

新たに食品に関する営業を始められる皆さんへ  
— 食品関係営業許可申請の手引 —

— 平成29年2月 —

高松市保健所生活衛生課

高松市桜町一丁目 10-27

TEL 087-839-2865

FAX 087-839-2879

一口に、食品に関する営業といっても、いろいろな種類があります。

これらのうち、次の営業については、食品衛生法で定めている営業許可が必要です。

分 類	業 種
調理業	飲食店営業、喫茶店営業
製造業	菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、*乳製品製造業、*食肉製品製造業、*魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、冰雪製造業、*食用油脂製造業、*マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、しょう油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、かん詰又はびん詰食品製造業、*添加物製造業
処理業	乳処理業、特別牛乳搾取処理業、集乳業、食肉処理業、食品の冷凍又は冷蔵業、*食品の放射線照射業
販売業	乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売営業、冰雪販売業

(ここでは、固定店舗についてのみ解説しますが、営業形態によって基準等に違いがありますので、ご注意ください。)

高松市内で営業を行うには、定められた施設基準に合致した施設をつくり、高松市保健所長の営業許可を受けることが必要です。

また、営業許可を受けるには、営業許可申請手続きが必要となりますが、許可の基準には施設の基準だけでなく、施設ごとに食品衛生責任者（\*印の業種のうち、国が定めるものの製造又は加工を行う施設には食品衛生管理者）を置かなければなりません。そのため、施設の工事着工前に施設の設計図等を持参の上、保健所の食品衛生担当者に事前に御相談ください。

## I 許可申請の手続きについて

申請時には、下記の書類が必要です。黒のインク等を用い、楷書ではっきり書き、遅くとも営業開始予定の1週間前までに、手数料を添えて保健所へ提出して下さい。

### 1 申請書および添付書類一覧

書 類	留 意 事 項
(1) 営業許可申請書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・申請書様式（P 1 8）</li> <li>・記載要領を参照。（P 3）</li> </ul>
(2) 登記簿謄本または登記事項証明書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・<u>法人のみ必要。</u></li> <li>・原本であること。</li> </ul>
(3) 営業設備の平面図	<p>&lt;営業施設周辺の見取り図（例示P 6 上段）&gt;            &lt;平面図1（例示P 6 中段）&gt;  <ul style="list-style-type: none"> <li>・営業施設全体の平面図を記載し、各部屋の広さがわかるように寸法を記入する。</li> </ul> <p>&lt;平面図2（例示P 6 下段）&gt;  <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理場又は加工場等、営業設備の詳細図を記載し、広さがわかるように寸法を記入する。</li> </ul> </p></p>
(4) 水質検査成績書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・<u>井戸水など使用の場合。</u> 水道水のみを使用する場合は不要。</li> <li>・検査項目の詳細については、食品衛生担当者に確認してください。</li> <li>※許可後も、年1回以上水質検査を行い、成績書を保管すること。</li> </ul>
(5) 食品衛生責任者（管理者）設置届	<ul style="list-style-type: none"> <li>・責任者設置届用様式（P 1 9）、記載要領（P 4）</li> <li>・管理者設置届用様式（P 2 0）、記載要領（P 5）</li> </ul>
(6) 食品衛生責任者（管理者）の資格を証明する書類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・申請時に原本とコピーを持参のこと。</li> </ul>
(7) 履歴書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・<u>食品衛生管理者を設置しないといけない業種のみ必要。</u></li> </ul>
(8) 営業者に対する関係を証する書面（雇用契約書（写）または業務従事証明書）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・<u>食品衛生管理者を設置しないといけない業種のみ必要。</u></li> <li>・管理者を雇用する場合は、雇用契約書（写）が必要。</li> <li>・法人の役員が管理者の場合は、業務従事証明書が必要。</li> <li>・雇用契約書参考様式（P 2 1）</li> <li>・業務従事証明書参考様式（P 2 2）</li> </ul>
(9) 措置基準選択届	<ul style="list-style-type: none"> <li>・<u>危害分析・重要管理点方式（安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式）を用いて衛生管理を行う場合のみに必要。</u></li> <li>・申請書様式（P 2 3）</li> </ul>
(10) 許可申請手数料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手数料は業種によって異なるので、窓口で確認してください。</li> </ul>

## 2-1 営業許可申請書記載要領

様式第1号（第3条関係）

（1枚目）

高松市保健所長 殿

平成〇〇年 〇〇月 〇〇日 ← 申請年月日

申請者 郵便番号 760-0000 ※

申請者が個人の場合は住民票に基づく住所を、法人の場合は登記簿謄本に基づく事務所の所在地を記載する。

住 所 〇〇県〇〇市〇〇町一丁目〇〇番地 ※

（ふりがな）  
氏 名 株式会社 高松  
〔法人にあつては、主たる事務所の所在地  
ならびに名称および代表者の氏名〕 代表取締役 高松 太郎

住まい又は事務所の電話番号

電 話 (087)839-0000  
昭和〇〇年 〇〇月 〇〇日生 ← 代表者の生年月日

営業許可申請書 (新規・継続) ← 該当する側に○印

次のとおり営業の許可を受けたいので、食品衛生法第52条第1項の規定により申請します。

営業所の所在地	郵便番号 760-0000 ※	高松市桜町一丁目 10-27 高松ビル1階	電話 839-0000 ※
（ふりがな） 営業所の名称、屋号 または商号	きっさ たかまつ	喫茶 高松	
営業施設の概要	別紙のとおり		
許可年月日 および番号	営業の種類	備考	
1	飲食店営業 ※		
2	菓子製造業 ※		
3	※		
4	※		
5	※		
申請者の 欠格事項	食品衛生法また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、また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。	なし	
	食品衛生法第54条から第56条までの規定により許可を取り消され、その取り消しの日から起算して2年を経過していないこと。	なし	

住所表示に基づき正確に記載する。（営業所がビル、マンション等の一室であるときは、建物の名称及び階層、部屋番号等を併せて記載する。）

営業所の電話番号

申請する業種  
（同一店舗での業種が複数である場合は、すべて記載する。）

該当しない場合は「なし」と記載する。

注

- ※欄には、記入しないこと。
- 所定の欄に記入することができないときは、別紙に記入の上、これを添付すること。
- 許可年月日および番号の欄には、継続許可申請の場合のみ現に受けている許可年月日および許可番号を記入すること。
- 申請者の欠格事項の欄には、申請者（法人にあつては、その業務を行う役員を含む。）に欠格事項に該当する事実がないときは「なし」と記入し、あるときはその内容を記載すること。
- 次の書類を添付すること。
  - 新規許可申請の場合
    - ア 法人にあつては、登記簿の謄本
    - イ 水道水以外の水を使用する場合にあつては、水質検査成績書
  - 継続許可申請の場合
    - ア 現に交付されている営業許可証
    - イ 水道水以外の水を使用する場合にあつては、水質検査成績書

2-2 食品衛生責任者設置・変更届記載要領

平成〇〇年 〇〇月 〇〇日 ← 申請年月日

高松市保健所長 殿

営業者 住 所 〇〇県〇〇市〇〇町一丁目〇〇番地 ←

(ふりがな) 氏 名 株式会社 高松 代表取締役 高松 太郎  
〔法人にあっては、主たる事務所の所在地ならびに名称および代表者の氏名〕

食品衛生責任者 **設置** 届 ← 該当する側に○印  
変更

次のとおり食品衛生責任者を **設置** したので、届けます。 ← 住所表示に基づき正確に記載のする。(営業所がビル、マンション等の一室であるときは、建物の名称及び階層、部屋番号等を併せて記載する。  
変更

施設 の 所 在 地	高松市桜町一丁目 10-27 高松ビル 1階 ←
施設 の 名 称	喫茶 高松
営 業 の 種 類	飲食店営業 ← 申請する業種を記載する。
許可年月日および番号	年 月 日 高松市指令 高保生第 号 ←
食品衛生責任者	住 所 高松市番町一丁目 10-27 高松マンション 505号 ← 新規申請の場合は、空白で提出する。
	氏 名 高松 一郎
	生 年 月 日 昭和〇〇年 〇〇月 〇〇日
	資 格 養成講習会修了者 ← 資格名または下記一覧から該当する番号を記載する。
設置 (変更) 年月日	平成〇〇年 〇〇月 〇〇日

注 資格の欄には次のいずれかに該当するかを記載し、その旨を証する書類を添付(提示によっても可)すること。

(1) 食品衛生監視員または食品衛生管理者資格	(2) 栄養士
(3) 調理師	(4) 製菓衛生師
(5) 食鳥処理衛生管理者	(6) 船舶料理士
(7) 食品衛生指導員	(8) 養成講習会修了者
(9) その他	

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、船舶料理士若しくは食品衛生指導員の資格又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となることのできる資格を有する者
- 2 高松市又は香川県の指定する食品衛生責任者の資格取得のための養成講習会を受講した者
- 3 2の食品衛生責任者養成講習会と同等以上の講習会を受講していると認められる者(他都道府県等における受講者を含む。)

2-3 食品衛生管理者設置・変更届記載要領

注意)全粉乳、加糖粉乳、食肉製品、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、放射線照射食品、食用油脂、マーガリン、ショートニング、添加物の製造又は加工を行う場合、専任の食品衛生管理者を設置する必要があります。

様式第8号(第7条関係)

高松市保健所長 殿

平成〇〇年 〇〇月 〇〇日 ← 申請年月日

営業者 住 所 〇〇県〇〇市〇〇町一丁目〇〇番地 ←

営業者が個人の場合は住民票に基づく住所を、法人の場合は登記簿謄本に基づく事務所の所在地を記載する。

(ふりがな) 氏 名 株式会社 高松 代表取締役 高松 太郎  
〔法人にあつては、主たる事務所の所在地ならびに名称および代表者の氏名〕

食品衛生管理者 **設置** 届  
変更

該当する側に○印

次のとおり食品衛生管理者を **設置** したので、食品衛生法第48条第8項の規定により届けます。

住所表示に基づき正確に記載のする。(営業所がビル、マンション等の一室であるときは、建物の名称及び階層、部屋番号等を併せて記載する。)

施設 の 所 在 地	高松市桜町一丁目 10-27 高松ビル 1階 ←
施設 の 名 称	高松食品
食品衛生法施行令第13条に規定する食品または添加物の別	食肉製品、添加物 ←
食品衛生管理者	住 所 高松市番町一丁目 10-27 高松マンション 505号
	氏 名 高松 一郎
	生 年 月 日 昭和〇〇年〇〇月〇〇日
	職 名 工場長 ←
	職 種 薬剤師 ←
職 務 内 容	品質管理
設置(変更)年月日	平成〇〇年〇〇月〇〇日

政令で定める食品および添加物の種別  
 (同一店舗で複数ある場合は、すべて記載する。)

職務・職業上の立場を表す名称

職務・職業上の資格の名称

添付書類

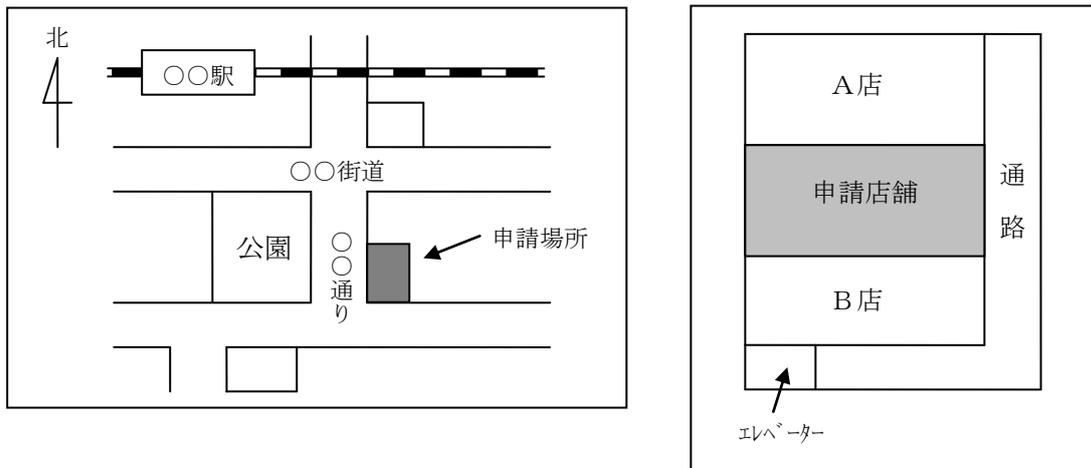
- (1) 食品衛生管理者の履歴書
- (2) 食品衛生管理者としての資格を証する書類
- (3) 営業者に対する関係を証する書類

食品衛生管理者の資格

- 1 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師
- 2 大学等において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者
- 3 厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
- 4 高等学校等を卒業した者又はこれと同等の学力があると認められる者で、食品衛生管理者を置かなければならない施設において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に3年以上従事し、かつ、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者

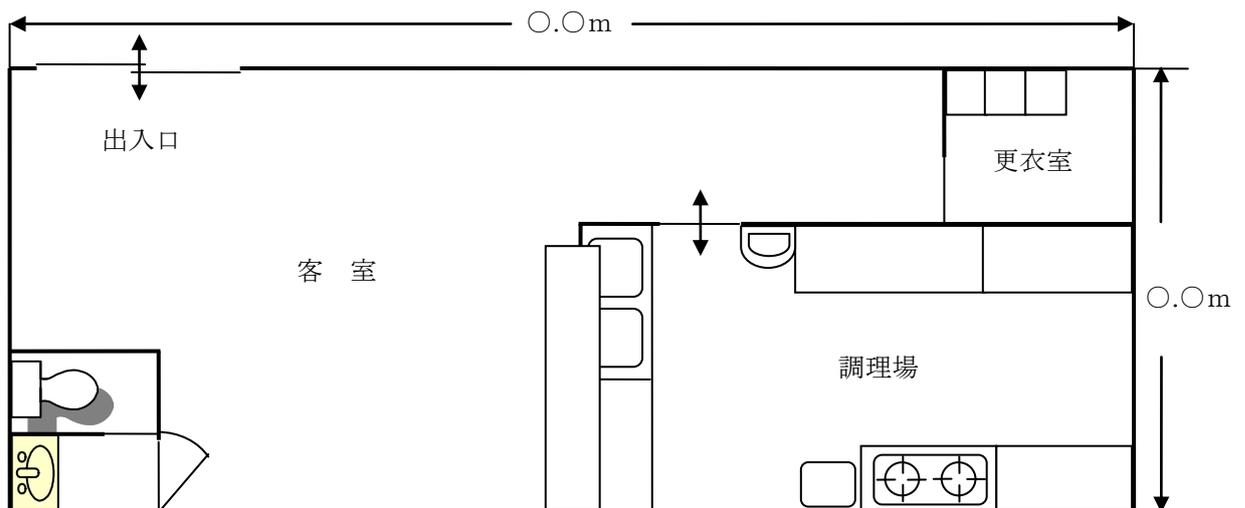
2-3 営業設備の平面図記載例（飲食店営業）

<営業施設周辺の見取り図>

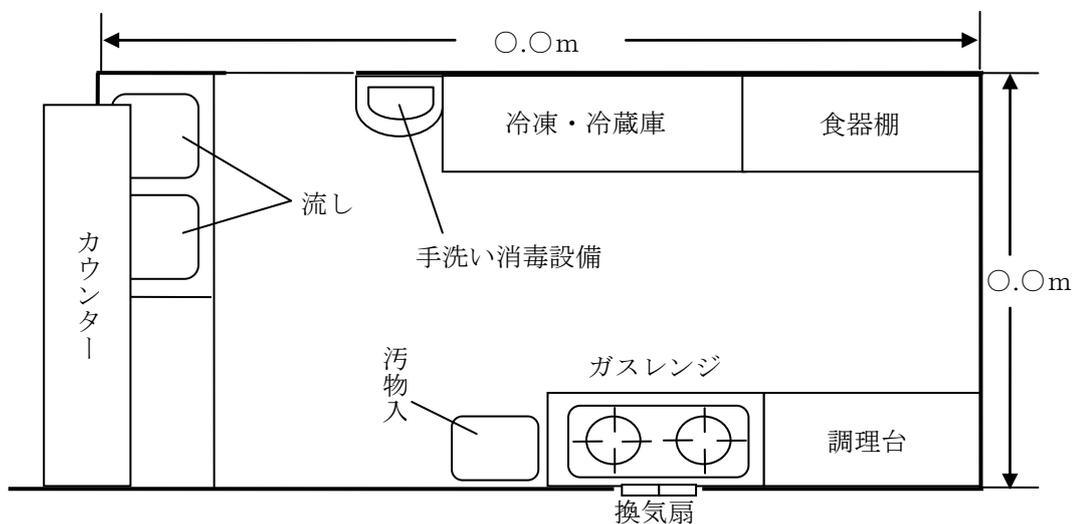


※同一フロア内に複数の店舗がある場合

<営業施設全体の平面図>



<営業設備の平面図>



## II 営業施設の共通基準（自動販売機を利用して行う営業等は除く）

### 1 営業施設の構造等

- (1) 施設は、清潔で衛生的な場所にあること。
- (2) 施設は、隔壁等により外部及び住居その他の営業以外の用途に供する場所と区画すること。
- (3) 作業場は、取り扱う食品の品目及び数量に応じた十分な広さを有すること。
- (4) 作業場は、それぞれの使用目的に応じて、隔壁その他適当な方法によりそれぞれ区画すること。ただし、衛生上支障がない場合は、この限りでない。
- (5) 作業場のうち生食用食肉（牛の食肉（内臓肉を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。以下同じ。）の加工又は調理を行う場所は、他の場所と明確に区分された衛生的な場所であること。
- (6) 作業場の天井は、清掃しやすい材質及び構造であること。
- (7) 作業場のうち水を使用する場所の内壁は、床面から少なくとも1メートルの高さまでは耐水性を有し、清掃しやすい構造であること。
- (8) 作業場のうち水を使用する場所の床は、不浸透性材料（コンクリート、タイル等汚水が浸透しないものをいう。）で作り、排水が良好であり、かつ清掃しやすい構造であること。
- (9) 作業場は、換気が十分にできる構造又は設備を有すること。
- (10) 作業場は、採光又は照明により作業に十分な明るさを保つことができる構造又は設備を有すること。
- (11) 作業場には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐための設備を整えること。
- (12) 作業場には、従事者専用の手指の消毒設備及び流水式手洗い設備を備えること。
- (13) 更衣室又は更衣場所を設けること。
- (14) 便所には、手指の消毒設備及び流水式手洗い設備を備えること。

### 2 食品取扱設備

- (1) 取り扱う食品の品目及び数量に応じた器具等を備えること。
- (2) 固定された器具等又は移動の困難な器具等は、相互に汚染せず、かつ、清掃しやすい位置に配置すること。
- (3) 作業場には、食品及び器具等を洗浄するための流水式洗浄設備を備えること。
- (4) 作業場には、食品、原材料、器具等を衛生的に保管するための設備を備えるとともに、必要に応じて食品専用の運搬器具を備えること。
- (5) 添加物を使用する作業場には、専用の保管設備及び正確な計量器を備えること。
- (6) 冷凍、冷蔵、加熱、殺菌、圧搾等のための設備には、見やすい箇所に正確な温度計、圧力計その他必要な計器類を備えること。
- (7) 作業場には、十分な容積を有し、かつ、清掃しやすく、廃液及び臭気の漏れない構造の廃棄物容器を備えること。
- (8) 生食用食肉の加工又は調理を行う作業場には、次に掲げる設備、器具等（生食用食肉の調理のみを行う作業場にあつては、次のア及びイに掲げる設備、器具等）を備えること。
  - ア 器具等及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であつて、生食用食肉のための専用のもの
  - イ 生食用食肉が接触する設備、器具等にあつては、生食用食肉のための専用のもの
  - ウ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する生食用食肉のための専用の設備
  - エ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する生食用食肉のための専用の設備

### 3 給水

- (1) 水道水又は検査機関によって飲用に適すると認められた水が導水管から十分に供給されていること。
- (2) 水道水以外の水を使用する場合には、給水設備に滅菌装置を備えること。

### Ⅲ 営業施設の業種別基準

(食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な基準に関する条例第2条)

#### 1 飲食店営業

- (1) 調理室と客席とを区画し、必要に応じて配ぜん室及び放冷室を設けること。
- (2) 客席には、客の利用しやすい場所に、手指の消毒設備及び流水式手洗い設備を備えること。
- (3) 調理室には、器具等の殺菌設備を備えること。
- (4) 直接食用に供する食品の調理に用いる器具等は、他の器具等と区別して備えること。
- (5) 食肉販売業の施設において自家製ソーセージ（原料肉に豚肉又は牛肉を用い、ケーシングに充てんした後、蒸煮又は湯煮により殺菌したものに限る。）を調理する場合には、次に掲げる構造及び設備を有すること。
  - ア 前処理室（食肉販売業の処理室と兼ねることができる。）、調理室及び調合計量室を設けること。
  - イ 肉ひき機、肉練り機、充てん機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他必要な器具等を備えること。
  - ウ 製品を原料肉と完全に区画して保管することができる冷蔵設備を備えること。
  - エ 製品の中心部の温度を測定する温度計、原料肉の水素イオン濃度を測定する装置及び各工程で行う検査のための細菌検査装置を備えること。
  - オ 器具等を洗浄するための給湯設備を備えること。

#### 2 喫茶店営業

- (1) 調理室と客席とを区画すること。
- (2) 客席には、客の利用しやすい場所に、手指の消毒設備及び流水式手洗い設備を備えること。
- (3) 調理室には、器具等の殺菌設備を備えること。

#### 3 菓子製造業

- (1) 原料置場、製造室、包装室及び製品置場を設けること。
- (2) 器具等の殺菌設備を備えること。

#### 4 あん類製造業

- (1) 原料置場、製造室、包装室及び製品置場を設けること。
- (2) 煮沸機、あんの沈殿槽その他必要な器具等を備えること。
- (3) あんの沈殿槽は、不浸透性材料で作られ、容易に換水できる構造であること。
- (4) 器具等の殺菌設備を備えること。

#### 5 アイスクリーム類製造業

- (1) 原料置場、原料調合室、製造室、包装室及び製品置場を設けること。
- (2) 混合機、殺菌機、冷凍設備その他必要な器具等を備えること。
- (3) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 6 乳処理業

- (1) 受乳室、処理室、洗浄室及び検査室を設けること。
- (2) 処理室には、ろ過機、殺菌機、冷却機、充てん機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。
- (3) 検査室には、乳の脂肪量、比重、細菌数等の検査のために必要な器具等を備えること。
- (4) 器具等の殺菌設備及び温湯又は蒸気の得られる設備を備えること。

## 7 特別牛乳搾取処理業

- (1) 牛乳取扱施設、牛舎、搾乳室、病牛隔離舎及び汚物格納舎を設けること。
- (2) 牛乳取扱施設には、牛乳取扱室、洗浄室及び検査室を設けること。
- (3) 牛乳取扱室には、ろ過機、殺菌機、冷却機、充てん機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。
- (4) 搾乳室には、専用の搾乳器具を備えること。
- (5) 検査室には、乳の脂肪量、比重、細菌数等の検査のために必要な器具等を備えること。
- (6) 器具等の殺菌設備及び温湯又は蒸気の得られる設備を備えること。

## 8 乳製品製造業

- (1) 原料置場、受乳室、製造室、洗浄室、包装室、製品置場及び検査室を設けること。
- (2) 製造室には、ろ過機、殺菌機、冷却機、充てん機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。
- (3) 検査室には、製品の脂肪量、比重、細菌数等の検査のために必要な器具等を備えること。
- (4) 器具等の殺菌設備及び温湯又は蒸気の得られる設備を備えること。

## 9 集乳業

- (1) 受乳室、冷却室及び検査室を設けること。
- (2) 冷却機及び冷蔵設備を備えること。
- (3) 検査室には、乳の細菌数等の検査のために必要な器具等を備えること。
- (4) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 10 乳類販売業

陳列又は保管のための冷蔵設備を備え、必要に応じて空き瓶の保管場所を設けること。

## 11 食肉処理業

- (1) 荷受室、とさつ解体室、処理室及び包装室を設けること。ただし、鳥獣のとさつ又は解体を行わない場合には、荷受室及びとさつ解体室を設けないことができる。
- (2) 処理前の生体又はとたいの搬入場所は処理後の食肉の搬出場所と別に設けること。
- (3) 処理台、肉切機、肉ひき機、包装機、冷却機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。
- (4) とさつ解体室には、湯漬機、脱羽機その他必要な器具等を備えること。
- (5) 器具等の殺菌設備及び温湯又は蒸気の得られる設備を備えること。

- 1 2 食肉販売業（包装された食肉のみを販売する営業については、(3)のみを適用する。）
  - (1) 処理室及び売場を設けること。
  - (2) 処理室には、処理台、肉切機、肉ひき機その他必要な器具等を備えること。
  - (3) 陳列又は保管のための冷凍設備又は冷蔵設備を備えること。
  - (4) 器具等の殺菌設備及び温湯又は蒸気の得られる設備を備えること。
  
- 1 3 食肉製品製造業
  - (1) 原料置場、原料処理室、製造室、包装室及び製品置場を設けること。
  - (2) 製造室には、くん煙機、湯煮槽、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。
  - (3) 冷蔵設備は、原料置場、漬込み場及び製品置場の区別があること。
  - (4) 器具等の殺菌設備及び温湯又は蒸気の得られる設備を備えること。
  
- 1 4 魚介類販売業
  - (1) 陳列又は保管のための冷凍設備又は冷蔵設備を備えること。
  - (2) 生食用魚介類を調理する場合には、専用の調理器具を備えること。
  
- 1 5 魚介類競り売り営業
  - (1) 競り売り場及び荷扱場を設けること。
  - (2) 冷凍設備又は冷蔵設備を備えること。
  
- 1 6 魚肉練り製品製造業
  - (1) 原料置場、原料処理室、製造室、放冷室、包装室及び製品置場を設けること。
  - (2) 加熱設備、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。
  - (3) 器具等の殺菌設備を備えること。
  
- 1 7 食品の冷凍又は冷蔵業
  - (1) 冷凍室又は冷蔵室を設けること。
  - (2) 製造、加工等を行う場合には、処理室を設け、器具等の殺菌設備を備えること。
  
- 1 8 食品の放射線照射業
  - (1) 照射室を設けること。
  - (2) コンベア等の装置は、所定の移動速度を確実に維持し得る性能のものであり、かつ、清掃しやすく、機械油等によって食品を汚染することのない構造であること。
  
- 1 9 清涼飲料水製造業
  - (1) 原料置場、原料調合室、製造室、洗浄室及び製品置場を設けること。
  - (2) 混合機、殺菌機、充てん機、冷却機その他必要な器具等を備えること。
  - (3) 製品及び空き瓶の透視検査設備を備えること。
  - (4) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 2 0 乳酸菌飲料製造業

- (1) 原料置場、原料調合室、製造室、洗浄室及び製品置場を設けること。
- (2) 混合機、殺菌機、充てん機、冷却機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。
- (3) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 2 1 冰雪製造業

- (1) 製氷室及び貯氷室を設けること。
- (2) 氷結缶は、耐水性材料で作製、ふたを備えること。
- (3) 氷結に使用する空気の浄化装置を備えること。
- (4) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 2 2 冰雪販売業

- (1) 取扱室及び貯氷庫を設けること。
- (2) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 2 3 食用油脂製造業

- (1) 原料置場、製造室、充てん室及び製品置場を設けること。
- (2) 前処理設備、搾油設備、精製設備、充てん機その他必要な器具等を備えること。
- (3) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 2 4 マーガリン又はショートニング製造業

- (1) 原料置場、原料処理室、製造室、包装室及び製品置場を設けること。
- (2) 溶解槽、殺菌機、冷却機その他必要な器具等を備えること。
- (3) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 2 5 みそ製造業

- (1) 原料置場、こうじ室、仕込室、熟成室、作業室及び製品置場を設けること。
- (2) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 2 6 しょう油製造業

- (1) 原料置場、こうじ室、発酵室、作業室及び製品置場を設けること。
- (2) 蒸煮機、ろ過機、充てん機その他必要な器具等を備えること。
- (3) アミノ酸しょう油を製造する場合には、アミノ酸分解室を設け、耐酸性かつ耐アルカリ性の分解槽を備えること。
- (4) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 2 7 ソース類製造業

- (1) 原料置場、製造室及び製品置場を設けること。
- (2) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 2 8 酒類製造業

- (1) 原料置場、こうじ室、酒母室、仕込室、作業室及び製品置場を設けること。
- (2) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 2 9 豆腐製造業

- (1) 原料置場、製造室及び製品置場を設けること。
- (2) 製品を保管する場合には、冷水で絶えず換水できる構造の製品保管用水槽又は冷蔵設備を備えること。
- (3) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 3 0 納豆製造業

- (1) 原料置場、発酵室、作業室及び製品置場を設けること。
- (2) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 3 1 めん類製造業

- (1) 原料置場、製造室及び製品置場を設けること。
- (2) 乾めん類を製造する場合には、乾燥室及び包装室を設けること。
- (3) こね機、製めん機、切断機その他必要な器具等を備えること。
- (4) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 3 2 そうざい製造業

- (1) 原料置場、製造室、放冷室、包装室及び製品置場を設けること。
- (2) 加熱設備、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。
- (3) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 3 3 缶詰又は瓶詰食品製造業

- (1) 原料置場、原料処理室、製造室及び製品置場を設けること。
- (2) 加熱設備、冷却機、充てん機その他必要な器具等を備えること。
- (3) 器具等の殺菌設備を備えること。

## 3 4 添加物製造業

- (1) 原料置場、製造室、包装室、製品置場及び検査室を設けること。
- (2) 添加物の製剤を製造する場合には、含有成分を均一に分散させるための機械的なかくはん装置を備えること。
- (3) 器具等は、医薬品、工業薬品等の製造に使用するものと区別して備えること。ただし、添加物の製造と医薬品、工業薬品等の製造とを同一の工程で行う場合であって、同一の器具等を使用しても添加物の成分に影響を及ぼさないと認められるときは、この限りでない。
- (4) 検査室には、原料及び製品の検査のために必要な設備を備えること。ただし、他の機関を利用して自己の責任において検査を行う場合は、この限りでない。

## IV 公衆衛生上講ずべき措置の基準

(高松市食品衛生法施行条例第2条)

公衆衛生上講ずべき措置の基準			通常	HACCP 準拠
一般事項	(1)-ア	日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること	—	○
	(1)-イ	施設設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ手順書を作成すること	—	○
	(1)-ウ	イに定める清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか必要に応じ評価すること	—	○
施設の 衛生管理	(2)-ア	施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持すること	○	○
	(2)-イ	食品の製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所(以下作業場)には、不必要な物品を置かないこと	○	○
	(2)-ウ	作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと	○	○
	(2)-エ	作業場の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと	○	○
	(2)-オ	作業場の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合にあっては、じんあい、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること	○	○
	(2)-カ	排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと	○	○
	(2)-キ	便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと	○	○
食品取扱 設備等の 衛生管理	(3)-ア	器具、容器、機械等(以下器具等)は、衛生保持のため、その目的に応じて使用すること	○	○
	(3)-イ	器具等及び分解した器具等の部品は、食品への金属片、不潔異物、化学物質等の混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること	○	○
	(3)-ウ	器具等は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと	○	○
	(3)-エ	器具等及び器具等の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること	○	○
	(3)-オ	温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、適正に作動していることを定期的に点検すること。また、その結果を記録すること	—	○
	(3)-カ	温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、適正に作動していることを定期的に点検すること。また、その結果を記録するよう努めること	○	—
	(3)-キ	食品に直接接触する包丁、まな板、布巾、容器等は、汚染の都度及び作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと	○	○
	(3)-ク	洗浄剤、消毒剤その化学物質は、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、食品への混入を防止するため、必要に応じ、容器に内容物の名称を表示する等の措置を講ずること	○	○
	(3)-ケ	施設、設備等の清掃等器材は、使用の都度洗浄し、及び乾燥させ、専用の場所に保管すること	○	○
	(3)-コ	手洗設備は、手指の洗浄及び消毒が適正にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと	○	○
	(3)-ク	洗浄設備は、常に清潔に保つこと	○	○
	(3)-サ	放射線照射業にあっては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること	○	○

公衆衛生上講ずべき措置の基準			通常	HACCP 準拠
使用水の 管理	(4)ーア	施設で使用する水は、飲用に適した水(水道水又は食品製造用水)であること。ただし、飲用に適した水に混入しないよう防止策を講じた上で、食品、添加物、器具等又は容器包装等に影響を及ぼさない用途で使用する水は、この限りでない	○	○
	(4)ーイ	水道水以外の水を使用する場合には、水道法第20条第3項に規定する地方公共団体の機関又は厚生労働省の登録を受けた者において年1回以上定期的に水質検査を行い、その成績書を1年以上保管すること。また、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと	○	○
	(4)ーウ	水質検査の結果、施設で使用する水が飲用に不適となったときは、直ちに使用を中止し、市長の指示を受け、適切な措置を講ずること	○	○
	(4)ーエ	貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと	○	○
	(4)ーオ	水道水以外の水を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動していることを定期的に確認すること。また、その結果を記録すること	—	○
		水道水以外の水を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動していることを定期的に確認すること。また、 <u>その結果を記録するよう努めること</u>	○	—
ねずみ・ 昆虫対策	(5)ーア	施設及びその周囲においては、ねずみ、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝のふた等の設置により、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること	○	○
	(5)ーイ	ねずみ、昆虫等の駆除作業を施設の状況に応じた方法及び頻度で実施し、その実施記録を1年間保存すること。なお、ねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること	—	○
		年2回以上、ねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。また、ねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること	○	—
廃棄物等 の取扱い	(6)ーア	廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書を作成すること	—	○
	(6)ーイ	廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、汚液及び汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと	○	○
	(6)ーウ	廃棄物及び廃液の処理は、適正に行うこと	○	○
食品衛生 責任者の 設置	(7)ーア	営業者は、法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業の場合を除き、施設又は部門ごとに、当該従事者のうちから食品衛生に関する責任者を選任すること。ただし、その施設又は部門につき営業者自ら食品衛生責任者となる場合は、この限りでない	○	○
	(7)ーイ	食品衛生責任者は、市長が実施し、又は市長が適正と認めた講習会の講習を定期的を受け、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること	○	○
	(7)ーウ	食品衛生責任者は、衛生管理及び施設の維持管理に当たること	○	○
	(7)ーエ	食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生の防止のため、営業者に必要な意見を述べるよう努めること	○	○
	(7)ーオ	営業者は、エの規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること	○	○
危害分析・ 重要管理 点方式を 用いて衛 生管理を 実施する 班の編成	(8)	製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること	—	○

公衆衛生上講ずべき措置の基準			通常	HACCP 準拠
製品説明書及び製造工程一覧図の作成	(9)－ア	製品について、必要な事項を記載した製品説明書を作成すること	－	○
	(9)－イ	製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること	－	○
食品の取扱い	(10)－ア	食品の製造工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質のリストを作成して危害分析を実施し、必要に応じて重要管理点を定め、特定された危害の原因となる物質を管理すること	－	○
	(10)－イ	製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと	－	○
		原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等を点検し、点検状況を記録すること	○	－
		原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必用に応じて前処理を行った後、加工に供すること。また、保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと	○	－
		冷凍設備又は冷蔵設備に食品を保管する場合には、相互汚染が生じない方法で保管すること	○	－
		添加物は、専用の場所に保管し、使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること	○	－
		食品は、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において、時間、温度等の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと	○	－
管理運営要領の作成	(11)－ア	施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底すること	○	○
	(11)－イ	定期的に拭き取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、アで作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと	－	○
記録の作成及び保存	(12)－ア	第10号ア及びイについて記録を作成し、保存すること	－	○
	(12)－イ	食品衛生上の危害の発生防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること	○	○
	(12)－ウ	記録の保存期間は、その基準に特に定めるもののほか、取り扱う食品等の流通実態等に応じて合理的な期間を設定すること	○	○
	(12)－エ	食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、市長から要請があった場合には、当該記録を提出すること	－	○
		製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合は、その記録を保存すること	○	－
回収及び廃棄	(13)－ア	販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び市長への報告の手順を定めること。また、その手順書の作成に努めること	○	○
	(13)－イ	販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他必要な措置を的確かつ迅速に行うこと	○	○
	(13)－ウ	回収を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起のため、当該回収に関する公表について考慮すること	○	○
検食の保存	(14)－ア	旅館、仕出し屋、弁当屋その他これらに類する営業にあつては、検食を摂氏10度以下で72時間以上保存すること。ただし、規則で定める場合は、この限りでない	○	○
	(14)－イ	アの検食を保存する場合は、製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、保存すること	－	○
		アの検食を保存する場合は、製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録するよう努めること	○	－

公衆衛生上講ずべき措置の基準			通常	HACCP 準拠
情報の提供	(15)-ア	消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること	○	○
	(15)-イ	製造し、輸入し、加工し、調理し、又は販売した食品等に起因すると医師により診断された健康被害に関する情報を消費者から受けた場合は、速やかに市長に報告すること	○	○
	(15)-ウ	消費者等から製造した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、速やかに市長に報告すること	○	○
	(15)-エ	製造した食品等についての法の規定に違反する事実を発見した場合は、当該食品等に関する情報を、速やかに市長に報告すること	○	○
従事者の衛生管理	(1)	従事者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと	○	○
	(2)	市長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること	○	○
	(3)	下痢、腹痛等の症状又は皮膚に外傷のある従事者にあつては、その旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等に報告させ、食品衛生上の危害が発生しないよう、適切な措置を講ずること	○	○
	(4)	従事者は、作業場内では清潔な作業着及び専用の履物を使用し、必要に応じて帽子又はマスクを着用すること	○	○
	(5)	従事者は、常に爪を短く切り、清潔にするとともに、作業前、用便直後及び生鮮の原材料や汚れた材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと	○	○
	(6)	従事者は、食品の取扱作業中、たん又は唾を吐くこと等の行為は慎むこと。また、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと	○	○
従事者に対する教育訓練	(1)	営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、食品等及び施設で使用する水の衛生的な取扱方法及び汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。特に、洗浄剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについて教育訓練を実施すること	○	○
	(2)	教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じそのプログラムを修正すること	○	○

## V 営業開始後に必要な届出について

### 1 変更届について

下記の事項等を変更したときは、10日以内に届出をしなければなりません。

	変更内容	必要添付書類
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	戸籍謄本 登記簿謄本または登記事項証明書
2	(個人) 営業者住所の変更 (法人) 本社所在地の変更	なし 登記簿謄本または登記事項証明書
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 ・営業施設全体の平面図 ・営業設備の平面図
5	法人形態の変更 (例示: 有限→株式)	登記簿謄本または登記事項証明書
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になりますので、事前にご相談ください。	

- <必要書類> ① 変更届書 (P 2 4)  
② 変更内容に応じた添付書類  
③ 変更内容が1、3、5の場合は営業許可証

### 2 休止 (再開) 届について

営業を休止又は再開した場合には、10日以内に届出をしなければなりません。

- <必要書類> 休止届書又は再開届書 (P 2 4)

### 3 廃業届について

次のような場合には、廃業届に営業許可証を添えて、10日以内に届出をしなければなりません。

- |   |
|---|
| 1 営業を廃止した。<br>2 営業所を移転した。<br>3 営業者が変わった。<br>4 増改築等で営業設備が変わった。 |
|---|

<注 意>

2、3、4は新たに営業許可が必要です。

ただし、3で相続した場合又は法人を合併もしくは分割した場合には承継届の制度がありますので、事前にご相談ください。

- <必要書類> ① 廃止届書 (P 2 5)  
② (現) 許可証

### 4 継続手続きについて

営業許可期限満了後も引き続き営業される方は、期限満了前に許可継続の申請手続きをすることが必要です。

- <必要書類> ① 営業許可申請書 (P 1 8)  
② (現) 許可証  
③ 営業許可継続手数料  
④ 1年以内に行った水質検査成績書 (使用水が水道水以外の場合)

年 月 日

（宛先）高松市保健所長

申請者 郵便番号

※																			
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

住 所

※																			
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

（ふりがな）

氏 名

〔法人にあつては、主たる事務所の所在地  
ならびに名称および代表者の氏名〕

電 話

年 月 日生

### 営業許可申請書（新規・継続）

次のとおり営業の許可を受けたいので、食品衛生法第52条第1項の規定により申請します。

営業所の所在地		郵便番号	※																
		電話																	
(ふりがな) 営業所の名称、屋号 または商号		※																	
営業施設の概要		別紙のとおり																	
許可年月日 および番号	営業の種類										備考								
1	※																		
2	※																		
3	※																		
4	※																		
5	※																		
申請者の 欠格事項	(1) 食品衛生法また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、また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。																		
	(2) 食品衛生法第54条から第56条までの規定により許可を取り消され、その取り消しの日から起算して2年を経過していないこと。																		

注

- 1 ※欄には、記入しないこと。
- 2 所定の欄に記入することができないときは、別紙に記入の上、これを添付すること。
- 3 許可年月日および番号の欄には、継続許可申請の場合のみ現に受けている許可年月日および許可番号を記入すること。
- 4 申請者の欠格事項の欄には、申請者（法人にあつては、その業務を行う役員を含む。）に欠格事項に該当する事実がないときは「なし」と記入し、あるときはその内容を記載すること。
- 5 次の書類を添付すること。
  - (1) 新規許可申請の場合
    - ア 法人にあつては、登記簿の謄本
    - イ 水道水以外の水を使用する場合にあつては、水質検査成績書
  - (2) 継続許可申請の場合
    - ア 現に交付されている営業許可証
    - イ 水道水以外の水を使用する場合にあつては、水質検査成績書

年 月 日

(宛先) 高松市保健所長

営業者 住 所

(ふりがな)

氏 名

〔法人にあっては、主たる事務所の所在地  
ならびに名称および代表者の氏名〕

## 食品衛生責任者 設置 変更 届

次のとおり食品衛生責任者を 設置  
変更 したので、届けます。

施 設 の 所 在 地		
施 設 の 名 称		
営 業 の 種 類		
許 可 年 月 日 お よ び 番 号	年 月 日 高松市指令 高保生第 号	
食 品 衛 生 責 任 者	住 所	
	氏 名	
	生 年 月 日	年 月 日
	資 格	
設 置 ( 変 更 ) 年 月 日	年 月 日	

注 資格の欄には次のいずれかに該当するかを記載し、その旨を証する書類を添付（提示によっても可）  
すること。

- |                         |              |
|-------------------------|--------------|
| (1) 食品衛生監視員または食品衛生管理者資格 | (2) 栄養士      |
| (3) 調理師                 | (4) 製菓衛生師    |
| (5) 食鳥処理衛生管理者           | (6) 船舶料理士    |
| (7) 食品衛生指導員             | (8) 養成講習会修了者 |
| (9) その他                 |              |

様式第8号（第7条関係）

注意)全粉乳、加糖粉乳、食肉製品、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、放射線照射食品、食用油脂、マーガリン、ショートニング、添加物の製造又は加工を行う場合、専任の食品衛生管理者を設置する必要があります。

年 月 日

(宛先) 高松市保健所長

営業者 住 所

(ふりがな)

氏 名

〔法人にあつては、主たる事務所の所在地〕  
ならびに名称および代表者の氏名

## 食品衛生管理者 設置 変更 届

次のとおり食品衛生管理者を 設置 変更 したので、食品衛生法第48条第8項の規定により届けます。

施 設 の 所 在 地		
施 設 の 名 称		
食 品 衛 生 法 施 行 令 第 13 条 に 規 定 す る 食 品 ま た は 添 加 物 の 別		
食 品 衛 生 管 理 者	住 所	
	氏 名	
	生 年 月 日	年 月 日
	職 名	
	職 種	
職 務 内 容		
設 置 ( 変 更 ) 年 月 日		年 月 日

添付書類

- (1) 食品衛生管理者の履歴書
- (2) 食品衛生管理者としての資格を証する書類
- (3) 営業者に対する関係を証する書類

<参考様式>

注意)全粉乳、加糖粉乳、食肉製品、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、放射線照射食品、食用油脂、マーガリン、ショートニング、添加物の製造又は加工を行う場合、専任の食品衛生管理者を設置し、営業者に対する関係を証する書類が必要です。

## 雇用契約書(写)

私どもは下記事項を条件として雇用関係にあることを証します。

平成 年 月 日

甲：雇用者 住 所 (法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏 名 (法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

㊟

乙：被用者 住 所

氏 名

㊟

記

職 務 内 容	
勤 務 場 所	
勤 務 時 間	時 分 ~ 時 分 ( 時間/分)
休 日	

<法人参考様式>

注意)全粉乳、加糖粉乳、食肉製品、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、放射線照射食品、食用油脂、マーガリン、ショートニング、添加物の製造又は加工を行う場合、専任の食品衛生管理者を設置し、営業者に対する関係を証する書類が必要です。

## 業 務 従 事 証 明 書

役職名

住 所

氏 名

上記の者が次のとおり業務に従事することを証します。

平成 年 月 日

法人の主たる事務所の所在地

法人の名称及び代表者の氏名

㊟

記

1 職務内容

2 業務従事時間 時 分 ～ 時 分

3 休 日

4 業務従事場所 営業所の名称

営業所の所在地

年 月 日

注意)危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う際に、必要な届出です。

(宛先) 高松市保健所長

届出者 住 所  
氏 名

(法人にあっては、主たる事務所の所在)  
地並びに名称及び代表者の氏名

措置基準選択届

次のとおり危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行うので、高松市食品衛生法施行細則第7条の2第1項の規定により届けます。

営業所の所在地	電話番号
(ふりがな) 営業所の名称、 屋号又は商号	
開始(予定)日	年 月 日
対象とする業種又は食品	(許可番号: 許可年月日: )
備考	

添付書類 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行うことがわかる書類

年 月 日

（宛先）高松市保健所長

届出者 住 所

氏 名

〔法人にあつては、主たる事務所の所在地  
ならびに名称および代表者の氏名〕

## 営業許可申請書記載事項変更届

次のとおり変更したので、食品衛生法施行規則第71条の規定により届けます。

営業所の名称、 屋号または商号			
営業所の所在地		電話	
許 可 年 月 日	お よ び 番 号	営 業 の 種 類	備 考
1	年 月 日 高松市指令 第 号		
2	年 月 日 高松市指令 第 号		
3	年 月 日 高松市指令 第 号		
4	年 月 日 高松市指令 第 号		
5	年 月 日 高松市指令 第 号		
変 更 年 月 日			
変 更 内 容	変 更 事 項		
	変 更 前		
	変 更 後		

添付書類

- (1) 法人の主たる事務所の所在地または名称もしくは代表者の氏名を変更したときは、登記事項証明書
- (2) 営業設備を変更したときは、その変更内容を明らかにした図面

年 月 日

（宛先）高松市保健所長

届出者 住 所

氏 名

〔法人にあつては、主たる事務所の所在地  
ならびに名称および代表者の氏名〕

営 業 廃 止 届  
再 開

次のとおり営業を 廃 止 変更したので、高松市食品衛生法施行細則第6条の規定に  
より届けます。 再 開

営業所の名称、 屋号または商号			
営業所の所在地			
許可年月日および番号		営業の種類	備 考
1	年 月 日 高松市指令 第 号		
2	年 月 日 高松市指令 第 号		
3	年 月 日 高松市指令 第 号		
4	年 月 日 高松市指令 第 号		
5	年 月 日 高松市指令 第 号		
廃止（休止・再開）年月日		年 月 日	
休止の場合は、再開 予定年月日		年 月 日	
廃止（休止・再開）理由			

添付書類

営業を廃止するときは、その許可証