

新しく食品に関する営業を始める方へ

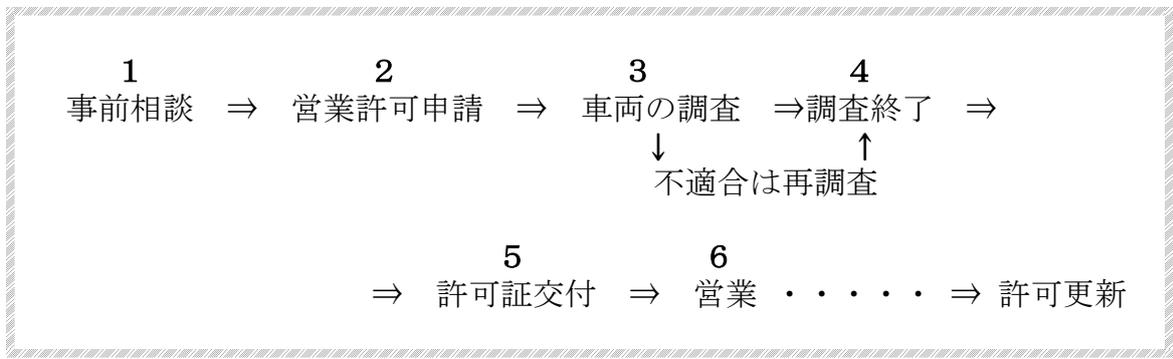
食品営業許可申請の手引

(R5. 12)

自動車による営業

この手引は、自動車による食品営業許可申請について概略を説明しています。
 ご不明な点は、食品営業許可申請に際し担当者におたずね下さい。

I 相談から申請、許可までの流れ



1 事前相談

申請の前に、保健所へ相談されるようお願いいたします。施設基準や手続等についてご説明します。

図面やレシピがある場合は、ご持参くださいますようお願いいたします。

仕込み場所が大分県内にある場合は、仕込み場所の所在地を管轄する保健所（部）にご相談をお願いします。

大分県の保健所（部）で取得した許可は、大分市を含め大分県内全域で有効です。

また、大分市保健所で取得した許可については、大分県内の他の市町村においても営業が認められます。

営業種別	営業の内容
飲食店営業	<ul style="list-style-type: none"> ・食品を調理し、客に飲食させる営業。 ・魚介類を販売する営業（生きているまま販売するものは除きます。） <p>※容器・包装に入れられた状態で仕入れ、そのまま販売する営業は本手引で解説している「許可」の対象ではなく、「届出」の対象です。届出については、保健所にご相談いただくか、下記 URL の Web サイトをご覧ください。 https://www.pref.oita.jp/site/suishin/todokede.html</p>

※本手引きでは、飲食店営業について解説します。

自動車による営業には食肉処理業（獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業）もあります。食肉処理業については、保健所（部）にご相談ください。

【注意】

・仕込みを自宅で行うことはできません。許可を持った営業施設で行ってください。

2 営業許可申請

営業許可申請の際に必要な書類等（提出部数：1部）	
申請書 及び 添付書類 等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 営業許可申請書 ・ 手数料 <p>【添付書類】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 営業の概要（指定様式） ・ 車両の平面図（様式の指定なし） ・ 法人の場合は登記事項証明書（提出は写しでも可能です） ・ 水道水以外の水を使用する場合は水質検査結果書（写し可） ・ 食品衛生責任者の資格を証明する書類（提出は写しですが、原本確認を行いますので原本も持参してください。） ・ 車検証（提出は写しですが、原本確認を行いますので原本も持参してください。） ・ 下処理を行う場合は、その施設の許可証の写し ・ 代理の方が申請書を提出する場合は委任状（窓口に来られる方の身分証を確認させていただきます。）
	<p>【提示書類】 ※原本確認のみ行います。写しの提出は不要です。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>個人の場合は申請者の住民票又は住所・氏名を確認できる公的な身分証</u>

添付書類等について

○食品衛生責任者の資格を証する書類

- ・ 許可施設ごとに食品衛生責任者の設置が義務づけられています。
- ・ 食品衛生責任者は、調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、食鳥処理衛生管理者、食品衛生責任者養成講習会受講者等になることができます。
- ・ 食品衛生責任者になる資格を取得していない場合は、食品衛生責任者養成講習会の申込書の写し（eラーニングの場合は、受講料の領収書の写し）を添付してください。申請の際に申し込むことも可能ですが、受講料が必要となります。

○登記事項証明書

- ・ 他の食品営業許可を取得するため、発行後3ヶ月以内のものを既に同一保健所（部）に提出しており、変更がない場合は、省略することもできます。

○水質検査結果書

- ・ 水質検査項目は、「省略不可能項目」と言われる11項目です。業態によって必要な検査項目が異なる場合がありますので、詳細は担当者にお尋ね下さい。
- ・ 受検後一年以内の水質検査結果書を添付して下さい。

○委任状

代理の方が申請書を提出する場合は、委任者（依頼する人）が自署又は押印した委任状の提出をお願いします。委任者が法人の場合は、委任者の登記事項証明書（写し可）が必要です。

申請について

- ・保健所（部）に必要書類、食品営業許可申請手数料を持参して下さい。
- ・添付書類等が揃っており、申請内容が適正な場合、申請書を受理します。
- ・受理する時に現地調査日を決めます。

(注)・食品営業許可申請手数料は、営業種目により異なります。
・申請手数料は、大分県収入証紙で納付します。当該証紙は保健所（部）内の（一社）大分県食品衛生協会各支部等でも販売しています。
（「収入印紙」では受け付けられませんので、ご注意ください。）

【インターネットによる申請の場合】

- ・厚生労働省の「食品衛生申請等システム」により申請することもできます。
- ・添付書類については、システムによる申請の際に画像ファイルを添付してください。原本の確認が必要な書類、提示書類、手数料は紙申請と同様に保健所の窓口での提出等が必要です。
- ・個人の身分証については、システムによる申請の際に画像ファイルを添付しないで下さい。
- ・システムによる申請後、保健所（部）から申請を受理できる旨の連絡があつてから保健所窓口へ手数料の納付と併せて、添付書類・提示書類の提出・提示をお願いします。

3 車両の調査

- ・調査には、必ず営業者や責任者が立ち会って下さい。
- ・工事の遅れや設備の納期の遅れにより、現地調査日までに施設が完成しない場合、現地調査日を変更しますので、保健所（部）に連絡して下さい。
- ・施設基準に合致しない場合は、その場で改善事項を指示します。改善後連絡して下さい。改めて調査に伺います。

4 車両調査終了

- ・調査終了後も、許可証が交付されるまでは営業できませんのでご注意下さい。
- ・事務処理中に指示事項が生じる場合もあります。この場合、電話等で連絡します。
- ・許可証ができたなら、その旨を電話連絡します。

5 許可証交付

- ・電話連絡がありましたら、申請した保健所（部）にて許可証を受け取ってください。
- ・許可証は営業車の見やすい位置に取り付け、営業中に携帯してください。
- ・許可証をお渡しする際に、「営業の大要」の写しをお渡ししますので、許可証と一緒に保管してください。

6 食品衛生監視

保健所等の食品衛生監視員は、食品衛生法により抜き打ちで皆様の営業施設を訪問し、施設が衛生的に維持管理されているか、食品等の取扱いが衛生的か、食品等の表示は適正か等について立入調査をします。

立入調査の時に食品衛生責任者の方に、営業施設の維持管理の方法等について質問したり、食品の仕入れや販売等の記録簿の閲覧や営業許可証の提示を求めたりしますのでよろしくをお願いします。

II 許可更新について

- ・営業許可には有効期限があります。許可が切れる前月を目安に更新手続きを受け付けますので、保健所（部）で手続きをして下さい。

（例 8月31日までの有効期限 ⇒ 7月を目安に受付）

- ・更新時に必要な書類

①営業許可証

②手数料

③水道水以外の水を使用するときは、登録検査機関等の水質検査結果書（1年以内の水質検査結果書を添付して下さい。）

④法人の場合：登記事項証明書（履歴事項が掲載されたもの。提出は写しでも可能です。）

個人の場合：住民票又は住所氏名を確認できる公的な身分証（原本確認のみ）

- ・更新時においても現地調査を行い、施設が申請時と変更がないか、施設基準に合致しているか、食品衛生責任者が配置されているか等について確認します。
- ・現地調査には、必ず営業者や責任者が立ち会って下さい。
- ・新しい営業許可証は、食品衛生協会各支部が開催する「食品衛生責任者実務講習会」の日に交付します。食品衛生責任者は実務講習会を受講して下さい。
- ・「食品衛生責任者実務講習会」の日時等は、更新手続きの時にお知らせします。

（注）更新の時期は許可証で確認し、必ず期限前までに更新手続きを済ませて下さい。

III 営業開始後に必要となる手続きについて

変更届

下記の添付書類を添えて変更後、速やかに変更届を提出してください。

品目を変更する場合は、事前に保健所（部）にご相談ください。

車両が別の自動車になる場合や、営業者が別の方に変更になる場合は、新たに営業許可が必要です。

変更内容		必要書類
(個人)	氏名	住民票又は変更後の氏名が確認できる公的身分証
	営業者の住所	住民票又は変更後の住所が確認できる公的身分証
(法人)	商号、本社所在地、代表者	登記事項証明書（履歴事項が確認できるもの。写し可。）
食品衛生責任者		食品衛生責任者の資格を証する書類の写し ※原本も持参してください
営業施設 （申請時に提出した図面が変更になるもの）		変更後の図面 ※変更後も施設基準に適合している必要がありますので、事前に保健所（部）に相談して下さい。
屋号		営業許可証

廃止届

営業を廃止した場合は廃業届に営業許可証を添えて提出してください。

地位承継届

相続、法人の合併・分割、営業の譲渡により許可営業者の地位を承継した場合、速やかに提出してください。

(必要書類) ※いずれも写し可

○相続の場合 (営業者が個人)

- ・戸籍謄本又は法定相続情報一覧図の写し
- ・営業許可を承継しようとする方が営業許可を承継することについての他の相続人全員の同意書

○法人の合併の場合

- ・合併後に存続する法人または合併により設立された法人の登記事項証明書 (履歴事項が確認できるもの)

○法人の分割の場合

- ・分割により営業を承継した法人の登記事項証明書 (履歴事項が確認できるもの)

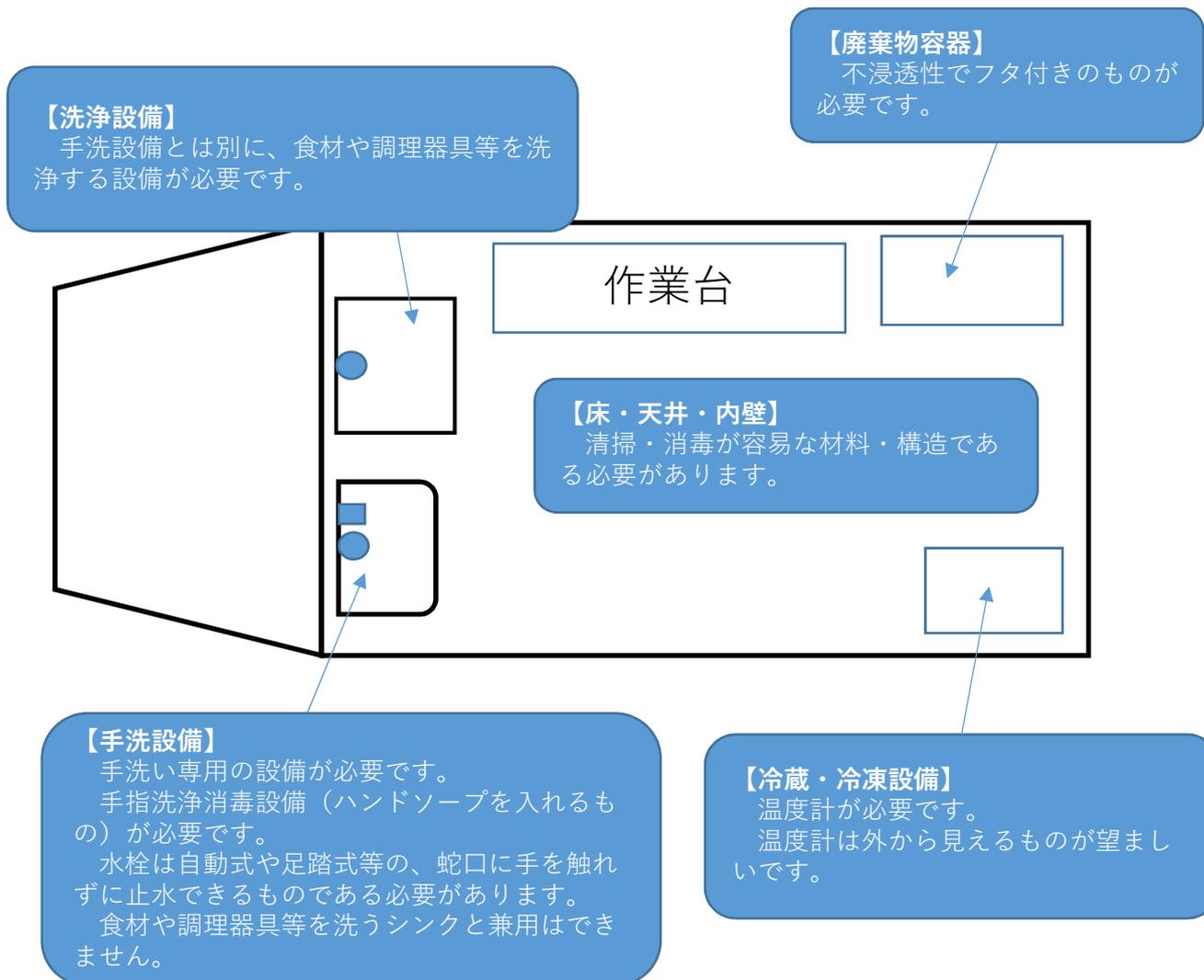
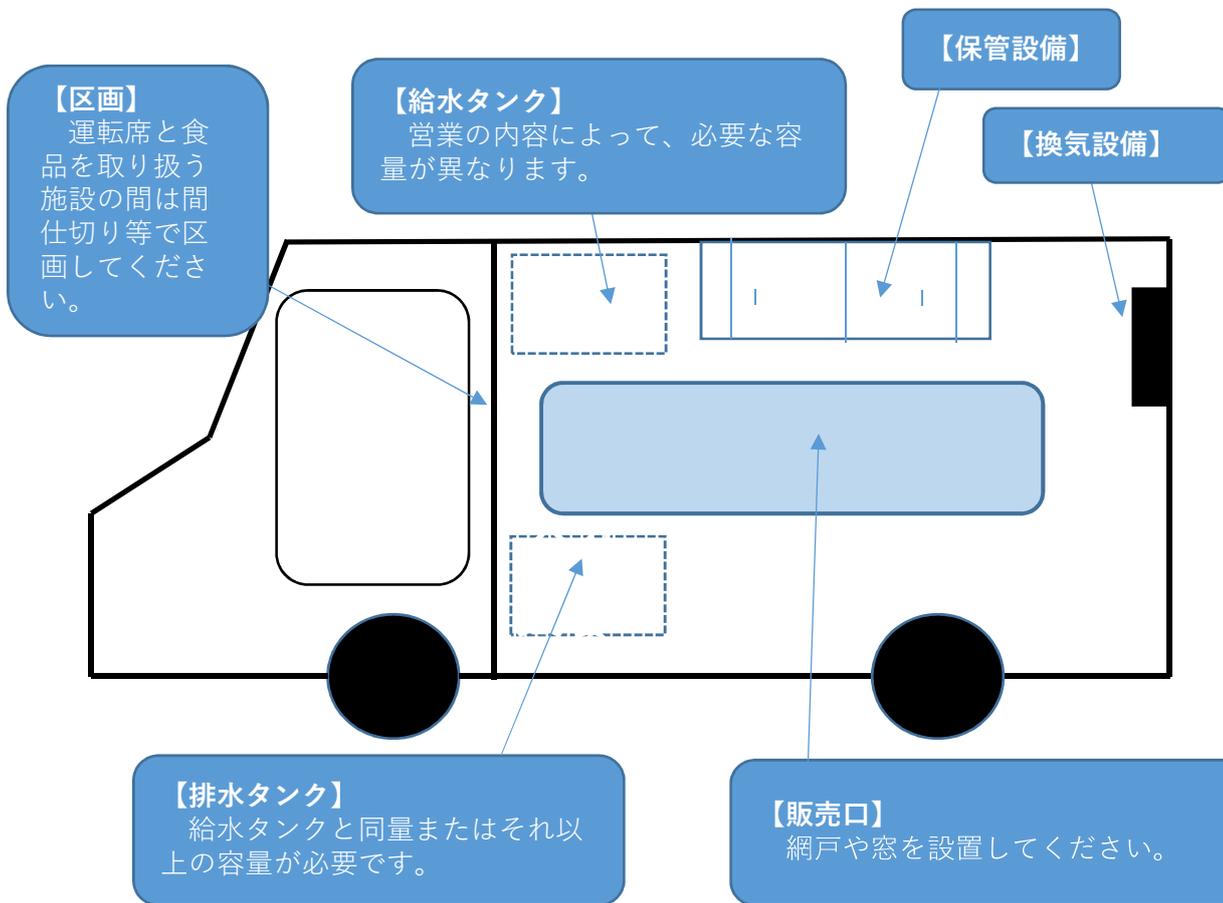
○営業の譲渡の場合

- ・譲渡契約書の写し等、営業の譲渡が行われたことを証する書類
- ・許可営業を法人が譲り受ける場合は、譲り受けた法人の登記事項証明書 (写し可) の添付をお願いします。
- ・許可営業を個人が譲り受ける場合は、譲り受けた方の身分証の提示をお願いします。

営業内容に応じた給水タンク容量

食品及び食器類の取扱い	給水タンクの容量
<ul style="list-style-type: none">・簡易な調理のみ (温める、揚げる、盛り付ける等) を行うこと。・単一品目のみ取り扱うこと。・使い捨て容器を使用すること。・未包装の魚介類の販売のみ行うこと	約40リットル以上
<ul style="list-style-type: none">・大量の水を要しない調理を行うこと。・2工程程度までの簡易な調理を行うこと。・複数品目を取り扱うこと・使い捨て容器を使用すること	約80リットル以上
<ul style="list-style-type: none">・大量の水を要する調理を行うこと・複数の工程からなる調理を行うこと・通常の食器を使用すること・仕込みを行うこと・販売する魚介類の加工を行うこと。 (ただし、鱗取り、内臓除去を除く。)	約200リットル以上

※ 外部から給排水を直結して営業する場合にあっても、取扱いは搭載するタンク容量に応じたものが必要です。



資料1 営業施設の基準について

○施設基準（自動車における飲食店営業において適用されるものを、抜粋しています。）

一	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又は設備、機械器具の配置及び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。
二	食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（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業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。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、それらと区画されていること。
三	施設の構造及び設備
イ	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並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
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有すること。
ハ	床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「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。
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備えること。
ヘ	水道事業等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有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあつては、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を有すること。貯水槽を使用する場合にあつては、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規格又は基準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あつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、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あつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
チ	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。なお、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。
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又は冷凍設備を必要に応じで有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準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つては、その定めに従い必要な設備を有すること。
ル	必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
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有すること。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有すること。
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。
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有すること。
ソ	添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器

を備えること。
四 調理器具
イ 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備(以下この別表において「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のできる構造であること。
ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。
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、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄しやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、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あつては、汚染を防止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、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。
五 その他
<p>ロ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業(そのままの状態では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、喫茶店営業(喫茶店、サロ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いう。)を含む。別表第二十第一号(1)において同じ。)をする場合にあつては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。</p> <p>(1) 床面及び内壁にあつては、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は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。</p> <p>(2) 排水設備にあつては、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は、床面に有しないこととすることができる。</p> <p>(3) 冷蔵又は冷凍設備にあつては、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は、施設外に有することとすることができる。</p> <p>(4) 食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、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。</p>

○生食用食肉を取扱う施設 (上乘せ基準)

イ 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。
ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
ハ 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
ニ 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏四度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては、当該生食用食肉が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。
ホ 生食用食肉を加工する施設にあつては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。

資料3 管理運営基準

事業者が遵守しなければならない衛生管理に関する事項について定められたものです。

<p>一 食品衛生責任者等の選任</p> <p>イ 法第五十一条第一項に規定する営業を行う者（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第六十六条の二第四項各号に規定する営業者についてはこの限りではない。なお、法第四十八条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。</p> <p>ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。</p> <p>(1) 法第三十条に規定する食品衛生監視員又は法第四十八条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者</p> <p>(2) 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第七条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第十条に規定する作業衛生責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）第十二条に規定する食鳥処理衛生管理者</p> <p>(3) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者</p> <p>ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。</p> <p>(1) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第五十四条の営業（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に限る。）。</p> <p>(2) 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。</p> <p>ニ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p> <p>ホ 食品衛生責任者は、第六十六条の二第三項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。</p> <p>ヘ ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。</p>
<p>二 施設の衛生管理</p> <p>イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。</p> <p>ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。</p> <p>ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。</p> <p>ニ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。</p> <p>ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあつては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</p> <p>ヘ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。</p> <p>ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。</p> <p>チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。</p>
<p>三 設備等の衛生管理</p> <p>イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。</p> <p>ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備して</p>

おくこと。

- ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。
- ニ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。
- ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
- ヘ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。
- ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。
- チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
- リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。
- ヌ 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。
- ル 食品の放射線照射業にあつては、営業日ごとに一回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。

四 使用水等の管理

- イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するとき使用する水は、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（別表第十九第三号へにおいて「水道事業等により供給される水」という。）又は飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。
- ロ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、一年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が一年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。
- ハ ロの検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなった場合は、直ちに使用を中止すること。
- ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。
- ヘ 食品に直接接触する氷は、適切に管理された給水設備によって供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。
- ト 使用した水を再利用する場合にあつては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。

五 ねずみ及び昆虫対策

- イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。
- ロ 一年に二回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。
- ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入

れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。

六 廃棄物及び排水の取扱い

イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。

ロ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。

ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止することができるものと認められる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。

ニ 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことができる場所とすること。

ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。

七 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

イ 食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。

ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。

ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。

(1) 黄疸だん

(2) 下痢

(3) 腹痛

(4) 発熱

(5) 皮膚の化膿のう性疾患等

(6) 耳、目又は鼻からの分泌（感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。）

(7) 吐き気及びおう吐

ニ 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。

ヘ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。

ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。

チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないように手指を清潔にすること。

リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあつては、作業後に手袋を交換すること。

ヌ 食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たって、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。

(1) 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。

(2) 痰たん又は唾を吐くこと。

(3) くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさ

<p>せること。</p> <p>ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。</p> <p>ヲ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品等取扱者の衛生管理の規定に従わせること。</p>
<p>八 検食の実施</p> <p>イ 同一の食品を一回三百食又は一日七百五十食以上調理し、提供する営業者にあっては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。</p> <p>ロ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻（調理した食品を運送し、提供する場合にあっては、当該食品を搬出した時刻）及び提供した数量を記録し保存すること。</p>
<p>九 情報の提供</p> <p>イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物（以下この表において「製品」という。）について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供するように努めること。</p> <p>ロ 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。以下この号において同じ。）及び法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。</p> <p>ハ 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。</p>
<p>十 回収・廃棄</p> <p>イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。</p> <p>ロ 製品を回収する場合にあっては、回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。</p>
<p>十一 運搬</p> <p>イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒を行うこと。</p> <p>ロ 車両、コンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。</p> <p>ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じて、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。</p> <p>ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。</p> <p>ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。</p> <p>ヘ ばら積みの食品又は添加物にあっては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用し、食品又は添加物の専用であることを明示すること。</p> <p>ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。</p> <p>チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。</p> <p>リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあっては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。</p>
<p>十二 販売</p>

イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。
ロ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。
十三 教育訓練
イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。
ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。
ハ イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。
十四 その他
イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
ロ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

IV HACCP に沿った衛生管理について

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から HACCP に沿った衛生管理が制度化され、原則すべての食品取扱事業者の皆様が「HACCP に沿った衛生管理」に取り組む必要があります。

- ①衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること
- ②公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること
- ③衛生管理の実施状況を記録し、保存すること
- ④衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと

が求められています。

1 HACCP に基づく衛生管理

大規模事業者（2に記載の小規模事業者に該当しない事業者）、と畜場、食鳥処理場（認定小規模食鳥処理業者を除く。）については、下記の7項目を実施する「HACCP に基づく衛生管理」が義務づけられています。

- ①危害要因の分析
- ②重要管理点の設定
- ③管理基準の設定
- ④モニタリング方法の設定
- ⑤改善措置の設定
- ⑥検証方法の設定
- ⑦記録の作成

2 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（小規模事業者等が対象）

次の(1)～(5)のいずれかに該当する営業者は、取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じて、一般的な衛生管理を基本に、厚生労働省がホームページで公表している手

引書を参考に行う衛生管理計画の作成や記録を行ってください。

もちろん、より高度な衛生管理である、1の「HACCPに基づく衛生管理」によることもできます。

参考となる「手引書」がない場合には、管轄する保健所にご相談いただくか、原材料や製造工程が類似しており、危害要因が共通する業種の「手引書」を参考にすることが出来ます。

また、大分県では、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画をWEB上で作成できるツールを公開していますので、ご利用ください。

○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（厚労省HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

○大分県WEB HACCP 「はじめよう OITA HACCP」

<https://oita-haccp.anshin-oishi.com/>

【小規模事業者】

- (1) 食品等の取扱いに従事する者の数が 50 人未満の小規模な製造・加工等の事業場
- (2) 製造・加工した食品の全部又は大部分を併設された店舗において小売販売する営業者（菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売等）、
- (3) 飲食店等の食品の調理を行う営業者（給食施設、そうざい製造業、パン製造業（消費期限が概ね 5 日程度のもの）、調理機能を有する自動販売機が含まれる）
- (4) 容器包装に入れられた食品又は包まれた食品のみを貯蔵、運搬、又は販売する営業者
- (5) 食品を分割して容器包装に入れ、又は包んで小売販売する営業者（青果店、コーヒーの量り売り等）

大分県知事

殿

営業許可申請書・営業届 **新規**、継続

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。

（チェック欄 ）

申請者・届出者情報	郵便番号： 879-7131	電話番号： 0974-22-xxxx	FAX番号： 0974-22-□□□□
	電子メールアドレス： ○○○@△△.ne.jp		法人番号：
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 大分県 豊後大野市 三重町市場 ○×番地△		
営業施設情報	(ふりがな) ぶんご たろう	(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 豊後 太郎		
	1950年 1月 1日生		
業種に応じた情報	郵便番号： 879-7131	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：		
	施設の所在地 大分県内一円		
	(ふりがな) ぶんごや		
	施設の名称、屋号又は商号 豊後屋		
	(ふりがな) ぶんご ひばり	資格の種類	食管・食監・ 調 ・製・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。 豊後 ひばり	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 年 月 日
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 からあげ	自由記載	
	自動販売機の型番	業態	キッチンカー
	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。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
指定成分等含有食品を取り扱う施設			<input type="checkbox"/>
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。			<input type="checkbox"/>
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2		
担当者	(ふりがな) ぶんご たろう	電話番号	
	担当者氏名 豊後 太郎	0974-22-xxxx	

(裏：許可のみ)

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。		<input type="checkbox"/>	
	(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。		<input type="checkbox"/>	
	(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。		<input type="checkbox"/>	
営業施設情報	令第13条に規定する食品又は添加物の別 <input type="checkbox"/> 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） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩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） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング			
	(ふりがな)	資格の種類		
	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	受講した講習会	講習会名称	年 月 日
	使用水の種類	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合		
① 水道水 （ <input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 ）	大分〇〇〇 あ 〇〇-〇〇			
② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水				
飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>	
業種に応じた情報	ふぐの処理を行う施設		<input type="checkbox"/>	
	(ふりがな)			
	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	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/> (飲用に適する水使用の場合) 水質検査の結果	<input type="checkbox"/>		
	<input checked="" type="checkbox"/> 調理師免許証	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
営業許可業種	許可の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（キッチンカー）	
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				

営業の概要

申請者	所在地	大分県豊後大野市三重町市場○×番地△		
	氏名	豊後 太郎		
	申請業種	飲食店営業		
仕込場所	所在地	大分県豊後大野市三重町市場□□番地○		
	氏名	豊後 太郎		
	業種	飲食店営業		
営業車の 保管場所	大分県豊後大野市三重町市場□□番地○			
営業予定地	大分県別府市北中○○-○○ 他			
仕入先	所在地	大分県豊後大野市三重町市場△△-△		
	氏名	株式会社 県庁食品		
営業車	自動車登録 番号	大分○○○ あ ○○-○○	車台番号	○○○○-○○○○○○○
	給水タンク 容量	40L	業種 (○をつける)	飲食店営業 食肉処理業
取扱い制限 (該当する場合☑ により確認)	<input checked="" type="checkbox"/> 大量の水を要する営業は行わない。 <input checked="" type="checkbox"/> 簡易な調理に限る。 (そのままの状態での飲食に供することのできる食品を使い捨ての容器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のこと。) <input checked="" type="checkbox"/> 単一品目のみの取扱いに限る。 <input type="checkbox"/> 未包装の魚介類は販売に限り、加工は行わない。			
(食肉処理業 の場合のみ)	処理する 鳥獣の種類		計画処理 頭数	
取扱品目	品目数： <u> 1 </u> 【からあげ】 ・仕込み場所にて事前に仕込みを行い、車両の中で揚げ、提供する。 ・容器は、使い捨てのものを仕様する。 ※営業内容がわかるよう、具体的に記載すること			