

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、営業許可を取得する必要があります。

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、出店する区の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についても、それぞれの所管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

① 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していただく場合があります。

② 申請

工事が完成する1～2週間前に申請書と添付書類、申請手数料を持って、生活衛生課の窓口申請してください。申請書類の受付後、現地調査の日程を調整します。

③ 施設調査

工事が完成した後に、施設基準に適合しているか現地調査を行います。不備があった場合は、改善後に再調査を行います。

④ 許可・開店

現地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5日程度で許可となります。許可証を受け取り、お店の営業を始めることができます。

なお、営業を始めた後、営業者の変更や、個人営業から法人営業に変わる場合は、新規で許可を取り直す必要があります。

2 申請に必要なもの

(1) 営業許可申請書

(2) 添付書類

- ① 個人で営業する場合、住所・氏名・生年月日が確認できる公的な証明書（住民票、在留カードなど）
法人で営業する場合、法務局が発行する登記事項証明書

※ どちらも原本を提示。住民票や登記事項証明書は発行から6ヶ月以内のもの。

- ② 食品衛生責任者の資格を証明するもの（持っていない場合は3をご確認ください）

- ③ 食品衛生責任者になる方の証明写真（3cm×4cm）

- ④ 製造工程の概要（製造業を行う場合のみ）

- ⑤ 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）

(3) 申請手数料（現金のみ、カード支払い不可）

例) 飲食店営業 18,000円 菓子製造業 16,000円

3 食品衛生責任者

お店には、食品衛生責任者を1名設置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不要です）。

【食品衛生責任者養成講習会に関するお問い合わせ先】

一般社団法人 横浜市食品衛生協会 （横浜市南区井土ヶ谷下町17-5）

TEL:045-711-1911 FAX:045-711-6242 <http://www.fha-yokohama.jp/>

施設基準（抜粋）

施設		
不衛生な場所に位置していないこと。周囲は清掃しやすく、排水がよいこと。		
調理場		
①	区画	調理場は食品を取り扱うための専用の場所とし、住居とは壁やガラス戸などで完全に区画されていること。 調理場と客席は、カウンター等の隔壁により客が容易に立ち入れない構造とすること（製造業はカウンター形式ではなく、完全に区画された製造室とすること）
②	内壁	床から1 m以上の高さまで、耐水性の材料で作られていること
③	床	耐水性の材料で作られ、清掃しやすく、排水がよいこと
④	洗浄設備	十分な数の流しを設置すること
⑤	手洗い設備	使用に便利な位置に、手洗い器を設置すること。また、アルコールなどの殺菌剤を置くこと
⑥	冷蔵・冷凍設備	冷蔵庫、冷凍庫には、それぞれ見やすい位置に温度計を設置すること
⑦	収納設備	食品や食器類を衛生的に保管できる戸棚を設置すること
⑧	廃棄物容器	不浸透性の材料で作られ、ふた付きで十分な容量があること
客席等		
⑨	客用手洗い設備	使用に便利な位置に手洗い器を設置すること（その場で客に飲食をさせない場合は不要）
⑩	トイレと手洗い設備	従事者用及び客用のトイレと手洗い器を設置すること（従業員用と客用と兼用することができます）。また、手洗い器は設置する位置により、客用の手洗い器と兼用ができる場合があります。
⑪	更衣室	更衣室又はロッカー、衣装ケースを設置すること

飲食店営業の図面の例（図面には寸法を入れてください）

