

食品関係の経営を考えている方へ

—食品関係営業許可申請前の手引—

☆新たに飲食店経営をしたいので金融機関から資金を借る場合

事前相談

- 施設の設計図等を持参の上、事前にご相談ください。

書類の提出

- 書類は金融機関に提出する前の10日くらい前には提出してください。
提出されてもすぐに照会済書を交付することは出来ませんので注意してください。

必要な書類	
1 施設の構造設備基準照合依頼書	2部
2 構造設備仕様書	2部 ※1部コピー可
3 施設の配置図及び平面図	2部 ※1部コピー可

図面上で飲食店としての施設基準に適合しているか調査します

- 図面上で施設基準に適合していない場合は許可になりません。
不適事項については改善し、改めて施設基準に適合した設計図等の再調査を受けてください。
不適事項にて、図面上ではないものでも直ぐに取り付けられる等の場合は照会済書を交付します。
注) 実際の申請時には不適事項等が改善されていない場合は、許可になりません。

照会済書の交付

- 構造設備基準照合依頼後、照会済書を作成しますが、交付までには1週間かかります。
照会済書が出来ましたら連絡いたします。受領の際は、印鑑を持参し、来所してください。

☆飲食店経営をしているが金融機関から資金を借る場合

事前相談

- 施設の増設等で資金を借る場合、設計図等を持参の上、事前にご相談ください。
- 施設の増設等で資金を借る場合、営業許可書が証明になる場合があります。

書類の提出

- 書類は金融機関に提出する前の10日くらい前には提出してください。
提出されてもすぐに照会済書を交付することは出来ませんので注意してください。

必要な書類	
1 施設の構造設備基準照合依頼書	2部
2 構造設備仕様書	2部 ※1部コピー可
3 施設の配置図及び平面図	2部 ※1部コピー可

照会済書の交付

- 構造設備基準照合依頼後、照会済書を作成しますが、交付までには1週間かかります。
照会済書が出来ましたら連絡いたします。受領の際は、印鑑を持参し、来所してください。

施設の構造設備基準照合依頼書の書き方

● 黒のボールペンで書いてください。(手書き以外は印が必要です)

照合依頼書

施設の構造設備基準照合依頼書	
	申請年月日 令和〇〇年〇〇月〇〇日
太田保健所長様	アパート・マンション等の場合は、名称、部屋番号まで住所を記入。
依頼者	依頼者の氏名を記入、捺印。法人の場合は、法人名および代表者名を記入、代表者印を捺印。
住所：〇〇県〇〇市〇〇町〇〇番地	群馬
氏名：群馬 太郎	
Tel: 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	日中連絡がとれる電話番号
この計画書(図面)が、飲食店営業の構造設備基準に適合するかどうか、ご審査願います。	
照 合 済 書	
年 月 日	
様	
太 田 保 健 所 長	
この計画書(図面)は、飲食店営業の法令及び条例等で定める構造設備基準に適合しています。	
(注) 1 次の箇所(部分)が不適合ですから修正させました。	不適合の場合に記載されます。改善(修正)しないと許可にならない事項です
(1)	
(2)	
(3)	
(4)	

ここから下は保健所が記入

名 称

--

◎記入は、ボールペン又は万年筆で！

台帳番号

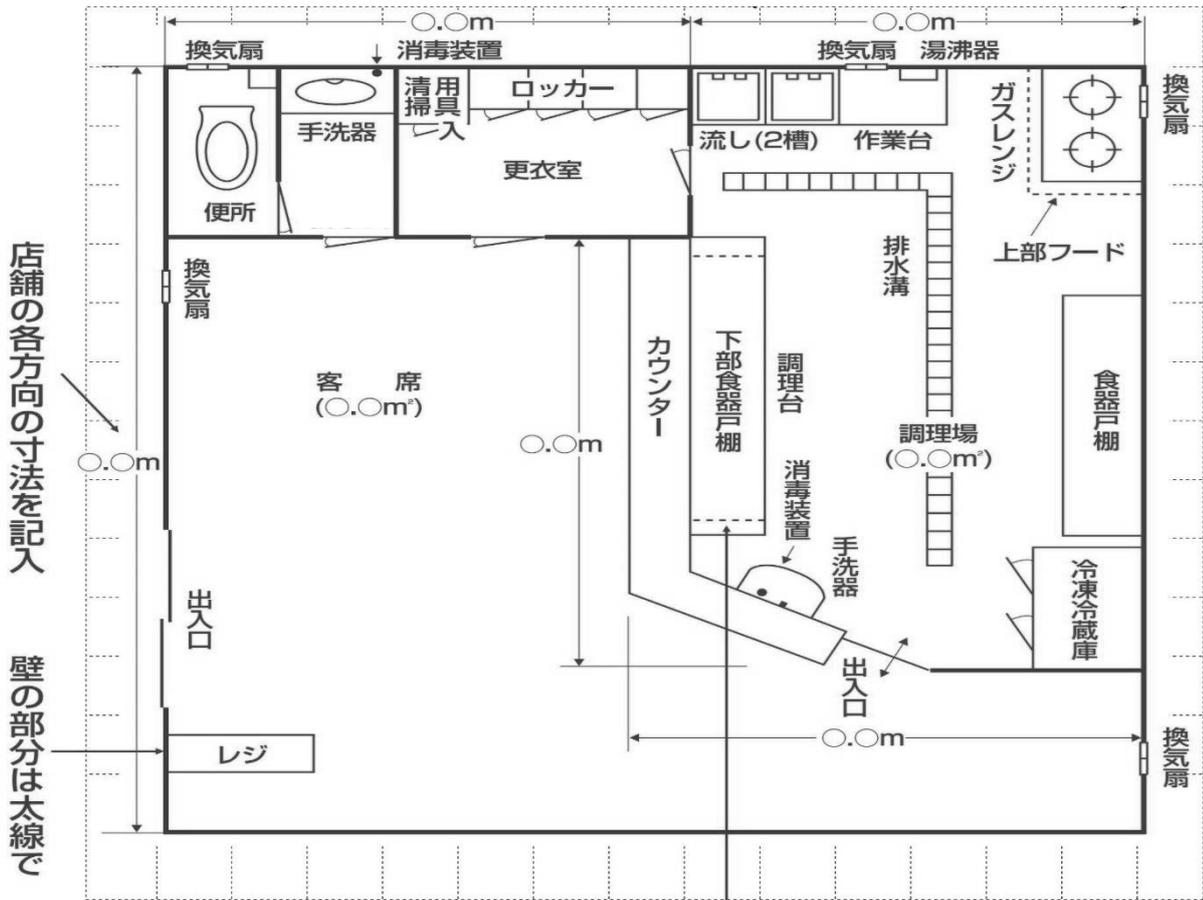
-	-	-
---	---	---

構 造 設 備 仕 様 書

建 物	<input type="checkbox"/> 鉄筋・ <input type="checkbox"/> 鉄骨 <input checked="" type="checkbox"/> コンクリート造 <input type="checkbox"/> 木造 <input type="checkbox"/> モルタル造 <input type="checkbox"/> 木造	<input checked="" type="checkbox"/> コンクリート・ <input type="checkbox"/> 瓦 <input type="checkbox"/> スレート・ <input type="checkbox"/> トタン <input type="checkbox"/> その他 ()	屋根 階建 平屋建	面積 〇〇、〇平方メートル	
施 設	設 備	内 容			
調 理 場 (製造所)	(1) 面 積	平方メートル			
	(2) 床	タイル・ <input checked="" type="checkbox"/> コンクリート・厚板・合成樹脂製			
	(3) 天井	漆喰板張・ <input checked="" type="checkbox"/> ステンレス・ボード			
	(4) 内 壁	床からメートルまで タイル・コンクリート・厚板・ ビニールクロス・ <input checked="" type="checkbox"/> ステンレ			
	(5) 区 画	あり・なし(オープンキッチン)			
	(6) 採 光・照 明	側面採光窓・天 窓・ <input checked="" type="checkbox"/> 人工照明 ← 蛍光灯等			
	(7) 換 気	自然換気・ <input checked="" type="checkbox"/> 自動換気 ← 換気扇等			
	(8) 防虫防そ	窓	<input checked="" type="checkbox"/> 網 戸 () ・ その他		
		出入口	<input checked="" type="checkbox"/> 網 戸 ・ <input checked="" type="checkbox"/> ガラス戸 ・ その他		
		排水口	<input checked="" type="checkbox"/> 金網戸 ・ その他		
	(9) 蒸気・油煙等の排防設備	<input checked="" type="checkbox"/> あり ・ なし			
	(10) 器具・原材料・添加物置場	<input checked="" type="checkbox"/> 食器戸棚			
	(11) 洗 浄・殺 菌 装 置	水道	流 し	ステン製 <input checked="" type="checkbox"/> 1・2・3そう式	
		熱湯・蒸気・煮沸・乾熱・薬品			
	(12) 手 指 消 毒 装 置	<input checked="" type="checkbox"/> あり () を使用) 次亜塩素酸ナトリウムなど			
	(13) 流水受そう式手洗装置	使用に便利な位置に 1箇所あり			
	(14) 冷 蔵 装 置	<input checked="" type="checkbox"/> 電気冷蔵庫			
(15) 水 源	<input checked="" type="checkbox"/> 上水道・簡易水道・自家水道・(滅菌機) 井戸・その他()				
(16) 廃 棄 物 容 器	金属・ほうろう引き・ <input checked="" type="checkbox"/> 合成樹脂製				
(17) 主要機械器具の状況					
更 衣 室	専用・居間兼用・ <input checked="" type="checkbox"/> 従業員専兼・更衣箱				
便 所	(1) 様 式	<input checked="" type="checkbox"/> 水洗式・汲取式			
	(2) 防 虫 防 止 装 置	<input checked="" type="checkbox"/> あり	大便所数	1	
	(3) 流水受そう式手洗装置 手 指 消 毒 装 置	<input checked="" type="checkbox"/> あり			
案 内 図	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;">N 4 ↑</div> <div>定規を使用してわかりやすく書いてください。</div> </div>				

(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。

●平面図（例）客席有の飲食店営業



重なる部分は点線で

●平面図（例）魚介類販売業



●平面図（例）
食肉販売業・飲食店（弁当・そう菜）

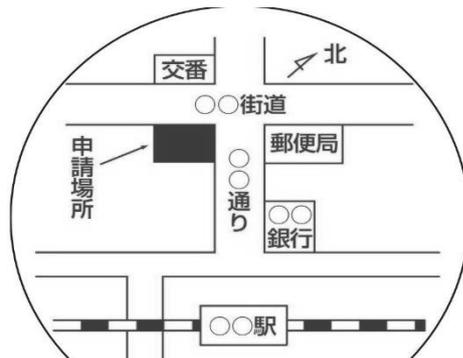


調理場は完全に壁・窓・扉などで仕切ること

●平面図（例）乳類・食料品等販売業



◆付近の案内図（例）



附近見取り図（100メートル以内）

営業施設の共通基準・特定基準(一部)

(○自動販売機以外のすべての業種に必要な施設の基準です ・ ○業種ごとに個別基準が定められています)

1 営業施設の構造

〔場所〕	清潔な場所を選ぶ
〔建物〕	鉄骨、鉄筋コンクリート、木造造りなど十分な耐久性を有する構造
〔区画〕	使用目的に応じて、壁、扉などにより区画する
〔面積〕	業種毎の最低面積基準が廃止されました。取扱量に応じた広さを確保してください
〔床〕	タイル、コンクリートなどの耐久性材料で排水がよく、平滑で清掃しやすい構造
〔内壁〕	床から少なくとも1mの高さまで、不浸透性の材料又は厚板で作られていなければなりません
〔天井〕	平滑で「すき間がなく清掃しやすい構造」。次の業種、業態について衛生上支障がない場合は、「平滑」の規定が緩和されました。 (1) 飲食店営業において、簡易な調理(原材料の仕込みを伴わず、完成品又は半製品を加熱又は加温するのみの調理をいう)のみを行う業態 具体的には、コンビニエンスストア等における電子レンジ調理、おでんの加温等(オーブン、フライヤー等の調理は含みません)が該当します (2) 喫茶店営業 (3) ソフトクリームの対面販売業種 ※(1)～(3)の業種については、石膏ボード等で多少凹凸がある材質も認められます。 (4) みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業 (5) めん類製造業(乾めんの製造に限ります) (6) その他知事が必要と認めた業種、業態
〔明るさ〕	採光は、作業面において100ルクス以上
〔換気〕	ばい煙、蒸気等の排除設備(換気扇等)
〔周囲の構造〕	周囲の地面は、耐久性材料で舗装し、排水がよく、清掃しやすい
〔ねずみ族、昆虫等の防除〕	ねずみや昆虫などの防除設備
〔洗浄設備〕	原材料、食品や器具等を洗うための流水式洗浄設備
〔手洗い設備〕	従業者専用の流水受槽式手洗いと手指の固定式消毒装置
〔給湯設備〕	飲食店営業・加工を行う食肉販売業・魚介類販売業、そうざい製造業では殺菌、洗浄の便を考慮して給湯設備(温湯、蒸気等による食器洗浄設備は給湯設備に含む)を必ず設置
〔更衣室〕	清潔な更衣室又は更衣箱を作業場外に設ける

2 食品取扱設備

〔器具等の整備〕	取扱量に応じた数の機械器具及び容器包装を整える
〔器具等の配置〕	移動し難い機械器具等は、作業に便利で、清掃及び洗浄をしやすい位置に配置する
〔保管設備〕	原材料、食品や器具類等を衛生的に保管できる設備
〔器具等の材質〕	耐久性で洗浄しやすく、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒が可能なもの
〔運搬具〕	必要に応じ、防虫、防じん、保冷のできる、清潔な食品運搬具を整える
〔計器類〕	冷蔵、殺菌、圧搾等の設備には、見やすい箇所に温度計及び圧力計を整える。必要に応じ計量器を整える

3 給水及び汚物処理

〔給水設備〕	水道水又は飲用適と認められる水を豊富に供給できるもの
〔便所〕	作業場に影響のない位置及び構造で、従業員に応じた数を設け、使用に便利である。 ねずみ族、昆虫などの防除設備、専用の流水受槽式手洗い設備、手指の固定式消毒装置を設ける
〔汚物処理設備〕	ふたがあり、耐久性で十分な容量があり、清掃しやすく、汚液や汚臭が漏れない
〔清掃器具の格納設備〕	作業場専用の清掃器具と格納設備



太田保健福祉事務所 衛生係

(太田保健所)

Tel : 0276-31-8243 Fax : 0276-31-8349

受付時間 : 8 : 30 ~ 12 : 00、13 : 00 ~ 17 : 15

受付日 : 月 ~ 金 (ただし、祝日及び 12/29 ~ 1/3 を除く)