

# 営業施設の基準

## 共通基準(抜粋)

共通基準(抜粋)	
場 所	施設は屋外からの汚染を防止すること
区 画	作業場とそれ以外の場所は区画すること
面 積	食品の取扱量に応じた十分な広さを有すること
更衣場所	従業員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
内 床 壁	清掃、洗浄及び消毒を容易に行うことができる材料及び構造であること 床、内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床及び内壁(汚染されやすい高さまで)は不浸透性の材料で作られていること
天 井	清掃、洗浄及び消毒を容易に行うことができる材料及び構造であること
照 明	作業等を十分に行うために必要な明るさを確保できる機能を有すること
換 気	結露による水滴により食品等を汚染しないよう適切に換気することができる構造及び設備を有すること
ねずみや虫の防除	ねずみ、昆虫等の侵入防止設備を有すること 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の駆除設備を有すること
洗浄設備	食品等を洗浄するため、必要に応じて、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、蒸気等を供給可能なものを設けること
手洗い器	従業員が使用しやすい場所に、専用の流水受槽式手洗い設備を設けること 水栓は手指が再汚染されない構造であること
給水設備	使用水は飲用に適する水を供給すること 水道水以外の水を使用する場合は必要に応じて除菌又は、殺菌装置を設けること
排水設備	十分な排水機能を有すること 施設外に適切に排水することができる機能を有すること
ト イ レ	作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること 専用の流水受槽式手洗い設備を有すること

※上記は主なものを抜粋・要約しており、その他業種別基準等もありますので  
保健所へご相談ください

# 申請の手続き

## 1. 事前相談

- 取り扱う食品の種類や営業形態によって必要な許可の種類、必要な設備(施設基準)が異なります。
- 施設の工事着工前、設計の段階で、**施設全体および調理場または作業場の詳細を記した平面図等を用意し**、事前にご相談ください。

## 2. 申請書類提出

- 必要な書類を揃え、**営業開始の2週間程度前まで**に提出してください。
- 施設の実地調査の日程を打ち合わせます。
- 施設が完成していなければ確認調査を実施できないため、施設の完成又は完成の日処が立ってから申請してください。

### 申請に必要な書類

- |                |            |
|----------------|------------|
| 1. 申請書         | 3. 設備器具の調書 |
| 2. 店舗の平面図及び配置図 | 4. 付近の見取り図 |

### 必要に応じて提出する書類

1. 法人の場合は登記事項証明書
2. 製造業の場合は製造工程図(フロー図)
3. 井戸水等使用の場合は水質検査成績書  
※営業中は定期的に水質検査を行い、使用水の安全性を確認しましょう。
4. 誓約書(申請時に有資格者の食品衛生責任者を設置できない場合)

### その他持ち物

1. 申請料金
- ★食品衛生責任者の資格証明書(調理師免許、栄養士免許証、養成講習会受講修了証などを確認させていただきます)

## 3. 施設の確認調査

- 調査時には申請者又は食品衛生責任者など施設の詳細を把握している方の立会いが必要です。
- 施設が申請内容と相違なく、施設基準に適合することを確認します。

## 4. 許可証の交付

- 施設基準適合確認後、許可証を作成しますが、交付までには数日かかります。
- 許可証の交付を受けた日から営業を行うことができます。