

# 新規営業許可取得の手引き

## 事前相談（図面の段階でご相談ください）

- ・施設所在地を管轄する窓口にて、店舗（施設）の図面を持って事前にご相談ください。
- ・施設が基準に合わない場合は、手直しが必要となる場合があります。なるべく、設計段階でご相談ください。



## 申請準備（必要な書類をそろえる）

- ・「申請に必要な書類」をご用意ください。
- ・検便、水質検査（水道水以外を使用する場合は、事前に検査機関に提出して下さい）。



## 申請（申請書類と手数料を提出）

- ・営業開始予定日の10日前までに窓口にて持参ください。
- ・書類審査で不備がなければ、申請手数料とともに申請書類を提出していただきます。
- ・申請時に施設の現地調査の日を決定します。（毎週火曜・金曜の午後）



## 店舗検査（火・金曜の午後）

- ・施設が基準に適合しているか確認します。
- ・施設が提出された図面と異なっていたり、基準に適合していなかった場合は、改善をしていただき、再度検査を行います。
- ・施設の改善がなされず、基準に適合しない場合は不許可となる場合があります。



店舗検査に合格すると、数日後に営業許可が下ります

## 営業許可証交付 / 新規許可取得者講習会

- ・現地調査の際に、新規許可取得者講習会受講の要否をお知らせします。講習会対象者は、後日開催される講習会の受講後に許可証をお渡しします。
- ・講習会免除者は、許可証交付日をお知らせしますので、認印を持参して窓口にお越しください。



## 営業の開始

- ・管理運営基準を遵守して営業してください。

## 申請に必要な書類等

営業許可申請書	静岡市ホームページからダウンロード可
図面	①建物（店舗）の平面図 ②設備（調理器具）の配置図 ③店舗の案内図（地図）
登記簿謄本 （法人の場合のみ）	登記簿謄本または履歴事項全部証明書 （概ね3ヶ月以内のもの）
食品衛生責任者※の 資格を証明する書類	①調理師等の免許を持つ場合・・・免許証（原本） ②養成講習会受講済みの場合・・・修了証（原本） ③上記の資格がない場合・・・誓約書
水質検査成績書 （26項目）	水道水以外を使用する場合（井戸水など） （6か月以内のもの）
検便済証明書	検査結果または検査機関の領収書 （3ヶ月以内のもの）
申請手数料	業種ごとに必要な手数料

※食肉製品、乳製品（全粉乳等）、添加物、食用油脂（脱色または脱臭の過程があるもの）等を製造する場合は、食品衛生管理者を置かなければなりません。

## 許可申請手数料

業種	金額	業種	金額
飲食店営業	16,000 円	菓子製造業	14,000 円
喫茶店営業	9,600 円	めん類製造業	14,000 円
魚介類販売業	9,600 円	みそ製造業	16,000 円
食肉販売業	9,600 円	そうざい製造業	21,000 円
乳類販売業	9,600 円	業	円

# 申請書の書き方

調査日 月 日  
備考

平成 年 月 日  
手数料 扱者 円領収済

様式第3号(第14条関係)

## 営業許可申請書

平成28年10月28日

(あて先) 静岡市保健所長

郵便番号 **420-0846**  
住所 (法人にあっては、その主たる事務所の所在地)  
**静岡市葵区城東町24番1号**

フリガナ  
申請者 氏名 (法人にあっては、その名称及び代表者の氏名)  
**株式会社静岡屋**  
代表取締役 **静岡太郎** 昭和25年5月5日生  
電話 **054-249-3161**

食品衛生法第52条第1項の規定により、次のとおり申請します。

営業所の所在地	<b>静岡市駿河区曲金三丁目1番30号</b> 電話 <b>054-285-8111</b>
営業所の名称等 (フリガナ)	<b>ナンブ 南部ストア</b>
営業設備の概要	別紙のとおり

営業の種類	手数料	受付番号	備考
1 <b>飲食店営</b> 業( <b>そうざい屋</b> )			

**営業者の住所**  
個人→営業者の現住所  
法人→登記された  
本社所在地

**営業者の氏名**  
個人→営業者の氏名  
法人→社名+代表者名  
※個人営業者の場合のみ、  
生年月日を記載する

**営業所の所在地**  
テナントの場合は、ビル名、  
階数、部屋番号も記載する

**営業所の名称等(屋号)**  
大・小文字、スペース等が  
区別できるよう記載する

添付書類等確認欄 (確認済に○印)  
1 代理人委任状 2 使用水の計測成績書  
3 検便(名) (実施年月日)  
(実施年月日)  
4 確認者氏名( )

## 営業の概要

営業の種類	<b>飲食店営</b> 業( <b>そうざい屋</b> )	自動販売機許可台数	台
営業設備の概要	設備全体の面積 <b>1250㎡</b> (自動車による営業の場合は、車のナンバーの下4桁)	調理加工設備面積	<b>25㎡</b>
建物の構造	① 鉄骨 2 鉄筋コンクリート 3 木造 4 その他( )	床の材質	内壁の材質
使用水の種類	① 上水道水 2 簡易水道水 3 専用水道水 4 簡易専用水道水 5 井水 6 上水道水と井水 7 その他	床の材質	内壁の材質
食品衛生責任者 (受講予定者)	(フリガナ) <b>ナカマチハジメ</b> <b>中町一</b>	責任者区分	1 申請者と異なる。 1 申請者と同じ。
生年月日	<b>昭和49年3月3日生</b>	2 食品衛生管理者 2 栄養士 3 調理師 4 製菓衛生師 5 食鳥処理衛生管理者 6 ふぐ処理師 ⑦ 講習会修了者 8 食品衛生指導員 9 誓約書	

**営業設備の概要**  
設備全体→店舗全体の面積  
調理加工設備→調理場の面積

**調理場内**  
床・内壁、天井の  
材質を記載する

**責任者の資格**  
調理師→3  
養成講習会受講済み→7  
これから受講する場合→9

- ・黒または青のボールペンではっきり書いてください。(消せるボールペンは不可)
- ・営業許可の種類については、職員に確認のうえ記載してください。
- ・複数の許可を取得する場合、「営業の概要」は許可の種類ごとに必要です。

# 図面の作成例

## ①建物（店舗）の平面図 + ②設備（調理器具）の配置図



縮尺 1:100  
 設備面積(店舗全体) 68.6㎡  
 主要設備(厨房) 22.7㎡

### 作成のポイント 建物（店舗）の平面図

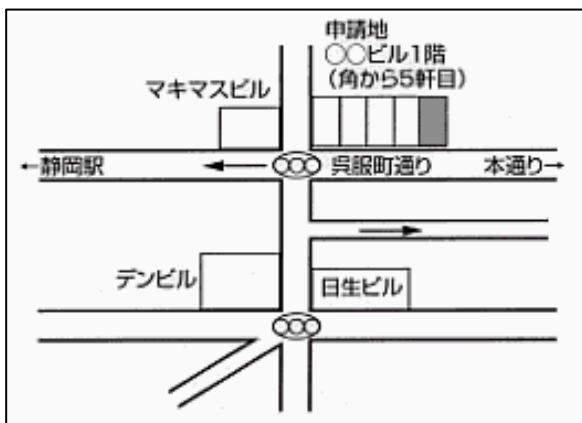
- 一般の店舗の場合  
調理場・客席・便所・更衣施設等の営業に関する部分を記入してください
- 複合施設の場合  
同一フロア図面を用意し、店舗の位置を明示してください。

### 作成のポイント 設備（調理器具）の配置図

次の設備が分かるよう図示してください。 建物（店舗）の平面図内に書き加えてもOKです。

- 客席と調理場の区画の状況（扉・自在戸等）
- 流しと手洗い設備（消毒石けんは固定する）
- 冷蔵庫
- 戸付き食器保管庫（戸棚等）
- 殺菌設備（給湯器・ガスコンロ・IH等）

## ③店舗の案内図（地図）



### 作成のポイント 店舗の案内図

- 店舗周辺のおよそ 300m を範囲に地図を用意してください。
- 目印となる施設を記入してください。