

食品営業許可関係事務処理取扱要領

第1 趣旨

この要領は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第52条に規定する営業許可（以下「営業許可」という。）について、浜松市食品衛生法の施行に関する条例（平成12年浜松市条例第55号。以下「条例」という。）及び浜松市食品衛生法の施行に関する規則（昭和49年浜松市規則第26号。以下「規則」という。）に定めがあるもののほか、必要な事項を定める。

第2 申請者及び届出者の特例

許可の申請をする者及び届出をする者の特例について、次のとおり定める。

- 1 民法（明治29年4月27日法律第89号）の規定により、申請者又は届出者が、未成年者である場合は法定代理人が、成年被後見人である場合は成年被後見人が、被保佐人である場合は保佐人が、申請又は届出に同意した旨を明らかにするため、それぞれ申請書等に連署を要するものとする。

第3 営業許可申請書

1 新規及び継続申請

- (1) 営業許可申請後において営業許可を与える前までに、その申請を取りやめる旨の申し出があった場合は、原則として営業許可申請取下願（第1号様式）の提出により処理する。
- (2) 自動車による営業及び飲食店営業（露店）の営業所の所在地については、主たる営業所在地とする。
- (3) 営業許可有効期限の短縮の申し出があった場合は、営業許可有効期限短縮願（第2号様式）の提出により処理する。

2 新規申請

- (1) 申請者が法人の場合は、登記事項証明書又は定款の写しの提示をもって営業許可申請書の記載事項を確認する。
- (2) 営業所の名称等は、営業所の名称、屋号、又は商号とする。
- (3) 自動販売機による営業の場合は、その機種名及び台数を確認する。
- (4) 記載事項及び確認方法

記載事項		確認方法
食品衛生責任者の氏名及び所持する資格		資格証の提示
車輛番号（自動車による営業の場合）		自動車登録証
使用水の種類	上水道	添付図面（水道メーターの位置）
	簡易専用水道	添付図面（水道メーターの位置）
	井戸水	検査成績書（1年以内）の提示
営業設備の概要		添付図面

3 継続申請

- (1) 申請は、許可期間満了の日の3か月前から1か月以内までに終了するよう指導する。
- (2) 申請については、営業者の現に有する営業許可証をもって申請書の記載事項を確認し、当該営業許可証に、営業許可更新手続中である旨を明記し、営業者に返却する。
- (3) 営業許可期間満了後の申請については、天災、地変、交通事故等やむをえない事情のある場合以外は新規扱いとする。なお、申請ができなかったと認められるやむをえない事情のある場合は、継続許可とみなし、申請書にその理由を朱書きして決裁を受ける。

第4 実地調査

- 1 規則第5条に規定する実地調査(以下「実地調査」という。)を行うとき、営業有効期間についても査定する。
- 2 継続申請施設に対し実地調査を行ったとき、法第51条の規定により静岡県が定める基準(以下「施設基準」という。)に不適合な箇所があった場合は、原則として法第56条に基づき改善命令等必要な措置を行い、許可期間内に許可するものとする。この場合、改善命令による措置が行われたことを確認する。

第5 営業許可証等

- 1 申請に対し営業の許可をしたときは、営業の種類ごとに、営業許可証を交付する。なお営業許可年月日については、新規申請にあつては、営業有効期間の始期年月日とする。
- 2 自動販売機による飲食店営業、喫茶店営業及び乳類販売業の許可時には、営業許可済証(第3号様式)を交付する。
- 3 営業許可証には、次の事項を付すものとする。

注意 本書に記載の許可期間満了後、なお引き続き営業する場合は、許可期間満了の日の前3か月から1か月までの間に営業許可申請書(継続)を提出して下さい。

< 教示 >

この処分について不服がある場合は、次のとおり審査請求又は処分の取消しの訴えの提起をすることができます。

- 1 この処分について不服があるときは、この処分があったことを知った日の翌日から起算して3か月以内に、浜松市長に対して審査請求をすることができます。
- 2 この処分については、審査請求のほか、この処分があったことを知った日の翌日から起算して6か月以内に、浜松市を被告として(訴訟において浜松市を代表する者は浜松市長となります。)処分の取消しの訴えを提起することができます。

なお、審査請求をした場合には、当該審査請求に対する裁決があったことを知った日の翌日から起算して6か月以内に、処分の取消しの訴えを提起することができます。

3 ただし、上記の期間が経過する前であっても、この処分があった日（審査請求をした場合にあっては、当該審査請求に対する裁決があった日）の翌日から起算して1年を経過すると、正当な理由がない限り、審査請求をすること又は処分の取消しの訴えを提起することができなくなります。

4 営業許可証等については、営業施設の見やすい箇所への掲示を指導する。

第6 営業許可の条件

法第52条第3項に規定する営業許可における有効期間その他必要な条件は次のとおりとし、営業許可証に付すものとする。

- (1) 営業有効期間基準（別表第1）に基づき決定する営業有効期間
- (2) 営業業態区分並びに許可条件に関する基準（別表第2）に基づき決定する営業の種類（業種（業態））及び許可条件

第7 営業許可申請事項変更の届出

- 1 営業設備の概要の変更については、営業施設における食品の製造室及び調理室を大幅に変更した場合とし、営業施設の配置等を平面図等により確認する。
- 2 飲食店営業における形態の変更については、施設基準が合致する場合に限り、仕出し屋又はそうざい屋形態から一般飲食店形態へ及び一般飲食店形態から仕出し屋又はそうざい屋形態への変更は、変更の届出によるものとする。また、飲食店営業における業態の変更については、旅館形態を除き同一形態内での変更は、変更の届出によるものとする。
- 3 飲食店営業、食肉処理業及び食肉販売業の既存営業者が、生食用食肉を取り扱う場合は、営業設備の概要の変更として、変更届（営業許可申請事項の変更）を届け出ることとする。
- 4 営業設備の概要の営業許可申請事項変更届出書の提出があったときは、必要に応じ実地調査を行うものとする。
- 5 許可証の記載事項に変更があった場合は、許可証の欄外へ許可事項変更届出済印を押し変更内容及び届出年月日を記載する。

第8 各種証明

- 1 営業許可及び施設衛生管理等に関する証明は次のとおりとし、証明願（第4号様式）の提出により行う。
 - (1) 営業許可申請書受付証明
 - (2) 営業許可証明
 - (3) 廃業届受付証明
 - (4) 採点証明
 - (5) その他
- 2 営業許可に関する証明は証明書（第5号様式）により発行する。
- 3 採点の証明は証明書（第6号様式）により発行する。

附 則

この要領は、平成 1 1 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この要領は、平成 1 2 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この要領は、平成 1 4 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この要領は、平成 1 5 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この要領は、平成 1 7 年 7 月 1 日から施行する。

附 則

この要領は、平成 1 9 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この要領は、平成 2 3 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この要領は、平成 2 4 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この要領は、平成 2 4 年 1 0 月 1 日から施行する。

附 則

この要領は、平成 2 5 年 2 月 1 日から施行する。ただし、別表第 1 中第 5 の 2 の項に「神宮寺町」を加える改正は、平成 2 5 年 3 月 1 日から施行する。

附 則

この要領は、平成 2 5 年 1 1 月 1 日から施行する。

附 則

この要領は、平成 2 8 年 4 月 1 日から施行する。

別表第1（要領第6 営業許可の条件 第1号関係）

営業有効期間基準

1 査定基準

第1 総括的事項

- （1）営業許可有効期間査定票（以下「査定票」という。）の判定欄には、内容欄の記載内容に該当する場合は判定「○」とし、該当しない場合は判定「×」とする。ただし、記載内容と同等以上の堅牢性、耐久性又は機能が優良と判断できる場合は、判定「○」とする。
- （2）材質等が2種類以上からなり、査定票の内容の欄に記載のない材質がある場合は、原則として判定「×」とする。
例：木とコンクリートからなる場合は、判定「×」とする。
- （3）タイルとは普通タイル、クレンカタイル等鉱物でできているものをいい、合成樹脂製のビニールタイル等は該当しない。
- （4）耐蝕性金属材とは、ステンレス、ホーロー、アルミニウム等長期にわたって腐食しない性質を有する金属であるものをいい、鉄に塗装したものや、トタン、ブリキ等は該当しない。
- （5）設備とは不動のものをいう。また、可動構造を持つものであっても、もっぱら定置して使用する場合は、設備とみなす。
- （6）査定対象の施設又は設備がない場合は、判定「×」とする。

第2 項目別事項

1 建物

内 容	鉄骨又は鉄筋コンクリート
範 囲	許可対象施設の建物について査定する。
留意点	<p>(1) 建物の基本構造を査定する。</p> <p>(2) 壁、扉、窓枠等部分的なものが、モルタル、木、合成樹脂等であっても、基本構造が該当すれば、判定「 」とする。</p> <p>(3) 許可の対象となる施設は、すべて査定対象となる。</p> <p>(4) 木造モルタル仕上げの場合は、判定「×」とする。</p> <p>(5) 別棟の倉庫も査定対象とする。</p> <p>(6) ブロック鉄筋(コンクリートブロックに鉄筋を通し、コンクリートで固めたもの)は、判定「×」とする。</p> <p>(7) ビル等の一部が許可対象となっている場合、許可の対象となっている部分で判断する。</p>

2 天井・内壁

内 容	コンクリート、モルタル、タイル、ステンレス等耐蝕性金属
範 囲	<p>許可対象施設の天井・内壁の材質について査定する。</p> <p>ただし、次の場所は除く。</p> <p>(1) 更衣室及び便所</p> <p>(2) 飲食店営業及び喫茶店営業における客室又は客席</p> <p>(3) 保管設備又は冷蔵・冷凍設備において査定する倉庫又は区画された室</p> <p>(4) 区画された室となっていない場所(オープン形態の飲食店営業・喫茶店営業の調理室を除く。)</p> <p>例：冷凍・冷蔵業等の荷扱場、魚介類せり売営業の施設、乳製品製造業等の受乳場</p>
留意点	<p>(1) 天井及び内壁の両方について該当する場合に、判定「 」とする。</p> <p>(2) 2室以上にわたる場合は、全て合致していれば、判定「 」とする。</p> <p>(3) 表面の材質に塗装を施したものの判定は、次のとおりとする。</p> <p>該当する材質に塗装を施したものは、判定「 」とする。</p> <p>該当有材質以外のものを使用又は張付けたものは、判定「×」とする。</p> <p>例：コンクリートに木やビニルシートを張った場合は、判定「×」とする。</p> <p>壁面として使用する「ガラス」は、判定「 」とする。</p>

	<p> プasterボード（石膏ボード）及び漆喰は、判定「×」とする。</p> <p>（４）扉、窓枠等については、査定対象としない。</p> <p>（５）腰張りについては、査定対象としない。</p>
--	--

3 天井の構造

内 容	パイプ等はすべて天井裏に収納され、天井面が平滑
範 囲	<p>許可対象施設の天井の構造について査定する。</p> <p>ただし、次の場所は除く。</p> <p>（１）更衣室及び便所</p> <p>（２）飲食店営業及び喫茶店営業における客室又は客席</p> <p>（３）保管設備又は冷蔵・冷凍設備において査定する倉庫又は区画された室</p> <p>（４）区画された室となっていない場所（オープン形態の飲食店営業・喫茶店営業の調理室を除く。）</p> <p>例：冷凍・冷蔵業等の荷扱場、魚介類せり売営業の施設、乳製品製造業等の受乳場</p>
留意点	<p>（１）２室以上にわたる場合は、全て合致していれば、判定「○」とする。</p> <p>（２）パイプ等とは、水道管、ガス管、各種配管及び給排気用ダクトをいう。</p> <p>（３）パイプ等の査定対象は、金具等で天井に接近して這わせて固定されたものを対象とする。</p> <p>（４）パイプ等、証明器具及び局所換気レンジフード等の収納・取付状態について査定する。（形態については、別紙参照）</p> <p>（５）原則として、天井部分について査定し、壁面・床面のパイプ等及び垂直管の収納・取付については、査定対象としない。</p> <p>（６）スプリンクラー及び煙探知機については、査定対象としない。</p> <p>（７）天井から金具等で吊り下げた殺菌灯は、判定「×」とする。</p>

4 床・腰張り

内 容	コンクリート、モルタル、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材
範 囲	<p>許可対象施設の床・腰張りの材質について査定する。</p> <p>ただし、次の場所は除く。</p> <p>（１）更衣室及び便所</p> <p>（２）飲食店営業及び喫茶店営業における客室又は客席</p> <p>（３）保管設備又は冷蔵・冷凍設備において査定する倉庫又は区画された室</p> <p>（４）区画された室となっていない場所（オープン形態の飲食店</p>

	<p>営業・喫茶店営業の調理室を除く。)</p> <p>例：冷凍・冷蔵業等の荷扱場、魚介類せり売営業の施設、乳製品製造業等の受乳場</p>
留意点	<p>(1) 腰張りとは、腰壁の表面をいう。</p> <p>(2) 2室以上にわたる場合は、全て合致していれば、判定「 」とする。</p> <p>(3) 表面の材質について査定する。 該当する材質に塗装を施したのものは、判定「 」とする。 該当材質以外のものを使用したものは、判定「 x 」とする。</p> <p>(4) 容易に動かし難い「すのこ」は、床として査定し「 x 」とする。</p>

5 内壁・床の構造

内 容	<p>内壁と床の接合部がR構造</p> <p>腰壁がある場合には、接合上部が45度以下の取付構造</p>
範 囲	<p>許可対象施設の内壁・床の構造について査定する。</p> <p>ただし、次の場所は除く。</p> <p>(1) 更衣室及び便所</p> <p>(2) 飲食店営業及び喫茶店営業における客室又は客席</p> <p>(3) 保管設備又は冷蔵・冷凍設備において査定する倉庫又は区画された室</p> <p>(4) 区画された室となっていない場所（オープン形態の飲食店営業・喫茶店営業の調理室を除く。）</p> <p>例：冷凍・冷蔵業等の荷扱場、魚介類せり売営業の施設、乳製品製造業等の受乳場</p>
留意点	<p>(1) 腰壁とは、清掃をしやすくすることなどの目的で、それ以外の内壁と異なる材質を用いた壁のことをいう。</p> <p>(2) 内壁と床のR構造は、目視で内側に丸みが認めれば、判定「 」とする。</p> <p>(3) 扉、窓枠等については、査定対象としない。</p>

6 空調設備

内 容	<p>機械による室温管理</p>
範 囲	<p>許可対象施設の空調設備（室温を調節管理するための機械装置）について査定する。</p> <p>ただし、次の場所は除く。</p> <p>(1) 更衣室及び便所</p> <p>(2) 飲食店営業及び喫茶店営業における客室又は客席</p> <p>(3) 保管設備又は冷蔵・冷凍設備において査定する倉庫又は区画された室</p>

	<p>(4) 区画された室となっていない場所(オープン形態の飲食店営業・喫茶店営業の調理室を除く。)</p> <p>例：冷凍・冷蔵業等の荷扱場、魚介類せり売営業の施設、乳製品製造業等の受乳場</p>
留意点	<p>(1) 機械により、室温を一定以下に維持できる固定された装置(以下「エアコン等」という。)があれば、判定「 」とする。</p> <p>(2) 飲食店営業及び喫茶店営業において、調理室と客席が壁等で区画されていない場合の客席における室温管理は、判定「×」とする。</p>

7 洗浄設備

内 容	<p>コンクリート、タイル、陶製、ステンレス等耐蝕性金属材で、かつ、温湯供給されるもの。</p>
範 囲	<p>許可に係る流水式洗浄設備の材質及び機能について査定する。</p>
留意点	<p>(1) 洗浄設備の材質は、水を溜めて食品、器具又は容器包装等を洗浄する水槽の受器(流し)部分及びそれを支える部分のことをいう。</p> <p>(2) 洗浄設備の一部が当該材質以外のものは、判定「×」とする。</p> <p>例：流し部分がステンレス製で、脚部が木製のもの、又は下部が木製戸棚のものは、判定「×」とする。</p> <p>(3) 給水パイプ、蛇口、排水パイプは、査定対象としない。</p> <p>(4) 手洗い器は、査定対象としない。</p> <p>(5) 温湯の供給については、1ヶ所以上の洗浄設備で温湯が供給されれば、判定「 」とする。</p> <p>(6) 瞬間湯沸器は、温湯供給されるものとする。</p>

8 保管設備

内 容	<p>コンクリート、石材、ブロック、煉瓦、ステンレス等耐食性金属材</p>
範 囲	<p>許可に係る保管設備の材質について査定する。</p> <p>ただし、冷蔵・冷凍設備及び製造・加工・調理設備を除く。</p>
留意点	<p>(1) 保管設備とは、食品、添加物、器具又は容器包装を衛生的に保管する設備をいう。</p> <p>例：食器戸棚、添加物保管庫、原材料保管庫、製品保管庫等</p> <p>(2) 倉庫、保管室も査定対象とする。</p> <p>(3) 戸棚内部の棚等仕切り部分が木製の場合は、判定「×」とする。</p> <p>(4) ガラスは、判定「 」とする。</p>

9 冷蔵・冷凍設備

内 容	コンクリート、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材、合成樹脂材で機械式
範 囲	食品又は添加物の保管に使用する冷蔵・冷凍設備の材質及び機能について査定する。
留意点	<p>(1) 内部が合成樹脂製の場合は、判定「 」とする。</p> <p>(2) 内部の仕切り、すのこ等、一部木製の場合は、判定「×」とする。</p> <p>(3) ガラス戸付き陳列ケース(ストッカーを含む。)は、判定「 」とする。</p> <p>(4) オープン陳列ケースは、判定「 」とする。</p> <p>(5) 家庭用の冷蔵庫を営業施設内で、営業用に使っている場合は、判定「 」とする。</p> <p>(6) 機械式とは、電気、ガス等を動力源として冷却器を稼働させるものをいう。</p>

10 製造・加工・調理設備

内 容	コンクリート、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材
範 囲	原料から製品に至る製造・加工・調理工程で使用する設備の材質について査定する。 ただし、冷蔵・冷凍設備を除く。
留意点	<p>(1) 飲食器(例:はし、茶碗等)、割烹器具(例:包丁、まな板等)は除く。</p> <p>(2) 一部木製のものは、判定「×」とする。 例:蒸し器の容器、餅つき器の杵など。</p> <p>(3) 菓子製造業で使用する石材の臼と合成樹脂製の杵で構成されている餅つき機は判定「 」とする。</p>

11 給水

内 容	水道法による水道水
範 囲	食品又は添加物の製造・加工・調理に使用する水、食品、添加物、器具又は容器包装の洗浄に使用する水、従業員が手洗いに使用する水等、営業施設の給水設備により給水される全ての水について査定する。
留意点	<p>(1) 水道法による水道水(以下「水道水」という。)とは、水道法(昭和32年法律第177号)第3条第2項に規定する水道事業の用に供する水道又は第6項に規定する専用水道から供給される水をいう。</p> <p>(2) 水道水と井戸水等を併用する場合は、蛇口が別であっても判定「×」とする。</p>

	(3) 水道水を水源としている施設であれば、受水槽等の有無を問わず、判定「 」とする。
--	---

1 2 便所

内 容	水洗式で、かつ、従業員専用の便所を備えたもの
範 囲	許可に係る便所について査定する。
留 意 点	<p>(1) 公共下水道、浄化槽、地域し尿処理施設による処理以外のものは、判定「 × 」とする。</p> <p>(2) 簡易水洗（くみ取り式で少量の水又は泡で洗浄するもの）は、判定「 × 」とする。</p> <p>(3) 飲食店営業又は喫茶店営業において、従業員と客が使用する便所が共用の場合は、判定「 × 」とする。</p> <p>(4) スーパー、デパート、食品工場等において、従業員と来客者が使用する便所が共用の場合は、判定「 × 」とする。</p> <p>(5) 従業員専用であることが不明確なときは、判定「 × 」とする。</p>

第3 許可期間

査定項目適合数により、下表に示す5年から8年の4段階方式とする。

査定項目適合数	許可期間	
	新規許可	継続許可
0 ~ 5項目	5年を超え6年以内	5年
6 ~ 9項目	6年を超え7年以内	6年
10 ~ 11項目	7年を超え8年以内	7年
12項目	8年を超え9年以内	8年

第4 査定を行わない営業の種類（業種（業態））の取扱い

査定を行わない業種については、下表のとおりとする。

営業の種類		許可期限		
		新規許可	継続許可	許可期限月
営業 機 自 動 車 に よ る 販 売	飲食店営業（季節的食堂）	5年を超え 6年以内	5年	営業所所在地の地区区分基準による
	飲食店営業（食堂）			
	喫茶店営業（喫茶店）			
	乳類販売業			新規申請時の申請者住所（所在地）の地区区分基準による
自動車による営業	飲食店営業（自動車）			
	飲食店営業（露店）			
	魚介類販売業（自動車）			
	乳類販売業（自動車）			
	食肉販売業（自動車）			
	菓子製造業（自動車）			
飲食店営業（露店）				

申請者住所（所在地）が市外の場合は許可期限月を2月末日とする。

第5 地区区分基準

1 地区別期限

地区区分	A地区	B・H地区	C・I地区	D・J地区
許可期限月	5月末日	9月末日	11月末日	2月末日

2 町別地区区分

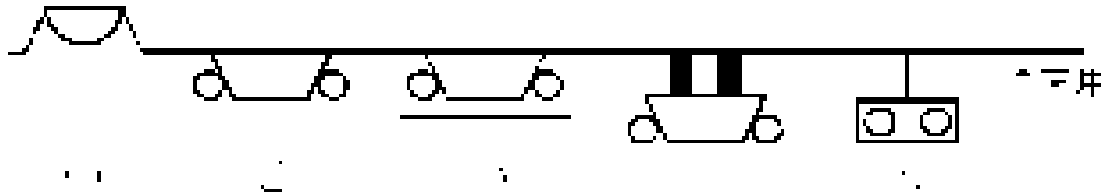
区	区分	町名
中区	A	浅田町 瓜内町(1～1813番地を除く) 海老塚一丁目 海老塚二丁目 海老塚町 春日町 上浅田一丁目 上浅田 二丁目 神田町 北寺島町 砂山町 寺島町 西浅田一丁 目 西浅田二丁目 法枝町(1～210番地まで) 南浅田 一丁目 南浅田二丁目 森田町 龍禅寺町
	B	上島一丁目 上島二丁目 上島三丁目 上島四丁目 上島 五丁目 上島六丁目 上島七丁目 十軒町 新津町 助信 町 早出町 高林一丁目 高林二丁目 高林三丁目 高林 四丁目 高林五丁目 高林町 茄子町 曳馬一丁目 曳馬 二丁目 曳馬三丁目 曳馬四丁目 曳馬五丁目 曳馬六丁 目 曳馬町 細島町
	C	葵西一丁目 葵西二丁目 葵西三丁目 葵西四丁目 葵西 五丁目 葵西六丁目 葵東一丁目 葵東二丁目 葵東三丁 目 小豆餅一丁目 小豆餅二丁目 小豆餅三丁目 小豆餅 四丁目 泉一丁目 泉二丁目 泉三丁目 泉四丁目 泉町 幸一丁目 幸二丁目 幸三丁目 幸四丁目 幸五丁目 佐 鳴台一丁目 佐鳴台二丁目 佐鳴台三丁目 佐鳴台四丁目 佐鳴台五丁目 佐鳴台六丁目 鹿谷町 蜷塚一丁目 蜷塚 二丁目 蜷塚三丁目 蜷塚四丁目 城北一丁目 城北二丁 目 城北三丁目 住吉一丁目 住吉二丁目 住吉三丁目 住吉四丁目 住吉五丁目 高町 高丘北一丁目 高丘北二 丁目 高丘北三丁目 高丘北四丁目 高丘西一丁目 高丘 西二丁目 高丘西三丁目 高丘西四丁目 高丘東一丁目 高丘東二丁目 高丘東三丁目 高丘東四丁目 高丘東五丁 目 富塚町 西丘町 布橋一丁目 布橋二丁目 布橋三丁 目 萩丘一丁目 萩丘二丁目 萩丘三丁目 萩丘四丁目 萩丘五丁目 花川町 広沢一丁目 広沢二丁目 広沢三丁 目 文丘町 和合北一丁目 和合北二丁目 和合北三丁目 和合北四丁目 和合町 和地山一丁目 和地山二丁目 和 地山三丁目
	D	相生町 旭町 池町 板屋町 尾張町 鍛冶町 鴨江一丁 目 鴨江二丁目 鴨江三丁目 鴨江四丁目 鴨江町 北田

		町 木戸町 元目町 紺屋町 栄町 肴町 佐藤一丁目 佐藤二丁目 佐藤三丁目 塩町 下池川町 神明町 菅原 町 田町 大工町 千歳町 中央一丁目 中央二丁目 中 央三丁目 天神町 伝馬町 利町 常盤町 富吉町 中沢 町 中島一丁目 中島二丁目 中島三丁目 中島四丁目 中島町 中山町 名塚町 平田町 成子町 西伊場町 野 口町 旅籠町 八幡町 早馬町 東伊場一丁目東伊場二丁 目 東田町 船越町 松城町 三組町 南伊場町 向宿一 丁目 向宿二丁目 向宿三丁目 元魚町 元城町 元浜町 山下町 山手町 領家一丁目 領家二丁目 領家三丁目 連尺町
東 区	B	有玉北町 有玉台一丁目 有玉台二丁目 有玉台三丁目 有玉台四丁目 有玉西町 有玉南町 安新町 安間町 市 野町 植松町 大蒲町 大島町 大瀬町 笠井町 笠井上 町 笠井新田町 上新屋町 上石田町 上西町 北島町 貴平町 国吉町 小池町 神立町 子安町 材木町 篠ヶ 瀬町 下石田町 将監町 常光町 白鳥町 積志町 恒武 町 天王町 天龍川町 豊西町 中郡町 中里町 中田町 長鶴町 中野町 西ヶ崎町 西塚町 原島町 半田町 半 田山一丁目 半田山二丁目 半田山三丁目 半田山四丁目 半田山五丁目 半田山六丁目 松小池町 丸塚町 宮竹町 薬師町 薬新町 豊町 龍光町 流通元町 和田町
南 区	A	青屋町 飯田町 石原町 瓜内町(1～1813番地まで) 江之島町 遠州浜一丁目 遠州浜二丁目 遠州浜三丁目 遠州浜四丁目 老間町 大塚町 大柳町 卸本町 恩地町 金折町 河輪町 倉松町 御給町 小沢渡町 参野町 三 新町 三和町 四本松町 下飯田町 下江町 白羽町 新 貝町 頭陀寺町 西伝寺町 増楽町 高塚町 田尻町 立 野町 堤町 都盛町 鶴見町 寺脇町 富屋町 長田町 中田島町 西町 西島町 新橋町 崩野町 法枝町(1～2 10番地を除く) 東町 東若林町 福島町 福塚町 古川 町 芳川町 本郷町 松島町 三島町 安松町 楊子町 米津町 若林町 渡瀬町
西 区	A	篠原町 坪井町 馬郡町
	C	伊左地町 入野町 大久保町 大人見町 大平台一丁目 大平台二丁目 大平台三丁目 大平台四丁目 大山町 神 ヶ谷町 神原町 館山寺町 協和町 呉松町 湖東町 古 人見町 桜台一丁目 桜台二丁目 桜台三丁目 桜台四丁

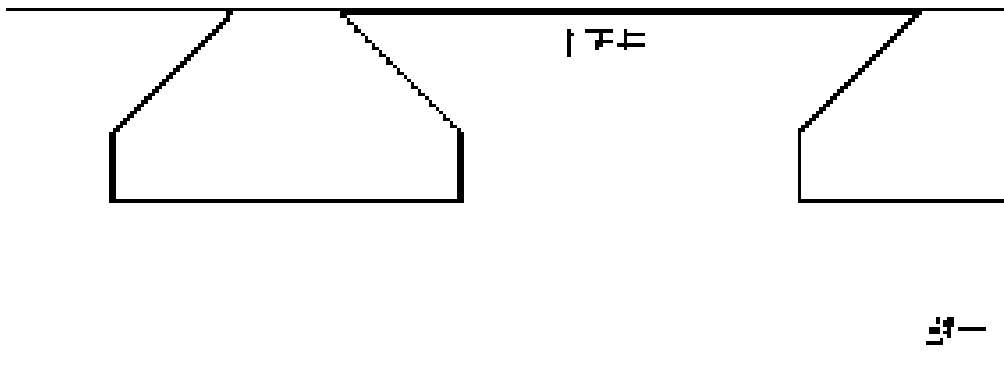
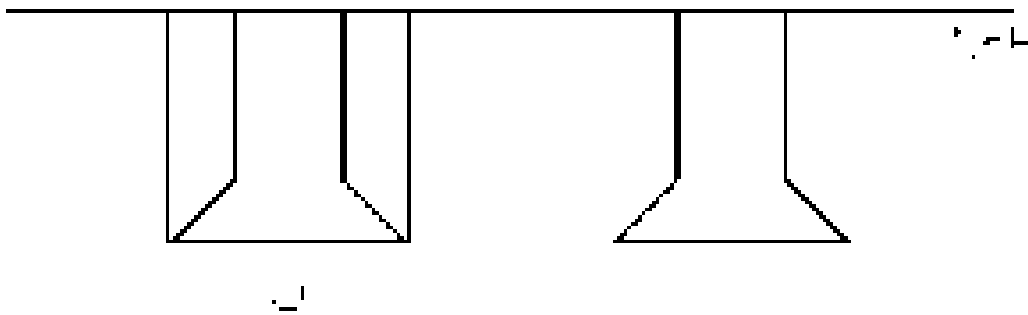
		目 桜台五丁目 桜台六丁目 佐浜町 志都呂一丁目 志都呂二丁目 志都呂町 庄内町 庄和町 白洲町 西都台町 西鴨江町 西山町 平松町 深菽町 村櫛町 和光町 和地町
	I	舞阪町 雄踏一丁目 雄踏二丁目 雄踏町
北 区	B	大原町 新都田一丁目 新都田二丁目 新都田三丁目 新都田四丁目 新都田五丁目 滝沢町 豊岡町 根洗町 初生町 東三方町 三方原町 都田町 三幸町 鷺沢町
	H	引佐町 神宮寺町 細江町 三ヶ日町
浜 北 区	J	油一色 内野 内野台一丁目 内野台二丁目 内野台三丁目 内野台四丁目 大平 尾野 於呂 上島 上善地 貴布祢 小林 小松 三大地 新原 善地 染地台一丁目 染地台二丁目 染地台三丁目 染地台四丁目 染地台五丁目 染地台六丁目 高蘭 高畑 寺島 道本 豊保 永島 中条 中瀬 新野 新堀 西美蘭 沼 根堅 灰木 東美蘭 平口 堀谷 本沢合 宮口 八幡 横須賀 四大地 竜南
天 竜 区	I	青谷 芦窪 阿寺 石神 伊砂 大川 大栗安 大谷 小川 上野 神沢 熊 佐久 佐久間町 次郎八新田 相津 只来 龍山町 月 長沢 西雲名 西藤平 春野町 日明 東雲名 東藤平 二俣町 懐山 船明 水窪町 米沢 山東 谷山 横川 横山町 両島 緑恵台 渡ヶ島

《天井の構造 - 照明器具・レンジフード等の形態について - 》

1 照明器具は、天井と一体化している場合には、判定 とする。



2 レンジフードは、外側の覆い等により天井と一体化している場合には、判定 とする。



別表第2（要領第6 営業許可の条件 第2号関係）

営業業態区分並びに許可条件に関する基準

業種	営業の種類	コード	許可条件	コード	
飲食店営業	飲食店営業（旅館）	0301	旅館形態の飲食店営業	03	
	飲食店営業（旅館）生食食肉加工	0371			
	飲食店営業（旅館）生食食肉調理	0381			
	飲食店営業（旅館）生食食肉加工調理	0391			
	飲食店営業（簡易宿所）		0302	旅館形態の飲食店営業	03
				旅館形態の飲食店営業調理する食品は、供食直前に加熱するものに限るほか、生食食品は提供してはならない。	04
				静岡県農林漁家民宿基準に適合し、一度の提供食事数が9食以下かつ食事の提供範囲が宿泊者のみの営業に限る。	59
	飲食店営業（簡易宿所）生食食肉加工	0372	旅館形態の飲食店営業	03	
	飲食店営業（簡易宿所）生食食肉調理	0382			
	飲食店営業（簡易宿所）生食食肉加工調理	0392			
	飲食店営業（下宿）	0303	旅館形態の飲食店営業	03	
	飲食店営業（下宿）生食食肉加工	0373			
	飲食店営業（下宿）生食食肉調理	0383			
	飲食店営業（下宿）生食食肉加工調理	0393			
飲食店営業（仕出し屋）		0201	仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業	02	
			学校給食に限る。	06	

		仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業 自家製ソーセージの調理を含む。	08
飲食店営業（仕出し屋） 生食食肉加工	0271	仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業	02
		仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業 自家製ソーセージの調理を含む。	08
飲食店営業（仕出し屋） 生食食肉調理	0281	仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業	02
		仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業 自家製ソーセージの調理を含む。	08
飲食店営業（仕出し屋） 生食食肉加工調理	0291	仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業	02
		仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業 自家製ソーセージの調理を含む。	08
飲食店営業（そうざい屋）	0404	仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業	02
		仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業 自家製ソーセージの調理を含む。	09
飲食店営業（そうざい屋） 生食食肉加工	0474	仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業	02
		仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業 自家製ソーセージの調理を含む。	08
飲食店営業（そうざい屋） 生食食肉調理	0484	仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業	02
		仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業	08

			自家製ソーセージの調理を含む。	
	飲食店営業（そうざい屋）生食食肉加工調理	0494	仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業	02
			仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業 自家製ソーセージの調理を含む。	08
	飲食店営業（食堂）	0101	一般飲食店形態の飲食店営業	01
	飲食店営業（食堂）生食食肉加工	0171		
	飲食店営業（食堂）生食食肉調理	0181		
	飲食店営業（食堂）生食食肉加工調理	0191		
	飲食店営業（料理店）	0102		
	飲食店営業（料理店）生食食肉加工	0172		
	飲食店営業（料理店）生食食肉調理	0182		
	飲食店営業（料理店）生食食肉加工調理	0192		
	飲食店営業（すし屋）	0103		
	飲食店営業（すし屋）生食食肉加工	0173		
	飲食店営業（すし屋）生食食肉調理	0183		
	飲食店営業（すし屋）生食食肉加工調理	0193		
	飲食店営業（そば屋）	0104		
	飲食店営業（そば屋）生食食肉加工	0174		
	飲食店営業（そば屋）生食食肉調理	0184		
	飲食店営業（そば屋）生食食肉加工調理	0194		
	飲食店営業（季節的食堂）	0105		

	飲食店営業（季節的食堂）生食食肉加工	0175		
	飲食店営業（季節的食堂）生食食肉調理	0185		
	飲食店営業（季節的食堂）生食食肉加工調理	0195		
	飲食店営業（バー）	0401		
	飲食店営業（バー）生食食肉加工	0471		
	飲食店営業（バー）生食食肉調理	0481		
	飲食店営業（バー）生食食肉加工調理	0491		
	飲食店営業（酒場）	0402		
	飲食店営業（酒場）生食食肉加工	0472		
	飲食店営業（酒場）生食食肉調理	0482		
	飲食店営業（酒場）生食食肉加工調理	0492		
	飲食店営業（キャバレー）	0403		
	飲食店営業（キャバレー）生食食肉加工	0473		
	飲食店営業（キャバレー）生食食肉調理	0483		
	飲食店営業（キャバレー）生食食肉加工調理	0493		
	飲食店営業（食堂）自販機	0405	直接接触型の加温式自動販売機による食品の販売に限る。	11
	飲食店営業（露店）	0406	露店形態の飲食店営業	
	飲食店営業（露店）自動車	0407	生食用食品は提供してはならない。	05
	飲食店営業（自動車）	0408	魚介類及び食肉は、供食直前に加熱するものに限る。	07
喫茶店営業	喫茶店営業（喫茶店）	3001		00
	喫茶店営業（かき氷屋）	3002		00

			コップ販売式自動販売機による食品の販売に限る。	12
	喫茶店営業（喫茶店） 自販機	3003	乳酸菌飲料のコップ販売式自動販売機に限る。	13
			自動販売機による水の販売に限る。	10
菓子製造業	菓子製造業	1000		00
			冷凍生地を焼成してパンを製造し、店頭販売する営業に限る。	58
	菓子製造業（自動車）	1001		00
あん類製造業	あん類製造業	3100		00
アイスクリーム類製造業	アイスクリーム類製造業	3200		00
乳処理業	乳処理業	1100		00
特別牛乳搾取処理業	特別牛乳搾取処理業	1200		00
乳製品製造業	乳製品製造業	1300	粉乳、練乳、その他乳を主製材料とする食品（乳飲料、発酵乳、クリーム、バター及びチーズを除く。）を製造する乳製品製造業	41
			乳飲料を製造する乳製品製造業	42
			発酵乳を製造する乳製品製造業	43
			バター、チーズ又はクリームを製造する乳製品製造業	44
			ナチュラルチーズを細切、包装する乳製品製造業に限る。	45
集乳業	集乳業	1400		00
乳類販売業	乳類販売業	3301		00
			ディナーセットを販売する営業に限る。	21

	乳類販売業 自販機	3302	自動販売機による乳類の販売に限る。	14	
	乳類販売業（自動車）	3303		00	
食肉処理業	食肉処理業	3400		00	
	食肉処理業（生食食肉加工）	3470			
	食肉処理業（生食食肉調理）	3480			
	食肉処理業（生食食肉加工調理）	3490			
食肉販売業	食肉販売業（枝肉）	3501		00	
	食肉販売業（枝肉）生食食肉加工	3571			
	食肉販売業（枝肉）生食食肉調理	3581			
	食肉販売業（枝肉）生食食肉加工調理	3591			
	食肉販売業（精肉）		3502	牛馬及び豚の枝肉を除く食肉のみに限る。	31
				1 包装された食肉を配達販売する営業に限る。 2 調理、加工、再包装行為をしてはならない。	33
				1 牛馬及び豚の枝肉を除く食肉のみに限る。 2 ディナーセットを販売する営業に限る。	34
	食肉販売業（精肉）生食食肉加工	3572		牛馬及び豚の枝肉を除く食肉のみに限る。	31
	食肉販売業（精肉）生食食肉調理	3582			
	食肉販売業（精肉）生食食肉加工調理	3592			
	食肉販売業（包装食肉）	3503		包装された食肉のみを取扱い、調理行為（小分けを含む）をしてはならない。	32
	食肉販売業（自動車）	3504			

食肉製品製造業	食肉製品製造業	3600		00
魚介類販売業	魚介類販売業	1501		00
			ディナーセットを販売する営業に限る。	21
			1 冷凍包装魚介類の販売に限る。 2 調理行為（小分けを含む）をしてはならない。	22
			1 包装された魚介類を配達販売する営業に限る。 2 調理、加工、包装行為をしてはならない。	23
			魚介類を卸し売り販売する形態に限る。	25
			かきの販売に限る。	26
	魚介類販売業（自動車）	1502	1 屋外及び営業自動車内で調理行為をしてはならない。 2 生食用の刺身、切身等は、予め清潔な合成樹脂フィルム等で包装したものに限り。	24
魚介類販売業（包装魚介類）	1503	包装された鮮魚介類（生食用鮮魚介類を除く）のみを取扱い、調理行為（小分けを含む）をしてはならない。	27	
魚介類競り売り営業	魚介類競り売り営業	1600		00
			凍結した魚介類の競り売りに限る。	56
魚肉練り製品製造業	魚肉練り製品製造業	1700		00
			乾燥魚肉練り製品を小分け包装する営業に限る。	57
食品の冷凍又は冷蔵業	食品の冷凍又は冷蔵業	1800		00
清涼飲料水製造業	清涼飲料水製造業	6100		00
		6100	みかん顆粒入り缶詰形態の清涼飲料水の製造に限る。	54
乳酸菌飲料製造業	乳酸菌飲料製造業	3700		00

氷雪製造業	氷雪製造業	7000		00
氷雪販売業	氷雪販売業	7100		00
食用油脂製造業	食用油脂製造業	3800		00
マーガリン又はショートニング製造業	マーガリン又はショートニング製造業	3900		00
みそ製造業	みそ製造業	4000		00
醤油製造業	醤油製造業	4100		00
ソース類製造業	ソース類製造業	4200		00
			ソース類の小分け製造をする営業に限る。	55
酒類製造業	酒類製造業	4300		00
豆腐製造業	豆腐製造業	4400		00
納豆製造業	納豆製造業	4500		00
めん類製造業	めん類製造業	4600		00
			手作りのめん類を製造する営業に限る。	53
そうざい製造業	そうざい製造業	4700		00
缶詰又は瓶詰食品製造業	缶詰又は瓶詰食品製造業	1900		00
			茶の缶詰製造に限る。	51
			コーヒーの缶詰製造に限る。	52
添加物製造業	添加物製造業	4800		00

第1号様式（要領第3 営業許可申請書関係）

年 月 日

（あて先）浜松市保健所長

住所（所在地）

申請者

電話番号

氏名（名称及び代表者氏名）

営業許可申請取下願（新規・継続）

年 月 日付け

の営業許可申請

（新規・継続）をしました下記施設について都合により取下げします。

記

1 営業所の所在地	浜松市
2 営業所の名称等	

第2号様式（要領第3 営業許可申請書関係）

年 月 日

（あて先）浜松市保健所長

住所（所在地）

申請者

電話番号

氏名（名称及び代表者氏名）

営業許可有効期限短縮願

営業許可申請（新規・継続）にあたり、下記のとおり営業許可有効期限を短縮していただきたく、お願い申し上げます。

記

1. 営業所所在地	浜松市
2. 屋号	
3. 営業許可有効期限	年 月 日 から 年 月 日 まで
4. 理由	

第3号様式（要領第5 営業許可証等関係）

営業許可済証	
許可番号	
第	号
許可期限	
年	月末日
浜松市保健所	

第4号様式（要領第8 各種証明関係）

年 月 日

（あて先）浜松市保健所長

住所（所在地）

申請者 電話番号 - -
氏名（名称及び代表者氏名）

証 明 願

次の事項について証明願います。

証明内容	
営業許可申請書受付 営業許可 廃業届受付 採点 その他	
対象施設	
営業所在地	
営業者氏名 （名称及び 代表者氏名）	
屋 号	
営業の種類	
証明書発行の目的・提出先等	

第5号様式（要領第8 各種証明関係）

第 号
年 月 日

（あて先）申請者

浜松市保健所長



証 明 書

下記のとおり相違ないことを証明します。

記

営業所在地	
屋 号	
営業の種類	
証 明 事 項	
1 営業許可申請書受付証明	
申請書受付年月日	年 月 日
申請書受付番号	第 号
2 営業許可証明	
営業許可番号	浜松市指令 第 号
営業許可年月日	年 月 日
営業許可期限	年 月 日
3 廃業届受付証明	
営業許可番号	浜松市指令 第 号
営業許可年月日	年 月 日
廃業届受付年月日	年 月 日
4 その他	

（あて先）申請者

高松市保健所長



食品衛生採点証明書

下記施設について採点を採行しました。

設置所在地

設置者氏名

（法人の場合は代表者氏名）

業種

営業の種類

許可番号

領 号

採点事項					
採点項目		基準点数		採点	合計
施設内環境	1. 施設内床下の状態に於て、鼠の糞尿の遺棄又はその痕跡の有無	3			
	2. 床、壁、天井は、清掃し、かつ、乾燥し保たれ、鼠の糞尿の痕跡、卵の痕跡及びその卵殻	4			
	3. 施設内に鼠のたぐいの害獣及びその糞尿の痕跡の有無	3			
	4. 害虫や害獣の駆除の取組が適切に実施され、かつ、駆除剤、薬剤の適量及び適法の使用が適宜である	4			
施設内衛生設備、機械器具	5. 湯水の供給及び排水設備が正常に動作し、かつ排水設備及び排水設備、機械器具が正常に動作	3			
	6. 排水の配管、設備が適切に設置され、排水の滞留や逆流防止の措置が適切に実施されている	4			
	7. 設備、機械器具は、清潔に保たれており、かつ、正常に動作している	3			
	8. 機械器具の清掃及び点検が適切に行われている	3			
	9. 設備、機械器具の点検記録簿が適切に作成されている	4			
施設内の設備関係	10. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
	11. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
	12. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
食品の取扱い	13. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
	14. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
	15. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
	16. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
	17. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
	18. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
	19. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
	20. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
	21. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
	22. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
食品の取扱い	23. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
	24. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
	25. 食品の取扱いに於ては、食品の乾燥、冷蔵、冷凍の設備が適切に設置されている	3			
合 計		30			
採点者氏名		高松市保健所長			