



固定店舗による

食品営業許可手続のご案内

別紙

目次

- 申請書の記載例…P1
- 施設の構造及び設備を示す図面…P3
- 主として取り扱う食品等…P4
- 営業施設に共通する基準…P5
- 緩和規定・追加規定…P8
- 営業ごとの個別基準…P9



発行：横浜市医療局食品衛生課
(令和5年7月)

申請書の記載例

- (1) 太枠の部分を漏れなく記載してください(チェックボックスは該当箇所にレ点してください)。
- (2) 黒又は青のペン、ボールペンを使用してください(鉛筆・インクが消えるボールペンは不可)。
- (3) 捺印は必要ありません。

第9号様式(第10条第1項)

令和 ○年 ○月 ○日

整理番号:
※申請者による記載は不要です。

横浜市保健所長

食品衛生申請等システムの利用に関する同意 営業許可申請書

申請者が法人の場合は、
13桁の法人番号(※)を記載

※国税庁法人番号公表サイトで確認できます。
URL <https://www.houjin-bangou.nta.go.jp/>

食品衛生法(第55条第1項)の規定に基づき次のとおり関係書類

※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申請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。

※「食品衛生法に基づく営業許可申請、営業届出等の個人情報の取扱いについて」への同意を記載してください。(チェック欄 □)

申請者情報	郵便番号: ○○○○○○	電話番号: 045-○○○-○○○○	FAX番号: 045-○○○-○○○○
	電子メールアドレス: hamataro@△△△.jp	法人番号: ○○○○○○○○○○○○	
申請者住所 ※法人にあっては、所在地	横浜市○○区○○町○丁目○番○号		
(ふりがな) はま たろう	生年月日	※申請者が個人の場合は記載	
申請者氏名 ※法人にあっては、	法人の場合は、次のように記載 株式会社はま茶や 代表取締役 濱 太郎		個人の場合は記載 昭和 ○年 ○月 ○日生
郵便番号: ○○○○○○	電話番号: 045-○○○-○○○○	FAX番号: 045-○○○-○○○○	
電子メールアドレス: hamachaya@△△△.jp	施設の所在地 横浜市○○区○○町○丁目○番○号 濱ビルIF		
(ふりがな) はま ちや や よこ は ま て ん	ビル名、階数も記載		
施設の名称、屋号又は商号	はま茶や 横浜店		
(ふりがな) はま は な こ	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥 その他	
食品衛生責任者の氏名	受講した講習会 ※食品衛生責任者養成講習会等を受講した場合	講習会名称: 食品衛生責任者養成講習会(横浜市食品衛生協会)	
濱 花子	資格の番号	受講日: 令和○年○月○日 No. ○○-○○-○○-○○	
主として取り扱う食品、添加物	調理食品 P4の表から記載		
自動販売機の型番 ※調理機能を有する自動販売機による営業の場合	業態 ※飲食店営業の場合(和食店、中華料理店、居酒屋等)	免許証の登録番号、講習会修了証の番号等を記載	
	和食店		
HACCPの取組	HACCPの取組が決められている場合は✓ 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		
応じた業種情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設 輸出食品取扱施設 ※この申請の情報は、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。		
担当者	(ふりがな) はま たろう 担当者氏名 濱 太郎	電話番号 090-○○○○-○○○○	

- 1 申請者が個人の場合は、住所、氏名及び生年月日が確認できる公の証明書(住民票、運転免許証、健康保険証、マイナンバーカード等)を提示してください。
- 2 食品衛生責任者の資格を証明する書類(調理師等の免許証、食品衛生責任者養成講習会の修了証など)を提示してください。
- 3 食品又は添加物を製造する営業にあっては、製造方法の概要を記載した書類(製造品名、原材料の種類及び配合分量、製造工程、製造数量等を記載したもの)を添付してください。
- 4 自動車による営業の場合は、業務計画を記載した書類(当該自動車を取り扱う品目、数量、調理又は製造工程、使用する水の量等)を添付し、車台番号が確認できる書類(自動車検査証等)を提示してください。営業に使用する自動車とは別に当該営業に使用する食品取扱施設(仕込み場所等)がある場合は、当該施設の営業許可証の写しを添付してください。
- 5 事業譲渡による新規申請の場合で、食品衛生法施行規則第67条ただし書の規定の適用を受ける場合は、営業を譲り受けたことがわかる書類(契約書の写し等)を添付してください。

申請者情報	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。	

製造業の場合は該当するものがあれば✓し、食品衛生管理者の氏名、資格の種類等を記載

施設で使用する水の種類(※)に✓

食品衛生法施行令(ふりがな)する物の別	<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 <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
---------------------	---

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	資格の種類	講習会の種類 ※食品衛生管理者登録講習会を受講した場合	講習会名称: 受講日:
-----------------------------------	-------	--------------------------------	----------------

使用水の種類	自動車による営業	関係自治体への申請情報の提供に関する同意
<input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 <input type="checkbox"/> 小規模受水槽水道 <input type="checkbox"/> 簡易給水水道 <input type="checkbox"/> その他の飲用に適する水 (<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ふぐの処理を行う場合は、ふぐ包丁師の氏名、免許番号を記載(別途神奈川県の記事に基づくふぐ認証の取得が必要です)

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 checked="" type="checkbox"/>
(ふりがな) はま たらう			
ふぐ包丁師氏名 ※ふぐを処理する営業の場合	免許番号	第〇〇〇号	
濱 太郎			

生食用食肉を取り扱う場合は、別途施設基準に適合する必要があります。

添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 (事業譲渡の場合は省略可) <input type="checkbox"/> 水質検査の結果 (その他の飲用に適する水を使用する場合) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------	---	--------------------------

事業譲渡	<input type="checkbox"/> 事業譲渡による新規申請 営業を譲り受けたことを証する旨	譲渡前の施設の名称、屋号又は商号	施設の構造設備の変更の有無
	事業譲渡の場合は✓し、必要事項を記載		
	譲渡年月日	年	月

営業許可業種	台帳番号	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考
1		横浜市 指令第 号 年 月 日	飲食店営業	
2		横浜市 指令第 号 年 月 日		
3				
4		年 月 日		

継続して営業許可を申請する場合や事業譲渡の場合は、対象となる施設の台帳番号、許可番号及び許可年月日、営業の種類を記載

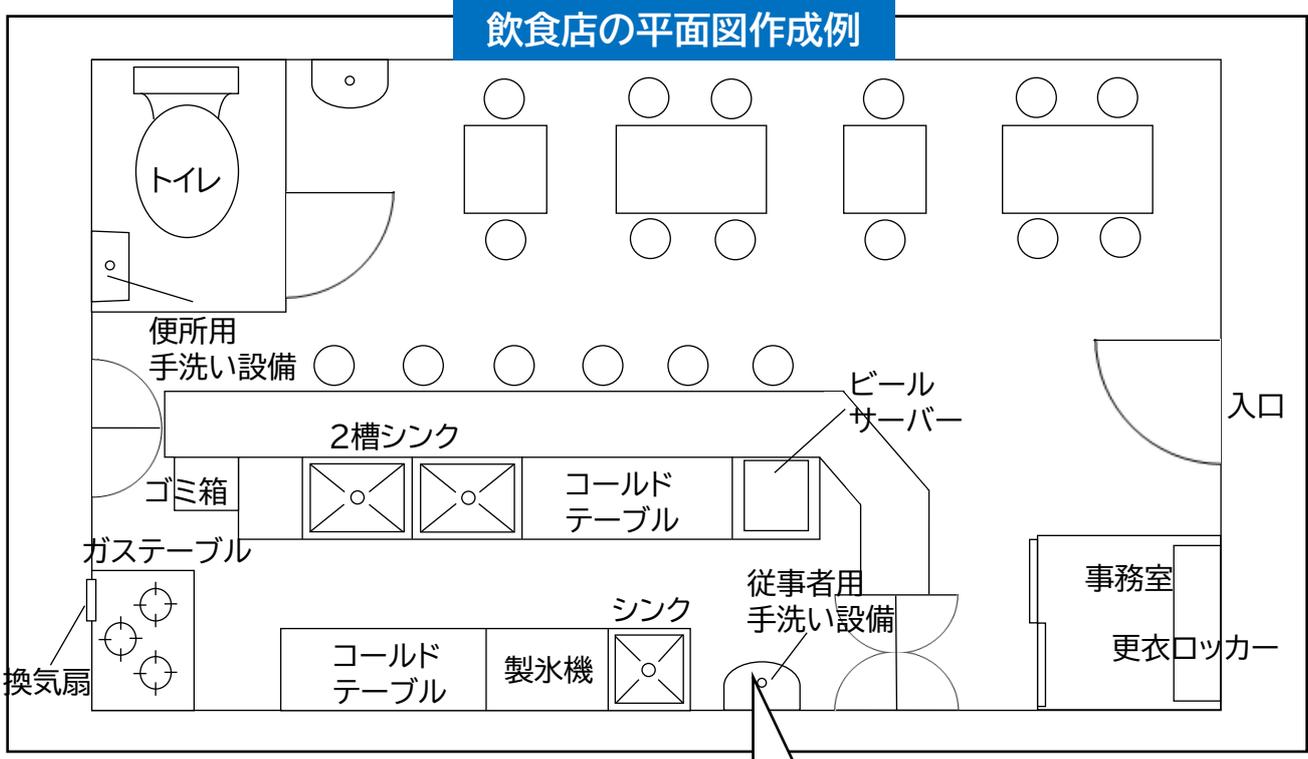
備考		《受付印》
----	--	-------

《事務処理欄》

※使用水の種類について
 簡易専用水道 : 10tを超える受水槽
 小規模受水槽水道 : 10t以下の受水槽
 簡易給水水道 : 地下水を水源とする水道

施設の構造及び設備を示す面図

- ・申請書には施設基準に適合していることが確認できる施設の構造及び設備を示す図面の添付が必要です。構造や設備を図面に書ききれない場合は、「参考様式 施設の構造及び設備の概要」を御活用ください。
 - ・平面図を自分で書くときは黒のボールペン等(鉛筆・インクが消えるボールペンは不可)で、定規等を使用してください。
- ※ここでは、飲食店の平面図作成例を示しますが、この平面図のみでは施設基準に適合しているか確認できないため、参考様式等を使用して施設の構造及び設備の概要を追加で示す必要があります。



従事者用手洗設備の水栓は、手洗い後の手指の再汚染を防止できる構造である必要があります。



従事者用手洗設備は「手洗い専用」で、十分な大きさ(肘から下が十分に洗える)としてください。



主として取り扱う食品等

日本標準商品分類を参照して記載してください。

さらに細かい分類は総務省のウェブページで確認できます。

https://www.soumu.go.jp/toukei_toukatsu/index/seido/syouhin/index.htm

分類	主として取り扱う食品等
自動販売機	自動販売機
	食品自動販売機
農産食品	米穀
	麦類
	雑穀
	豆類(種子用及び未成熟のものを除く。)
	粉類(雑粉、豆粉、いも、粉等を含む。)
	でん粉
	野菜
	果実
その他の農産食品	
畜産食品	生鮮肉類(冷蔵又は冷凍鮮肉を含むが冷凍食品は除く。)
	乳
	食用鳥卵
	はちみつ
	その他の畜産食品(加工製品を除く。)
水産食品	魚類
	貝類
	水産動物類(魚類、貝類及び海産ほ乳類を除く。)
	海産ほ乳動物類
	海藻類

分類	主として取り扱う食品等
農産加工食品	野菜加工品
	果実加工品
	茶、コーヒー及びココアの調整品
	香辛料
	めん・パン類
	穀類加工品
畜産加工食品	肉製品
	酪農製品
	加工卵製品
	その他の畜産加工食品
水産加工食品	加工魚類
	加工海藻類
	その他の水産加工食品
その他の食料品	調味料及びスープ
	食用油脂
	調理食品
	他に分類されない食料品
飲料、氷	アルコールを含まない飲料
	アルコールを含む飲料(医薬品を除く。)
	氷
添加物	添加物
器具	合成樹脂製の器具
容器包装	合成樹脂製の容器包装

一般的な飲食店、給食施設等は「調理食品」と記載してください

食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成12年3月24日条例第8号）

① 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。		□
② 区画	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、 <u>作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ【補足1】</u> 、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、 <u>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【補足2】</u> 、それらと区画されていること。		□
	補足1	この場合の「区画」とは、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目的で、工程の配置や時間の設定等、施設に応じた方法により作業を区画することをいう。	□
	補足2	この場合の「区画」とは、用途による床の色分け、ラインなどによる区分及び工程の配慮や時間設定による区画ではなく、物理的に区画されていることをいう。また、「食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所」とは、営業の用に供する室又は場所以外をいう。	□
③ 床・天井	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。		□
	④ 換気	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。	
⑤ 洗浄設備	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。		□
⑥ 従事者用手洗設備	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。		□
⑦ 従事者用手洗設備	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。		□
	補足3	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 <u>再汚染が防止できる構造【補足3】</u> であること。	□
		レバー、足踏みペダル、センサー等によって手指で触れることなく開閉できる構造をいう。	□

⑦ 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。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
⑧ 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。	<input type="checkbox"/>
⑨ 機械器具	作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
	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、清掃及び洗浄を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。	<input type="checkbox"/>
⑩ 冷凍冷蔵設備	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。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。	<input type="checkbox"/>
⑪ 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。	<input type="checkbox"/>
⑫ 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。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
⑬ 製品包装場所	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(飲食店営業には、この基準は適用されません)。	<input type="checkbox"/>

⑭ 給水設備		<p>①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。</p> <p>・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【補足4】、水源は外部から汚染されない構造を有すること。</p> <p>・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。</p>	<input type="checkbox"/>
	補足4	消毒装置及び浄水装置を必要としない場合とは、使用水(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をいう)を蒸気として扱う場合等をいう。	<input type="checkbox"/>
		<p>・②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っては「給水設備①」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」とする。</p> <p>・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っては「給水設備①」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。</p>	<input type="checkbox"/>
⑮ 防虫防そ		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。	<input type="checkbox"/>
⑯ 便 所		次に掲げる要件を満たす 便所【補足5】 に従業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。	<input type="checkbox"/>
	補足5	<p>「便所」については、以下のとおりとすること。</p> <p>・実質的に従業者の使用の確実性が担保されており、適切な衛生管理が確保できるものであること。</p> <p>また、入居しているビルの共用便所等を従業者用便所として使用して差し支えないが、公衆便所、近隣の住居、その他使用の確実性が確保できない便所ではないこと。</p> <p>・「作業場に汚染の影響を及ぼさない構造」とは、食品等を取り扱う室又は場所に便所から直接出入できない等、食品等に影響を及ぼさない位置にある構造であることをいう。</p>	<input type="checkbox"/>
⑰ 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。	<input type="checkbox"/>
⑱ 更衣場所		更衣場所は、従業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。	<input type="checkbox"/>
⑲ 清掃用具		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業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。	<input type="checkbox"/>
⑳ 運 搬		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。	<input type="checkbox"/>

施設基準の他、取り扱う食品の種類によっては食品衛生法で定められている製造や加工の基準、保存の基準、製品の成分規格等を満たす必要があります。

緩和規定

簡易な飲食店営業には、施設基準の一部(床・壁・区画等)を緩和する規定があります(下表)。

簡易な飲食店で営業できる内容

- ・既製品(そのまま喫食可能な食品)を開封、加温、盛り付け等
- ・半製品の簡易な最終調理(揚げる、焼く等)
- ・米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成
- ・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、コーヒー等の飲料提供

床・壁	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。	<input type="checkbox"/>
排水設備	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。	<input type="checkbox"/>
冷凍冷蔵設備	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。	<input type="checkbox"/>
区画	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。	<input type="checkbox"/>

追加規定

次の場合は、上乘せで求められる施設基準があります。

冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業以外の営業で冷凍食品(※)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。	<input type="checkbox"/>
冷凍冷蔵設備	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。	<input type="checkbox"/>
機械器具等	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。	<input type="checkbox"/>
製品保管等	製品が摂氏零下15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。	<input type="checkbox"/>

※「食品、添加物等の規格基準(厚生省告示第370号) 第1 D 冷凍食品」の規格基準を満たすもの

密封包装食品製造業以外の営業で密封包装食品(※)を製造する場合

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。	<input type="checkbox"/>
冷凍冷蔵設備	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。	<input type="checkbox"/>
機械器具等	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。	<input type="checkbox"/>

※ レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰、合成樹脂製の容器包装に密封され、常温で保存可能な食品

食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成12年3月24日条例第8号）

菓子 製造業	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。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
そうざい 製造業	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。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
麺類 製造業	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っては、作業区分に応じて区画されていること。	<input type="checkbox"/>
	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る場合は、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、ゆで、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。	<input type="checkbox"/>
魚介類 販売業	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。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
食肉 販売業	処理室を有すること。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
	製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下15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。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>