

## I 手続きの流れ

- ① **営業許可申請の準備** 申請に必要な書類など(下記)を用意します。
- ② **営業許可申請** 保健所へ書類を提出し、申請手数料を納付します。  
併せて、施設の検査日を予約します。
- ③ **検査** 営業を開始する前に保健所の監視員が施設の検査に伺います。  
設備や器具が基準を満たしていることが確認されると、営業することができます。(基準に合致しない場合は営業できませんのでご注意ください。)
- ④ **営業許可証の交付** 施設の検査が完了した後、保健所の監視員が「営業許可証」  
交付の日を指示しますので、後日保健所の窓口まで受け取り  
にきて下さい。  
交付後は、営業許可証と食品衛生責任者プレートは店内の  
見やすい所へ掲示して下さい。

## II 営業許可申請に必要なもの

[シ印]

- 1 **営業許可申請書及び別紙1**:保健所で配布しています。
- 2 **食品衛生責任者(※下記Ⅲ参照)の資格を証するもの (原本)**
- 3 **施設の平面図**:①調理場内の平面図(洗浄槽・手洗い・主要な調理器具など)  
②営業施設全体の平面図(出入口・客席・調理場・トイレなど)  
を申請書に記入または用意してください。(工事用図面でも可)
- 4 **施設付近の地図**:目印になる建物などとともに申請書に記入または用意して下さい。
- 5 **水質検査結果(26項目)**:水道水以外を利用する場合のみ必要です。
- 6 **登記事項証明書**:(法人による申請の場合のみ必要です(原本・3ヶ月以内))
- 7 **申請手数料**:奈良県証紙で納付して下さい。  
奈良県証紙は保健所内食品衛生協会で販売しています。
- 8 **印鑑**(法人による申請の場合は法務局に登録された印鑑が必要です)

## III 食品衛生責任者について

施設ごとに食品取扱者のうちから「食品衛生責任者」を定め、その者の氏名を施設内に明示する必要があります。

### 食品衛生責任者になれるのは…

- A 食品衛生管理者又は食品衛生監視員になることのできる資格を有する方
- B 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者などの資格を有する方
- C 知事が指定する講習会を受講した方
- D 他府県の講習会を受講した方

#### 食品衛生責任者講習会

(知事が指定する衛生講習会)  
各地区ごとに開催されますので  
事前にお申し込み下さい  
(奈良県食品衛生協会主催)

## IV 飲食店営業の施設基準(県条例第4条・細則第4条より抜粋)

- 1 施設は、清潔な場所に位置すること。
- 2 施設は、食品等の取扱いに適した広さを有し、営業に直接必要でない場所と区画され、専用であること。
  - \* 家庭用と営業用は兼用できません
  - \* 区画:調理場は、壁板、ガラスその他適当なものにより他と区画してあること。
- 3 施設は、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ構造であること。
- 4 食品取扱室(食品の製造、処理、加工、調理等を行う室)の床は、平滑で排水が良く耐水であること。ただし、水を使用しない場所においては、耐水としないことができる。
- 5 食品取扱室の内壁は、平滑で、床面から1mまでは、耐水であること。  
ただし、水を使用しない場所においては、耐水としないことができる。
- 6 食品取扱室の天井は、ほこりの落下しない構造であること。
- 7 作業に適した明るさを確保できる設備を設けること。
- 8 換気が十分に行える設備を設けること。
- 9 使用する目的に応じた器具類を備え、衛生的に保管できる設備を設けること。
  - \* 配置:固定され、又は移動し難い器具類は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄しやすい位置に配置されていること。
  - \* 材質:食品等に直接接触する器具は、耐水性で洗浄しやすく、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で殺菌が可能なものであること。
  - \* まな板及び包丁:用途別及び食品別により調理量に応じてそれぞれ専用として備えること。
  - \* 生食用のまな板:合成樹脂製(合成ゴム製を含む。以下同じ。)のものを備えること。
- 10 食品等及び容器包装は、取扱いに応じて衛生的に保管できる設備を設けること。
- 11 食品、器具等を流水で洗浄する設備(二槽以上の洗浄槽)を設けること。
- 12 施設には、必要に応じ、洗浄及び消毒のための温湯又は蒸気を豊富に供給できる給湯設備を設けること。
- 13 衛生管理に適した専用の洗剤及び消毒薬を備えた流水式手洗い設備を設けること
- 14 汚液及び汚臭を防ぐ構造の廃棄物保管設備を設けること。
- 15 使用する水の給水設備は、水道水又は規則で定める水質基準に適合する水を豊富に供給できるものであること。なお、水道水以外の水を給水する場合は殺菌装置等を設置した給水設備であること。<検査項目については裏面のとおり>

16 便所は、衛生上支障のない場所に位置し、適切な構造であること。

\* 便所は、食品取扱者に応じた数を設け、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備をすること。又、専用の洗剤及び消毒薬を備えた流水受槽式手洗い設備を設けること。

\* 客用の便所：調理場及び客席に衛生上影響がない構造で、使用に便利な位置に設け、洗剤及び消毒薬を備えた流水受槽式手洗い設備があること。

17 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱、圧搾等の設備には、見やすい箇所に温度計、圧力計等必要な計器類を備え、食品取扱室には、必要に応じて温度計及び計量器を備えること

\* 冷蔵冷凍

調理場には、十分な大きさの冷蔵設備を設け、庫内温度は常に10℃以下に保持できるものであること  
冷凍食品を取り扱う場合は、必要に応じて冷凍設備を設けること。

18 食品等の運搬具は、必要に応じ、防虫、防じん及び保冷の装置のある清潔なものであること。

19 施設の適当な位置に食品取扱者の数に応じた更衣室又は更衣箱を設けること。

20 その他(上乘せ基準)

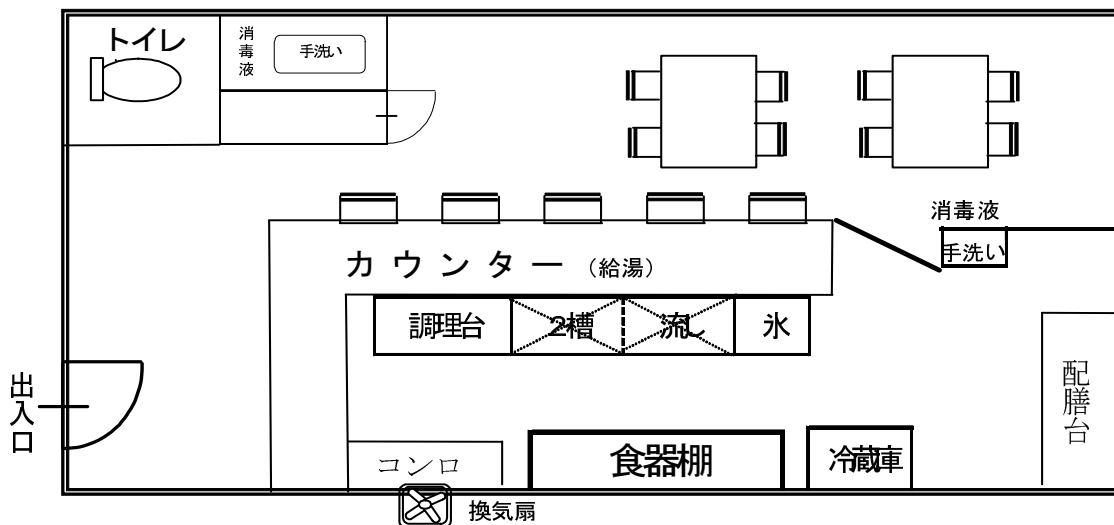
1) 旅館、料理店、仕出し屋等の営業

旅館、料理店、仕出し屋等の営業にあつては、配ぜん場(盛り付け場)を設け、必要に応じ放冷場を設けること。

2) ふぐを処理する営業

ふぐを処理する営業にあつては、ふぐの処理専用の換水式洗浄槽、処理台、まな板及び包丁並びにふぐを保管する容器を備え、その容器には処理済用又は未処理用である旨を表示し、処理した有毒部分を入れる専用の不浸透性で施錠できる廃棄物容器を備え、その容器には有毒である旨を表示すること。

## V 施設のサンプル図 ※店舗(調理場)のサンプル図です



## VI 水道水以外の水を使用する場合の水質検査について

検査項目：26項目の検査が必要です。

- ①一般細菌 ②大腸菌群 ③硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素 ④塩素イオン
- ⑤有機物等 ⑥pH値 ⑦臭気 ⑧色度 ⑨濁度 ⑩カドミウム ⑪水銀 ⑫鉛
- ⑬ヒ素 ⑭六価クロム ⑮シアン ⑯フッ素 ⑰有機リン ⑱亜鉛 ⑲鉄 ⑳銅
- ㉑マンガン ㉒硬度(カルシウム・マグネシウム) ㉓蒸発残留物
- ㉔陰イオン界面活性剤 ㉕フェノール類 ㉖味

※ 井戸水などの殺菌を塩素により行っている場合には、遊離残留塩素の検査もあわせて行ってください。

検査を受けなければならない方は？

水道水以外の水(井戸水など)をお使いの食品関係業者が対象です。

検査の頻度は？

年1回以上の水質検査が必要です。

水質検査成績書はどのくらい保管すれば良いですか？

1年間保管してください。

ただし、その水を使用して製造した食品の賞味期限が1年を超える場合は、賞味期限の日まで保管してください。

## VII 営業許可証、食品衛生責任者氏名の掲示

営業許可証は、来客者等から見やすい場所に掲示することが義務づけられています。  
また、食品衛生責任者の氏名(プレート)も掲示することが義務づけられています。

【問合せ先 奈良県中和保健所 食品衛生課】

TEL:0744-48-3031

FAX:0744-48-3132