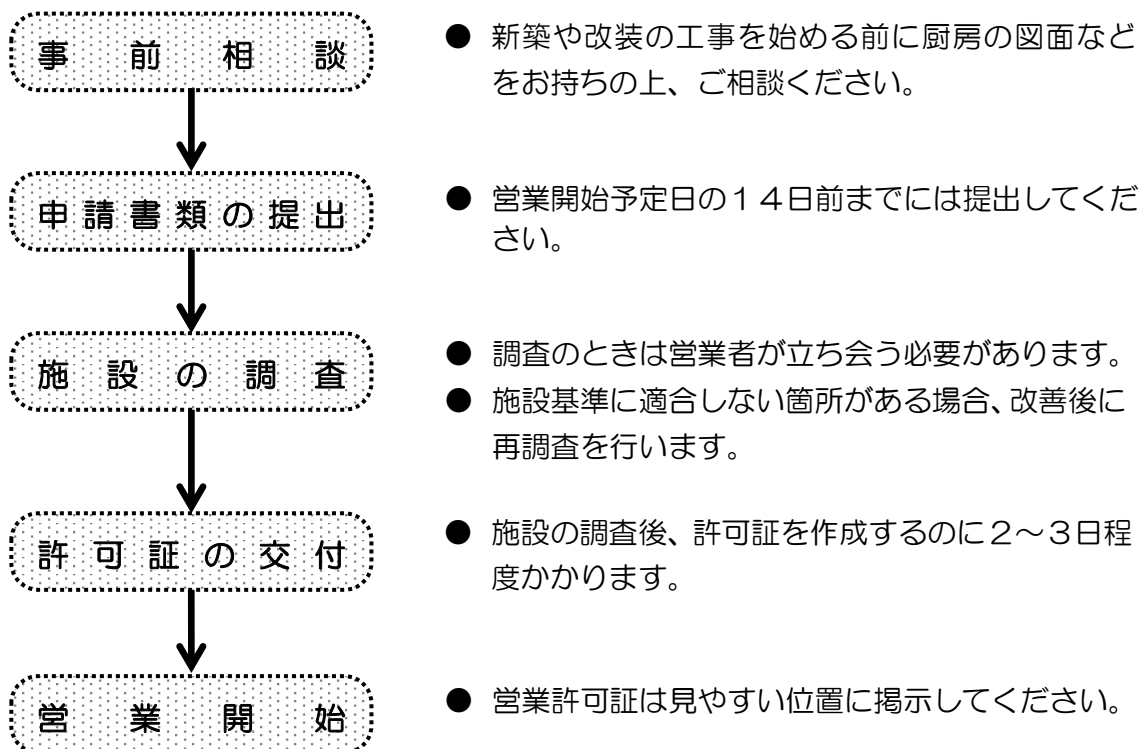


食品営業許可申請の手引き

◇手続きの流れ



◇申請に必要なもの

必ずいるもの	<ul style="list-style-type: none">・ 営業許可申請書(※1)・ 施設図面(※2)・ 設備器具の調書・ 食品衛生責任者の資格を証明する書類(資格が無い場合は誓約書が必要です)・ 施設周辺の地図・ 申請手数料 (例) 飲食店営業: 20,500円 菓子製造業: 17,700円 食肉販売業: 12,300円 そうざい製造業: 26,200円
その他	<ul style="list-style-type: none">・ 法人が申請する場合は、<u>登記事項証明書</u>・ 井戸水を使用する場合は、<u>水質検査成績書</u>・ 製造業の場合は、<u>製造工程表(任意の様式)</u>

※1 申請にあたり、食品衛生責任者の設置が必要になります。食肉製品製造業など業種等によっては「食品衛生管理者」の届出も必要な場合があります。

※2 施設の全体が把握できる図面と、厨房・製造室内の器具の配置が分かる図面が必要です。

【お問い合わせ先】

※担当不在のことがあるため、来所の際は事前にお電話いただくと助かります。

北海道富良野保健所生活衛生課 食品保健 TEL: 0167-23-3161

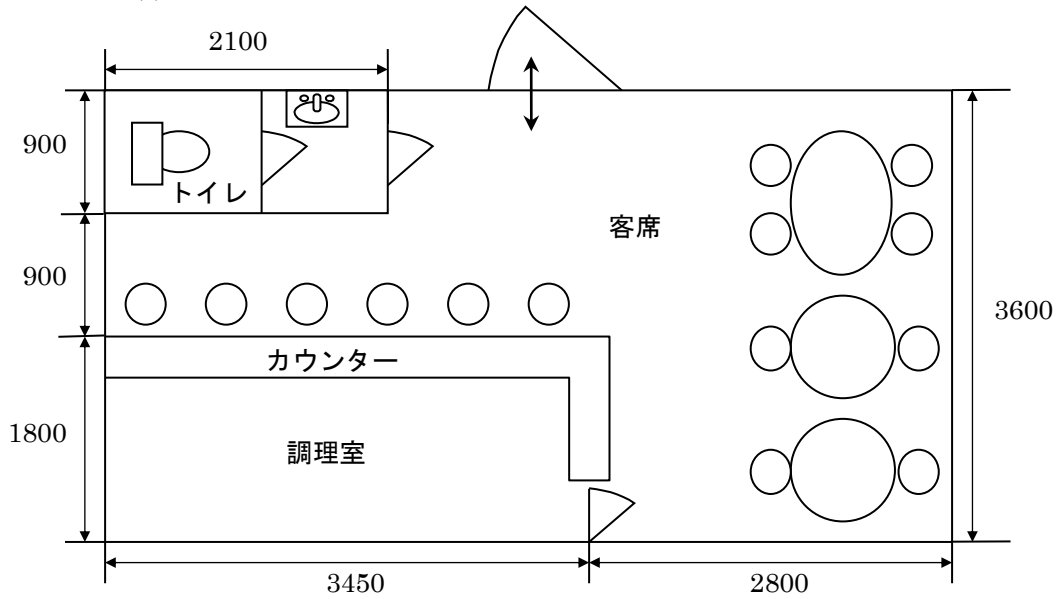
E-mail: furanoho.seikatsu1@pref.hokkaido.lg.jp

◇図面の作成方法…図面に記入する項目

- ① 構造と寸法（調理場・客席・便所） ② 蛇口の位置 ③ ドア・引戸等の仕切りの位置
- ④ 換気扇・換気フードの位置 ⑤ 調理場の設備器具の配置（名称又は番号を記入）
- ⑥ トイレの位置（手洗い器の位置も記入）

《図面記載例》

※ 施設全体の図面



※ 設備器具の配置が分かる平面図

