

厚生食監発 0127 第 2 号  
令和 8 年 1 月 27 日

各  
都道府県  
保健所設置市  
特別区

衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長  
（ 公 印 省 略 ）

「営業許可申請・届出等に関する様式、記載要領及び添付書類の取扱いに  
ついて」の一部改正について

食品衛生法に基づく営業許可申請等の標準的な様式等については、「営業許可申請・届出等に関する様式、記載要領及び添付書類の取扱いについて」（令和 2 年 3 月 31 日付け薬生食監発 0331 第 11 号、最終改正：令和 7 年 1 月 24 日付け厚生食監発 0124 第 4 号。以下「課長通知」といいます。）により示しているところです。

今般、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（令和 7 年厚生労働省令第 72 号）が令和 7 年 7 月 2 日に公布され、令和 8 年 4 月 1 日に施行されます。

これに伴い、標準的な様式等として、課長通知で示している下記について、別添新旧対照表のとおり所要の改正を行うこととしますので、御了知の上、全国的に統一的な取扱いがなされるよう円滑な運用に格別の御配慮をお願いいたします。

## 記

- 別紙 1-1：営業許可申請書・営業届（新規、継続）
- 別紙 1-2：記載要領（営業許可申請書・営業届（新規、継続））
- 別紙 2-1：営業許可申請書・営業届（変更）
- 別紙 2-2：記載要領（営業許可申請書・営業届（変更））
- 別紙 3-1：営業許可申請書・営業届（廃業）
- 別紙 3-2：記載要領（営業許可申請書・営業届（廃業））
- 別添 施設基準チェックリスト

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

別紙 1 - 1

年 月 日  
 整理番号：  
 ※申請者、届出者による記載は不要です。

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□）

申請者・届出者情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：	
	電子メールアドレス：		法人番号：	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 (ふりがな)			(生年月日)
	申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名		年 月 日生	
営業施設情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：	
	電子メールアドレス：			
	施設の所在地 (ふりがな)			
	施設の名称、屋号又は商号 (ふりがな)			
	資格の種類	食監・食管・調・製・栄・管栄・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。	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	自由記載		
自動販売機、全自動調理機の型番	業態			
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 type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
業種に応じた情報	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			
	3			
担当者	(ふりがな)		電話番号	
	担当者氏名			



③ 殿

④  
**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□）

申請者・届出者情報	⑤ 郵便番号： ⑥ 電話番号： ⑦ FAX番号： ⑧
	電子メールアドレス： ⑨ 法人番号： ⑩
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 ⑪
	(ふりがな) ⑫ (生年月日) ⑬ 申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 年 月 日生
営業施設情報	⑭ ⑮ ⑯
	⑰
	⑱
	(ふりがな) ⑲
	(ふりがな) ⑳ 資格の種類 食監・食管・調・製・ ㉑ 業・船舶・と畜・食鳥 食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂製の器具又は容器包装を製造する営業者 受講した講習会 都道府県知事等の講習会 (認める場合を含む) 講習会名称 ㉒ 年 月 日
	主として取り扱う食品、添加物、器具 ㉓ 器包装 自由記載 ㉔
自動販売機、全自動調理機の型番 ㉕ 業態 ㉖	
HACCPの取組 ㉗ ※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 type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設 ㉘ □
	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。 ㉙ □
営業届出	営業の形態 備考
	1
	2 ⑳ ㉑
担当者	(ふりがな) ⑳ ㉑
	担当者氏名 ㉒ 電話番号 ㉓

【裏面（青塗り箇所）：許可のみ】

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係		③④	該当には <input checked="" type="checkbox"/>
	(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	③⑤ 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） ②加糖粉乳 ③④調製粉乳 ⑤魚肉ハム ⑥魚肉ソーセージ ⑦放射線照射食品 ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） ⑨マーガリン ⑩⑪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） ⑫⑬食肉製品 ショートニング			
	(ふりがな)	③⑥	資格の種類	③⑦
	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	③⑧	自動車登録番号 ※自動車において調理を行う営業の場合	③⑨
① 水道水 （ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 ）				
② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水				
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	④⑩	飲食店のうち従業者が常駐せずより調理された食品を販売する	④⑪ 調理機に <input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設	④⑫	生食用食肉の加工又は調理を	④⑬ 設 <input type="checkbox"/>
	(ふりがな)	④⑭		④⑮
	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 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 ④⑯ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
	許可の番号及び許可年月日	営業の種類		備考
	1 ④⑰ 年 月 日	④⑱		④⑲
	2 年 月 日			
3 年 月 日				
4 年 月 日				
備考	④⑳			

〇〇保健所長

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:□）

申請者・届出者情報	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp	法人番号：	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	(ふりがな) しょくひん たろう	(生年月日)	
営業施設情報	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 食品 太郎	昭和〇年〇月〇日生	
	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：restaurant-taro@△△△.jp	施設の所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号	
	(ふりがな) れすとらん たろう	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎	
業種に応じた情報	(ふりがな) しょくひん はなこ	資格の種類 食監・食管・調・製・栄・管栄・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。 食品 花子	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 〇〇協会 〇年〇月〇日 養成講習会	
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理品	自由記載	
	自動販売機、全自動調理機の型番	業態 洋食店	
営業届出	HACCPの取組 ※引き続き営業許可を受けようとする場合に限り。 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"/>	
担当者	営業の形態		備考
	1		
	2		
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう	電話番号	
	担当者氏名 食品 次郎	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	

【裏面（青塗り箇所）：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 <input checked="" type="checkbox"/>	
	(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 type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 ） ② <input checked="" type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水			
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業	<input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設	<input checked="" type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>
	(ふりがな) <b>しよくひん たろう</b>			
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等	<b>〇〇県 第〇〇〇〇〇号</b>	
	<b>食品 太郎</b>			
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 checked="" 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 type="checkbox"/>	<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	<b>飲食店営業</b>	
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】 別紙2-1

※赤枠内については変更がある項目のみ記載して下さい。  
 ※変更がある項目については、項目名を○で囲んでください。

年 月 日  
 整理番号：  
 ※申請者、届出者による記載は不要です。

殿

営業許可申請書・営業届（変更）

食品衛生法施行規則（第71条）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）

申請者・届出者情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：		法人番号：
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地		
	(ふりがな)		(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		年 月 日生	
営業施設情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：		
	施設の所在地		
	(ふりがな)		
	施設の名称、屋号又は商号		
	(ふりがな)	資格の種類	食監・食管・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥
	食品衛生責任者の氏名 <small>※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。</small>	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	自由記載	
	自動販売機、全自動調理機の型番	業態	
	HACCPの取組	<small>※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。</small> <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
業種に応じた情報	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 <small>※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。</small>	<input type="checkbox"/>	
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2		
	3		
担当者	(ふりがな)	電話番号	
	担当者氏名		

【裏面（青塗り箇所）：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 <input checked="" type="checkbox"/>	
	(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中に(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 ① 水道水    ( <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 ) ② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水		自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合	
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業	<input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>
	(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 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 type="checkbox"/>	<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		
	2	年    月    日		
	3	年    月    日		
	4	年    月    日		
備考				

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】 別紙2-1

※赤枠内については変更がある項目のみ記載して下さい。  
 ※変更がある項目については、項目名を○で囲んでください。

① 年 月 日  
 整理番号： ②  
 ※申請者、届出者により②は不要です。

③ 殿

営業許可申請書・営業届（変更）

食品衛生法施行規則（第71条）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。④

申請者・届出者情報	郵便番号： ⑤	電話番号： ⑥	FAX番号： ⑦	
	電子メールアドレス： ⑧	法人番号： ⑨		
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 ⑩			
	(ふりがな)	(生年月日)		
申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、名称及び代表者の氏名 ⑪	年 月 日生 ⑫			
営業施設情報	郵便番号： ⑬	電話番号： ⑭	FAX番号： ⑮	
	電子メールアドレス： ⑯			
	施設の所在地 ⑰			
	(ふりがな)			
	施設の名称、屋号又は商号 ⑱			
	(ふりがな)	資格の種類	食監・食管・調・製・採 ⑳	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。 ㉑	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) ㉒	
	講習会名称 ㉓	年 月 日		
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 ㉔	自由記載	㉕	
	自動販売機、全自動調理機の型番 ㉖	業態	㉗	
HACCPの取組 ㉘	※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 type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設 ㉙	<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。 ㉚	<input type="checkbox"/>		
営業届出	営業の形態		備考	
	1			
	2	⑳	㉑	
3				
担当者	(ふりがな)	電話番号		
	担当者氏名 ㉒	㉓		

【裏面（青塗り箇所）：許可のみ】

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係 <span style="float: right;">(33) 該当には <input checked="" type="checkbox"/></span>		
	(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中に(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加物の別 <span style="float: right;">(34)</span> ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に取められたもの） ②加糖粉乳    ⑤魚肉ハム    ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） ③調製粉乳    ⑥魚肉ソーセージ    ⑨マーガリン    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） ④食肉製品    ⑦放射線照射食品    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 ※「食品衛生法」第10条第2項第1号（変更）届も別途必要 <span style="float: right;">(35)</span>	受講した講習会 講習会名称 <span style="float: right;">(36)</span> 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 <span style="float: right;">(38)</span>	
① 水道水 （ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用 <span style="float: right;">(37)</span> <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 ）			
② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水			
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 <span style="float: right;">(39)</span> <input type="checkbox"/>	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機より調理された食品を販売する営業 <span style="float: right;">(40)</span> <input type="checkbox"/>	
	ふぐの処理を行う施設 <span style="float: right;">(42)</span> <input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <span style="float: right;">(41)</span> <input type="checkbox"/>	
	(ふりがな) <span style="float: right;">(43)</span>	<span style="float: right;">(44)</span>	
	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 type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 <input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/> (飲 <span style="float: right;">(45)</span> する水使用の場合) 水質検査の結果 <input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<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 <span style="float: right;">(46)</span> 年 月 日	<span style="float: right;">(47)</span>	<span style="float: right;">(48)</span>
	2 年 月 日		
	3 年 月 日		
	4 年 月 日		
備考	<span style="float: right;">(49)</span>		

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】 別紙2-1

令和〇年〇月〇日

※赤枠内については変更がある項目のみ記載して下さい。

整理番号：

※変更がある項目については、項目名を〇で囲んでください。

※申請者、届出者による記載は不要です。

〇〇保健所長 殿

営業許可申請書・営業届（変更）

食品衛生法施行規則（第71条）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□）

申請者・届出者情報	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp		法人番号：
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	(ふりがな) かぶしきがいしゃ 〇〇しょくひん こうろう たらう		(生年月日)
営業施設情報	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 株式会社 〇〇食品 厚労 太郎		
	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：store1234@△△△.jp		
	施設の所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	(ふりがな) △△すとあ		
	施設の名称、屋号又は商号 △△ストア		
	(ふりがな)	資格の種類	食監・食管・調・製・栄・管栄・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。	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	自由記載	
自動販売機、全自動調理機の型番	業態		
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 type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
業種に応じた情報	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		
	3		
担当者	(ふりがな)	電話番号	
	担当者氏名		

【裏面（青塗り箇所）：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 <input checked="" type="checkbox"/>	
	(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 type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 ）				
② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水				
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業	<input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>
	(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 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 type="checkbox"/>	<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		
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				

※赤枠内は、必ず記載して下さい。

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

殿

### 営業許可申請書・営業届（廃業）

食品衛生法施行規則（第71条の2）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。（☐）

申請者・届出者情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：		法人番号：
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地		
	(ふりがな)		(生年月日)
申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名			年 月 日生
営業施設情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：		
	施設の所在地		
	(ふりがな)		
	施設の名称、屋号又は商号		
	(ふりがな)		
	資格の種類	食監・食管・調・製・栄・管栄・船舶・土産・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業者を除く。	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	自由記載	
	自動販売機、全自動調理機の型番	業態	
HACCPの取組	<input type="checkbox"/> HACCpに基づく衛生管理 <input 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	<input type="checkbox"/>		
※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。			
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2		
	3		
廃業年月日			
担当者	(ふりがな)		電話番号
	担当者氏名		

【裏面（青塗り箇所）：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 <input checked="" type="checkbox"/>	
	(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"/> ③煮肉ハム <input type="checkbox"/> ④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"/> ⑤調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑦マーガリン <input type="checkbox"/> ⑧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"/> ⑨食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑩放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑪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 type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道）				
② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水				
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業	<input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>
	(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 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 type="checkbox"/>	<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		
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】 別紙3-1

※赤枠内は、必ず記載して下さい。

① 年 月 日  
 整理番号： ②  
 ※申請者、届出者③記載は不要です。

③ 殿

営業許可申請書・営業届（廃業）

食品衛生法施行規則（第71条の2）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。④（□）

申請者・届出者情報	郵便番号： ⑤	電話番号： ⑥	FAX番号： ⑦
	電子メールアドレス： ⑧	法人番号： ⑨	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 ⑩		
	(ふりがな)		(生年月日) ⑫
申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 ⑪		年 月 日生	
営業施設情報	郵便番号： ⑬	電話番号： ⑭	FAX番号： ⑮
	電子メールアドレス： ⑯		
	施設の所在地 ⑰		
	(ふりがな)		
	施設の名称、屋号又は商号 ⑱		
	(ふりがな)	資格の種類	食監・食管・調・製・栄・管栄・船舶・土産・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業者を除く。	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	自由記載	
	自動販売機、全自動調理機の型番	業態	
	HACCPの取組	※引き継ぎ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 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		<input type="checkbox"/>	
※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。			
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2	⑳	㉑
	3		
廃業年月日		㉒	
担当者	(ふりがな)		電話番号
	担当者氏名 ㉓		㉔

【裏面（青塗り箇所）：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"/> ③煮肉ハム <input type="checkbox"/> ④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"/> ⑤調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑦マーガリン <input type="checkbox"/> ⑧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"/> ⑨食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑩放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑪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 type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道）	<b>27</b>			
② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水				
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業	<input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>
	(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 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 type="checkbox"/>	<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		
	2	<b>24</b> 年 月 日	<b>25</b>	<b>26</b>
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考	<b>28</b>			

## 【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

別紙3-1

令和〇年〇月〇日

※赤枠内は、必ず記載して下さい。

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

〇〇保健所長

殿

## 営業許可申請書・営業届（廃業）

食品衛生法施行規則（第71条の2）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。（☐）

申請者・届出者情報	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp	法人番号：	
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	(ふりがな) しょくひん たろう	(生年月日)	
営業施設情報	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号：〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp	施設の所在地 東京都〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号	
	(ふりがな) れすとらん たろう	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎	
	(ふりがな)	資格の種類	食監・食管・調・製・栄・管栄・船舶・土産・食鳥
業種情報	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業者を除く。	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	自由記載	
	自動販売機又は全自動調理機の型番	業態	
	HACCPの取組	※引き継ぎ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 type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
業種情報	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		
3			
担当者	廃業年月日	令和〇年〇月〇日	
	(ふりがな) しょくひん じろう	電話番号	
	担当者氏名 食品 次郎	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	

【裏面（青塗り箇所）：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 <input checked="" type="checkbox"/>	
	(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"/> ③煮肉ハム <input type="checkbox"/> ④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"/> ⑤調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑦マーガリン <input type="checkbox"/> ⑧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"/> ⑨食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑩放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑪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 type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 )				
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"/>	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業	<input type="checkbox"/>	
ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>	
(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 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 type="checkbox"/>	<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	△△食○○○○号 令和○年○月○日	飲食店営業	
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考				

## 営業許可申請書・営業届 記載要領

## 【営業許可・営業届 共通記載事項】

(枠外)

- ① 申請日または届出日を記載してください。
- ② 食品衛生申請等システム登録時に付与される番号を記載してください。申請者、届出者による記載は不要です。
- ③ 管轄保健所長等を記載してください。
- ④ 営業許可申請の場合は、新規または継続に○をつけてください。営業届の場合は、新規に○をつけてください。
- ⑤ 営業許可申請書・営業届情報は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チェック (☑) してください。

(申請者・届出者情報)

- ⑥ 申請者または届出者の郵便番号を記載してください。
- ⑦ 申請者または届出者の電話番号を記載してください。
- ⑧ 申請者または届出者の FAX 番号を記載してください。
- ⑨ 申請者または届出者の電子メールアドレスを記載してください。
- ⑩ 申請者または届出者が法人の場合は、法人番号を記載してください。※個人番号は記載しないでください。
- ⑪ 申請者または届出者の住所 (所在地) を記載してください。
- ⑫ 申請者または届出者の氏名を記載してください。法人の場合は、法人名及び代表者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。
- ⑬ 申請者または届出者の生年月日を記載してください。※法人の場合は、代表者の生年月日は不要です。

(営業施設情報)

- ⑭ 営業施設の郵便番号を記載してください。
- ⑮ 営業施設の電話番号を記載してください。
- ⑯ 営業施設の FAX 番号を記載してください。
- ⑰ 営業施設の電子メールアドレスを記載してください。
- ⑱ 営業施設の所在地を記載してください。
- ⑲ 営業施設の名称、屋号又は商号を記載してください。ふりがなも記載してください。
- ⑳ 営業施設の食品衛生責任者の氏名を記載してください。講習会受講前の場合は受講予定者の氏名を記載し、営業許可対象業種の場合は、受講後に「営業許可申請書・営業届 (変更)」を提出してください。ふりがなも記載してください。※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は除きます。
- ㉑ 食品衛生責任者の資格の種類に○をつけてください。

【※食監：食品衛生監視員、食管：食品衛生管理者、調：調理師、製：製菓衛生師、栄：栄

**養士、管栄：管理栄養士、船舶：船舶料理士、と畜：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、食鳥：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】**

- ⑳ ㉑以外で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場合は、講習会の名称、受講年月日を記載してください。
- ㉒ 営業施設で取り扱う主な食品、添加物、器具又は容器包装について日本標準商品分類を参照して記載してください。＊器具又は容器包装の場合は、合成樹脂製のものに限りません。合成樹脂製以外の場合は、営業許可申請書・営業届の手続は必要ありません。
- ㉓ ㉒の食品、添加物、器具又は容器包装について補足があれば記載してください。
- ㉔ 「調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業」又は「従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業」について、機械の型番を記載してください。
- ㉕ 飲食店営業の場合に、和食店、中華料理店、イタリアンレストラン、焼肉店、居酒屋などの業態を記載してください。
- ㉖ 営業施設の HACCP の取組について記載してください。複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業又は令和 3 年 6 月 1 日以降に営業を開始する場合は新規申請時に記載してください。これら以外の場合は、継続して営業許可申請する場合に記載してください。（業種に応じた情報）
- ㉗ 営業施設が指定成分等含有食品を取り扱う場合はチェック（）してください。
- ㉘ 営業施設が輸出食品を取り扱う施設の場合はチェック（）してください。（担当者）
- ㉙ 営業施設の担当者の氏名を記載してください。
- ㉚ 営業施設の担当者の電話番号を記載してください。

## 【営業届のみ記載】

（営業届出）

- ㉛ 営業届の場合における営業の形態を記載してください。
- ㉜ ㉛について補足があれば記載してください。また、自動車において営業をする場合は、自動車登録番号を記載してください。

## 【営業許可のみ記載】

（申請者・届出者情報）

- ㉝ 該当している場合に項目にチェック（）してください。

(営業施設情報)

- ⑳ 該当する食品又は添加物を製造する場合は、当てはまるものにチェック (☑) してください。
- ㉑ ㉑の食品又は添加物を製造する場合は、食品衛生管理者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。※別途「食品衛生管理者選任(変更)届」も必要です。
- ㉒ 食品衛生管理者の資格の種類を記載してください。

【※○(1)医師、(2)歯科医師、(3)薬剤師又は(4)獣医師

○学校教育法(昭和22年法律第26号)に基づく大学、旧大学令(大正7年勅令第388号)に基づく大学又は旧専門学校令(明治36年勅令第61号)に基づく専門学校において(5)医学、(6)歯学、(7)薬学、(8)獣医学、(9)畜産学、(10)水産学又は(11)農芸化学の課程を修めて卒業した者

○(12)厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者

○(13)学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令(昭和18年勅令第36号)に基づく中等学校を卒業した者又は厚生労働省令で定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に3年以上従事し、かつ、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者

- ㉓ 営業施設で食品、添加物、器具又は容器包装に使用する水の種類にチェック (☑) してください。水道水以外の飲用に適する水の場合は、検査結果を提出してください。
- ㉔ 自動車において調理する営業の場合は、自動車登録番号を記載してください。
- ㉕ 営業施設が飲食店営業の場合であって、簡易飲食店施設の場合は、チェック (☑) してください。
- ㉖ 営業施設が飲食店営業の場合であって、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業の場合は、チェック (☑) してください。
- ㉗ 営業施設が生食用食肉の加工又は調理を行う施設の場合は、チェック (☑) してください。
- ㉘ 営業施設がふぐの処理を行う施設の場合は、チェック (☑) してください。
- ㉙ ㉘の場合は、ふぐ処理者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。
- ㉚ ㉙のふぐ処理者が都道府県等に認定をされた認定番号を記載してください。

(添付書類)

- ㉛ 営業施設の構造及び設備を示す図面、㉓にて水道水以外の飲用に適する水の場合における検査結果を添付し、チェック (☑) してください。その他添付書類がある場合は、添付し、様式に記載及びチェック (☑) してください。

(営業許可業種)

- ④⑦ 営業許可を継続する場合に、すでを取得している許可の番号及び許可年月日を記載してください。
- ④⑧ 申請する営業の種類を記載してください。
- ④⑨ ④⑦、④⑧について補足があれば記載してください。

### **【備考】**

- ⑤⑩ 営業許可申請書・営業届の記載について補足があれば記載してください。

## 営業許可申請書・営業届（変更） 記載要領

## 【営業許可・営業届（変更） 共通記載事項】

※赤字の項目については変更がある項目のみ記載して下さい。

※変更がある項目については、項目名を○で囲んでください。

（枠外）

- ① 届出日を記載してください。
- ② 食品衛生申請等システム登録時に付与される番号を記載してください。申請者、届出者による記載は不要です。
- ③ 管轄保健所長等を記載してください。
- ④ 営業許可申請書・営業届情報は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チェック（☑）してください。

（申請者・届出者情報）

- ⑤ 申請者または届出者の郵便番号を記載してください。
- ⑥ 申請者または届出者の電話番号を記載してください。
- ⑦ 申請者または届出者のFAX番号を記載してください。
- ⑧ 申請者または届出者の電子メールアドレスを記載してください。
- ⑨ 申請者または届出者が法人の場合は、法人番号を記載してください。※個人番号は記載しないでください。
- ⑩ 申請者または届出者の住所（所在地）を記載してください。
- ⑪ 申請者または届出者の氏名を記載してください。法人の場合は、法人名及び代表者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。
- ⑫ 申請者または届出者の生年月日を記載してください。※法人の場合は、代表者の生年月日は不要です。

（営業施設情報）

- ⑬ 営業施設の郵便番号を記載してください。
- ⑭ 営業施設の電話番号を記載してください。
- ⑮ 営業施設のFAX番号を記載してください。
- ⑯ 営業施設の電子メールアドレスを記載してください。
- ⑰ 営業施設の所在地を記載してください。
- ⑱ 営業施設の名称、屋号又は商号を記載してください。ふりがなも記載してください。
- ⑲ 営業施設の食品衛生責任者の氏名を記載してください。講習会受講前の場合は受講予定者の氏名を記載し、営業許可対象業種の場合は、受講後に「営業許可申請書・営業届（変更）」を提出してください。ふりがなも記載してください。※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は除きます。
- ⑳ 食品衛生責任者の資格の種類に○をつけてください。

【※食監：食品衛生監視員、食管：食品衛生管理者、調：調理師、製：製菓衛生師、栄：栄

**養士、管栄：管理栄養士、船舶：船舶料理士、と畜：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、食鳥：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】**

- ⑲ ⑳以外で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場合は、講習会の名称、受講年月日を記載してください。
- ㉑ 営業施設で取り扱う主な食品、添加物、器具又は容器包装について日本標準商品分類を参照して記載してください。※器具又は容器包装の場合は、合成樹脂製のものに限りません。合成樹脂製以外の場合は、営業許可申請書・営業届の手続は必要ありません。
- ㉒ ㉑の食品、添加物、器具又は容器包装について補足があれば記載してください。
- ㉓ 「調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業」又は「従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業」について、機械の型番を記載してください。
- ㉔ 飲食店営業の場合に、和食店、中華料理店、イタリアンレストラン、焼肉店、居酒屋などの業態を記載してください。
- ㉕ 営業施設の HACCP の取組について記載してください。複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業又は令和 3 年 6 月 1 日以降に営業を開始する場合は新規申請時に記載してください。これら以外の場合は、継続して営業許可申請する場合に記載してください。（業種に応じた情報）
- ㉖ 営業施設が指定成分等含有食品を取り扱う場合はチェック（）してください。
- ㉗ 営業施設が輸出食品を取り扱う施設の場合はチェック（）してください。（担当者）
- ㉘ 営業施設の担当者の氏名を記載してください。
- ㉙ 営業施設の担当者の電話番号を記載してください。

## 【営業届のみ記載】

（営業届出）

- ㉚ 営業届の場合における営業の形態を記載してください。
- ㉛ ㉚について補足があれば記載してください。また、自動車において営業をする場合は、自動車登録番号を記載して下さい。

## 【営業許可のみ記載】

（申請者・届出者情報）

- ㉜ 該当している場合に項目にチェック（）してください。

(営業施設情報)

- ③④ 該当する食品又は添加物を製造する場合は、当てはまるものにチェック (☑) してください。
- ③⑤ ③④の食品又は添加物を製造する場合は、食品衛生管理者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。※別途「食品衛生管理者選任(変更)届」も必要です。
- ③⑥ 食品衛生管理者の資格の種類を記載してください。

【※○(1)医師、(2)歯科医師、(3)薬剤師又は(4)獣医師

○学校教育法(昭和22年法律第26号)に基づく大学、旧大学令(大正7年勅令第388号)に基づく大学又は旧専門学校令(明治36年勅令第61号)に基づく専門学校において(5)医学、(6)歯学、(7)薬学、(8)獣医学、(9)畜産学、(10)水産学又は(11)農芸化学の課程を修めて卒業した者

○(12)厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者

○(13)学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令(昭和18年勅令第36号)に基づく中等学校を卒業した者又は厚生労働省令で定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に3年以上従事し、かつ、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者

- ③⑦ 営業施設で食品、添加物、器具又は容器包装に使用する水の種類にチェック (☑) してください。水道水以外の飲用に適する水の場合は、検査結果を提出してください。
- ③⑧ 自動車において調理する営業の場合は、自動車登録番号を記載してください。
- ③⑨ 営業施設が飲食店営業の場合であって、簡易飲食店施設の場合は、チェック (☑) してください。
- ④⑩ 営業施設が飲食店営業の場合であって、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業の場合は、チェック (☑) してください。
- ④⑪ 営業施設が生食用食肉の加工又は調理を行う施設の場合は、チェック (☑) してください。
- ④⑫ 営業施設がふぐの処理を行う施設の場合は、チェック (☑) してください。
- ④⑬ ④⑫の場合は、ふぐ処理者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。
- ④⑭ ④⑬のふぐ処理者が都道府県等に認定をされた認定番号を記載してください。

(添付書類)

- ④⑮ 営業施設の構造及び設備を示す図面、③⑦にて水道水以外の飲用に適する水の場合における検査結果を添付し、チェック (☑) してください。その他添付書類がある場合は、添付し、様式に記載及びチェック (☑) してください。

(営業許可業種)

- ④⑯ すでに取得している許可の番号及び許可年月日を記載してください。

- ④7 申請する営業の種類を記載してください。
- ④8 ④6、④7について補足があれば記載してください。

**【備考】**

- ④9 営業許可申請書・営業届の記載について補足があれば記載してください。

## 営業許可申請書・営業届（廃業） 記載要領

## 【営業許可・営業届 共通記載事項】

（枠外）

- ① 届出日を記載してください。
- ② 食品衛生申請等システム登録時に付与される番号を記載してください。申請者、届出者による記載は不要です。
- ③ 管轄保健所長等を記載してください。
- ④ 営業許可申請書・営業届情報は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チェック（☑）してください。

（申請者・届出者情報）

- ⑤ 申請者または届出者の郵便番号を記載してください。
- ⑥ 申請者または届出者の電話番号を記載してください。
- ⑦ 申請者または届出者の FAX 番号を記載してください。
- ⑧ 申請者または届出者の電子メールアドレスを記載してください。
- ⑨ 申請者または届出者が法人の場合は、法人番号を記載してください。※個人番号は記載しないでください。
- ⑩ 申請者または届出者の住所（所在地）を記載してください。
- ⑪ 申請者または届出者の氏名を記載してください。法人の場合は、法人名及び代表者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。
- ⑫ 申請者または届出者の生年月日を記載してください。※法人の場合は、代表者の生年月日は不要です。

（営業施設情報）

- ⑬ 営業施設の郵便番号を記載してください。
- ⑭ 営業施設の電話番号を記載してください。
- ⑮ 営業施設の FAX 番号を記載してください。
- ⑯ 営業施設の電子メールアドレスを記載してください。
- ⑰ 営業施設の所在地を記載してください。
- ⑱ 営業施設の名称、屋号又は商号を記載してください。ふりがなも記載してください。

（担当者）

- ⑲ 営業施設の担当者の氏名を記載してください。
- ⑳ 営業施設の担当者の電話番号を記載してください。

（廃業年月日）

- ㉑ 廃業した年月日を記載してください。

## 【営業届のみ記載】

(営業届出)

- ⑳ 廃業する営業届の場合における営業の形態を記載してください。
- ㉑ ㉒について補足があれば記載してください。また、自動車において営業をする場合は、自動車登録番号を記載して下さい。

## 【営業許可のみ記載】

(営業許可業種)

- ㉒ 廃業する営業の許可の番号及び許可年月日を記載してください。
- ㉓ 廃業する営業の種類を記載してください。
- ㉔ ㉒、㉓について補足があれば記載してください。
- ㉕ 自動車において調理する営業の場合は、自動車登録番号を記載して下さい。

## 【備考】

- ㉖ 営業許可申請書・営業届の記載について補足があれば記載してください。

営業に共通する事項	選択
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	YES / NO
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員の経路の設定、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。	YES / NO
<b>三 施設の構造及び設備</b>	
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。	YES / NO
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。	YES / NO
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。	YES / NO
ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。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いること。	YES / NO / 不適用
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。	YES / NO
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。	YES / NO
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 従業員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。	YES / NO
リ 排水設備は次の要件を満たすこと。 （1）十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。 （2）汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。 （3）配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。	YES / NO / 不適用
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て有すること。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。	YES / NO
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。	YES / NO
ロ 次に掲げる要件を満たす便所を従業員の数に応じて有すること。 （1）作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 （2）専用の流水式手洗い設備を有すること。	YES / NO / 不適用

<p>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。</p>	<p>YES / NO / 不適用</p>
<p>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。</p>	<p>YES / NO / 不適用</p>
<p>コ 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。</p>	<p>YES / NO / 不適用</p>
<p>ク 更衣場所は、従事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。</p>	<p>YES / NO / 不適用</p>
<p>ケ 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。</p>	<p>YES / NO</p>
<p>コ 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。</p>	<p>YES / NO</p>
<p><b>四 機械器具</b></p>	
<p>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ができる構造であること。</p>	<p>YES / NO</p>
<p>ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。</p>	<p>YES / NO</p>
<p>ハ 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、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。</p>	<p>YES / NO</p>
<p>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。</p>	<p>YES / NO</p>
<p>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。</p>	<p>YES / NO / 不適用</p>
<p>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。</p>	<p>YES / NO</p>
<p>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。</p>	<p>YES / NO</p>
<p><b>五 その他</b></p>	
<p>イ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあつては、第三号コの基準を適用しない。</p>	<p></p>
<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（そのままの状態に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。ただし、従業者が常駐せず全自動調理機（自動的に食品を調理し、調理された食品を提供する機能を有する調理器具であつて、令第三十四条の二第二号の調理の機能を有する自動販売機と同等以上の材質、構造、機能等を有するものをいう。以下同じ。）により調理された食品を販売する営業を除く。別表第二十一号イ(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>	<p></p>
<p>ハ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合（従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合を除く。別表第二十一号イにおいて同じ。）にあつては、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。</p>	<p></p>

<p>ニ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合にあつては、第三号チ、リ、ヲ、ワ、タ及びレ並びに前号トの基準を適用しない。</p>	
<p>ホ 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、第三号ヲ、ワ及びタ並びに第四号ホの基準を適用しない。</p>	
<p>ヘ 令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。                  (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。                  (2) 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。                  (3) 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。                  (4) 製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。</p>	<p>YES / NO</p>
<p>ト 令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあつては、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。                  (1) 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。                  (2) 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍設備を有すること。                  (3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。</p>	<p>YES / NO</p>

営業ごとの基準	選択
一 飲食店営業	
<p>イ 自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1)簡易な営業にあつては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</p> <p>(2)比較的大量の水を要しない営業にあつては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</p> <p>(3)比較的大量の水を要する営業にあつては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</p>	YES / NO / 適用なし
<p>ロ 従業者が常駐せず、全自動調理機により調理された食品を販売する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1)施設(全自動調理機を含む。(2)及び(6)において同じ。)の全体の衛生状況を確認するための監視設備を有すること。</p> <p>(2)施設に異常が生じた場合に、当該施設の営業者が全自動調理機を停止することができる機能を有すること。</p> <p>(3)全自動調理機が、原材料の温度、調理の工程等の状況を監視し、異常が生じた場合に自動的に停止する機能を有すること。</p> <p>(4)全自動調理機が、外部からの汚染等を防止する構造を持つ、調理後の食品に係る保管設備を有すること。</p> <p>(5)全自動調理機が、調理後の食品について、一定の時間を経過した場合には、当該食品を提供しない機能を有すること。</p> <p>(6)施設に異常が生じた場合に当該施設の営業者と連絡ができるよう、当該営業者の連絡先の掲示を行うこと。</p>	YES / NO / 適用なし
二 調理の機能を有する自動販売機(屋内に設置され、容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。)により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	
イ ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合にあつては、この限りではない。	YES / NO
ロ 床面は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不浸透性材料の材質であること。	YES / NO
三 食肉販売業	
イ 処理室を有すること。	YES / NO
ロ 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。	YES / NO
ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。	YES / NO
ニ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。	YES / NO

営業ごとの基準	選択
<b>四 魚介類販売業</b>	
イ 原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。 なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO
ロ 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。	YES / NO
ハ 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあつては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。	YES / NO / 適用なし
ニ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。 （1）必要に応じて浄化設備を有すること。 （2）かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。 （3）かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
<b>五 魚介類競り売り営業</b>	
イ 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷をする場所を有し、必要に応じて区画されていること。	YES / NO
ロ 必要に応じて冷蔵又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
ハ 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあつては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
<b>六 集乳業</b>	
イ 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。	YES / NO / 適用なし
ロ 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。	YES / NO
<b>七 乳処理業</b>	
イ 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあつては貯蔵及び受入検査をする室又は場所、検査を外部委託する施設にあつては受入検査をする室又は場所を有することを要しない。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO / 適用なし
ロ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。	YES / NO
ハ 製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。	YES / NO / 適用なし
ニ 生乳の検査をする室又は場所は、生乳の検査をするために必要な設備を有すること。	YES / NO
<b>八 特別牛乳搾取処理業</b>	
イ 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO / 適用なし
ロ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあつては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
ハ 製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。	YES / NO

営業ごとの基準	選択
<b>九 食肉処理業</b>	
イ 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO
ロ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。	YES / NO
ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。	YES / NO / 適用なし
ニ 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。	YES / NO
<p>ホ 生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1)とさつ放血室(とさつ及び放血をする場合に限る。)及び剥皮をする場所並びに剥皮前のと体の洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちよう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。</p> <p>(2)剥皮をする場所は、懸ちよう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。</p> <p>(3)懸ちよう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。</p> <p>(4)洗浄消毒設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。</p>	YES / NO / 適用なし
<p>ヘ 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1)処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。</p> <p>(2)計画処理頭数(一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。)に応じ、別表第十七第四イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあつては、成獣一頭あたり約百リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。</p> <p>(3)排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。</p> <p>(4)車外において剥皮をする場合にあつては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。</p>	YES / NO / 適用なし
<p>ト 血液を加工する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1)運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室及び冷蔵又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあつては、運搬器具を洗浄及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2)処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。</p> <p>(3)原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。</p>	YES / NO / 適用なし

営業ごとの基準	選択
<b>十 食品の放射線照射業</b>	
イ 専用の照射室を有すること。	YES / NO
ロ 適切な照射線量を正確に調整できるベルトコンベア及び照射設備を有すること。	YES / NO
ハ 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。	YES / NO
<b>十一 菓子製造業</b>	
イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画すること。	YES / NO
ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を備えること。	YES / NO
ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
ニ シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合にあつては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
<b>十二 アイスクリーム類製造業</b>	
イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO / 適用なし
ロ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。	YES / NO
<b>十三 乳製品製造業</b>	
イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO / 適用なし
ロ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするための設備を有すること	YES / NO / 適用なし
<b>十四 清涼飲料水製造業</b>	
イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造（ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあつては製造に限る。）をする室又は場所を有し、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO / 適用なし
ロ 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所にあつては、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。	YES / NO
<b>十五 食肉製品製造業</b>	
イ 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画すること。	YES / NO
ロ 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。	YES / NO / 適用なし

営業ごとの基準	選択
<b>十六 水産製品製造業</b>	
イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO / 適用なし
ロ 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
ハ 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を備えること。	YES / NO / 適用なし
ニ 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。	YES / NO / 適用なし
ホ 魚肉練り製品を製造する場合にあっては、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に播漬及び殺菌（魚肉のすり身を製造する場合を除く。）に必要な設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
<p>ヘ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) 必要に応じて浄化設備を有すること。</p> <p>(2) かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。</p> <p>(3) かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。</p>	YES / NO / 適用なし
<b>十七 氷雪製造業</b>	
製品の製造及び保管をし、必要に応じて製品の調整及び包装をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO / 適用なし
<b>十八 液卵製造業</b>	
イ 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO
ロ 製品を製造する室又は場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏八度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
<b>十九 食用油脂製造業</b>	
イ 原材料の保管設備並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO
ロ 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にあつては、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
ハ マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所にあつては、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を有すること。	YES / NO / 適用なし
<b>二十 みそ又はしょうゆ製造業</b>	
イ 製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、及び製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。また、包装充填をする室又は場所にあつては、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
ロ しょうゆを製造する場合にあっては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
ハ みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合にあっては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。	YES / NO

営業ごとの基準	選択
<b>二十一 酒類製造業</b>	
イ 製造する品目に応じて、製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留・压榨を含む。）をし、及び製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO
ロ 製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立をする設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
ハ 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴、糖化、煮沸、発酵、蒸留、压榨、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓に必要な設備等を有すること。	YES / NO
<b>二十二 豆腐製造業</b>	
イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO
ロ 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて包装するための設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
ハ 無菌充填豆腐を製造する場合にあつては、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備を備えること。	YES / NO / 適用なし
ニ 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあつては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をする設備を備えること。	YES / NO / 適用なし
<b>二十三 納豆製造業</b>	
イ 原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO
ロ 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。	YES / NO
<b>二十四 麺類製造業</b>	
イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をする室又は場所を有すること。室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO / 適用なし
ロ 原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所にあつては、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。	YES / NO
<b>二十五 そうざい製造業及び複合型そうざい製造業</b>	
イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO
ロ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。	YES / NO
ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。	YES / NO
<b>二十六 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業</b>	
イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO
ロ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。	YES / NO
ハ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。	YES / NO
ニ 製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。	YES / NO
<b>二十七 漬物製造業</b>	
イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO
ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
ハ 浅漬けを製造する場合にあつては、製品が摂氏十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設備を有すること。	YES / NO

営業ごとの基準	選択
<b>二十八 密封包装食品製造業</b>	
イ 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO / 適用なし
ロ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。	YES / NO
ハ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。	YES / NO
<b>二十九 食品の小分け業</b>	
イ 原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。	YES / NO
ロ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
<b>三十 添加物製造業</b>	
イ 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。	YES / NO
ロ 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を有すること。添加物製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。	YES / NO / 適用なし
ハ 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、当該試験に必要な設備を有する他の機関を利用して自らの責任において当該添加物の試験検査をする場合であつて、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りではない。	YES / NO / 適用なし
ニ 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあっては、添加物の製造に使用する機械器具が区画されていること。ただし、添加物及び添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であつて、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第十三条第一項の基準及び規格に適合する場合は、この限りではない。	YES / NO / 適用なし

## ふぐを処理する施設（別表第21）

	選択
一 令飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。	
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。	YES / NO
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。	YES / NO
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。	YES / NO
二 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。	YES / NO
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。	YES / NO
二 飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設	
イ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。	YES / NO
ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。	YES / NO
ハ ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏マイナス十八度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。	YES / NO / 適用なし

新旧対照表

(改正箇所は傍線部分)

別紙 1 - 1 : 営業許可申請書・営業届 (新規、継続)  
(令和 2 年 3 月 31 日付け薬生食監発 0331 第 11 号)

新 (改正：令和 8 年 1 月 27 日付け健生食監発 0127 第 2 号)	現行																											
○営業施設情報																												
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>郵便番号：</td> <td>電話番号：</td> <td>FAX番号：</td> </tr> <tr> <td colspan="3">電子メールアドレス：</td> </tr> <tr> <td colspan="3">施設の所在地</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(ふりがな)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">施設の名称、屋号又は商号</td> </tr> <tr> <td> <small>(ふりがな)</small>                      食品衛生責任者の氏名  <small>※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する事業者を除く。</small> </td> <td> <small>資格の種類</small>                      受講した講習会                 </td> <td> <small>食監・食営・調・製・栄・惣栄・船舶・と畜・食鳥</small>                      都道府県知事等の講習会 (選正と認める場合を含む)                      講習会名称 年 月 日                 </td> </tr> <tr> <td>                     主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装                 </td> <td>                     自由記載                 </td> <td></td> </tr> <tr> <td>                     自動販売機、全自動調理機の型番                 </td> <td>                     業態                 </td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">                     HACCPの取組  <small>※ 引き継ぎ営業許可を受けようとする場合に限り、ただし、複合型そうまい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。</small>  <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理  <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理                 </td> </tr> </table>		郵便番号：	電話番号：	FAX番号：	電子メールアドレス：			施設の所在地			(ふりがな)			施設の名称、屋号又は商号			<small>(ふりがな)</small> 食品衛生責任者の氏名 <small>※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する事業者を除く。</small>	<small>資格の種類</small> 受講した講習会	<small>食監・食営・調・製・栄・惣栄・船舶・と畜・食鳥</small> 都道府県知事等の講習会 (選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	自由記載		自動販売機、全自動調理機の型番	業態		HACCPの取組 <small>※ 引き継ぎ営業許可を受けようとする場合に限り、ただし、複合型そうまい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。</small> <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
郵便番号：	電話番号：	FAX番号：																										
電子メールアドレス：																												
施設の所在地																												
(ふりがな)																												
施設の名称、屋号又は商号																												
<small>(ふりがな)</small> 食品衛生責任者の氏名 <small>※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する事業者を除く。</small>	<small>資格の種類</small> 受講した講習会	<small>食監・食営・調・製・栄・惣栄・船舶・と畜・食鳥</small> 都道府県知事等の講習会 (選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	自由記載																											
自動販売機、全自動調理機の型番	業態																											
HACCPの取組 <small>※ 引き継ぎ営業許可を受けようとする場合に限り、ただし、複合型そうまい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。</small> <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理																												
○業種に応じた情報																												
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>                     飲食店のうち簡易飲食店営業の施設  <input type="checkbox"/> </td> <td>                     飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業  <input type="checkbox"/> </td> </tr> <tr> <td>                     多くの処理を行う施設  <input type="checkbox"/> </td> <td>                     生食用食肉の加工又は調理を行う施設  <input type="checkbox"/> </td> </tr> <tr> <td colspan="2">(ふりがな)</td> </tr> <tr> <td>                     多く処理する氏名  <small>※多く処理する営業の場合</small> </td> <td>                     認定番号等                 </td> </tr> </table>		飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 <input type="checkbox"/>	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業 <input type="checkbox"/>	多くの処理を行う施設 <input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input type="checkbox"/>	(ふりがな)		多く処理する氏名 <small>※多く処理する営業の場合</small>	認定番号等																			
飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 <input type="checkbox"/>	飲食店のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業 <input type="checkbox"/>																											
多くの処理を行う施設 <input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input type="checkbox"/>																											
(ふりがな)																												
多く処理する氏名 <small>※多く処理する営業の場合</small>	認定番号等																											
○営業施設情報																												
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>郵便番号：</td> <td>電話番号：</td> <td>FAX番号：</td> </tr> <tr> <td colspan="3">電子メールアドレス：</td> </tr> <tr> <td colspan="3">施設の所在地</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(ふりがな)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">施設の名称、屋号又は商号</td> </tr> <tr> <td> <small>(ふりがな)</small>                      食品衛生責任者の氏名  <small>※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する事業者を除く。</small> </td> <td> <small>資格の種類</small>                      受講した講習会                 </td> <td> <small>食監・食営・調・製・栄・惣栄・船舶・と畜・食鳥</small>                      都道府県知事等の講習会 (選正と認める場合を含む)                      講習会名称 年 月 日                 </td> </tr> <tr> <td>                     主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装                 </td> <td>                     自由記載                 </td> <td></td> </tr> <tr> <td>                     自動販売機の型番                 </td> <td>                     業態                 </td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">                     HACCPの取組  <small>※ 引き継ぎ営業許可を受けようとする場合に限り、ただし、複合型そうまい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。</small>  <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理  <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理                 </td> </tr> </table>		郵便番号：	電話番号：	FAX番号：	電子メールアドレス：			施設の所在地			(ふりがな)			施設の名称、屋号又は商号			<small>(ふりがな)</small> 食品衛生責任者の氏名 <small>※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する事業者を除く。</small>	<small>資格の種類</small> 受講した講習会	<small>食監・食営・調・製・栄・惣栄・船舶・と畜・食鳥</small> 都道府県知事等の講習会 (選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	自由記載		自動販売機の型番	業態		HACCPの取組 <small>※ 引き継ぎ営業許可を受けようとする場合に限り、ただし、複合型そうまい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。</small> <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
郵便番号：	電話番号：	FAX番号：																										
電子メールアドレス：																												
施設の所在地																												
(ふりがな)																												
施設の名称、屋号又は商号																												
<small>(ふりがな)</small> 食品衛生責任者の氏名 <small>※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する事業者を除く。</small>	<small>資格の種類</small> 受講した講習会	<small>食監・食営・調・製・栄・惣栄・船舶・と畜・食鳥</small> 都道府県知事等の講習会 (選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	自由記載																											
自動販売機の型番	業態																											
HACCPの取組 <small>※ 引き継ぎ営業許可を受けようとする場合に限り、ただし、複合型そうまい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。</small> <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理																												
○業種に応じた情報																												
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>                     飲食店のうち簡易飲食店営業の施設  <input type="checkbox"/> </td> <td>                     生食用食肉の加工又は調理を行う施設  <input type="checkbox"/> </td> </tr> <tr> <td>                     多くの処理を行う施設  <input type="checkbox"/> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td colspan="2">(ふりがな)</td> </tr> <tr> <td>                     多く処理する氏名  <small>※多く処理する営業の場合</small> </td> <td>                     認定番号等                 </td> </tr> </table>		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"/>	多くの処理を行う施設 <input type="checkbox"/>		(ふりがな)		多く処理する氏名 <small>※多く処理する営業の場合</small>	認定番号等																			
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"/>																											
多くの処理を行う施設 <input type="checkbox"/>																												
(ふりがな)																												
多く処理する氏名 <small>※多く処理する営業の場合</small>	認定番号等																											

別紙 1 - 2 : 記載要領 (営業許可申請書・営業届 (新規、継続) )  
 (令和 2 年 3 月 31 日付け薬生食監発 0331 第 11 号)

新 (改正 : 令和 8 年 1 月 27 日付け健生食監発 0127 第 2 号)	現行
<p><b>【営業許可・営業届 共通記載事項】</b>                      ①～②④ (略)</p> <p>②⑤ 「調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業」又は「<u>従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業</u>」について、<u>機械の型番を記載してください。</u></p> <p>②⑥～③① (略)</p> <p><b>【営業届のみ記載】</b>                      ③②～③③ (略)</p> <p><b>【営業許可のみ記載】</b>                      ③④～④① (略)</p> <p>④① <u>営業施設が飲食店営業の場合であって、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業の場合は、チェック (☑) してください。</u></p> <p>④② 営業施設が生食用食肉の加工又は調理を行う施設の場合は、チェック (☑) してください。</p> <p>④③ 営業施設がふぐの処理を行う施設の場合は、チェック (☑) してください。</p> <p>④④ ④⑤ の場合は、ふぐ処理者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。</p> <p>④⑤ ④④ のふぐ処理者が都道府県等に認定をされた認定番号を記載してください。                      (添付書類)</p> <p>④⑥ 営業施設の構造及び設備を示す図面、③⑧にて水道水以外の飲用に適する水の場合における検査結果を添付し、チェック (☑) してください。その他添付書類がある場合は、添付し、様式に記載及びチェック (☑) してください。                      (営業許可業種)</p> <p>④⑦ 営業許可を継続する場合に、すでに取得している許可の番号及び許可年月日を記載してください。</p> <p>④⑧ 申請する営業の種類を記載してください。</p> <p>④⑨ ④⑦、④⑧ について補足があれば記載してください。</p>	<p><b>【営業許可・営業届 共通記載事項】</b>                      ①～②④ (略)</p> <p>②⑤ 「調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業」について、<u>手続の取扱い (営業許可申請又は営業届) を判断するために、自動販売機の型番を記載してください。</u></p> <p>②⑥～③① (略)</p> <p><b>【営業届のみ記載】</b>                      ③②～③③ (略)</p> <p><b>【営業許可のみ記載】</b>                      ③④～④① (略)</p> <p>(新設)</p> <p>④① 営業施設が生食用食肉の加工又は調理を行う施設の場合は、チェック (☑) してください。</p> <p>④② 営業施設がふぐの処理を行う施設の場合は、チェック (☑) してください。</p> <p>④③ ④④ の場合は、ふぐ処理者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。</p> <p>④④ ④② のふぐ処理者が都道府県等に認定をされた認定番号を記載してください。                      (添付書類)</p> <p>④⑤ 営業施設の構造及び設備を示す図面、③⑧水道水以外の飲用に適する水の場合における検査結果を添付し、チェック (☑) してください。その他添付書類がある場合は、添付し、様式に記載及びチェック (☑) してください。                      (営業許可業種)</p> <p>④⑥ 営業許可を継続する場合に、すでに取得している許可の番号及び許可年月日を記載してください。</p> <p>④⑦ 申請する営業の種類を記載してください。</p> <p>④⑧ ④⑥、④⑦ について補足があれば記載してください。</p>

**【備考】**

⑤⑩ 営業許可申請書・営業届の記載について補足があれば記載してください。

**【備考】**

④⑨ 営業許可申請書・営業届の記載について補足があれば記載してください。

別紙2-1：営業許可申請書・営業届（変更）  
（令和2年3月31日付け薬生食監発0331第11号）

新（改正：令和8年1月27日付け健生食監発0127第2号）

現行

○営業施設情報

郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
電子メールアドレス：		
施設の所在地		
(ふりがな)		
施設の名称、屋号又は商号		
(ふりがな)	資格の種類	食監・食監・調・製・保・管栄・船舶・と畜・食鳥
食品衛生責任者の氏名 <small>※各添付欄が使用された器具又は容器包装を製造する事業者を除く。</small>	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	自由記載	
自動販売機、全自動調理機の型番	業種	
HACCPの取組 <small>※ 引き続き営業許可を受けようとする場合に係る。ただし、種合等々い製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。</small> <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		

○営業施設情報

郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
電子メールアドレス：		
施設の所在地		
(ふりがな)		
施設の名称、屋号又は商号		
(ふりがな)	資格の種類	食監・食監・調・製・保・管栄・船舶・と畜・食鳥
食品衛生責任者の氏名 <small>※各添付欄が使用された器具又は容器包装を製造する事業者を除く。</small>	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	自由記載	
自動販売機の型番	業種	
HACCPの取組 <small>※ 引き続き営業許可を受けようとする場合に係る。ただし、種合等々い製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。</small> <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		

○業種に応じた情報

飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	飲食店のうち従業員が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業	<input type="checkbox"/>
ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>
(ふりがな)			
ふぐ処理者氏名 <small>※ふぐ処理する営業の場合</small>	認定番号等		

○業種に応じた情報

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"/>
ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>		
(ふりがな)			
ふぐ処理者氏名 <small>※ふぐ処理する営業の場合</small>	認定番号等		

別紙2-2：記載要領（営業許可申請書・営業届（変更））  
（令和2年3月31日付け薬生食監発0331第11号）

新（改正：令和8年1月27日付け健生食監発0127第2号）	現行
<p><b>【営業許可・営業届（変更） 共通記載事項】</b>  <b>※赤字の項目については変更がある項目のみ記載して下さい。</b>  <b>※変更がある項目については、項目名を○で囲んでください。</b></p> <p>①～⑭ （略）</p> <p>⑮ 「調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業」又は「<u>従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業</u>」について、<u>機械の型番を記載してください。</u></p> <p>⑯～⑳ （略）</p> <p><b>【営業届のみ記載】</b></p> <p>㉑～㉒ （略）</p> <p><b>【営業許可のみ記載】</b></p> <p>㉓～㉔ （略）</p> <p><u>㉕ 営業施設が飲食店営業の場合であって、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業の場合は、チェック（<input checked="" type="checkbox"/>）してください。</u></p> <p>㉖ 営業施設が生食用食肉の加工又は調理を行う施設の場合は、チェック（<input checked="" type="checkbox"/>）してください。</p> <p>㉗ 営業施設がふぐの処理を行う施設の場合は、チェック（<input checked="" type="checkbox"/>）してください。</p> <p>㉘ ㉗の場合は、ふぐ処理者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。</p> <p>㉙ ㉘のふぐ処理者が都道府県等に認定をされた認定番号を記載してください。 （添付書類）</p> <p>㉚ 営業施設の構造及び設備を示す図面、㉛にて水道水以外の飲用に適する水の場合における検査結果を添付し、チェック（<input checked="" type="checkbox"/>）してください。その他添付書類がある場合は、添付し、様式に記載及</p>	<p><b>【営業許可・営業届（変更） 共通記載事項】</b>  <b>※赤字の項目については変更がある項目のみ記載して下さい。</b>  <b>※変更がある項目については、項目名を○で囲んでください。</b></p> <p>①～⑭ （略）</p> <p>⑮ 「調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業」について、<u>手続の取扱い（営業許可申請又は営業届）を判断するために、自動販売機の型番を記載してください。</u></p> <p>⑯～⑳ （略）</p> <p><b>【営業届のみ記載】</b></p> <p>㉑～㉒ （略）</p> <p><b>【営業許可のみ記載】</b></p> <p>㉓～㉔ （略）</p> <p>（新設）</p> <p>㉕ 営業施設が生食用食肉の加工又は調理を行う施設の場合は、チェック（<input checked="" type="checkbox"/>）してください。</p> <p>㉖ 営業施設がふぐの処理を行う施設の場合は、チェック（<input checked="" type="checkbox"/>）してください。</p> <p>㉗ ㉖の場合は、ふぐ処理者の氏名を記載してください。ふりがなも記載してください。</p> <p>㉘ ㉗のふぐ処理者が都道府県等に認定をされた認定番号を記載してください。 （添付書類）</p> <p>㉙ 営業施設の構造及び設備を示す図面、㉚水道水以外の飲用に適する水の場合における検査結果を添付し、チェック（<input checked="" type="checkbox"/>）してください。その他添付書類がある場合は、添付し、様式に記載及び</p>

びチェック (☑) してください。

(営業許可業種)

④⑥すでに取得している許可の番号及び許可年月日を記載してください。

④⑦ 申請する営業の種類を記載してください。

④⑧ ④⑥、④⑦について補足があれば記載してください。

**【備考】**

④⑨ 営業許可申請書・営業届の記載について補足があれば記載してください。

ェック (☑) してください。

(営業許可業種)

④⑤すでに取得している許可の番号及び許可年月日を記載してください。

④⑥ 申請する営業の種類を記載してください。

④⑦ ④⑤、④⑥について補足があれば記載してください。

**【備考】**

④⑧ 営業許可申請書・営業届の記載について補足があれば記載してください。



別紙 3 - 2 : 記載要領 (営業許可申請書・営業届 (廃業) )  
(令和 2 年 3 月 31 日付け薬生食監発 0331 第 11 号)

新 (改正 : 令和 8 年 1 月 27 日付け健生食監発 0127 第 2 号)	現行
<p><b>【営業許可・営業届 (変更) 共通記載事項】</b> ①～⑳ (略)</p> <p><b>【営業届のみ記載】</b> ㉑～㉒ (略)</p> <p><b>【営業許可のみ記載】</b> ㉓～㉕ (略)</p> <p>㉖ 自動車において調理する営業の場合は、自動車登録番号を記載して下さい。</p> <p><b>【備考】</b> ㉗ 営業許可申請書・営業届の記載について補足があれば記載して下さい。</p>	<p><b>【営業許可・営業届 (変更) 共通記載事項】</b> ①～㉑ (略)</p> <p><b>【営業届のみ記載】</b> ㉒～㉓ (略)</p> <p><b>【営業許可のみ記載】</b> ㉔～㉖ (略)</p> <p>㉗ 自動車において調理する営業の場合は、自動車登録番号を記載して下さい。</p> <p><b>【備考】</b> ㉘ 営業許可申請書・営業届の記載について補足があれば記載して下さい。</p>

別添チェックリスト

(令和2年3月31日付け薬生食監発 0331 第11号)

新 (改正: 令和8年1月27日付け健生食監発 0127 第2号)	現行
<p>○共通する基準 (別表第19) 五 その他</p> <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。ただし、<u>従業者が常駐せず全自動調理機 (自動的に食品を調理し、調理された食品を提供する機能を有する調理器具であつて、令第三十四条の二第二号の調理の機能を有する自動販売機と同等以上の材質、構造、機能等を有するものをいう。以下同じ。)) により調理された食品を販売する営業を除く。別表第二十第一号イ (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。</u></p> <p>(1) ~ (4) (略)</p> <p>ハ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合 (<u>従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合を除く。別表第二十第一号イにおいて同じ。)) にあつては、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。</u></p> <p>ニ <u>令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合にあつては、第三号チ、リ、ヲ、ワ、タ及びレ並びに前号トの基準を適用しない。</u></p> <p>ホ 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、第三号ヲ、ワ及びタ並びに第四号ホの基準を適用しない。</p> <p>ヘ 令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。</p>	<p>○共通する基準 (別表第19) 五 その他</p> <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) ~ (4) (略)</p> <p>ハ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあつては、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。</p> <p>(新設)</p> <p>ニ 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、第三号ヲ、ワ及びタ並びに第四号ホの基準を適用しない。</p> <p>ホ 令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。</p>

(1) ~ (4) (略)

ト 令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあつては、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。

(1) ~ (3) (略)

○営業ごとの基準 (別表第20) 一 飲食店営業  
イ 自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) ~ (3) (略)

ロ 従業者が常駐せず、全自動調理機により調理された食品を販売する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 施設 (全自動調理機を含む。 (2) 及び (6) において同じ。) の全体の衛生状況を確認するための監視設備を有すること。

(2) 施設に異常が生じた場合に、当該施設の営業者が全自動調理機を停止することができる機能を有すること。

(3) 全自動調理機が、原材料の温度、調理の工程等の状況を監視し、異常が生じた場合に自動的に停止する機能を有すること。

(4) 全自動調理機が、外部からの汚染等を防止する構造を持つ、調理後の食品に係る保管設備を有すること。

(5) 全自動調理機が、調理後の食品について、一定の時間を経過した場合には、当該食品を提供しない機能を有すること。

(6) 施設に異常が生じた場合に当該施設の営業者と連絡ができるよう、当該営業者の連絡先の掲示を行うこと。

(1) ~ (4) (略)

ハ 令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあつては、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。

(1) ~ (3) (略)

○営業ごとの基準 (別表第20) 一 飲食店営業  
自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) ~ (3) (略)

(新設)