印刷発注明細書兼入札等依頼書(業者用)

原稿作成者所属		安全衛生課
原稿作成者職名		主任主事
原稿作成者氏名		笠原　朱莉
電話番号		088－621－2229
メールアドレス		anzeneiseika@pref.tokushima.lg.jp
品名		食品関係の営業許可リーフレット
納期限		令和8年12月25日
印刷の種類		冊子
仕上サイズ		A4
印刷区分		複写
数量		3800冊
品質	表紙	なし
	本文	見本のとおり
	仕切紙	なし
印刷面		両面
製本要領		見本のとおり
折り方		二つ折り
校正		責任校正
施行打合せ		不要
特記事項		200枚ずつ仕切りを入れてください。

特記事項明細

担当課	安全衛生課	担当者名	笠原	内線番号	2229

○原稿は完成している	■ はい　　□ いいえ（差し替え有り）
○原稿の渡し方	□ 紙　　■ データ渡し □ データ渡し（加工有り）
○原稿のデータの種類	□ Excel形式　　□ Word形式 ■ その他（ PDF形式　　）
○ページ打ち	□ 有　　■ 無
○デザイン・レイアウト込み	□ はい　　■ いいえ
○写真を挿入する	□ はい（ 写真枚数　　枚 ）　■ いいえ
○写真のデータの種類	□ PDF形式　　□ JPEG形式 □ その他 （　　）
○成果品とともにデータで納品	□ PDF形式　　□その他 （　　） ■ 必要なし
○印刷用紙	■ 再生紙（総合評価値が80以上）

食品を扱う営業を始められる方へ
ー食品衛生法に基づく手続きガイドブックー

食品の製造、加工、調理、販売などを行う場合、業種に応じて「許可」や「届出」などの手続きが必要です。
次のA～Dのうちどれに該当するか確認しましょう。



A. 営業許可

対象 特に公衆衛生上のリスクが高く、一定の施設基準を満たす必要がある業種（全32業種）
（例） 飲食店（レストラン、居酒屋、カフェなど）、菓子製造業（ケーキ店、パン屋など）

手続 保健所で営業許可を取得する。 ※許可には施設基準があるため、事前に保健所にご相談ください。

👉 詳細は 2～5 ページへ

B. 営業届出

対象 A.営業許可、C.採取業、D.公衆衛生に与える影響が少ない営業のいずれにも該当しない食品を扱うすべての営業

手続 保健所に営業届を提出する。

旧許可業種
①魚介類販売業（包装品のみの販売）（例:パック詰めの鮮魚・冷凍魚を並べて売るだけの場合）
②食肉販売業（包装品のみの販売）（例:パック詰めの精肉を並べて売るだけの場合）
③野菜果物販売業（例:八百屋、青果店）、④氷雪販売業、⑤コップ式自動販売機（自動洗浄装置を有し、かつ屋内に設置されるもの）

販売業
⑥弁当販売業、⑦野菜果物販売業、⑧米穀類販売業、⑨通信販売・訪問販売による販売業
⑩コンビニエンスストア、⑪百貨店、総合スーパー
⑫自動販売機による販売業（※営業許可の対象となる調理機能付き自販機などを除く）、⑬その他の食料・飲料販売業

製造・加工業
⑭添加物製造・加工業（規格基準がないもの）、⑮いわゆる健康食品の製造・加工業
⑯コーヒー製造・加工業（※缶コーヒーなどの飲料製造は「清涼飲料水製造業」の許可が必要）、⑰農産保存食料品製造・加工業
⑱調味料製造・加工業、⑲糖類製造・加工業（例:砂糖、ハチミツの精製・梱包など）、⑳精穀・製粉業、㉑製茶業（例:茶葉の乾燥・加工）
㉒海藻製造・加工業（例:乾燥昆布、干しワカメの製造）、㉓卵選別包装業、㉔その他の食料品製造・加工業

上記以外
㉕行商、㉖集団給食施設、㉗器具、容器包装の製造・加工業
㉘露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの

C. 採取業

対象 自ら採取した農林水産物を、生鮮のまま出荷する業種

手続 原則不要 ※徳島県食品表示の適正化等に関する条例に基づく特定食品製造事業者の届出が必要な場合があります。
問い合わせ先 ： 徳島県生活環境部安全衛生課食品表示企画担当（徳島県庁内）
TEL 088－621－2110 FAX 088－621－2848

D. 公衆衛生に与える影響が少ない営業

対象
1. 食品又は添加物の輸入業
2. 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業（ただし、冷凍・冷蔵倉庫業を除く）
   食品や添加物の「運搬」や「貯蔵」だけを行う営業です。常温での物流センターや配送業がこれに該当します。
3. 容器包装に入れられ又は包まれた食品又は添加物のうち、常温で長期間保存することができるものの販売業
   完全に包装された食品のうち、品質の劣化がなく常温で長期間の保存が可能なものだけを販売する営業です。
4. 器具又は容器包装の製造業
5. 器具又は容器包装の輸入又は販売業

手続 不要

営　業　許　可　業　種

業　種	営　業　形　態　等
飲食店営業	その場で飲食させる、又は短期間のうちに消費されることを前提とした食品の調理業（客席での飲食、テイクアウトやスーパーのそうざい売場など店頭販売、出前、注文弁当等） ●クレープ、ソフトクリーム（短期間のうちに消費されるもの）のテイクアウトが可能 ●卸売り（産直市へ出品など）する場合、製造業許可が必要な場合あり
調理の機能を有する自動販売機	部品等が直接食品に接触する機種で、自動洗浄装置等高度な機能を有さないもの、又は有しても屋外に設置されるもの ●屋外設置のコップ式自動販売機、調理麺の自動販売機など
食肉販売業	鳥獣の生肉（骨、臓器、冷凍品を含む）を販売する営業 ●容器包装に入れられた状態の食肉を仕入れ、そのまま販売する場合は営業届出 ●食肉を使用した半製品（未加熱のとんかつ等）の調整は可能 ●とんかつ等完成品の調理販売には、飲食店営業が必要
魚介類販売業	鮮魚介類（冷凍品、一夜干し等を含む）を販売する営業 ●容器包装に入れられた状態の鮮魚介類を仕入れ、そのまま販売する場合は営業届出 ●生きている魚介類、塩干物は対象外 ●附帯的に魚介類を茹でる、焼くなどの調理行為は可能
魚介類競り売り営業	鮮魚介類を魚介類市場において競り売り、入札等の方法で販売する営業
集乳業	生乳を集荷、保存する営業
乳処理業	生乳の処理や飲用乳の製造（小分けを含む）を行う営業、又は生乳の処理や飲用乳の製造と併せて乳製品（飲料に限る）や清涼飲料水を製造する営業
特別牛乳搾取処理業	牛乳を搾取し、特別牛乳に処理する営業
食肉処理業	と畜場等でとさつ解体した鳥獣の肉等を分割、細切する営業、又はジビエのとさつ解体を行う営業 ●細切した食肉を併設店舗で小売り販売することが可能
食品の放射線照射業 ◎	放射線を照射（ばれいしょの発芽防止の加工）する営業
菓子製造業	和菓子、洋菓子、パン等を製造する営業 ●製造・店内販売した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供可能 ●調理パン（サンドイッチ等）の製造が可能 ●あん類の製造が可能
アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、氷菓等を製造する営業
乳製品製造業 ◎	乳製品（バター、チーズ、脱脂粉乳等）、乳酸菌飲料を製造（小分け［固形物の小分けを除く］を含む）する営業
清涼飲料水製造業	生乳を使用せず、清涼飲料水（缶ジュース等）、乳酸菌飲料、乳飲料を製造（小分けを含む）する営業 ●旧乳酸菌飲料製造業（生乳を使用しないものに限る）を統合
食肉製品製造業 ◎	ハム、ソーセージ、ベーコン、ローストビーフ等を製造する営業 ●併せて、食肉又は食肉製品を使用したそうざいも製造可能
水産製品製造業 ◎	水産動物等（わかめ等海藻類は含まない）を主原料とする食品（魚肉練り製品、干物、しらす干し、明太子、鰹節等）を製造する営業 ●併せて、水産動物等を主原料とする食品又は水産動物等を使用したそうざいも製造可能
氷雪製造業	氷を製造する営業
液卵製造業	鶏卵から卵殻を取り除いたものを製造（小分けを含む）する営業
食用油脂製造業 ◎	サラダ油等食用油脂、マーガリン、ショートニングを製造する営業
みそ又はしょうゆ製造業	みそ、しょうゆを製造する営業 ●併せて、みそ加工品（粉末みそ、液体みそ、調味みそ等）、しょうゆ加工品（つゆ、たれ、だし入りしょうゆ等）も製造可能

（　3　2　業　種　）

業　種	営　業　形　態　等
酒類製造業	酒を製造（小分けを含む）する営業
豆腐製造業	豆腐を製造する営業 ●併せて、豆腐又は豆腐の製造に伴う副産物を主原料とする食品（焼豆腐、油揚げ、生揚げ、がんもどき、ゆば、凍り豆腐、豆乳（清涼飲料水除く）、おからドーナツ等）も製造可能
納豆製造業	糸引納豆等を製造する営業
麺類製造業	生麺、ゆで麺、乾麺などの麺類（うどん、そば、そうめん等）を製造する営業 ●調理麺（麺に天ぷら、チャーシュー、カレー等を添付したもの）の製造も可能
そうざい製造業	通常副食物として供される煮物、焼物、揚物、蒸し物、酢の物、あえ物又はこれらの食品と米飯やパンなど主食を組み合わせた食品（弁当等）を製造する営業 ●そうざい半製品（揚げる前のコロッケ等喫食するために、購入者等による最終的な調理が必要な食品）の製造も対象 ●卸行為（消費者に直接販売しない）、ネット販売、通信販売など
冷凍食品製造業	そうざい等を規格基準の定められた冷凍食品として製造する営業 ●小売販売用に包装された農水産物の冷凍食品の製造も対象
複合型そうざい製造業 複合型冷凍食品製造業	各製造業（そうざい・冷凍食品）において、HACCPに基づく衛生管理※を実施する場合に限り、食品衛生法施行令で規定された営業許可の取得が免除される ※製品説明書、製造工程一覧、危害要因分析、重要管理点、管理基準、改善措置、記録様式、一般衛生管理手順書等の設定や作成が必要
漬物製造業	漬物を製造する営業 ●併せて、漬物加工品（高菜漬炒め、味付けザーサイ、味付けメンマ等）も製造可能
密封包装食品製造業	常温保存（食品表示法上、保存方法が「常温」となるもの）の密封包装食品（レトルトパウチ、缶詰、瓶詰等）を製造する営業であって、前述の各業に該当しない営業 ●冷蔵・冷凍流通品（表示上の保存方法が「冷蔵」又は「冷凍」であるもの）は対象外 ●厚生労働省令で定める以下の食品は密封包装食品製造業の許可不要 玄米、精米、麦類、そばの実（そば米を含む）、コーヒー生豆、焙煎コーヒー豆 茶（緑茶、紅茶、ウーロン茶など）、焙煎麦（麦茶の原料など） 茶の代用品（乾燥品に限る）、乾燥きのこ類、乾燥雑穀類、乾燥種実類 乾燥豆類、はちみつ、干しいも、落花生（生鮮のもの及びゆでたものを除く） 乾燥海藻類、節類（かつお節、さば節など）、削節類、液糖、加工ごま類 乾燥くずきり、乾燥スープ類、乾燥スパイス類、乾燥タピオカ、乾燥ハーブ類 乾燥パン粉、塩、ゼラチン、調理ルウ類、焼ふ、食酢 顆粒状又は粉末状の食品（圧縮成形したもの、カプセルに入れたもの、混合したものを含む） ※令和6年3月26日時点 ※節類、削節類を製造する場合は水産製品製造業の許可が必要
食品の小分け業	菓子製造業、乳製品製造業（固形物に限る）、食肉製品製造業、水産製品製造業、食用油脂製造業、みそ又はしょうゆ製造業、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及び漬物製造業で製造された食品を小分けし、容器包装に入れる営業 ●調理や小売販売における小分けは許可対象外 ●密封包装する場合（常温保存）は、密封包装食品製造業の許可を取得
添加物製造業 ◎	規格が定められた添加物又は添加物製剤を製造（小分けを含む）する営業、又は規格が定められた添加物を用いて添加物製剤を製造する営業 ●規格が定められていない添加物製剤の小分けのみを行う営業は許可対象外

◎印の付いた業種は、製造品目により、施設ごとに専任の食品衛生管理者を設置しなければなりません。

営業許可施設の施設基準

全業種共通の『共通基準』と業種ごとに必要な『個別基準』があります。
必ず事前に図面を持ってご相談ください。

共通基準

（一部抜粋）　－すべての業種に必要な施設の基準－

①施　　設	住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所と区画する。 作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画をする。また、工程を踏まえて施設設備を配置する。 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で作られ、清掃等がしやすい構造とする。 ほこり、排水、廃棄物による汚染を防止できる設備 ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備
②洗浄設備	施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給できる給水設備 食品等を洗浄するため、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備 手洗設備との兼用は認めない
③手洗設備	従事者の手指を洗浄消毒できる流水式手洗い設備（必要な個数） ※　水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造（センサー式、足踏み式、レバー式蛇口等） （例） ○ レバー式（肘等で操作可能）  × 不可　手指を再汚染する蛇口（洗浄後手指で蛇口を触るもの） 
④冷蔵設備	冷蔵、冷凍の設備には**温度計**を備えていること。
⑤保管設備	原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
⑥換気設備	換気が適切にできる構造又は設備（換気扇、網戸付き窓等）
⑦トイレ	作業場に汚染の影響を及ぼさない構造とし、**専用の手洗い設備があること。** （ロータンクは手洗い設備として認めない。） 
⑧ごみ箱	不浸透性及び十分な容量があり、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない（フタ付で密閉できる）構造であること。
⑨更衣場所	従事者の数に応じた十分な広さがあり、作業場への出入りが容易な位置にあること。
⑩清掃用具	作業場を清掃するための専用の用具を備える。 保管場所、清掃作業の内容を掲示するための設備があること。
⑪その他	水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒設備及び浄水装置を備える。（飲用適である確認検査が年1回以上必要）

簡易な飲食店営業

そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいう。

施設	床面及び内壁は、食品衛生上支障が無いと認められる場合は不浸透性以外の材料を用いることができる。 従業員以外の者が容易に立ち入ることができない構造であれば、区画されていることを要しない。
排水設備	食品衛生上支障が無いと認められる場合は、床面に有しないことができる。
冷蔵設備	食品衛生上支障が無いと認められる場合は、施設外に有することができる。

個別基準　（一部抜粋）

食肉販売業
- 処理室を有すること。

魚介類販売業
- 生食用鮮魚介類を取り扱う施設は、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。
- かきを処理する場合、別途基準あり

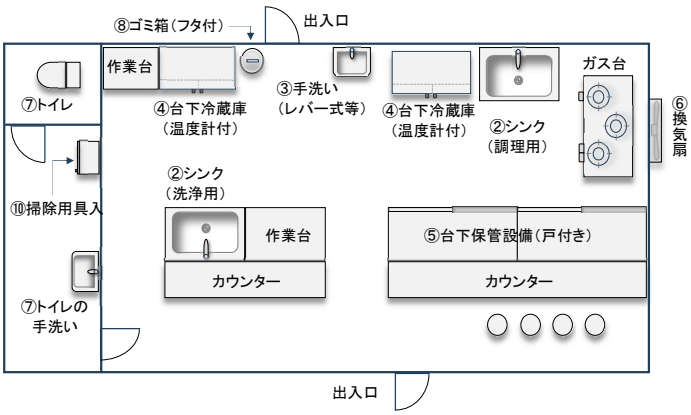
水産製品製造業
- 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。
- 魚肉練り製品を製造する場合及びかきを処理する場合は、別途基準あり

生食用食肉の加工又は調理をする場合、ふぐを処理する場合、別途基準があります。
また、ふぐを処理する場合「徳島県ふぐの処理等に関する条例」に基づき、「ふぐ処理師」免許の取得が必要です。

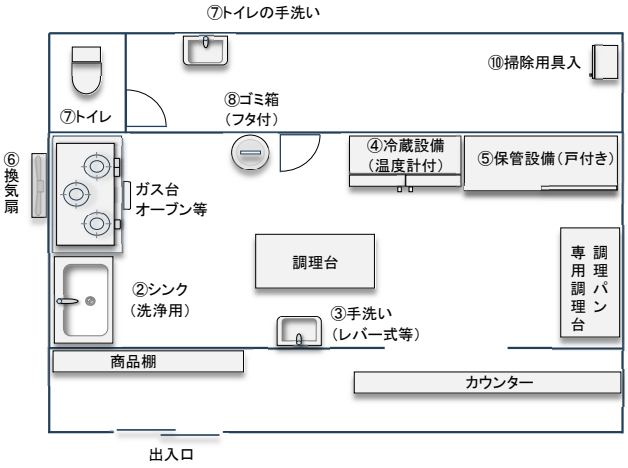
上記以外の業種、複数の許可を取得する場合及び詳細についてはご相談ください。

施設レイアウト例

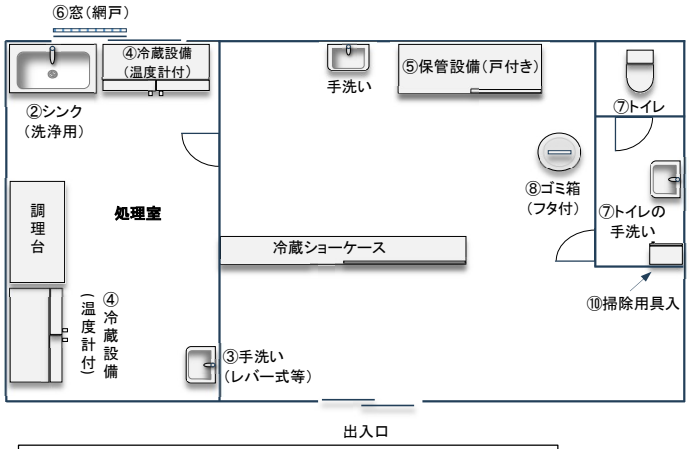
飲食店営業



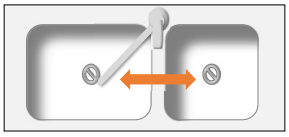
菓子製造業



食肉販売業



＜注意点＞



上記のタイプのシンクは
水栓が1つのため、
2槽ではなく1槽と数える。

＜洗浄設備の数や管理方法の例＞

☆取扱量や目的に応じた数や管理方法を考えましょう

① 適切な数の確保　食品用シンクと器具・食器洗浄シンクを別々に設置する。

（例）食材の下処理と食器洗浄を並行して行う必要がある飲食店営業等

② 時間による区分　開店前のきれいなシンクで食材の仕込み（洗浄）をすべて終わらせ、営業中は食器・器具の洗浄専用にする。

（例）提供食数が少ない飲食店営業等

申請の流れ

事前相談
どのような食品をどのような形態で提供したいのか考えてください。
提供品目、営業形態等によって許可業種を決定します。

↓

図面作成
店内（厨房、製造室）のレイアウトを考えてください。
必要な設備を備えるとともに、作業しやすい厨房を設計し、
工事着工前の段階で保健所にご相談ください。

↓

営業許可の申請
電子申請をしてください。インターネットが使用できない等の場合、窓口での書面申請も可能です。
営業開始の2週間前までに、保健所に申請してください。
◆申請者は個人又は法人であること。法人格がないグループが申請者になることはできませんので、代表者が個人で申請することとなります。
◆許可施設には食品衛生責任者を設置する必要があります。食品衛生責任者は栄養士、調理師等の免許を有している者または指定の講習会修了者から選任してください。
◆申請手数料の納入 →7ページ参照

↓

書類審査
不備がなければ、立入の日程を決めます。

↓

施設確認
施設に立入し、施設基準に適合しているか確認し、許可となります。

↓

営業開始
施設確認から、1～2週間ほどで許可証を交付します。
許可証は、施設の見やすい場所に掲示してください。
許可取得後の注意事項に留意し、営業を行ってください。

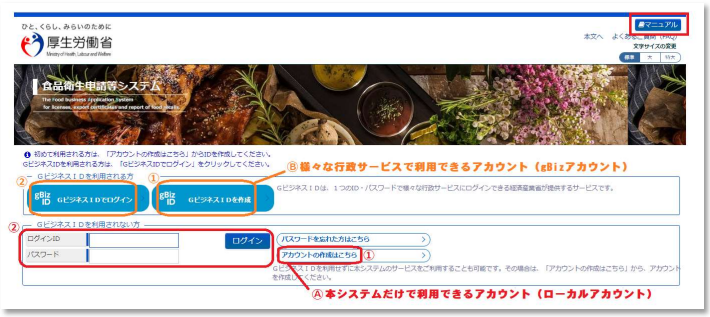
営業許可取得後の注意事項

1. 食品事業者の責務
   - ◆ 一般的衛生管理
     食品衛生責任者の設置、施設・設備・使用水等の衛生管理、ねずみ及び昆虫対策、廃棄物及び排水の取扱い、
     従事者の衛生管理・教育訓練、健康被害等の情報提供、運搬・販売時の温度等衛生管理、販売等記録の保存、検食の実施等
   - ◆ HACCPに沿った衛生管理
     小規模な営業者等　：　HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
     ○飲食店営業、そうざい製造業、パン製造業、調理機能付き自販機等
     ○製造・加工した食品の大部分を、隣接する店舗で小売する販売者
     ○容器包装食品の販売者等
     ○食品取扱従事者が50人未満の小規模事業場を有する営業者
     上　記　以　外　　：　HACCPに基づく衛生管理
     ○食品取扱従事者が50人以上の大規模な営業者
     ○複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業
   - ◆ 食品リコール（食品回収）を行う場合、行政への届出義務
     「食品衛生申請等システム」により手続が可能です。
2. 新規営業許可が必要となる場合
   営業施設の移転、建て替え、営業の業種変更・追加等
3. 手続きが必要となる場合
   ①廃業
   ②変更
   申請事項に変更があった場合
   なお、施設の改修は、同一の営業許可の範囲内であれば、変更の規模にかかわらず「変更届」の提出対象となりますが、念のため、事前に保健所までお問い合わせください。
   ③承継（地位承継届）
   相　　続：戸籍謄本あるいは法定相続情報一覧図の添付
   合併、分割：登記事項証明書等の添付
   事業譲渡：営業の譲渡が行われたことを証する書類（譲渡契約書等の写し）の添付
4. 営業許可の継続申請（更新手続）について
   有効期間（通常5年）が満了した後、引き続き営業する場合は更新の手続きが必要です。
5. 食品表示制度
   容器包装に入った食品は、食品表示法の規定に適合した表示をする必要があります。

営業許可の電子申請

食品衛生申請等システム（営業者用）
https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp

①当該システムで利用可能な
次のいずれかのアカウントを作成します。
Ⓐ本システムだけで利用できるアカウント（ローカルアカウント）
Ⓑ様々な行政サービスで利用できるgBizアカウント



マニュアル 1.3食品等事業者のユーザー登録

② IDとパスワードを入力し、ログインします。
※IDとパスワードは忘れないように管理してください。

③「営業許可の申請」をクリックします。



マニュアル 2.3.1.1 営業許可の新規申請に従い入力します。
（オレンジ色の欄は必須事項）

④最後に「登録」ボタンを押すと、完了画面が表示されます。

※保健所が受付をしたら、登録したメールアドレスに、
受理又は差戻しした旨を伝えるメールが届きます。

※申請手数料は別途納入してください。

申請手数料の納入方法

手数料は次の方法でお支払いください。

徳島県収入証紙の販売はR8.9.30まで、
使用はR9.3.31までです。
徳島県収入証紙廃止の詳細はこちら

保健所窓口で支払う場合

★開庁日の9時から16時まで

次の決済手段がご利用いただけます。（R8.10.1 現在）

カード決済	Visa、Mastercard、JCB、American Express、Diners Club、Discover、銀聯
電子マネー	交通系電子マネー（Suica 等）、iD 、WAON、楽天Edy、nanaco、QUICPay
コード決済	PayPay、d払い、楽天ペイ、au PAY、メルペイ、AEONPay、Alipay、WeChat Pay、Wesmo!

納付書を使用する場合

★領収書が必要な方は納付書をご利用ください。他の支払い方法では領収書は出せません。

保健所が発行する納付書を使用して、金融機関窓口、コンビニエンスストアで現金によりお支払いいただけます。

★納付書の発行に少々お時間を頂きますのでご了承ください。
★申請書に「納付済証」の貼付が必要ですので、手数料を納付後、保健所へお戻りください。

〇納付できる金融機関
阿波銀行、徳島大正銀行、みずほ銀行、三菱UFJ銀行、百十四銀行、伊予銀行、四国銀行、香川銀行、愛媛銀行、高知銀行徳島信用金庫、阿南信用金庫、四国労働金庫、徳島県信用漁業協同組合連合会、徳島県信用農業協同組合連合会
県が指定した農業協同組合（支所を含む。） ※ゆうちょ銀行では納付できませんのでご注意ください。

〇全国のコンビニエンスストア
セブン-イレブン、デイリーヤマザキ、ニューヤマザキ、デイリーストア、ファミリーマート、ポプラグループ、ミニストップ
ローソン、MMK設置店

電子申請の場合

徳島県電子自治体共同システム電子申請サービス
https://apply.e-tumo.jp/pref-tokushima-u/offer/offerList_initDisplay

右記のリンクから事前に申し込みしてください。
「申込受理のお知らせ」のメールが届いたら、次の決済手段で申請手数料をお支払いください。

クレジットカード、PayPay、d払い、auかんたん決済、Pay-easy

申請方法

施設の所在地を管轄する保健所に、「食品衛生申請等システム」により申請（7ページ参照）、または申請書を提出

食品衛生申請等システム（営業者用）　https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp

●申請に必要な事項等
1. 申請者の情報
2. 施設の所在地
3. 営業の種類、形態、主として取り扱う食品等に関する情報
4. 食品衛生管理者又は食品衛生責任者の氏名、資格の種類、受講した講習会
（資格を証明するもの:調理師免許証、食品衛生責任者養成講習会修了証等）
5. 施設の構造及び設備を示す図面
6. 水道水以外の水を使用する場合、水質検査結果書（飲用適であるもの）の写しの添付
7. 手数料　→7ページ参照

●申請者の情報を確認できるものとして、次のものをご準備ください。
・個人の場合はマイナンバーカード又は免許証
・法人の場合は法人番号（13桁）、登記事項証明書、定款のいずれか
・食品衛生申請等システムのアカウントを取得している場合はログインID※
※gBiz IDの場合は、食品衛生申請等システムに必ず一度ログインしてください。
gBiz IDの登録情報と申請者情報は統一してください。

手数料

新規		更新
18,000円	飲食店営業、水産製品製造業、液卵製造業、みそ又はしょうゆ製造業、酒類製造業、漬物製造業	16,200円
23,000円	魚介類競り売営業、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、乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、そうざい製造業、冷凍食品製造業、	20,700円
15,000円	菓子製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、	13,500円
11,000円	食肉販売業、魚介類販売業、集乳業、露店飲食店営業、自動車による飲食店営業	9,900円
31,000円	複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業	27,900円
7,000円	調理機能を有する自動販売機営業、自動車による魚介類販売業、仮設魚介類販売業	6,300円
9,000円	臨時的季節的飲食店営業	

ご相談・ご連絡は管轄の保健所へ

徳島保健所　088－652－5154・5155
（徳島市、鳴門市、小松島市、勝浦郡、名東郡、名西郡、板野郡）

吉野川保健所　0883－36－9016
（吉野川市、阿波市）

阿南保健所　0884－28－9870
（阿南市、那賀町）

美波保健所　0884－74－7343
（海部郡）

美馬保健所　0883－52－1011
（美馬市、つるぎ町）

三好保健所　0883－72－1121
（三好市、東みよし市）