

<資料①>

会社を設立する方へ

ご依頼人：_____様

次の質問事項にお答えください

(すでに情報をいただいている分については記入を済ませてあります。変更があれば
お申しつけ下さい)

1 会社の名前（商号）

(株) La Gola

2 会社の所在地

東京都中野区中野1-1

3 会社に置く役職と機関

(1) 取締役（最低1名以上）

(2) 人数 1名

2名以上の場合に代表取締役を置くか否か

代表取締役を置く 代表取締役は置かない

(いずれかに「」でチェックしてください)

取締役の氏名（代表取締役を選ぶ場合には、代表取締役の方に「」でチェックを、外国籍の取締役の方には「」でチェックを入れてください。外国籍の代表取締役の方には「」でチェックを入れてください）

① 植木 邦好 ②

③ ④

取締役を2名以上置く場合、代表取締役を選任しないと、取締役一人ひとりが「代表取締役」として登記され、各自が代表権をもつことになります。

取締役のうち、一部の方が会社を代表する方法を取るのであれば、代表取締役を決める必要があります。

代表取締役のうち、少なくとも1名は日本在住の方である必要があります。

(3) 取締役会を置くか、置かないか（取締役が3名以上の場合のみご記入下さい）

取締役会を置く 取締役会は置かない

(いずれかに「」でチェックしてください)

取締役会を置く場合には、会社の業務執行について決定する権限は取締役会の会議で決定されることになります。

取締役会を置く場合には、必ず監査役を置く必要があります。

(4) 監査役（取締役会がない場合は、置いても置かなくとも任意です）

監査役を置く 監査役は置かない

(いずれかに「」でチェックしてください)

監査役の氏名 _____

4 会社の事業目的をご記入ください

（どのような業務を行いたいかできるだけ具体的にご記入下さい。しおた事務所で、登記で使用できる文言を考えて提示いたします）

① 生花の販売

② イベントの設営・運営

③ 通信販売

④ BAR

⑤

⑥

⑦

⑧

(スペースが足りない場合には、別の用紙にご記入いただいて結構です)

5 資本金 500万 円

6 資本金の出資者と出資する金額

出資者名	出資金額
<u>株式会社SEC</u>	<u>500万</u> 円
<u>野菜・果物</u>	<u> </u> 円
<u> </u>	<u> </u> 円
<u> </u>	<u> </u> 円
<u> </u>	<u> </u> 円

7 株式1株の金額

1万 円

(会社法が施行される前の商法の時代は、1株の最低金額が5万円だったため、古くから存在する会社では1株5万円の会社が数多く存在します。

その名残で現在でも一般的には1株5万円でスタートする会社も多いようですが、1株1,000円に設定する会社もあれば、10万円の会社もありまちまちです。
ご自由に決定してください)

8 会社が発行する株式の総数

2000 株

会社として、最大限何株まで株式を発行することができるかということです。

設立時に発行する会社の4倍や10倍などと定める会社が多いようです。

任意に決定してください。

※ 会社法が施行される前の商法の時代は、4倍が定めることができる最高の数だったため、古くから存在する会社では4倍に設定している会社も多く、その名残で現在でも4倍をもって設定する企業が多く見受けられます。

9 株式の譲渡制限

株式は、株主がもつ権利です。(物理的な「株券」ではなく、権利のことです)
株式を所有するということは、会社の経営事項を決定する権利をもつということです。

この権利が「譲渡」されたり、株主に「相続」が発生することで、従前の株主とは見ず知らずの第三者が株主になって、会社の経営に影響を及ぼすことも考えられます。

そこで、法律は、株式の移転について、「株主総会」や「取締役会」で承認をした場合だけ権利の移転の効果が発生する方法を認めています。

これを「株式の譲渡制限」といいます。

将来、会社を上場させることを予定している場合などは別として、多くの中小企業はこの「株式の譲渡制限」を採用しています。

今回の設立では、いかがいたしますか?選択してください。

株式の譲渡制限を設定する

株式の譲渡制限は設定しない

(いずれかに「」でチェックしてください)

10 役員の任期

以下の点線の枠内を参考に、役員の任期を決めてください。

取締役の任期

10 年

(監査役を置く場合・・・監査役の任期

10 年)

<参考>

原則 → 取締役は2年ごとに見直し(同じ人が再任されてもいいが決議と登記が必要)

監査役は4年ごとに見直し()

例外 → 「9」で「株式の譲渡制限」を設ける会社は、役員の任期を最長10年まで

伸ばして定めることができる(取締役、監査役どちらも可能)。

→ 取締役の場合2年未満に短縮して定めることも可能です

1 1 会社の決算期

毎年 12 月

<参考>

決算の月から2ヵ月後に法人税の確定申告期限が来ます。たとえば、3月決算と定めると、5月末日までには確定申告の用意を済ませなければなりません。

決算期を考える場合の目安

- ① 会社を設立する月から数えて12ヵ月後とする
(理由: 1回目の確定申告となるべく先送りするため)
- ② 会社の確定申告の準備期間が、「自分が忙しい時期」と重ならないようにする
(例: 個人でも確定申告している場合、12月決算とすると、翌年の2月は会社と個人両方の申告準備に追われる所以、12月決算は避ける、など)
- ③ お願いする税理士の先生と相談する
(理由: 確定申告の手続をする税理士が多忙な月は避ける)
- ④ 世の中の大勢に合わせる
(大企業では「3月決算」「12月決算」「9月決算」などが多い)

1 2 この日までに会社が設立されていきたいと希望する日

1 月 1 日

※設立登記の書類を法務局に提出する日が「会社設立日」と記録されます。

会社の登記簿謄本、印鑑証明書は、申請書類の審査期間経過後の発行となります。
(審査期間は、提出する法務局毎に異なりますが、通常5日～2週間程度です)

1 3 出資する方(会社)、役員の方で外国の方(会社)がいらっしゃる場合には、

- ①氏名(法人の場合は「会社名」)
- ②ご住所(法人の場合は「本社所在地」)
- ③法人の場合は「代表者名」と「代表者のご住所」も
の英文表記(中国の場合は中国語表記)を以下の余白にご記入ください。

1 4 上記以外で、会社として特に定款に定めたい事項がございましたらお申し付け下さい。

以上

〈資料②〉

株式会社 La・Gola 定款

平成 27 年 11 月 23 日 作 成

定 款

第 1 章 総則

(商号)

第 1 条 当会社は、株式会社 La・Gola 称する。

(目的)

第 2 条 当会社は、次の事業を営むことを目的とする。

1. 花の販売
2. 居酒屋、バー、レストラン、喫茶店等の飲食店の経営
3. イベント、キャンペーン等の販売促進に関する行事の企画立案、開催及び運営
4. インターネット、携帯情報端末機を活用した広告、情報提供サービス及び通信販売業

(本店の所在地)

第 3 条 当会社は、本店を東京都中野区に置く。

(公告方法)

第 4 条 当会社の公告方法は、官報に記載してする方法とする。

(機関)

第 5 条 当会社には、株主総会及び取締役のみを置く。

第 2 章 株式

(発行可能株式総数)

第 6 条 当会社の発行可能株式総数は、2000 株とする。

(株式の譲渡制限)

第 7 条 当会社の株式を譲渡により取得する場合には、株主総会の承認を受けなければならない。

(株券の不発行)

第 8 条 当会社は、株式に係る株券を発行しない。

第 3 章 株主総会

(株主総会決議事項)

第 9 条 株主総会は会社法に規定する事項及び株式会社の組織、運営、管理その他株式会社に関する一切の事項について決議をすることができる。

(招集)

第 10 条 定時株主総会は、毎事業年度の終了後 3 か月以内に招集し、臨時株主総会は必要がある場合には、いつでも招集することができる。

(招集手続)

第 11 条 株主総会を招集するには、株主総会の 3 日前までに、議決権を行使することができる株主に対して招集通知を発するものとする。

2 前項の招集通知は、会社法第 298 条第 1 項第 3 号又は第 4 号に掲げる事項を定めた場合を除き、書面ですることを要しない。

3 第 1 項の規定にかかわらず、株主総会は、その総会において議決権を行使することができる株主の全員の同意があるときは、会社法第 298 条第 1 項第 3 号又は第 4 号に掲げる事項を定めた場合を除き、招集の手続きを経ることなく開催することができる。

(招集権者及び議長)

第 12 条 株主総会は、法令に別段の定めがある場合を除くほか、取締役の過半数をもって決定し、代表取締役が招集する。ただし、代表取締役に事故があるときは、あらかじめ取締役の過半数をもって定めた順序により、他の取締役が招集する。

2 株主総会においては、代表取締役の過半数をもって定めた順序により他の取締役が議長となる。

(決議の方法)

第 13 条 株主総会の決議は、法令又は定款に別段の定めがある場合を除き、議決権を行使することができる株主の議決権の過半数を有する株主が出席し、出席した当該株主の議決権の過半数をもって行う。

2 会社法第 309 条第 2 項に定める決議は、議決権を行使することができる株主の議決権の過半数を有する株主が出席し、出席した当該株主の議決権の 3 分の 2 以上にあたる多数をもって行う。

(株主総会議事録)

第 14 条 株主総会の議事については、法務省令に定めるところにより議事録を作成する。

第 4 章 取締役

(員数)

第 15 条 当会社の取締役は、1 名以上とする。

(選任及び解任の方法)

第 16 条 当会社の取締役の選任及び解任は、株主総会において、議決権を行使することができる株主の議決権の過半数を有する株主が出席し、出席した当該株主の議決権の過半数をもって行う。

2 取締役の選任決議については累積投票によらないものとする。

(任期)

第 18 条 取締役の任期は選任後 10 年以内に終了する事業年度のうち最終のものに関する定時株主総会の終結の時までとする。

2 補欠又は増員により選任した取締役の任期は、その選任時に存在する取締役の任期の満了す

べき時までとする。

(社長及び代表取締役)

第19条 取締役が2名以上ある場合は、株主総会の決議により、その中から代表取締役を定め、そのうち1名を社長とする。取締役1名のときはその者を代表取締役社長とする。
2 代表取締役社長は、当会社の業務を執行する。

(業務執行の決定)

第20条 当会社の業務は、取締役の過半数をもって決定する。

第5章 計算

(事業年度)

第21条 当会社の事業年度は、毎年1月1日から翌12月末日までの年1期とする。

第6章 附則

(設立の際に発行する株式の数)

第22条 当会社の設立時発行株式の数は500株、その発行価額は1株につき10,000円とする。

(設立に際して出資される財産の価額)

第23条 当会社の設立に際して出資される財産の価額は、金5,000,000円とする。
2 当会社の成立後の資本金の額は金5,000,000円とする。

(最初の事業年度)

第24条 当会社の最初の事業年度は、会社成立の日から平成28年12月31日までとする。

(設立時取締役及び設立時代表取締役)

第25条 当会社の設立時取締役及び設立時代表取締役は、次のとおりとする。

設立時取締役 植木昭好

東京都渋谷区

設立時代表取締役 植木昭好

(発起人の氏名又は名称、住所および引受け株数)

第37条 当会社の発起人の氏名、住所、発起人が割当てを受ける株式数及びその払込金額は、次のとおりである。

東京都渋谷区道玄坂一丁目1番

株式会社 LEC 野菜の森食品 500株 金5,000,000円

(定款に定めない事項)

第38条 本定款に定めのない事項は、すべて会社法その他の法令の定めるところによる。

以上、株式会社 La・Gola 設立するため、この発起人株式会社 LEC 野菜の森の定款作成代理人である、行政書士國本一樹は、電磁的記録である本定款を作成し、電子署名をする。

平成 27 年 11 月 23 日

発起人 株式会社 LEC 野菜の森

行政書士法第 1 条の 3 に基づき代理人として作成し、
電子署名した

千葉県柏市

上記定款作成代理人 行政書士 國本 一樹

委任状

住所 千葉県柏市

氏名 國本 一樹

電話番号 04-0000-0000

私は、上記の者を代理人と定め、次の権限を委任します。

- 株式会社 La・Gola の定款につき添付のとおり電磁的記録であるその原
始定款を作成する手続きに関する手続一切の件。

以上

平成 27 年 11 月 23 日

株式会社 La・Gola

発起人 氏名 株式会社 LEC 野菜の森食品

住所 東京都渋谷区道玄坂一丁目 1 番

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—

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、食品衛生法又は東京都食品製造業等取締条例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、醤油製造業、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、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業、つけ物製造業、製菓材料等製造業、粉末食品製造業、そう菜半製品等製造業、調味料等製造業、魚介類加工業、液卵製造業
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、魚介類せり賣営業、冰雪販売業、食料品等販売業

(この他、営業する際に届出や報告をしなければならない業種がありますので、御注意ください。)

営業を行うには、まず、所管する保健所に営業許可申請を行い、都が定めた施設基準に合致した施設をつくり、営業許可を受ける必要があります。

次に、施設や設備が基準どおりに維持管理されているか常に点検し、また、食品の取扱い等にも十分留意して、より安全で衛生的な食品を提供することが必要です。

このパンフレットは、営業許可申請書類の書き方や施設基準等について、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尋ねください。



営業許可申請の手続

事前相談

〔営業所を所管する保健所の食品衛生担当〕

- 施設の工事着工前に施設の設計図等を持参の上、事前に御相談ください。衛生的な管理運営をするため、施設ごとに食品衛生責任者をおかなければなりません。
また、貯水槽使用水(タンク水)や井戸水等を使用する場合、水質検査が必要です。食品衛生責任者の資格者がいない場合や水質検査が未検査である場合は、早めに準備してください。

申請書類 の提出

- 書類は施設工事完成予定日の10日くらい前に提出してください。

申請の際に必要な書類

個人の場合

- 1 営業許可申請書……………1通
- 2 営業設備の大要・配置図…2通
- 3 許可申請手数料

法人の場合

- 1 営業許可申請書……………1通
- 2 営業設備の大要・配置図…2通
- 3 許可申請手数料
- 4 登記事項証明書……………1通

水質検査成績書(貯水槽使用水、井戸水使用の場合)

※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。

食品衛生責任者の資格を証明するもの(食品衛生責任者手帳等)

施設検査 の打合せ

- 申請の際、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。

施設完成 の確認検査

- 検査の際は、営業者が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になりません。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。

許可書 の交付

- 施設基準適合確認後、許可書を作成しますが、交付までには数日かかりますので、開店日についてあらかじめ打ち合わせてください。
営業許可書が交付されるまで、開店できませんので御注意ください。

営業開始

- 営業許可書受領の際は、印鑑が必要です。
- 食品衛生責任者の名札を見やすい場所に掲示してください。
名札の大きさ10cm以上(幅)×20cm以上(高さ)

食品衛生責任者

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、と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者若しくは船舶料理士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ができる資格を有する者
- 2 食品衛生責任者の資格取得のための養成講習会修了者

営業許可申請書の書き方

- 黒のボールペンか万年筆でかい書で書いてください。
- 太枠の中だけ記載してください。

個人が申請する場合

東京都○○保健所長 殿 郵便番号 000-0000 電話番号 000-000-0000		申請年月日 住まいの電話番号
住所 東京都○○市○○町一丁目7番7号 丁目 キロメートル マツ 戸名 東京太郎 昭和 22年 3月 8日生 〔法人の場合は、その名称、主たる事業所の所在地及び代表者の氏名〕		アパート・マンション等の場合は、名称、部屋番号まで記載する。 通称名ではなく戸籍上の氏名 生年月日
営業許可申請書 (新) 繼続) 食品衛生法第52条第1項の許可を受けたいので次のとおり申請します。		集合ビルの場合は、ビルの名称及び階層まで記載する。 店の電話番号
営業所の所在地 東京都○○市○○町二丁目3番4号 電話番号 000-000-0000		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。)
営業所の名称等 ○ ○ ○ ○ 営業設備の大要 別紙のとおり		該当しない場合は、「なし」と記載する
許可番号及び許可年月日 営業の種類 備考		
1 年 月 号 日	飲食店営業	なし
2 年 月 号 日		
3 年 月 号 日		
4 年 月 号 日		
5 年 月 号 日		
(1) 食品衛生法又は同法に基づく处分に違反して再犯にあつた、その執行を終り又は執行を受けた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。		
(注意) 1. 許可番号の欄は、継続許可の場合に、現に受けている許可の番号及び年月日を記載してください。 2. 申請者(法人にあつては、その業務を行なう役員を含むものとする。)の久松事項の欄は、当該事項がないときは「なし」と記載し、あるときはその内容を記載してください。		
食品衛生責任者氏名 東京太郎	資格 免責・製・食・監・食管・食管・食管・食管・その他 ○ 年 ○ 月 ○ 日 第 0000 号	該当する資格に○印
資格を取得した年月日 免許証や食品衛生責任者手帳等の番号		
栄養士 調理師 製菓衛生師 食鳥…食鳥処理衛生管理者 船舶…船舶料理士		食管…食品衛生管理者の資格を持つ人 食監…食品衛生監視員の資格を持つ人 養講…養成講習会受講者 補講…補充講習会受講者 その他…衛生管理責任者、作業衛生責任者、他府県の資格を持つ人等

法人が申請する場合

東京都○○保健所長 殿 郵便番号 000-0000 電話番号 000-000-0000		本社の電話番号
住所 東京都○○市○○町一丁目7番7号 株式会社 東京食業 代表取締役 東京太郎 戸名 年 月 日生 〔法人の場合は、その名称、主たる事業所の所在地及び代表者の氏名〕		登記上の本社所在地

営業施設の共通基準

(自動販売機以外のすべての業種に必要な施設の基準です。)

1 営業施設の構造

- 〔場所〕 清潔な場所を選ぶ。
- 〔建物〕 鉄骨、鉄筋コンクリート、木造造りなど十分な耐久性を有する構造
- 〔区画〕 使用目的に応じて、壁、板などにより区画する。
- 〔面積〕 取扱量に応じた広さ
- 〔床〕 タイル、コンクリートなどの耐水性材料で排水がよく、清掃しやすい構造(図1)
- 〔内壁〕 床から1メートルまで耐水性で清掃しやすい構造(図1)
- 〔天井〕 清掃しやすい構造(図1)
- 〔明るさ〕 50ルクス以上
- 〔換気〕 ばい煙、蒸気等の排除設備(換気扇等)(図2)
- 〔周囲の構造〕 周囲の地面は、耐水性材料で舗装し、排水がよく、清掃しやすい。
- 〔ねずみ族、昆虫等の防除〕 ねずみ族や昆虫などの防除設備(図3)
- 〔洗浄設備〕 原材料、食品や器具等を洗うための流水式洗浄設備(図4)
従事者専用の流水受槽式手洗い設備と手指の消毒装置(図5)
- 〔更衣室〕 清潔な更衣室又は更衣箱を作業場外に設ける。(図6)

2 食品取扱設備

- 〔器具等の整備〕 取扱量に応じた数の機械器具及び容器包装を備える。
- 〔器具等の配置〕 移動し難い機械器具等は、作業に便利で、清掃及び洗浄をしやすい位置に配置する。
- 〔保管設備〕 原材料、食品や器具類等を衛生的に保管できる設備(図7)
- 〔器具等の材質〕 耐水性で洗浄しやすく、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒が可能なもの
- 〔運搬具〕 必要に応じ、防虫、防じん、保冷のできる清潔な食品運搬具を備える。
- 〔計器類〕 冷蔵、殺菌、加熱、圧搾等の設備には、見やすい箇所に温度計及び圧力計を備える。必要に応じて計量器を備える。(図8)

3 給水及び汚物処理

- 〔給水設備〕 水道水又は飲用適と認められる水を豊富に供給できるもの(図9)
貯水槽は衛生上支障のない構造。ただし、島しょ等で飲用適の水を得られない場合には、ろ過、殺菌等の設備を設ける。
- 〔便所〕 作業場に影響のない位置及び構造で、従事者に応じた数を設け、使用に便利なもので、ねずみ族、昆虫などの防除設備、専用の流水受槽式手洗い設備、手指の消毒装置を設ける。(図10)
- 〔汚物処理設備〕 ふたがあり、耐水性で十分な容量があり、清掃しやすく、汚液や汚臭が漏れないもの(図11)
- 〔清掃器具の格納設備〕 作業場専用の清掃器具と格納設備

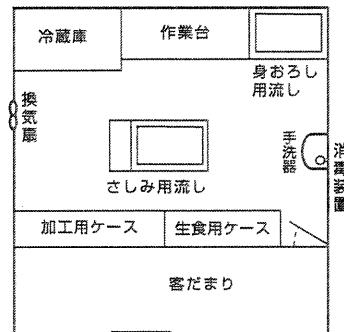
特定基準

(業種ごとに定められています。)

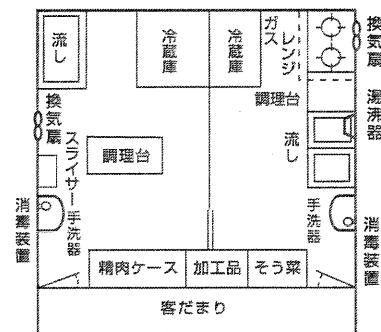
規 定 内 容	
飲食店営業	1 冷蔵設備 食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。
	2 洗浄設備 洗浄槽は、2槽以上とすること。ただし、自動洗浄設備のある場合又は食品の販売に付随するものであって、当該食品の販売に係る販売所の施設内の一画に調理場の区画を設け、簡易な調理を行う場合で衛生上支障ないと認められるときは、この限りでない。
	3 給湯設備 洗浄及び消毒のための給湯設備を設けること。
	4 客席 客室及び客席には、換気設備を設けること。客室及び客席の明るさは、10ルクス以上とすること。また、食品の調理のみを行い、客に飲食させない営業については、客室及び客席を必要としない。なお、風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律又は旅館業法の適用を受ける営業を除く。
	5 客用便所 客の使用する便所があること。ただし、客に飲食させない営業については、客用便所を必要としない。なお、客の使用する便所は、調理場に影響のない位置及び構造とし、使用に便利なもので、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。また、専用の流水受槽式手洗い設備があること。
喫茶店営業	1 冷蔵設備 2 客席 3 客用便所…飲食店営業に同じ
菓子製造業	1 施設及び区画 施設は、製造、はつ酵、加工及び包装を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。また、作業場外に原料倉庫を設けること。
	2 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある混合機、焼がま、平なべ、蒸し器、焙焼機、成型機その他の必要な機械器具類を設けること。また、必要に応じ冷蔵設備を設けること。
魚介類販売業	1 冷蔵設備 食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。ただし、生食用魚介類を販売する場合は、5℃以下の冷蔵能力を有する冷蔵設備を設けること。冷凍魚介類を販売する場合は、-15℃以下の冷蔵能力を有する冷蔵設備を設けること。取扱量に応じた生食専用の機械器具類を設けること。
	2 機械器具 冷凍魚介類を解凍販売する場合は、解凍設備を設けること。
	3 解凍設備 冷凍魚介類の冷蔵設備には、最高最低温度計を備えること。
	4 最高最低温度計 冷凍魚介類の冷蔵設備には、最高最低温度計を備えること。
食肉販売業	1 冷蔵設備 食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。
	2 包装凍結肉を販売する場合は、-15℃以下の冷蔵能力を有する冷蔵設備を設けること。
乳類販売業	1 冷蔵設備 乳類を常に10℃以下に保存できる能力を有する冷蔵設備を設けること。ただし、常温保存可能品のみを販売する場合は、この限りでない。
	2 運搬用具 運搬用具は、製品及び汚染空瓶用を、それぞれ別個に備えること。空瓶置場を設けること。
	3 空瓶置場
つけ物製造業	1 一定の区画をした空だる置場が設けられていること。
	2 作業場周囲の排水溝は、暗きよであること。
そう菜半製品等製造業	1 洗浄槽は、2槽以上とすること。
	2 洗浄、消毒のための給湯設備を設けること。
魚介類加工業	1 作業場には、沈でん槽のある排水溝が設けられていること。
	2 取扱量に応じた陳列ケース及び取扱器具を備えること。
食料品等販売業	2 冷蔵設備は、常に5℃(法に保存基準が定められているものは、それによる。)以下に冷却できる能力を有すること。
	3 運搬容器はふたがあり、専用のものであること。
	4 はつ酵乳又は乳酸菌飲料を扱う場合は、汚染防止の設備をした空瓶置き場が設けられていること。

上記以外の業種にも特定基準があります。御注意ください。

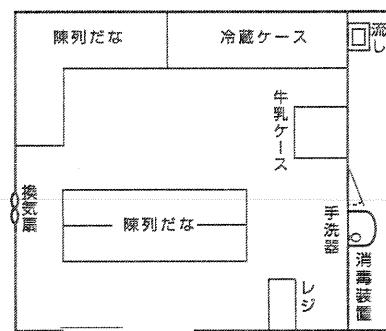
●魚介類販売業



●食肉販売業・飲食店(そう菜)

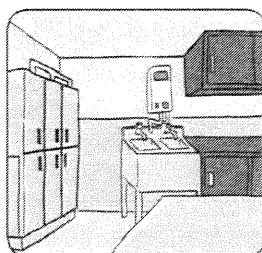


●乳類販売業・食料品等販売業



営業設備の配置図記載例(飲食店営業)

図1 床・内壁・天井



排水のための床こう配は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、照明器具等が露出しないこと。

●黒のボールペン又は万年筆で定規を使って正確に書いてください。書ききれないときは別紙に記載してください(設計図等)。すべての設備について記載し、名称を入れてください。

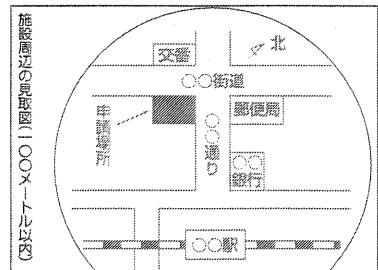
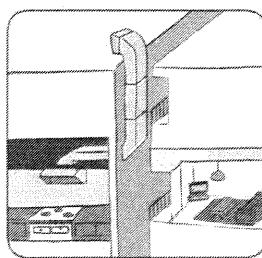
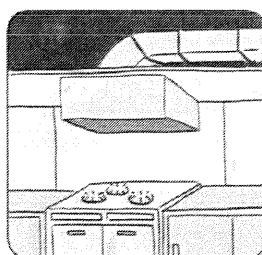


図2 ばい煙などの排気の出し方



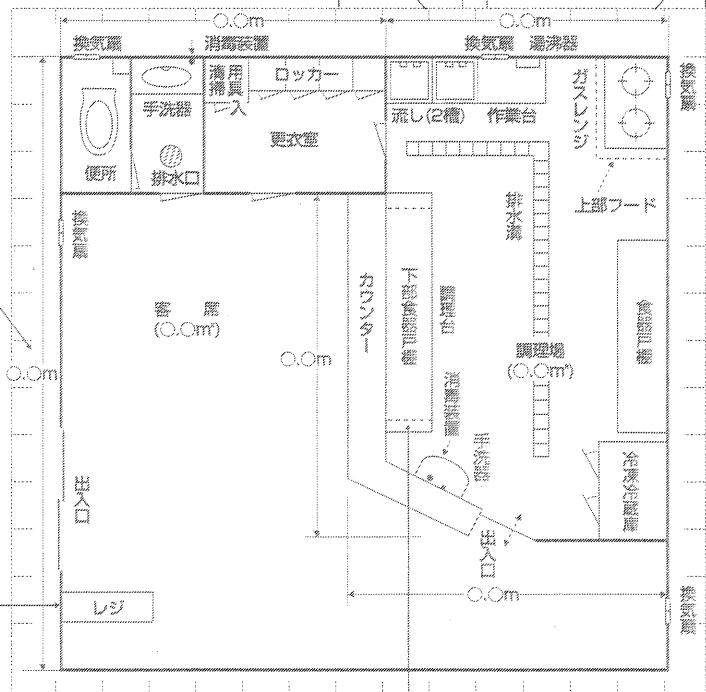
ダクトによって屋外に排気する場合、近隣に迷惑のかからないよう、その高さ及び方向に注意する。

フードの構造



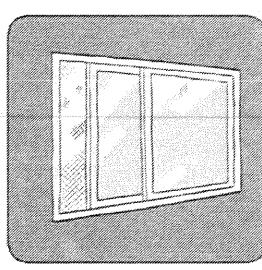
フードを設置する場合、天井とのすきまがないよう直接つけ、外面は垂直にする。

図面の細かい回り込みを記入へ
壁の部分は太線で



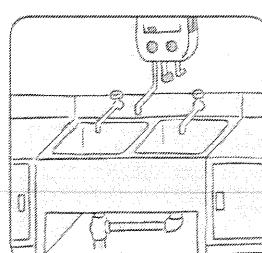
重なる部分は点線で

図3 ねずみ族・昆虫等の防除



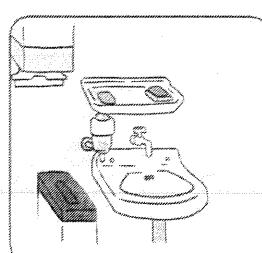
網戸、自動ドア等で防止する。排水溝には、鉄格子、金網等をつける。

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

図5 従業員専用手洗い設備



手洗器外径のめやす
36cm(幅)×28cm(奥行)以上
蛇口は、足踏式、ハンドコック等がよい。また、手指の消毒装置をつける。

営業設備の大要記載例

●黒のボールペン又は万年筆で書いてください。

●該当事項を○で囲み、該当事項がない場合は空欄に記入してください。

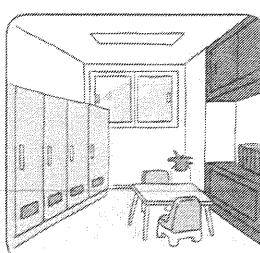
施設	設備	内 容
建物様式		鉄骨(鋼構造) () ブロック・石造・煉瓦・木造モルタル・附高建物 がそれを上に() その他
面積		調理場または 作業場 ○○ m ² 客 廓 ○○ m ²
	床	コンクリート・厚板(タイル)・石材・金属板・合成樹脂・その他
内 壁	壁	床から1メートルまでコンクリート(タイル)・厚板・金属板
天井	天井	板張(合板合板)・コンクリート・金属板・その他
防虫・防そ	窓	金網張(合成樹脂製網張) (自動開閉とびら)
虫口	排水口	金網張(保育子(保育目))
換気	換気	機械による強制換気
換気	換気	自然換気(動力換気)
排気	排気	ばい煙等の排気(タバコ(フード)・電気ファン)・高窓(吸気ぬき)
採光・照明	採光	自然光(人工光)
給水	水	木(瓦)・鉛(鉛)・鋳水槽() 国公立衛生試験検査又は登録検査機関の新規 井戸・その他の 年月日
排水	水	公共下水道へ接続()
洗浄	洗浄	自動洗浄機(洗浄槽)() 槽
從業者用便所	便所	流水便器(流水槽)
然	然	ガス(電気・石油・木炭・蒸気)
炊器具の収容	収容	厨房設備 有(無) 油槽(熱湯) 鋼瓦(蒸物) 乾熱・紫外線
温度計	温度計	調理場・作業場 (石) 冷蔵庫 ()
冷蔵・冷冻	冷蔵・冷冻	タイル・コンクリート・木製の設備で機械使用 (空気冷凍装置) 水製の設備で水使用
格納	格納	食器具戸棚・容器包装戸棚・製品戸棚・瓶料戸棚・添加物戸棚
器具・容器	器具・容器	合板張り・金属・はうろう引でふたのあるもの (新設設置) 中心部測定温度計
機械・機具類		
客席(室)	換気	自然換気(動力換気)
	採光・照明	自然・人工光
倉庫	防虫・防そ	(金網張) ねずみ返し
更衣室		(更衣室) 防虫網
便所	便所	燃式(木炭式)・簡易木炭式・汲取式 調理場・作業場からの距離 (金網張・台枠網製網張)
	手洗	(流水便器) (排泄便器)
その他の参考事項	取扱食品の種類	○○○ ←
	従事者数	○名(家庭従事者 ○名・使用者 ○名)
	営業時間等	時~ 時~ 時~ 時 定休日
	電話番号	○○○-○○○-○○○○ ←

記載方法 該当する箇項を○で囲み、該当以外は空欄に記載してください。
・黒のボールペンか万年筆で記載してください。

営業所の電話番号

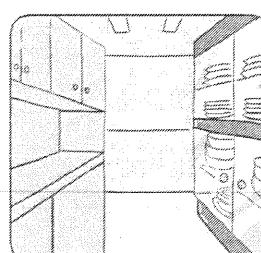
一般的な呼び方でよい。
(例、和食、そう菜、洋菓子)

図6 更衣室又は更衣箱



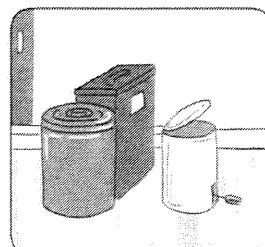
専用の衣服、履物、帽子を着用させるための更衣施設等があること。

図7 保管設備



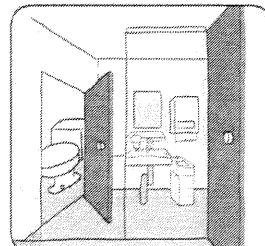
必ず戸をつける。
(食器戸棚、器具保管庫等)

図8 汚物処理設備



ハ工等の衛生害虫の侵入、繁殖を防ぐため、汚液、汚臭がもれないものであること。

図9 便所



換気扇等

けい光灯等

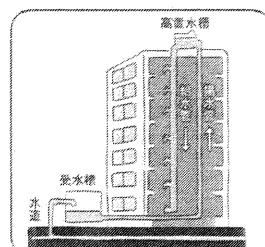
タンク水、井戸水等の場合
記入

次亜塩素酸ナトリウムなど

特殊な機器を記入

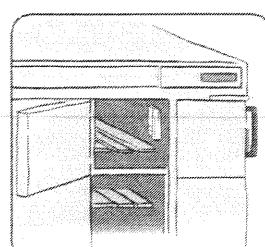
手洗い設備は5と同じ。床には排水溝を設ける。汲取口、浄化槽のマンホール等が食品取扱施設に影響しない場所にあること。

図9 給水設備



貯水槽を使用する水、井戸水等を使用する場合は、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。

図8 計器類



冷蔵庫内及び調理場内に温度計を設置すること。

営業開始後に必要な届出とは？

変更届

- 次のような変更を生じたときは、変更届に営業許可書を添えて、変更のあった日から10日以内に提出してください。
なお、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
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、 営業設備の大要・配置図 各2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になりますので、事前に御相談ください。	

廃業届

- 次のような場合、廃業届に営業許可書を添えて、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、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、事前に御相談ください。

その他

- 法令等で届出事項等があらかじめ定められているものがありますので十分注意してください。

例

生食用かき取扱い届、食品衛生管理者選任（変更）届、ふぐ取扱所認証書交付申請書、ふぐ加工製品取扱届、生食用食肉の取扱い開始報告書等

再登録

- 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をすることが必要です。許可期限満了日の約1か月前に下記書類を提出してください。

- 1 営業許可申請書
- 2 現に受けている営業許可書（営業設備の大要・配置図添付）
- 3 営業許可更新手数料
- 4 1年以内に行った水質検査成績書（貯水槽使用水、井戸水使用の場合）
- 5 食品衛生責任者の資格を証明するもの（食品衛生責任者手帳等）

※なお、基準に適合しない場合は営業許可は更新されません。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。

食品関係手数料一覧(平成23年4月1日現在)

※多摩地区(八王子市及び町田市を除く)、島しょにおける手数料です。

(特別区、八王子市及び町田市については各保健所にお問い合わせください。)

食品衛生法関係			
	営業種目	新規	更新
調理	飲食店営業	18,300	8,900
	喫茶店営業	15,800	8,200
移動・臨時	飲食店営業(移動・臨時)	6,500	4,500
	菓子製造業(移動・臨時)	6,500	4,500
自動販売機	飲食店営業(自動販売機)	7,800	5,100
	喫茶店営業(自動販売機)	7,200	5,100
	乳類販売業(自動販売機)	7,200	5,100
	食肉販売業(自動販売機)	7,200	5,100
	氷雪製造業(自動販売機)	9,900	6,100
	乳類販売業	15,800	8,200
販売業	食肉販売業	15,800	8,200
	魚介類販売業	15,800	8,200
	氷雪販売業	15,800	8,200
	菓子製造業	21,600	14,000
製造業等	あん類製造業	21,600	14,000
	アイスクリーム類製造業	21,600	14,000
	乳処理業	25,200	16,000
	特別牛乳搾取処理業	25,200	16,000
	乳製品製造業	25,200	16,000
	集乳業	15,800	8,200
	食肉処理業	25,200	16,000
	食肉製品製造業	25,200	16,000
	魚介類せり売営業	25,200	16,000
	魚肉ねり製品製造業	21,600	14,000
	食品の冷凍又は冷蔵業	25,200	16,000
	食品の放射線照射業	25,200	16,000
	清涼飲料水製造業	25,200	16,000
	乳酸菌飲料製造業	21,600	14,000
	氷雪製造業	25,200	16,000
	食用油脂製造業	25,200	16,000
	マーガリン又はショートニング製造業	25,200	16,000
	みそ製造業	21,600	14,000
	醤油製造業	21,600	14,000
	ソース類製造業	21,600	14,000
	酒類製造業	21,600	14,000
	豆腐製造業	21,600	14,000
	納豆製造業	21,600	14,000
	めん類製造業	21,600	14,000
	そうざい製造業	25,200	16,000
	缶詰又は瓶詰食品製造業	25,200	16,000
	添加物製造業	25,200	16,000

条例関係			
	営業種目	新規	更新
販売業	行商	1,800	—
	行商(再交付)	1,100	—
	食料品等販売業	13,200	7,800
	つけ物製造業	13,200	7,800
	製菓材料等製造業	13,200	7,800
	粉末食品製造業	13,200	7,800
製造業等	そう菜半製品製造業	13,200	7,800
	調味料等製造業	13,200	7,800
	魚介類加工業	13,200	7,800
	液卵製造業	13,200	7,800

風営適正化法による許可・届出の対象となる営業

☆ 風俗営業 を営む場合は、公安委員会の許可が必要になります。

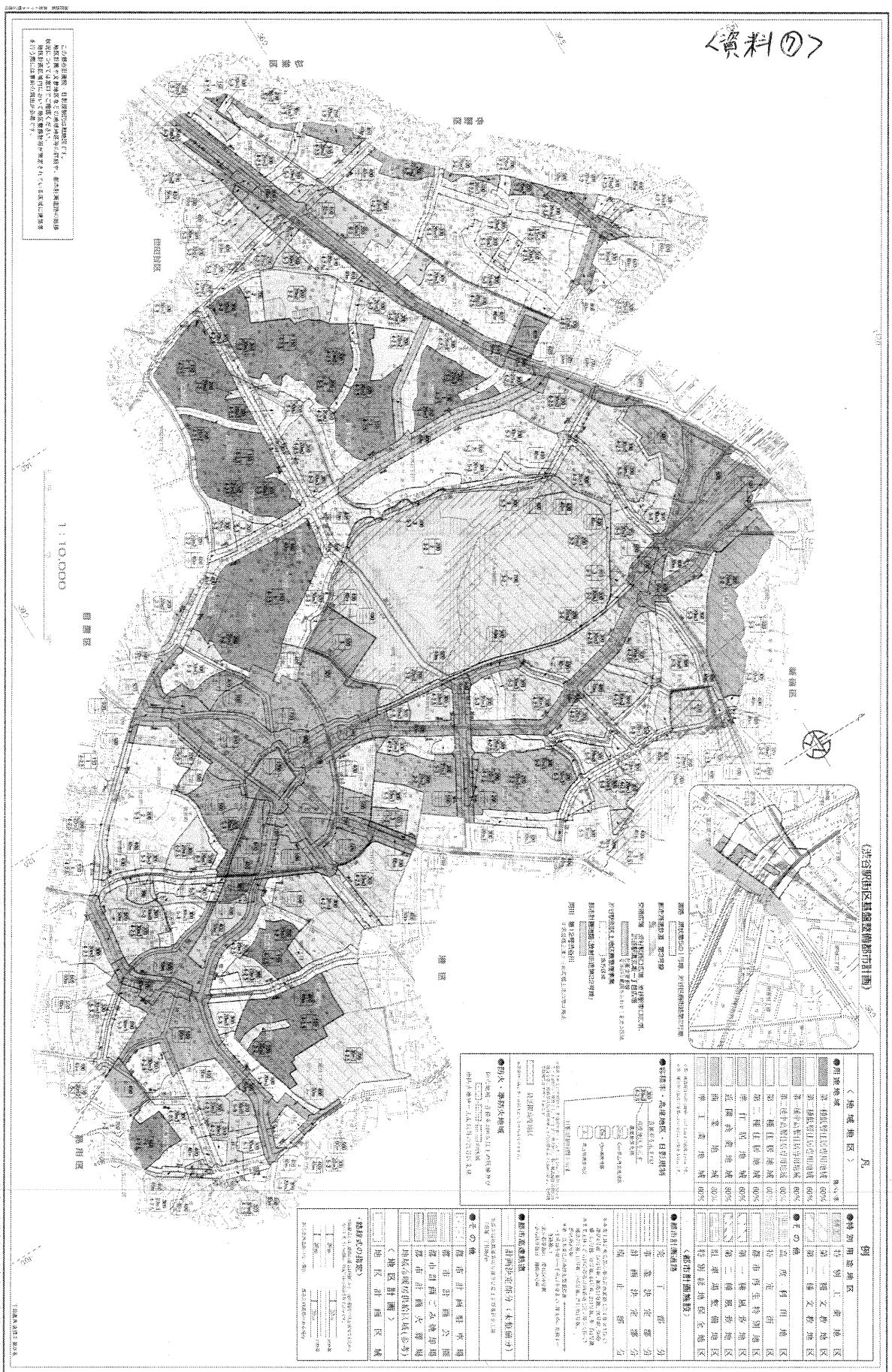
☆ 性風俗関連: 特殊営業・深夜酒類提供飲食店営業 を営む場合は、公安委員会への届出が義務付けられています。

業種別		定義
風俗営業	接待飲食等営業	1号営業 キャバレー等 キャバレーその他設備を設けて客にダンスをさせ、かつ、客の接待をして客に飲食させる営業
		2号営業 料理店・社交飲食店等 待合、料理店、カフェその他設備を設けて客の接待をして客に遊興又は飲食をさせる営業(1号営業に該当する営業を除く。)
		3号営業 ダンス飲食店 ナイトクラブその他設備を設けて客にダンスをさせ、かつ、客に飲食させる営業(1号営業に該当する営業を除く。)
		4号営業 ダンスホール等 ダンスホールその他設備を設けて客にダンスをさせる営業
		5号営業 低照度飲食店 喫茶店、バーその他設備を設けて客に飲食をさせる営業で、客席における照度を10ルクス以下として営むもの(1号～3号営業に該当する営業を除く。)
		6号営業 区画席飲食店 喫茶店、バーその他設備を設けて客に飲食をさせる営業で、他から見通しが困難であり、かつ、その広さが5平方メートル以下である客席を設けて営むもの
	遊技場営業	7号営業 マージャン店・パチンコ店等 マージャン、パチンコその他設備を設けて客に射幸心をそそるおそれのある遊技をさせる営業
		8号営業 ゲームセンター等 スロットマシン、テレビゲーム機その他の遊技設備で本来の用途以外の用途として射幸心をそそるおそれのある遊技に用いることができるものを備える店舗その他これに類する区画された施設において当該遊技設備により客に遊技をさせる営業(7号営業に該当する営業を除く。)
性風俗関連特殊営業	店舗型性風俗特殊営業	1号営業 ソーブランド 浴場業の施設として個室を設け、当該個室において異性の客に接觸する役務を提供する営業
		2号営業 店舗型ファッショナブルス 個室を設け、当該個室において異性の客の性的好奇心に応じてその客に接觸する役務を提供する営業(1号営業に該当する営業を除く。)
		3号営業 スードスタジオ・個室ビデオ・のぞき部屋・ストリップ劇場等 専ら、性的好奇心をそそるため衣服を脱いだ人の姿態を見せる興行その他の善良の風俗又は少年の健全な育成に与える影響が著しい興行の用に供する興行場として政令で定めるものを経営する営業
		4号営業 ラブホテル・モーテル・レンタルルーム 専ら、異性を同伴する客の宿泊(休憩を含む。)の用に供する政令で定める施設を設け、当該施設を当該宿泊に利用させる営業
		5号営業 アダルトショップ・大人のおもちゃ屋等 店舗を設けて、専ら、性的好奇心をそそる写真、ビデオテープその他の物品で政令で定めるものを販売し、又は貸し付ける営業
	6号営業 出会い系喫茶 店舗を設けて、専ら、面識のない異性との一時の性的好奇心を満たすための交際(会話を含む。)を希望する者に対し、当該店舗内においてその者が異性の姿態若しくはその画像を見ていた面会の申込みを当該異性に取り次ぐこと又は当該店舗内に設けた個室若しくはそれに類する施設において異性と面会する機会を提供することにより異性を紹介する営業	
映像送信型性風俗特殊営業	無店舗型性風俗特殊営業	1号営業 派遣型ファッショナブルス等 人の住居又は人の宿泊の用に供する施設において異性の客の性的好奇心に応じてその客に接觸する役務を提供する営業で、当該役務を行なう者を、その客の依頼を受けて派遣することにより営むもの
		2号営業 アダルトビデオ等通信販売営業 電話その他の方法による客の依頼を受けて、専ら、性的好奇心をそそる写真、ビデオテープその他の物品で政令で定めるものを販売し、又は貸し付ける営業で、当該物品を配達し、又は配達されることにより営むもの
店舗型電話異性紹介営業	インターネット等利用のアダルト画像送信営業 専ら、性的好奇心をそそるため性的な行為を表す場面又は衣服を脱いだ人の姿態の映像を見せる営業で、電気通信設備を用いてその客に当該映像を伝達することにより営むもの	
無店舗型電話異性紹介営業	テレホンクラブ(入店型) 店舗を設けて、専ら、面識のない異性との一時の性的好奇心を満たすための交際(会話を含む。)を希望する者に対し、会話(伝言のやり取り含む。音声によるものに限る。)の機会を提供することにより異性を紹介する営業で、その一方の者からの電話による会話の申込みを電気通信設備を用いて当該店舗内に立ち入らせた他の一方の者に取り次ぐことによって営むもの	
深夜酒類提供飲食店営業	ツーショットダイヤル・伝言ダイヤル等(無店舗型テレクラブ) 専ら、面識のない異性との一時の性的好奇心を満たすための交際(会話を含む。)を希望する者に対し、会話(伝言のやり取り含む。音声によるものに限る。)の機会を提供することにより異性を紹介する営業で、その一方の者からの電話による会話の申込みを電気通信設備を用いて他の一方の者に取り次ぐことによって営むもの	
深夜酒類提供飲食店営業	バー、酒場等、深夜(午前0時から日の出時)において、設備を設けて客に酒類を提供して営む飲食店営業(営業の常態として、通常主食と認められる食事を提供して営むものを除く。)	

渋谷区都市計画図・日影規制図 平成26年6月16日施行

平成26年6月16日施行

〈資料⑦〉



別記様式第41号（第78条関係）

	※受理 年月日		※受理 番号																																																			
深夜における酒類提供飲食店営業営業開始届出書																																																						
風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律第33条第1項の規定により届出をします。																																																						
年　　月　　日																																																						
東京都公安委員会殿																																																						
届出者の氏名又は名称及び住所																																																						
印																																																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">(ふりがな) 氏名又は名称</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td>住 所</td> <td colspan="3">〒 () () 局 番</td> </tr> <tr> <td>(ふりがな) 法人にあつては、 その代表者の氏名</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td>(ふりがな) 営業所の名称</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td>営業所の所在地</td> <td colspan="3">〒 () () 局 番</td> </tr> <tr> <td rowspan="6" style="vertical-align: top;">営業所の構造及び設備の概要</td> <td colspan="3">建物の構造</td> </tr> <tr> <td colspan="3">建物内の営業所の位置</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">客室数</td> <td style="text-align: center;">室</td> <td style="text-align: center;">営業所の床面積</td> <td style="text-align: center;">m^2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">客室の総床面積</td> <td style="text-align: center;">m^2</td> <td style="text-align: center;">各客室の床面積</td> <td style="text-align: center;">m^2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">照明設備</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">音響設備</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">防音設備</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">その他</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>				(ふりがな) 氏名又は名称				住 所	〒 () () 局 番			(ふりがな) 法人にあつては、 その代表者の氏名				(ふりがな) 営業所の名称				営業所の所在地	〒 () () 局 番			営業所の構造及び設備の概要	建物の構造			建物内の営業所の位置			客室数	室	営業所の床面積	m^2	客室の総床面積	m^2	各客室の床面積	m^2	照明設備				音響設備				防音設備				その他			
(ふりがな) 氏名又は名称																																																						
住 所	〒 () () 局 番																																																					
(ふりがな) 法人にあつては、 その代表者の氏名																																																						
(ふりがな) 営業所の名称																																																						
営業所の所在地	〒 () () 局 番																																																					
営業所の構造及び設備の概要	建物の構造																																																					
	建物内の営業所の位置																																																					
	客室数	室	営業所の床面積	m^2																																																		
	客室の総床面積	m^2	各客室の床面積	m^2																																																		
	照明設備																																																					
	音響設備																																																					
防音設備																																																						
その他																																																						

備考

- 1 ※印欄には、記載しないこと。
- 2 届出者は、氏名を記載し及び押印することに代えて、署名することができる。
- 3 「建物の構造」欄には、木造家屋にあつては平家建又は2階建等の別を、木造以外の家屋にあつては鉄骨鉄筋コンクリート造、鉄筋コンクリート造、鉄骨造、れんが造又はコンクリートブロック造の別及び階数（地階を含む。）の別を記載すること。
- 4 「建物内の営業所の位置」欄には、営業所の位置する階の別及び当該階の全部又は一部の使用の別を記載すること。
- 5 「照明設備」欄には、照明設備の種類、仕様、基数、設置位置等を記載すること。
- 6 「音響設備」欄には、音響設備の種類、仕様、台数、設置位置等を記載すること。
- 7 「防音設備」欄には、防音設備の種類、仕様等を記載すること。
- 8 「その他」欄には、出入口の数、間仕切りの位置及び数、装飾その他の設備の概要等を記載すること。
- 9 所定の欄に記載し得ないときは、別紙に記載の上、これを添付すること。
- 10 用紙の大きさは、日本工業規格A4とすること。

別記様式第42号（第78条関係）

営業の方法

営業所の名称

営業所の所在地

営業時間	午前 午後	時	分から	午前 午後	時	分まで
18歳未満の者を従業者として使用すること	①する ②しない ①の場合：その者の従事する業務の内容（具体的に）					
18歳未満の者を客として立ち入らせること	①する ②しない ①の場合：保護者が同伴しない18歳未満の者を客として立ち入らせることを防止する方法					
飲食物（酒類を除く。）の提供	①する ②しない ①の場合：提供する飲食物の種類及び提供の方法					
酒類の提供	提供する酒類の種類及び提供の方法 20歳未満の者への酒類の提供を防止する方法					
客に遊興をさせる場合はその内容及び時間帯	遊興の内容					
	時 間 帯					
	午前 午後					
当該営業所において他の営業を兼業すること	①する ②しない ①の場合：当該兼業する営業の内容					

備考

- 1 「提供する飲食物の種類及び提供の方法」欄には、営業において提供する飲食物（酒類を除く。）のうち主なもの種類及びその提供の方法（調理の有無、給仕の方法等）を記載すること。
- 2 「提供する酒類の種類及び提供の方法」欄には、営業において提供する酒類（ビール、ウイスキー、日本酒等）のうち主なもの種類、その提供の方法（調理の有無、給仕の方法等）を記載すること。
- 3 「20歳未満の者への酒類の提供を防止する方法」欄には 20 歳未満の者に酒類の提供を防止する方法を記載すること。
- 4 「遊興の内容」欄には、遊興の種類（ダンス、ショウ、生演奏、ゲーム等）、これを行う方法（不特定多数の客に見せる、聞かせる等。カラオケ、楽器等を利用して遊興させる場合は、その利用方法。）を記載すること。
- 5 所定の欄に記載し得ないときは、別紙に記載の上、これを添付すること。
- 6 用紙の大きさは、日本工業規格 A4 とすること。