

食品営業許可申請の手続き

飲食店や食品の製造業など、食品を扱うお店を始めるには、営業許可を受ける必要があります。お店の営業形態や、扱う食品の種類によって必要な設備や基準が異なります。

必ず事前に、店の所在地の区福祉保健センター生活衛生課にご相談ください（専門的な説明を行う場合がありますので、日本語が理解できる方の同伴をお願いします。）

なお、建築基準法や消防法など、他法令に適合しているかどうかは、それぞれ管轄の部署にご確認ください。

1 申請から許可までの手続きの流れ



図面相談

工事を行う前に、お店の図面を持ってご相談ください。
内容によっては、施設基準を満たすように変更が必要な場合があります。



申請

工事が完了する**約15日前**に申請書類を提出し、手数料を納付してください。
申請書類の受付後、お店の調査の日程を予約します。



施設調査

工事が完了した後、施設基準に適合しているかお店の調査を行います。
不適項目があった場合は、改善後に再調査します。



許可・開店

お店の調査で施設基準に適合していることが確認できれば、調査から数日で許可となります。許可証を受け取り、お店の営業を始めることができます。
(営業後に変更したことがありましたら、ご相談ください。)

2 申請に必要なもの

- 営業許可申請書
- 施設の構造及び設備を示す図面
- 申請者
 - 個人：住所・氏名・生年月日が確認できる公の証明書（住民票、在留カードなど）*コピー可
 - 法人：原則、提示書類は不要ですが、法人番号が必要です。
- 食品衛生責任者の資格を証するもの *コピー可（「食品衛生責任者養成講習会修了証」など）
→詳しくは「3 食品衛生責任者の選任」を参照
- 申請手数料（現金のみ、カード・電子マネー不可）
例) 飲食店営業18,000円 菓子製造業16,000円
- 製造工程の概要（製造業を行う場合のみ）
- 水質検査成績書の写し（水道水以外の水を使用する場合のみ）

横浜市 食品営業 🔍



3 食品衛生責任者の選任

営業者は食品衛生責任者を選任する必要があります。資格を持っていない場合は、食品衛生責任者養成講習会を受講してください（横浜市以外の自治体を実施した講習会を受講していれば新たな受講は不要）。

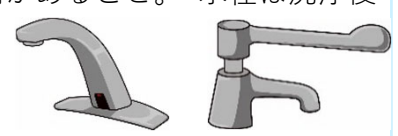
食品衛生責任者養成講習会に関する問い合わせ先

一般社団法人 横浜市食品衛生協会（横浜市区南区井土ヶ谷下町17-5）

TEL：045-711-1911 <http://www.fha-yokohama.jp/>



施設基準に適合しているか✓

施設全般			
①	施設は屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を行うために必要な構造設備と広さがあること。		<input type="checkbox"/>
作業区分に応じた区画等			
②	食品等への汚染を防ぐため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。 * 自宅の台所を許可施設と兼用することはできません。		<input type="checkbox"/>
施設の構造及び設備			
③	床・壁・天井	清掃、洗浄、消毒が容易にできる構造かつ材質であること。 清掃等に水を使う施設の場合、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であり、内壁は床面から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。	<input type="checkbox"/>
④	照明設備	作業、清掃等を十分に行えるよう必要な照度が確保できること。	<input type="checkbox"/>
⑤	換気設備	食品等を扱う場所の真上は、結露による水滴で食品を汚染しないよう換気ができる構造や設備があること。	<input type="checkbox"/>
⑥	手洗設備	従事者の手指を洗浄消毒できる流水式手洗い設備があること。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。 (自動水栓や肘で操作できるレバーの水栓等)	<input type="checkbox"/>
			
⑦	洗浄設備	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があること。	<input type="checkbox"/>
⑧	排水設備	十分な排水機能があり、水で洗浄する区画及び廃水等が流れる区画の床面にあること。汚水の逆流により食品の汚染がないよう配管され、施設外に適切に排出できること。	<input type="checkbox"/>
⑨	冷蔵・冷凍設備	必要に応じて冷蔵庫、冷凍庫を設置すること。（* 温度計を備えること）	<input type="checkbox"/>
⑩	保管設備	原材料を衛生的に保管できる設備があること。薬剤は食品と区分して保管できること。	<input type="checkbox"/>
⑪	トイレ・専用の手洗設備	作業場を汚染しない構造で、専用の流水式手洗い設備があること。	<input type="checkbox"/>

飲食店営業の図面の例（図面には寸法を入れてください） 定規を使い、ボールペンで記載すること

