

営業施設の共通基準

1 営業施設の構造

施設	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。
区画	食品等への汚染を考慮し、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事者の経路の設定、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は、これらと区画されていること。
汚染等防止	じんあい、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、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。
床・内壁・天井	床面、内壁及び天井は、清掃等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。 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、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。
照明設備	照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
換気設備	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。
駆除設備	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。
手洗設備	従事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。
洗浄設備	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。
冷蔵冷凍設備	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13条第1項の基準又は規格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っては、その定めに従い必要な設備を有すること。
保管設備	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。
製品包装場所 (※)	製品を包装する営業にあっては、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。
添加物取扱設備	添加物を使用する施設にあっては、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。
更衣場所	更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、かつ、作業場への出入りが容易な位置に有すること。

2 食品取扱設備

機械器具	機械器具等は、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。
	作業に応じた機械器具等を備えること。
	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。
	固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあっては、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。
運搬容器	食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
計量器	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。

営業施設の共通基準

3 給水、排水及び汚物処理設備

給水設備	水道事業等により供給される水又はこれ以外の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っては、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っては、食品衛生上支障のない構造であること。
	法第13条第1項の基準又は規格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おける上記の基準の適用については、「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旨の定めがある食品を取り扱う営業における上記の基準の適用については、「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。
排水設備	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。
	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。
	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。
便所	以下の要件を満たす便所を従事者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。
廃棄物容器	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。
清掃用具	作業場の清掃等を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。

4 緩和規定

以下の業種には一部の施設基準が緩和されます。

① 飲食店営業

製品包装場所（※）の規定は適用されません。

② 飲食店営業（簡易飲食店）

製品包装場所（※）の規定は適用されません。

また、以下の基準により営業をすることができます。

床・内壁	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。
排水設備	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。
冷蔵冷凍設備	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。
区画	食品を取り扱う区域にあっては、従事者以外の者が容易に立ち入ることができない構造である場合は、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。

【簡易飲食店の例】

- 1) 既製品（そのまま喫食可能な食品）を開封、加温、盛り付け等して提供する営業（食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等）
- 2) 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する営業（食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等）
- 3) 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業
- 4) 既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する営業

営業施設の業種別基準

以下に示す営業は共通基準に加えて、業種別の基準を満たす必要があります。

以下の業種以外にも業種別の基準があります。詳細は保健所にお問い合わせください。

食肉販売業	区 画	処理室を有すること。
	機 械 器 具	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。
	冷蔵冷凍設備	製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10℃以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏-15℃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処理量に応じた規模で有すること。
	廃棄物容器	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、蓋を備えること。
魚介類販売業	区 画	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っては、作業区分に応じて区画されていること。
	機 械 器 具	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。 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、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。 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。
	冷蔵冷凍設備	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。
菓子製造業	区 画	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されていること。
	機 械 器 具	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有すること。
	冷蔵冷凍設備	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。
	機 械 器 具	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っては、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。
そうざい製造業	区 画	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されていること。
	機 械 器 具	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。
	冷蔵冷凍設備	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。
漬物製造業	区 画	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されていること。
	機 械 器 具	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。
	冷蔵設備	浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏10℃以下となるよう管理することができる機能を備えた冷蔵設備を有すること。
食品の 小分け業	区 画	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されていること。
	冷蔵冷凍設備	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。

営業施設の個別基準・追加規定

ふぐを処理する施設の個別基準

ふぐを処理する施設は、共通基準及び業種別基準に加えて、以下の個別基準を満たす必要があります。（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に限る。）

有毒部位保管庫	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。
専用器具	ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
冷凍設備	ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏-18℃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。

生食用食肉の加工又は調理をする施設についても、個別基準があります。詳細は保健所にお問い合わせください。

5 追加規定

以下については、追加の施設基準を満たした場合、新たに許可を取得しなくても営業することが可能です。

① 冷凍食品製造業・複合型冷凍食品製造業以外の許可営業施設において、冷凍食品を製造する場合

（例：菓子製造業施設で、冷凍食品の菓子を製造する場合）

区画	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。
冷蔵冷凍設備	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。
機械器具	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。
冷凍室・保管室	製品が摂氏-15℃以下となるよう管理することができる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

② 密封包装食品製造業以外の許可営業施設において、密封包装食品を製造する場合

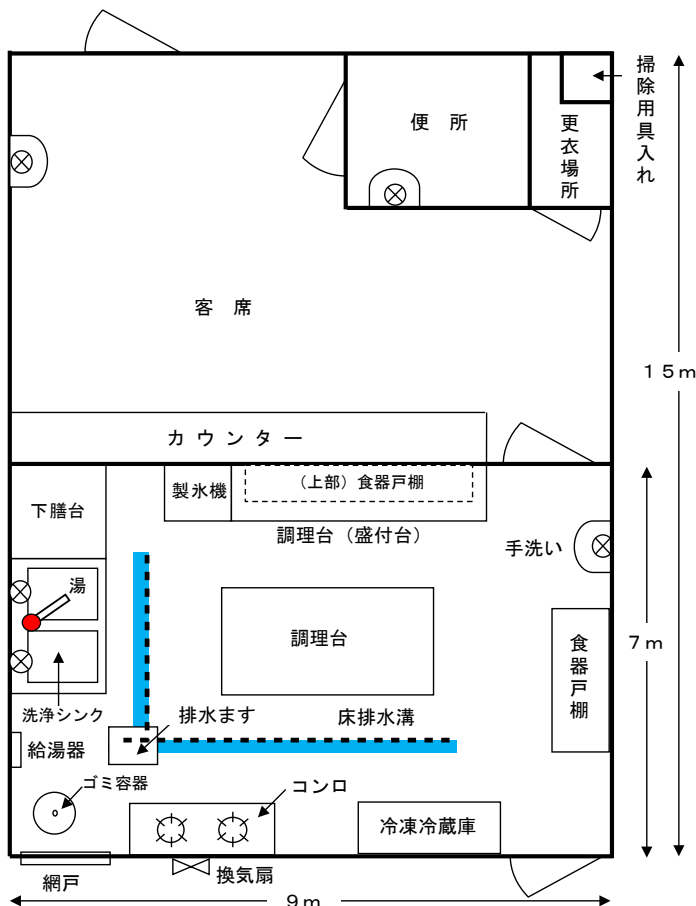
（例：そうざい製造業施設で、常温保存可能な食品として、そうざいを瓶に詰めて製造する場合）
密封包装食品に該当するか否かについては、保健所にお問い合わせください。

区画 洗浄設備	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。
冷蔵冷凍設備	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。
機械器具	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。

必要な設備（例）

施設の構造及び設備を示す図面例

例：飲食店営業



施設（天井・壁・床・区画）

天井

- ・清掃、洗浄及び消毒（以下、「清掃等」という。）を容易にすることができる材質及び構造であること。
- ・食品等を取り扱う作業する場所の真上は、結露によるかびの発生を防止し、結露の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。

壁

- ・清掃等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。
- ・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。

床

- ・清掃等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。
- ・床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。

区画

- ・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は、これらと区画されていること。

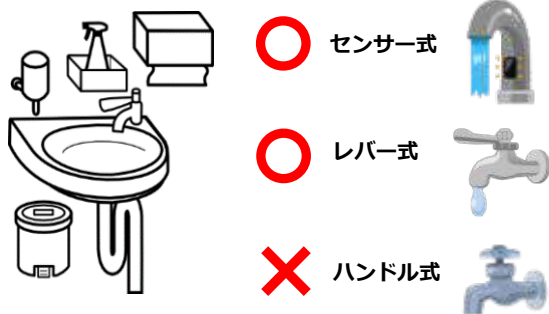
洗淨設備

- ・食品等を洗淨するため、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淨設備を有すること。



手洗い設備

- ・従事者の手指を洗淨消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数用意すること。
- ・水栓は、洗淨後の手指の再汚染が防止できる構造であること。（レバー、足踏みペダル、センサー等）



給水設備・排水設備

給水設備

- ・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。

排水設備

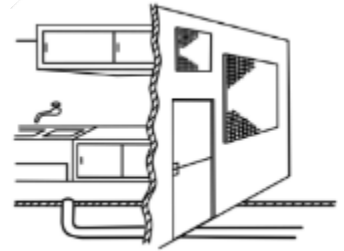
- ・十分な排水機能を有し、かつ、水で洗淨をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。
- ・汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。
- ・配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。

必要な設備（例）

汚染等防止

- ・じんあい、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、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。

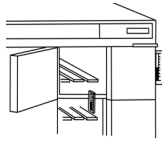
（例）店の出入口や窓は、網戸、自動ドア等を設置する。
排水溝には、鉄格子、金網張等をつける。



冷蔵設備・温度計等

冷蔵設備

- ・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。



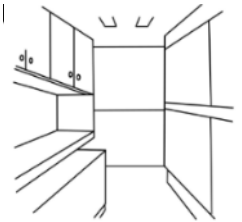
温度計等

- ・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。



保管設備

- ・原材料を適切な温度、汚染の防止可能な状態で保管できる十分な大きさの設備を有すること。
- ・洗剤、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。
- ・添加物を使用する場合は、専用の保管設備又は場所、及び計量器を備えること。



更衣場所

- ・従事者の数に応じた十分な広さがあり、かつ、作業場への出入りが容易な位置に有すること。



清掃用具

- ・作業場の清掃等をするための専用の用具を必要数備えること。
- ・作業内容を掲示するための設備を有すること。



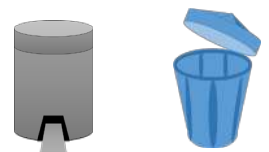
便所

- ・作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
- ・専用の流水式手洗い設備を有すること。



廃棄物容器

- ・不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。



営業設備等確認票（記入例）

記入例（一般的な飲食店）

営業設備等確認票

営業者氏名	大阪 太郎	営業所所在地	大阪府〇〇市△△町1丁目1-1
屋号又は商号	居酒屋 おおさか	営業の種類	飲食店営業

営業許可については、本票に基づく申告内容を前提として許可するものであり、内容を変更する場合は、新たな設備等が必要となり、食品衛生法施行規則第71条の規定に基づく届出が必要となります。

また、申告内容で衛生状態が確保できていない場合は、設備の改修等を行っていただく必要があります。

申請年月日：令和3年6月20日 変更年月日： 年 月 日 変更年月日： 年 月 日

区分	申請者記入欄	保健所確認欄																		
		許可	変更	変更																
建物の構造	<input type="checkbox"/> 鉄筋コンクリート <input type="checkbox"/> 石材 <input type="checkbox"/> ブロック <input type="checkbox"/> レンガ <input checked="" type="checkbox"/> 木造 <input type="checkbox"/> その他（ ）																			
調理場の構造	<input checked="" type="checkbox"/> 作業区分に応じた区画を行っている <input checked="" type="checkbox"/> 十分な換気、照明設備がある	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
床面内壁	材質（ <input checked="" type="checkbox"/> コンクリート <input type="checkbox"/> ステンレス <input type="checkbox"/> 石材 <input type="checkbox"/> タイル <input type="checkbox"/> ビニル床シート <input type="checkbox"/> その他（ ）） 清掃方法（ <input checked="" type="checkbox"/> 水を使用する <input type="checkbox"/> 水を使用しない）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
排水設備	<input type="checkbox"/> 排水口 <input checked="" type="checkbox"/> 排水溝 <input type="checkbox"/> 排水設備なし（清掃方法： ） （ <input type="checkbox"/> 水で洗浄する区画なし <input type="checkbox"/> 廃水、液性の廃棄物等が流れる区画なし）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
使用水	<input checked="" type="checkbox"/> 水道水（貯水槽 <input checked="" type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし） <input type="checkbox"/> 水道水以外の水（ <input type="checkbox"/> 井戸水 <input type="checkbox"/> その他（ ）） （消毒装置及び浄水装置（ <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし） 検査頻度（ <input type="checkbox"/> 年1回、 <input type="checkbox"/> 年__回）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
手洗設備 再汚染防止構造	<input checked="" type="checkbox"/> レバー（腕又は肘で操作できる） <input type="checkbox"/> センサー <input type="checkbox"/> 足踏み <input type="checkbox"/> オートストップ <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
薬剤保管場所 清掃用具	<input checked="" type="checkbox"/> 洗浄剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備がある <input checked="" type="checkbox"/> 作業場を清掃するための専用の用具が必要数備えてある	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
食品等保管設備 冷蔵冷凍設備	<input checked="" type="checkbox"/> 食品等の種類に応じて、汚染の防止できる保管設備がある <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍庫 <input type="checkbox"/> なし（冷蔵等の必要な食品の取扱いなし）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
便所	<input type="checkbox"/> 従事者専用（ <input type="checkbox"/> 店舗内 <input type="checkbox"/> 店舗外共用便所（ ）） <input checked="" type="checkbox"/> 客等と兼用（ <input checked="" type="checkbox"/> 店舗内 <input type="checkbox"/> 店舗外共用便所（ ））	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
製品包装	<input checked="" type="checkbox"/> 包装なし <input type="checkbox"/> 包装あり（場所：図面のとおり）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
洗浄設備	<input checked="" type="checkbox"/> 使用目的に応じた大きさの洗浄設備が必要な数ある <input checked="" type="checkbox"/> 器具類の洗浄消毒のため、必要に応じて給湯その他の設備等がある （器具類の洗浄消毒方法：温湯と中性洗剤で洗浄後、台所用漂白剤で消毒）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>目的</th> <th>槽</th> <th>湯水等の別</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>食品 <input checked="" type="checkbox"/>器具 <input type="checkbox"/>_____</td> <td>(2)槽</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>湯水 <input type="checkbox"/>水のみ <input type="checkbox"/>_____</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>食品 <input type="checkbox"/>器具 <input type="checkbox"/>_____</td> <td>(1)槽</td> <td><input type="checkbox"/>湯水 <input checked="" type="checkbox"/>水のみ <input type="checkbox"/>_____</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/>食品 <input type="checkbox"/>器具 <input type="checkbox"/>_____</td> <td>()槽</td> <td><input type="checkbox"/>湯水 <input type="checkbox"/>水のみ <input type="checkbox"/>_____</td> </tr> </tbody> </table>				No.	目的	槽	湯水等の別	1	<input checked="" type="checkbox"/> 食品 <input checked="" type="checkbox"/> 器具 <input type="checkbox"/> _____	(2)槽	<input checked="" type="checkbox"/> 湯水 <input type="checkbox"/> 水のみ <input type="checkbox"/> _____	2	<input checked="" type="checkbox"/> 食品 <input type="checkbox"/> 器具 <input type="checkbox"/> _____	(1)槽	<input type="checkbox"/> 湯水 <input checked="" type="checkbox"/> 水のみ <input type="checkbox"/> _____		<input type="checkbox"/> 食品 <input type="checkbox"/> 器具 <input type="checkbox"/> _____	()槽	<input type="checkbox"/> 湯水 <input type="checkbox"/> 水のみ <input type="checkbox"/> _____
	No.				目的	槽	湯水等の別													
	1				<input checked="" type="checkbox"/> 食品 <input checked="" type="checkbox"/> 器具 <input type="checkbox"/> _____	(2)槽	<input checked="" type="checkbox"/> 湯水 <input type="checkbox"/> 水のみ <input type="checkbox"/> _____													
2	<input checked="" type="checkbox"/> 食品 <input type="checkbox"/> 器具 <input type="checkbox"/> _____	(1)槽	<input type="checkbox"/> 湯水 <input checked="" type="checkbox"/> 水のみ <input type="checkbox"/> _____																	
	<input type="checkbox"/> 食品 <input type="checkbox"/> 器具 <input type="checkbox"/> _____	()槽	<input type="checkbox"/> 湯水 <input type="checkbox"/> 水のみ <input type="checkbox"/> _____																	
※洗浄設備の位置は、図面参照																				
添加物	<input checked="" type="checkbox"/> 使用なし <input type="checkbox"/> 使用あり（ <input type="checkbox"/> 専用保管設備又は場所（図面参照） <input type="checkbox"/> 計量器）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
特記事項	なし	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																

取扱食品等記録票（記入例）

記入例

取扱食品等記録票（営業の種類： **飲食店営業**）

本票は、営業許可業種ごとに申請又は届出時の申告内容を記載したものです。

営業許可は、下記の内容をもとにしたものであり、内容を変更する場合は、新たに必要な設備等を設け、食品衛生法施行規則第 71 条の規定に基づく届出が必要となります。

区分	項目	チェック欄
共通事項 (飲食店営業、集乳業、 添加物製造業を除く。)	冷凍食品の製造（冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業を除く。）	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	密封包装食品の製造（密封包装食品製造業を除く。）	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
個別業態事項	生食用食肉の加工（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、複合型冷凍食品製造業に限る。）	<input type="checkbox"/> あり <input checked="" type="checkbox"/> なし
	生食用食肉の調理（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、複合型冷凍食品製造業に限る。）	<input type="checkbox"/> あり <input checked="" type="checkbox"/> なし
	ふぐの処理（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、複合型冷凍食品製造業に限る。）	<input type="checkbox"/> あり <input checked="" type="checkbox"/> なし
<input type="checkbox"/> 魚介類販売業	生食用鮮魚介類の処理	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	かきの処理	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
<input type="checkbox"/> 集乳業	生乳の受入検査（ <input type="checkbox"/> 自社検査 <input type="checkbox"/> 外部委託 ）	
<input type="checkbox"/> 乳処理業	生乳の使用	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	<input type="checkbox"/> 生乳を使用する場合、生乳の受入検査（ <input type="checkbox"/> 自社検査 <input type="checkbox"/> 外部委託 ）	
	常温保存可能品以外の製品の製造	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	常温保存可能な製品の製造	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
<input type="checkbox"/> 食肉処理業	生体又はと体の処理	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	血液の加工	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
<input type="checkbox"/> 菓子製造業	シアン化合物含有豆類を原料とした生あんの製造	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
<input type="checkbox"/> アイスクリーム 類製造業	生乳の使用	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	<input type="checkbox"/> 生乳を使用する場合、生乳の受入検査（ <input type="checkbox"/> 自社検査 <input type="checkbox"/> 外部委託 ）	
<input type="checkbox"/> 乳製品製造業	生乳の使用	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	<input type="checkbox"/> 生乳を使用する場合、生乳の受入検査（ <input type="checkbox"/> 自社検査 <input type="checkbox"/> 外部委託 ）	
<input type="checkbox"/> 水産製品製造業	生食用鮮魚介類の処理	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	魚肉練り製品の製造（すり身の製造を含む。）	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	かきの処理	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
<input type="checkbox"/> 食用油脂製造業	食用油脂の製造	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	マーガリン又はショートニングの製造	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
<input type="checkbox"/> みそ又はしょう ゆ製造業	しょうゆの製造	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	みそ又はしょうゆを主原料とする食品の製造	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
<input type="checkbox"/> 豆腐製造業	包装豆腐（無菌充填豆腐を除く。）の製造	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	無菌充填豆腐の製造	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	豆腐を主原料とする食品の製造	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
<input type="checkbox"/> 漬物製造業	浅漬けの製造	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
<input type="checkbox"/> 添加物製造業	添加物製剤の製造	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし