

# 営業許可申請の手引き (飲食店)

## 1. 営業許可の申請について

### (1) 許可取得までの流れ

- ① 営業施設を**建てる前**に、施設が基準に適合するかどうか等、事前に保健所に相談することを推奨します。予定の図面をご用意ください。
- ② 営業開始予定日のおおよそ**2週間前まで**に申請書を提出してください。
- ③ 施設の現地調査を行い、基準に適合していることを確認します。  
不適事項があった場合、改善のうえ、再調査が必要になることがあります。
- ④ 基準を満たしていることが確認されたのち、数日で営業許可証を交付します。

### (2) 申請時に持ってくるもの

- ① 営業許可申請書
- ② 営業施設の概要及び設備器具の調書（設備器具の幅、奥行、高さを記入）
- ③ 図面（店舗内の配置図、建物全体の平面図）
- ④ 食品衛生責任者の資格を証明するもの（コピー可）  
（資格を証明する書類とは・・・調理師免許証、栄養士免許証、養成講習会修了証など）  
※有資格者がいない場合、誓約書が必要です。
- ⑤ 申請手数料（飲食店営業 20,500円）

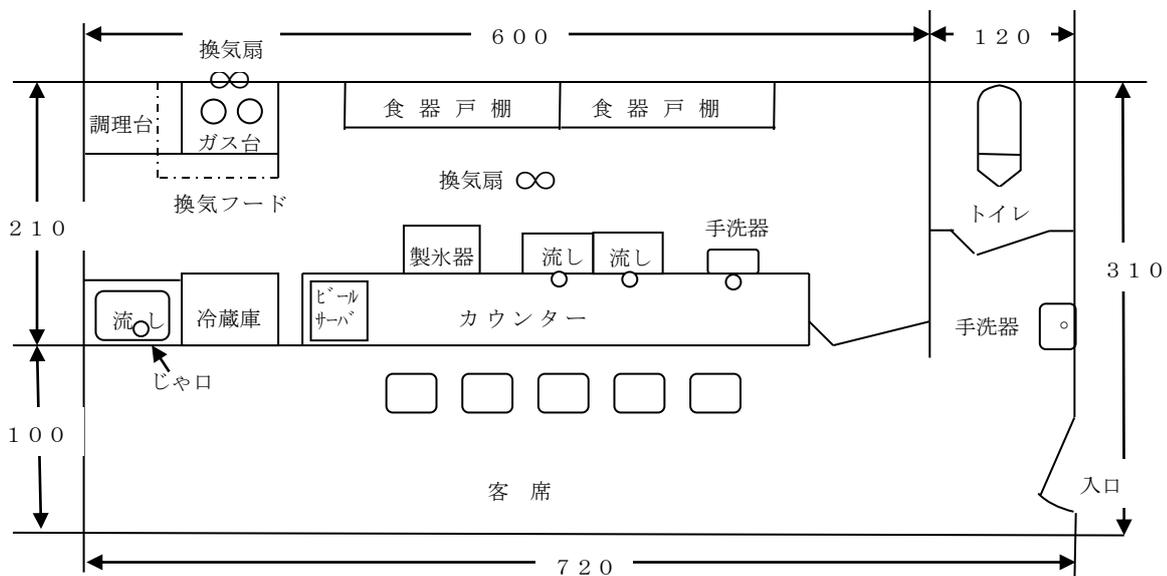
【法人で申請の場合】登記事項証明書のコピー等、法人番号が確認できる書類が必要です。

【井水等の水道水以外を使用する場合】水質検査の成績書のコピーが必要です。

## 2. 図面の作成について

### (1) 必要な図面 パソコン、手書きどちらでも可

- ① 店舗内の配置図（厨房の設備器具、便所(手洗い)についても記入）
- ② 建物全体の平面図（ビル、ショッピングモール等で営業する場合、店舗の場所が分かるもの）



店舗の配置図（作成例）

### 3. **施設について**（共通基準を一部抜粋）

- (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使用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、この限りではない。
- (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料で作られており、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。**  
(手洗い設備の大きさの目安は 40cm×30cm 以上)
- (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(トイレのロータンクは認められません)。**
- (9) 更衣場所は従事者の数に応じた十分な広さがあり、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。

### 4. **その他**

飲食店を開業するにあたっては、他法令に基づく許可や届出が必要な場合（風俗営業法、消防法など）もあります。詳しくは、最寄りの警察署、消防署等にお問い合わせください。

