大阪府

新たに食品営業を始める人へ

大阪府で、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
製造業	菓子製造業、アイスクリーム類製造業、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、氷雪製造業、液卵製造業、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、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業、漬物製造業、密封包装食品製造業、食品の小分け業、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を満たした施設をつくり、営業所を所管する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、簡単な平面図を用意して保健所に相談してください。

②申請

- 遅くとも、営業を始める約2週間前までに保健所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、キャッシュレス決済）
- **書類審査：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、現場検査の日程を確定します。

③検査

- **現場検査：施設基準に適合しているか確認します。**
- 適合していない場合は、許可できません。（改善指導を行います。）

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されます。

（許可した旨の通知をもって営業開始できます）

⑤交付

- 許可証は、窓口で交付します。郵送希望者は、レターパックプラスをご用意ください。
- 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設計図等をお持ちになり、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の水を使用する場合は、水質検査が必要です。
★許可制度の詳細は以下をご覧ください。
https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/kyoka/kyoka.html

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、営業所を所管する保健所へ申請してください。

□ 営業許可申請書
□ 施設の構造及び設備を示す図面　２部
□ 営業設備等確認票　２部
□（法人の場合）登記事項証明書（コピー可）
□ 食品衛生責任者の資格を証するもの（コピー可）
※ 資格者がいない場合は、食品衛生責任者養成講習会の受講が必要です。
受講申込は、ｐ４に記載の（公社）大阪食品衛生協会までお問合せください。
□ 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（申請書受理後は返金できません）
※その他、営業する内容によって必要なものがあります

◆許可証の郵送を希望の場合は、レターパックプラス（赤色）をお持ちください。
（郵便局等で購入できます）
★申請書類のダウンロードや、厚生労働省の食品衛生申請等システム（事業者の方向け）を利用した電子申請については以下をご覧ください。
https://www.pref.osaka.lg.jp/menkyo/o100110/0000153/0004139.html#shinsei

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。
◆検査に適合していれば、許可証引換書をお渡しします。

4 許可

◆検査終了後、許可されるまで、数日かかります。
◆許可されるまでは、営業できません。開業日は、余裕をもって設定してください。

5 許可証の交付

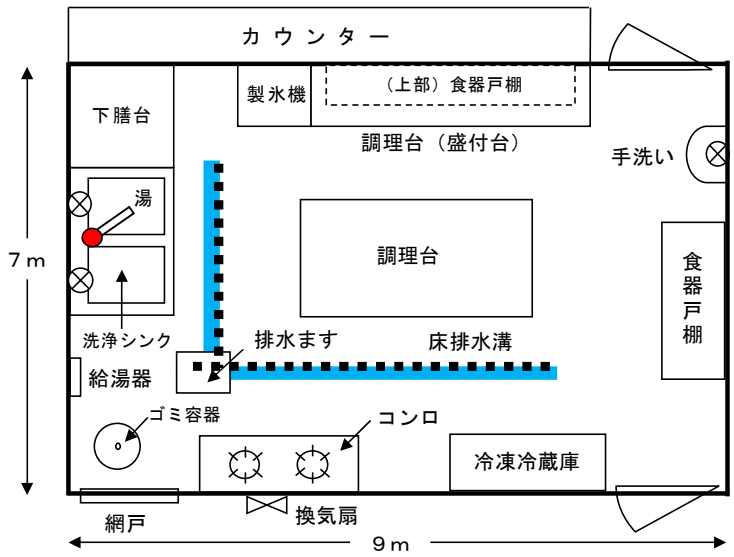
◆窓口にて交付します。許可証引換書を持参してください。
◆申請時に、レターパックプラスを持参された場合は、郵送での交付になります。

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。

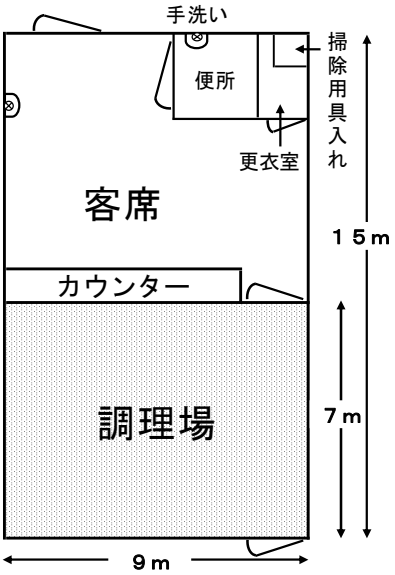
主な施設基準について（図面例）

お店の施設設備の確認にご利用ください。

【調理場の平面図（例）】



【施設全体の平面図（例）】



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、下処理用等）
☐ 器具類の洗浄消毒のための、給湯その他の設備等がある

給水設備

☐ 水道水である　※水道水以外の水を使用する場合は、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

調理場の区画

☐ 調理場は営業専用である（自宅の台所との兼用は不可）
☐ 作業区分に応じた区画がされている

調理場の構造、床面・内壁の構造、排水設備

☐ ネズミ及び昆虫の侵入を防止できる設備がある（窓の網戸、換気扇の防虫網等）
☐ 十分な換気、照明設備がある
☐ 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（又は排水口）がある

トイレ、更衣場所

☐ 便所は調理場とは完全に区画されており、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、申請前に管轄の保健所までお問合せください。

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資格要件（下記１～３のいずれかの資格が必要です）＞

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、管理栄養士、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いただくか、電話：06-6227-5390（平日9：30～15：30）までお問合せください。

https://www.ofha.or.jp/fhm/

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。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

問合せ先一覧

保健所名称	所在地	電話	所管区域
池田保健所	池田市満寿美町3-19	072-751-2990	池田市、箕面市、豊能町、能勢町
茨木保健所	茨木市大住町8-11	072-620-6706	茨木市、摂津市、島本町
守口保健所	守口市京阪本通2-5-5(守口市庁舎8階)	06-6993-3134	守口市、門真市
四條畷保健所	四條畷市江瀬美町1-16	072-878-4480	大東市、四條畷市、交野市
藤井寺保健所	藤井寺市藤井寺1-8-36	072-952-6165	松原市、柏原市、羽曳野市、藤井寺市
富田林保健所	富田林市寿町3-1-35	0721-23-2682	富田林市、河内長野市、大阪狭山市、太子町、河南町、千早赤阪村
和泉保健所	和泉市府中町6-12-3	0725-41-1382	和泉市、泉大津市、高石市、忠岡町
岸和田保健所	岸和田市野田町3-13-1	072-422-5683	岸和田市、貝塚市
泉佐野保健所	泉佐野市上瓦屋583-1	072-464-9688	泉佐野市、泉南市、阪南市、熊取町、田尻町、岬町

大阪府食品衛生法施行条例　別表第二（第７条関係）抜粋

項	区分	金額	
1	**飲食店営業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	営業を露店により行う場合にあっては8,000円、それ以外の場合にあっては16,000円
		更新の場合	営業を露店により行う場合にあっては6,400円、それ以外の場合にあっては12,800円
2	調理の機能を有する**自動販売機**により食品を調理し、調理された食品を販売する営業に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	9,600円
		更新の場合	7,600円
3	**食肉販売業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	9,600円
		更新の場合	7,600円
4	**魚介類販売業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	9,600円
		更新の場合	7,600円
5	**魚介類競り売り営業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円
6	**集乳業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	9,600円
		更新の場合	7,600円
7	**乳処理業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円
8	**特別牛乳搾取処理業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円
9	**食肉処理業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円
10	**食品の放射線照射業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円
11	**菓子製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	14,000円
		更新の場合	11,200円
12	**アイスクリーム類製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	14,000円
		更新の場合	11,200円
13	**乳製品製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円
14	**清涼飲料水製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円

項	区分	金額	
15	**食肉製品製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円
16	**水産製品製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	16,000円
		更新の場合	12,800円
17	**氷雪製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円
18	**液卵製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円
19	**食用油脂製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円
20	**みそ又はしょうゆ製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	16,000円
		更新の場合	12,800円
21	**酒類製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	16,000円
		更新の場合	12,800円
22	**豆腐製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	14,000円
		更新の場合	11,200円
23	**納豆製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	14,000円
		更新の場合	11,200円
24	**麺類製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	14,000円
		更新の場合	11,200円
25	**そうざい製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円
26	**複合型そうざい製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円
27	**冷凍食品製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円
28	**複合型冷凍食品製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円
29	**漬物製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	14,000円
		更新の場合	11,200円
30	**密封包装食品製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円
31	**食品の小分け業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	14,000円
		更新の場合	11,200円
32	**添加物製造業**に係る営業許可を受けようとする者	新規の場合	21,000円
		更新の場合	16,800円