

本日は、これから飲食店営業を始めようとして検討されている方に、開業前に準備すべき事項をご報告します。飲食店は、お店を持ったらずぐに営業を開始できるわけではなく、事前に保健所の許可をとる必要があります。そこで、保健所の許可をとるまでの注意点等をまとめてみました。是非、開業前にご一読下さい。

1. 開業までの流れ

店舗が決定したら、図面等用意した書類を持って事前相談に保健所へ行きます。その際申請書が渡されます。

書類がそろったら、保健所に行き、飲食店の許可申請をします。

書類のチェックを受け、OKなら手数料を納入し、調査の日時を決めます。工事完成の1週間くらい前、または開店予定の10日くらい前に申請するとスムーズにいけます。

立会い調査

調査の日時に、保健所の人がお店に来て調査をします。

このときのチェックポイントは下記のとおりです。

調理場の入口にドアがあること。ウエスタン式でもOK。

2層シンクがあり、給湯設備がある（お湯が出る）こと。

調理場に手洗（L5以上のサイズ）があり、洗剤があること。

食器棚に扉がついていること。

などなど。

上記のようなポイントをチェックし、基準に達していれば許可になります。

新築や改装をする場合は内装業者さんが許可基準にそって工事してくれるので大丈夫だと思います。気をつけなければならないのは、居抜きで借りた場合です。

前の方も許可をもっていたからそのまま大丈夫、というのはあてになりません。前の店舗が独自に改装している場合もあるからです。

基準に達していない場合は不許可になり、保健所の指示に従います。

許可証の受取り

許可をもらえば、営業開始できます。調査から3日後から1週間後に、営業許可証ができますので保健所に受け取りに行きます。このとき、印鑑が必要ですので忘れずに持参します。この許可証は店内に掲示しておく必要があります。また、食品衛生管理者の講習を受けていない場合は、早めに受講する必要があります。

*手数料

16,000円です。許可申請書が受け付けられた時に払います。

また、飲食店営業許可には許可期間があります。（5年～8年）引き続き営業するには、期間満了前1ヶ月以内に更新手続きを行わなければなりません。更新しないまま営業を行うと無許可営業となり、食品衛生法違反となります。更新手数料は8,000円です。

2. 許可要件

飲食店は、次の基準をクリアしなければなりません。

食品衛生責任者がいること

食品衛生責任者は、以下の資格をお持ちの方は講習を受講することなく食品衛生責任者になるこ

とができます。

- ・調理師
- ・栄養士
- ・製菓衛生士
- ・医師、歯科医師、薬剤師、獣医師
- ・大学で医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学などを修めた人

上記の資格をお持ちでなくとも、1日程度の講習を受講することにより食品衛生責任者になることができます。

施設基準を満たしていること

条例で定められた基準を満たした店舗や厨房でなければなりません。
主な基準に、以下のようなものがあります。

- 区画 調理室は、壁やドア等で外部と完全に区画すること。
カウンター式の場合は、客席を外部・住居・他の営業部分と完全に区画すること。また、カウンターの出入口をドア等で区画すること。
- 材質 調理場の壁、天井は明色・すき間なく平滑で、清掃しやすい材質であること。
壁は、床から1mの高さまでは耐水性の材質であること。
調理場の床は、耐水性の材質で清掃しやすく排水がよいこと。
- 手洗い設備 調理場、便所、客室の3ヶ所に設置すること。
受け器の大きさは、L-5(40cm×32cm)以上であること。
調理場、トイレの手洗いには、殺菌剤容器を付けること。
- 調理場の設備 流し台3槽以上にすること。
- 戸棚 食器等をしまうのに十分な大きさで、ガラス戸等で衛生的に保管できること。
- 冷蔵庫 温度計(10以下)を付けること。
- 明るさ 50ルクス以上にすること。
- 排水口 窓、換気扇はネズミや虫が入らないような構造(網戸等)にすること。
- トイレ 調理場の衛生上支障のない位置にすること。
口・タンクは、手洗いとは認められませんので、別途設けること。
窓には網戸を付けること。
- 更衣室 調理場内には設置しないこと。

欠格事由に該当しないこと

以下の人は飲食店営業許可を申請できません。

- ・食品衛生法を違反し2年経過していない人
- ・食品営業許可を取り消されたから2年経過していない人

- * その他夜12時を過ぎて営業し、お酒を提供する場合には、別途警察に届出が必要となります。お店の形態によっても申請内容が変わってきますので、これから飲食店営業をご検討されている方は、お気軽に当事務所までご相談ください。

以上