

飲食店開業前に 準備すべきポイント

平成 23 年 10 月 27 日

発行元 : 行政書士浅井事務所 浅井 順
〒170-0013
豊島区東池袋 1-33-3 池袋ティールイツ 508
Tel 03-6912-8174 Fax 03-6912-8175
e-mail : jun_asai@asai-office.jp
URL : <http://asai-office.jp/>

いつもありがとうございます。浅井順です。

本日は、これから飲食店営業を始めようとしてご検討されている方が、開業するまでに何を準備すべきかについてご報告したいと思います。

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。

飲食店開業前に準備すべきポイント

1. 開業までの流れ

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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きます。
- ④ 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通りです。

- 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。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。

⑤ 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。

*** 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。**

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
- ・栄養士等

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。

最後に

その他消防法による届出や、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下さい。

以上