食　品　営　業　許　可　申　請　の　手　引　き

R8(2026).8～

図面の相談

許可をとるためには基準に合った構造設備が必要です。
着工前に、お店（営業施設）の平面図を保健所に持参してご相談ください。
保健所により検査日が異なりますので、確認してください。
★浄化槽についての御相談は、市町役場担当窓口にお願いします。

お店の着工

図面を変更する場合は、保健所に相談してから着工してください。
★水道水以外の水（井戸水等）を使用する場合は、申請前に水質検査を受けて、飲用適であることを確認してください。
水質検査の内容（検査項目等）は担当者にお尋ねください。
※井戸水等は環境や地表の影響を受けて水質が安定しない場合がありますので、塩素滅菌機の設置をお勧めします。

申　請

検査希望日の１週間前までには電子申請等の手続きをしてください。
（書類はお返しできないので、必要な方はコピーをとっておいてください。）

＜窓口申請に必要な書類等＞
① 営業許可申請書
② お店（営業施設）の平面図
③ 水道水以外を使用する場合は
水質検査成績書の写し

＜電子申請に必要な事項＞
① 申請内容の登録
② お店（営業施設）の平面図の添付
③ 水道水以外を使用する場合は
水質検査成績書の写しの添付

https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp
電子申請はコチラから

＜窓口申請に持参していただくもの＞
① 手数料：飲食店営業の場合　16,000円
② 食品衛生責任者の資格を証する書類（調理師免許証等）の原本又は写し
③ 法人が申請する場合：登記事項証明書の原本又は写し
（申請書に法人番号を記載した場合は持参不要です。）
④ 営業施設調査指導票（食品衛生協会（組合）の指導員が施設の状況を確認し、必要に応じて助言してくれます。）

お店の検査

工事完了後に、保健所の職員がお店の検査に伺います。
立会いをお願いします。

許　可

検査で問題がなければ、通常１週間程度で
営業許可が出ます。
※開店日は、余裕をもって決定してください。

許可書交付

窓口にて営業許可指令書の交付を受けてください。

カレンダー・HACCPについてはこちらのページもご覧ください（栃木県HP）

その他
- 自主衛生カレンダー等を利用してHACCPに沿った衛生管理に取り組みましょう。
- 井戸水等を使用する場合は、年1回以上水質検査を行ってください。
- 定期的に検便と講習会を受け、衛生管理の向上に努めてください。
- 許可期限の１～２か月前に継続の手続きが必要です。

【施設基準の概要】　※一般的な飲食店営業の場合

★施　設：専用であることが必要です。家庭用台所との兼用は認められません。
　　また、住居等と同一の建物にある場合はそれらと区画してください。

★使用水：水道水以外の水（井戸水等）を使用する場合、水質検査に合格しなければなりません。

★区画等：作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画をし、工程を踏まえて施設設備を適切に配置してください。
　　調理場が通路とならないようなレイアウトにしてください。

★トイレ：調理場とトイレの間の隔たりがドア１枚しかない構造は認められません。

・必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる、使用目的に応じた大きさ及び数のシンクを設置すること。

・手洗い設備は、調理場とトイレに設置すること。
・調理場に設置する手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。

※トイレのロータンクは「手洗い設備」には該当しません。

・冷凍及び冷蔵庫に温度計を備えること。

・隔測温度計（ドアを開けずに庫内温度を確認できるもの）を設置することにより、正確に温度を測定することができます。

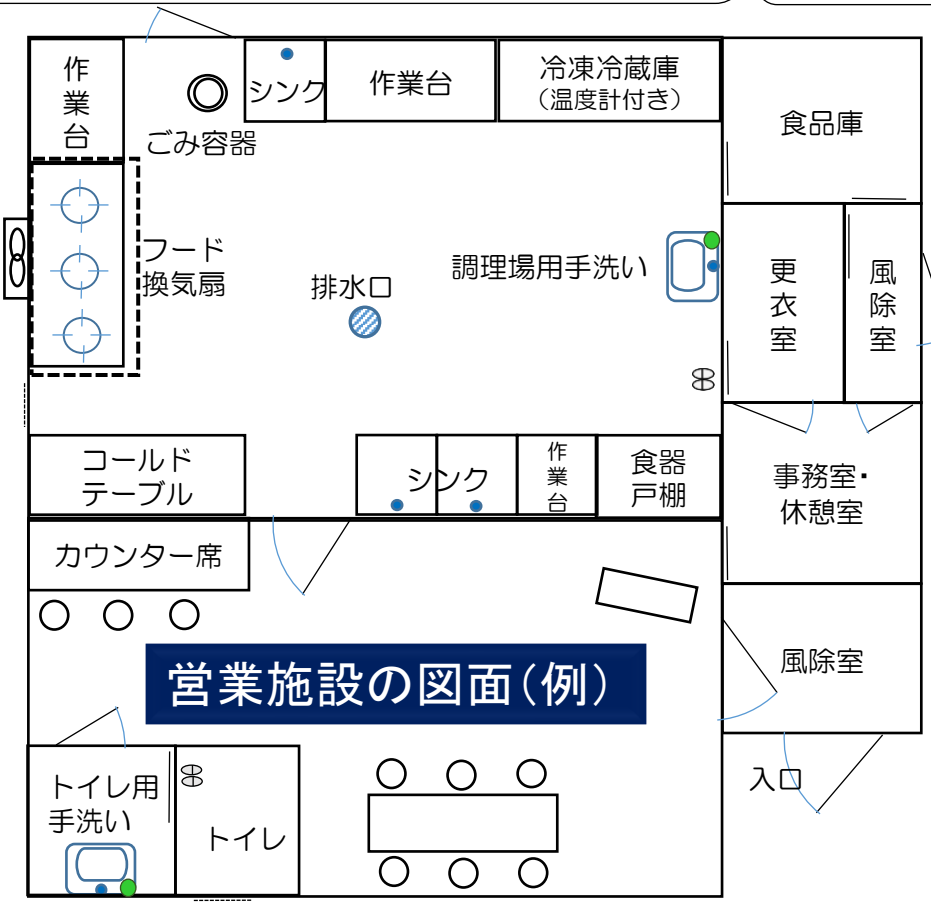
水を使用して床面及び内壁の清掃等を行う施設については、床面は不浸透性材料で作られ排水良好であること、また、内壁は床面から容易に汚染される高さまで不浸透性材料で腰張りされていること。

・施設は、ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。

・食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、換気が適切にできる構造又は設備（換気扇）を設置すること。

・換気扇はシャッター付きなど、防虫対策をすること。
・フードやダクトの上部は、ほこりがたまらない構造とすることが望ましい。

・窓には網戸等を設置し、昆虫等の侵入を防止すること



営業施設の図面（例）

・ごみ容器は、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

・調理場と住居その他食品等を取り扱うことを目的としない場所は区画されていること。

・作業場の清掃等のために専用用具を備え、その保管場所及び作業内容を掲示するための設備があること。
・原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染防止可能な状態で保管することができる設備があること。
・施設で使用する薬剤（洗浄剤、殺菌剤等）は、食品等と区分して保管することができる設備があること。