

新しく食品に関する営業を始める方へ

食品営業許可申請の手引

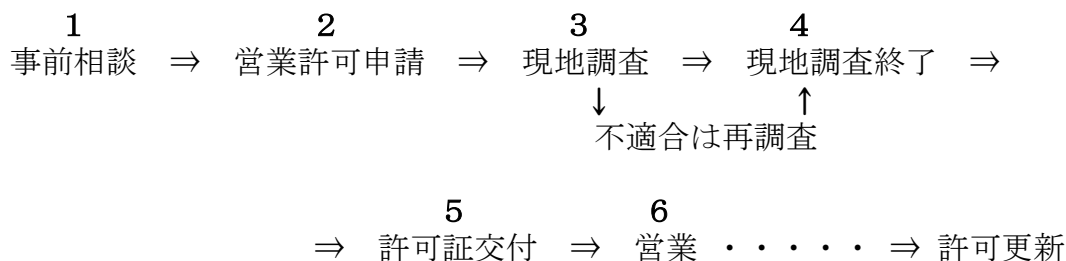
(R5.12)

固定営業施設用

I	相談から申請、許可までの流れ	P1
1	事前相談	P1
2	営業許可申請 必要書類、申請の方法等	P2
3	現地調査	P4
4	現地調査終了	P4
5	許可証交付	P4
6	食品衛生監視	P4
7	収去検査	P4
II	許可更新について	P4
III	営業開始後に必要となる手続きについて 変更届・廃止届等	P5
	資料 1 営業の種類について	P7
	資料 2 営業施設の基準について	P9
	資料 3 管理運営基準	P19
IV	HACCP について	P23
○	申請書記入例	P25

この手引は、飲食店や製造業等の営業許可申請について概略を説明しています。
ご不明な点は、食品営業許可申請に際し担当者におたずね下さい。

I 相談から申請、許可までの流れ



1 事前相談

営業施設の工事を始める前に、保健所へ相談されるようお願いいたします。施設基準や
手続等についてご説明します。

○営業の種類や施設基準等について

- ①営業の種類 (資料1 p7 営業の種類について)
営業の内容によって必要な許可の種類が異なります。
レシピ等がある場合はご持参ください。
- ②営業施設の基準 (資料2 p9 営業施設の基準)
施設、設備等の図面があればお持ち下さい。
※自宅の台所との兼用は、許可できません。
- ③営業許可申請の手続
- ④食品衛生責任者の設置 (未資格者は養成講習会の受講が必要)
- ⑤使用水が水道水以外の場合 (水質検査が必要)

※ふぐを食品として販売等するための処理をする施設においては、知事の登録を受けた「ふぐ処理登録者」が必要です。

(注)

- ①営業許可を受け営業している施設を、そのまま引き継ぐ場合でも、新規営業許可の取得(営業の譲渡の場合は、地位承継届)が必要です。事前に保健所(部)に相談して下さい。なお、旧業者が「廃業届」を提出しているか必ず旧業者やビルの管理者に確認をして下さい。
- ②営業施設の改築等は、「変更届」が必要です。
施設基準に適合している必要があるため、事前に保健所(部)に相談して下さい。

(注)

- ①営業許可申請は、施設の工事・営業準備完了の概ね3～7日前に行ってください。
- ②現地調査の結果、施設基準に適合しない場合は、再調査となり、営業はできません。従いまして、開店日は決めないか、余裕の日数をもって決めて下さい。
- ③現地調査終了後、許可証の交付があるまでは営業できません。

Q&A

Q： 営業許可申請から営業できるまでの期間はどのくらいですか？

A： 施設が完成して現地調査に伺います。ケースにより異なりますが、施設基準に合致している施設では、現地調査後、概ね一週間で事務処理（復命、決裁、許可証作成）をします。

従いまして、現地調査後、施設の手直し工事等があれば更に伸びます。

Q： 旧業者が「廃業届」を提出しているか分からない場合はどうしたらよいですか？

A： 事前相談の時に申し出て下さい。「廃業届」が提出されているか調べます。

Q： 旧業者が「廃業届」の手続きをしていない場合はどうしたらよいですか？

A： 旧業者に連絡がつく場合は、「廃業届」の提出をお願いして下さい。施設が賃貸で連絡がつかない場合は、施設の所有者・管理者等から旧業者と賃貸契約が無いこと等の証明を貰い、提出して下さい。

2 営業許可申請

営業許可申請の際に必要な書類等（提出部数：1部）	
申請書 及び 添付書類 等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 営業許可申請書 ・ 手数料 <p>【添付書類】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 営業施設の平面図（様式の指定なし） ・ <u>法人</u>の場合は登記事項証明書（提出は写しでも可能です。） ・ 水道水以外の水を使用する場合は水質検査結果書（写し可） ・ 食品衛生責任者の資格を証明する書類（提出は写しですが、原本照合を行いますので原本も持参してください。） ・ 自動販売機の場合は構造仕様書 ・ 代理の方が申請書を提出する場合は委任状（窓口に来られる方の身分証を確認させていただきます。） <p>※営業所の地図も添付をお願いします。</p> <p>【提示書類】 ※原本確認のみ行います。写しの提出は不要です。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>個人</u>の場合は申請者の住民票又は住所・氏名を確認できる公的な身分証 ・ ふぐ処理を行う施設については、<u>大分県</u>のふぐ処理者登録済証 <p>○食品衛生管理者が必要な営業の場合</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生管理者選任届（指定様式、下記の書類を添付） （提出は写しで可能ですが、原本も持参して下さい。） <ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生管理者の履歴書 ・ 資格等を証明する書類 ・ 業者との関係を証する書類（雇用証明書等）

添付書類等について

○食品衛生責任者の資格を証する書類

- ・許可施設ごとに、食品衛生責任者の設置が義務づけられています。
- ・食品衛生責任者は、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、食品衛生責任者養成講習会受講者等になることができます。
- ・食品衛生責任者になる資格を取得していない場合は、食品衛生責任者養成講習会の申込書の写し（eラーニングの場合は、受講料の領収書の写し）を添付してください。申請の際に申し込むことも可能ですが、受講料が必要となります。

○登記事項証明書

- ・他の食品営業許可を取得するため、発行後3ヶ月以内のものを既に同一保健所（部）に提出しており、変更がない場合は、省略することもできます。

○水質検査結果書

- ・水質検査項目は、「省略不可能項目」と言われる11項目です。
- ・受検後一年以内の水質検査結果書を添付して下さい。
- ・清涼飲料水製造業等、必要な検査項目が異なる場合がありますので、詳細は担当者にお尋ね下さい。

○食品衛生管理者が必要な営業

下記の食品の製造又は加工を行う場合に必要です。

- ・全粉乳（容量が1400g以下である缶に収められるものに限る。）
- ・加糖粉乳
- ・調製粉乳
- ・食肉製品（ハム、ソーセージ、ベーコン、これらに類するもの）
- ・魚肉ハム
- ・魚肉ソーセージ
- ・放射線照射食品
- ・食用油脂（脱色または脱臭の工程があるものに限る）
- ・添加物（食品衛生法13条第1項の規定により規格が定められたものに限る）

○ふぐ処理者登録済証

ふぐを取り扱う場合は大分県の登録を受けたふぐ処理者が必要です。

申請書にふぐ処理者の情報を記載し、登録済証（原本）を提示してください。

※ただし、有毒部位を除去したふぐ（いわゆる、身欠きふぐ）のみを取り扱う場合は、ふぐ処理者は不要です。

○委任状

代理の方が申請書を提出する場合は、委任者（依頼する人）が自署又は押印した委任状の提出をお願いします。委任者が法人の場合は、委任者の登記事項証明書（写し可）が必要です。

申請について

- ・保健所（部）に必要書類、食品営業許可申請手数料を持参して下さい。
- ・添付書類等が揃っており、申請内容が適正な場合、申請書を受理します。
- ・受理する時に現地調査日を決めます。

(注)・食品営業許可申請手数料は、営業種目により異なります。
・申請手数料は、大分県収入証紙で納付します。当該証紙は保健所（部）内の（一社）大分県食品衛生協会各支部等でも販売しています。
（「収入印紙」では受け付けられませんのでご注意ください。）

【インターネットによる申請の場合】

- ・厚生労働省の「食品衛生申請等システム」により申請することもできます。
- ・添付書類については、システムによる申請の際に画像ファイルを添付してください。原本の確認が必要な書類、提示書類、手数料は紙申請と同様に保健所の窓口での提出等が必要です。
- ・個人の身分証については、システムによる申請の際に画像ファイルを添付しないで下さい。
- ・システムによる申請後、保健所（部）から申請を受理できる旨の連絡があつてから保健所窓口へ手数料の納付と併せて、添付書類・提示書類の提出・提示をお願いします。

3 現地調査

- ・現地調査には、必ず営業者や責任者が立ち会って下さい。
- ・現地調査の指定時間は、複数の施設を巡回しながら食品衛生監視員が検査を行うことから幅をもたせています。お待ちいただく場合もありますがよろしくお願いします。
- ・工事の遅れや設備の納期の遅れにより、現地調査日までに施設が完成しない場合、現地調査日を変更しますので、保健所（部）に連絡して下さい。
- ・施設基準に合致しない場合は、その場で改善事項を指示します。改善後連絡して下さい。改めて調査に伺います。

4 現地調査終了

- ・現地調査終了後も、許可証が交付されるまでは営業できませんのでご注意下さい。
- ・事務処理中に指示事項が生じる場合もあります。この場合、電話等で連絡します。
- ・許可証ができたなら、その旨を電話連絡します。

5 許可証交付

- ・電話連絡がありましたら、申請した保健所（部）にて許可証を受け取ってください。

6 食品衛生監視

保健所等の食品衛生監視員は、食品衛生法により抜き打ちで皆様の営業施設を訪問し、施設が衛生的に維持管理されているか、食品等の取扱いが衛生的か、食品等の表示は適正か等について立入調査をします。

立入調査の時に食品衛生責任者の方に、営業施設の維持管理の方法等について質問したり、食品の仕入れや販売等の記録簿の閲覧や営業許可証の提示を求めたりしますのでよろしくお願いします。

7 収去検査

保健所（部）では、営業者が製造・販売する商品を抜き打ちで試験検査することがあります。これは法定検査であり「収去検査」と言います。「収去証」と引き替えに商品が無償でいただきますが、検査費用は行政が負担します。また、後日「検査結果通知書」で検査結果をお知らせします。御理解と御協力をお願いします。

II 許可更新について

- ・営業許可には有効期限があります。許可が切れる前月を目安に更新手続きを受け付けますので、保健所（部）で手続きをして下さい。
(例 8月31日までの有効期限 ⇒ 7月を目安に受付)

- ・更新時に必要な書類
 - ①営業許可証
 - ②手数料
 - ③水道水以外の水を使用するときは、登録検査機関等の水質検査結果書（1年以内の水質検査結果書を添付して下さい。）
 - ④法人の場合：登記事項証明書（履歴事項が掲載されたもの。提出は写しでも可能です。）

個人の場合：住民票又は住所氏名を確認できる公的な身分証（原本確認のみ）

- ・更新時においても現地調査を行い、施設が申請時と変更がないか、施設基準に合致しているか、食品衛生責任者が配置されているか等について確認します。
- ・現地調査には、必ず営業者や責任者が立ち会って下さい。
- ・新しい営業許可証は、食品衛生協会各支部が開催する「食品衛生責任者実務講習会」の日に交付します。食品衛生責任者は実務講習会を受講して下さい。
- ・「食品衛生責任者実務講習会」の日時等は、更新手続きの時にお知らせします。

(注)更新の時期は許可証で確認し、必ず期限前までに更新手続きを済ませて下さい。

Ⅲ 営業開始後に必要となる手続きについて

新規営業許可の取得

変更前に許可取得が必要です。

- ・営業所を移転する
- ・他の業種の許可が必要な営業を始める。

変更届

下記の添付書類を添えて変更後、速やかに変更届を提出してください。

変更内容		必要書類
(個人)	氏名	住民票又は変更後の氏名が確認できる公的身分証
	営業者の住所	住民票又は変更後の住所が確認できる公的身分証
(法人)	商号、本社所在地、代表者	登記事項証明書（履歴事項が確認できるもの。写し可）
食品衛生責任者		食品衛生責任者の資格を証する書類の写し ※原本も持参してください
営業施設 (施設の拡張等、申請時に提出した図面が変更になるもの)		変更後の図面 ※変更後も施設基準に適合している必要がありますので、事前に保健所（部）に相談して下さい。
屋号		営業許可証
ふぐの取扱い（無→有） ※法改正（令和3年6月1日）以降に取得・更新した許可以外については、新たにふぐの取り扱いを始める場合は、新規許可が必要です。		<ul style="list-style-type: none"> ・大分県のふぐ処理者登録済証 ・営業許可証
ふぐ処理者の変更		<ul style="list-style-type: none"> ・大分県のふぐ処理者登録済証（変更後のふぐ処理者のみ）
ふぐの取扱い（有→無）		営業許可証

廃止届

営業を廃止した場合は廃業届に営業許可証を添えて提出してください。

地位承継届

相続、法人の合併・分割、営業の譲渡により許可営業者の地位を承継した場合、速やかに提出してください。

(必要書類) ※いずれも写し可

○相続の場合（営業者が個人）

- ・戸籍謄本又は法定相続情報一覧図の写し
- ・営業許可を承継しようとする方が営業許可を承継することについての他の相続人全員の同意書

○法人の合併の場合

- ・合併後に存続する法人または合併により設立された法人の登記事項証明書（履歴事項が確認できるもの）

○法人の分割の場合

- ・分割により営業を承継した法人の登記事項証明書（履歴事項が確認できるもの）

○営業の譲渡の場合

- ・譲渡契約書の写し等、営業の譲渡が行われたことを証する書類
- ・許可営業を法人が譲り受ける場合は、譲り受けた法人の登記事項証明書（写し可）の添付をお願いします。
- ・許可営業を個人が譲り受ける場合は、譲り受けた方の身分証の提示をお願いします。

資料1 営業の種類

番号	営業種別	解説(令＝食品衛生法施行令)
1	飲食店営業	食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業(国通知 令和元年12月27日生食発1227第2号)
2	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	容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他食品衛生上の危害発生防止するために必要な装置を有するものを除く(令35条)
3	食肉販売業	食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売する営業を除く(令35条)
4	魚介類販売業	店舗を設け、鮮魚介類(冷凍したものを含む)を販売する営業をいい、魚介類を生きているまま販売するもの、鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態販売するもの及び魚介類競り売り営業に該当するものを除く(令35条)
5	魚介類競り売り営業	鮮魚介類を魚介類市場において競り売りその他の厚生労働省令で定める取引の方法で販売する営業をいう(令35条)
6	集乳業	生乳を集荷し、これを保存する営業をいう(令35条)
7	乳処理業	生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造(小分けを含む。以下この号において同じ。)をする営業又は生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造をし、併せて乳製品(飲料に限る。)若しくは清涼飲料水の製造をする営業をいう(令35条)
8	特別牛乳搾取処理業	牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によつて、これを厚生労働省令で定める成分規格を有する牛乳に処理する営業をいう(令35条)
9	食肉処理業	食用に供する目的で食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律の第二条第一号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法の第三条第一項に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいい、複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業に該当するものを除く(令35条)
10	食品の放射線照射業	ばれいしょの発芽防止の加工として放射線を照射する営業(国通知昭和47年11月6日環食第516号)
11	菓子製造業	菓子(パン及びあん類を含む。)を製造する営業をいい、複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業に該当するものを除く(令35条)
12	アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業をいう(令35条)
13	乳製品製造業	粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズ、乳酸菌飲料その他の厚生労働省令で定める乳を主原料とする食品の製造(小分け(固形物の小分けを除く。))を含む。)をする営業をいう(令35条)
14	清涼飲料水製造業	生乳を使用しない清涼飲料水又は生乳を使用しない乳製品(飲料に限る。)の製造(小分けを含む。)をする営業をいう(令35条)
15	食肉製品製造業	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの(以下この号において「食肉製品」という。)を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業をいう(令35条)
16	水産製品製造業	魚介類その他の水産動物若しくはその卵(以下この号において「水産動物等」という。)を主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該食品若しくは水産動物等を使用したそうざいを製造する営業をいい、複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業に該当するものを除く(令35条)
17	氷雪製造業	氷を製造する営業をいう。

18	液卵製造業	鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造(小分けを含む。)をする営業をいう(令35条)
19	食用油脂製造業	マーガリン又はショートニング製造業を含む(令35条)
20	みそ又はしょうゆ製造業	みそ若しくはしょうゆを製造する営業又はこれらと併せてこれらを主原料とする食品を製造する営業をいう(令35条)
21	酒類製造業	酒類の製造(小分けを含む。)をする営業をいう(令35条)
22	豆腐製造業	豆腐を製造する営業又は豆腐と併せて豆腐若しくは豆腐の製造に伴う副産物を主原料とする食品を製造する営業をいう(令35条)
23	納豆製造業	糸引納豆(豆納豆等)、塩辛納豆(浜名納豆等)などを製造する営業をいう(国通知昭和32年9月18日発衛第412号の2)
24	麺類製造業	麺類を製造する営業をいい、第二十六号又は第二十八号に該当するものを除く(令35条)
25	そうざい製造業	通常副食物として供される煮物(つくだ煮を含む。)、焼物(いため物を含む。)、揚物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業をいい、第十五号、第十六号、第二十二号又は次号から第二十八号までに該当するものを除く。(令35条)
26	複合型そうざい製造業	前号に規定する営業と併せて第九号に規定する営業に係る食肉の処理をする営業(法第五十一条第一項第二号に規定する食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組(以下この号において「重要工程管理」という。)を行う場合に限る。第二十八号において同じ。)又は第十一号、第十六号(魚肉練り製品(魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを含む。))の製造に係る営業を除く。第二十八号において同じ。)若しくは第二十四号に規定する営業に係る食品を製造する営業(重要工程管理を行う場合に限る。第二十八号において同じ。)をいう(令35条)
27	冷凍食品製造業	第二十五号に規定する営業に係る食品を製造し、その製造された食品の冷凍品を製造する営業をいい、次号に該当するものを除く(令35条)
28	複合型冷凍食品製造業	前号に規定する営業と併せて第九号に規定する営業に係る食肉の処理をする営業又は第十一号、第十六号若しくは第二十四号に規定する営業に係る食品(冷凍品に限る。)を製造する営業をいう(令35条)
29	漬物製造業	漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料とする食品を製造する営業をいう(令35条)
30	密封包装食品製造業	密封包装食品(レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品をいう。)であつて、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないもの(冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合においてボツリヌス菌その他の耐熱性の芽胞を形成する嫌気性の細菌が増殖するおそれのないことが明らかな食品であつて厚生労働省令で定めるものを除く。)を製造する営業(前各号に該当するものを除く。)をいう(令35条)
31	食品の小分け業	専ら第十一号、第十三号(固形物の製造に係る営業に限る。)、第十五号、第十六号、第十九号、第二十号又は第二十二号から第二十九号までに該当する営業において製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業をいう(令35条)
32	添加物製造業	法第十三条第一項の規定により規格が定められた添加物の製造(小分けを含む。)をする営業をいう(令35条)

資料2 営業施設の基準について

営業施設の基準は、全ての業種に共通に適用される「共通基準」と、営業の種類により適用される「業種別基準」がありますので、それぞれに適合するようにして下さい。

また、ふぐや生食用食肉を取り扱う施設については、別途、基準が追加されます。

○共通基準

一	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。
二	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員の経路の設定、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。
三	施設の構造及び設備
イ	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。
ロ	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。
ハ	床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒(以下この表において「清掃等」という。)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。
ニ	床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、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。
ホ	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。
ヘ	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つては、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つては、食品衛生上支障のない構造であること。
ト	法第十三条第一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つ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つ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。
チ	従業員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。
リ	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。
ヌ	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、法第十三条第一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つては、その定めに従い必要な設備を有すること。

ル	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。
ヲ	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。
ワ	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。
カ	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。
ヨ	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。
タ	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。
レ	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。
ソ	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。
四 調理器具	
イ	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(以下この別表において「機械器具等」という。)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。
ロ	作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。
ハ	食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、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。
ニ	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。
ホ	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。
ヘ	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。
ト	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。
五 その他	
イ	令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあつては、第三号ヨの基準を適用しない。
ロ	令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業(そのままの状態での飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業(喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。)を含む。別表第二十第一号(1)において同じ。)をする場合にあつては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。 (1) 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。 (2) 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。 (3) 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。 (4) 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。
ハ	令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあつては、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。

<p>ニ 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、第三号ヲ、ワ及びタ並びに第四号ホの基準を適用しない。</p>
<p>ホ 令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。</p> <p>(1) 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ための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。</p> <p>(2) 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。</p> <p>(3) 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。</p> <p>(4) 製品が摂氏マイナス十五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凍室及び保管室を有すること。</p>
<p>ヘ 令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあっては、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理又は調査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。</p> <p>(2) 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。</p> <p>(3) 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。</p>

○業種別基準（固定施設の基準のみ抜粋）

<p>②調理の機能を有する自動販売機（屋内に設置され、容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業</p>
<p>イ ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合にあっては、この限りではない。</p>
<p>ロ 床面は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不浸透性材料の材質であること。</p>

<p>③食肉販売業</p>
<p>イ 処理室を有すること。</p>
<p>ロ 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。</p>
<p>ハ 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マイナス十五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。</p>
<p>ニ 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。</p>

<p>④魚介類販売業</p>
<p>イ 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。</p>
<p>ロ 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。</p>
<p>ハ 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。</p>

ニ 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。

⑤魚介類競り売り営業

イ 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷をする場所を有し、必要に応じて区画されていること。

ロ 必要に応じて冷蔵又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。

ハ 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあつては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。

⑥集乳業

イ 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備(検査を外部委託する施設を除く。)を有すること。

ロ 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。

⑦乳処理業

イ 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあつては貯蔵及び受入検査をする室又は場所、検査を外部委託する施設にあつては受入検査をする室又は場所を有することを要しない。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

ハ 製品が摂氏十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却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること(常温保存可能品のみを製造する施設を除く。)

ニ 生乳の検査をする室又は場所は、生乳の検査をするために必要な設備を有すること。

⑧特別牛乳搾取処理業

イ 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備(検査を外部委託する施設を除く。)を有し、必要に応じて洗瓶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つては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあつては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。

ハ 製品が摂氏十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却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。

⑨食肉処理業

イ 原材料の荷受及び処理並びに製品の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つては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 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。

<p>ハ 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マイナス十五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て有すること。</p>
<p>ニ 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。</p>
<p>ホ 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) とさつ放血室(とさつ及び放血をする場合に限る。)及び剥皮をする場所並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。 (2) 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。 (3) 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。 (4) 洗浄消毒設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。
<p>ヘ 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。 (2) 計画処理頭数(一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。)に応じ、別表第十七第四イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあっては、成獣一頭あたり約百リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。 (3) 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、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。 (4) 車外において剥皮をする場合にあつては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。
<p>ト 血液を加工する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室及び冷蔵又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあっては、運搬器具を洗浄及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。 (2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。 (3) 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。

⑩食品の放射線照射業

イ 専用の照射室を有すること。
ロ 適切な照射線量を正確に調整できるベルトコンベア及び照射設備を有すること。
ハ 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。

⑪菓子製造業

イ 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。
ロ 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。
ハ 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。

ニ シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんに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。

⑫アイスクリーム類製造業

イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備(生乳を使用しない施設を除く。)及び受入検査設備(検査を外部委託する施設を除く。)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。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。

⑬乳製品製造業

イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備(生乳を使用しない施設を除く。)及び受入検査設備(検査を外部委託する施設を除く。)を有し、必要に応じて洗瓶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。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするための設備を有すること。

⑭清涼飲料水製造業

イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造(ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあっては製造に限る。)をする室又は場所を有し、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。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。

ロ 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所にある場合は、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。

⑮食肉製品製造業

イ 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、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。

ロ 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。

⑯水産製品製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をするための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。

ロ 原材料の保管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。

ハ 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を備えること。

ニ 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。

ホ 魚肉練り製品を製造する場合にあっては、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に擂潰及び殺菌(魚肉のすり身を製造する場合を除く。)に必要な設備を有すること。

ヘ 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。

⑰氷雪製造業

製品の製造及び保管をし、必要に応じて製品の調整及び包装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。

⑱液卵製造業

イ 原材料の保管並びに製品の製造、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。

ロ 製品を製造する室又は場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏八度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。

⑲食用油脂製造業

イ 原材料の保管設備並びに製品の製造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。

ロ 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にあっては、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を有すること。

ハ マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所にあっては、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を有すること。

⑳みそ又はしょうゆ製造業

イ 製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、及び製品の包装充填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。また、包装充填をする室又は場所にあっては、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。

ロ しょうゆを製造する場合にあっては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。

ハ みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合にあっては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

㉑酒類製造業

イ 製造する品目に応じて、製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成(蒸留・圧搾を含む。)をし、及び製品の包装充填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。

ロ 製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立をする設備を有すること。

ハ 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴、糖化、煮沸、発酵、蒸留、圧搾、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓に必要な設備等を有すること。

㉒豆腐製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造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。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて包装するための設備を有すること。

ハ 無菌充填豆腐を製造する場合にあっては、連続流動式に加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備を備えること。

ニ 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあっては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をする設備を備えること。

⑳納豆製造業

イ 原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造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。

ロ 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。

㉑麺類製造業

イ 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し、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をする室又は場所を有すること。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。

ロ 原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所にある場合は、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。

㉒そうざい製造業及び複合型そうざい製造業

イ 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。

ロ 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。

ハ 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。

㉓冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業

イ 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ための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。

ロ 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。

ハ 製品の製造をする室又は場所は、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。

ニ 製品が摂氏マイナス十五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凍室及び保管室を有すること。

㉔漬物製造業

イ 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。

ロ 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。

ハ 浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏十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蔵設備を有すること。

㉕密封包装食品製造業

イ 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。

ロ 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。

ハ 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。

⑳食品の小分け業
イ 原材料の保管及び加工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すること。
ロ 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。

㉑添加物製造業
イ 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、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。
ロ 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を有すること。添加物製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。
ハ 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、当該試験に必要な設備を有する他の機関を利用して自らの責任において当該添加物の試験検査をする場合であって、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りではない。
ニ 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあっては、添加物の製造に使用する機械器具が区画されていること。ただし、添加物及び添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であって、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第十三条第一項の基準及び規格に適合する場合は、この限りではない。

○生食用食肉を取扱う施設

イ 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。
ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
ハ 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
ニ 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が摂氏四度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては、当該生食用食肉が摂氏マイナス十五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蔵又は冷凍設備を有すること。
ホ 生食用食肉を加工する施設にあっては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。

○ふぐを取り扱う施設

イ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。
ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
ハ ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス十八度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

1 施設の構造等

【施設全般】

- 屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業実施に必要な設備・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・・・①
- 作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画とし、工程を踏まえた設備等の配置又は空気の流れを管理する設備を設置すること・・・①
- 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と区画すること・・・①

【更衣室】

- 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・・・①

【天井・内壁・床】

- 清掃・洗浄・消毒が容易に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・・・②
- 天井は、結露しにくく、結露によるかびの発生及び結露水による食品等を汚染防止するために換気が適切にできる構造又は設備を有すること・・・②
- 清掃等に水が必要な施設の内壁は、床面から容易に汚染する高さまで、不透水性材料で覆張りすること・・・②
- 清掃等に水が必要な施設の床は、不透水性の材質で作られ、排水が良好であること・・・②

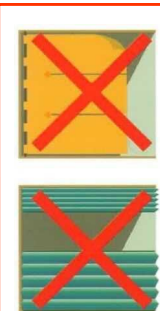
【照明】

- 作業・検査・清掃等を十分にできる必要な照度を確保できる機能を備えること・・・②

【窓・出入口】

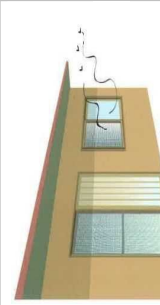
- 埃・廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備を有し、ねずみ・昆虫の侵入を防止できる設備を有すること・・・③
- ねずみ・昆虫等が侵入した際に駆除するための設備を必要に応じ有すること・・・③

① 区画



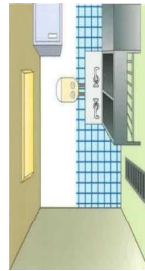
区画例) 壁・板・ドア等で行う
※アコーディオンカーテン、のれん等では仕切の構造は、区画にはならない

③ 窓・出入口



・網戸・自動ドア等がねずみ及び昆虫の侵入を防止すること

② 天井・内壁・床・流し



例) ・梁・配管ダクト等が露ししないこと
・排水のため床勾配をつけること

2 食品取扱設備

【流し】

- 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・・・②
- 【従事者用手洗い設備】
- 従事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・・・④
- 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・・・④

【機械器具等】

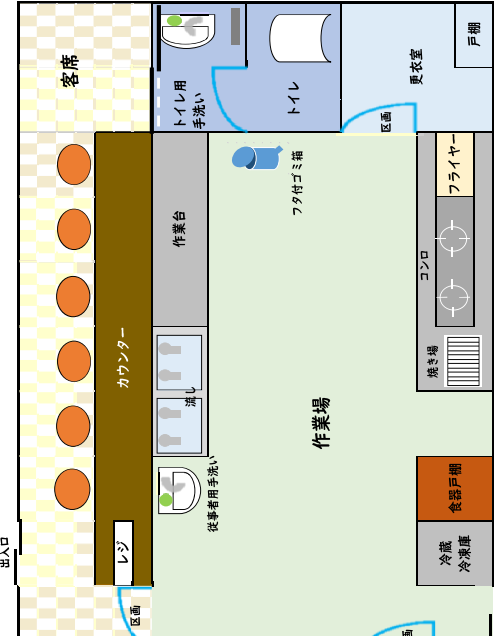
- 機械器具等は、適正に洗浄・保守及び点検できる構造であること
- 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること
- 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯・蒸気又は殺菌剤で消毒が可能であること
- 食品又は添加物を運搬する場合は、汚染を防止できる専用の容器を使用すること
- 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、清掃・洗浄しやすい位置に有すること
- 組立式の機械器具等は、分解・清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄・消毒が可能な構造であること
- 清掃等をするための専用の用具を必要数備え、保管場所を有し、従事者が作業を理解しやすくするための作業内容を掲示するための設備を有すること

【冷蔵・冷凍設備】

- 食品等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有すること・・・⑤
- 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、流量計等を備えること・・・⑤
- 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場合は、そのために使いに必要な設備を有すること・・・⑤

【その他】

- 原材料の種類・特性に応じた温度で、汚染防止可能な状態で保管できる十分な規模の設備を有すること
- 製品を包装する場合は、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
- 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・・・⑦



3 給水及び汚物処理

【給水施設】

- 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は、必要に応じて消毒装置・浄水装置を備え、水源は外部から汚染しない構造を有すること
- 貯水槽を使用する場合は、食品衛生上支障のない構造であること

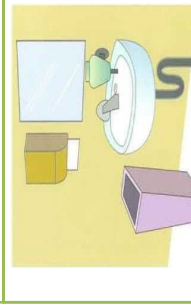
【排水設備】

- 十分な排水機能を有し、水で洗浄する区画及び廃水・液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置すること
- 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、施設外に適切に排出できる機能を有すること
- 配管は十分な容量を有し、適切な位置に配置していること

【便所】

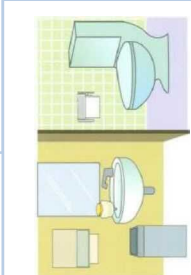
- 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること・・・⑥
- 従事者の数に応じ有すること・・・⑥
- 専用の流水式手洗い設備を有すること・・・⑥
- 廃棄物容器・保管設備
- 不透透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく汚液・汚臭が漏れない構造であること（ふた等をつける）

④ 従事者用手洗い・消毒設備



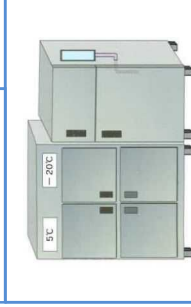
・水栓は、足ふみ式、自動水栓等である
・手指洗浄消毒装置を備えること
・手洗器は40cm(幅)×30cm(奥行)以上が望ましい。

⑥ 便所



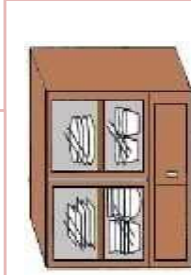
・専用の流水式手洗い設備を設けること
・作業場に汚染の影響を及ぼさないこと

⑤ 冷蔵・冷凍設備



・冷蔵庫及び冷凍庫に温度計を備えること
・温度計は外から見える隔測温度計が望ましい。

⑦ その他設備



・食品と洗剤等の薬剤は区別して保管すること

資料3 管理運営基準

事業者が遵守しなければならない衛生管理に関する事項について定められたものです。

一 食品衛生責任者等の選任
イ 法第五十一条第一項に規定する営業を行う者（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第六十六条の二第四項各号に規定する営業者についてはこの限りではない。なお、法第四十八条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。
ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。こと。 (1) 法第三十条に規定する食品衛生監視員又は法第四十八条に規定する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、と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第七条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第十条に規定する作業衛生責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）第十二条に規定する食鳥処理衛生管理者 (3) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者
ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。 (1) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的を受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第五十四条の営業（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に限る。）。 (2) 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
ニ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。
ホ 食品衛生責任者は、第六十六条の二第三項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。
ヘ ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類の見別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。
二 施設の衛生管理
イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。
ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。
ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。
ニ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあつては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
ヘ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。
ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。
三 設備等の衛生管理
イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。
ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。
ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により

使用すること。

- ニ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。
- ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
- ヘ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。
- ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。
- チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
- リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。
- ヌ 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。
- ル 食品の放射線照射業にあつては、営業日ごとに一回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。

四 使用水等の管理

- イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するとき使用する水は、水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水（別表第十九第三号へにおいて「水道事業等により供給される水」という。）又は飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。
- ロ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、一年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が一年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。
- ハ ロの検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなった場合は、直ちに使用を中止すること。
- ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。
- ヘ 食品に直接触れる氷は、適切に管理された給水設備によって供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。
- ト 使用した水を再利用する場合にあつては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。

五 ねずみ及び昆虫対策

- イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。
- ロ 一年に二回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。
- ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。

<p>六 廃棄物及び排水の取扱い</p>
<p>イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。</p> <p>ロ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。</p> <p>ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止することができると思われる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。</p> <p>ニ 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことができる場所とすること。</p> <p>ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。</p>
<p>七 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理</p>
<p>イ 食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生を防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。</p> <p>ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。</p> <p>ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。</p> <p>(1) 黄疸だん</p> <p>(2) 下痢</p> <p>(3) 腹痛</p> <p>(4) 発熱</p> <p>(5) 皮膚の化膿のう性疾患等</p> <p>(6) 耳、目又は鼻からの分泌（感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。）</p> <p>(7) 吐き気及びおう吐</p> <p>ニ 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。</p> <p>ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要なに応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。</p> <p>ヘ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。</p> <p>ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。</p> <p>チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。</p> <p>リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあつては、作業後に手袋を交換すること。</p> <p>ヌ 食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たって、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。</p> <p>(1) 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。</p> <p>(2) 痰たん又は唾を吐くこと。</p> <p>(3) くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。</p> <p>ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。</p>

<p>ヲ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品等取扱者の衛生管理の規定に従わせること。</p>
<p>八 検食の実施</p>
<p>イ 同一の食品を一回三百食又は一日七百五十食以上調理し、提供する営業者にあっては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。</p> <p>ロ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻（調理した食品を運送し、提供する場合にあつては、当該食品を搬出した時刻）及び提供した数量を記録し保存すること。</p>
<p>九 情報の提供</p>
<p>イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物（以下この表において「製品」という。）について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供するように努めること。</p> <p>ロ 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。以下この号において同じ。）及び法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。</p> <p>ハ 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。</p>
<p>十 回収・廃棄</p>
<p>イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。</p> <p>ロ 製品を回収する場合にあつては、回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。</p>
<p>十一 運搬</p>
<p>イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒をすること。</p> <p>ロ 車両、コンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。</p> <p>ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。</p> <p>ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。</p> <p>ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。</p> <p>ヘ ばら積みの食品又は添加物にあつては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用し、食品又は添加物の専用であることを明示すること。</p> <p>ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。</p> <p>チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。</p> <p>リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあつては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。</p>
<p>十二 販売</p>
<p>イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。</p>

ロ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。
十三 教育訓練
イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。 ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。 ハ イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。
十四 その他
イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。 ロ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

IV HACCP に沿った衛生管理について

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から HACCP に沿った衛生管理が制度化され、原則すべての食品取扱事業者の皆様が「HACCP に沿った衛生管理」に取り組む必要があります。

- ①衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること
- ②公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること
- ③衛生管理の実施状況を記録し、保存すること
- ④衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと

が求められています。

1 HACCP に基づく衛生管理

大規模事業者（2に記載の小規模事業者に該当しない事業者）、と畜場、食鳥処理場（認定小規模食鳥処理業者を除く。）については、下記の7項目を実施する「HACCP に基づく衛生管理」が義務づけられています。

- ①危害要因の分析
- ②重要管理点の設定
- ③管理基準の設定
- ④モニタリング方法の設定
- ⑤改善措置の設定
- ⑥検証方法の設定
- ⑦記録の作成

2 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（小規模事業者等が対象）

次の(1)～(5)のいずれかに該当する営業者は、取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じて、一般的な衛生管理を基本に、厚生労働省がホームページで公表している手引書を参考に行う衛生管理計画の作成や記録を行ってください。

もちろん、より高度な衛生管理である、1の「HACCPに基づく衛生管理」によることもできます。

参考となる「手引書」がない場合には、管轄する保健所にご相談いただくか、原材料や製造工程が類似しており、危害要因が共通する業種の「手引書」を参考にすることができます。

また、大分県では、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画をWEB上で作成できるツールを公開していますので、ご利用ください。

○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（厚労省HP）

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

○大分県WEB HACCP 「はじめよう OITA HACCP」

<https://oita-haccp.anshin-oishi.com/>

【小規模事業者】

- (1) 食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満の小規模な製造・加工等の事業場
- (2) 製造・加工した食品の全部又は大部分を併設された店舗において小売販売する営業者（菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売等）、
- (3) 飲食店等の食品の調理を行う営業者（給食施設、そうざい製造業、パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）、調理機能を有する自動販売機が含まれる）
- (4) 容器包装に入れられた食品又は包まれた食品のみを貯蔵、運搬、又は販売する営業者
- (5) 食品を分割して容器包装に入れ、又は包んで小売販売する営業者（青果店、コーヒーの量り売り等）

大分県知事

殿

営業許可申請書・営業届（新規、継続）

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。

（チェック欄 ）

申請者・届出者情報	郵便番号： 879-7131	電話番号： 0974-22-xxxx	FAX番号： 0974-22-□□□□
	電子メールアドレス： ○○○@△△.ne.jp		法人番号：
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 大分県 豊後大野市 三重町市場 ○×番地△		
	(ふりがな) ぶんご 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 豊後 太郎		
	1950年 1月 1日生		
	郵便番号： 879-7131	電話番号： 0974-22-xxxx	FAX番号： 0974-22-□□□□
	電子メールアドレス： ○○○@△△.ne.jp		
業種に応じた情報	施設の所在地 大分県 豊後大野市 三重町市場 ○×番地△		
	(ふりがな) ぶんごや		
	施設の名称、屋号又は商号 豊後屋		
	(ふりがな) ぶんご ひばり	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
	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。 豊後 ひばり	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 年 月 日
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 おにぎり、弁当、定食	自由記載	
	自動販売機の型番	業態	一般食堂
	HACCPの取組	※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
	指定成分等含有食品を取り扱う施設	<input type="checkbox"/>	
	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。	<input type="checkbox"/>	
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2		
担当者	(ふりがな) ぶんご たろう	電話番号	
	担当者氏名 豊後 太郎	0974-22-xxxx	

(裏：許可のみ)

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係		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。	<input type="checkbox"/>	
	(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。	<input type="checkbox"/>	
	(3)	法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。	<input type="checkbox"/>	
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別 <input type="checkbox"/> 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） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩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） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング			
	(ふりがな)	資格の種類		
	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	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合		
① 水道水 （ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 ）				
② <input checked="" type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水				
飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>	
ふぐの処理を行う施設			<input type="checkbox"/>	
(ふりがな)				
ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合		認定番号等		
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面	<input type="checkbox"/>		
	<input checked="" type="checkbox"/> (飲用に適する水使用の場合) 水質検査の結果	<input type="checkbox"/>		
	<input checked="" type="checkbox"/> 調理師免許証	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
営業許可業種	許可の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（一般食堂）	
	2	年 月 日	そうざい製造業	
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				

大分県知事

殿

営業許可申請書・営業届 **新規**、継続

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。

（チェック欄 ）

申請者・届出者情報	郵便番号： 879-7131	電話番号： 0974-22-xxxx	FAX番号： 0974-22-□□□□
	電子メールアドレス： bungo-○○@△△.ne.jp		法人番号： 1234567890123
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 大分県 豊後大野市 三重町市場 ○×番地△		
	(ふりがな) ぶんごこうぼう ぶんごたろう	(生年月日)	
営業施設情報	申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 株式会社 豊後工房 代表取締役 豊後太郎		
	郵便番号： 879-7131	電話番号： 0974-22-xxxx	FAX番号： 0974-22-□□□□
	電子メールアドレス： bungo-farm@△△.ne.jp		
	施設の所在地 大分県 豊後大野市 三重町市場 ○×番地△		
	(ふりがな) だいにんぐ ぶんご		
	施設の名称、屋号又は商号 ダイニング BUNGO		
	(ふりがな) ぶんご うめこ	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
	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。 豊後 梅子	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 養成講習会 R3年 2月22日
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理品、弁当、菓子類	自由記載	
	自動販売機の型番	業態	レストラン
HACCPの取組	※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>
	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。		<input type="checkbox"/>
営業届出	営業の形態		備考
	1	13 その他の食料・飲料販売業	
	2		
担当者	(ふりがな) ぶんご うめこ	電話番号	
	担当者氏名 豊後 梅子	0974-22-xxxx	

(裏：許可のみ)

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>	
	(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。	<input type="checkbox"/>	
	(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。	<input type="checkbox"/>	
	(3)	法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。	<input type="checkbox"/>	
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別		<input type="checkbox"/> 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） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩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） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング	
	(ふりがな)	資格の種類		
	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	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合		
① 水道水 （ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 ）				
② <input checked="" type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水				
飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>	
業種に応じた情報	ふぐの処理を行う施設		<input type="checkbox"/>	
	(ふりがな)			
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等		
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面	<input type="checkbox"/>		
	<input checked="" type="checkbox"/> (飲用に適する水使用の場合) 水質検査の結果	<input type="checkbox"/>		
	<input checked="" type="checkbox"/> (法人) 履歴事項全部証明書	<input type="checkbox"/>		
	<input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生責任者の資格を証明する書類	<input type="checkbox"/>		
営業許可業種	許可の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（一般食堂・レストラン）	
	2	年 月 日	そうざい製造業	
	3	年 月 日	菓子製造業	
	4	年 月 日		
備考				