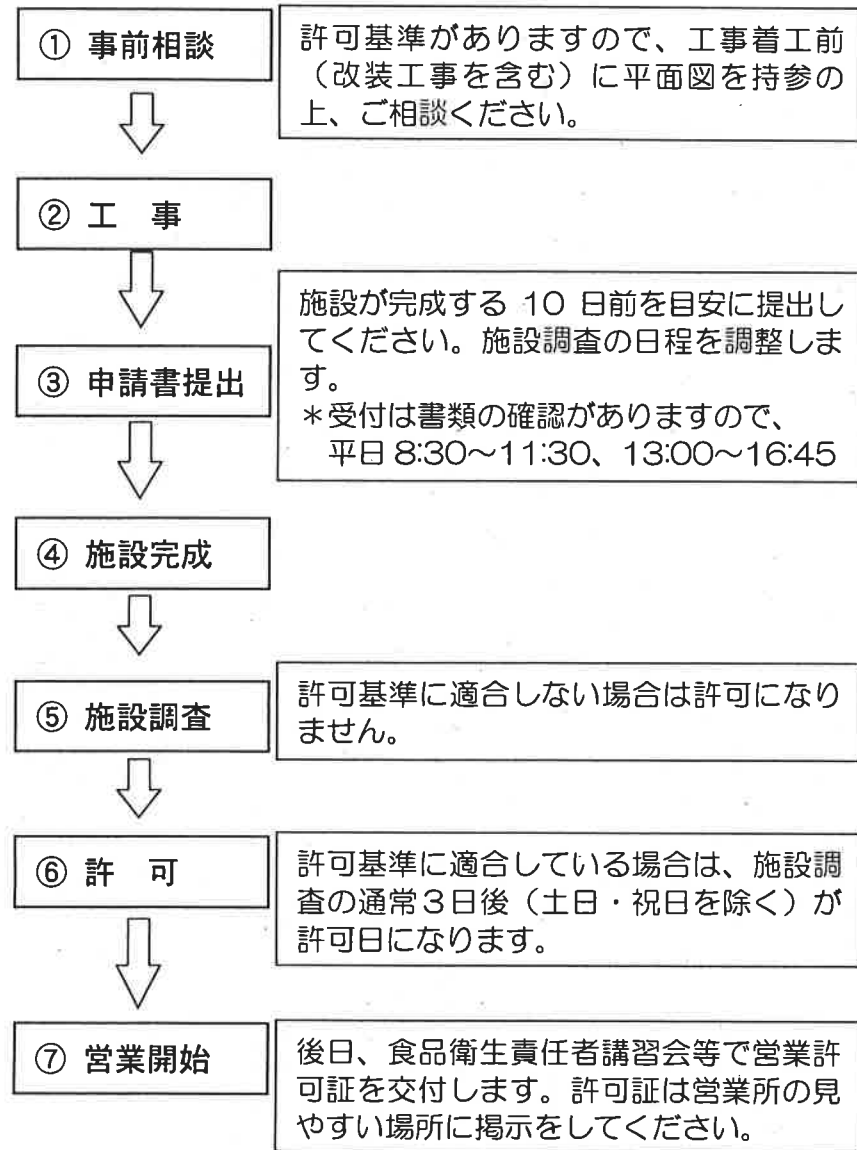


## 許可取得までの流れ



神奈川県鎌倉保健福祉事務所 食品衛生課  
TEL：0467-24-3900（代）

## 新規許可申請に必要なもの

1 営業許可申請書	保健福祉事務所にあります。神奈川県のホームページからダウンロードもできます。
2 営業設備の配置図	施設全体、調理場（製造室）、客席、店舗の面積が計算できる寸法が入った図面を用意してください。
3 製造方法等の概要書	製造業の場合のみ。概要（品目、原材料名、製造方法、製造量等）を記載してください。
4 水質検査成績書の原本とその写し（井戸水等水道水以外の水を使用する場合）	公的検査機関等で受けた水質検査成績書をお持ちください。（原本は確認後にお返しします） （水質検査成績書の有効期間は、採水日の翌日から営業許可申請日まで6ヶ月以内）
5 食品衛生責任者の資格を証するもの 調理師免許証 製菓衛生師免許証 知事指定養成講習会修了証書 等	必ず原本をお持ちください。 （確認後にお返しします） 別の営業施設との兼務は原則できません。
6 現在事項全部証明書、登記簿謄本等	法人申請の場合のみ。必ず原本をお持ちください（確認後にお返しします）。
7 申請手数料	（ ）円（現金）※
8 その他	

※ 飲食店営業：16,040円 乳類販売業：9,640円 食肉販売業：9,640円  
魚介類販売業：9,640円 菓子製造業：14,040円 喫茶店営業：9,640円等  
（営業期間が5ヶ月を越えない短期営業許可の申請手数料は、上記の半額になります）

## 施設基準のあらまし 【飲食店・喫茶店】

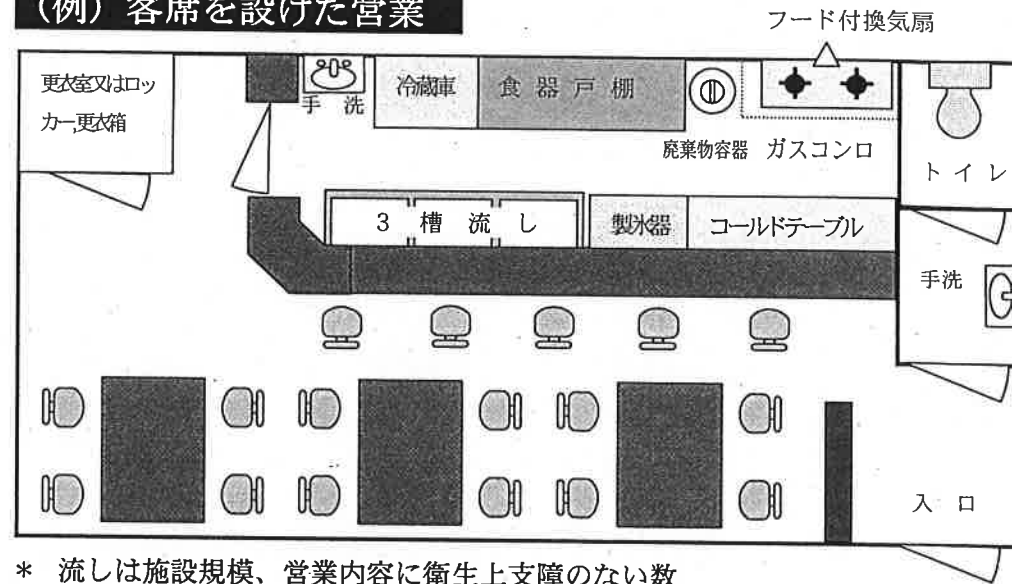
### 【全業種の共通基準】

- 施設は、不潔な場所に位置していないこと
- 施設の周囲は、清掃しやすく、排水がよいこと
- 食品取扱室（調理室）の構造
  - 住居等と壁・ガラス戸等で区画されていること（天井までの区画）
  - 食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた適当な広さがあること
  - 専用とすること（原則として飲食店営業専用の取扱室とすること）
  - 天井は、隙間がなく、清掃しやすい構造であること
  - 内壁は、隙間がなく、清掃しやすい構造であり、床面から1メートル以上の高さまでコンクリート、タイルその他の耐水性材料で作られていること
  - 床は、コンクリート、タイルその他の耐水性材料で作られ、清掃しやすく、排水がよい構造であること
  - 換気がよい構造設備を有するものであること
  - ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造設備を有するものであること（建物のすき間がなく、窓に網戸、排水溝にロストル等の設備がある）
  - 食品等を洗浄する場合には、使用に便利で食品等を汚染しない位置に食品等の取扱数量に応じた適当な数の流水式洗浄設備が設けられていること
  - 食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた機械器具等が備えられていること
  - 機械、器具、容器包装等の殺菌設備が設けられていること（流水式洗浄設備の水槽を殺菌設備とすることは可）
  - 冷蔵庫・冷凍庫等には、正確な温度計が見やすい場所に備えられていること
- 施設には、食品等を衛生的に保管できる設備が設けられていること
- 施設には、使用に便利で食品等を汚染しない位置に従事者の数に応じた適当な数の従事者用の流水式手洗い設備が設けられていること（原則調理場内） また、適当な大きさの受器（JIS:VL710以上 例L-5）及び殺菌剤が備えられていること（殺菌剤は固定されていなくても可）
- 施設には、従事者の数に応じた更衣室、更衣ロッカー又は更衣箱が設けられていること
- 給水設備（営業施設内の給水を行うためのすべての設備）は次のとおりであること
  - 使用に便利な位置に設けられていて、衛生的な構造であること（井戸にあっては、外部から汚染のない構造を有すること）
  - 使用水は、水道水又は保健所その他国公立の衛生試験機関等で飲用に適当と認められた水で、十分に供給されていること
  - 水道水以外の水を使用する場合は、給水設備に滅菌装置（塩素注入装置）が備えられていること
- 施設には、衛生上支障のない位置に従事者用の便所が備えられていること。従事者用便所は、ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造であること（共同便所は可。公衆便所や近所の住居等の便所は不可）
- 従事者用便所には、適当な大きさの受器（JIS:VL710以上例L-5）及び殺菌剤を備えた流水式手洗い設備が設けられていること
- 不透透性材料で作られた、ふた付きで十分な容量のある廃棄物容器が備えられていること

### 【飲食店営業・喫茶店営業の業種別基準】

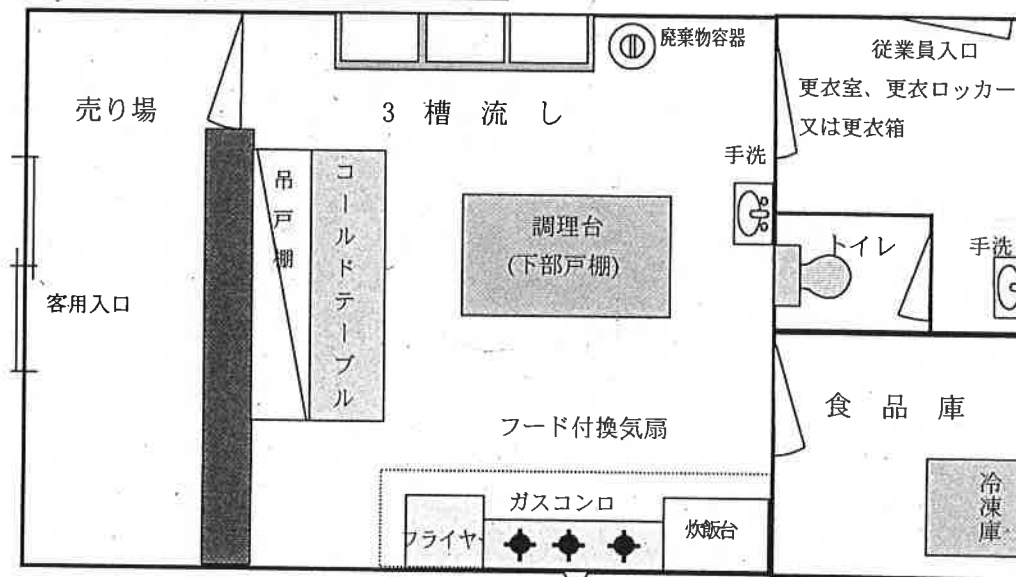
- 調理室が設けられていること。ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ構造設備を有する建物内で、カウンター等の隔壁により客が容易に立ち入れない構造を有し、衛生上支障がないと認められる調理場が設けられている場合は可
- 客に飲食させる場合は、使用に便利な場所で食品を汚染しない位置に適当な大きさの受器を備えた客用の手洗い設備が設けられていること。また衛生上支障がない位置に客用の便所が設けられていること（客用の便所には、適当な大きさの受器を備えた流水式手洗い設備が設けられていること）
- 施設には食品を常に10℃以下に保存することができる冷蔵庫が設けられていること（衛生確保が可能であれば調理室（調理場）外であっても可）

### （例）客席を設けた営業



- \* 流しは施設規模、営業内容に衛生上支障のない数
- \* トイレのドアは調理場への直接開口不可

### （例）客席を設けない営業



- \* 流しは施設規模、営業内容に衛生上支障のない数
- \* トイレのドアは調理場への直接開口不可

## 施設基準のあらまし 【菓子製造業】

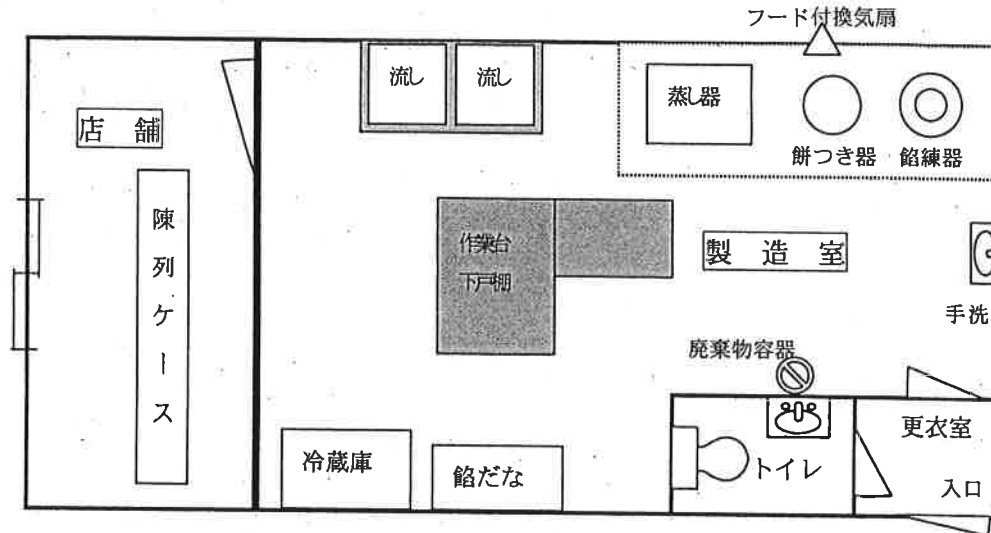
### 【全業種の共通基準】

- 施設は、不潔な場所に位置していないこと
- 施設の周囲は、清掃しやすく、排水がよいこと
- 食品取扱室（製造室）の構造
  - 住居等と壁・ガラス戸等で区画されていること（天井までの区画）
  - 食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた適当な広さがあること
  - 専用とすること（原則として菓子製造業専用の製造室とすること）
  - 天井は、隙間がなく、清掃しやすい構造であること
  - 内壁は、隙間がなく、清掃しやすい構造であり、床面から1メートル以上の高さまでコンクリート、タイルその他の耐水性材料で作られていること
  - 床は、コンクリート、タイルその他の耐水性材料で作られ、清掃しやすく、排水がよい構造であること
  - 換気がよい構造設備を有するものであること
  - ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造設備を有するものであること（建物の隙間がなく、窓に網戸、排水溝にロストル等の設備がある）
  - 食品等を洗浄する場合には、使用に便利で食品等を汚染しない位置に食品等の取扱数量に応じた適当な数の流水式洗浄設備が設けられていること
  - 食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた機械器具等が備えられていること
  - 機械、器具、容器包装等の殺菌設備が設けられていること（流水式洗浄設備の水槽を殺菌設備とすることは可）
  - 冷蔵庫・冷凍庫等には、正確な温度計が見やすい場所に備えられていること
- 施設には、食品等を衛生的に保管できる設備が設けられていること
- 施設には、使用に便利で食品等を汚染しない位置に従事者の数に応じた適当な数の従事者用の流水式手洗い設備が設けられていること（原則調理場内） また、適当な大きさの受器（JIS:VL710 以上例し-5）及び殺菌剤が備えられていること（殺菌剤は固定されていなくても可）
- 施設には、従事者の数に応じた更衣室、更衣ロッカー又は更衣箱が設けられていること
- 給水設備（営業施設内の給水を行うためのすべての設備）は次のとおりであること
  - 使用に便利な位置に設けられていて、衛生的な構造であること（井戸にあっては、外部から汚染のない構造を有すること）
  - 使用水は、水道水又は保健所その他国公立の衛生試験機関等で飲用に相当と認められた水で、十分に供給されていること
  - 水道水以外の水を使用する場合は、給水設備に滅菌装置（塩素注入装置）が備えられていること
- 施設には、衛生上支障のない位置に従事者用の便所が備えられていること。従事者用便所は、ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造であること（共同便所は可。公衆便所や近所の住居等の便所は不可）  
従事者用の便所には、適当な大きさの受け器及び殺菌剤を備えた流水式手洗い設備が設けられていること
- 不浸透性材料で作られた、ふた付きで十分な容量のある廃棄物容器が備えられていること

### 【菓子製造業の業種別基準】

- 施設には、原材料保存室、製造室、製品保存室が設けられていること（原料保存室、製品保存室については、原料又は製品を衛生的に保存できる場合はこの限りでない）
- 原料又は製品の種類、製造量等により原料又は製品を冷却する必要がある場合の施設には、原料又は製品を保存することができる冷蔵庫が設けられていること

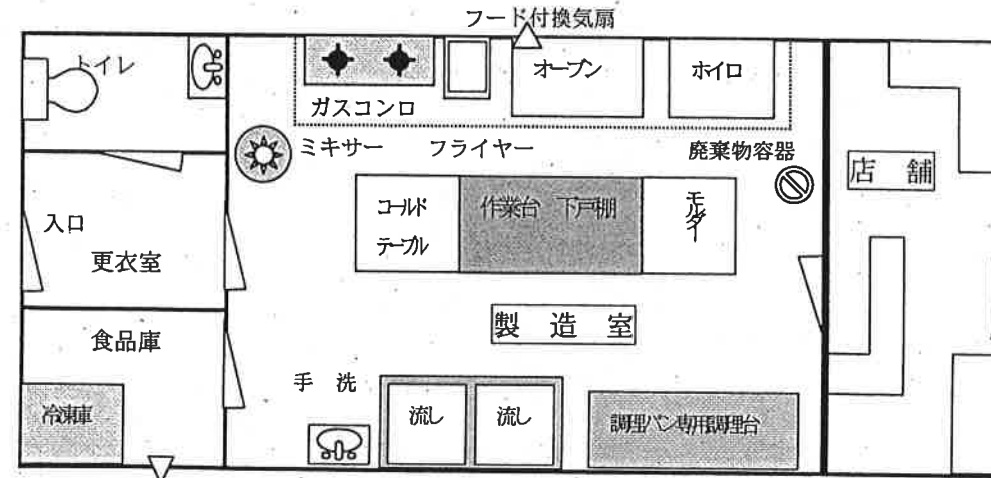
## （例）和生菓子



- \* 流しは施設規模、営業内容に衛生上支障のない数
- \* トイレのドアは製造室への直接開口不可

## （例）パンと調理パン（飲食店）の共用

- \* 菓子製造業と飲食店営業許可申請が必要です



- \* 流しは施設規模、営業内容に衛生上支障のない数
- \* トイレのドアは製造室への直接開口不可

飲食店営業をはじめめる際に、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「許可」	風俗営業法 深夜酒類提供飲食店営業「届出」		
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、酒場、その他、客に酒類を提供して営む飲食店営業を 深夜(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

# 平成27年度(後期)「食品衛生責任者養成講習会」開催のお知らせ

公益社団法人 神奈川食品衛生協会

## 1. 申込方法

申込みは下記記載の受付日に受付場所で行なって下さい。(電話での申込みは行っておりません。受付日と講習日は異なります。)  
 ◎証明写真2枚(縦3.6cm横3cm又は縦4cm横3cm) ◎受講料10,000円(納入後の返金は致しません。)が必要でです。

## 2. 受付及び講習日程

協会名	受付日	受付場所	講習日	講習会場	定員
大和	27. 9. 24 (木) 13:00~16:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	厚木保健福祉事務所 大和センター 講堂 大和市中心1-5-26(旧大和保健福祉事務所) 問合せ先 046-264-3469 (受付日は電話がつかがりません)	27. 10. 8 (木)	大和市保健福祉センター 1階 ホール 大和市鶴間1-31-7 問合せ先 046-264-3469 (講習日は電話がつかがりません)	160
茅ヶ崎	27. 9. 28 (月) 9:30~11:30 14:00~16:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	茅ヶ崎保健福祉事務所 講堂 茅ヶ崎市茅ヶ崎1-8-7 問合せ先 0467-85-1098 (受付日は電話がつかがりません)	27. 10. 14 (水)	さがみ農業協同組合 茅ヶ崎支店 5階 大会議室 茅ヶ崎市新栄町13-44 (JAさがみ) 問合せ先 0467-85-1098 (講習日は電話がつかがりません)	150
小田原	27. 10. 6 (火) 10:00~12:00 13:00~15:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	小田原合同庁舎 4階 実習室 小田原市狛籠350-1 問合せ先 0465-32-8948	27. 10. 27 (火)	小田原市民会館 6階 第7会議室 小田原市本町1-5-12 問合せ先 0465-32-8948	150
鎌倉	27. 10. 21 (水) 10:00~12:00 13:00~16:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	鎌倉保健福祉事務所 講堂 鎌倉市由比が浜2-16-13 問合せ先 0467-22-9488	27. 11. 8 (日)	鎌倉女子大学 大講義室 鎌倉市大船6-1-3 問合せ先 0467-22-9488 (講習日は電話がつかがりません)	150
厚木	27. 10. 27 (火) 13:00~16:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	厚木合同庁舎 2号館 4階 AB会議室(厚木警察署隣) 厚木市水引2-3-1 問合せ先 046-222-7643	27. 11. 8 (日)	厚木商工会議所 5階 大会議室 厚木市本町1-16-15 問合せ先 046-222-7643 (講習日は電話がつかがりません)	150
平塚	27. 10. 21 (水) 10:00~15:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	平塚市民センター 3階 小会議室 平塚市見附町15-1 問合せ先 0463-30-6680 (受付日は電話がつかがりません)	27. 11. 11 (水)	湘南ステーションビルラスカ 6階 ラスカホール 平塚市宝町1-1 問合せ先 0463-30-6680 (講習日は電話がつかがりません)	200
藤沢	27. 11. 11 (水) 10:00~12:00 13:00~15:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	藤沢市保健所 3階 中会議室 藤沢市鶴沼2131-1 問合せ先 0466-50-5033	27. 11. 26 (木)	藤沢市民会館 第1展示集会ホール 藤沢市鶴沼東8-1 問合せ先 0466-50-5033 (講習日は電話がつかがりません)	220
相模原 (津久井支部)	27. 12. 3 (木) 9:00~12:00 13:00~15:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	相模原食品衛生協会津久井支部 事務所 相模原市緑区中野613-2 津久井保健センター2階 問合せ先 042-780-5077	27. 12. 17 (木)	相模原市立津久井中央公民館 3階 研修室 相模原市緑区中野633 (旧津久井文化福祉会館) 問合せ先 042-780-5077 (講習日は電話がつかがりません)	100
相模原	27. 12. 16 (水) 10:00~12:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	相模原教育会館 3階 大会議室(1) 相模原市中央区富士見6-6-13 (受付日の午前中は電話がつかがりません)	28. 1. 13 (水)	相模原教育会館 3階 大会議室 相模原市中央区富士見6-6-13 問合せ先 042-750-0321 (講習日は電話がつかがりません)	200
横須賀	27. 12. 22 (火) 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	10:00~12:00 ウェルシア市市民プラザ 3階 保健所会議室 13:00~16:00 ウェルシア市市民プラザ 3階 協会事務局 横須賀市西逸見1-38-11 問合せ先 046-823-0233	28. 1. 20 (水)	ヴェルクよこすか(勤労福祉会館)6階ホール 横須賀市日の出町1-5 問合せ先 046-823-0233 (講習日は電話がつかがりません)	200
足柄	27. 12. 15 (火) 10:00~12:00 13:00~15:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	小田原保健福祉事務所 足柄上センター 2階 研修室 足柄上郡開成町吉田島2489-2 (旧足柄上保健福祉事務所) 問合せ先 0465-85-3730 (受付日は電話がつかがりません)	28. 1. 21 (木)	足柄上合同庁舎 2階 大会議室 足柄上郡開成町吉田島2489-2 問合せ先 0465-85-3730 (講習日は電話がつかがりません)	100
小田原	28. 1. 14 (木) 10:00~12:00 13:00~15:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	小田原合同庁舎 4階 実習室 小田原市荻籠350-1 問合せ先 0465-32-8948	28. 2. 4 (木)	小田原市民会館 6階 第7会議室 小田原市本町1-5-12 問合せ先 0465-32-8948	150
三浦	28. 1. 30 (土) 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	三浦市南下浦市民センター 2階 研修室 三浦市南下浦町上宮田3274 問合せ先 046-882-3128 (受付日は電話がつかがりません)	28. 2. 13 (土)	三浦市南下浦市民センター 2階 講堂 三浦市南下浦町上宮田3274 問合せ先 046-882-3128 (講習日は電話がつかがりません)	100
大和	28. 2. 3 (水) 13:00~16:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	厚木保健福祉事務所 大和センター 講堂 大和市中心1-5-26(旧大和保健福祉事務所) 問合せ先 046-264-3469 (受付日は電話がつかがりません)	28. 2. 17 (水)	大和市保健福祉センター 1階 ホール 大和市鶴間1-31-7 問合せ先 046-264-3469 (講習日は電話がつかがりません)	160
藤沢	28. 2. 10 (水) 10:00~12:00 13:00~15:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	藤沢市保健所 3階 中会議室 藤沢市鶴沼2131-1 問合せ先 0466-50-5033	28. 2. 24 (水)	藤沢市民会館 第1展示集会ホール 藤沢市鶴沼東8-1 問合せ先 0466-50-5033 (講習日は電話がつかがりません)	220
横須賀	28. 2. 18 (木) 10:00~12:00 13:00~16:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	10:00~12:00 ウェルシア市市民プラザ 3階 第1研修室 13:00~16:00 ウェルシア市市民プラザ 3階 協会事務局 横須賀市西逸見町1-38-11 問合せ先 046-823-0233	28. 3. 9 (水)	ヴェルクよこすか(勤労福祉会館)6階ホール 横須賀市日の出町1-5 問合せ先 0466-823-0233 (講習日は電話がつかがりません)	200
秦野伊勢原	28. 2. 24 (水) 10:00~12:00 13:00~15:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	平塚保健福祉事務所 秦野センター 講堂 秦野市尊屋2-9-9(旧秦野保健福祉事務所) 問合せ先 0463-85-6260	28. 3. 16 (水)	秦野商工会議所 4階 大会議室 秦野市平沢2550-1 問合せ先 0463-85-6260 (講習日は電話がつかがりません)	130
相模原	28. 3. 9 (水) 10:00~12:00 開始時刻より定員になり次第開始切ります。	相模原教育会館 3階 大会議室(1) 相模原市中央区富士見6-6-13 (受付日の午前中は電話がつかがりません)	28. 3. 20 (日)	相模原教育会館 3階 大会議室 相模原市中央区富士見6-6-13 問合せ先 042-750-0321 (講習日は電話がつかがりません)	200

## 3. 講習科目及び時間

公衆衛生学 1時間、衛生法規 2時間、食品衛生学 3時間の合計6時間を1日で行います。

## 4. 受講資格

(1) 満15歳以上(義務教育履修中の者を除く)の者とする。

(2) 原則として日本語が理解できる者とする。

## 5. その他

- (1) 受付場所と講習会場は異なる場合がありますのでご注意ください。
- (2) 遅刻は欠講となりますのでご注意ください。
- (3) 駐車設備がありませんので公共の交通機関等をご利用下さい。
- (4) 建物内は原則禁煙となっておりますので、ご承知お下さい。

※講習会についてのお問い合わせは、各保健福祉事務所・保健所内食品衛生協会にお願い致します。

## 食品衛生責任者養成講習会を受講する必要のない方

- (1) 本講習会を受講し、修了証書(資格者証)をお持ちの方
- (2) 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、ふぐ包丁師の資格をお持ちの方

上記の資格をお持ちの方は、食品衛生責任者としての知識を有する資格者として認められております。