食品に関する営業を始められる皆さんへ
～食品関係営業許可申請について～

食品に関する営業のうち、次の営業については、食品衛生法で定められた**営業許可**が必要です。

営業許可業種の一覧

分　類	業　種
調理業	・飲食店営業 ・調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業
販売業	・食肉販売業※1　・魚介類販売業※1　・魚介類競り売り営業
処理業等	・集乳業　・乳処理業　・特別牛乳搾取処理業　・食肉処理業 ・食品の放射線照射業
製造業等	・菓子製造業　・アイスクリーム類製造業　・乳製品製造業　・清涼飲料水製造業 ・食肉製品製造業　・水産製品製造業　・氷雪製造業　・液卵製造業 ・食用油脂製造業　・みそ又はしょうゆ製造業　・酒類製造業　・豆腐製造業 ・納豆製造業　・麺類製造業　・そうざい製造業　・複合型そうざい製造業 ・冷凍食品製造業　・複合型冷凍食品製造業　・漬物製造業 ・密封包装食品製造業　・食品の小分け業　・添加物製造業

※１包装品を仕入れての販売のみの場合を除く。

営業を行うには、営業場所を所管する保健所への**営業許可申請**が必要です。営業許可を受けるには、条例で定める**施設基準**に適合した施設が必要です。あわせて、**食品衛生責任者**の設置及び**ＨＡＣＣＰ（ハサップ）に沿った衛生管理**の取り組みが必要です。なお、業種により**営業届出**が必要な場合がありますのでご注意ください。

◆県内保健所の連絡先（食品衛生窓口）（※岡山市及び倉敷市を除く）

保健所担当課	所在地	電話	管轄区域
備前保健所衛生課	岡山市中区古京町1-1-17	086-272-3947	玉野市、瀬戸内市、吉備中央町、備前市、赤磐市、和気町
備中保健所衛生課	倉敷市羽島 1083	086-434-7026	総社市、早島町、笠岡市、井原市、浅口市、里庄町、矢掛町
備北保健所備北衛生課	高梁市落合町近似 286-1	0866-21-2837	高梁市、新見市
真庭保健所真庭衛生課	真庭市勝山 591	0867-44-2918	真庭市、新庄村
美作保健所衛生課	津山市椿高下 114	0868-23-0115	津山市、鏡野町、美咲町、久米南町、美作市、勝央町、奈義町、西粟倉村

※岡山市及び倉敷市の保健所への連絡先（食品衛生窓口）については、こちらをご覧ください。

【県庁生活衛生課ホームページ】https://www.pref.okayama.jp/page/detail-3349.html

営業許可申請の流れ

事前相談

●施設の**工事開始前**に、営業場所を所管する保健所へ**図面**を持参の上、**相談**ください。施設は、条例で定める**施設基準**に適合している必要があります。
図面は設備の配置や広さが分かるものであれば、手書きでも構いません。

●井戸水など、**水道水以外の水**を使用する場合は、**水質検査**が必要です。
水質検査の項目については、事前に保健所に相談の上、検査機関で検査を受け、水質検査の結果を提出してください。
なお、水道水が供給されている場合は、できるだけ水道水を使用しましょう。

申請書類提出 & 施設検査日日程調整

●**申請**は時間的な余裕を持って行いましょう。
営業許可に当たっては施設検査（現地確認）を行うため、営業開始予定日の**１０日～２週間前**までに必要書類を提出してください。

申請に必要な書類等
1　営業許可申請書
2　営業施設の構造及び設備を示す図面（３ページ参照）
3　水質検査の結果 （水道水、専用水道、簡易専用水道以外の水を使用する場合）
4　食品衛生責任者の資格（３ページ参照）を証明するもの （食品衛生責任者手帳等）
5　営業許可申請手数料（岡山県ホームページ） https://www.pref.okayama.jp/page/720141.html

なお、営業許可申請は食品衛生申請等システムによる**オンライン申請も可能**です。
（申請手数料は、別途、県の収納専用窓口（ＰＯＳレジ）での納付が必要）
【食品衛生申請等システム】https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp

営業許可申請書の**様式ダウンロード**はこちら。
【様式ダウンロード】https://www.pref.okayama.jp/page/577605.html

施設検査の実施

●施設の**工事が完了**し、営業ができる状態になったら、**施設検査**を実施します。
施設検査では、施設が施設基準に適合しているかを確認します。
なお、施設基準に適合しない場合は、必要な改修等が行われた上で、再度検査を実施します。

●施設検査には、営業者又は食品衛生責任者など、**営業内容が分かる方**が**立ち会ってください**。

許可書の交付

●営業許可書は郵送で交付します。検査日から約２週間で届きます。

●**営業許可書**は、**食品衛生責任者の名札**と共に、施設内の見やすい場所に**掲示**してください。

営業許可申請の流れ

食品衛生責任者の資格

次の１～３のいずれかに該当する者

１　栄養士、管理栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者/作業衛生責任者の資格を有する者

２　食品衛生管理者又は食品衛生監視員となることができる資格を有する者

３　食品衛生責任者の資格取得のための「**食品衛生責任者養成講習会**」修了者
（他県等で講習会を受けた方も含まれます。）

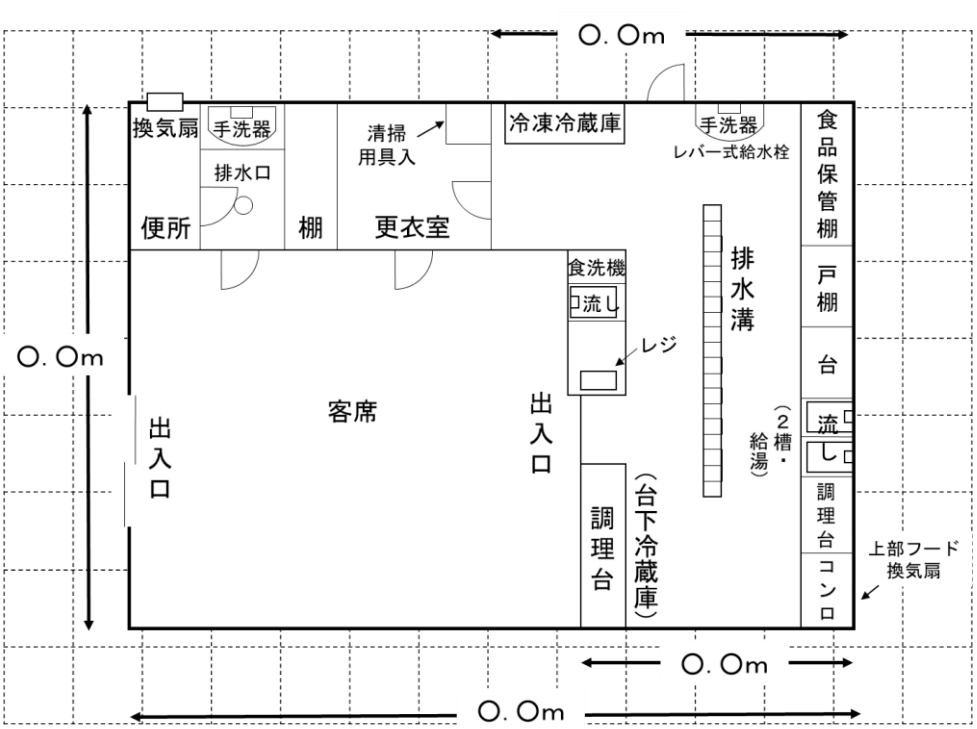
県内で**開催**している「**食品衛生責任者養成講習会**」の日程等はこちらをご覧ください。

【岡山県食品衛生協会ホームページ】
https://oka-shoku.jp
（**e-ラーニング**あり）

営業施設の構造及び設備を示す図面

全ての構造及び設備について記載し、名称を記載してください。
図面は手書きでも問題ありません。設備の配置や広さがわかるように記載してください。

（例）



営業許可申請書の書き方（表）

〇年 〇月 〇日

〇〇 保健所長　殿

営業許可申請書（新規、継続）・営業届

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。
申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（□）

申請者・届出者情報	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：restaurantOKAYAMA@△△△.jp		法人番号 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
	申請者・届出者住所　※法人にあっては、所在地 岡山県岡山市〇区〇〇町〇丁目〇番〇号		
	（フリガナ）カブシキガイシャ　△△ストア　ダイヒョウトリシマリヤク　ショクヒン　タロウ		（生年月日）
	申請者・届出者氏名　※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 株式会社レストランおかやま　代表取締役　食品　太郎		昭和〇〇年　〇月　〇日生
営業施設情報	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：restaurantOKAYAMA－◇◇@△△△.jp		
	施設の所在地 岡山県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	（フリガナ）レストランオカヤマ　◇◇テン		
	施設の名称、屋号又は商号 レストランおかやま　◇◇店		
	（フリガナ）ショクヒン　ハナコ	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥
	食品衛生責任者の氏名　※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 食品　花子	受講した講習会	都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む） 講習会名称岡山県食協〇年　〇月　〇日
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理食品（飲食店営業）、酪農製品（乳類販売業）	自由記載	
	自動販売機、全自動調理機の型番	業態	
	HACCPの取組	※ 引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 □ HACCPに基づく衛生管理 □ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設		□
	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。		□

営業届出	営業の形態	備考
	1 乳類販売業	
	2	
	3	

担当者	（フリガナ）ショクヒン　ジロウ	電話番号
	担当者氏名 食品　次郎	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

新規の営業許可申請は「新規」に〇、営業届出を併せて行う場合は「営業届」にも〇をつける。

営業許可申請は「第55条第1項」に〇、併せて営業届出も行う場合は「第57条第1項」にも〇をつける。

営業許可・営業届出の情報は、国のオープンデータとして一般公開されるが、✔**をつけた場合は、個人情報（氏名や住所等）は非公開**となる。

申請者の氏名、住所、電話番号などを記載する。
【法人】登記事項証明書の通りに記載。
【個人】自宅住所を記載。

営業施設の名称、所在地（移動して営業を行う場合はP4下部参照）、電話番号などを記載する。

食品衛生責任者の氏名、資格の種類を記載する（P5下部参照）。

営業施設で主として取り扱う食品等は、P12表1から1つ選び記載する。なお、営業許可申請と営業届出の両方を行う場合は、それぞれについて1つずつ記載する。

該当するものに✔をつける（ＨＡＣＣＰの取り組みは、P11下部参照）。

営業届出を行う場合、P12表2から代表的な業種を1つ選び記載する。

手続担当者の氏名、電話番号を記載する。

移動して営業を行う場合の「営業施設の所在地」欄の記載方法について

施設の保管場所（施設の保管場所が県外にある場合は、主たる営業場所）の**市区町村名**と、括弧書きで**（県内一円）**の文字を記載する。

（例）岡山県瀬戸内市牛窓町（県内一円）

営業許可申請書の書き方（裏）

【許可申請の場合のみ使用】

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係	該当には☑
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。	☐
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。	☐
	(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。	☐

営業施設情報		
	令第13条に規定する食品又は添加物の別	☐①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に収められたもの） ☐②加糖粉乳　☐⑤魚肉ハム　☐⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） ☐③調製粉乳　☐⑥魚肉ソーセージ　☐⑨マーガリン　☐⑪添加物（法第13条第１項の規定により規格が定められたもの） ☐④食肉製品　☐⑦放射線照射食品　☐⑩ショートニング
	（フリガナ） 食品衛生管理者の氏名※「食品衛生管理者選任(変更)届」も別途必要	資格の種類 受講した講習会　講習会名称　年　月　日
	使用水の種類 ① 水道水　（☑水道水　☐専用水道　☐簡易専用水道　） ② ☐ ①以外の飲用に適する水	自動車登録番号　※自動車において調理をする営業の場合

業種に応じた情報				
	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	☐	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業	☐
	ふぐの処理を行う施設	☐	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	☐
	（フリガナ） ふぐ処理者氏名　※ふぐ処理する営業の場合		認定番号等	

添付書類		
	☑ 施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可）	☐
	☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果	☐
	☐	☐
	☐	☐

営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考
1	年　月　日	**飲食店営業**	
2	年　月　日		
3	年　月　日		
4	年　月　日		

備考

過去に、刑に処せられたこと又は許可を取り消されたことがある場合は、該当する欄に✔をつける。

①～⑪の食品又は添加物を製造する場合は、製造する品目に✔をつけ、食品衛生管理者の氏名、資格の種類、受講した講習会などを記載する。
→別途、食品衛生法第 48 条第 8 項「食品衛生管理者選任届」が必要となる。

自動車で営業する場合は、自動車登録番号を記載する。

営業に使用する水の種類について、該当するものに✔をつける。

該当する場合は、✔をつける。なお、「飲食店のうち簡易飲食店営業の施設」の内容は P9 下部参照。

ふぐの処理を行う場合は、✔をつける。また、ふぐ処理者の氏名を記載する。認定番号には、岡山県で認定された番号を記載する。

「営業施設の構造及び設備を示す図面」に✔をつけ、P3 を参考に作成した図面を添付する。

井戸水など、水道水以外の水を使用する場合は、「水質検査の結果」に✔をつけ、水質検査の結果を添付する。

申請する営業許可業種について、P1 を参考に記載する。

食品衛生責任者の資格

資格の種類の略称については以下のとおりです。該当する資格に〇をつけてください。

食管：食品衛生管理者　**食監**：食品衛生監視員　**調**：調理師　**製**：製菓衛生師　**栄**：栄養士　**管栄**：管理栄養士
船舶：船舶料理士　**と畜**：衛生管理責任者（と畜場法）　**食鳥**：食鳥処理衛生管理者

上記以外の方で、「**食品衛生責任者養成講習会**」を受講した方は、都道府県知事等の講習会に〇をつけ、受講した講習会の名称（都道府県名等）と受講年月日を記載してください。

営業許可の施設基準（共通基準）（食品衛生法施行条例第２条関係）

（調理の機能を有する自動販売機・集乳業以外の業種）

１	施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造若しくは設備又は機械器具の配置とし、食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
２	施設は、食品又は食品添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触する恐れのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従事者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替で使用する場合の適切な洗浄及び消毒の実施等により、必要な衛生管理の措置が講じられている場合は、この限りでない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合は、それらと区画されていること。
３施設の構造及び設備	イ　ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止することができる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止することができる設備を設けること。
	ロ　食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を設けること。
	ハ　床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
	ニ　床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性材料で作られ排水が良好であることとし、内壁は床面から容易に汚染される高さまで不浸透性材料で腰張りされていること。
	ホ　照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を有すること。
	ヘ　水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を設けること。飲用に適する水を使用する場合には、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造であること。なお、貯水槽を使用する場合には、食品衛生上支障のない構造であること。
	ト　法第十三条第一項の規定により別に定められた基準又は規格（以下「法基準等」という。）に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業におけるへの規定の適用については、への規定中「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」と、法基準等に食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業におけるへの規定の適用については、への規定中「又は飲用に適する水」とあるのは「又は食品製造用水若しくは殺菌した海水」と、「飲用に適する水を使用する」とあるのは「食品製造用水又は殺菌した海水を使用する」とする。
	チ　従事者の手指を洗浄及び消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数設けること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。
	リ　排水設備は、次の要件を満たすこと。 (1)　十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。

営業許可の施設基準（共通基準・続き）

	(2)　汚水が逆流しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。 (3)　配管は、十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。
	ヌ　食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて設けること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍であって、法基準等に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、当該定めに従い必要な設備を設けること。
	ル　必要に応じて、ねずみ及び昆虫が侵入した際に駆除するための設備を設けること。
	ヲ　次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて設けること。 (1)　作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 (2)　専用の流水式手洗い設備を設けること。
	ワ　原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止が可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を設けること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を設けること。
	カ　廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性で十分な容量を備えており、清掃が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
	ヨ　製品を包装する営業にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を設けること。
	タ　更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さで作業場への出入りが容易な位置に設けること。
	レ　食品等を洗浄するため、必要に応じて、熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を設けること。
	ソ　添加物を使用する施設にあっては、当該添加物を専用で保管することができる設備又は場所を設け、及び計量器を備えること。
４機械器具	イ　作業場の機械器具その他の設備及び容器（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。
	ロ　作業に応じた機械器具等を備えること。
	ハ　食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
	ニ　固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄が容易な位置に設けること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃が容易な構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
	ホ　食品又は添加物を運搬する場合には、汚染を防止することができる専用の容器を使用すること。
	ヘ　冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて、圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
	ト　作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備えることとし、その保管場所及び従事者が当該用具による清掃等の作業内容を理解するための掲示を行うための設備を設けること。
５その他	イ　政令第三十五条第一号の飲食店営業（以下「飲食店営業」という。）にあっては、三のヨの規定を適用しない。
	ロ　飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店、サロ

営業許可の施設基準（共通基準・続き）

	ンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業を含む。第二の一のイの(1)において同じ。）をする場合（従業者が常駐せず全自動調理機（自動的に食品を調理し、調理された食品を提供する機能を有する調理器具であって、政令第三十四条の二第二号の調理の機能を有する自動販売機と同等以上の材質、構造、機能等を有するものをいう。ハ及びニ並びに第二の一のロにおいて同じ。）により調理された食品を販売する場合を除く。）には、次に定める基準により営業をすることができる。 (1)　食品を取り扱う区域にあっては、従事者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造である場合には、区画されていることを要しないこととすることができる。 (2)　床面及び内壁にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合には、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。 (3)　排水設備にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合には、床面に設けないこととすることができる。 (4)　冷蔵設備又は冷凍設備にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合には、施設外に設けることができる。
	ハ　飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合（従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合を除く。第二の一のイにおいて同じ。）には、三のニ、リ、ヲ及びタの規定を適用しない。
	ニ　飲食店営業のうち、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合には、三のチ、リ、ヲ、ワ、タ及びレ並びに四のトの規定を適用しない。
	ホ　政令第三十五条第九号の食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合には、三のヲ、ワ、及びタ並びに四のホの規定を適用しない。
	ヘ　政令第三十五条第二十七号及び第二十八号の営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合には、次に掲げる要件を満たすこと。 (1)　原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をする室又は場所(作業区分に応じて区画されている場合に限る。以下同じ。)を設けること。 (2)　原材料を保管する室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。 (3)　製品を製造する室又は場所には、必要に応じて、加熱、殺菌、放冷又は冷却をするための設備を設けること。 (4)　製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を設けること。
	ト　政令第三十五条第三十号の営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合には、次に掲げる要件を満たすこと。 (1)　原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて、容器包装の洗浄設備を設けること。 (2)　原材料の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。 (3)　製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却をするための設備を設けること。

営業許可の施設基準（共通基準・続き）

食品衛生法の改正（令和３年６月１日施行）により営業許可の施設基準が改正されました。主な変更点については次のとおりです。
（記載しているものは一部になりますのでご注意ください。）

3　施設の構造及び設備

チ　従事者の手指を洗浄及び消毒をする装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数設けること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること

→手洗い後、**水栓に手を触れることなく水を止められる**、レバー式、センサー式、足踏み式などの構造であることが求められます。



水栓に手が触れる構造



レバー式



センサー式



足踏み式

4　機械器具

ト　作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備えることとし、その保管場所及び従事者が当該用具による清掃等の作業内容を理解するための掲示を行うための設備を設けること。

→作業場を清掃等するために必要な専用の用具を備えましょう。また、従事者に保管場所や清掃の手順等をわかりやすく掲示しておきましょう。

◆保管場所は、食品等を汚染するおそれのない衛生的な場所であれば、ロッカー等を必ずしも設置する必要はありません。







5　その他

ロ　飲食店営業のうち、**簡易な営業**

（例）・既製品（そのまま喫食可能な食品）を開封、加温、盛り付け等して提供する営業
（食品例：そうざい、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等）
・半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する営業
（食品例：からあげ、フライドポテト、ソフトクリーム等）
・既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する営業　等

◆排水設備やごみ処理、消防設備に関すること等は、市町村等の担当部署にお問い合わせください。

営業ごとの施設基準（一部抜粋）

共通基準に加えて、**営業ごとの施設基準についても満たす必要があります**。
以下の業種以外にも基準がありますので、詳細は保健所へお問い合わせください。

飲食店営業のうち自動車において調理をする場合	次に掲げる要件を満たすこと。 (1)　簡易な営業にあっては、一日の営業において約 40 リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を設けること。 (2)　比較的大量の水を要しない営業にあっては、一日の営業において約 80 リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を設けること。 (3)　比較的大量の水を要する営業にあっては、一日の営業において約 200 リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を設けること。
食肉販売業	イ　処理室を設けること。 ロ　処理室には、解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を設けること。 ハ　製品が、冷蔵による保存を要する場合には製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷蔵設備を、冷凍による保存を要する場合には製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を、処理量に応じた規模で設けること。 ニ　不可食部分又は廃棄物を入れる容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
魚介類販売業	イ　原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を設けること。 ロ　原材料の処理をする室又は場所には、鮮魚介類の処理に必要な設備等を設けること。 ハ　生食用鮮魚介類を取り扱う施設には、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。 ニ　かきを処理する場合には、次に掲げる要件を満たすこと。 (1)　必要に応じて、浄化設備を設けること。 (2)　かきの前処理をする室又は場所には、殻付きかきの洗浄に必要な設備を設けること (3)　かきの処理をする室又は場所には、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を設けること。
菓子製造業	イ　原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。 ロ　原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を設けること。 ハ　原材料及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。 ニ　シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合には、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を設けること。
漬物製造業	イ　原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。 ロ　原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、洗浄、漬け込み、殺菌等をするための設備を設けること。 ハ　浅漬けを製造する場合には、製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷蔵設備を設けること。

◆ 全文はこちらでご確認ください。https://www.pref.okayama.jp/page/734637.html

営業開始後に必要な手続き

変更届

次のような変更が生じた場合は、**変更届**を提出してください。
変更届は、変更事項が分かる必要書類を添えて、変更日から**３０日以内**に提出してください。

変更内容		必要書類（例）
（個人）	結婚、離婚等による氏名の改姓 営業者（住まい）の変更	なし
（法人）	法人の名称（商号）の変更 本社所在地の変更 代表者の氏名の変更	なし
食品衛生責任者の変更		食品衛生責任者の資格を証明するもの （食品衛生責任者手帳等）
営業設備		施設の構造及び設備を示す図面 →大規模な改修や増築等、場合によっては新たに営業許可が必要になりますので、事前にご相談ください。
営業施設の名称、屋号、その他の項目の変更		なし

廃業届

次のような場合は、営業許可書を添えて「**廃業届**」を提出してください。

１　営業を廃止した
２　営業施設を移転した
３　営業者が変わった

→上記２及び３は新たに営業許可が必要です。ただし、３において、「相続」や「法人合併・分割」、「営業の全部譲渡」など、条件により承継等が認められる場合がありますので、事前にご相談ください。

◆変更届や廃業届は、食品衛生申請等システムによる提出も可能です。

【食品衛生申請等システム】https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp

◆ＨＡＣＣＰ（ハサップ）に沿った衛生管理の取り組み

原則、**全ての食品等事業者のみなさんに取り組んでいただくもの**で、事業の規模や形態に応じて「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理」か「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかを実施いただきます。詳細はこちらからご確認ください。

【HACCPに沿った衛生管理の制度化について】https://www.pref.okayama.jp/page/detail-3212.html

表１　主として取り扱う食品等

分類	主として取り扱う食品等
自動販売機	飲料自動販売機
	食品自動販売機
農産食品	米穀
	麦類
	雑穀
	豆類（種子用及び未成熟のものを除く。）
	粉類（雑粉、豆粉、いも粉等を含む。）
	でん粉
	野菜
	果実
	その他の農産食品
畜産食品	生鮮肉類（冷蔵または冷凍鮮肉を含むが冷凍食品は除く。）
	乳
	食用鳥卵
	はちみつ
	その他の畜産食品（加工製品を除く。）
水産食品	魚類
	貝類
	水産動物類（魚類、貝類及び海産ほ乳類を除く。）
	海産ほ乳動物類
	海藻類
農産加工食品	野菜加工品
	果実加工品
	茶、コーヒー及びココアの調製品
	香辛料
	めん・パン類
	穀類加工品
	菓子類
	豆類の調製品
	その他の農産加工食品
畜産加工食品	肉製品
	酪農製品
	加工卵製品
	その他の畜産加工食品
水産加工食品	加工魚介類
	加工海産類
	その他の水産加工食品
その他の食料品	調味料及びスープ
	食用油脂
	調理食品
	他に分類されない食料品
飲料、氷	アルコールを含まない飲料
	アルコールを含む飲料（医薬用を除く。）
	氷
添加物	添加物
器具	合成樹脂製の器具
容器包装	合成樹脂製の容器包装

（日本標準商品分類）

表２　営業届出

業種	
１	魚介類販売業（包装済の魚介類のみの販売）
２	食肉販売業（包装済の食肉のみの販売）
３	乳類販売業
４	氷雪販売業
５	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）
６	弁当販売業
７	野菜果物販売業
８	米穀類販売業
９	通信販売・訪問販売による販売業
１０	コンビニエンスストア
１１	百貨店、総合スーパー
１２	自動販売機による販売業（５及び営業許可の対象となる自動販売機を除く）
１３	その他の食料・飲料販売業
１４	添加物の製造・加工業（食品衛生法第 13 条第 1 項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）
１５	いわゆる健康食品の製造・加工業
１６	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）
１７	農産保存食料品製造・加工業
１８	調味料製造・加工業
１９	糖類製造・加工業
２０	精穀・製粉業
２１	製茶業
２２	海藻製造・加工業
２３	卵選別包装業
２４	その他の食料品製造・加工業
２５	行商
２６	集団給食施設
２７	器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具または容器包装の製造、加工に限る。）
２８	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの
２９	その他