

# 食品衛生申請等システムの利用方法（②営業許可申請編）

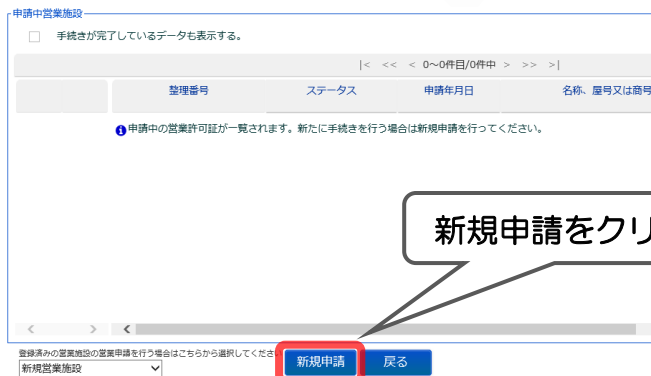
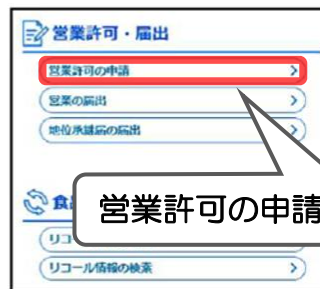
① ログインIDとパスワードを入力し、ログイン  
※下記に記載のURLまたはQRコードからアクセス



【URL】  
<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



② 目的の項目を選択



③ 必要情報を入力

営業施設情報

名称、屋号又は商号	松山市保健所食堂
フリガナ	マツヤマシホケンショシヨクドウ
郵便番号	7900813 <span>住所検索</span>
都道府県	愛媛県
市区町村	松山市
町域	萱町6丁目
番地等	30-5
マンション名等	松山市保健所ビル1F
電話番号	089-911-1808
ファクシミリ番号	089-923-6627
電子メールアドレス	hceisei@city.matsuyama.ehime.jp
営業車の自動車登録番号	
主として取り扱う食品又は添加物	753 調理食品 <span>選択</span> <span>クリア</span>
主として取り扱う食品又は添加物（自由記載）	ラーメン、カレーライスほか
業態	食堂
法第55条第2項各号のいずれかに該当することの有無	無
法第55条第2項各号のいずれかに該当する場合の内容	未選択
自動販売機の型番	
施設の構造及び設備を示す図面	事業譲渡以外の場合、必須項目です。ファイル登録ボタンから登録してください。
営業を譲り受けたことを証する書面等	事業譲渡の場合、必須項目です。ファイル登録ボタンから登録してください。
使用水の種類	水道水
水質検査の結果	④飲用に適する水を選択した場合は、ファイル登録ボタンから登録してください。

日本標準商品分類の選択

総務省で刊行されている日本標準商品分類から、該当する食品等の一般名称を選択して下さい。

検索条件

大分類: 未選択

名称: 調理食品

検索 クリア 閉じる

商品コードと名称

コード	名称
<span>選択</span> 581122	自動販売機 食品自動販売機 調理食品自動販...
<span>選択</span> 7417	水産加工食品 加工魚介類 水産物冷凍食品...
<span>選択</span> 74179	水産物 水産物 水産物冷凍食品...
<span>選択</span> 753	その他の食料品 調理食品 調理食品
<span>選択</span> 753311	レトルトパウチ... 水産調理食品
<span>選択</span> 7539	その他の調理食品
<span>選択</span> 75399	他に分類されな...

※一般飲食店の場合、  
「753 調理食品」を選択

## 【欠格事由の確認】

※直近2年間で食品衛生法違反等により刑に処されたり、営業許可を取り消されたりしている場合は、新たな許可を受けることが出来ません。

地下水を使用している施設は、「飲用に適する水」を選択  
※地下水の場合、下にあるファイル登録ボタンから、**直近1年以内の水質検査成績書**を添付する必要があります。

「+」をクリック

営業の種類 / 許可区分

申請区分 営業の種類 許可番号 初回許可

> **新規** ① 飲食店営業

申請区分を「新規」にして、営業の種類を①～⑳から選択（許可番号から右側の情報は入力不要です。）

※2026年3月までは、既存の営業許可施設でも、「継続」ではなく「新規」での取扱いとなります。

食品衛生責任者又は食品衛生管理者の情報

責任者氏名	松山一郎
フリガナ	マツヤマイチロウ
資格	⑩知事等が行う講習会又は知事等が適正と認める講習会受講者
受講した講習会、資格取得年月日等	食品衛生責任者養成講習会（松山市）、令和3年7月2日取得（第38310001号）
管理者氏名	
フリガナ	
資格	未選択
受講した講習会、資格取得年月日等	
食品等の指定	未選択

食品衛生責任者の資格情報を入力

※養成講習会を受講して資格取得した場合は、「⑩知事等が行う講習会又は知事等が適正と認める講習会受講者」を選択し、左の例のように、講習会開催地、受講日、責任者番号等を入力します。

食品衛生管理者の資格情報を入力（食品衛生責任者とは異なります。）

※以下のような食品を製造していない場合、入力は不要です。

- 全粉乳、加糖粉乳、調製粉乳、食肉製品、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、放射線照射食品、食用油脂、マーガリン、ショートニング、規格が定められた添加物

大規模な食品製造工場等以外は、基本的に「②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を選択

衛生管理情報

衛生管理計画 有

HACCPの取組 ②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

輸出食品取扱施設 無

【生食用食肉の加工又は調理を行う施設】

食品衛生法に基づく規格基準の定められている生食用食肉のことで、馬刺し用の馬肉などは含まれません。

【ふくの処理を行う施設】

ふくの有毒部位の除去処理を行う施設のことで、いわゆる身欠きふくのみを使用する施設は該当しません。

施設情報

飲食店営業のうち簡易飲食店営業の施設

生食用食肉の加工又は調理を行う施設

ふくの処理を行う施設

ふく処理者氏名 松山一郎

フリガナ マツヤマイチロウ

認定番号等 ふく取扱者免許第38310001号（令和3年6月1日登録）

指定成分等含有食品を取り扱う施設

営業施設基準

営業施設の基準を一覧しています。全ての項目に該当を設定して下さい。

営業施設に共通する基準

施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は食品類を取り扱うに十分な広さを有すること。	YES
食品又は添加物、原料物、機械器具その他食品又は食品類に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区に区分し、適切な隔離により必要な区画がされ、工程をまたいで施設が適切に区画され、又は空気の流入を管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等は食品の製造、加工、包装を主な作業で取り扱う場合の適切な洗浄等の実施により、必要な衛生管理が確保されている場合を除く。	YES
い。なお、産廃その他食品等を取り扱うことを目的とした区画又は区画が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。	

施設追加ごとの個別基準

① 飲食店営業 自動販売機において調理をする場合にあつては、次に掲げる条件を満たすこと。

（1）簡単な区画にあつては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

（2）比較的大量の水を要しない区画にあつては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

（3）比較的大量の水を要する区画にあつては、一日の営業において二百リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

※営業許可の取得に必要な施設基準が列記されています。全ての項目に入力が必要です。

営業施設ごとの個別基準

営業施設ごとの個別基準 確認済

営業施設基準

開示情報確認

申請者氏名  公開  非公開

申請者住所  公開  非公開

営業施設名称、屋号又は商号  公開  非公開

営業施設所在地  公開  非公開

営業施設連絡先  公開  非公開

ファイル登録 確認 戻る 一時保存

施設の図面

水質検査成績書（地下水使用施設）

許可営業施設登録 >> ファイル登録

営業許可の申請に必要なファイルを設定して下さい。  
ファイルの指定が完了後「設定」ボタンをクリックしてください。

施設の構造及び設備を示す図面	参照... ファイルクリア
営業を譲り受けたことを証する書面等	参照... ファイルクリア
水質検査の結果	参照... ファイルクリア
その他必要書類①	
その他必要書類②	
その他必要書類③	
その他必要書類④	
その他必要書類⑤	

登録 戻る

※急ぎで確認が必要な場合は、オンライン申請後松山市保健所まで電話連絡をお願いします。