堺市
SAKAI CITY

新たに食品営業を始める皆様へ

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。

業種（32業種）		
1 飲食店営業	11 菓子製造業	22 豆腐製造業
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	12 アイスクリーム類製造業	23 納豆製造業
	13 乳製品製造業	24 麺類製造業
3 食肉販売業	14 清涼飲料水製造業	25 そうざい製造業
4 魚介類販売業	15 食肉製品製造業	26 複合型そうざい製造業
5 魚介類競り売り営業	16 水産製品製造業	27 冷凍食品製造業
6 集乳業	17 氷雪製造業	28 複合型冷凍食品製造業
7 乳処理業	18 液卵製造業	29 漬物製造業
8 特別牛乳搾取処理業	19 食用油脂製造業	30 密封包装食品製造業
9 食肉処理業	20 みそ又はしょうゆ製造業	31 食品の小分け業
10 食品の放射線照射業	21 酒類製造業	32 添加物製造業

堺市内で営業を行うには、大阪府が定めた施設基準を満たした施設をつくり、堺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、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

- **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。**
- 遅くとも、営業を始める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。
- 支障がなければ、現場検査の日程を確定します。

営業許可を取得できるまでは一定期間が必要です。オープンまでに余裕をもって申請をお願いします。

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。

⑤交付

- 許可証は、保健所窓口又は郵送で交付します。
- **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。**

※許可証は掲示をすることを前提に、必要に応じて、許可証の画像、許可証の記載事項等をインターネット上に掲載することも可能です。

1 事前準備・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。
（メールでのご相談も受け付けています。）
◆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。

2 申請

◆次の書類等をそろえて営業開始予定の2週間前までに、堺市保健所へ申請してください。

□ 営業許可申請書・・・１部（控えが必要な場合は2部）
□ 施設の構造及び設備を示す図面・付近の見取図・・・2部
□ 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書類があります。

◆申請書類等は右の二次元コードの各掲載場所からダウンロードができます。

堺市ホームページ
申請書等掲載場所

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。

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。

5 許可証の交付

◆許可証は交付まで1週間～10日程度かかります。

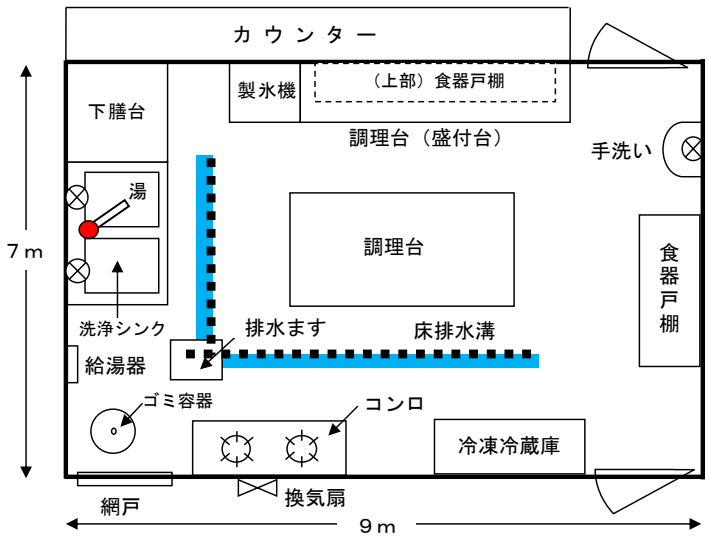
※営業開始後は、自ら作成した衛生管理計画に基づき、衛生管理に努めて、安全な食品を提供してください。

※営業許可には期限があります。
許可期限満了後も引き続き営業する場合は、期限満了前に許可更新の手続きを行う必要があります。

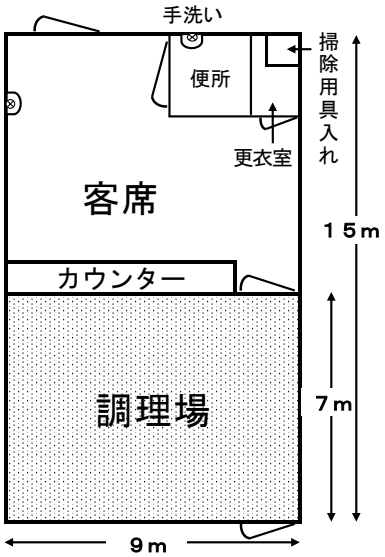
主な施設基準について（図面例）

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、下処理用など）
☐ 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
☐ 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。

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、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にお問合せください。
URL　http://www.ofha.or.jp/enterprise/sekininsya.html

（公社）大阪食品衛生協会ホームページ

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、
【① HACCPに基づく衛生管理】と【② HACCP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。

【② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】の内容について
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。

※手引書は、厚生労働省ホームページをご覧ください。

右の二次元コード又は　厚生労働省HACCP手引書　検索

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」

問合せ先一覧

◆食品衛生責任者養成講習会について
（公社）大阪食品衛生協会　06-6227-5390　大阪市中央区伏見町２-４-６大阪薬業クラブ５階

◆調理師試験（調理師免許）・製菓衛生師試験（製菓衛生師免許）について
関西広域連合　06-4803-5669　大阪市北区中之島５-３-５１大阪府立国際会議場１１階

◆堺市各種様式のダウンロード
各種申請書様式や届出様式は、堺市ホームページや右の二次元コードの各掲載場所からダウンロードができます。
・堺市ホームページ（トップページ） https://www.city.sakai.lg.jp/

堺市ホームページ
申請書等掲載場所

堺市保健所　食品衛生課　〒590-0078　堺市堺区南瓦町3-1　堺市役所本館6階
電話番号：072-222-9925　FAX：072-222-1406
メールアドレス：shokuei@city.sakai.lg.jp

（令和8年11月改定）