飲食店営業許可を受けるための要件

飲食店営業許可の主な要件は次のとおりです。

1　営業施設が一定の構造要件を満たしていること

- 清潔な場所を選ぶこと
- 建物は十分な耐久性構造のものであること
- 面積が取扱量に応じた広さがあり、使用目的に応じて壁や板等で区画してあること
- 床は耐水性材料で排水がよく清掃しやすい構造であること
- ばい煙や蒸気等を排除する設備が適切であること　　など

2　食品取扱設備が一定の構造要件を満たしていること

- 機器器具及び容器包装は取扱量に応じた数を備えておくこと
- 機械器具等は耐水性で洗浄しやすく消毒が可能であること　　など

3　給水及び汚物処理が一定の基準を満たしていること

- 水道水または飲用できる水を十分に提供できること
- トイレは作業場に影響のない位置に設置し、専用の手洗い設備や手指の消毒装置を設置すること
- 汚物処理設備はふたがあり耐用性なもので、汚液や汚臭が漏れないこと　　など

4　食品衛生責任者を設置すること

- 許可施設ごとに、営業者自らまたは従業員のうちから食品衛生責任者1名を定め配置すること　　など

※ その他に、業種ごとに特定基準が設けられている場合がありますので、管轄保健所に事前に確認する必要があります。

Copyright © たかさか行政書士事務所 All Rights Reserved.