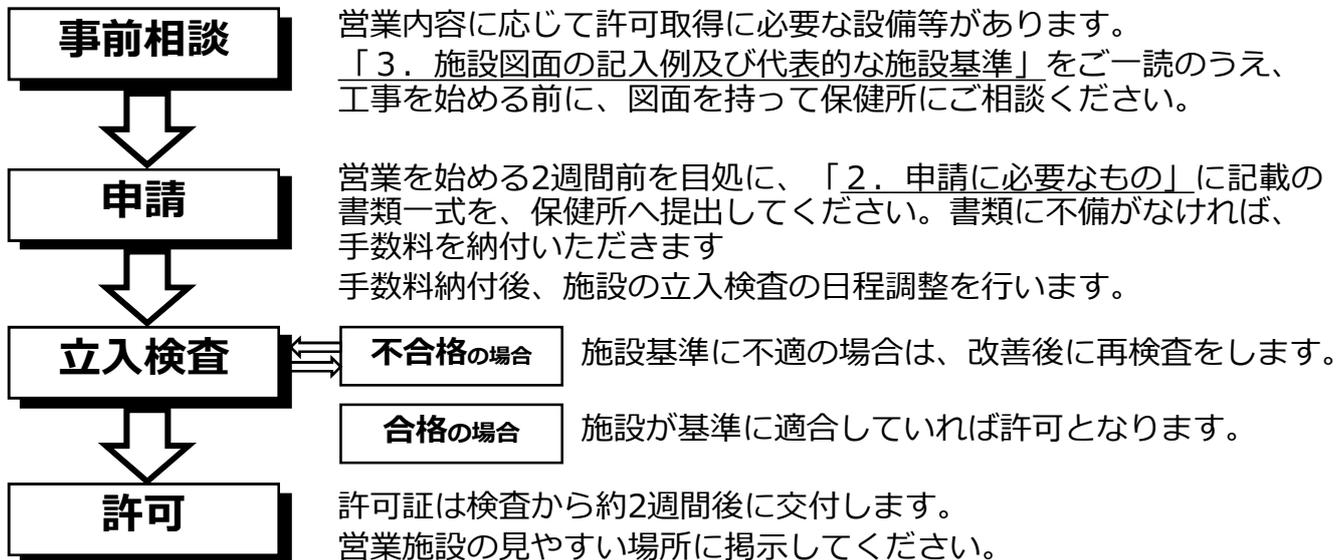


食品関係の営業を始める方へ

飲食店営業等を行うためには、**食品衛生法に基づく営業許可**が必要です。

1. 許可取得までの流れ



2. 申請に必要なもの

- 営業許可申請書
- 施設の構造及び設備を示す図面（2部）
「3. 施設図面の記入例及び代表的な施設基準」を参考にご準備ください。（設計業者作成の図面も可）
- 施設概要 営業する内容に応じて必要な様式をご案内します。
- 食品衛生責任者の資格を証する書類（コピー可）
営業者は、施設の衛生管理の中心的な役割を担う者として、食品衛生責任者を設置しなければなりません。

【食品衛生責任者の資格要件】

1. 食品衛生監視員又は食品衛生管理者の資格要件を満たす者
2. 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、食鳥処理衛生管理者、と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者
3. 食品衛生責任者養成講習会の修了者

有資格者がいなければ、3の食品衛生責任者養成講習会（有料）を受講してください。
申請時点で有資格者がいなければ、90日以内に養成講習会を受講する旨の誓約書をご提出いただきます。

- 登記事項証明書（営業者が法人の場合／コピー可）
- 水質検査成績書（井戸水等使用の場合／26項目）
- 申請手数料（現金のみ／申請書受理後の返金不可）

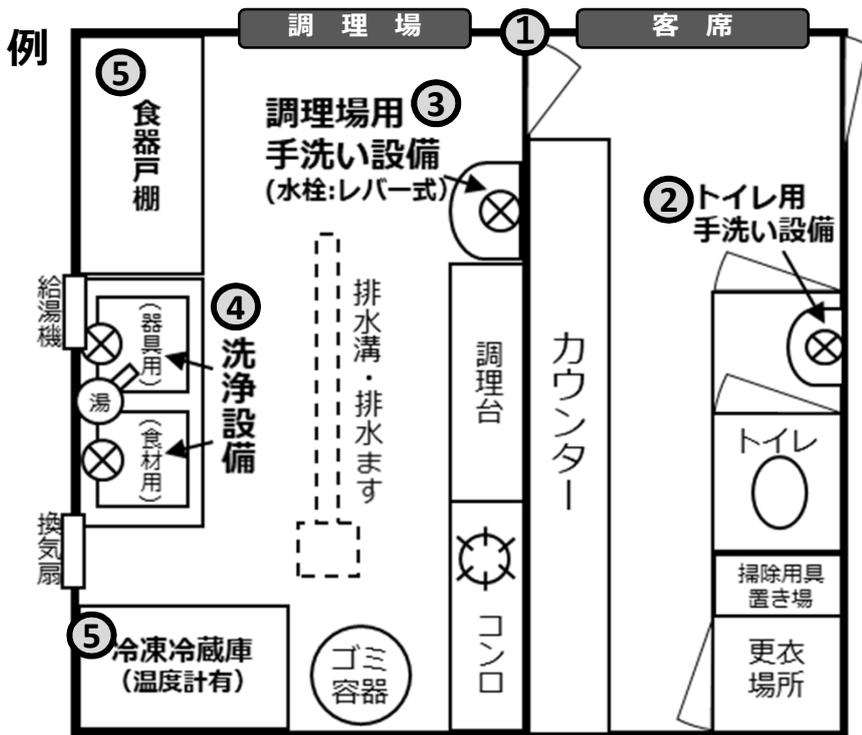
【代表的な業種の申請手数料（新規申請）】

- 飲食店営業：16,000円 菓子製造業：14,000円 そうざい製造業：21,000円

その他、別途書類が必要となる場合がありますので、**事前に保健衛生課にご確認ください。**

3. 施設図面の記入例及び代表的な施設基準

詳細は、別紙の施設概要をご確認ください。その他営業内容によって下記以外にも必要な設備があります。



調理場の区画 (例①)

- 営業専用であること。
(自宅台所等との兼用不可)
- 客席・住居等と区画
されていること

トイレ (例②)

- トイレ専用の流水式
手洗い設備があること。
- 調理場に汚染の影響を及
ぼさない構造であること。

給水設備

- 水道水であること
(水道水以外を使用する場合は
水質検査が必要)

調理場の中に設置が必要

手洗い設備 (例③)

- 洗浄後の手指の再汚染が防止できる
水栓であること。(自動式、足踏み式、レバー式等)
- 手洗い専用の設備であること。(洗浄設備と兼用不可)



洗浄設備 (例④)

- 使用目的に応じた大きさの洗浄設
備が必要数ある。(□器具用 □食品用)
- 器具類の洗浄のための給湯その他
の設備がある。

食品保管設備等 (例⑤)

- 食品等の種類に応じて汚染が防止で
きる保管設備がある。(戸棚・冷蔵庫等)
- 冷凍庫・冷蔵庫には、温度計が備え
られている。

4. HACCPに沿った衛生管理について

HACCPに沿った衛生管理とは、調理製造の工程等に応じた衛生管理計画を策定し、計画に基づく日々の記録を残すことで、営業施設の衛生管理を「最適化」「見える化」するものであり、全ての食品等事業者が取り組む義務があります。

小規模事業者等向けの「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、業界団体が作成した手引書に記載されている様式等を活用することで、比較的容易に取り組むことができます。

手引書は厚生労働省HPからダウンロードできます。



厚生労働省HP

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunit/suite/bunya/0000179028_00003.html

【問い合わせ先】

高槻市保健所 保健衛生課
高槻市城東町5番7号
TEL: 072-661-9331
FAX: 072-661-1800



高槻市
マスコットキャラクター
はにたん

手洗いをしましょう!