

# 新規営業許可の申請手続きについて

## 1 手続きを始める前に

- 施設の設計図面等を厚生センターへ持参のうえ、施設基準に適合するかどうか、事前（工事を始める前）に相談してください。
- 施設ごとに専任の食品衛生責任者を置かなければなりません。（食品衛生責任者の資格を取得していない方は、食品衛生責任者養成講習会を受講してください。）
- 井戸水を使用する場合は、あらかじめ水質検査（26項目）を受け、飲用適の水であることを証する成績書を準備してください。（塩素滅菌機等の消毒設備の設置も必要です。）
- 申請は、営業開始予定日の2週間前までに提出してください。

## 2 申請書類

- 必要なもの

個人で申請する場合	法人で申請する場合
営業許可申請書	営業許可申請書
営業施設の構造図面・案内図	登記事項証明書（原本を持参）
食品衛生責任者設置届	営業施設の構造図面・案内図
研修会の申込書	食品衛生責任者設置届
申請手数料（業種により異なります。）	研修会の申込書
	申請手数料（業種により異なります。）
水質検査成績書（井戸水を使用する場合・1年以内の成績書）	
食品衛生責任者であることを証明するもの	
製造品名・製造方法の概要等（製造業の場合）	

## 3 確認検査

- 施設の完成後、立入検査を実施します。営業者が立ち会うようにしてください。
- 施設基準に適合しない場合は、改善後に再度、立入検査を行います。

## 4 営業許可指令書の交付

- 営業許可指令書は、月に1回、厚生センターが実施する研修会で交付します。
- 研修会は、食品衛生責任者の方に、食品衛生の知識を高めるために受講していただきます。（研修会は、新規及び更新の都度、受講する必要があります。）

## 5 営業開始

- 営業許可の標識及び食品衛生責任者の氏名を記載した看板を営業施設の見やすい場所に掲示してください。

★飲食店・喫茶店の施設基準と設備解説★

営業施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 目的に適した広さを有した、専用の場所であること。 (調理室は2坪(6.6m<sup>2</sup>)以上必要です。)</li> <li>• 居住部分やその他営業に必要でない場所と区画されていること。</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
<b>食品取扱室（調理室・厨房）</b>		
① 食品取扱室と客席との区画	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 調理室と客室を別個に設けること。</li> <li>• 調理室は客が容易に立ち入らないよう、壁等で区画されていること。 ※カウンターで調理室と客席を仕切ることができる場合があります。</li> <li>• 家庭の台所と併用はできません。</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
② 天井	<ul style="list-style-type: none"> <li>• すきまがなく平滑で清掃に便利な構造であること。</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
③ 壁	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 床面から少なくとも高さ1メートルまでは、耐水性材料で作られ清掃しやすい構造であること。</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
④ 床	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 耐水性材料でつくられ、排水がよく清掃しやすい構造であること。</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
⑤ 手洗設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 流水受槽式の手洗設備を必要な場所に設けること。</li> <li>• 手指の消毒設備を設けること。(手洗いに適切な石けん、消毒剤等)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
⑥ 洗浄設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 器具、原材料等を洗浄するための流水式洗浄設備を必要な場所に設けること。(二槽以上の流しを設置すること。また、各槽に蛇口を設けること。)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
⑦ 冷蔵・冷凍設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 冷蔵設備及び必要に応じて冷凍設備を設けること。</li> <li>• 見易い位置に温度計を備えること。(隔測温度計が望ましい)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
⑧ 器具・容器の保管設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 衛生的に保管できるように、扉付きの戸棚等を設けること。</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
⑨ 換気設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 換気設備を設けること。</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
⑩ 廃棄物容器	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 不浸透性材料でつくられた、ふたのあるものとする。</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
<b>客席等</b>		
⑪ 客用手洗設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 流水受槽式の手洗設備を必要な場所に設けること。</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
⑫ 便所	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 適切な場所に便所を設けること。</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
⑬ 便用手洗設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 流水受槽式の手洗設備を設けること。</li> <li>• ※便所の手洗設備が客用手洗設備と兼用できる場合があります。</li> <li>• 手指の消毒設備を設けること。(手洗いに適切な石けん、消毒剤等)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
⑭ 更衣室	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 従事者の数に応じた更衣室又は作業衣等を収納できる箱(ロッカー含む)を設けること。</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
⑮ 掃除用具置場	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 専用の場所に保管すること。</li> </ul>	<input type="checkbox"/>

【平面図の書き方】

