

# 新たに飲食店営業を始められる方へ - 申請手順と施設基準 -

## 事前準備

- 申請に必要な書類等（下記）をご用意ください。
- 事前相談される際には、管轄保健所をご確認の上、施設の平面図等（レイアウト）をご持参ください。
  - ・施設ごとに**食品衛生責任者**が必要です。
  - ・水道水以外の水を利用する場合、**水質検査**が必要です。

## 許可申請

- 申請の際は以下の書類を提出してください。
- 同時に工事の進行状況にあわせて検査日を予約してください。

### 申請の際に必要な書類

営業許可申請書

施設の構造及び設備を示す図面

奈良県収入証紙（申請手数料）

食品衛生責任者の要件を満たす書類（提示）

水質検査成績表（水道水以外を使用する場合）

営業を譲り受けたことを証する書類（当該営業を譲り受けた場合）

## 検査

- 営業開始前に保健所の監視員が施設の検査を実施します。
  - ・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。

（施設基準に適合しない場合は許可になりません。）

## 許可証交付

- 施設検査後、保健所の監視員が「営業許可証」の交付日を指示しますので、後日保健所でお受け取りください。

## 営業開始

- 営業許可証は店内の見やすい所に掲示してください。

## 食品衛生責任者の要件について

- A 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者
  - B 知事が指定する**食品衛生責任者講習会**を受講した者
    - 食品衛生責任者講習会**：奈良県食品衛生協会が各地区毎に実施。要予約。
  - C 他府県で食品衛生責任者講習会を受講した者
  - D 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者
- ※食品衛生責任者は原則として他施設との兼任はできません。

## 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（食品、添加物等の規格基準に規定する食品製造用水）

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

※井戸水等水道水以外の水を使用する場合は、塩素等での継続的な殺菌処理が必要です。

◆**検査の頻度**：年1回以上

◆**水質検査成績書の保管期間**：1年間

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。

### 【問い合わせ先】

|        |                        |                   |
|--------|------------------------|-------------------|
| 郡山保健所  | 大和郡山市満願寺町60-1(郡山総合庁舎内) | 0743-51-0192      |
| 中和保健所  | 橿原市常盤町605-5(橿原総合庁舎内)   | 0744-48-3031/3032 |
| 吉野保健所  | 吉野郡下市町新住15-3           | 0747-52-0551      |
| 内吉野保健所 | 五條市本町3-1-13            | 0747-22-3051      |

※奈良市内で営業する場合は、

奈良市保健所（0742-93-8395）にお問い合わせください。

# 飲食店営業の施設基準

(県条例別表第1、別表第2、細則別表第3より抜粋・要約)

## 施設の構造について

- 適切な広さを有し、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること。
- 天井は清掃等が容易な構造・材料で作られていること。
- 床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好で清掃が容易であること。
- 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おり、清掃が容易であること。

## 照明・換気設備について

- 必要な照度を確保できる照明設備を有すること。
- 食品等を取り扱う場所には、換気が適切にできる構造又は設備を有すること。

## 給水設備について

- 水道水又は飲用に適する水を十分な量を供給することができる給水設備を有すること。
  - 水道水以外の水を使用する場合は消毒装置と浄水装置を備え、水源は外部汚染されない構造を有すること。
  - 貯水槽を使用する場合は、さらに食品衛生上支障のない構造であること。
- 食品等を洗浄するため、熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた洗浄設備を有すること。

## 手洗い設備・便所・更衣場所について

- 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。
- 流水式手洗い設備の水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
- 便所は作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
- 便所専用の流水式手洗い設備を有すること。
- 更衣場所は、従業者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。

## 保管設備について

- 原材料を種類及び特性に応じた適正温度かつ汚染の防止可能な状態で保管できる設備を有すること。
- 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又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
- 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計及び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。
- 食品又は添加物を運搬する場合は、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

## 清掃等について

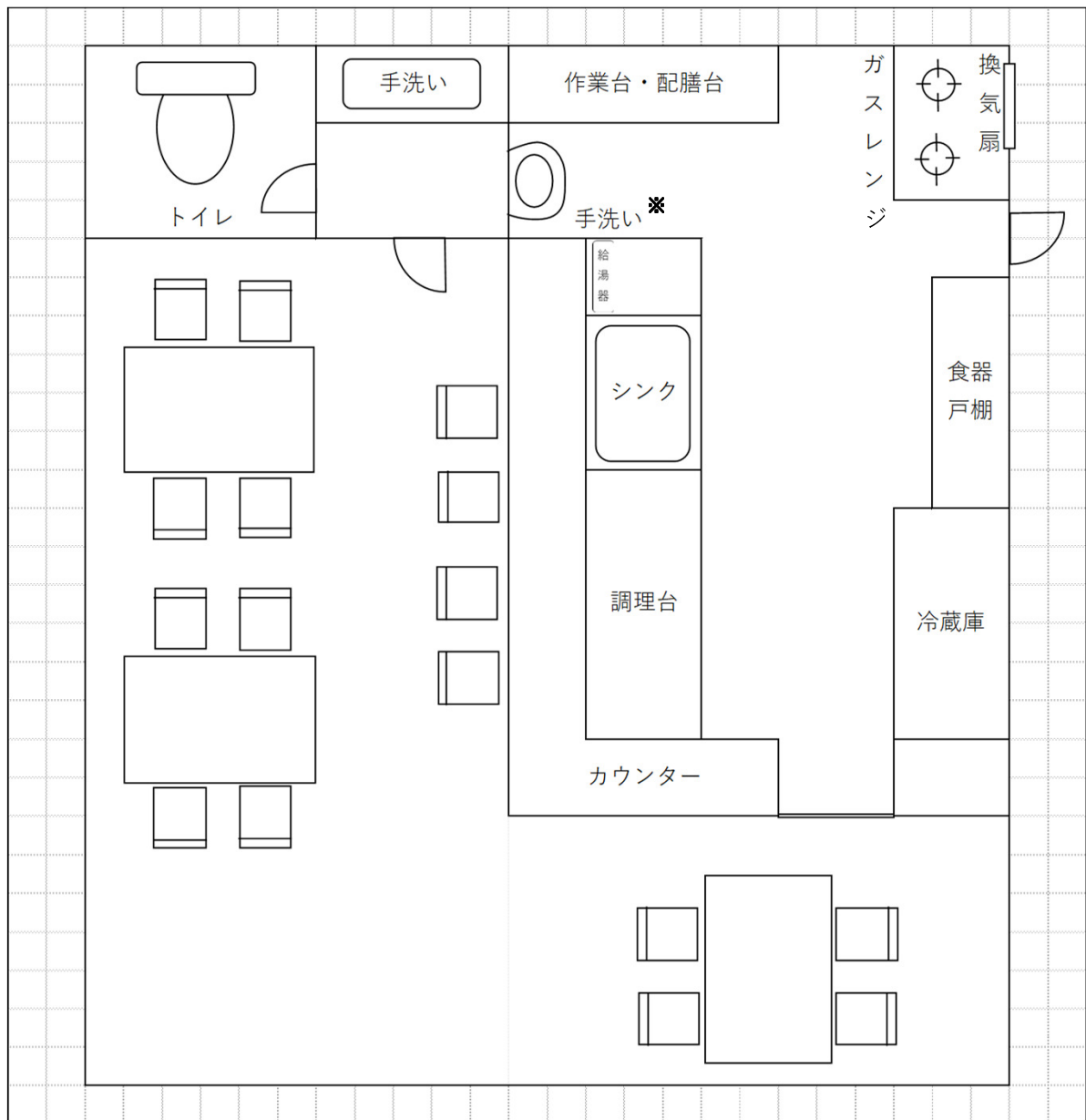
- 施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
- 作業場を清掃するための専用の清掃用具を必要数備えること。
- 清掃用具の保管場所及び作業内容を掲示するための設備を有すること。

## その他

- じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備を有すること。
- 十分な排水機能を有する排水設備が設置されていること。
- ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
- 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

## ◆施設のサンプル図

※店舗（調理場）のサンプル図です。



### 【記載上の注意点】

図面には以下に示す設備を必ず記入してください。

- 区画された調理場
- 換気扇
- 給水設備（シンク）       給湯設備（必要に応じて）
- 従業員用の流水式手洗い     便所     便所専用の流水式手洗い
- 冷蔵庫又は冷凍設備

以下については必要に応じて記入してください。

- ガスレンジ     調理台     テーブル・イス等
- その他図面を把握するために必要な設備

※従業員の流水式手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造である必要があります。

例) センサー式、足踏み式等