

営業許可の必要な業種

- | | |
|--|----------------|
| 1 飲食店営業 | 16 水産製品製造業 |
| 2 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業 | 17 氷雪製造業 |
| 3 食肉販売業 | 18 液卵製造業 |
| 4 魚介類販売業 | 19 食用油脂製造業 |
| 5 魚介類競り売り営業 | 20 みそ又はしょうゆ製造業 |
| 6 集乳業 | 21 酒類製造業 |
| 7 乳処理業 | 22 豆腐製造業 |
| 8 特別牛乳搾取処理業 | 23 納豆製造業 |
| 9 食肉処理業 | 24 麺類製造業 |
| 10 食品の放射線照射業 | 25 そうざい製造業 |
| 11 菓子製造業 | 26 複合型そうざい製造業 |
| 12 アイスクリーム類製造業 | 27 冷凍食品製造業 |
| 13 乳製品製造業 | 28 複合型冷凍食品製造業 |
| 14 清涼飲料水製造業 | 29 漬物製造業 |
| 15 食肉製品製造業 | 30 密封包装食品製造業 |
| | 31 食品の小分け業 |
| | 32 添加物製造業 |

上記の営業を始めるときは、食品衛生法の規定により営業施設の所在地を所管する保健所に営業許可書申請を行い、県が定めた施設基準に合致した施設をつくり、営業許可を得ることが必要です。

営業届の不要な業種

- 1 食品等の輸入業
- 2 食品等の貯蔵・運搬業（冷凍・冷蔵倉庫業は除く）
- 3 常温で長期間保管しても腐敗等による健康への危害がない包装食品の販売業
- 4 合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業
- 5 器具容器包装の輸入・販売業

※農家や漁業者が行う採取業は営業ではありません。

上記に該当しない業種の方は、『営業の届出』が必要です⇒ 22 ページ

■ 営業許可申請の手続

1. 事前相談

- 井戸水など水道水以外を使用する場合、水質検査が必要です。
水質検査が未実施である場合は、早めに準備してください。
- 施設の工事着工前に施設の設計図などを持参の上、御相談ください。
- HACCPに沿った衛生管理の実施のため、食品衛生責任者をおかなければなりません。食品衛生責任者は、調理師などの資格を持っているか、責任者養成講習会を受講していることが必要となります。（資格要件などについては、保健所にお尋ねください。）

2. 申請書類の提出

- 書類は施設工事完成予定日の2週間くらい前に提出してください。

申請の際に必要な書類等

- 1 営業許可申請書・・・・・・・・・・1通
- 2 施設の構造及び設備を示す図面・・・・・・・・1通
- 3 許可申請手数料
- 4 水質検査結果書（井戸水等の水道水以外を使用の場合）
※飲用に適する水の場合：11項目 食品製造用水の場合：26項目以上
- 5 登記簿（法人の場合）
- 6 食品衛生責任者の資格等を証する書類
- 7 熊本県ふぐ処理師免許証（ふぐを処理する場合）
- 8 その他の必要な書類等（ ）



3. 施設検査の打ち合わせ、確認検査

- 申請の際、保健所担当者と工事の進行状況の連絡方法や検査日等の相談をしてください。
- ★ 検査の際は、営業者が立ち会ってください。
なお、施設基準（水質基準も含む）に適合しない場合は許可になりませんので、不適事項については、改善した後、再度、検査を受けてください。

4. 営業許可証の交付

- 施設検査終了から許可が確定するまで数日かかります。許可確定後に許可証が交付されます。

5. 営業開始

- 営業許可証は、営業施設の見やすい場所に掲示してください。
- 食品衛生責任者の氏名は、営業施設の見やすい場所に掲示してください。

■ 営業許可申請書の書き方

- 黒のボールペン又は万年筆を用いて丁寧に書いてください。
※消せるボールペンは使用しないでください。
- 申請者及び食品衛生責任者の氏名、営業所の名称にはふりがなを記入してください。

食品衛生法に基づく営業許可申請書の書き方

(表面)

熊本県 ○○ 保健所長 様

営業許可申請書 (新規) 継続

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を提出します。

※ 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公開します。
公開を希望しない項目がある場合はチェック (☑) してください。(☐申請者住所 ☐申請者氏名 ☐営業施設の名称等 ☐営業施設の所在地 ☐営業施設の電話番号)

申請者情報	郵便番号: 860-XXXX	電話番号: 096-000-XXXX	FAX番号:	
	電子メールアドレス: ○○○○@XXXX		法人番号: ○○○○ ○○○○ ○○○○	
	申請者住所 ※法人にあつては、所在地 熊本県○○市×××○丁目○○番○○号 △△ビル○階		申請者が法人の場合には不要	
	(ふりがな) かぶしがいいしや○○ だいひょうとりしまりやく くまもと たろう		(生年月日)	
申請者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 株式会社○○ 代表取締役 熊本 太郎		年 月 日生		
営業施設情報	郵便番号: 860-XXXX	電話番号: 096-000-XXXX	FAX番号: 096-000-XXXX	
	電子メールアドレス: ○○○○@XXXX	担当者		
	施設の所在地 熊本県○○市×××○丁目○○番○○号 △△ビル○階		氏名 (ふりがな) くまもと はなこ 熊本 花子	
	(ふりがな) いざかや ○○○○		電話番号	
	施設の名称、屋号又は商号 居酒屋 ○○○○		090-0000-XXXX	
営業の種類	主として取り扱う食品、添加物			
飲食店営業	飲食店営業の場合には、営業の内容がわかるものを記入			
自動販売機の型番	業態	居酒屋		

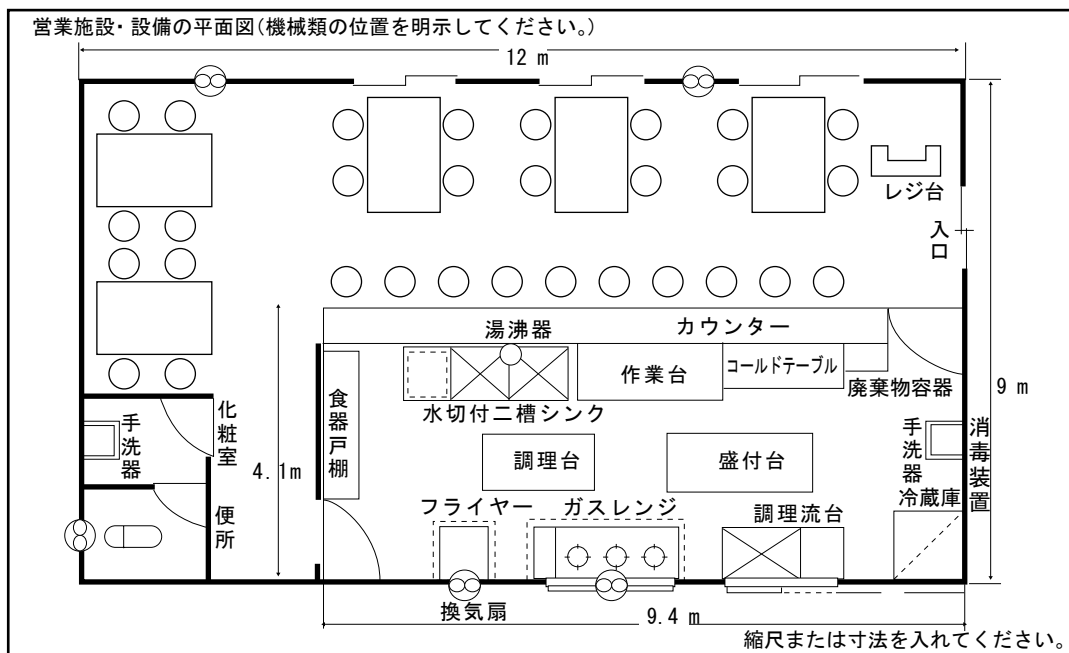
例：和食店、中華料理店、レストラン、スナック、バー、ラーメン屋、弁当屋、食堂、など

(裏面)

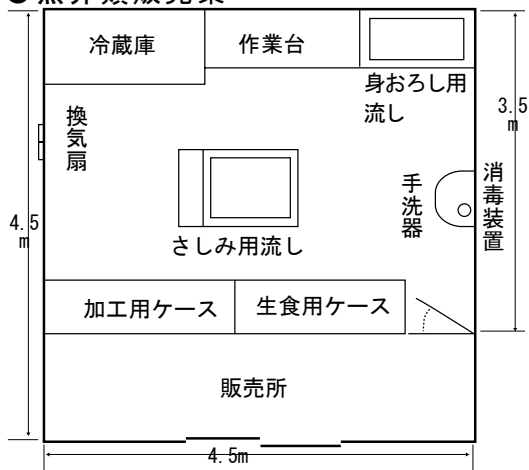
申請者情報	法第55条第2項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>		
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していない者。		<input type="checkbox"/>		
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していない者。		<input type="checkbox"/>		
(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。				<input type="checkbox"/>	
営業施設情報	HACCPの取組		※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 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		
	(ふりがな) くまもと はなこ		資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥	
	食品衛生責任者の氏名		受講した講習会	講習会名称	() 地域食品衛生責任者講習会 <input checked="" type="checkbox"/>
	熊本 花子			e-ラーニング	<input type="checkbox"/>
	令第13条に規定する食品又は添加物の別		<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造されるもの) <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"/> ⑭ショートニング		
	(ふりがな)		資格の種類		
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		受講した講習会	講習会名称	年 月 日	
使用水の種類		自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合			
<input checked="" type="checkbox"/> ①水道水 (<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"/> ②水道水以外の飲用に適する水 (井戸水、湧き水等)					
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設		<input type="checkbox"/>	ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>
	生食用食肉の加工又は調理を行う施設		<input type="checkbox"/>	(ふりがな) ふぐ処理者氏名	
	指定成分等含有食品を取り扱う施設		<input type="checkbox"/>		
	輸出品取扱施設 ※この申請等の情報は、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。		<input type="checkbox"/>		
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"/> (使用水の欄で②に該当する場合) 水質検査の結果 <input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生責任者の資格等を証する書類の写し <input checked="" type="checkbox"/> (法人の場合) 登記事項証明書の写し <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> (自動車営業の場合) 車検証の写し <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		責任者養成講習会の修了証等		
	事業譲渡				
営業を譲り受けたことを証する旨					

(施設の構造及び設備を示す図面)

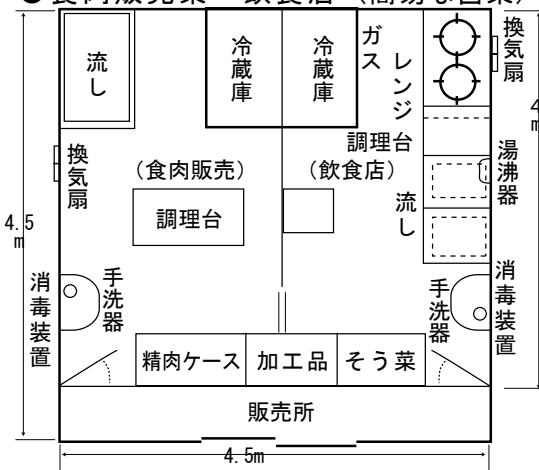
● 飲食店営業



● 魚介類販売業



● 食肉販売業・飲食店(簡易な営業)



■ 営業施設の共通基準

1. 営業施設の構造

〔施設〕 ちり、ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備であること。また、屋外や施設外からのねずみや昆虫の侵入防止の設備を有すること。

〔面積〕 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等を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。

〔区画〕 作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされていること。

※作業における食品等又は従業者の経路（工程）の配慮や、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合（時間設定）などで、適切な洗浄及び消毒の実施を行う場合は区画を要さない。

※住居の台所と営業施設は、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が必要。

〔床面・内壁・天井〕

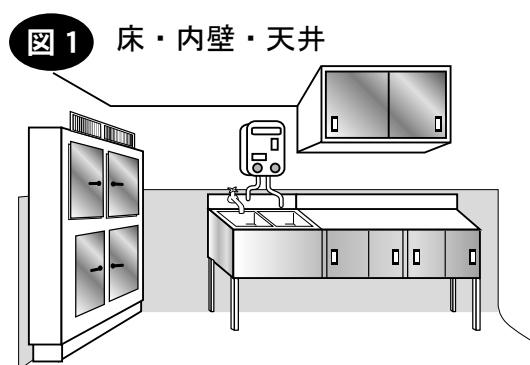
清掃等を容易にすることができる材料及び構造であること。

※清掃等に水が必要な場合は、床面は不浸透性材料であり、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が必要

〔照明〕 作業、検査及び清掃等に支障のない十分な明るさであること。

〔排水設備〕

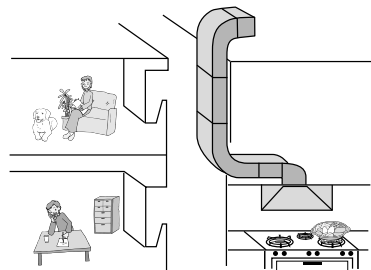
- ・ 洗浄水や液性の廃棄物等が流れる区画の床面に、十分な容量の配管が、適切な位置に設置されていること。
- ・ 汚水が逆流しないよう配管され、施設外に適切に排出できる機能があること。



排水のための床勾配は 1/50 ~ 1/100 が適当。床と壁が交わる隅は、丸みをつける。天井は、配管ダクト、照明器具などが露出しないことが望ましい。床と壁の接合部をR構造にすると清掃しやすく、衛生的に管理が可能。内壁と壁の接合上部を水平にし、45度以上の傾斜を作るとよい。

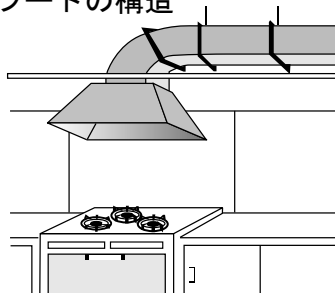
〔換気〕 食品を取り扱う場所の真上には、結露しにくく、カビの発生防止や結露による水滴による食品の汚染防止のため換気ができる構造又は設備であること。（換気扇など）

図2 ばい煙などの排気の出し方



ダクトによって屋外に排気する場合、近隣に迷惑がかからないよう、その高さ及び方向に注意する。

フードの構造

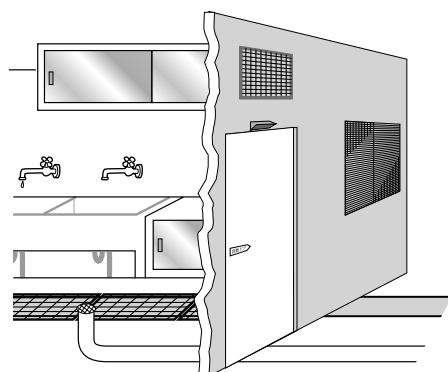


フードを設置する場合、天井とのすきまがないよう直接つけ、外面は垂直にすることが望ましい。

〔ねずみ、昆虫対策〕

作業場の窓、出入口、排水口等には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止するための設備を設けること（図3）。必要に応じて、侵入した際に駆除するための設備を設けること。

図3 ねずみ・昆虫などの防除

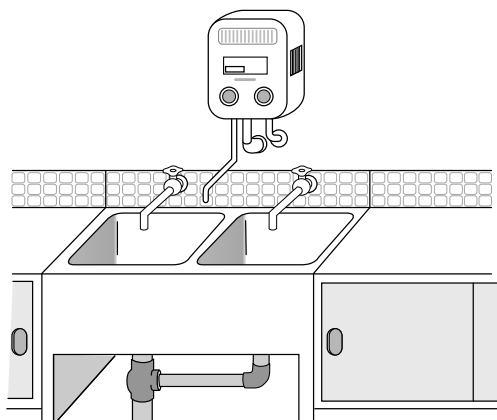


窓や出入口には網戸・自動ドアなどを設置する。
排水溝には、鉄格子、金網等の設備を設けること。

〔洗浄・消毒設備〕

原材料、食品や器具など使用目的に応じた大きさ及び数の流水式洗浄設備を備えること。必要に応じて熱湯や蒸気等を供給できること。(図4)

図4 洗浄設備（流し）

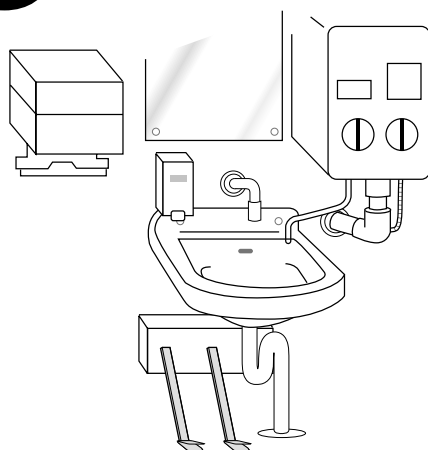


1槽の大きさ(内径)のめやす
45cm(幅)×36cm(奥行)×18cm
(深さ)以上。
2槽以上が望ましい。

〔手洗い設備〕

手指を洗浄消毒する流水式手洗い設備を設けること。水栓は手洗い後の再汚染が防止できる構造であること。(図5)

図5 手洗い設備



手洗器外径のめやす 36cm(幅)
×28cm(奥行)以上
蛇口は、センサー、足踏式、ハン
ドコック等手指が触れなくても
止栓できるものであること。
また、手指の消毒設備、設置型の
ペーパータオル、風タオルをつ
ける。

〔更衣室〕

従業者の数に応じた十分な広さがあること。また作業場への出入りしやすい位置にあること。(図6)

図6 更衣室又はロッカー



ピアスなど食品等への異物
混入の原因となり得るもの
を作業場内に持ち込まない
ようにすること。

2. 食品取扱設備

〔機械器具・容器等の整備〕

- ・作業に応じた機械器具等を備え、洗浄、保守や点検ができる構造であること。
- ・移動困難な機械器具等は、作業に便利で清掃及び洗浄しやすい位置にあること。
- ・組立式の機械器具等は、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であること。

〔保管設備〕

- ・原材料を適切な温度で衛生的に保管できる設備を設けること（図7）
- ・洗浄剤や殺菌剤などの薬剤は、食品と区分けして保管すること。



図7 原材料など保管場所

必要に応じて、防虫のため戸をつけること。
（食器戸棚、器具保管庫等）

〔器具等の材質〕

耐水性で洗浄しやすく、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なもの。

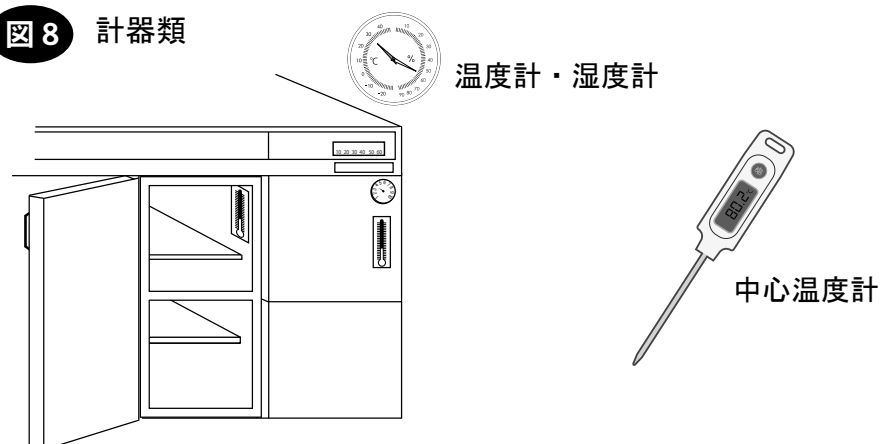
〔包装の場所〕

製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を設けること。（製品を包装する場合）

〔計器類〕

冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には温度計を設置すること。必要に応じて、圧力計、流量計等を備えること。

図8 計器類

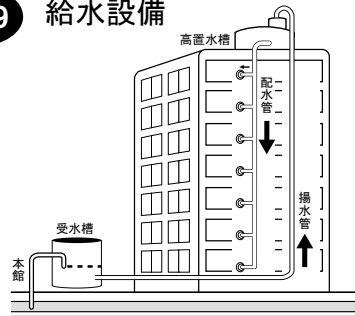


3. 給水及び汚物処理設備

〔給水設備〕

水道水又は飲用に適する水を、適切な温度で豊富に供給できる設備を設けること。(図9)

図9 給水設備

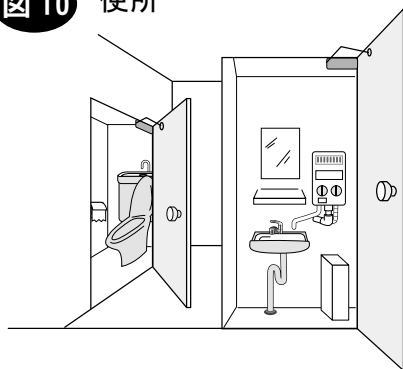


水道水以外の水（貯水槽の井戸水など）を用いる場合には、必要に応じて滅菌器などの装置を設けること。また、年1回以上、水質検査を行い、成績書を1年間保存すること。

〔便所〕

作業場に汚染の影響を及ぼさない構造の便所を従業者の数に応じて設けること。また、専用の流水式手洗設備を設けること。(図10)

図10 便所

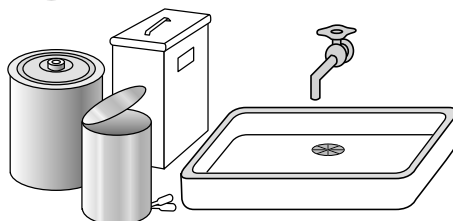


手洗い設備は図5と同じ。床には排水設備を設ける。吸引口、浄化槽のマンホールなどが食品取扱施設に影響しない場所にあること。調理従事者専用の便所があることが望ましい。

〔廃棄物等の取扱〕

廃棄物容器は蓋付きで十分な容量を有し、不浸透性材料で作られた清掃しやすいものであること。(図11)

図11 廃棄物等の保管



廃棄物を保管する設備も汚液、汚臭がもれ、ハエなどの集合産卵場所とならないように清潔にしておくこと。
(蓋付きの不浸透性のゴミ入れ)

〔清掃用具〕

- ・ 清掃等を行うための用具を必要な数備えること。
- ・ 清掃用具の保管場所や従業員が作業を理解するために、作業内容を掲示するための設備を設けること。

■業種別の営業施設の基準

※詳細につきましては、保健所へお問い合わせください。

1 飲食店営業

包装の場所を設ける必要はありません。

[簡易な営業(注1)]

- (1) 床面及び内壁は、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できます。
- (2) 排水設備は、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面になくともかまいません。
- (3) 冷蔵又は冷凍設備は、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に設置できます。
- (4) 食品を取り扱う区域に、従業者以外の者が簡単に立ち入ることができない構造であれば、区画を必要としません。

注1) 簡易な営業とは…

そのままの状態に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。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）も含む。

[自動車で飲食店営業（又は魚介類販売業）を行う際の施設基準]

- (1) 自動車の構造及び設備は『共通基準』が適用されますが、次のとおり取り扱うことができます。
 - ・床面及び内壁は不浸透性材料以外の材料を使用することができます。
 - ・排水設備、便所及び更衣場所は必要ありません。
- (2) 営業実態に沿った容量の『給水タンク』と『廃水タンク』が必要です。
 - (ア) 簡易な営業にあつては、1日の営業において約40リットル
 - (イ) 比較的大量の水を要しない営業にあつては、1日の営業において約80リットル
 - (ウ) 比較的大量の水を要する営業にあつては、1日の営業において約200リットル

必要な水の量の目安（参考）		客へ提供する食器の種類	
		使い捨て食器	洗浄等が必要な通常の食器
調理の工程等	簡易な調理のみ（温める、揚げる、かき水等）を行うこと、又は単一品目のみ取り扱うこと	40リットル	/
	大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行うこと、又は複数品目を取り扱うこと	80リットル	/
	大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理を行うこと	200リットル	

2 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

- (1) ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合にあっては、この限りでない。
- (2) 床面は、清掃等が容易な不浸透性の材料で作られていること。

3 食肉販売業

- (1) 処理室を設けること。
- (2) 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。
- (3) 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設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
- (4) 食べることのできない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、不浸透性の材料で作られ、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。

4 魚介類販売業

- (1) 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設けること。
なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の処理をする室又は場所に鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。
- (3) 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。
- (4) かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。
ア 必要に応じて浄化設備を有すること。
イ かきの前処理をする室又は場所に殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。
ウ かきの処理をする室又は場所にむき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

5 魚介類競り売り営業

- (1) 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷をする場所を設け、必要に応じて区画されていること。
- (2) 必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。
- (3) 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあっては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。

6 集乳業

- (1) 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有すること。ただし、受入検査を外部委託する施設にあっては、受入検査設備を有することを要しない。
- (2) 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。

7 乳処理業

- (1) 生乳の受入検査及び貯蔵、処理並びに製品の保管をする室又は場所を設け、並びに必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設け、及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては受入検査及び貯蔵をする室又は場所、受入検査を外部委託する施設にあっては受入検査をする室又は場所を設けることを要しない。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 生乳の処理をする室又は場所にろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。
- (3) 製品が摂氏 10 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却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること。ただし、常温で保存が可能な製品のみを製造する施設にあっては、この限りでない。
- (4) 生乳の検査をする室又は場所に当該検査をするために必要な設備を有すること。

8 特別牛乳搾取処理業

- (1) 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所を設け、牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有し、並びに必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設けること。ただし、受入検査を外部委託する施設にあっては、受入検査設備を有することを要しない。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 生乳の処理をする室又は場所にろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあっては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。
- (3) 製品が摂氏 10 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却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。

9 食肉処理業

- (1) 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 食べることのできない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、不浸透性の材料で作られ、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。
- (3) 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設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
- (4) 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- (5) 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

ア とさつ放血室（とさつ及び放血をする場合に限る。）及び剥皮をする場所を設け、並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちよう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を設け、並びに処理前の生

- 体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。
- イ 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従業者の手指及びナイフ等の器具の洗浄設備及び消毒設備を有すること。
 - ウ 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、かつ、出入口の扉が密閉できる構造であること。
 - エ 洗浄設備及び消毒設備は、摂氏 60 度以上の温湯及び摂氏 83 度以上の熱湯を供給することのできる機能を有し、並びにこれらの温度を確認できる温度計を備えること。
- (6) 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
- ア 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、かつ、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。
 - イ 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）別表第 17 第 4 号イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあっては、成獣 1 頭当たり約 100 リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。
 - ウ 排水の貯留設備（不浸透性の材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えているものに限る。）を有すること。
 - エ 車外において剥皮をする場合にあつては、剥皮をする場所を処理室の入口に隣接して設け、風雨、ちり、ほこり等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。
- (7) 血液を加工する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
- ア 運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室を設け、並びに冷蔵設備又は冷凍設備を有するとともに、必要に応じて製品の包装をする室を設けること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあつては、運搬用具の洗浄及び殺菌をし、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を設けることを要しない。なお、各室又は設備は、作業区分に応じて区画されていること。
 - イ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。
 - ウ 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。

10 食品の放射線照射業

- (1) 専用の照射室を設けること。
- (2) 適切な照射線量を正確に調整できるベルトコンベア及び照射設備を有すること。
- (3) 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。

11 菓子製造業

- (1) 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設け

- ること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に、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。
 - (3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所に、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
 - (4) 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。

12 アイスクリーム類製造業

- (1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては生乳の貯蔵設備、受入検査を外部委託する施設にあっては受入検査設備を有することを要しない。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所にてろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。

13 乳製品製造業

- (1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有し、並びに必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設けること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては生乳の貯蔵設備、受入検査を外部委託する施設にあっては受入検査設備を有することを要しない。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所にてろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有するとともに、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするための設備を有すること。

14 清涼飲料水製造業

- (1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造（ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあっては、製品の製造に限る。）をする室又は場所を設けるとともに、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立てをする設備を有すること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所にあっては、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。

15 食肉製品製造業

- (1) 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻（くん）煙、塩漬け、

製品の中心部の温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。

16 水産製品製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、並びに必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をするための室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所に、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- (3) 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙（ばい）焼、脱水、冷却等をする設備を有すること。
- (4) 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。
- (5) 魚肉練り製品を製造する場合にあっては、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に擂（らい）潰及び殺菌（魚肉のすり身を製造する場合を除く。）に必要な設備を有すること。
- (6) かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - ア 必要に応じて浄化設備を有すること。
 - イ かきの前処理をする室又は場所に殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。
 - ウ かきの処理をする室又は場所にむき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

17 冰雪製造業

製品の製造及び保管をし、並びに必要に応じて製品の調整及び包装をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

18 液卵製造業

- (1) 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所に割卵、充填及び冷却に必要な設備を有するとともに、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。
- (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏8度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が零下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設備又は冷凍設備を有すること。

19 食用油脂製造業

- (1) 原材料の保管設備並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にあっては、精製、充填及び包装に必要な設備を有するとともに、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を有すること。

- (3) マーガリン又はショートニングを製造する施設の製造をする室又は場所にあつては、充填及び包装に必要な設備を有するとともに、必要に応じて練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を設けること。

20 みそ又はしょうゆ製造業

- (1) 製麴（きく）をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、並びに製品の充填、包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。また、製品の充填及び包装をする室又は場所にあつては、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立てをする設備を有すること。
- (2) しょうゆを製造する場合にあつては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。
- (3) みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合にあつては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

21 酒類製造業

- (1) 製造する品目に応じて、製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留及び圧搾を含む。）をし、並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の充填及び包装をする室又は場所に、必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立てをする設備を有すること。
- (3) 製造する品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴、糖化、煮沸、発酵、蒸留、圧搾、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓に必要な設備等を有すること。

22 豆腐製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所に殺菌及び冷却に必要な設備を有するとともに、必要に応じて包装するための設備を有すること。
- (3) 無菌充填豆腐を製造する場合にあつては、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備を有すること。
- (4) 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあつては、必要に応じて冷凍、乾燥、油調等をする設備を有すること。

23 納豆製造業

- (1) 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設けること。なお、場所を設ける場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 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。

24 麺類製造業

- (1) 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設けるとともに、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設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 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。

25 そうざい製造業及び複合型そうざい製造業

- (1) 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設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所に、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。
- (3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

26 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業

- (1) 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設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品の製造をする室又は場所に、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。
- (4) 製品が零下 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設けること。

27 漬物製造業

- (1) 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設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に、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。
- (3) 浅漬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。

28 密封包装食品製造業

- (1) 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設けるとともに、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品の製造をする室又は場所に、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。

29 食品の小分け業

- (1) 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設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料及び製品の保管をする室又は場所に、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

30 添加物製造業

- (1) 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を有するとともに、添加物製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。
- (3) 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、当該試験に必要な設備を有する他の機関を利用して自らの責任において当該添加物の試験検査をする場合であって、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。
- (4) 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあっては、添加物の製造に使用する機械器具が区分されていること。ただし、添加物及び添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であって、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第13条第1項の規定により定められた基準又は規格に適合するときは、この限りでない。

冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業以外の営業のうち、冷凍食品を製造する場合

冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業以外の営業において、冷凍食品を製造する場合は、共通及び業種別の営業施設の基準に加えて、次の基準を満たす必要があります。

【例】 麺類製造業許可施設で製造する冷凍うどん

菓子製造許可施設で製造する冷凍ケーキ、冷凍パン

- (1) 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設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品の製造をする室又は場所に、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。
- (4) 製品が零下 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他室を設けること。

密封包装食品製造業以外の営業のうち、密封包装食品を製造する場合

密封包装食品製造業以外の営業において、密封包装食品を製造する場合は、共通及び業種別の営業施設の基準に加えて、次の基準を満たす必要があります。

【例】 みそ又はしょうゆ製品製造業で製造するしょうゆのペットボトル

水産製品製造で製造する魚肉の缶詰

- (1) 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設けるとともに、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品の製造をする室又は場所に、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。

生食用食肉の加工又は調理をする施設の基準

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及び複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。
- (2) 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
- (3) 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
- (4) 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏4度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が零下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設備又は冷凍設備を有すること。
- (5) 生食用食肉を加工する施設にあつては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。

ふぐを処理する施設の基準

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のうち、ふぐを処理する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 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。
- (2) ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
- (3) ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを零下18度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。

※ふぐを処理する場合は、ふぐ処理師の免許が必要です。詳細については、保健所におたずねください。

営業の届出について

食品衛生法等の一部を改正する法律（令和3年6月1日施行）により営業届出制度が創設されました。「許可業種」と「営業届の不要な業種」以外の営業（下記一覧参照）を始める場合は、あらかじめ営業所の名称、所在地及び営業の種類等を管轄保健所に届け出ることが必要です。

営業届の必要な業種		
番号	区分	業種
1	旧許可業種であった営業	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		冰雪販売業
5		コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）※
6	販売業	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除く）
13		その他の食料・飲料販売業
14	製造・加工業	添加物製造・加工業（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・加工業
25	上記以外のもの	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

※旧許可業種で喫茶店営業と区分されていた業種のうち、屋内設置かつ自動洗浄等の装置を有するもの

食品衛生申請等システムの利用方法

Step 0 食品衛生申請等システムへアクセス

【URL】

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



PCでのアクセスを推奨します。

スマートフォンの場合は、右の画面が出ますので、PC画面が確認できるようにスマートフォン用表示をデスクトップ用表示に切り替えてください。



iPhone (Safari) の場合

ツールバーのAボタンをタップし、「デスクトップ用Webサイトを表示」をタップするとPC用ページが表示されます。

Android (Chrome) の場合

Chrome から目的のページを開き、右上にある三本線のボタン[メニュー]ボタンをタップします。「PC版サイトを見る」で切り替えます。

Step 1 食品等事業者情報登録（初回のみ）

G BizIDまたは食品等事業者のアカウントを作成し、IDとパスワードを取得します。

G BizIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできるサービスです。

通常のアカウト作成を選択すると、他の行政サービスでは利用できませんので、G BizIDの取得を推奨します。

① 上記URLまたはQRコードから食品衛生申請等システムにアクセス



② G BizIDの作成またはアカウント作成を選択



③ 必要情報を入力し、登録



■ 担当者基本情報
氏名、住所、連絡先等
■ 食品等事業者基本情報
会社名、住所、連絡先等

Step 2 各種申請（届出）の手続き方法

① ログインIDとパスワードを入力し、ログイン
※表面に記載のURLまたはQRコードからアクセス



② 目的の項目を選択



④ 申請（届出）

※ 届出の内容について、管轄の自治体から問い合わせをすることがあります。

③ 必要情報を入力

【システムに関するお問い合わせ】

厚生労働省のホームページに記載のヘルプデスクにお問い合わせください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html



インターネットでの提出が難しい場合は各地域の保健所にご相談ください。

■ 営業開始後に必要な届出

変更届

次のような変更を生じたときは、変更届を速やかに提出してください。なお、営業許可は、変更内容によって次の書類が必要です。

	変更内容	必要書類（営業許可のみ）
1	(個人) 結婚、離婚等による改姓 (法人) 商号、代表者氏名の変更	戸籍抄本 1 通 登記事項証明書 1 通
2	(個人) 営業者住所（住まい）の変更 (法人) 本社所在地の変更	なし 登記事項証明書 1 通
3	営業所の名称、屋号の変更	なし
4	営業設備の大要の一部変更	変更部分を明らかにした図面、営業設備を示す図面 1 通
5	法人形態の変更	登記事項証明書 1 通
注意	4、5は、変更の程度、状況により新たに営業許可が必要な場合がありますので、事前に保健所へ御相談ください。	

廃業届

次のような場合、廃業届を提出してください。営業許可業種の場合は、営業許可証を添えて、10 日以内に提出してください。

- 1 営業を廃止した。
- 2 営業所を移転した。
- 3 営業者が変わった。
- 4 増改築などで営業面積等が大幅に増え、新たに営業許可が必要になった。

注意	2、3は新たに営業許可が必要です。ただし、3で相続、法人の合併又は分割の場合、場合によっては承継が認められますので、事前に保健所へ御相談ください。
-----------	---

更新

営業許可期限満了後も引き続き営業される方は、期限満了前に許可更新の申請手続きが必要です。

食品衛生協会とは

一般社団法人熊本県食品衛生協会は、食品に起因する感染症や食中毒、その他衛生上の危害の発生を防止するため営業者の自覚と責任において食品の衛生的品質の向上を図り、食品業界の発展を通じて県民の明るく豊かな食生活の推進に寄与するため設立された団体です。

- 《主な事業》
- ・ 食品衛生思想の普及・啓発
 - ・ 食品衛生指導員による営業施設の巡回指導
 - ・ 営業許可申請等に関する指導・相談
 - ・ 食品衛生責任者の養成・実務講習会
 - ・ 経営安定のための各種共済事業の実施



食品衛生責任者とは？

飲食店など食品関係の営業を行うときは、営業施設ごとに「食品衛生責任者」を置くことが義務づけられています。食品衛生責任者は、現場の責任者として食品衛生関連の法令に違反しないように施設や業務全般の衛生管理のほか、営業者への進言・従事者の衛生教育など安全な食品の提供のため活動します。

資格条件

栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士などの資格を持っている者または食品衛生責任者養成講習会を修了した者

食品衛生責任者養成講習会

熊本県・熊本市食品衛生責任者講習会実施要領に基づき、当協会で開催しています。講習は **集合型形式** と **eラーニング**（インターネットを利用した講習）の二つから選べます。

【講習科目】 食品衛生学、食品衛生法、公衆衛生学、確認試験（約6時間）

- ・ **受講料** 10,000円（税込）※テキスト等を含む
- ・ **受講申込方法**
 - （集合型形式） 最寄りの食品衛生協会の窓口にご連絡下さい。
 - （eラーニング） 一社）熊本県食品衛生協会 HP よりお申し込み下さい。



- ・ **修了書・食品衛生責任者プレート**

養成講習会終了後に交付します。遅刻や早退者には、修了書の交付はできません。修了書は大切に保管してください。

協会員だけが加入できる共済（保険）って？


食品衛生協会では、協会員の皆様が安心して営業に従事していただくための独自の共済制度を設けております。万一の食品事故対策にご活用下さい。



- ・食品衛生協会の会員であれば、どなたでも加入できる食品事故等にかかわる共済制度です。
- ・1年間の共済期間でいつからでも始められます。
（契約開始日は毎月1日、15日）
- ・納得の掛金で大きな補償、経営安定に貢献します。

総合食品賠償共済

あんしんフード君
スーパーあんしんフード君
で補償!!

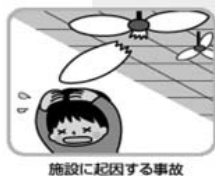


総合食品賠償共済とは・・・

食中毒補償はもちろん！

業務上の過失による事故、施設の欠陥に起因する事故も補償！お客様からのお預かり品に関わる損害補償や消毒費用・お詫び広告費用などの各種費用損害も幅広く補償！

◎対象となる事故◎



1事故・期間中限度額：
1億円（1口につき）

提供した飲食物に起因する事故

- ・食中毒を起こしてしまった
- ・異物混入で歯が欠損した
- ・容器包装の欠陥により洋服を破損させた
- ・製造・販売した原材料が原因で完成品が汚損されてしまった

業務遂行に起因する事故

- ・誤ってお客様の衣服にコーヒーをこぼして、やけどさせてしまった

施設に起因する事故

- ・店舗内の空調が落下し、お客様にけがを負わせた

漏水による事故

- ・店舗内の配水管から漏水し階下（第三者）の施設を汚損させてしまった

お客様からお預かりした財物に関わる事故

- ・クロークでお預かりしたものを、汚損したり、盗まれてしまった

携行品に関する事故

- ・お客様が食事中にバッグを盗まれた



※口数によって支払限度額は変わりません。