

# ☆新規営業許可の手続について☆

事前相談

★施設の工事着工前に設計図面を持参の上、事前にご相談ください。  
衛生的に管理するため、施設ごとに食品衛生責任者をおかなければなりません。  
また、貯水槽使用水（タンク水）や井戸水等を営業上使用する場合、水質検査が必要です。  
食品衛生責任者の資格者がいない場合や水質検査を行っていない場合は、早めに準備してください。

申請書の提出

★書類は施工工事完成予定日の10日くらい前に提出してください。

申請の際に必要な書類	
1 営業許可申請書（申請者住所、氏名、生年月日等記入）	1通
2 営業設備の概要・配置図 （店舗付近の地図、店舗設備の詳細等記入） ※同一施設で複数業種の申請の場合は、業種数+1通必要	2通
3 許可申請手数料	
法人の場合は登記事項証明書	1通
水質検査成績書（貯水槽使用水、井戸水使用の場合） ※コピーでも可、1年以内のもの	
食品衛生責任者の資格を証明するもの（調理師免許証、食品衛生責任者手帳等）	

施設検査の打合せ

申請の際、保健所の地区別担当者氏名、連絡方法等を確認の上、工事の進行状況・完成予定日等を連絡してください。

完成後の確認検査

検査の際は、なるべく営業者が立ち会ってください。  
なお、施設基準に適合しない場合は許可になりません。  
不適事項を改善し、再検査を受けてください。

※店舗への食材の搬入、仕込み等の調理製造作業は、検査合格までは行えません。

許可書の交付

施設基準適合確認後、営業許可書を作成し、後日交付となります。  
営業許可書の交付日については、検査時にお知らせします。

なお、営業許可書の受領の際には、「営業許可書交付のお知らせ」と印鑑（受け取る方の認印）が必要です。

※営業許可書の郵送をご希望の方は、事前下記までお問い合わせください。

営業開始

常に食品衛生に留意して営業を行ってください。

食品衛生責任者の資格 栄養：栄養士 調理：調理師 製菓：製菓衛生士 食管：食品衛生管理者  
養講：養成講習会受講者 補講：補充講習会受講者 など

※食品衛生責任者の詳細については、別添に記載があります。

（問い合わせ先）

中央区保健所生活衛生課食品衛生

〒104-0044 東京都中央区明石町12-1

TEL 3541-5939・3546-5399 FAX 3546-9554

# ☆営業許可申請書の書き方☆

◎ボールペンまたは万年筆（黒・青）で、かい書で太枠の中だけ記入してください。（略字不可）

## ★「個人」名義の場合

平成17年○×月○×日

（あて先） 中央区保健所長  
郵便番号 104-XXXXX 電話番号 03-3XXXX-XXXXX

住所 東京都中央区築地一丁目1番1号 築地マンション7階

フリガナ 中央 太郎  
氏名 中央 太郎

名義人自宅の電話

マンションの場合は、名称、階数

明治・大正・昭和・平成○×年○×月○×日生  
[法人の場合は、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名]

### 営業許可申請書（新・継続）

食品衛生法第52条第1項  
 食品製造業等取締条例第5条の規定により次のとおり申請します。

店舗の電話

営業所の所在地 (ビル名・階数も記載)	中央区日本橋堀留町一丁目1番1号日本橋ビル5階 電話番号 03-3XXXX-XXXXX
フリガナ 営業所の名称等	ニホパシ 居酒屋 日本橋
営業設備の大要	別紙のとおり
ビルの場合は、名称、階数	

許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考
1	飲食店営業	
2		
3		
4		
5		
6		

申請者の 欠格事項	(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54条から第56条までの規定により許可を取り消され、その取り消しの日から起算して2年を経過していないこと。	なし なし
--------------	---	----------

(注意) 1 許可番号及び許可年月日の欄は、継続許可の場合に、現に受けている許可の  
2 申請者（法人の場合は、その業務を行う役員を含むものとする。）の欠格条  
「なし」と記載し、あるときはその内容を記載してください。  
※ただし、食品製造業等取締条例第5条関係のみの申請の場合は、記載の必要  
3 継続許可の場合には、営業所の名称の記載及び営業設備の大要の添付は必要

該当する資格に○印

食品衛生責任者	中央 太郎	栄養 調理 製菓・養講・補講・その他 ( )
資格取得年月日	昭和・平成○×年○×月○×日	番 号 東京都 第12345号
使用水	水道直結・貯水槽 (簡専水・小規模給水施設)	検査年月 ○年○月△日 検査機関 中央区保健所

## ★「法人」名義の場合

平成17年○×月○×日

（あて先） 中央区保健所長  
郵便番号 104-XXXXX 電話番号 03-3XXXX-XXXXX

住所 東京都中央区築地一丁目1番1号 築地マンション7階

登記上の本社住所

本社又は代表者自宅の電話

フリガナ 株式会社 中央 代表取締役 中央 太郎  
氏名 株式会社 中央 代表取締役 中央 太郎

明治・大正・昭和・平成○×年○×月○×日生

代表者の生年月日

## 営業設備の概要[記入例]

●黒のボールペン又は万年筆で書いてください。

●該当事項を○で囲み、該当事項がない場合は空欄に記入してください。

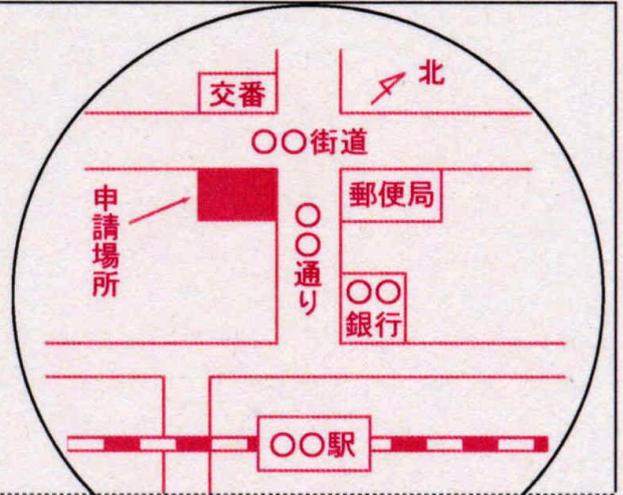
施設	設備	内 容	
建築様式		鉄骨・ <u>鉄筋コンクリート</u> ・ブロック・石造・煉瓦・木造モルタル・附属建物 かそれ以外・その他	
面積		調理場または作業場 ○○ m <sup>2</sup> 客席 ○○ m <sup>2</sup>	
調理場 または 販売場	床	コンクリート・厚板・ <u>タイル</u> ・石材・金属板	
	内 壁	床から1メートルまでコンクリート・ <u>タイル</u> ・厚板・金属板	
	天井	板張・ <u>合成合板</u> ・コンクリート・金属板・その他	
	防虫・防そ	窓	金網張・ <u>合成樹脂製網張</u> 窓なし
		出入口	金網張・合成樹脂製網張・ <u>自動開閉とびら</u>
		排水口	金網張・ <u>鉄格子</u> (鉄製目皿)
	空調	機械による室温管理	
	換気	自然換気・ <u>動力換気</u> ← 換気扇等	
	ばい煙等の排気	<u>天がい</u> (フード)・ <u>電気ファン</u> ・高窓(湯気ぬき)	
	採光・照明	自然・ <u>人工</u> ← けい光灯等	
	給水	<u>水道</u> (直結・貯水槽) 官公立衛生試験機関又は指定検査機関の証明 井戸・その他 平成 年 月 日 ← タンク水、井戸水等の場合記入	
	排水	<u>公共下水道へ連絡</u>	
	洗浄	自動洗浄機・ <u>洗浄槽</u> ( ) 槽	
	従業者専用手洗	<u>流水受そう式</u> ・ <u>消毒装置</u>	
	熱源	<u>ガス</u> ・ <u>電気</u> ・石油・石炭・蒸気	
	食器具の殺菌	殺菌設備 有・無 煮沸・ <u>熱湯</u> ・ <u>蒸気</u> ・ <u>薬物</u> ・乾熱・紫外線	
	温度計	調理場・作業場 (有) 冷蔵庫 (有) ← 次亜塩素酸ナトリウムなど	
	冷蔵・冷凍	<u>電気冷凍冷蔵庫</u> ・木製の設備で氷使用 ← 特殊な機器を記入	
格納	<u>食器具戸棚</u> ・容器包装戸棚・製品戸棚・原料戸棚・添加物戸棚		
廃棄物容器	<u>合成樹脂製</u> ・金属・ほうろろ引でふたのあるもの		
機械機具類	<u>給湯設備</u> ・中心部測定温度計		
客席(室)	換気	自然換気・ <u>動力換気</u>	
	採光・照明	自然・ <u>人工</u>	
倉庫	防虫・防そ	<u>金網張</u> ・ねずみ返し	
更衣室		<u>更衣室</u> ・更衣箱	
便所	様式	<u>水洗式</u> ・簡易水洗式・汲取式 調理場・作業場からの距離 m	
	防虫・防そ	<u>金網張</u> ・合成樹脂製網張	
	手洗	<u>流水受そう式</u> ・ <u>消毒装置</u>	
その他 参考事項	取扱食品の種類	○○○ ← 一般的な呼び方でよい。 (例、和食、そう菜、洋菓子)	
	従業者数	○名(家族従業員 名・使用人 ○名)(正社員 ○名・非正社員 ○名)	
	営業時間等	時～ 時、 時～ 時 定休日	
	電話番号	<u>0425</u> - <u>○○○○</u> - <u>○○</u> ← 営業所の電話番号	
	Eメールアドレス		

営業所の電話番号

# 設備の配置図[記入例]

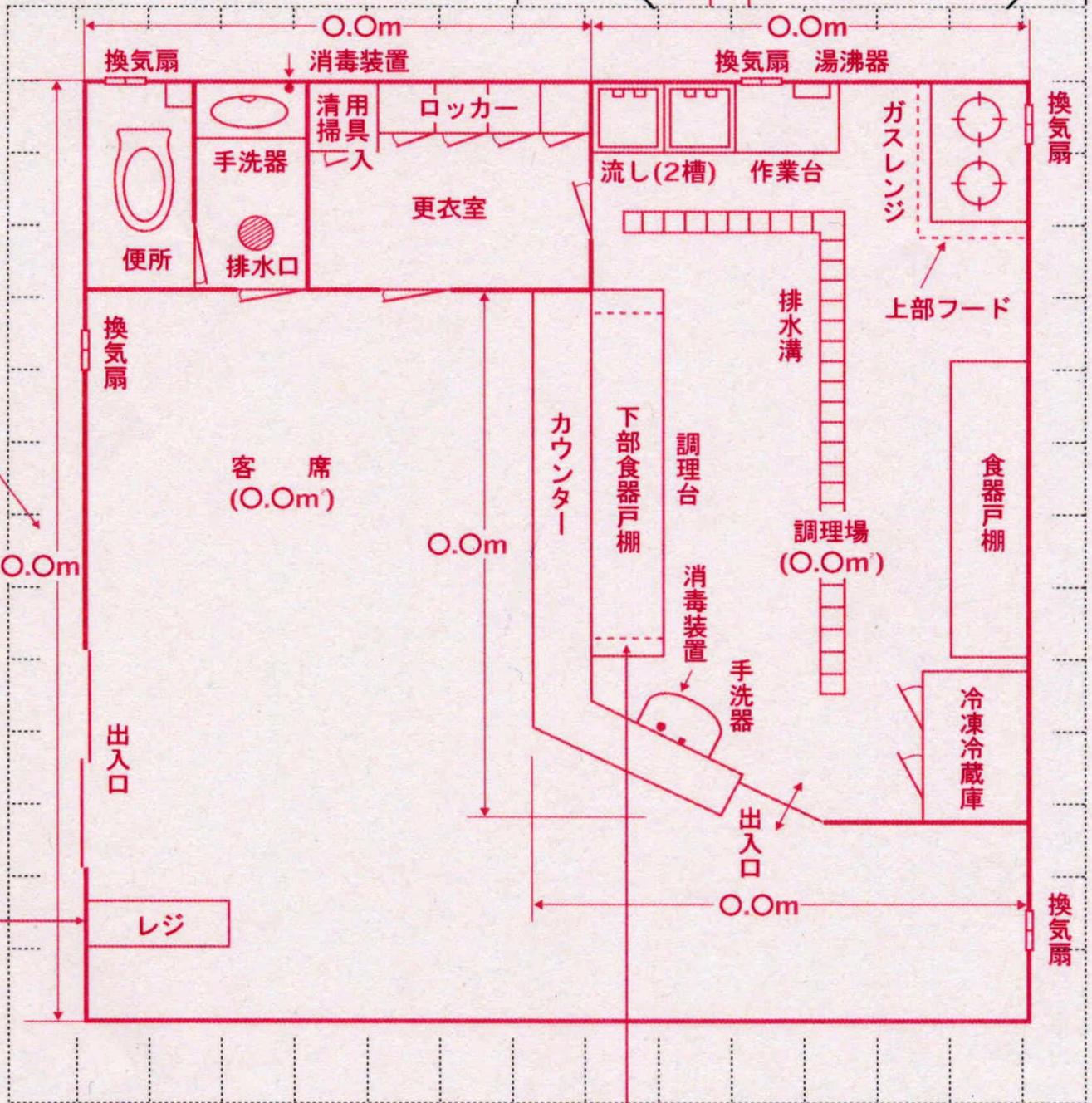
●黒のボールペン又は万年筆で定規を使って正確に書いてください。書ききれないときは別紙に記載してください(設計図等)。すべての設備について記載し、名称を入れてください。

付近見取り図(〇〇メートル以内)



店舗の各方向の寸法を記入

壁の部分は太線で



重なる部分は点線で

# 食品衛生責任者について

## ■食品衛生責任者の設置

営業者は、許可業種ごとに自ら食品衛生責任者となるか、または従業員の中から食品衛生責任者1名を定めて置かなければなりません。

## ■食品衛生責任者の資格

①次の方はそのまま食品衛生責任者になることができます。

栄養士、調理師、製菓衛生士、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士又は食品衛生管理者、もしくは食品衛生監視員の資格者。

②食品衛生責任者の養成講習会を受講することで、食品衛生責任者になることができます。

(食品衛生責任者養成講習会の申し込みは

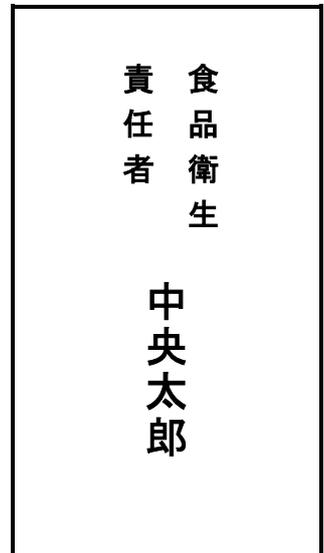
社団法人東京都食品衛生協会へ <http://www.toshoku.or.jp/frame01.html> )

※なお、食品衛生責任者の資格は全国標準化により、平成9年4月1日以降の養成講習会修了証書は全国どこでも有効です。

## ■食品衛生責任者氏名の掲示

営業者は、食品衛生責任者の氏名を作業場又は販売所等の見やすい場所に掲示しなければなりません。この名札の大きさは、一辺が20cm以上、他辺が10cm以上の長方形と決められています。

例)



## ■食品衛生責任者の変更

食品衛生責任者変更届に新たに食品衛生責任者になれる方の資格を証明するもの(食品衛生責任者手帳、調理師免許証など)を添えて提出してください。

## ■食品衛生責任者の責務

①営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営にあたります。

②食品衛生管理上の不備または不適事項を発見した場合は、営業者に対して改善を進言し、その促進を図ります。(営業者は、食品衛生責任者の食品衛生管理上の進言に対して速やかに対処し、改善しなければなりません。)

③法令の改廃に注意し、違反行為のないように努めます。

④保健所等が講習会を定期的受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めなければなりません。