

営業許可申請の手引き(新規)

事前相談

工事着工前に、営業内容・設備等について事前相談してください
営業内容等に応じて許可に必要な施設・設備等について説明します

申請

開業予定の概ね2週間前に手続きをしてください

●電子申請で行う場合

食品衛生申請等システムを通じて下記書類を添付し申請
※申請手数料は、これまで通り窓口での納付になります

●窓口で申請する場合

営業許可申請書に必要な書類等を添付し、手数料と併せて窓口へ提出

手続きに必要な書類等	
申請書	用紙は保健所生活衛生課にあります
施設平面図	事前相談済みのもの
水質検査成績書	タンク給水、井戸水等の場合(1年以内・写し可)
申請手数料	() 円) 許可業種により異なります
登記事項証明書	法人の場合(3ヶ月以内・写し可)
食品衛生責任者の資格を証明するもの	食品衛生責任者講習会修了証, 栄養士、調理師、製菓衛生師の免許証(写し可)
食品衛生協会費	() 円) 詳細は協会事務局へ(☎25-2635)

現場検査

営業施設を食品衛生監視員が許可基準に合致しているか検査します
営業者の方も立ち会いをしてください

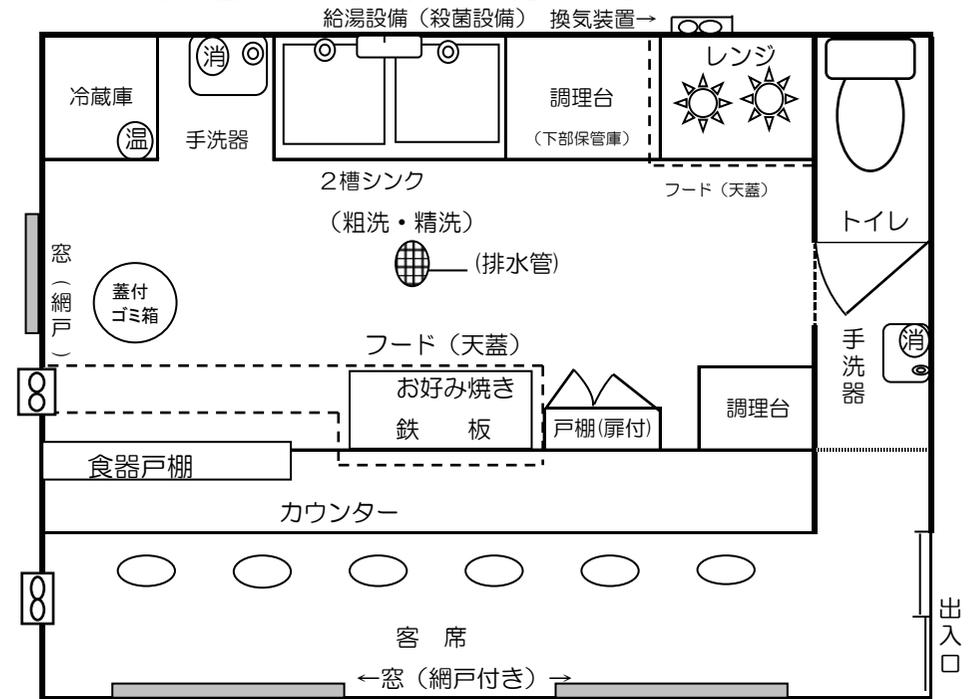
- 施設や設備などに不備等があれば、改善後、再検査となります
- 工事完了日等に合わせて検査日時を担当者と調整してください

営業許可

- 施設検査に合格した後、概ね2~3日程度で交付されます
- 営業許可証が交付されてから営業可能となります
- 施設内に営業許可証、食品衛生責任者氏名プレートを掲示してください
- 許可後、住所、設備、名義等を変更する場合は、事前に相談してください

問い合わせ先：呉市保健所 生活衛生課
☎ (0823) 25-3536 ㊚ (0823) 24-6826
✉ E-mail: seieisei@city.kure.lg.jp

飲食店営業の施設例(お好み焼き店の例)



【施設・設備の主な指導ポイント】

- ☆ 施設は屋外からの汚染を防止し、食品等の取扱量に応じた十分な広さを有すること
- ☆ 作業区分に応じ、必要な区画がされていること
- ☆ 排気設備、排水管等外部へ通じる箇所は、防鼠・防虫設備があること
- ☆ レンジ台、鉄板など熱源上部には局所排気設備(フード)があること
- ☆ 天井、床及び内壁があり、清掃等容易にすることができる材料・構造であること
また照明、換気が十分であり、天井は、明るい色でほこり等の落下しない構造、内壁(床から1m程度まで)も含め、床は平滑な不浸透性又は耐水性材質とすること
- ☆ 手洗器は、調理場にあつては必要な個数、便所の出入口に設置すること
大きさは、JIS規格L710(旧L5=約40cm×32cm)以上、蛇口は再汚染が防止できるもの(レバーハンドル式:長さ15cm程度、センサー式等)とし、消毒薬容器を設置すること
- ☆ 流しは2槽シンクで、(各槽に)蛇口を設け殺菌設備(給湯設備等)があること
- ☆ 食器・調理器具類などがすべて収納できる扉付き保管庫を備えること
- ☆ 冷蔵冷凍庫には、温度計があること
- ☆ 蓋付きの不浸透性材質のゴミ箱を備えること