

飲食店や食品製造業を始める場合は、所轄の保健所の検査を受けて、営業許可を取らなくてはなりません。保健所の検査では、食品衛生法で定められた施設基準を満たす店舗になっているかどうかチェックされます。天井の高さ、壁や床の材質、厨房の明るさ、換気や手洗い設備の設置、建物や設備の構造などの規定があります。基準の細かい部分は自治体によって多少異なる場合があるので、所轄の保健所に相談するとよいでしょう。また、飲食店には食品衛生責任者を置く必要があります。調理師や栄養士、製菓衛生師の資格を持つ人がいれば、その人が食品衛生責任者になれるが、もし資格者がいない場合は、自治体が行なう講習を受ければ食品衛生責任者の資格を取ることができます。講習は、東京都の場合、毎月7、8回、都内数箇所で開催されています。講習時間は半日(約6時間)です。一方、飲食店や旅館、病院、工場のように、多くの人が入り出りする場所は、火災予防の観点から消防署の検査を受けなくてはなりません。消防署の検査は用途地域の基準によってチェック箇所が異なるため、事前に所轄の消防署に問い合わせるようにしましょう。基本的には、火災報知機、避難通路の幅、誘導灯、消火設備などの防災設備が整っているか、壁、天井、カーテンなどの材質が防火耐性のあるものになっているかなどについて検査されます。営業許可 行政書士