

食品営業の許可申請・届出の手引き



勿来の関跡



波立薬師弁天島



白水阿弥陀堂



いわき芸術文化交流館
アリオス



小川諏訪神社の
しだれ桜



小名浜
マリントワー



新たに食品に関する営業を始められる皆様へ

食品に関する営業のうち、食品衛生法で定められた次の 32 業種に該当する営業を始める場合は、食品衛生法に基づく営業許可が必要です。

分類	業種
調理業	<ul style="list-style-type: none">・飲食店営業・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
製造業	<ul style="list-style-type: none">・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・冰雪製造業・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
処理業	<ul style="list-style-type: none">・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	<ul style="list-style-type: none">・食肉販売業※・魚介類販売業※・魚介類競り売り営業

※包装品の販売のみの場合を除く

このほか、**営業届出**が必要な業種があります。

いわき市において食品に関する営業を行うには、あらかじめ福島県が定めた施設基準に合致した施設をつくり、いわき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。

また、施設や設備が基準どおりに維持管理されているか常に点検し、食品の取扱い等においても十分留意して、より安全で衛生的な食品を提供することが必要です。

このパンフレットは、営業許可申請書類の書き方や施設基準等についての要点を解説したものです。

詳細については、**いわき市保健所生活衛生課食品衛生係（TEL0246-27-8593）**にお問合せください。

営業許可申請の手続き

1 事前相談	<ul style="list-style-type: none">・施設の工事着工前に施設の設計図等を持参のうえ、事前にいわき市保健所生活衛生課食品衛生係までご相談ください。・衛生的な管理運営を行うため、施設（業種）ごとに食品衛生責任者を設置しなければなりません。・井戸水等を使用する場合は、水質検査が必要です。
2 申請書類の提出	<ul style="list-style-type: none">・書類は施設工事完了日（営業開始日）の10日位前までに提出してください。・申請に必要な書類<ul style="list-style-type: none">①営業許可申請書②施設の図面及び設備の配置図③施設設備確認表④食品衛生責任者の資格の写し⑤水質検査成績書の写し （井戸水等を使用する場合で、1年以内に実施したもの。）⑥身分確認書類 （個人の場合は運転免許証等。法人の場合は登記事項証明書。）⑦営業許可申請手数料
3 施設検査の日程調整	<ul style="list-style-type: none">・申請の際に、検査の日程調整を行います。
4 施設検査	<ul style="list-style-type: none">・検査の際は、原則として営業者が立ち会ってください。 なお、施設基準に適合しない場合は許可されません。不適事項を改善し、再検査を受けてください。
5 営業許可書の交付	<ul style="list-style-type: none">・施設基準適合確認後、営業許可書を作成しますが、交付までには数日かかります。・営業許可書は郵送します。お急ぎの方は事前に申し出てください。
6 営業開始	<ul style="list-style-type: none">・営業許可書及び食品衛生責任者の名札を店舗の見やすい場所に掲示してください。

食品衛生責任者の資格

- 1 食品衛生監視員、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、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又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する食鳥処理衛生管理者の資格を有する者
- 3 食品衛生責任者の資格取得のための養成講習会修了者

営業許可申請書の書き方(表)

■例：許可業種と届出業種を営業する場合

令和〇〇年 〇〇月 〇〇日

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

いわき市保健所長 殿

営業許可申請書・営業届 (新規) 継続

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。

申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（チェック欄）

申請者・届出者情報	郵便番号： 970-8026	電話番号： 090-〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 0246-〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス： iwaki-hanako@△△△.jp	法人番号：	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 いわき市平字梅本21 いわきヒルズ101号室		
営業施設情報	(ふりがな) いわき はなこ	生年月日	
	申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 磐城 花子	平成〇年〇月〇日生	
	郵便番号： 973-8408	電話番号： 0246-〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 0246-〇〇-〇〇〇〇
電子メールアドレス： iwaki-shokudou@△△△.jp			
施設の所在地 いわき市内郷高坂町四方木田191 いわき第一ビル 2階3号室			
(ふりがな) いわきしょくどう			
施設の名称、屋号又は商号 Iwaki食堂			
(ふりがな) ふくしま いちろう		資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 福島 一郎		受講した講習会	都道府県知事等の講習会(適正と認める場合を含む) 講習会名称等： いわき市 受講年月日： 令和〇年〇月〇日 受講番号： 第 〇-〇〇〇〇 号
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理食品(飲食店営業)、野菜(野菜果物販売業)		自由記載	刺身、天ぷら、サラダ、アルコール等
自動販売機の型番及び台数		業態 和食店	
HACCPの取組 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		※引き続き営業許可を受けようとする場合に限り、ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。	
指定成分等含有食品を取り扱う施設 <input type="checkbox"/>		輸出食品取扱施設 <input type="checkbox"/>	
※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。			
営業届出	営業の形態		備考
	1	野菜果物販売業	
	2		
担当者	(ふりがな) いわき たろう	電話番号	
	担当者氏名 磐城 太郎	090-〇〇〇〇-〇〇〇〇	

①新規に許可を取得する場合は、「新規」に〇を付けてください。

②営業許可の情報は、原則、国のオープンデータとして公開されます。申請(届出)者の氏名等の公開に不都合がある場合は、チェックしてください。

③申請(届出)者の電話番号、住所、氏名、生年月日等を記載してください。

④営業施設の電話番号、所在地、名称(屋号)等を記載してください。

⑤食品衛生責任者の氏名を記載し、該当する資格の種類(p.4参照)に〇を付けてください。都道府県知事等が行う講習会を受講した場合は、都道府県知事等の講習会に〇を付け、受講した講習会の名称(都道府県名等)、受講年月日、受講番号を記載してください。

⑥営業施設で主として取り扱う食品についてp.10表1から選んで記載してください。

⑦営業施設で主として取り扱う食品の詳細を記入してください(主な提供メニュー又は製品目等)。

⑧飲食店の場合は、和食店、中華料理店、イタリアンレストラン、焼肉店、居酒屋等の業態を記載してください。

⑨営業施設のHACCPの取組について、該当する方にチェックしてください。(複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業は「HACCPに基づく衛生管理」が必要です。)

⑩代表的な業種をp.10表2から選んで記載してください。

⑪営業施設の担当者の氏名、電話番号を記載してください。

■法人申請の場合

申請者・届出者情報	郵便番号： 970-8026	電話番号： 0246-〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 0246-〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス： iwaki-corporation@△△△.jp	法人番号：	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 いわき市平字梅本21 いわきヒルズ101号室		
営業施設情報	(ふりがな) かぶしきがいしゃいわき だいひょうとりしまりやく いわき はなこ	生年月日	
	申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 株式会社いわき 代表取締役 磐城 花子		
	郵便番号： 973-8408	電話番号： 0246-〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 0246-〇〇-〇〇〇〇
電子メールアドレス： iwaki-shokudou@△△△.jp			
施設の所在地 いわき市内郷高坂町四方木田191 いわき第一ビル 2階3号室			
(ふりがな) いわきしょくどう			
施設の名称、屋号又は商号 Iwaki食堂			
(ふりがな) ふくしま いちろう		資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 福島 一郎		受講した講習会	都道府県知事等の講習会(適正と認める場合を含む) 講習会名称等： いわき市 受講年月日： 令和〇年〇月〇日 受講番号： 第 〇-〇〇〇〇 号
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理食品(飲食店営業)、野菜(野菜果物販売業)		自由記載	刺身、天ぷら、サラダ、アルコール等
自動販売機の型番及び台数		業態 和食店	
HACCPの取組 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		※引き続き営業許可を受けようとする場合に限り、ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。	
指定成分等含有食品を取り扱う施設 <input type="checkbox"/>		輸出食品取扱施設 <input type="checkbox"/>	
※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。			
営業届出	営業の形態		備考
	1	野菜果物販売業	
	2		
担当者	(ふりがな) いわき たろう	電話番号	
	担当者氏名 磐城 太郎	090-〇〇〇〇-〇〇〇〇	

③法人申請の場合は、本社電話番号、法人番号(13桁)、登記上の本社所在地、法人名、代表者氏名等を記載してください。

営業許可申請書の書き方(裏)

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係	該当には <input checked="" type="checkbox"/>																								
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>																								
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>																								
(3) 法人であつて、その業務を行う役員の中に(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。	<input type="checkbox"/>																									
営業施設情報	<input type="checkbox"/> ①全粉乳(容量が1,400グラム以下である缶に取られたもの) <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂(脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの) <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑪添加物(法第13条第1項の規定により規格が定められたもの) <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩シュートニング																									
	(ふりがな)	資格の種類																								
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任(変更)届」も別途必要	講習会名称： 受講した講習会 受講年月日： 受講番号：																								
	使用水の種類 (14) ① 水道水 (<input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道) ② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水	自動車登録番号等 ※自動車において調理をする営業の場合 車台番号： 登録番号： (15)																								
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 (16) <input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 (17) <input type="checkbox"/>																								
	ふぐの処理を行う施設 (ふりがな) ふくしま じろう	<input type="checkbox"/> 加工 <input checked="" type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 販売																								
添付書類	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合 福島 次郎	認定番号等 認定年月日： 令和〇年〇月〇日 認定番号： 第〇〇〇〇号																								
	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 <input checked="" type="checkbox"/> 施設設備確認表 <input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生責任者の資格の写し <input type="checkbox"/> (営業者が法人の場合) 登記事項証明書の写し <input checked="" type="checkbox"/> (営業者が個人の場合) 運転免許証等、身分確認書類の写し <input type="checkbox"/> (井戸水等を使用する場合) 水質検査成績書の写し <input checked="" type="checkbox"/> (ふぐを取り扱う場合) ふぐ処理者の資格の写し	(自動車による営業の場合) 自動車検査証の写し、及び仕込み場所を使用する場合は、仕込み場所の営業許可書又は営業届の写し (生食用食肉を取り扱う場合) 生食用食肉取扱者の資格の写し、及び取り扱う生食用食肉が規格基準に適合していることを証する書類(加工手順、加熱条件の設定に係る書類及び成分規格検査成績書の写し等) (自動販売機による営業の場合) 自動販売機の機能・型式、及び設置場所の状況が分かる書類																								
営業許可業種	許可の番号及び許可年月日	営業の種類	備考																							
	1 いわき市指令第 号 年 月 日	(20) 飲食店営業																								
	2 いわき市指令第 号 年 月 日																									
	3 いわき市指令第 号 年 月 日																									
備考	(集団給食施設等の場合)																									
	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">1日あたりの提供食数</th> <th colspan="2">従事者数</th> </tr> <tr> <td>朝食</td> <td>食</td> <td>管理栄養士</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>昼食</td> <td>食</td> <td>栄養士</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>夕食</td> <td>食</td> <td>調理師</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>食</td> <td>その他</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>食</td> <td>合計</td> <td>人</td> </tr> </table>	1日あたりの提供食数		従事者数		朝食	食	管理栄養士	人	昼食	食	栄養士	人	夕食	食	調理師	人	その他	食	その他	人	合計	食	合計	人	
1日あたりの提供食数		従事者数																								
朝食	食	管理栄養士	人																							
昼食	食	栄養士	人																							
夕食	食	調理師	人																							
その他	食	その他	人																							
合計	食	合計	人																							

⑫該当する場合はチェックしてください。

⑬該当する食品又は添加物を製造する場合は、食品衛生管理者の氏名、資格の種類、受講した講習会名称、受講年月日、受講番号を記載してください。
※別途「食品衛生管理者選任届」が必要です。

⑭営業に使用する水の種類について、該当するものにチェックしてください。

⑮自動車による営業の場合は、自動車の車台番号、登録番号を記載してください。

⑯飲食店の場合で、簡易な飲食店営業(下記参照)に該当する場合は、チェックしてください。

⑰生食用食肉の加工又は調理を行う施設に該当する場合は、チェックしてください。

⑱ふぐの処理を行う場合は、該当するものにチェックし、ふぐ処理者の氏名、認定都道府県名、認定年月日、認定番号を記載してください。

⑲添付した書類にチェックしてください。

⑳申請する営業の種類をp. 表から選んで記載してください。

㉑集団給食施設の場合は、1日あたりの提供食数、従事者数を記入してください。

■ 食品衛生責任者の資格の略称

食管：食品衛生管理者、食監：食品衛生監視員、調：調理師、製：製菓衛生師、栄：栄養士、船舶：船舶料理士、と畜：と畜場法に規定する衛生管理責任者、食鳥：食鳥処理衛生管理者

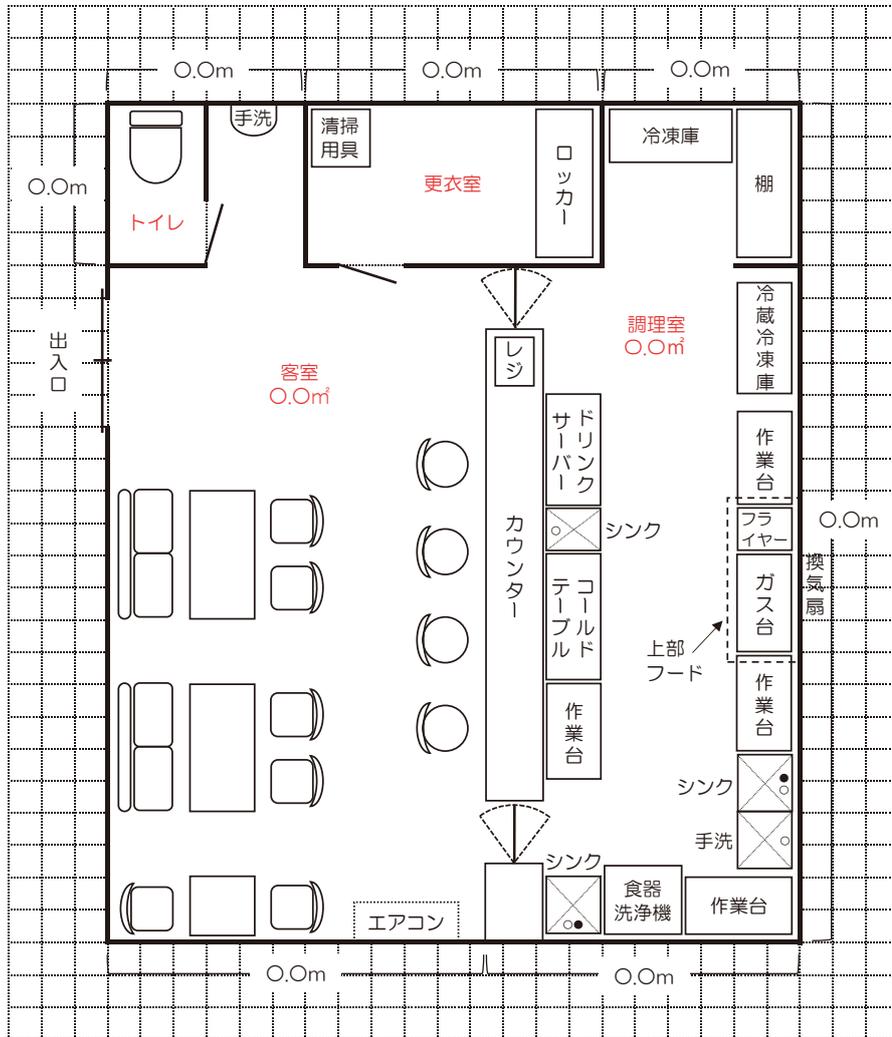
■ 簡易な飲食店営業の例

- 既製品(そのまま喫食可能な食品)を開封、加温、盛り付け等をして提供する営業
(食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等)
- 半製品を簡易な最終調理(揚げる、焼く等)を行い提供する営業
(食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等)
- 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業
- 既製品(清涼飲料水、アルコール飲料等)及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する営業

施設の図面及び設備の配置図

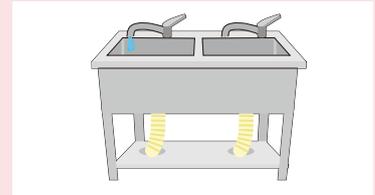
黒のボールペン又は万年筆を使って、正確に書いてください。区画ごとに寸法を記入し、手洗設備、洗浄設備、蛇口、冷蔵冷凍庫、作業台、機器等の全ての設備を記載してください。

■例：飲食店営業



■ 洗浄設備について

●食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさと数の洗浄設備を有すること。



【洗浄設備の設置例】

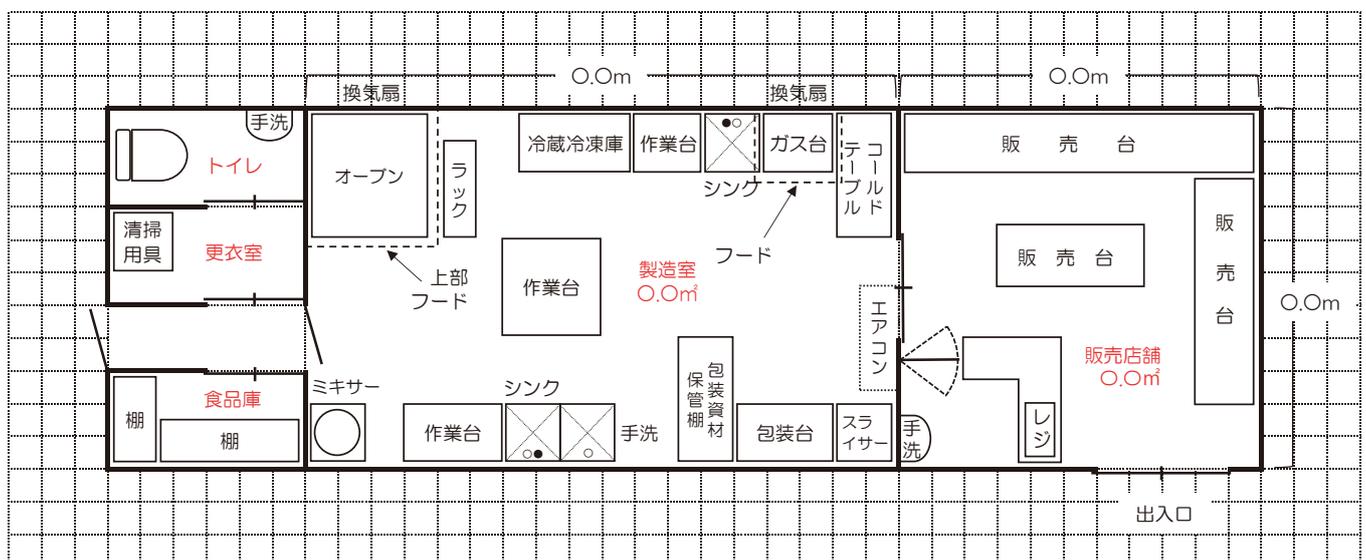
●シンクは共用による汚染を防ぐため、食材用と器具洗浄用を分けて2槽以上を設置
●油污れ等の洗浄のため、給湯設備を設置

■ 作業台について

【作業台の設置例】

●作業台は共用による汚染を防ぐため、下処理用と盛付用を分けて2台以上を設置
●取り扱い食品によっては、下処理用を食品ごと（肉用、魚用、サラダ用等）に分けて設置
●業態によっては、包装用の作業台を設置

■例：菓子製造業



施設設備確認表の書き方

黒のボールペン又は万年筆を使って、正確に書いてください。該当するものに○を付け、空欄に必要な事項を記入してください。

(図面添付書類)

施設設備確認表

施設設備について該当するものに○を付け、空欄に必要な事項を記入してください。

施設名称		① Iwaki食堂		営業者氏名 (法人にあっては名称)		② 磐城 花子	
1	建築様式	鉄骨又は鉄筋コンクリート / ブロック / <u>木造</u> / その他()					
2	面積	製造・調理室(<u>〇〇.〇</u>)㎡, 客室(<u>〇〇.〇</u>)㎡, 販売店舗()㎡					
3	床	材質	<u>コンクリート</u> / タイル / 厚板 / 合成樹脂材 / その他()				
		排水	<u>有</u> ・無 有の場合 <u>鉄格子</u> / 目皿 / 網張 / その他()				
		R構造	<u>有</u> ・無				
4	内壁	材質	コンクリート / タイル / <u>厚板</u> / 新建材 / その他()				
		腰張り	<u>有</u> ・無 有の場合 <u>コンクリート</u> / タイル / その他()				
5	天井	材質	金属 / モルタル / <u>石膏</u> / 新建材 / その他()				
		平滑	<u>良</u> ・否				
6	照明設備	(<u>30</u>)W・1m×(<u>5</u>)個, (<u>40</u>)W・1m×(<u>2</u>)個					
7	換気設備	(<u>1</u>)ヶ所, フード(<u>1</u>)ヶ所 / 自然換気					
8	空調設備	<u>有</u> ・無 ※エアコンを含む					
9	ねずみ、昆虫、ちり等の防除	<u>有</u> ・無 ※網戸等					
10	手洗設備	(<u>1</u>)ヶ所	材質	<u>ステンレス</u> / 陶器 / その他()			
		手指消毒	薬用 <u>バンド</u> / <u>アルコール</u> / 逆性石けん / その他()				
11	洗浄設備	(<u>3</u>)槽	材質	<u>ステンレス</u> / その他()			
		水栓	混合栓(<u>1</u>)個, 冷水栓(<u>2</u>)個, 温水栓(<u>1</u>)個				
12	冷蔵冷凍設備	冷蔵庫(<u>1</u>)台		温度計 <u>隔測</u> / 普通			
		冷凍庫(<u>1</u>)台		<u>隔測</u> / <u>普通</u>			
		冷蔵冷凍庫(<u>1</u>)台		<u>隔測</u> / 普通			
13	保管設備	(<u>2</u>)個	材質	<u>ステンレス</u> / <u>木製</u> / その他()			
14	製造・調理設備 (作業台)	(<u>5</u>)台	材質	<u>ステンレス</u> / 木製 / その他()			
15	給水設備	消毒装置	滅菌装置 / その他()			※使用水が井戸水の場合は必須	
		浄水設備	<u>有</u> ・無				
16	トイレ	様式	<u>水洗式</u> / 簡易水洗式 / くみ取り式				
		区分	<u>専用</u> / 共同				
		手洗設備	(<u>1</u>)ヶ所				
17	廃棄物容器	(<u>11</u>)	金属 / <u>ポリ容器</u> / その他()	※ふた付き			
18	清掃用具	(<u>12</u>)	<u>有</u> (必須) ※製造・調理場専用				

①施設名称(屋号)を記載してください。

②営業者氏名を記載してください。

③No.3~14は、製造・調理場内の設備を記載してください。(客室等は含みません)

④R構造とは、床と壁の境目が丸みを帯びている構造のことです。(下図参照)

⑤腰張りとは、壁の中間部分から下の部分に、上とは違う仕上げ材を張ることで、(下図参照)

⑥天井が平滑(フラット)な場合には良に、梁(はり)等があり平滑でない場合は否に○を付けてください。

⑦ねずみや昆虫の侵入、ちりやほこり等による汚染を防止できる設備(網戸等)がある場合は、有に○を付けてください。

⑧冷蔵冷凍庫の温度計について、庫内の温度表示が冷蔵庫の外側に設置されている場合は隔測に、冷蔵庫のドアを開けないと庫内温度が確認できない場合は普通に○を付けてください。

⑨保管設備とは、原材料、薬剤、調理器具、食器類、包装資材等を衛生的に保管できる戸棚等のことです。

⑩井戸水等を使用している場合のみ記載してください。

⑪廃棄物容器とは、ゴミ箱のことです。ふた付きのものを備えてください。

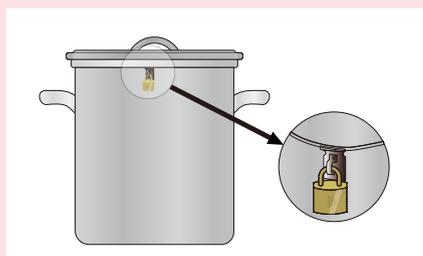
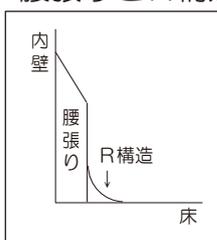
⑫製造・調理室を清掃するための専用の用具を準備し、保管場所を設けてください。

生食用鮮魚介類、ふぐ、生食用食肉を取り扱う場合

生食用鮮魚介類	専用器具	有(必須)	⑬
ふぐ処理	専用器具	<u>有</u> (必須)	
	施錠付容器	<u>有</u> (必須)	
生食用食肉	専用器具	有(必須)	

⑬生食用鮮魚介類(刺身等)、ふぐ、生食用食肉を取り扱う場合は、専用器具(包丁、まな板、作業台、シンク等)が必要です。ふぐを処理する場合は、有毒部位を一時的に保管する施錠(カギ)付容器が必要です。

■ 腰張りとR構造



営業施設の共通基準

調理の機能を有する自動販売機・集乳業以外の業種

1 営業施設の構造

施設	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添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
区画	食品等への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れ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又は従事者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。 なお、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が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。
摘要	飲食店営業のうち簡易な営業：①食品を取り扱う区域にあつては、従事者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。②冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。
汚染防止等	じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
床・内壁・天井	床面、内壁及び天井は、清掃等を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張されていること。
摘要	飲食店営業のうち簡易な営業：床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。
照明設備	照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
換気設備	食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
駆除設備	必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
手洗設備	従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造※(P7下部参照)であること。
洗浄設備	食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。
冷蔵冷凍設備	食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第13条第1項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。
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。また、施設で使用する洗浄剤、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。
製品包装場所	製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。
添加物取扱設備	添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。
更衣場所	更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、かつ、作業場への出入りが容易な位置に有すること。

2 食品取扱設備

機械器具	<p>機械器具等は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。</p> <p>作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。</p> <p>食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。</p> <p>固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。</p>
運搬容器	食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
計量器	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、 温度計 を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

3 給水、排水及び汚物処理

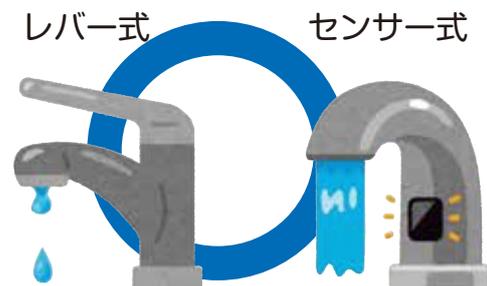
給水設備	<p>①水道事業等により供給される水又はこれ以外の飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあつては、消毒装置及び水質に応じて必要な場合は浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。ただし、微生物による危害を他の方法により除外する場合は、消毒装置を備えないことができる。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であること。</p> <p>②法第 13 条第 1 項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあつては①の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあつては①の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。</p>
排水設備	<p>十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。</p> <p>汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。</p> <p>配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。</p>
摘要	飲食店営業のうち簡易な営業：排水設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。
便所	次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて有すること。 <p>①作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。</p> <p>②専用の流水式手洗い設備を有すること。</p>
廃棄物容器	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
清掃用具	作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

※再汚染防止できる構造

不適合例



適合例



営業施設の業種別基準

営業の種類(業種)ごとに、共通基準に加えて業種別基準を満たす必要があります。
以下の業種以外にも基準があります。詳細は、保健所にお問合せください。

菓子製造業	区画	原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
	機械器具	原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、 解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備 を備えること。
	冷蔵冷凍設備	原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて 冷蔵又は冷凍設備 を有すること。
	機械器具 (シアン豆使用の場合のみ)	シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合にあっては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。
そば・うどん製造業	区画	原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
	機械器具	製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、 解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備 を有すること。
	冷蔵冷凍設備	原材料及び製品の保管をする室又は場所は、 冷蔵又は冷凍設備 を有すること。
魚介類販売業	区画	原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
	機械器具	原材料の処理をする室又は場所は、 鮮魚介類の処理に必要な設備 等を有すること。 <生食用鮮魚介類を取り扱う場合> 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> 次に掲げる要件を満たすこと。 ①必要に応じて浄化設備を有すること。 ②かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。 ③かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。
食肉販売業	区画	処理室を有すること。
	機械器具	処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
	冷蔵冷凍設備	製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が 10℃以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が -15℃以下となるよう管理することのできる機能を備える 冷蔵又は冷凍設備 を処理量に応じた規模で有すること。
	廃棄物容器	不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

主として取り扱う食品等／営業の形態

■表1：主として取り扱う食品等

分類	No.	主として取り扱う食品等	
自動販売機	1	飲料自動販売機	
	2	食品自動販売機	
農産食品	3	米穀	
	4	麦類	
	5	雑穀	
	6	豆類（種子用及び未成熟のものを除く）	
	7	粉類（雑粉、豆粉、いも粉等を含む）	
	8	でん粉	
	9	野菜	
	10	果実	
	11	その他の農産食品	
	畜産食品	12	生鮮肉類（冷蔵又は冷凍鮮肉を含むが冷凍食品は除く）
		13	乳
14		食用鳥卵	
15		はちみつ	
16		その他の畜産食品（加工製品を除く）	
水産食品	17	魚類	
	18	貝類	
	19	水産動物類（魚類、貝類及び海産ほ乳類を除く）	
	20	海産ほ乳動物	
	21	海藻類	
農産加工食品	22	野菜加工品	
	23	果実加工品	
	24	茶、コーヒー及びココアの調製品	
	25	香辛料	
	26	めん・パン類	
	27	穀類加工品	
	28	菓子類	
	29	豆類の調製品	
	30	その他の農産加工食品	
	畜産加工食品	31	肉製品
32		酪農製品	
33		加工卵製品	
34		その他の畜産加工食品	
水産加工食品	35	加工魚介類	
	36	加工海藻類	
	37	その他の水産加工食品	
その他の食料品	38	調味料及びスープ	
	39	食用油脂	
	40	調理食品	
	41	他に分類されない食料品	
飲料、水	42	アルコールを含まない飲料	
	43	アルコールを含む飲料（医薬用を除く）	
	44	水	
添加物	45	添加物	
器具	46	合成樹脂製の器具	
容器包装	47	合成樹脂製の容器包装	

■表2：営業の形態（届出業種）

No.	営業形態
1	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）
2	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）
3	乳類販売業
4	氷雪販売業
5	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）
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（No.5コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）及び営業許可の対象となる自動販売機を除く）
13	その他の食料・飲料販売業
14	添加物製造・加工業（食品衛生法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く）
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（飲料の製造を除く）
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
20	精穀・製粉業
21	製茶業
22	海藻製造・加工業
23	卵選別包装業
24	その他の食料品製造・加工業
25	行商
26	集団給食施設
27	器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る）
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
29	その他

営業開始後に必要な手続き

■ 変更の届出

営業許可事項に変更が生じた場合は、営業許可書を持参のうえ、変更の届出に必要な書類を添えてすみやかに提出してください。

なお、変更内容によっては、次の書類が必要です。

営業者	変更内容	必要書類
個人	結婚、離婚等による氏名の変更	戸籍抄本又は運転免許証等 (旧姓と新姓の変更が確認できるもの)
	営業者住所(住まい)の変更	住民票又は運転免許証等(新住所に書換え済みのもの)
法人	名称、本社所在地の変更	法人番号で確認しますので、届出に法人番号を記載してください。法人番号を記載しない場合は、登記事項証明書を添付してください。
	代表者の変更	登記事項証明書
個人 法人	食品衛生責任者の変更	食品衛生責任者の資格の写し (食品衛生責任者養成講習会の修了証書、調理師免許証等)
	営業設備	施設の構造及び設備を示す図面(変更前と変更後を各1部)
	営業所名称(屋号)、種目等の変更	添付書類なし
	区画整理による住所変更	変更証明願(都市整備課区画整理係にて発行しています)

■ 廃業の届出

営業を廃止した場合は、廃業の届出に営業許可書を添えてすみやかに提出してください。

1	営業を廃止した	2及び3は、新たに営業許可が必要です。 ただし、3で事業譲渡、相続、法人の合併又は分割の場合、条件によっては承継が認められますので、事前にご相談ください。
2	施設を移転した	
3	営業者を変更した	

■ 地位承継届

事業譲渡、相続、法人の合併又は分割により営業許可の承継があった場合は、地位承継届をすみやかに提出してください。

なお、承継の内容によって、添付書類として次の書類と営業許可書が必要です。

承継の内容	必要書類
事業譲渡	<ul style="list-style-type: none"> 譲受人の身分確認書類(個人の場合は運転免許証等、法人の場合は登記事項証明書) 事業譲渡が行われたことを証する書類(契約書の写し等)
相続	<ul style="list-style-type: none"> 相続人の身分確認書類(運転免許証等) 戸籍謄本(必要に応じて原戸籍)又は法定相続情報一覧図 同意書(相続人が2人以上いる場合)
法人の合併	登記事項証明書(合併後存続する法人又は設立された法人のもの)
法人の分割	登記事項証明書(分割により営業を承継した法人のもの)

■ 営業許可の更新(継続)

営業許可期限満了後も引き続き営業される場合は、期限満了前に許可更新の手続きをすることが必要です。保健所より、対象施設へ営業許可期限満了の約2か月前に通知しますので、通知の案内に沿って書類を提出し、施設確認のための検査を受けてください。設備が壊れているなど、検査時に施設基準に適合しない場合は、営業許可は更新できません。