



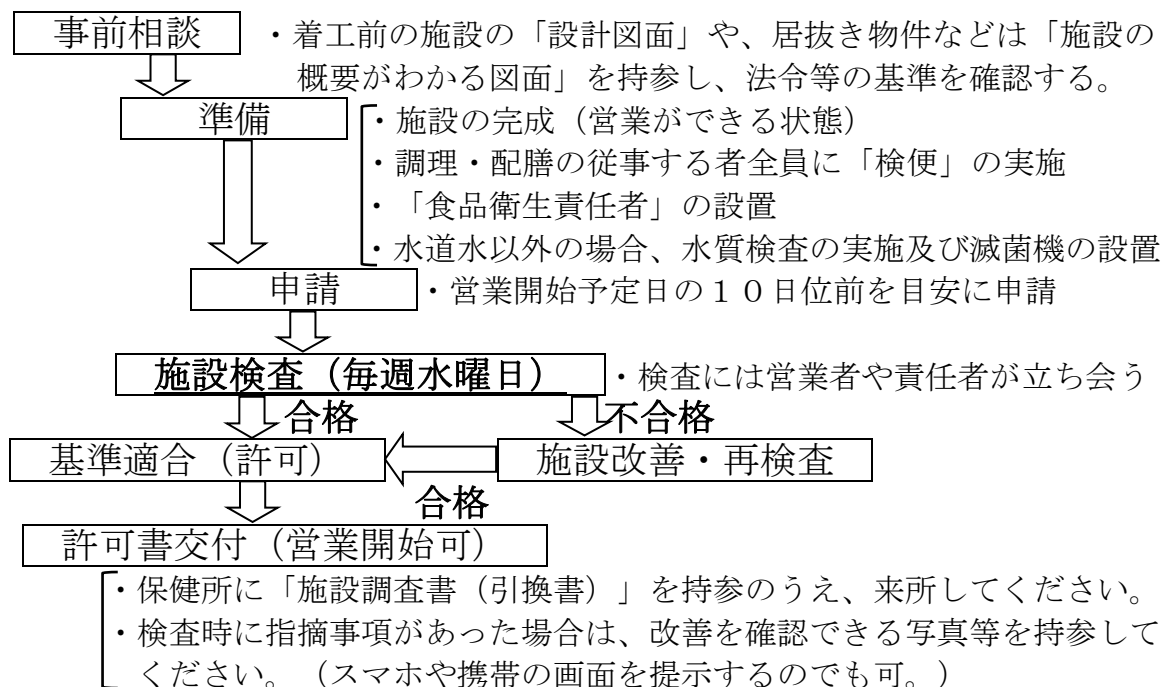
飲食店営業などを始められる方へ

— 申請の手引 — (2026/7 改訂)

食品に関する営業には、いろいろな種類があります。食品衛生法で定められている営業については、業種ごとに営業許可が必要です。下の他、営業する際に届出が必要な業種がありますので、ご注意ください。

分類	業種
調理業	飲食店営業、調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業
製造業	菓子製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、水産製品製造業、氷雪製造業、液卵製造業、食用油脂製造業、みそ又はしょうゆ製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業、漬物製造業、密封包装食品製造業、食品の小分け業、添加物製造業
処理業	集乳業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、食肉処理業、食品の放射線照射業
販売業	食肉販売業（※）、魚介類販売業（※）、魚介類競り売り営業 ※包装品の販売のみの場合を除く

申請の流れ



吾妻保健福祉事務所（吾妻保健所） 衛生係
〒377-0425 群馬県吾妻郡中之条町大字西中之条183-1
○電話：0279-75-3303 ○FAX：0279-75-6091
○mail：agahofuku-hoken@pref.gunma.lg.jp

申請に必要な書類

書類は営業開始日の10日くらい前までに提出してください。

	書 類 等	説 明
1	食品営業許可申請書	保健所にあります (県ホームページからダウンロードできます)
2	構造設備仕様書	
3	施設の平面図	施設の構造及び設備を示す図面
4	近所の案内図	別途、地図添付可
5	登記簿謄本（登記事項証明書） ※発行から3か月以内のもの	営業者が法人の場合のみ 原本又はコピーを提出
6	調理従事者の検便検査結果	調理・配膳に従事する者全員（1年以内の結果）
7	食品衛生責任者を証するもの	修了証・プレート・手帳等（原本を持参）
8	水質検査成績書	水道水以外の井戸水等を使用する場合、水質検査（26項目）が必要です。また、使用する水の流路に、自動塩素滅菌装置の取り付けも必要です。
9	申請手数料	群馬県収入証紙で納入
10	食品営業許可・届出に関する同意書	この申請には、厚生労働省オンラインの「食品衛生申請等システム」への入力、及び、官民データ活用推進基本法に基づくオープンデータ化への了承が必須です。保健所が、同システムに代理で登録するため、記入をお願いします。
11	許可書の郵送を希望する場合、宛先を記入したレターパックライト	事前に準備し提出してください。 なお、施設調査で不適事項等が指摘された場合は、改善されたもの（書類や写真）をメールで確認した後に、許可書の送付となります。 ※保健所メールは表紙を参照ください。添付ファイルは2M以下でZIPファイルは不可。セキュリティ上、ドメインによってメールが到達しないことがあります。メールした場合、電話にてメール到達の確認をお願いします。

手数料（円）

業 種	手数料	業 種	手数料
飲食店営業	16,000	調理付自動販売機による食品販売業	9,600
菓子製造業	14,000	そうざい製造業	21,000
食肉販売業	11,000	漬物製造業	14,000
魚介類販売業	11,000	麺類製造業	14,000

※その他の手数料については、お問い合わせください。

※なお、複数の業種で営業許可を取得する場合は、各業種を合算した手数料が必要です。

食品衛生責任者

1. 栄養士・調理師・製菓衛生師又は食品衛生管理者の資格保持者
2. 食品衛生責任者養成講習会修了者

※資格がない場合は、養成講習会を受講する旨の申込書を提出してください。

※食品衛生責任者は資格取得後、定期的（3年に1度）な実務講習会の受講が必要です。

※食品衛生管理者は、医師・薬剤師・獣医師などが該当し、責任者とは違う資格です。

営業施設の共通基準

1 営業施設の構造

施設 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。

区画 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。

ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、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、それらと区画されていること。

汚染防止・防虫防鼠 じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。

床・内壁・天井 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。

換気設備 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、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換気が適切にできる構造又は設備を有すること。

照明設備 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。

給水設備 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。

法第13条第1項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。

手洗設備 従業者の手指を洗浄消毒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。なお、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。

排水設備 排水設備は次の要件を満たすこと。

- (1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。
- (2) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。
- (3) 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。

冷蔵冷凍設備 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第13条第1項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。

駆除設備 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。

便所 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。

- (1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
- (2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

保管設備 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。

廃棄物容器 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

製品包装場所 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。

更衣場所 更衣場所は、従事者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。

洗浄設備 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。

添加物取扱設備 添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。

2 食品取扱設備

機械器具 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。

作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。

食品又は添加物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、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。

固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。

運搬容器 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

計量器 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。

清掃用具 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

飲食店の緩和規定

① 製品包装場所の基準は適用されません。

② 飲食店営業（簡易飲食店）には、以下の基準により営業することができます。

床・内壁 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。

排水設備 排水設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。

冷蔵冷凍設備 冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。

区画 食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。

簡易飲食店の例

- 1 既製品（そのまま喫食可能な食品）を開封、加温、盛り付け等して提供する営業
- 2 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する営業
- 3 米飯 を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業
- 4 既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する営業

営業施設の特定基準（業種ごと）

以下の示す営業は共通基準に加え、特定基準を満たす必要があります。

食肉販売業

区画 処理室を有すること。

機械器具 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。

冷蔵冷凍設備 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏－15 度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。

廃棄物容器 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

魚介類販売業

区画 原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

機械器具 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。

機械器具 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。

機械器具 かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 必要に応じて浄化設備を有すること。
- (2) かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。
- (3) かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

菓子製造業

区画 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。

機械器具 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を備えること。

冷蔵冷凍設備 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。

機械器具 シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合にあっては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。

そうざい製造業及び複合型そうざい製造業

区画 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

機械器具 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

冷蔵冷凍設備 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。

漬物製造業

区画 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

機械器具 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。

冷蔵冷凍設備 浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵設備を有すること。

追加規定

以下については、追加の基準を満たした場合、新たに許可を取得しなくても営業することが可能です。

① 冷凍食品製造業・複合型冷凍食品製造業以外の営業において、冷凍食品を製造する場合 (例：菓子製造業施設で、冷凍食品の菓子を製造する場合)

区画 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

冷蔵冷凍設備 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。

機械器具 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

冷凍室・保管室 製品が摂氏－15度以下となるよう管理することができる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

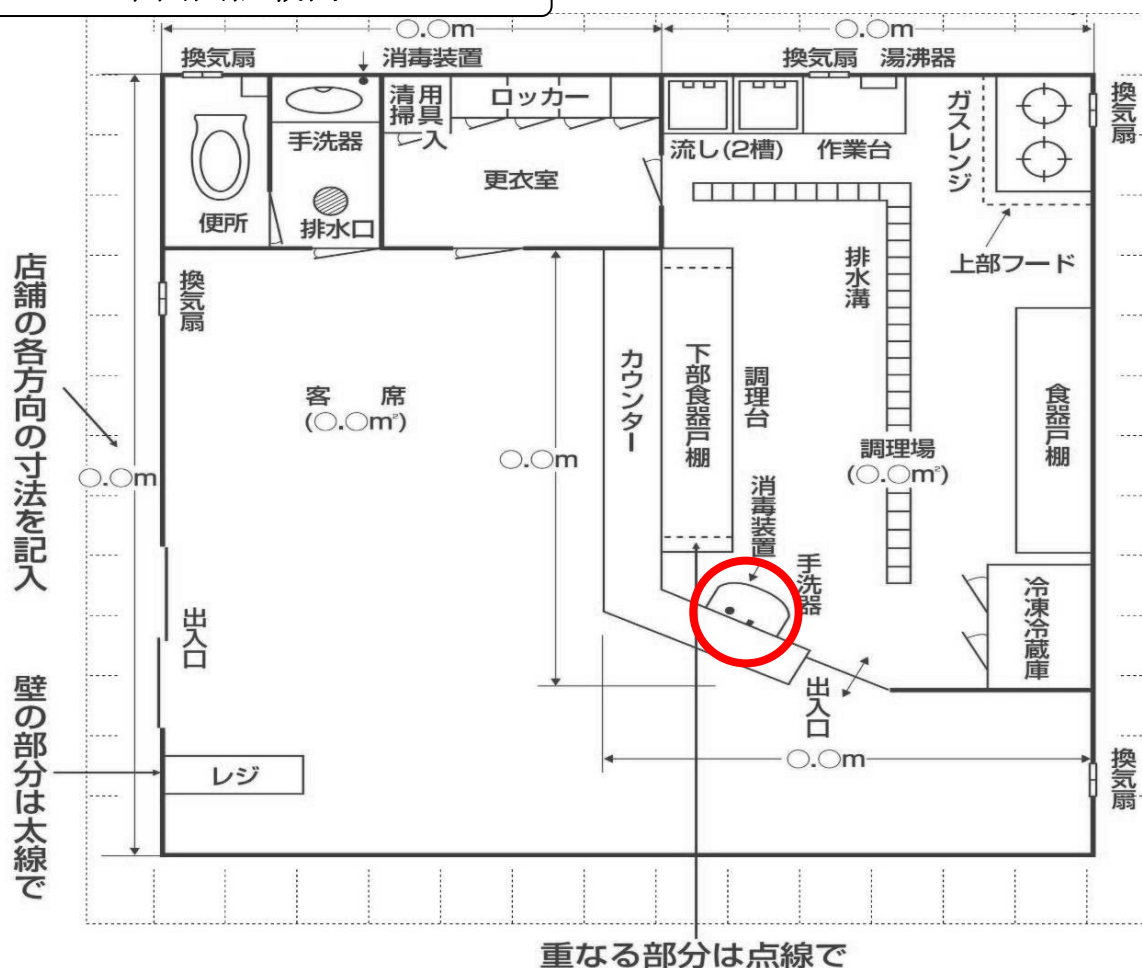
② 密封包装食品製造業以外の営業において、密封包装食品を製造する場合 (例：そうざい製造業施設で、レトルトのそうざいを製造する場合)

区画 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

冷蔵冷凍設備 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍設備を有すること。

機械器具 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

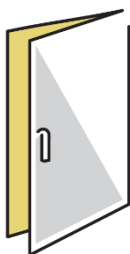
平面図記載例



営業施設の基準説明

- 施設は、住居用とは別に区画された専用の施設・設備が必要です。
- 業種別に専用のものを設ける。ただし、衛生上支障がない場合は、この限りではない。
- そ族・昆虫等の防除のため、窓には網戸、排水溝には、鉄格子・金網等をつける。
- フードの構造は、必要な換気能力を備え、屋外への排気は近隣に迷惑のかからないよう注意。

<区画>



- 客席のある飲食店のみ、スイングドアが可能
- 製造業は、完全に部屋となる構造が必要
- 区画として、2つ折戸は可。アコーディオンカーテン不可

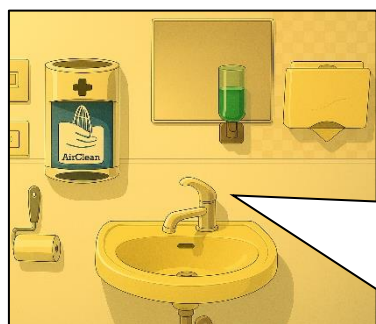
<天井・内壁・床>



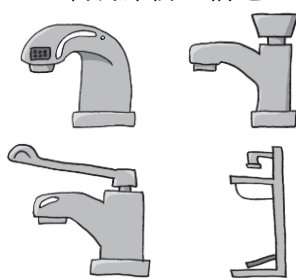
- 天井…清掃しやすく、平滑であること（凹凸や穴があったり、布、飾り天井、ジプトーン等の天井は認めない）
- 内壁（床から高さ1 mまで）…清掃しやすく、水がしみこまない素材を使用

- 床…清掃しやすく、平滑、水がしみこまない素材を使用

<手洗い設備>



再汚染防止構造



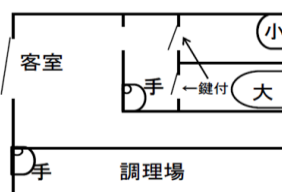
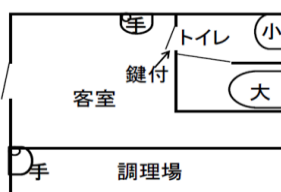
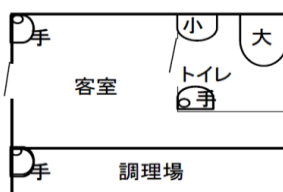
肘で操作

足踏み

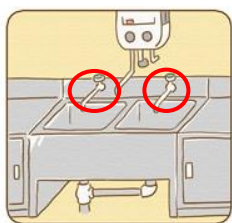
- 手洗いの大きさの目安として手洗器外径 36 cm (幅) × 28 cm (奥行) 以上。周囲に水が飛散しない大きさ。
- 必ず手指の固定式消毒装置をつける
- 調理場の手洗いのみ、再汚染防止構造(センサー式、レバー式等)
- 手洗い箇所は、2カ所（調理場、従業員用トイレ）が必要。

(飲食店の客席・トイレの手洗い)

- 客席等の手洗いは、必須ではないが、客の利便性のため、設置を推奨します。
- トイレを従業員が使用する場合、手洗い設備は必須です。



<洗浄設備（流し）>



- 目安として1槽の大きさ（内径）45cm×36cm×18cm（深さ）以上
- 2槽シンク（シンクごとに蛇口）以上とする。
- 給湯設備

<冷蔵設備>



- 食品の種類に応じて適正な温度で冷蔵、又は冷凍することができ、外部から庫内温度を知ることができる温度計がついていること。ない場合は、隔測温度計をつけること

<保管設備>



- 戸をつける（食器戸棚、器具保管庫等）、ないし汚染しない構造等。
- 洗浄剤などは、食品等と区分し保管する設備を有すること。

<汚物処理設備>



- ふた付で耐水性がある適当な廃棄物を保管する容器

参考例

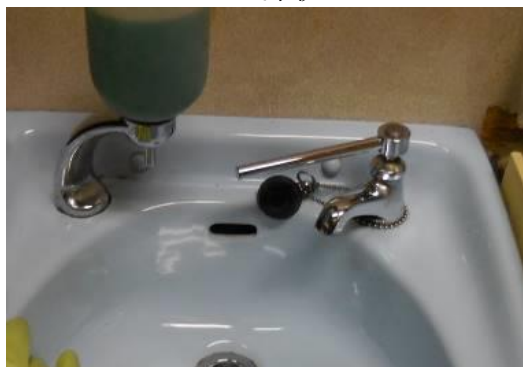
センサー式手洗い



固定消毒装置



レバー式手洗い



ボトルの場合は、
固定した受け枠・
受け皿等にセット
してください

ボタン式手洗い



手洗い蛇口では不可



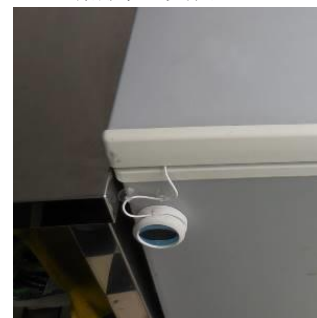
2 槽式シンク（それぞれに蛇口）



業務用冷蔵庫温度表示



隔測温度計



天井・壁は平滑・防水



穴あき天井は不可



食器戸棚



ウエスタンドア



換気扇とレンジフード



給湯器



ふた付きゴミ箱



営業許可申請書の書き方・表

別記様式第3号		令和〇〇年〇〇月〇〇日	
吾妻保健所長 殿		整理番号： ※申請者、届出者による記載は不要です。	
申請日を記入する。			
営業許可申請書			
食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。			
※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。 申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（□）			
申請者・届出者情報	郵便番号： 377-0425	電話番号： 0279-75-3303	FAX番号： 0279-75-6091
	電子メールアドレス：		法人番号：
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所 吾妻郡中之条町大		
	(ふりがな) あがつま たろう (生年月日)		
営業施設情報	申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 吾妻 太郎		〇〇年〇〇月〇〇日生
	郵便番号： 377-0425	電話番号： 0279-75-3303	FAX番号： 0279-75-6091
	電子メールアドレス： 施設の所在地 吾妻郡中之条町～		
	(ふりがな) れすとらんたろう 施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎		
営業施設情報	(ふりがな) あがつま たろう 食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 吾妻 太郎		資格の種類 食管・食監・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥 受講した講習会 都道府県知事等の講習会 (適正と認める場合を含む) 講習会名称 令和〇〇年〇〇月〇〇日
	主として取り扱う食品、添加物、器具 調理食品		自由記載 第〇〇号 実務講習会 実務令和〇〇年度 〇〇食 〇〇号
	自動販売機の型番 責任者の資格証に記載された番号（第〇〇号）、実務講習会受講日を記入する。		業態 レストラン
	HACCPの取組 ☐ HACCPに基づく衛生管理 ☒ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設		☐
	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。		☐
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2	届出業種に該当なければ、記入不要	
	3		
担当者	(ふりがな) 担当者氏名 手続きの担当者の氏名・電話番号を記載する。 (申請者と同一の場合は不要)		電話番号

営業許可申請書の書き方・裏

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係		該当する場合は ☒ をして下さい。		該当には ☒
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。				☐
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。				☐
	(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。				☐
営業施設情報	☐ ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に収められたもの） ☐ ②加糖粉乳 ☐ ③魚肉ハム ☐ ④食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） ☐ ⑤調製粉乳 ☐ ⑥魚肉ソーセージ ☐ ⑦マーガリン ☐ ⑧添加物（法第13条第1項の規定により規格が定められたもの） ☐ ⑨食肉		令第13条に規定する食品又は添加物の別		
	(ふりがな)		該当する業種の場合のみ、記入（通常は記入不要）		
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要		受講した講習会		講習会名称 年 月 日
	使用水の種類 ① 水道水（ ☐ 水道水 ☐ 専用水道 ☐ 簡易専用水道） ② ☐ ①以外の飲用に適する水		該当するものに、 ☒ する。 自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合		
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設		☐	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	
	ふぐの処理を行う施設		☐		
	(ふりがな)		丸フグの処理を実施する場合、記入 （身欠きフグの使用は、記入不要）		
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合				
添付書類	☒ 施設の構造及び設備を示す図面、仕様書（事業譲渡の場合は省略可） ☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐				
	事業譲渡				
営業許可	許可番号及び許可年月日		営業の種類		備考
	1 年 月 日		飲食店営業		申請する営業の種類を記載する。 しおりの表紙を参照
	2 年 月 日				

【食品衛生管理者資格の種類】

- (1)医師、(2)歯科医師、(3)薬剤師又は(4)獣医師
- 学校教育法（昭和22年法律第26号）に基づく大学、旧大学令（大正7年勅令第388号）に基づく大学又は旧専門学校令（明治36年勅令第61号）に基づく専門学校において(5)医学、(6)歯学、(7)薬学、(8)獣医学、(9)畜産学、(10)水産学又は(11)農芸化学の課程を修めて卒業した者
- (12)厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
- (13)学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令（昭和18年勅令第36号）に基づく中等学校を卒業した者又は厚生労働省令で定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に3年以上従事し、かつ、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者

構造設備仕様書の書き方

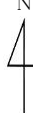
別記様式第4号

名称※

台帳番号※

食品衛生責任者※

構造設備仕様書

建 物	鉄 筋 ・ 鉄 骨 コ ン ク リ ー ト 造	7 階 建 平屋建	面積 〇〇. 〇 平方メートル	
	鉄 木 造 モ ル タ ル 造			
施 設	店 舗 形 態	独立店舗・ビル内店舗・住宅併用店舗・連鎖店舗(フードコート)		
調 理 場 (製造所)	(1) 面 積	平方メートル		
	(2) 床	タイル・金属板・厚板 コンクリート ・モルタル・合成樹脂製		
	(3) 天 井	ボード ・金属板・板張・コンクリート・モルタル・合成樹脂製		
	(4) 内 壁	床から メートルまで タイル・コンクリート・金属板 合成樹脂製・モルタル・ 厚板		
	(5) 区 画	あ り (完全区画)・な し(オープンキッチン)		
	(6) 採 光 ・ 照 明	側面採光窓・天 窓 人工照明 ← 蛍光灯等		
	(7) 換 気	自然換気・自動換気(換気扇・ 機械式吸排気)		
	(8) 防虫防そ	窓	網戸 ・はめ込み式(窓開放なし)・その他	
		出入口	網戸・自動式扉 二重扉 ・その他	
		排水口	金網張 ・その他	
	(9) 器具・原材料等置場	食器戸棚・器具戸棚・容器包装戸棚・添加物戸棚		
	(10) 洗 浄 ・ 殺 菌 装 置	流 し	ステンレス ・タイル・コンクリート製 2 槽式 1 個 ステンレス ・タイル・コンクリート製 槽式 個	
		熱湯	薬品・その他	
	(11) 手 指 消 毒 装 置	あり (を使用) ← 「殺菌消毒」できる薬液の名前		
	(12) 流 水 受 槽 式 手 洗	1 箇所あり コンクリート ・タイル・ 陶製 ・ ステンレス		
	(13) 冷 蔵 装 置	冷蔵庫(1 個) 陳列ケース(1 個) 冷凍庫(1 個) 温度計有		
(14) 使 用 水	上水道 ・簡易水道・自家水道(滅菌機)・井戸(滅菌機)・その他 給湯設備 あ り・な し			
(15) 蓋 付 廃 棄 物 容 器	金 属 合成樹脂製 その他			
(16) 主要機械器具の状況				
更 衣 室	専用・居間兼用・ 従業員室兼用 更衣箱			
便 所	(1) 様 式	水洗式 ・ 汲取式		
	(2) 防 虫 防 そ 装 置	あり	大便所数 1 小便所数	
	(3) 流 水 受 槽 式 手 洗 装 置 手 指 消 毒 装 置	あり (便所内 ・ 兼用(化粧室構造)) 客席専用手洗 あり ・な し		
案 内 図	N  4			

(記載方法)該当事項を○で囲み、該当以外は空欄に記載すること。なお、※欄には記入しないこと。

HACCP の取り組み

1. 食品を取り扱う従事者が50人以上の施設 → HACCPに基づく衛生管理
2. 小規模施設（50人未満） → HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

衛生管理計画を作成し日々の管理を記録することが義務となります。日々管理を実施しながら、管理計画を定期的に見直し改善していきます。それにより常に安全な食品提供を実践します。

各種業界団体が作成した手引書が、厚生労働省ホームページに公開されていますので、それらを参考に衛生管理を実施してください。

営業を行うにあたっての注意事項

- ① 許可書及び食品衛生責任者である旨を掲示してください（外来者から見やすい位置に）。
- ② 従事者等の検便は年1回以上実施してください。
- ③ 申請事項が変更となった場合、許可書原本を持参のうえ変更届を提出してください（営業所の名称（屋号）、営業者の住所変更、法人の代表者変更、施設の改装等）。
- ④ 食品衛生責任者が変更となった場合、責任者変更届を提出してください。
- ⑤ 廃業した場合、許可書原本を持参のうえ廃業届を提出してください。
- ⑥ 営業許可期限満了後も引き続き営業される方は、期間満了前に許可更新の手続きをしてください（許可期限満了日のおおむね1ヶ月前に提出が必要です）。

※手続きには、添付書類が必要な場合があります。事前に電話等で保健所にご相談ください。

☆以下の手続きについては、各関係機関にお問い合わせ下さい。

手続きの内容	関係機関・連絡先
排水を公共下水道に放流する場合	各町村の下水道担当課
排水を公共下水道以外に放流する場合 (浄化槽を設置するなど、水質汚濁防止法に係る相談・届出等を含む)	吾妻環境森林事務所 027 9-75-4611
風俗営業許可(1号～3号営業)・特定遊興飲食店営業許可を取得する場合	吾妻警察署生活安全課 0279-68-0110
午前0時以降、客に酒類を提供する場合 (深夜酒類提供飲食店営業届出)	長野原警察署生活安全課 0279-82-0110

お気軽に
ご相談下さい