

* 飲食店業許可をとりたい場合 *

◆ 保健所への申請

飲食店営業許可はお店の所在地を管轄する保健所の窓口申請します。

◆ 申請から許可が出るまでの流れ

① 新規営業許可の事前相談（図面を用意し工事にかかる前に相談する）

↓

② 申請書の提出

↓

③ 施設調査（毎週火曜日と木曜日）

↓

④ 営業許可（営業許可証は許可を取得した次の月に1時間程度の講習会を行ってから交付します）

◆ 飲食店営業許可の要件

1. 営業設備の施設基準を満たしていること。
2. 食品衛生責任者を設置すること。
3. 欠格要件に該当しないこと。

◆ 営業設備の施設基準

食品営業許可は34種類に区分されていますが、それらに共通の施設基準が設けられています。ただし、飲食店営業許可・喫茶店営業許可には、共通の施設基準に加えて特別の施設基準が設けられています。

【営業施設の構造についての基準】

① 営業施設の構造

- ・ 不潔な場所に位置していないこと。
- ・ 施設の周囲の地面は排水がよく、かつ清掃しやすい状態にあること。
- ・ 食品、添加物等の取扱量に応じた大きさであること。
- ・ 住居その他のものと区画されていること。
- ・ 耐水性材料又は厚板で作られ、かつ、清掃しやすい構造の床があること。
- ・ 床から少なくとも1mまでは、耐水性材料・厚板で腰張りし、清掃しやすい構造の内壁があること。

- ・清掃しやすい構造の天井があること。
- ・衛生上適当な構造の排水設備があること。
- ・50ルクス以上であること。
- ・換気が十分できる構造であり、ばい煙・蒸気などの排除設備を設けること。
- ・ねずみや虫などを防除するための設備を設けること。
- ・調理室の外に作業衣等を備えた更衣設備があること。

②食品、添加物等の取扱設備

- ・従事者の使用に便利な場所に従事者専用の手指消毒装置及び十分な大きさの流水式手洗い設備があること。
- ・食品、器具等を洗浄するのに便利な場所に流水式洗浄設備及び水切り設備があること。
- ・食品又は添加物に直接接触する器具又は容器包装を殺菌することができる設備があること。
- ・食品、添加物等の種類、取扱量及び取扱い方法に応じて必要とされる種類、数及び大きさの器具があること。
- ・固定されまたは移動しにくい機械器具などは、作業に便利で、かつ、清掃と洗浄がしやすい位置に配置すること。
- ・食品に直接接触する機械器具などは、耐水性で洗浄しやすく、熱湯・蒸気・殺菌剤などで消毒できるものであること。
- ・食品・添加物、器具と包装容器を衛生的に保管できる設備を設けること。
- ・見やすい箇所に温度計があること。

③給水および廃棄物処理の設備

- ・水道水または公的に飲用に適していると認められた水を、豊富に供給できるものであること。
- ・水源及び給水設備は、外部から汚染されない構造であること。
- ・廃棄物容器は、耐水性があり、十分な容量のある清掃しやすいものであること。
また、ふたつきで汚臭・汚液の漏れないこと。
- ・トイレは作業場に影響のない位置・構造にして、従業者の数に応じた数を設けること。
ねずみや虫の侵入を防ぐ設備並びに手指消毒装置を備えた流水式手洗い設備があること。

【飲食店営業施設が備えなければならない基準】

- ・客室及び区画された調理室があること。
- ・食品を保存するために、温度計付きの冷蔵設備を設けること。
- ・洗浄と消毒のため、給湯設備を設けること。
- ・食品の調理だけを行い、客に飲食させない営業の場合は、客室・客席は不要。（俗営業法と旅館営業法の適用を受ける営業は除く。）
- ・客に飲食させない場合を除いて、専用の流水受槽式手洗い設備のある客用のトイレを設置すること。トイレは作業場に影響のない位置・構造とし、使用に便利で、ねずみや虫などの侵入を防止する設備を設けること。
- ・施設は、前処理室、調理室、調合・計量室を設け、区画すること。ただし、衛生上支障がなければ、調理室と調合・計量室を兼ねることもでき、調理室と客席との間の区画は、カウンター等による区分とすることができる。
- ・前処理室には、必要に応じて、排水が良好で清掃が容易に行える排水溝を設けること。
- ・練り機・充てん機・くん煙機・湯煮槽・冷却槽・その他必要な機械器具類を設けること。
- ・調理室には隙間がなく、清掃しやすい構造の内壁があり、内壁は、床面から少なくとも高さ1メートルまでは耐水性材料または厚板で作られていること。
- ・調理室には隙間がなく、かつ清掃しやすい構造の天井があること。
- ・製品の中心部を測定する温度計を備えること。
- ・肉の水素イオン濃度を測定する測定機材を設けること。
- ・各工程で行う細菌検査のため、検査装置を備えること。
- ・営業施設には自然光又は照明により、作業面における明るさが調理室にあっては100ルクス（いわゆるキャバレー又はバーの形態のものにあっては50ルクス）以上、食品を保管する施設又は設備にあっては20ルクス以上になる設備があること。

【喫茶店営業施設が備えていなければならない基準】

- ・食品を保存するために、十分な大きさの冷蔵設備を設けること。
- ・食品の調理だけを行い、客に飲食させない営業の場合は、客室・客席は不要。客室と客席には換気設備を設け、明るさは10ルクス以上であること。ただし、風俗営業法の適用を受ける営業は除く。
- ・客に飲食させない場合を除いて、専用の流水受槽式手洗い設備のある客用のトイレを設置すること。トイレは作業場に影響のない位置・構造とし、使用に便利で、ねずみや虫などの侵入を防止する設備を設けること。

◆提出書類

- ①営業許可申請書（住所は○丁目○番地○号、△ビル○階A室等詳しく記入する）
- ②営業施設の平面図（1/50～1/100程度の縮尺で描き、配置された設備を記入し、器具名を明記する）
- ③建物の平面図（（1/50～1/100程度の縮尺で描き、個々の部屋の間口、奥行きを明記して面積を出す）
- ④営業設備の概要
 - ・面積（調理室・製造室等、建物全体）
 - ・調理室・製造室等の床、壁、天井の材質
 - ・建物の構造
 - ・使用水の種類
- ⑤使用水の試験成績書
 - ・上水道を使用している場合・・・図面内に水道メーターの位置を記入する。
 - ・井戸水を使用している場合・・・水質検査成績書を添付する。
- ⑥参考事項
 - ・飲食店営業（弁当調整の有無、生食食品の提供の有無等）
 - ・各製造業（商品名、原材料の配合、計画生産量等）
 - ・食肉処理業、販売業（食鳥の生体と体の処理の有無）
- ⑦営業施設付近の案内図
- ⑧法人の場合、履歴事項全部証明書（本通）又は定款
- ⑨食品衛生責任者設置届
資格を持った人が、各施設に1人必要になるので、申請書の提出時に、資格を証明するもの（原本）を提示する。
- ⑩誓約書（食品衛生責任者の有資格者がいない場合、食品衛生責任者養成講習会を受講する。）