

店舗の開設及び申請の手引き

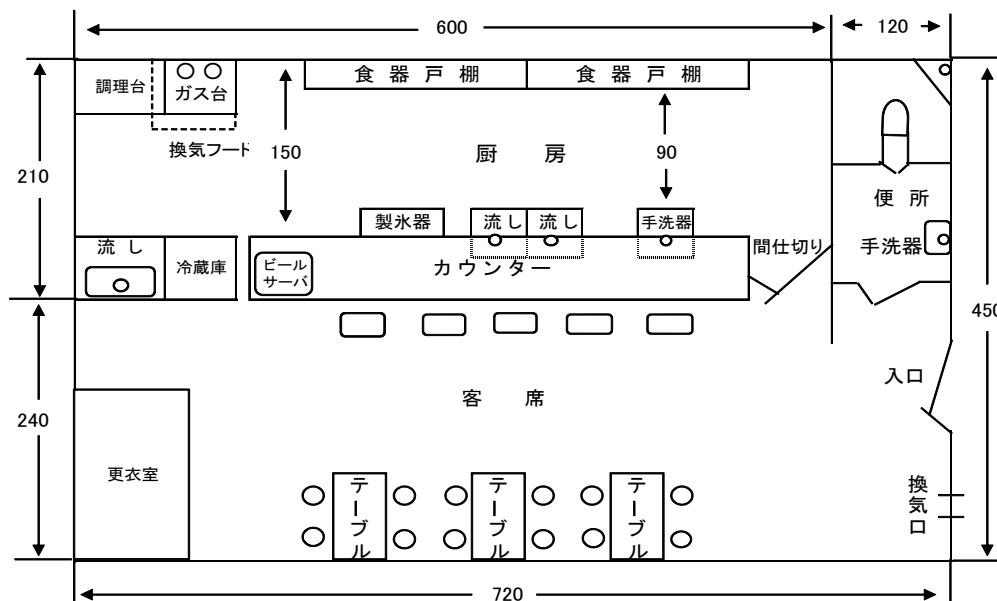
食品関係の営業を行う場合、食品衛生法に基づく許可が必要です。開店希望日がある場合、申請手続きは少なくとも、その2週間前までには行ってください。

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">・法人にあつては、<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"/>貯水槽、井戸水を使用する場合は、水質検査成績書（1年以内に検査したもの）</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）

区画	作業区分に応じ、間仕切り等による必要な区画をすること。 住居が同一の建物にある場合、それらと区画すること。
床、壁、天井	洗浄及び消毒を容易にできる材質、構造であること。
床、壁	清掃に水が必要な施設にあっては、床は不浸透性材料であること。 壁は不浸透性材料で腰張りすること。
天井	結露しにくく、結露の水滴によって食品を汚染しないよう換気ができる構造にすること。
手洗い	厨房・便所のそれぞれに、流水式手洗い設備を設けること。 厨房の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
シンク	食品、容器及び機械器具を洗浄する設備を有すること。 (必要に応じて熱湯、蒸気等を供給すること)
温度管理	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。
機械器具	食品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、消毒が可能なものであること。

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	
調理台	450	600	800	1	ステンレス (下部食器棚)
ガス台	500	600	800	1	
食器棚	450	2400	1800	2	木製

階の全体図

