

飲食店営業をはじめる際に、色々な手続きが必要となります。  
 そこでこれらの手続きの、概要をまとめてみました。  
 それぞれの手続きの詳細は、各関係機関に問い合わせて下さい。

## どこにどんな手続きが必要か

必要な手続きは次の一覧表のとおりです。

	保健所	警察 署	県税事務所	(社)日本音楽著作権協会
	風俗 営業 法	風俗 営業 法	登録	特別徴収義務者の 著作権法にもとづく音楽使用の許諾
	食品衛生法の許可	酒店 営業届出	深夜酒類提供飲	
すべての飲食業	○		○	*1
1号営業 キャバレー				
2号営業 待合、料理店、カフェー等				
3号営業 ナイトクラブ				
4号営業 ダンスホール等		○		
5号営業 低照度飲食店				
6号営業 区画席飲食店				
8号営業 ゲーム機設置営業				
スナック、酒屋、その他、客に酒類を提供する飲食店営業を 認可(午前0時~日の出まで)において営む営業 (営業の常態として 通常、主食と認められる食事を提供して営むものを除く。)			○ *2	
カラオケ設置施設など				○

\*1 登録手続きのいらない営業もありますが、詳しくは、県税事務所へ

\*2 住居専用地区、住居地域を原則禁止。詳しくは警察署へ

## 飲食店営業の施設基準

項目	施設基準
食品取扱室 (調理場)	区画 営業施設は、住居等と壁、ガラス戸等で区画
内	床 コンクリート、タイル等不浸透性材料で平滑、清掃洗浄が容易、排水良好
壁及び天井	床面から1mまでは不浸透性材料(コンクリート、タイル等)すき間がなく、平滑で清掃しやすく明色
換気設備	換気扇、フード等を設置し換気のよい構造
防そ・防虫設備	ねずみ、昆虫の発生、侵入を防ぐ構造設備
洗浄殺菌設備	流水式で洗浄、すぎ、殺菌のために3槽とする
手洗い設備	流水式で受け器、殺菌剤(逆性石けん)を設置
保存設備	冷蔵庫(冷冻庫) 温度計を備え、10℃以下で保存
食器戸棚	ガラス戸等があり、食器を衛生的に保管できる戸棚(扉付き)
食品及び原材料	衛生的に保存できる戸棚、倉庫等
廃棄物容器	不浸透性材料で蓋つきの容器
便所設置場所	調理場に衛生上支障のない位置 ねずみ、昆虫の発生、侵入を防ぐ構造設備
手洗い設備	流水式で受け器、殺菌剤(逆性石けん)を設置
客用手洗い設備	使用に便利な位置に、流水式で受け器を設置
使用水	水道水
更衣室	井水等を使用する場合は、滅菌装置を設置 更衣ロッカー、更衣箱でも可

### 営業許可手続きについて

#### [申請手続き]

- 新築ならびに店内改裝をして飲食店を開業する場合は、工事着工前にお店の図面を持参し、保健福祉事務所食品衛生課までおいでいただき相談して下さい。

#### [申請手続き]

- 営業許可申請書
- 施設設備の配置図(右図のように寸法を入れ正確に記載すること。)  
\*自宅兼飲食店等を開設する場合には、自宅の図面も合わせてお持ちください。
- 法人の場合 6ヶ月以内の登記簿謄本等を持参
- 食品衛生責任者の設置(調理師、製菓衛生師の免許証または食品衛生責任者養成講習会の修了証書等食品衛生責任者の資格を証明する書類を持参。)
- 水道水以外の水を使用する場合 飲用適である旨の水質検査成績書の写し  
(採水日の翌日から6ヶ月以内の国公立ならびに指定検査機関のもの)
- お店の場所を示す地図
- 手数料 飲食店営業 1,6,000円 奨励金営業 9,600円
- \*登記簿謄本・食品衛生責任者の資格証は、いずれも原本をお持ちください。照合した後返却します。
- \*申請は、施設が完成する10日から2週間前までに行って下さい。

施 設 基 準 例

○○m

換気扇

冷蔵庫  
(温度計)

食 器 戸 棚

ガス台

○○m

排 水 溝

手洗い器  
(殺菌剤)

流し(三槽)

調理台

更衣室  
(ロッカー又  
は更衣箱)

客



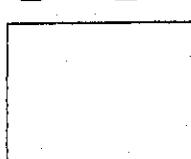
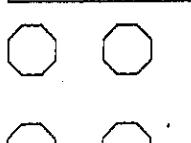
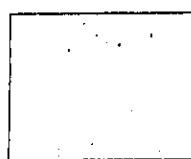
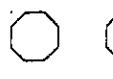
席

トイレ用 手洗い器  
(殺菌剤)

トイレ

○○m

○○m



出 入 口

\* 手洗い器の大きさ  
肘まで容易に洗うことができる十分な大きさが必要です。

\* トイレ用手洗い器と客用手洗い器の共用について  
便器と手洗い器の間に扉があり、トイレ別に化粧室が設けられている場合は、トイレ用  
手洗い器は客用手洗い器を兼ねることができます。