

店舗の開設及び申請の手引き

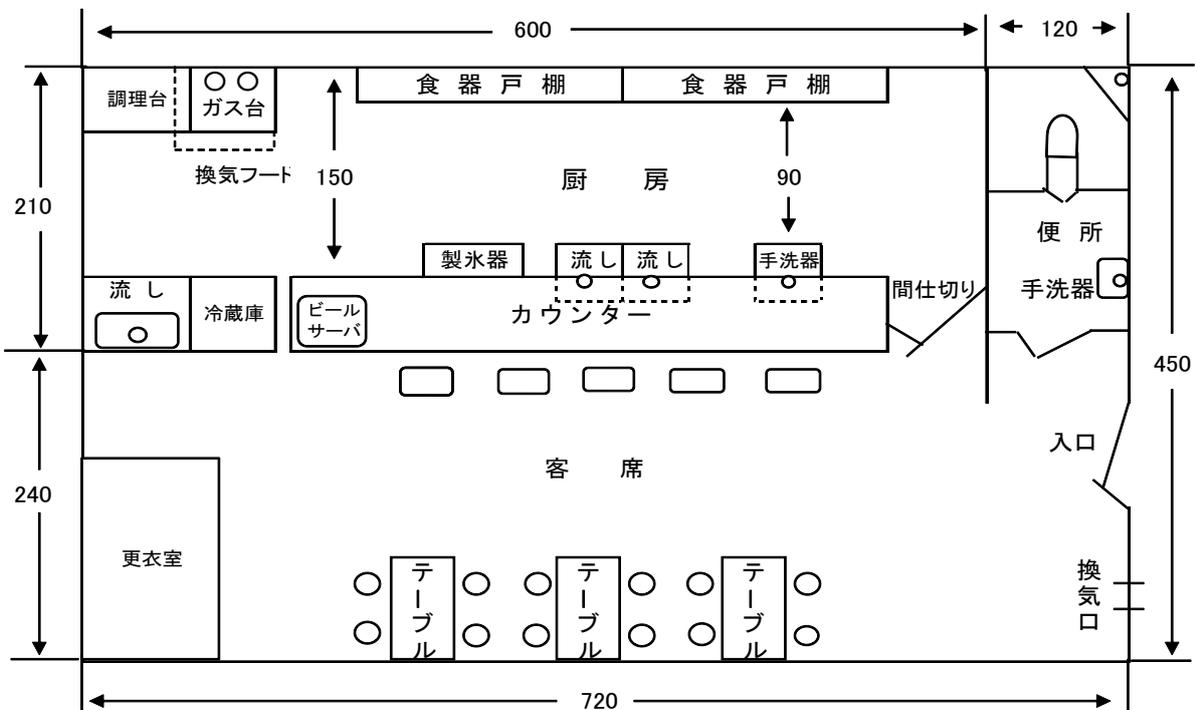
食品関係の営業を行う場合、食品衛生法に基づく許可が必要です。開店希望日がある場合、申請手続きは少なくとも、その2週間前までには行ってください。

事前相談	施設を新築・改築する場合は、事前に打ち合わせをしてから工事に着工してください。
申請書類の提出	<p>*必要書類*</p> <p><input type="checkbox"/>申請書 以下の内容について、記載が必要です。事前にご確認ください。</p> <ul style="list-style-type: none">・法人にあっては、<u>法人番号（13ケタ）</u>・<u>食品衛生責任者の氏名</u>（他施設との兼任不可）・食品衛生責任者養成講習会受講者については、<u>受講年月日</u> <p><input type="checkbox"/>施設の平面図 ※別紙参照</p> <p><input type="checkbox"/>営業施設のある階の全体図、付近の見取り図</p> <p><input type="checkbox"/>設備器具の調書</p> <p><input type="checkbox"/>誓約書（資格のない方が食品衛生責任者養成講習会を受講する意志を示した誓約書）</p> <p><input type="checkbox"/>HACCPによる衛生管理計画およびその記録様式（内容を確認後、お返しします。）</p> <p><input type="checkbox"/>水質検査の結果（1年以内に検査したもの）（水道水以外の飲用に適する水使用の場合）</p> <p><input type="checkbox"/>申請手数料（ 円）※業種によって異なります。</p> <p><input type="checkbox"/>印鑑（申請に来所する方の印鑑）</p> <p><input type="checkbox"/>製造工程図（製造業の場合）</p> <p><input type="checkbox"/>表示のサンプル（製造業の場合）</p>
施設調査日時打ち合わせ	申請時に施設調査日時を決めます。
施設の確認	施設調査の際には、原則申請者が立ち会ってください。施設基準に適合し、申請書類と一致しているかを確認します。
許可証の交付	施設を確認後、数日で交付されます。
営業開始	許可証および食品衛生責任者の氏名は店内の見やすい位置に掲示してください。 営業開始後に、申請内容について変更があった場合は、変更届等、手続きが必要です。必ずご相談ください。

営業施設の基準（共通基準の抜粋）

床	平滑で耐水性であり、清掃しやすい構造であること。
天井、壁	隙間がなく、ほこりが溜まりにくく、結露しにくい構造であること。 水を使用する場合は、汚染を受けやすい高さまで耐水性であること。
区画	作業場とそれ以外の場所を、壁・仕切り等で区画すること。
手洗い	厨房・便所のそれぞれに、流水受槽式の手洗い設備を設けること。
シンク	食品、機械器具及び容器を洗浄する設備を設けること。 (洗浄対象が少ない等衛生上支障がない場合を除き、2槽以上あることが望ましい。)
更衣場所	施設の作業に影響のない場所に設けること。
器具類	作業場に、衛生的に保管できる設備を設けること。

施設の平面図（例：飲食店）



設備器具の調書（例）

機械器具の名称	大きさ			数量	構造及び材質
	たて	よこ	高さ		
手洗い器	370	450	750	1	陶器製
2槽シンク	500	300	800	2	ステンレス
冷蔵庫	800	1500	1900	1	
シンク	500	600	800	1	ステンレス
調理台	450	600	800	1	ステンレス (下部食器棚)
ガス台	500	600	800	1	
換気扇	直径300			1	
食器棚	450	2400	1800	2	木製

階の全体図

