面による設備確認、食品衛生責任者の選任など、申請内容を確認します。
- ・支障がなければ、現場検査の日程を決めます。

### ③検査

- ・書類審査及び現場検査：施設基準に適合している事を確認します。
- ・適合していない場合は、許可できません。

### ④許可

- ・書類審査、現場検査に合格した場合は、許可期限、許可条件を付して許可処分されます。  
(現場検査合格の翌日から、営業は開始できます。)

### ⑤交付

- ・営業許可証は、**約1か月後**に保健所食品衛生課窓口で交付します。
- ・営業中は、店頭の見やすい場所に営業許可証を掲示してください。

1

## 事前相談

- ◆施設の工事着工前に図面等をお持ちになり、事前にご相談ください。
- ◆施設ごとに食品衛生責任者を選任しなければなりません。
- ◆井戸水等の水道水以外を使用する場合は、水質検査が必要です。

2

## 申請

- ◆次の書類をそろえて営業開始予定の2週間前までに、保健所食品衛生課へ申請してください。

- 営業許可申請書（法人の場合は登記事項証明書（コピー可））
- 施設の構造及び設備を示す図面
- 食品衛生責任者の資格を証するもの（コピー可）
- 井戸水等使用の場合は、水質検査成績書（26項目）
- 申請手数料（申請書受理後は還付できません）
- ※その他、営業する内容によって必要なものがあります

- ★申請書類のダウンロードは、東大阪市のホームページから  
トップ画面 ⇒ 事業者の方へ ⇒ 申請書ダウンロード  
⇒ 健康・生活衛生関係 > 食品関係の申請書

3

## 検査

- ◆設備不備で施設基準に適合していなければ、再検査となります。
- ◆現場検査当日は、電気、ガス、水道が開通している状態にしてください。
- ◆現場検査に合格すると、許可証引換券をお渡しします。

4

## 許可

- ◆現場検査合格日の翌日が許可日となります。  
許可日から営業は開始できます。

5

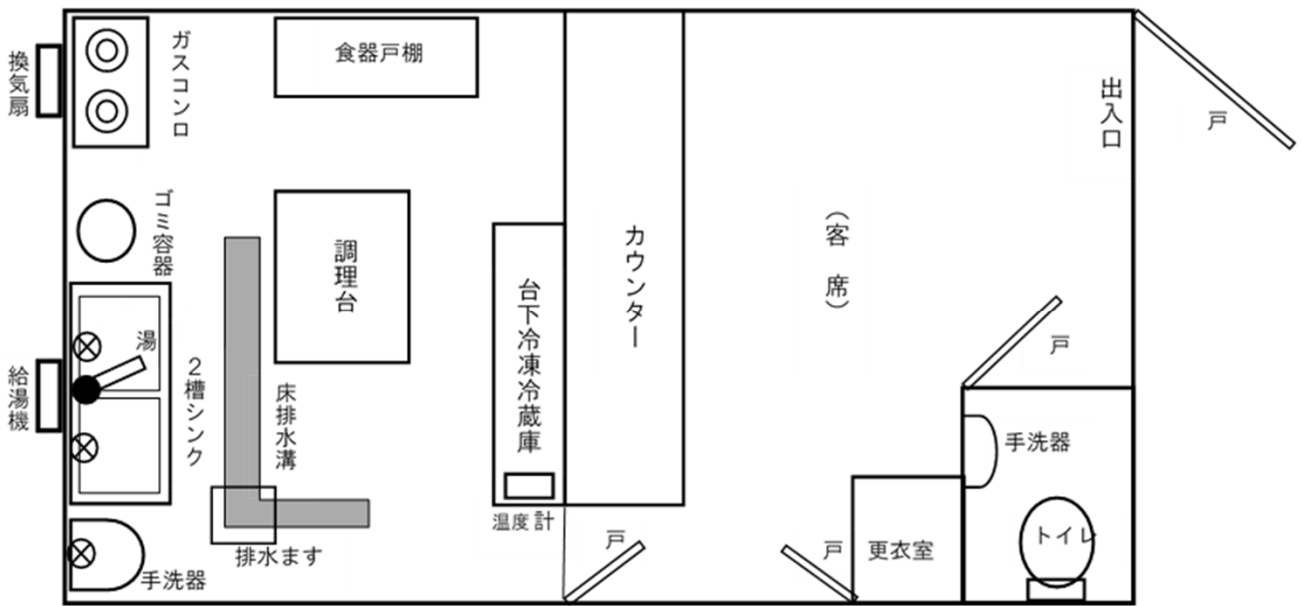
## 許可証の交付

- ◆保健所食品衛生課窓口にて交付します。許可証引換券を持参してください。

営業開始後は、自ら作成した衛生管理計画に基づき、衛生管理に努めて、安全な食品を提供してください。  
また、施設の見やすいところに営業許可証を掲示してください。

# 主な施設基準について（施設の構造及び設備を示す図面例）

お店の施設設備の確認にご利用ください。



## 申請前の自己チェック表 【各業種共通】

### 洗浄設備

- 使用目的に応じた大きさの洗浄設備が必要な数ある（器具用、食品用、下処理用など）
- 器具類の洗浄消毒のため、必要に応じて給湯その他の設備等がある

### 給水設備

- 水道水である ※水道水以外を使用する場合は、水質検査が必要



### 手洗い設備

- 調理場内に手洗い設備がある
- ※水栓は、再汚染防止できる構造が必要（自動式、足踏み式、レバー式等）

### 食品等保管設備

- 食品等の種類に応じて、汚染の防止できる食品保管庫などの保管設備がある
- 冷凍・冷蔵庫がある ※温度計が必要

### 調理場の構造

- 作業区分に応じた区画がされている
- ネズミ及び昆虫の侵入を防止できる設備がある
- 十分な換気、照明設備がある

### 床面及び内壁の構造、排水設備

- 床面、内壁及び天井は、清掃しやすい材質、構造である
- （床面及び内壁の清掃に水を流す場合）床面、内壁（腰張り）は、不浸透性の材質で、床面には十分な機能を有する排水溝がある

### トイレ、更衣場所

- 便所には、専用の手洗い設備がある ※共用トイレ可
- 更衣場所がある
- 清掃用具を備えている

その他、営業の種類によって、追加で必要となる施設基準もあります。  
また、取扱食品や営業形態に合わせて必要な設備があれば、適宜設けてください。  
まずは上記のチェック表に沿って確認のうえ、申請前に保健所までお問い合わせください。

# 営業者に義務付けられる事項

## 1. 食品衛生責任者の選任(設置)

営業者は、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者として、食品衛生責任者を選任(設置)することが必要となります。

<食品衛生責任者になるための主な資格要件(下記1～3のいずれかの資格)>

- 1 食品衛生監視員又は食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- 2 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、食鳥処理衛生管理者、と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者
- 3 食品衛生責任者養成講習会の修了者

※食品衛生責任者の有資格者がいない場合は、食品衛生責任者養成講習会を受講してください。

受講を希望される方は、(公社)大阪食品衛生協会 ホームページをご覧くださいか、電話でお問い合わせください。

電話：06-6227-5390

## 2. HACCPに沿った衛生管理の実施

法改正により、HACCPに沿った衛生管理が義務化されました。

HACCPに沿った衛生管理には、

- 【①HACCPに基づく衛生管理】と
- 【②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】

があり、多くの事業者が②の対象となります。

【②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の内容】

業界団体が作成した手引書(※)に基づき、衛生管理計画を作成したうえで、毎日の衛生管理の実施や記録の作成・保存を行うことが必要となります。

厚労省HP「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」



※手引書は、厚生労働省ホームページをご覧ください。

右QRコード又は「厚労省HACCP手引書」で検索

## 問合せ先

### 東大阪市保健所食品衛生課

〒578-0941

東大阪市岩田町4丁目3番22-500号

希来里施設棟5階

TEL 072-960-3803

FAX 072-960-3807