

営業施設の基準の概要（漬物製造業）

【施設の基準(抜粋)】

施設	□屋外からの汚染を防止し、食品を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
区画	□住居や客席などと同仕切り等により区画され、施設設備が適切に配置されていること。
埃	□埃、排水及び廃棄物の汚染を防止できる構造及び設備を有すること。
防虫防鼠	□ねずみ及び昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。
換気	□結露、カビにより食品が汚染されないよう、換気が適切にできる設備等を有すること。
床、内壁	□床、内壁及び天井は、清掃しやすい材料で作られ、容易に清掃できる構造であること。
床、内壁の材質	□（床等を水で洗う場合）床面は不浸透性の材質で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。
照度	□作業、検査及び清掃が十分にできるよう必要な照度を確保すること。
給水	□飲用適の水を十分に供給できる給水設備を有すること。 □井戸水などを使用する場合は、必要に応じ消毒装置及び浄水装置を備えること。
手洗い	□従事者手洗いは、手指の再汚染が防止できる構造の流水式手洗い設備であること。
排水	□十分な排水機能があり、逆流が発生しないよう配管され、かつ施設外に排出できること。
冷蔵・冷凍	□冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
トイレ	□トイレは従事者の数に応じて設置し、専用の流水式手洗い設備を有すること。
廃棄物容器	□不浸透性で十分な容量のフタ付きの廃棄物容器を有すること。
更衣室	□十分な広さがあり、作業場への出入りが容易な位置に設置すること。
シンク	□熱湯、蒸気等が使用でき、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。
計測器	□冷蔵、冷凍、殺菌及び加熱等の設備には、温度計などの計量器を備えること。
個別基準	□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っては、作業区分に応じて区画をされていること。 □原材料の前処理及び製品の製造を有する室又は場所は、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。 □浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏10度以下となるように管理することが出来る機能を備える冷蔵設備を有すること。

【平面図】記載例

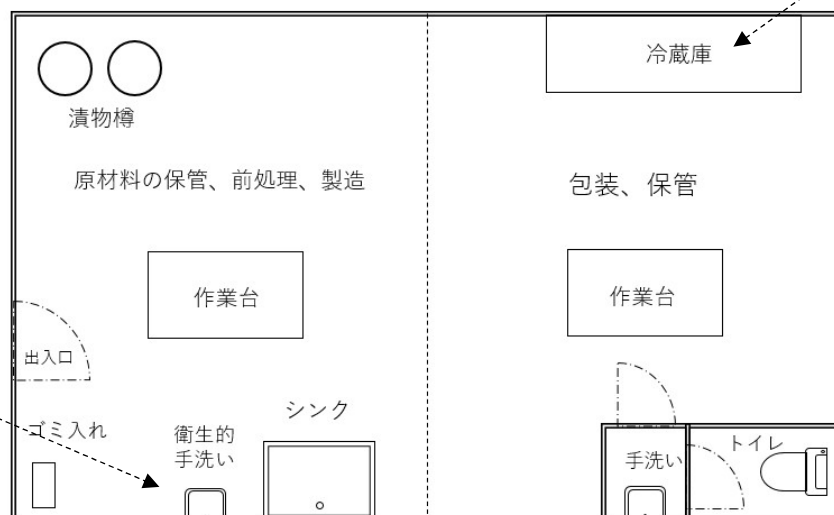
冷蔵庫内温度計

庫内の温度が計測できる温度計を備えていること



衛生的手洗い水栓

自動センサー式や、レバー式(図)など、再汚染が防止できる構造であること



営業許可申請の手続き

【事前相談】

- 工事に着手する前に施設の設計図面を持参のうえ相談してください。（基準に適合していない場合、完成後に手直しが必要になります）
- 施設を衛生的に管理運営するため、食品衛生責任者を設置する必要があります。（食品衛生責任者は次の資格が必要です。）
（食品衛生責任者養成講習会修了者、調理師、栄養士、製菓衛生師など）
- 井戸水を使用する場合は、あらかじめ水質検査を受け、飲用適であることを証明する成績書を提示してください。

【申請書類】※営業開始予定日の少なくとも1～2週間前までには申請してください。

- 1 営業許可申請書
- 2 営業設備の構造図面（トイレなどを含むもの）※手書きでも可
- 3 申請手数料 14,000円
- 4 食品衛生責任者の資格証明書
- 5（水質検査結果書）※井戸水を使用する場合

【現地調査】

- 現地調査にはできるだけ、営業者もしくは、食品衛生責任者が立ち会ってください。
- 営業に必要な設備がそろってから調査を行います。施設基準に適合しない場合は、許可になりません。不適合な個所が改善され次第、再調査を受けることになります。

【営業許可書交付】

- 現地調査終了後、後日営業許可書を交付します。（約2週間後の交付になります。）
- 原則、許可申請を行った窓口での受け取りになります。
- 受け取りの際には、現地調査時にお渡しした連絡票をお持ちください。
- 交付された営業許可書は再発行できませんので、大切に保管してください。

【お問い合わせ先】

担当地区	保健所	連絡先
門司、小倉北、小倉南	保健所東部生活衛生課 北九州市小倉北区馬借1丁目7-1	電話 093-522-8728 FAX 093-522-1025
八幡西、八幡東、若松、戸畑	保健所西部生活衛生課 北九州市八幡西区黒崎3丁目15-3	電話 093-642-1818 FAX 093-631-4451

