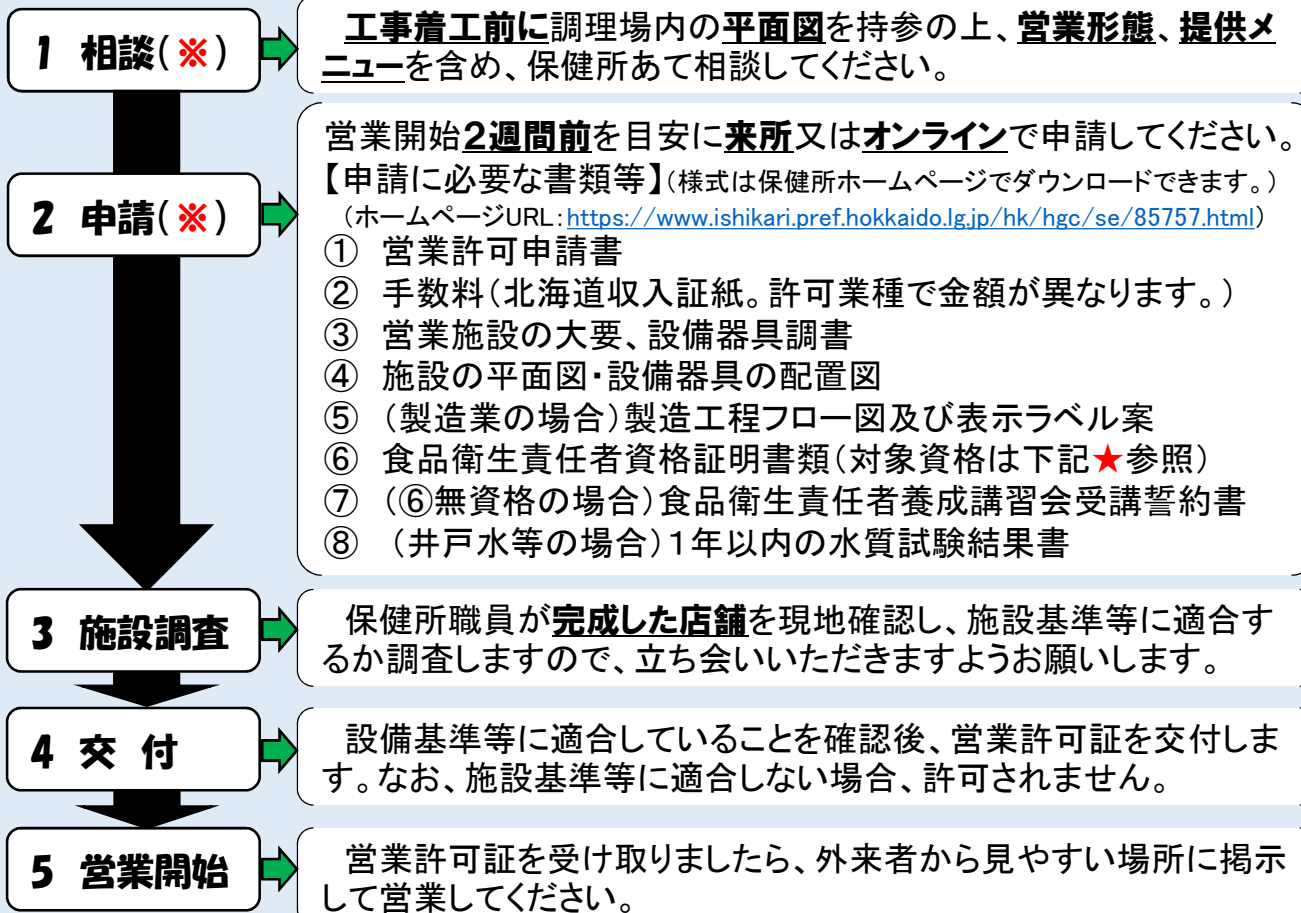


# 飲食店等の開業を考えている方々へ

飲食店など店舗を設けて、食品を調理、提供、製造、加工、販売等する営業は、食品衛生法に基づく営業許可の取得が必要となる場合があります。

営業許可を取得する際、その調理場、製造室等で施設設備の基準を満たす必要がありますので、**事前に裏面記載の保健所までご相談ください。**

## 営業許可取得までの流れ



**※ 相談や申請の際、調理方法や営業形態等について詳細を聞くことがあります。申請者ご本人や営業内容を把握している方が行うようにしてください。**

## 申請はオンラインでもできます

申請は、厚生労働省「食品衛生申請等システム」によりオンラインで行うことができます。

なお、**申請手数料は、直接保健所でお支払いいただく必要があります。**

URL: <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp> ((厚生労働省)食品衛生申請等システム)

## 食品衛生責任者

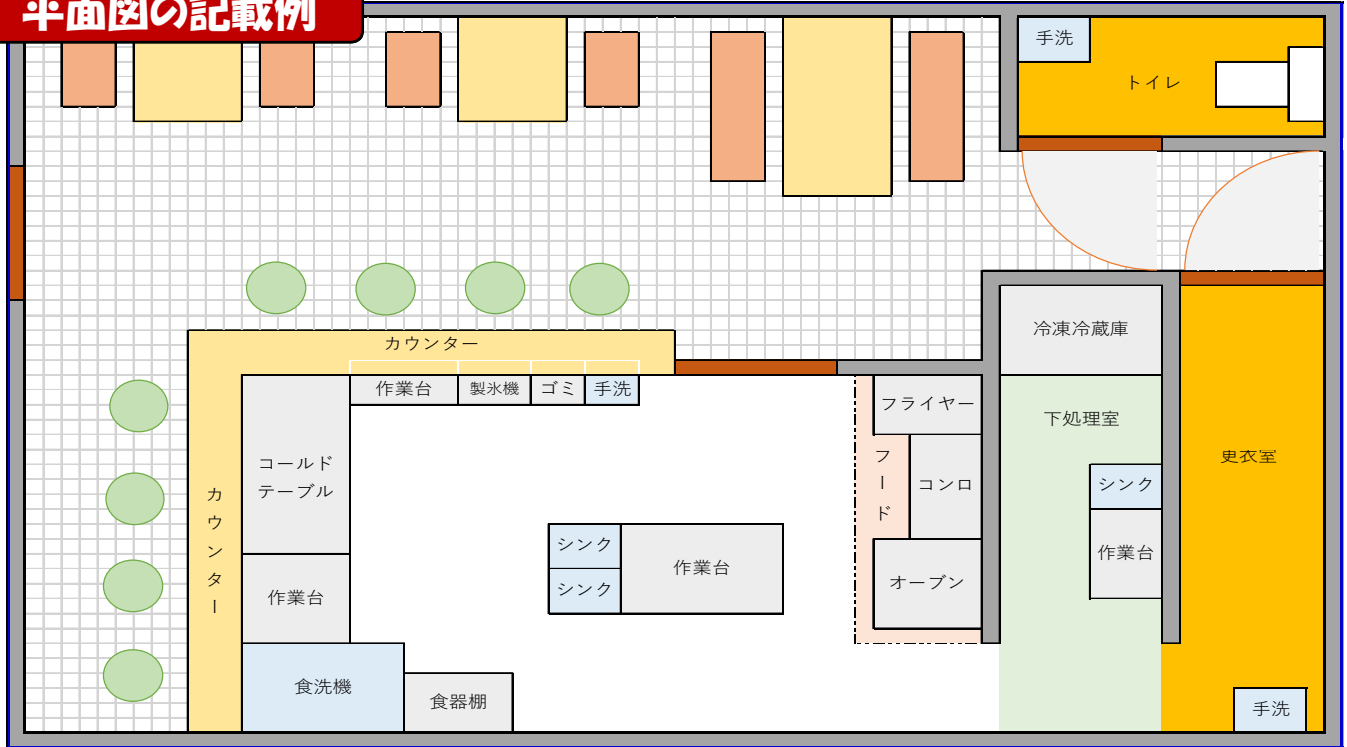
営業許可には、**食品衛生責任者(有資格者★)の設置**が必要になります。

(★: 食品衛生責任者養成講習会を受講した者、調理師、栄養士等)

資格を取得できる講習会に関するお問い合わせ及び受講の申し込みは、

- 江別地方食品衛生協会 (江別保健所内) TEL 011-381-1661
- 石狩地方食品衛生協会 (石狩支所内) TEL 0133-74-0142

## 平面図の記載例



## 飲食店の施設基準(一部抜粋)

- (1) 施設は、食品等を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- (2) 作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされていること。ただし、異なる作業につき交替で同一区画をしようする場合における適切な洗浄及び消毒の実施等により衛生管理に必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。
- (3) 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にあっては、それらと食品等を取り扱うことを目的とする室又は場所が区画されていること。
- (4) 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露が発生しにくく、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に適切に換気することができる構造又は設備を有すること。
- (5) 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易に行うことができる材質で作られており、かつ清掃等を容易に行うことができる構造であること。
- (6) 従業員の手指の洗浄及び消毒を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。ただし、水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。
- (7) 食品等を洗浄するため、必要に応じて、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備であって、熱湯、蒸気等を供給できるものを有すること。
- (8) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造の便所を有すること。便所には専用の流水受槽式手洗い設備を設けること。
- (9) 更衣場所は従業員の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。
- (10) 食品に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄を容易に行うことができ、熱湯、蒸気又は殺菌剤による消毒をすることができるものであること。
- (11) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計のほか、必要に応じて圧力計等の計器を備えること。

## 申請に関する問い合わせ先

店舗が江別市、石狩市、当別町、新篠津村内の場合、  
江別保健所生活衛生課（江別市錦町4番地の1）  
TEL 011-382-3054  
FAX 011-383-2185

店舗が石狩市内の場合、  
石狩支所（石狩市花川北7条1丁目）  
TEL 0133-74-1142  
FAX 0133-74-1147