

# 新たに食品に関する営業を 始められる皆さんへ



## 営業許可申請、営業届出の手引

食品に関する営業には、いろいろな種類があります。このうち、次の営業を行うには、食品衛生法で定められた営業許可、または営業届出が必要です。

### A 営業許可業種

- |                  |               |             |              |
|------------------|---------------|-------------|--------------|
| ① 飲食店営業          | ⑨ 食肉処理業       | ⑰ 冰雪製造業     | ㉔ そうざい製造業    |
| ② 調理の機能を有する自動販売機 | ⑩ 食品の放射線照射業   | ⑱ 液卵製造業     | ㉕ 複合型そうざい製造業 |
| ③ 食肉販売業          | ⑪ 菓子製造業       | ⑲ 食用油脂製造業   | ㉖ 冷凍食品製造業    |
| ④ 魚介類販売業         | ⑫ アイスクリーム類製造業 | ㉚ みそ又は醤油製造業 | ㉗ 複合型冷凍食品製造業 |
| ⑤ 魚介類焼売売業        | ⑬ 乳製品製造業      | ㉛ 酒類製造業     | ㉘ 漬物製造業      |
| ⑥ 集乳業            | ⑭ 清涼飲料水製造業    | ㉜ 豆腐製造業     | ㉙ 密封包装食品製造業  |
| ⑦ 乳処理業           | ⑮ 食肉製品製造業     | ㉝ 納豆製造業     | ㉚ 食品の小分け業    |
| ⑧ 特別牛乳搾取処理業      | ⑯ 水産製品製造業     | ㉞ 麺類製造業     | ㉛ 添加物製造業     |

### B 営業届出業種

製造・加工業の例		販売業の例	調理業の例
<ul style="list-style-type: none"> <li>・農産保存食料品製造業</li> <li>・調味料製造・加工業</li> <li>・精米・精麦・精穀業</li> <li>・粉末食品製造業</li> <li>・卵選別包装業</li> <li>・コーヒー製造・加工業</li> <li>・製茶業（食料の製造を除く）</li> <li>・いわゆる健康食品の製造・加工業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・糖類製造・加工業</li> <li>・製菓材料製造業</li> <li>・添加物製造・加工業 （規格の定められたものを除く）</li> <li>・合成樹脂製の器具／容器包装製造業</li> <li>・海藻製造・加工業</li> <li>・その他の食料品の製造・加工業等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乳類販売業</li> <li>・魚介類販売業（包装）</li> <li>・食肉販売業（包装）</li> <li>・冰雪販売業</li> <li>・そうざい・弁当類販売業</li> <li>・米穀類販売業</li> <li>・野菜果物販売業</li> <li>・通信販売・訪問販売による販売業</li> <li>・コンビニエンスストア</li> <li>・百貨店、総合スーパー・行商</li> <li>・その他の食料・飲料販売業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・集団給食施設 （委託の場合、飲食店営業の許可になる場合あり）</li> <li>・コップ式自動販売機 （自動洗浄・屋内設置）</li> <li>・水の量り売りを行う自販機 （自動洗浄・屋内設置）</li> <li>・露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの</li> </ul>

### C 許可や届出が不要な業種

- 食品又は添加物の輸入業
- 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業（ただし、冷凍又は冷蔵倉庫業は届出が必要な業種）
- 常温で長期保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品又は添加物の販売業（カップ麺や包装されたスナック菓子等）
- 合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業
- 器具・容器包装の輸入又は販売業

このほか、学校・病院等の営業以外の集団給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設や農家・漁業者が行う採取業とみなせる行為についても営業届出は不要です。

このパンフレットは、営業許可を受けるための準備やその手続き、とくに重要なポイントとなる「営業施設基準」等について、また営業届出の手続きの注意点等もあわせて、営業を始める皆さんに分かりやすいよう要点を解説しました。

詳細については、最寄りの保健所にお問い合わせください。

**（公社）茨城県食品衛生協会・各食品衛生協会**

# はじめに

## ▶ みなさまの営業の繁栄と末永い事業継続をお手伝い

お客様や消費者の方々に、安全で衛生的な食品を提供することは、私たち食品等事業者の大きな責任です。このため、安全な食品を提供するために実施すべき様々な内容が食品衛生法には定められています。


食品衛生協会は、食品等事業者の皆さんが営業をはじめるときの保健所への手続きや、必要となる様々な衛生対策へのアドバイス、全国組織（日本食品衛生協会）として展開している、万が一の食品事故に備えた「食品総合賠償共済事業」などを通じて、皆さんの営業の繁栄と末永い事業継続に向けたお手伝いを行っています。

とくにPL法にも対応した「総合食品賠償共済事業」については、食品衛生協会会員のための補償制度として、安価な掛金で幅広いリスクに対応した手厚い補償は、年間約28万件の加入実績と約1,000件の支払い実績があり、「加入して本当に助かった!」との声も多く寄せられています。

食品衛生協会では、皆さんの営業の繁栄と末永い事業継続をお手伝いするための様々な事業を展開しています。

この度の営業の開始を契機として、ぜひ食品衛生協会にご入会くださいますようお願い申し上げます。

食品衛生協会に加入するには24ページ管轄の協会へお問合せ下さい。



会員は、  
さまざまな特典が  
あります。

## ▶ 必要な資格者の準備など

表紙の **A 営業許可業種** と **B 営業届出業種** に当てはまる営業者には、食品衛生法で定められた衛生管理を徹底するため「食品衛生責任者」の選任が義務づけられています。

営業許可申請や営業届出の際には、食品衛生責任者の資格を証明する書類を保健所に提示する必要があります。

あらかじめ「食品衛生責任者」の資格を取得しておくことも大変重要です。

また **A 営業許可業種** に該当する場合は、営業所（お店）の所在地を管轄する保健所に営業許可申請を行い、食品衛生法で定められた「営業施設基準」に適合した営業施設をつくり、保健所長の営業許可を受けることが必要です。

1	食品衛生責任者の選任	4
2-1	営業許可申請の手続	5
2-2	営業届出の手続	8
3	営業施設の共通基準 (調理の機能を有する自動販売機・集乳業以外の業種)	11
4	営業施設の業種別基準 (特定の業種のみ定められています)	14
5	施設の構造及び設備を示す図面	16
6	設備等の具体例	17
7	検便の実施	18
8	水質検査の実施	18
9	賠償責任保険ご加入のおすすめ	20
	食品衛生協会への入会ご案内	22

# 食品衛生責任者の選任

## (1) 食品衛生責任者の役割

「A 営業許可業種」及び「B 営業届出業種」に該当する営業施設には、施設又は部門ごとに**食品衛生責任者を設置**することが義務づけられています。食品衛生責任者は、食中毒などの食品による危害の発生を防止するため、営業者の指示に従って適切に衛生管理を実施します。また、**HACCP に沿った衛生管理**が適切に実施されるよう、衛生管理計画の作成と実施について必要な注意を行い、営業者に意見を述べるなど衛生管理面での重要な役割を担います。

## (2) 食品衛生責任者の資格

①栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士、

と畜場法に規定する衛生管理責任者/作業衛生責任者の資格を有する者

②食品衛生管理者又は食品衛生監視員となることが出来る資格を有する者

③食品衛生責任者の資格取得のための養成講習会修了者

## (3) 食品衛生責任者養成講習会

上記①や②の資格を持たない方々のために、公益社団法人茨城県食品衛生協会では、茨城県知事の指定を受け**食品衛生責任者養成講習会**を開催しています。

養成講習会の科目と時間は全国標準となっています。

① 食品衛生学 2.5 時間

② 食品衛生法 3時間

③ 公衆衛生学 0.5 時間

④ 確認試験

合計約 6 時間

養成講習会は、**集合方式**(月 3 回、会場は水戸市又は土浦市)と**eラーニング方式**(インターネットを使用して、カメラ付きのパソコン・タブレット・スマートフォン等で受講可能、いつでもどこでも空いた時間で受講可能)の2つの方法がありますので、お選びください。

**受講料：10,000 円(税込)**

受講されました方には、**修了証書**が交付されます。営業許可の新規申請や、責任者の変更の際に必要です。他の都道府県でも資格として有効ですので、大切に保管してください。また、営業者は、食品衛生責任者の氏名を施設内の見やすいところに掲示することが出来るように**名札(プレート)**も修了証書と合せて交付しています。

詳しくは、公益社団法人茨城県食品衛生協会ホームページをご覧ください。



( (公社) 茨城県食品衛生協会 HP)

## 2-1 営業許可申請の手続

### ▶ 事前相談

- 営業を始めようとするときは、あらかじめ管轄保健所（食品衛生担当）に電話連絡して日時を予約のうえ、営業施設の概要（営業の種類、形態、扱う食品の種類など）が十分に説明できるよう準備し、施設の平面図（調理場、客席、作業場などの設計図や配置図）を持参のうえ、県や水戸市の条例に規定する営業施設基準に適合しているかなど、事前相談を行い必要な指導を受けてください。
- 施設の完成後になって、必要な手洗い設備がついていないなど、営業施設基準に適合しないため許可にならない事例もあります。こうしたことを防止するためにも、管轄保健所（食品衛生担当）に事前相談し必要な指導を受けましょう。
- 事前相談の際に、必要な申請書類一式を受けとりましょう！

### ▶ 申請書類の提出

- 事前相談で受けた保健所からの指導事項を修正したうえで、申請書類は営業開始予定日の **10日くらい前**に提出してください。
- 申請受付時間は、**8：30～17：15** にお願ひします。（☆時間に余裕をもって申請して下さい。）
- 申請の際に必要な書類

#### 1 営業許可申請書・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1通

- あなたの申請者情報（住所、氏名等）や営業施設情報（所在地、屋号等）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公開されます。氏名等のオープンデータに不都合がある場合は申し出てください。  
※オープンデータとは、国や地方公共団体等が保有する公共データが、①営利目的、非営利目的を問わず二次利用可能なルールが適用されたもの、②機械判読に適したもの、③無償で利用できるもので、公開されること。
- 申請書には、電話番号、Fax 番号、電子メールアドレスや法人の場合は法人番号の記載が必要となりますので、あらかじめ準備してください。
- 申請書に記載する「営業の形態」については飲食店営業の場合は、すし屋、そば屋、中華料理店などを〔（参考）営業の形態〕のうちから該当するものを1つ選択して記載してください。
- 申請書に記載する「主として取り扱う食品等」については23ページの「別表1主として取り扱う食品等」の表中から該当するものを1つ選んで記載してください。例：飲食店営業の場合、「調理食品」を記載します。

- 2 営業設備の概要、営業施設の配置図、付近の見取図・・・1通  
・16ページに記載例を掲載しています。
- 3 食品衛生責任者資格を証明する書類（養成講習会修了証書、調理師免許証等）
- 4 水質検査成績書（水道水、専用水道、簡易専用水道以外の水を使用する場合）  
※井戸水を使用する場合は「殺菌装置等」を設置し、あらかじめ水質検査を受け「飲用に適する水」であることを示す水質検査成績書が必要です。
- 5 営業許可申請手数料（金額については、業種により異なりますのでご確認ください。）
- 6 営業を譲り受けた場合にはそれを証明する為の書類（登記事項証明書等）

### ▶ 施設検査の打合せ

- 申請の際、工事完了または開店日、施設検査に立ち会う方のお名前、電話番号、営業場所（地図）、駐車場所の有無などについて、保健所側担当者と十分に打ち合わせて施設検査予定日時を決定してください。
- 施設検査予定日は、保健所によって異なります。
- 工事の遅れなど予定の変更があれば、速やかな連絡をお願いします。

### ▶ 施設の現地確認調査

- 検査の際には、営業者が必ず立ち会ってください。  
なお、施設基準に適合しない場合は許可されません。不適事項については改善し、改めて検査日を決めて再検査を受けてください。

### ▶ 営業許可証の交付

- 施設基準に適合していることを確認後、営業許可証が交付されますが、交付までには数日かかりますので、開店日についてはあらかじめ打ち合わせしてください。
- 営業許可証は、普通郵便による営業者住所への郵送を原則としています。お急ぎの場合などは、保健所食品衛生担当にお申し出ください。

# 営業許可申請書の書き方（表）

例：許可業種のみ営業する場合

茨城県版：営業許可申請書

（※水戸市を除く）

様式第3号（第12条、第20条の2関係）

令和〇年 〇月 〇日

茨城県〇〇保健所長 殿

〒310-〇〇〇〇  
住所 茨城県〇〇市〇〇町1丁目2番3号  
(法人にあつては、主たる事務所の所在地)  
電話番号 029-〇〇〇-〇〇〇〇  
ふりがな いばらき たろう  
氏名 茨城 太郎  
(法人にあつては、その名称及び代表者の氏名)  
昭和60年 4月 1日生

申請者の住所、電話番号、氏名、生年月日などを記載する。

新規に許可を取得する場合は新規に〇をつける。

申請（届出）の種類  
該当欄に〇印を記入すること

食品営業許可申請（新規）  
 食品営業許可申請（更新）  
 食品営業届

営業所の所在地（自動車に於いて調理をする営業にあつては、自動車登録番号）  
〒310-〇〇〇〇  
茨城県〇〇市〇〇町2丁目3番4号  
電話番号 029-〇〇〇-〇〇〇〇

営業所の名称、屋号又は商号（ふりがなを付すこと。）  
レストランいばらき

飲食店営業の場合、すし屋、そば屋、中華料理店などを記載する。

営業の形態  
※飲食店営業のみ記入（業種名を記入 ex すし屋、そば屋）  
調理食品

主として取り扱う食品又は添加物  
調理食品

食品衛生管理責任者又は食品衛生責任者（ふりがなを付すこと。）  
氏名 茨城 花子

資格の種類及び取得した講習会 養成講習会 資格取得年月日 令和〇年〇月〇日

業 業 の 種 類  
許可番号 許可年月日 有効期間 密着定

飲食店営業  
保健令番号 年月日 ~ ~  
保健令番号 年月日 ~ ~  
保健令番号 年月日 ~ ~

申請記載事項  
店説の構成及び設備を示す図面・付託の見取図  
別紙のとおり

HACCPの取組の種別  
HACCPに基づく衛生管理  
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理  
(1) 食品衛生法又は前条に基づく規定に違反して前に禁ぜられ、その執行を終わら、又は執行を受けることがなくなつた日から起算して2年を経過しないこと。 有・無 有の場合は、その内容を記入すること。  
(2) 食品衛生法第95条から第97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年を経過しないこと。 有・無 有の場合は、その内容を記入すること。

複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業はHACCPに基づく衛生管理に☑をつける。

申請者の欠格事項の該当の有無  
☐ 営業を譲り受けたため、届付書類の名称を希望する。

申請書の名称の希望

申請書の名称の希望

（注）記入要領は、裏面を参照のこと。

## 法人の場合

〒301-〇〇〇〇  
住所 茨城県〇〇市〇〇町1丁目1番1号  
(法人にあつては、主たる事務所の所在地)  
電話番号 029-〇〇〇-〇〇〇〇  
ふりがな いばらきくーぶ  
氏名 株式会社茨城グループ  
代表取締役 茨城次郎  
(法人にあつては、その名称及び代表者の氏名)

法人の場合は、登記上の本社所在地、本社の電話番号、法人名、代表者氏名などを記載する。

## （参考）営業の形態

すし屋	そば屋
中華料理店	洋食屋
焼肉屋	仕出し屋・弁当屋
旅館	バー・キャバレー等
そうざい	露店営業※
自動車営業	給食（委託）
コンビニ※	喫茶店※
削水※	その他

※簡易な飲食店

## 2-2 営業届出の手続

表紙の **B 営業届出業種** に記載された製造・加工業、販売業などに該当する営業者の皆さんは、施設の所在地を管轄する保健所に営業届出を行う必要があります。

### ▶ 届出書類の提出

- 1 **営業届出書** . . . . . 1 通（控えが必要な場合は 2 通）
  - あなたの**届出者情報**（住所、氏名等）や**営業施設情報**（所在地、屋号等）は、「国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**として公開されます。氏名等のオープンデータに不都合がある場合は申し出てください。  
※オープンデータとは、国や地方公共団体等が保有する公共データが、①営利目的、非営利目的を問わず二次利用可能なルールが適用されたもの、②機械判読に適したもの、③無償で利用できるもので、公開されること。
  - 届出書には、電話番号、Fax 番号、電子メールアドレスや**法人の場合は法人番号**の記載が必要となりますので、あらかじめ準備してください。
- 2 **食品衛生責任者資格を証明する書類**（養成講習会修了証書、調理師免許証等）

### ▶ 届出手続の留意点

- 届出に際して手数料はかかりません。
- 手続後に「届出済証」などの発行はありません。届出した控えが必要な方は、営業届出書に保健所の受付印を押したものをお渡しますので、**営業届出書を 2 通（提出用、控え）** 用意して食品衛生担当に提出してください。
- 許可営業を行う営業者が届出営業も行う場合は、営業許可の申請に加え営業届出を行う必要があります。  
例：カフェでの食事の提供に加え、仕入れた包装品の豆腐（要冷蔵品）を物品販売する。→飲食店営業の許可に加え、豆腐の物品販売について届出が必要。
- 同じ施設で複数の届出が必要な行為を行う場合は、代表的な業種について届出が必要です。  
例：野菜果物販売店において野菜、果物の販売のほか、包装品の弁当、食肉等の販売を行う。→代表的な業種（この場合は野菜果物販売業）について届出が必要。
- 届出営業に関する「営業の形態」を 23 ページに「別表 2」として表を掲載していますので参考にしてください。



## ▶ 届出後は？

- 営業許可とは異なり更新の手続きは必要ありませんが、届出事項に変更があった場合は「変更の届出」、営業を廃止した場合は「廃業の届出」が必要です。
- 営業するにあたっては、一般的な衛生管理や HACCP に沿った衛生管理など **衛生管理の基準を遵守** しなければなりません。
- 営業許可施設の許可条件となる 9 ページの「3 営業施設の共通基準」や「6 設備等の具体例」を参考に、あなたの営業届出施設についても設備改善などに努め、衛生水準の向上を心がけますことをお勧めします。

## 申請時のチェックリスト

食品営業許可申請必要書類 (詳細：5～7ページ)			営業届出申請必要書類 (詳細：8～9ページ)		
チェック欄	No.	提出書類	チェック欄	No.	提出書類
	1	営業許可申請書		1	営業届出書
	2	営業施設の概要、配置図、 付近の見取図		2	営業施設の概要、配置図、 付近の見取図
	3	食品衛生責任者資格を証明する書類（養成講習会 修了書、調理師免許証等）		3	食品衛生責任者資格を証明する書類（養成講習会 修了書、調理師免許証等）
	4*	水質検査成績書		4	その他
	5	営業許可申請手数料			
	6*	営業を譲り受けた場合にはそれを証明する為の書類（登記事項証明書等）			
	7	その他			



\*No. 4,6 について該当しない場合は不要です。

# 営業許可申請書の書き方（表）

茨城県版：届出営業申請書

（※水戸市を除く）

例：届出業種を営業する場合

様式第3号（第12条、第20条の2関係）

令和〇年 〇月 〇日

茨城県〇〇保健所長 殿

〒310-0000  
住所 茨城県〇〇市〇〇町1丁目2番3号  
（法人にあつては、主たる事務所の所在地）  
電話番号 029-000-0000  
ふりがな いばらき たろう  
氏名 茨城 太郎  
（法人にあつては、その名称及び代表者の氏名）  
昭和60年 4月 1日生

申請者の住所、電話番号、氏名、生年月日などを記載する。

食品営業届に〇をつける。

営業所の住所、電話番号、名称などを記載する。

営業の形態を別表2から選んで記載する。

営業施設で主として取り扱う食品等について、別表から選んで記載する。

食品衛生責任者の氏名、資格の種類を記載する。

複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業はHACCPに基づく衛生管理に☑をつける。

申請者の欠格事項の該当の有無に〇をつける。有の場合はその内容を記入する。

次のとおり申請（届出）します。

申請（届出）の種類 該当欄に〇印を記入すること。	食品営業許可申請（新規）
	食品営業許可申請（更新）
	<input checked="" type="checkbox"/> 食品営業届

共通記載事項

営業所の所在地（自動車において調理をする営業にあつては、自動車登録番号）  
〒310-0000 茨城県〇〇市〇〇町2丁目3番4号 電話番号 029-000-0000

営業所の名称、屋号又は商号（ふりがなを付すこと。）  
いばらき商店

営業の形態  
届出業種名（ex 干しいも加工業、乳類販売業）  
ex 干しいも、牛乳

主として取り扱う食品又は食品等

食品衛生管理者又は食品衛生責任者（ふりがなを付すこと。）  
氏名 茨城 春香  
資格の種類及び受講した講習会 養成講習会 資格取得年月日 令和〇年〇月〇日

申請記載事項

営業の種類	許可番号	許可年月日	有効期間	※決定
<input checked="" type="checkbox"/> 飲食店営業	保指合番号	年月日	～	
	保指合番号	年月日	～	
	保指合番号	年月日	～	

業認の構造及び設備を示す図面・付近の地図

HACCPの取組の種類  
 HACCPに基づく衛生管理  
 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

申請者（法人にあつては、その役員を任命する役員）の欠格事項の該当の有無

（1）食品衛生法又は前条に基づき処分を課せられたり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過しないこと。有・無  
有の場合は、その内容を記入すること。

（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年を経過しないこと。有・無  
有の場合は、その内容を記入すること。

添付書類の省略の希望  
 営業を譲り受けたため、添付書類の省略を希望する。

（注）記入要領は、裏面を参照のこと。

## 法人の場合

茨城県〇〇保健所長 殿

〒301-0000  
住所 茨城県〇〇市〇〇町1丁目1番1号  
（法人にあつては、主たる事務所の所在地）  
電話番号 029-0000-0000  
ふりがな いばらきぐるーぶ  
氏名 株式会社茨城グループ  
代表取締役 茨城次郎  
（法人にあつては、その名称及び代表者の氏名）

法人の場合は、登記上の本社所在地、本社の電話番号、法人名、代表者氏名などを記載する。

# 営業施設の共通基準

(調理の機能を有する自動販売機・集乳業以外の業種)

## (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業員の経路の設定、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、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、そ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及び昆虫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、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。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。
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	従業員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。 (17 ページ参照)
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、及び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	<p>機械器具等は、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。</p> <p>作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。</p>
	<p>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。</p> <p>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。</p>
運搬容器	食品又は添加物を運搬する場合にあつては、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。

## (3) 給水、排水及び汚物処理

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。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つては、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つては、食品衛生上支障のない構造であること。</p>
	<p>②法第 13 条第 1 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つては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」とし、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つては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>
排水設備	<p>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。</p>
	<p>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。</p> <p>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。</p>
便所	<p>次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。</p> <p>(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。</p> <p>(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。</p>
廃棄物容器	<p>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。</p>
清掃用具	<p>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。</p>

## (4) 緩和規定

以下の業種には一部の設備基準が緩和されます。

### ① 飲食店営業

製品包装場所の基準は適用されません。

### ② 簡易な飲食店営業<sup>(※)</sup>

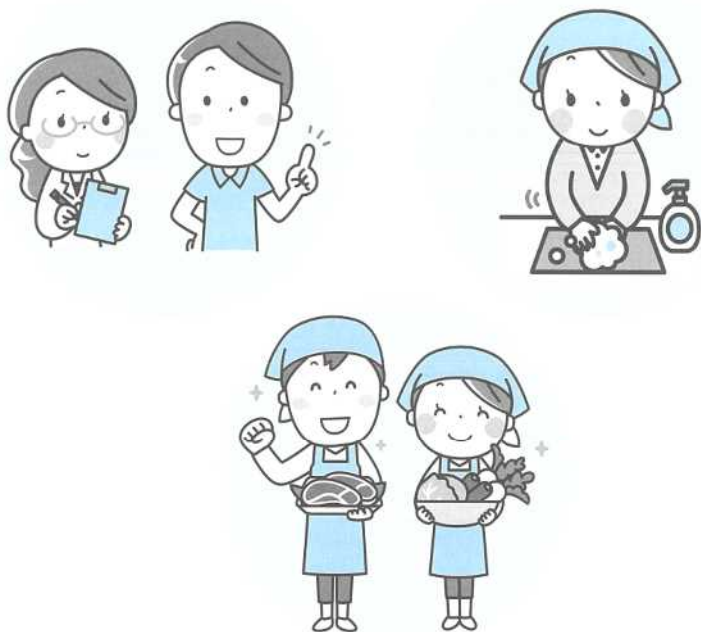
製品包装場所の基準は適用されません。

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	床面及び内壁にあっては、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、不透水性材料以外の材料を使用することができる。
排水設備	排水設備にあっては、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。
冷蔵冷凍設備	冷蔵又は冷凍設備にあっては、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。
区画	食品を取り扱う区域にあっては、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。

#### (※) 簡易な飲食店営業とは

そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいし、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含みます。



# 営業施設の業種別基準

(特定の業種のみに定められています)

以下に示す営業は共通基準に加えて、特定基準を満たす必要があります。  
以下の業種以外にも特定基準があります。詳細は保健所にお問い合わせください。

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すること。
	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備えること。
	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 (シアン豆使用の場合のみ)	シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんに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。
複合型でない製造業 （肉類加工）	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。
小分け業 （食品）	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。
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	<p>原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚類の処理に必要な設備等を有すること。</p> <p><b>【生食用鮮魚介類を取り扱う場合】</b> 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。</p> <p><b>【かきを処理する場合】</b></p> <p>(1) 必要に応じて浄化設備を有すること。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>

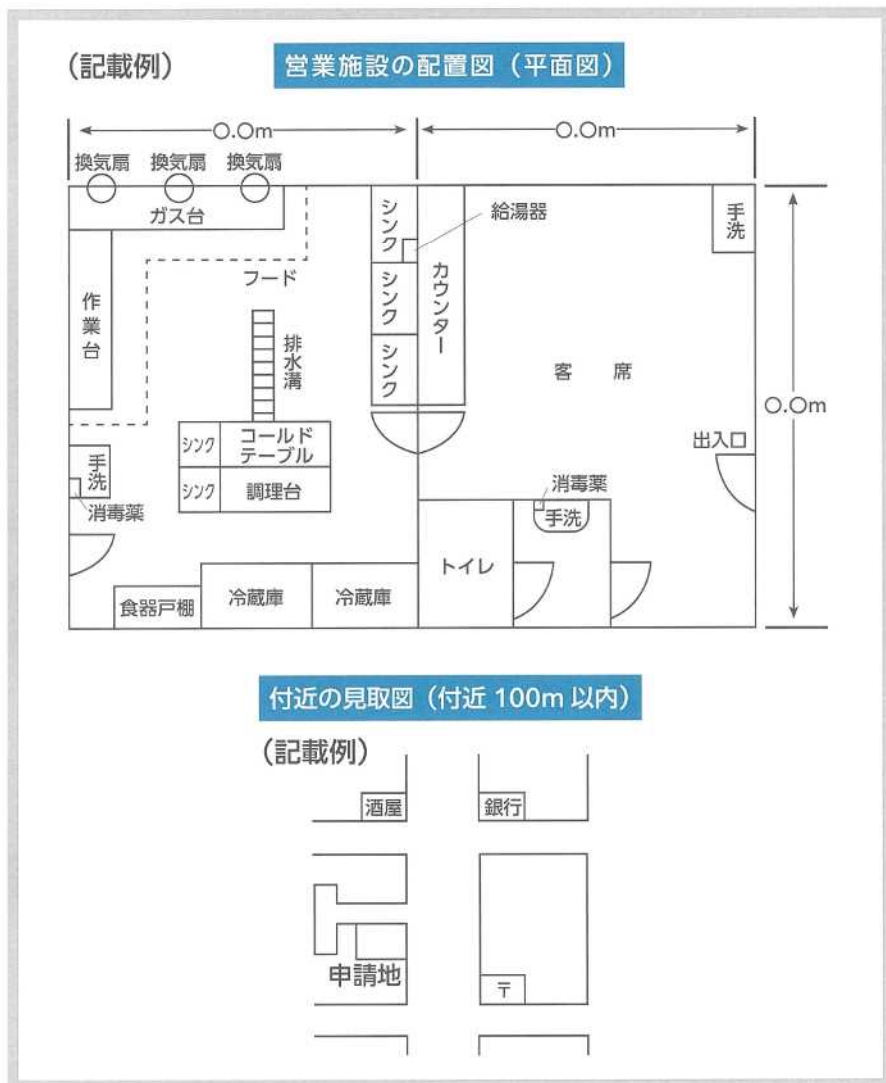
食肉販売業	区画	処理室を有すること。
	機械器具	処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
	冷蔵冷凍設備	製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏 10℃以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏 -15℃以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
	廃棄物容器	不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
納豆製造業	区画	原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造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	原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。
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	浅漬物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のできる機能を備える冷蔵設備を有すること。



## 施設の構造及び設備を示す図面

## 飲食店営業の記載例（営業施設の配置図、付近の見取図）

黒のボールペンを使って、正確に書いてください。全ての設備について記載し、名称を入れてください。また、施設の実地調査を行いますので、目標となる場所などをわかりやすく記載してください。



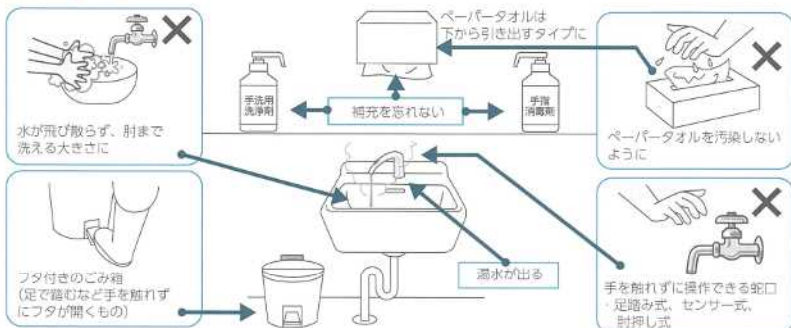


# 6 設備等の具体例

手洗い設備、便所、洗浄設備（流し）などの望ましい具体例をイラストで示していますので、参考にしてください。

## 手洗い設備

- 手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を有すること。
- 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。



## 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。

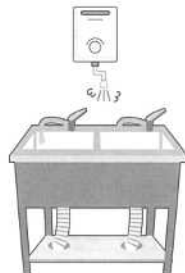


## 洗浄設備

- 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や数の洗浄設備を有すること。

### 【洗浄設備の設置例】

- 共用による汚染を防ぐため、食料用シンクと器具洗浄用シンクを分けて2槽設置
- 油污れ等の洗浄のため、給湯設備を設置



## 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その他の計量器を備えること。
- 食品に保存基準が定められている場合は、保存基準を守ることができる冷蔵・冷凍能力が必要です。

見やすい位置に庫内温度を確認できる温度計があること



備えつけの温度計がない場合には、隔測温度計などを設置しましょう。



## 保管設備

- 原材料を適切な温度で、汚染されない状態で保管可能な十分な大きさの設備を有すること。
- 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。



### 再汚染が防止できる構造（例）



## 7 検便の実施

- 食品等取扱者の衛生管理は、毎日の健康確認（下痢、腹痛、発熱、吐き気、おう吐などの症状の有無）により行うこと（前に例示したような症状がある場合には、食品等取扱い業務には従事しない）を基本としますが、年1回以上の定期的な検便を実施することが必要です。
- 検便の検査項目

赤痢菌、サルモネラ属菌（腸チフス・パラチフス等）、腸管出血性大腸菌（O157等）

**検査料金** 食品衛生協会 会員： 700円（税込）  
非会員： 1,000円（税込）

※1回300食以上または1日750食以上を提供する施設に適用される「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、毎月1回以上の検便に加えて、10月から3月までの間はノロウイルスの検便検査に努めることを求めています。

➔ノロウイルス食中毒予防（調理従事者の手指を介した二次汚染が多い）

- 食品等取扱者については、新たに採用のつど、検便を実施することが必要です。  
**営業許可申請や営業届出にあわせて、従事者全員の検便を受けて、その検査結果報告書で陰性の結果を確認するとともに、検査結果報告書を「食品衛生責任者自主管理記録簿」に記録としてファイリング保存しましょう。**

## 8 水質検査の実施

- 自治体が運営する水道事業の「水道水」、専用水道、簡易専用水道以外の、井戸水等を業務用に使用する場合は、「飲用に適する水」として定められた項目について水質検査を行い、その結果が適合している水を使用する必要があります。
- 井戸水等を業務用に使用する場合は、「3 営業施設の共通基準」中の給水設備に示されているように、原則として「消毒装置および浄水装置」を備える必要があります。
- 水質検査項目

①業務用の井戸水（12項目）

一般細菌数、大腸菌群又は大腸菌、硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素又は硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素、鉄又は鉄及びその化合物、塩素イオン又は塩化物イオン、カルシウム・マグネシウム等（硬度）、有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）又は有機物（全有機炭素（TOC）の量）、pH値、味、臭気、色度、濁度

## ②食品製造用水（26項目）

「食品、添加物等の規格基準」で「食品製造用水」の使用について定められた食品を取り扱う営業については、次の26項目に適合する必要があります。

一般細菌、大腸菌群、カドミウム、水銀、鉛、ヒ素、六価クロム、シアン（シアンイオン及び塩化シアン）、硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素、フッ素、有機リン、亜鉛、鉄、銅、マンガン、塩素イオン、カルシウム・マグネシウム等（硬度）、蒸発残留物、陰イオン界面活性剤、フェノール類、有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）、pH値、味、臭気、色度、濁度

### 検査料金（参考価格）

①業務用の井戸水（12項目） 7,150円（税込）

②食品製造用水（26項目） 48,000円（税込）

- 水質検査の結果、各項目が基準を満たした状態が「飲用に適する水」となります。井戸水等の水質は、地震などによる地下水脈の流れの変化や周辺での環境汚染などにより常に一定ではありません。このため、定期的な水質検査が必要です。「飲用に適する水」は、少なくとも1年に1回以上水質検査を行い、その結果を示す成績書は「**食品衛生責任者自主管理記録簿**」にファイリング保存しましょう。
- 災害等により汚染の恐れがある場合は、そのつど水質検査を実施しましょう。検査の結果が「飲用に適する水」の基準に適合しない場合は、直ちに使用を中止して、保健所に報告し指示を受けましょう。
- また、使用している消毒装置等が正常に作動しているかどうかを定期的（毎日、毎週など）に確認し、その結果を「**食品衛生責任者自主管理記録簿**」に記録しましょう。

## 使用水の維持管理実施記録

水質検査			貯水槽の清掃			不適の措置等	備考
年月日	検査機関	結果 (適・不適)	年月日	実施機関	結果		
(例) 令和元年 6月10日	茨城県薬剤師会検査センター	営業に使用する水12項目適合	(例) 令和元年 5月20日	㈱〇〇メンテナンス	作業報告書に記載	水槽本体内部の水垢を重点清掃	
(例) 令和2年 7月3日	同上	食品製造用水26項目適合	(例) 令和2年 6月11日	同上	同上	水槽の塗装劣化のため補修工事を行う	



食品衛生責任者自主管理記録簿



(食品衛生責任者自主管理記録簿について)

## 賠償責任保険ご加入のおすすめ

### 賠償リスクに備えた準備として賠償責任保険に必ず加入しましょう

食品衛生法で定められた「一般的な衛生管理」や「HACCPに沿った衛生管理」をしっかりと行うことで、食中毒や異物混入などの危害がより低くなることが期待できますが、**営業に伴う賠償リスク**（食中毒や異物混入による事故、施設・業務が原因となる事故、お客様からお預かりした物品の盗難などによる事故、このための損害費用賠償など）は常につきまっています。食品事故を起こしてしまうと、営業停止処分、商品回収や健康被害への賠償による経済的な損失に加えて、お客様や消費者からの信用失墜により事業継続自体が困難になる可能性があります。事故を起こさないよう衛生管理には細心の注意をはらうことは言うまでもありませんが、万一の事態に備え、公益社団法人日本食品衛生協会が運営する会員のための**総合食品賠償共済「あんしんフード君」**へのご加入をおすすめします。

**飲食店営業の場合、年間売上高 3,000 万円未満の場合、年間約 8,500 円の掛金<sup>※</sup>**で提供した飲食物に起因する事故はもちろん、業務・施設の管理不備による損害事故、お客様からの受託物に起因する事故（汚損、盗難など）幅広いリスクが補償対象となります。この他、営業停止処分や新型コロナに感染し休業を余儀なくされた場合の休業補償、従業員のケガ等に対応する傷害補償なども特約とすることもできます。

※追加特約なしの場合

平成 28 年には、飲食店で提供した加熱不十分な鶏肉料理によってカンピロバクター食中毒を発症した方が、この食中毒が原因と考えられる「ギランバレー症候群」を発症し、四肢の麻痺により日常生活に介助が必要となりました。この飲食店では、「あんしんフード君」に 1 口加入しており、損害賠償金の支払い限度額である 1 億円と特別費用 1,000 万円（食品衛生協会独自の 10% 上乗せ支払い）で被害者と示談が成立しました。

このような事例もあり、消費者保護（お客さまの救済）と経営安定のためにも、安価な掛金で大きな補償が得られる、食品衛生協会の**総合食品賠償共済「あんしんフード君」**へのご加入をおすすめします！



あんしんフード君



（あんしんフード君について）

## 県内の共済金支払い事例

事故発生日	業種	事故区分	年間掛金	事故状況	被害者数(名)	共済支払金額
2021.03.22	飲食店	施設リスク	8,500円	店舗から漏水し、階下の店舗を汚損した。	-	592,088円
2021.03.29	飲食店	ノロウイルス	22,100円	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	19	616,544円
2018.12.16 (支払いは2021年)	飲食店	アニサキス	8,500円	提供した料理によるアニサキス食中毒。被害者はアニサキスアレルギーを発症し、精神的苦痛に対する慰謝料約210万円を含む損害賠償金を支払った。 <sup>※</sup>	1	2,638,087円 (内、弁護士費用として336,270円)

※提供した料理を喫食したお客様の体内からアニサキスが発見されました。アニサキスは内視鏡により除去され、解決したと思われましたが、後に魚介類を喫食した際に、アナフィラキシーショックを発症しました。病院での検査の結果、お客様はアニサキス食中毒を原因にアニサキスアレルギーに罹患したことが判明。示談に向けて被害者、営業者ともに弁護士委任することとなりました。事故から約3年間交渉を行い、慰謝料約210万円にて示談となりました。通常軽傷で済む食中毒であっても、お客様の体質等によっては高額支払いにつながる可能性があります。

## 年間掛金例

年間売上高 (税込)	業 種				
	喫茶店	飲食店・ すし	仕出し・ 弁当、給食	食料品 販売業	食品製造業
～3,000万円	6,500円	8,500円	11,000円	3,500円	5,500円
5,000万円	8,000円	18,400円	34,600円	6,800円	11,100円
7,000万円	9,400円	24,000円	47,900円	9,200円	14,300円
10,000万円	11,400円	32,400円	67,700円	12,800円	19,100円
15,000万円	34,000円	63,200円	107,400円	20,100円	35,000円
30,000万円	64,300円	113,300円	184,700円	34,500円	59,600円
50,000万円	102,700円	171,700円	267,900円	50,100円	85,600円
100,000万円	190,700円	283,500円	396,400円	74,600円	125,800円



# 食品衛生協会への入会ご案内



食品衛生協会は、飲食に起因する危害の発生を防止し、公衆衛生の向上および増進に寄与することを目的に設立された、**食品等事業者を構成員とする公益団体**です。全国組織として**公益社団法人日本食品衛生協会**のもと、「総合食品賠償共済制度」など、**会員のための共済制度を運営**しています。この機会にぜひ会員となって営業に伴うさまざまなリスクをカバーする会員のための共済制度（安価な掛金での助け合い）に、ご加入されますようご案内します。詳しくは当食品衛生協会にお問い合わせください。

## 会員特典

### ① 総合食品賠償共済制度（転ばぬ先の杖）PL法対応

生産物リスク（提供した飲食物に起因する事故）、業務・施設リスク（業務中の事故、施設の管理不備による事故）受託物リスクなど、幅広いリスクに対応しています。

### ② 保菌検査（検便）の会員割引（食品取扱者に必要不可欠な検便）

会員料金：700円（税込み） 非会員：1,000円（税込み）

検査項目：赤痢・サルモネラ（腸チフス・パラチフス含む）・腸管出血性大腸菌すべて

### ③ 食品衛生優良施設等表彰事業（努力の結果を示せます）



### ④ 食の安心・安全・五つ星事業（衛生管理対策を顧客にアピール）

安心で安全な食品を消費者の皆さまに提供するため、会員（食品等事業者）自らが、日々行っている衛生管理対策についての実施状況等を、証として店頭に掲示し、消費者の皆さまが食事をするときや、食品を購入する際の目安となるよう、本事業を全国展開しています。

① 従事者の健康管理実施店

④ 食品衛生管理記録実施店

② 食品衛生講習会受講店

⑤ 食品賠償責任保険加入店

③ 衛生害虫等駆除対策実施店

①～⑤の五項目を満たせば、五つ星プレートまたはHACCP型プレートの店頭掲示ができます。

### ⑤ 食品衛生情報の提供（食品衛生講習会や食品衛生情報のご案内）

表1 主として取り扱う食品等

分類	主として取り扱う食品等
自動販売機	飲料自動販売機 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
畜産食品	野菜
	果実
	その他の農産食品
	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
水産食品	はちみつ
	その他の畜産食品(加工製品を除く。)
	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
農産加工食品	海藻類
	野菜加工品
	果実加工品
	茶、コーヒー及びココアの調製品
	香辛料
	めん・パン類
	穀類加工品
	菓子類
	豆類の調製品
	その他の農産加工食品
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	加工魚介類
	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
飲料、水	他に分類されない食料品
	アルコールを含まない飲料
	アルコールを含む飲料(医薬用を除く。)
添加物	氷
器具	合成樹脂製の器具
容器包装	合成樹脂製の容器包装

(日本標準商品分類)

表2 営業の形態

	営業の形態
1	魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)
2	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)
3	乳類販売業
4	氷雪販売業
5	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)
6	弁当販売業
7	野菜果物販売業
8	米穀類販売業
9	通信販売・訪問販売による販売業
10	コンビニエンスストア
11	百貨店、総合スーパー
12	自動販売機による販売業(5コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。)
13	その他の食料・飲料販売業
14	添加物製造・加工業(食品衛生法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)
15	いわゆる健康食品の製造・加工業
16	コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)
17	農産保存食料品製造・加工業
18	調味料製造・加工業
19	糖類製造・加工業
20	精穀・製粉業
21	製茶業
22	海藻製造・加工業
23	卵選別包装業
24	その他の食料品製造・加工業
25	行商
26	集団給食施設
27	器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)
28	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの
29	その他

# 公益社団法人 茨城県食品衛生協会

入会の申し込みは、保健所内の各食品衛生協会窓口で受け付けております。

名 称	所 在 地	郵便番号	TEL・FAX番号
水戸食品衛生協会 (笠間市、小美玉市、茨城町、 大洗町、城里町)	水戸市笠原町993-2 (中央保健所内)	310-0852	TEL 029-244-3164 FAX 029-244-3174
水戸食品衛生協会 (水戸市)	水戸市笠原町993-13 (水戸市保健所内)	310-0852	TEL 029-306-6685 FAX 029-241-0355
ひたちなか食品衛生協会 (ひたちなか市、東海村)	ひたちなか市新光町95 (ひたちなか保健所内)	312-0005	TEL FAX 029-265-5350
常陸大宮食品衛生協会 (大子町、常陸大宮市、 常陸太田市、那珂市)	常陸大宮市姥賀町2978-1 (ひたちなか保健所常陸大宮支所内)	319-2251	TEL 0295-53-5476 FAX 0295-52-2865
日立食品衛生協会 (北茨城市、高萩市、日立市)	日立市助川町2-6-15 (日立保健所内)	317-0065	TEL FAX 0294-24-5898
潮来食品衛生協会 (鹿嶋市、潮来市、神栖市、 銚田市、行方市)	潮来市大洲1446-1 (潮来保健所内)	311-2422	TEL FAX 0299-66-4805
潮来食品衛生協会 銚田支所	銚田市銚田1376-3 銚田合同庁舎分庁舎1階 (潮来保健所銚田支所内)	311-1517	TEL FAX 0291-32-4602
竜ヶ崎食品衛生協会 (龍ヶ崎市、取手市、牛久市、 守谷市、稲敷市、河内町、 利根町、美浦村、阿見町)	龍ヶ崎市光順田2983-1 (竜ヶ崎保健所内)	301-0822	TEL 0297-62-8747 FAX 0297-86-8743
土浦食品衛生協会 (土浦市、石岡市、 かすみがうら市)	土浦市下高津2-7-46 (土浦保健所内)	300-0812	TEL 029-822-4127 FAX 029-883-0107
つくば食品衛生協会 (つくば市、つくばみらい市、 常総市)	つくば市松代4-27 (つくば保健所内)	305-0035	TEL FAX 029-851-9320
筑西食品衛生協会 (筑西市、桜川市、結城市、 八千代町、下妻市)	筑西市二本成615 筑西合同庁舎1階 (筑西保健所内)	308-0841	TEL FAX 0296-22-6497
古河食品衛生協会 (古河市、五霞町、坂東市、 境町)	古河市北町6-22 (古河保健所内)	306-0005	TEL FAX 0280-31-5802
(公社) 茨城県食品衛生協会	水戸市笠原町 600 -44	310-0852	TEL 029-241-9511 FAX 029-241-8372