

営業を行うためには、区役所衛生課等に許可の申請を行い、事前に営業許可を受ける必要があります。

手続きの流れ

① 事前相談

- ◆ 施設の工事開始前に、図面を持参の上、区役所衛生課等に相談してください。
- ◆ 営業許可を受けるには、**施設基準に合う施設であることが必要です。**
- ◆ 営業者は、**食品衛生責任者**を定めなければなりません。**有資格者※**がない場合は、営業者本人か選任予定の者が養成講習会を受講し、食品衛生責任者の資格を取得してください。

※食品衛生責任者の資格

食品衛生監視員、食品衛生管理者、調理師、製菓衛生師、栄養士、管理栄養士、船舶料理士 等
都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会受講者

② 申請書類の提出

オンライン申請も可能です。



- ◆ 開店予定日に間に合うよう、十分に余裕をもって申請してください。
(標準処理期間は10日です。)

返却できませんので、控えが必要な場合は2部御用意ください。

申請の際に必要な書類(提出書類)

- 1 営業許可申請書(衛生課で配布・ホームページに掲載)
- 2 施設の構造及び設備を示す図面
- 3 水質検査の結果を証する書類の写し※
※水道直結・専用水道・簡易専用水道・小規模受水槽水道の水を使用する場合は**不要**。
- 4 許可申請手数料(円)

申請の際に確認する書類(確認後、返却します。)

- 1 食品衛生責任者の資格を証明するもの(原本又は写しの提示)
- 2 **法人の場合**は、登記事項証明書(最新情報、原本又は写し提示)

③ 調査日程相談

- ◆ 申請受付後に、調査担当者と工事の進行状況や連絡方法、調査日時についてご相談ください。

④ 実地調査・審査

- ◆ 実地調査の際は営業者が立ち会ってください。
- ◆ 実地調査の結果、不適事項の改善指導を受けた場合は、改めて調査日程を決め、改善後に再調査を受けてください。
- ◆ 実地調査後に、内容審査があります。審査が終了し、許可がおりるまでは営業を開始できません。

⑤ 営業許可書交付

- ◆ 審査が終了し、許可がおりると、保健所から営業許可書が交付されます。来所のうえ、お受け取りください。

⑥ 営業開始

- ◆ 営業許可事項(施設の所在地/施設の名称、屋号又は商号/許可を受けた年月日及び許可番号/営業の種類/営業許可期間/許可条件)の揭示義務があります。最終ページの参考様式を御参照ください。(営業許可書をそのまま掲示しても可)。
- ◆ 食品衛生責任者が誰か分かるよう、「氏名の揭示」や「帳簿への記録」などをしましょう。

営業施設の共通基準(一部抜粋)

	1 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
区画	2 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの(以下「食品等」という。)への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業員の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。
汚染防止・防そ防虫	3 施設の構造及び設備 (1) じんあい、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
天井・床面	(2) 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。 (3) 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒(以下この表において「清掃等」という。)を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。 (4) 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であり、内壁は床面から容易に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。
照明	(5) 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
給水設備	(6) 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。 (7) 法第13条第1項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあっては(6)の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるように定めがある食品を取り扱う営業にあっては(6)の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
手洗い設備	(8) 従業員の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、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。
排水設備	(9) 排水設備は次の要件を満たすこと。 ア 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。 イ 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。 ウ 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。
冷蔵・冷凍設備	(10) 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第13条第1項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。
防そ防虫	(11) 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
便所	(12) 次に掲げる要件を満たす便所を従業員の数に応じて有すること。 ア 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 イ 専用の流水式手洗い設備を有すること。
保管設備	(13) 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
廃棄物容器	(14) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
容器包装場所	(15) 製品を包装する営業にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。(飲食店は適用外:5その他(1))

更衣場所	(16) 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。
洗浄設備	(17) 食品等を洗浄するため、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を有すること。
保管・計量器 (添加物)	(18) 添加物を使用する施設にあっては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。
機械器具等	4 機械器具 (1) 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この表において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。 (2) 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。 (3) 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。 (4) 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
運搬容器	(5) 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
温度計等	(6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
清掃用具・ 掲示	(7) 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。
	5 その他 (1) 飲食店営業にあっては、3の項(15)の基準を適用しない。
簡易な営業	(2) 飲食店営業のうち、簡易な営業(そのままの状態での飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業(喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。)を含む。)をする場合にあっては、(1)の規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。 ア 床面及び内壁にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。 イ 排水設備にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。 ウ 冷蔵又は冷凍設備にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。 エ 食品を取り扱う区域にあっては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造である場合は、区画されていることを要しないこととすることができる。
自動車	(3) 飲食店営業及び菓子製造業のうち、自動車において調理又は製造をする場合にあっては、3の項(4)、(9)、(12)及び(16)の基準を適用しない。 (6) 魚介類販売業のうち、自動車において行う営業にあっては、3の項(12)、(13)及び(16)の基準を適用しない。 (7) 食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、3の項(12)、(13)及び(16)並びに4の項(5)の基準を適用しない。
冷凍食品製造 (冷凍食品製造業・複合型 冷凍食品製造業以外)	(8) 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、1の項から4の項までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。 ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。 イ 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。 ウ 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。 エ 製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。
密封包装食品 製造 (密封包装食品製造業以外)	(9) 密封包装食品製造業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあっては、1の項から4の項までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。 ア 原材料の保管及び前処理又は調査並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。 イ 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍設備を有すること。 ウ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

業種ごとの基準(一部抜粋)

飲食店営業	自動車	(1) 自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。 ア 簡易な営業(そのままの状態での飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業(喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。)を含む。)にあっては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。 イ 比較的大量の水を要しない営業にあっては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。 ウ 比較的大量の水を要する営業にあっては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
菓子製造業	施設	(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
	設備	(2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を備えること。 (3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。
	生あん製造施設	(4) シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合にあっては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。
	自動車	(5) 自動車において製造をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。 ア 簡易な営業にあっては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。 イ 比較的大量の水を要しない営業にあっては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。 ウ 比較的大量の水を要する営業にあっては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
魚介類販売業	施設	(1) 原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
	設備	(2) 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。
	生食用鮮魚介類取扱い施設	(3) 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。
	かき処理施設	(4) かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。 ア 必要に応じて浄化設備を有すること。 イ かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。 ウ かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。
	自動車	(5) 自動車において行う営業にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。 ア 1日の営業において18リットル以上の水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。ただし、自動車において魚介類を身おろし又は切り身に調理する場合は、200リットル以上の貯水設備とする。 イ 自動車において魚介類を身おろし又は切り身に調理する場合は、食品等の流水式洗浄設備及び処理台が設けられていること。
食肉販売業	施設	(1) 処理室を有すること。
	設備	(2) 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。 (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
	容器	(4) 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
そうざい製造業	施設	(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
	設備	(2) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。 (3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。
漬物製造業	施設	(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
	設備	(2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。 (3) 浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵設備を有すること。

自動車による営業区域について

「神奈川県内のいずれかの自治体で令和3年6月1日以降に営業許可を受けた営業車については、神奈川県内の許可を受けた自治体以外でも営業することを認める。」という申し合わせを神奈川県内の自治体で行っています。

そのため、自動車による営業については、以下の所在地を管轄する自治体宛て申請し、許可を受ければ、神奈川県内の他自治体で営業許可を受ける必要はありません。

- (1) 営業車の車庫(車の保管場所)の所在地
- (2) 営業車を管理する事務所等の所在地(下処理用の調理施設等)
- (3) 営業者の住所(法人の場合は、主たる事務所の所在地)
- (4) 営業車の主たる営業地((1)~(3)がいずれも県外の場合)

(1)~(4)のうち、神奈川県内に所在するものが、一番小さい番号を所管する自治体宛て申請してください。

(例1) 車庫が川崎市にあり、営業地が横浜市の場合 ⇒ 川崎市宛て申請

(例2) 車庫が川崎市にあり、営業者の住所が横浜市にあり、営業地が相模原市の場合 ⇒ 川崎市宛て申請

(例3) 車庫・事務所・住所がいずれも県外で、営業地が川崎市の場合 ⇒ 川崎市宛て申請

自動車の給水・廃水タンク容量について

飲食店営業、菓子製造業では、食品の取扱いの程度(調理の複雑性や品目数、食器が使い捨てか等)により、必要なタンク容量が異なります。

① 給水・廃水タンクの容量が40リットル程度

- ・簡易な調理のみ(温める、揚げる、盛り付ける等)を行うこと、又は単一品目のみを取り扱うこと。
- ・使い捨て食器を使用すること。

② 給水・廃水タンクの容量が80リットル程度

- ・大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行うこと、又は複数品目を取り扱うこと。
- ・使い捨て食器を使用すること。

③ 給水・廃水タンクの容量が200リットル程度

- ・大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理を行うこと。
- ・通常の食器も使用できる。

事前相談及び申請時には以下の情報を整理いただき、必要なタンク容量を検討ください。

品目(メニュー)の数／品目(メニュー)／調理工程／仕込み場所(食材の仕込みや器具等の洗浄消毒を行う施設)*の有無／使用する食器の種類

※仕込み場所については、衛生的に食品を取り扱う必要があるため、営業許可を取得してください。

(例1) 3品目／ポテト・フライドチキン・コロッセ／全て購入した半製品を同じフライヤーで揚げる

／使い捨て食器に盛り付けて提供 ⇒ 共通した簡易な調理のみを行うため、40リットルで営業可能

(例2) 1品目／焼鳥／カット済みの鶏肉を車内で串うちし、焼き台で焼く／使い捨て食器に盛り付けて提供

⇒ 簡易な調理を超えるが、単一品目のみの取扱いなので、40リットルで営業可能

(例3) 2品目／フライドチキン・ドリンク／購入した半製品を揚げる・ドリンクサーバーから注ぐ

／使い捨て食器に盛り付けて提供

⇒ 2種類の行為だが、簡易な調理のみを行うため、40リットルで営業可能

自動車による営業では、食中毒等発生防止のため、次の食品は提供を控えてください。提供する場合は、衛生確保ができる十分な設備を有していることの説明を求めます。

- ・既製品以外の氷(冷却など調理に使用する場合も含む。)
- ・非加熱又は加熱不十分な状態で喫食する食肉、魚介類又は卵を含む食品
- ・既製品又は半製品を用いて調理等した食品以外の食品(営業車内で生鮮食品を下処理から調理する等)

各種申請手数料

食品営業許可手数料

短期営業：1日以上5か月まで

業種	新規	継続	短期	業種	新規	継続	短期
飲食店営業	16,000	12,000	8,000	氷雪製造業	21,000	15,750	10,500
調理の機能を有する自動販売機	9,600	7,200	4,800	液卵製造業	14,000	10,500	7,000
食肉販売業	9,600	7,200	4,800	食用油脂製造業	21,000	15,750	10,500
魚介類販売業	9,600	7,200	4,800	みそ又はしょうゆ製造業	16,000	12,000	8,000
魚介類競り売り営業	21,000	15,750	10,500	酒類製造業	16,000	12,000	8,000
集乳業	9,600	7,200	4,800	豆腐製造業	14,000	10,500	7,000
乳処理業	21,000	15,750	10,500	納豆製造業	14,000	10,500	7,000
特別牛乳搾取処理業	21,000	15,750	10,500	麺類製造業	14,000	10,500	7,000
食肉処理業	21,000	15,750	10,500	そうざい製造業	21,000	15,750	10,500
食品の放射線照射業	21,000	15,750	10,500	複合型そうざい製造業	21,000	15,750	10,500
菓子製造業	14,000	10,500	7,000	冷凍食品製造業	21,000	15,750	10,500
アイスクリーム類製造業	14,000	10,500	7,000	複合型冷凍食品製造業	21,000	15,750	10,500
乳製品製造業	21,000	15,750	10,500	漬物製造業	14,000	10,500	7,000
清涼飲料水製造業	21,000	15,750	10,500	密封包装食品製造業	21,000	15,750	10,500
食肉製品製造業	21,000	15,750	10,500	食品の小分け業	14,000	10,500	7,000
水産製品製造業	16,000	12,000	8,000	添加物製造業	21,000	15,750	10,500

*令和3年5月31日までに営業許可を受けた方（改正前の食品衛生法の許可を受けた方）が、有効期間満了に伴って申請する場合、書類上は新規として扱われますが、手数料は継続の値段が適用されます。

条例関係手数料

心ぐ認証店	8,200	心ぐ認証店書換・再交付	2,700
-------	-------	-------------	-------

連絡先

川崎区 044-201-3221	幸区 044-556-6683	中原区 044-744-3273	高津区 044-861-3323
宮前区 044-856-3272	多摩区 044-935-3308	麻生区 044-965-5164	
健康福祉局保健医療政策部中央卸売市場食品衛生検査所（北部市場内施設） 生活衛生課〔監視・表示〕（一部の大規模施設など）			044-975-2245 044-200-2452

（営業所の所在地を所管する区役所衛生課等）受付時間：平日8時30分～12時、13時～17時

他法令の遵守について

営業許可は食品衛生法によるものですが、営業内容や施設の規模によって他法令を遵守する必要があります。

建築基準法について

内装や設備等を変更する場合においても建築基準法に適合させる必要がありますので、建築士に御相談ください。用途の変更や増築等を行う前に、確認申請が必要となる場合があります。

（問合せ先）まちづくり局指導部建築審査課

川崎・幸区 044-200-3016	中原・高津区 044-200-3020	宮前・多摩・麻生区 044-200-3045
-----------------------	------------------------	---------------------------

環境法について

地域の環境保全のため、飲食店・弁当仕出屋等のちゅう房施設等を設置・変更・廃止する際に条例等に基づく届出が必要となる場合があります。施設の設置や変更を行う場合は、工事の着手制限がありますので、事前相談をお願いしています。

（問合せ先）環境局環境対策部環境対策推進課
044-200-2506

消防法について

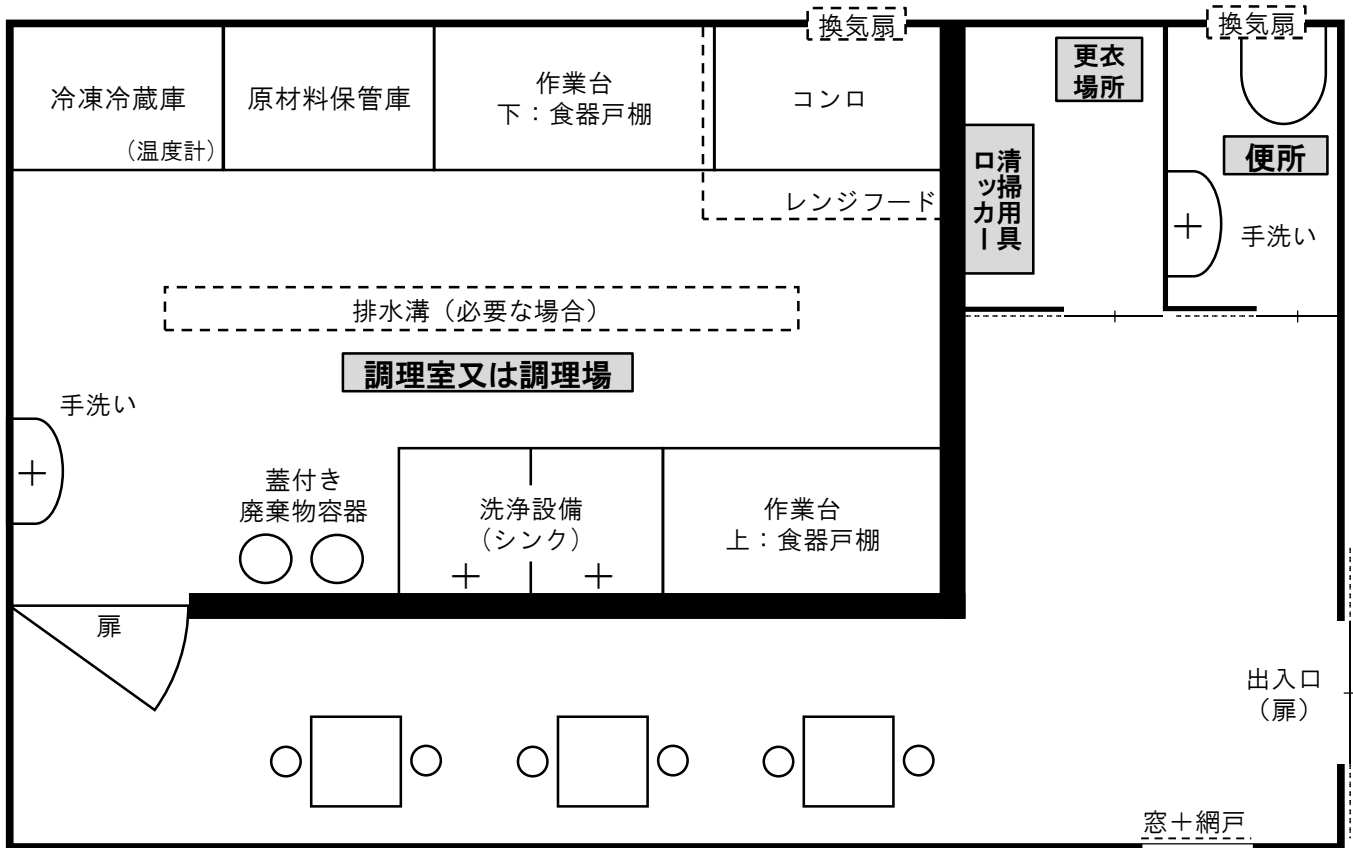
川崎市火災予防条例に基づき、使用開始する7日前までに防火対象物の使用開始の届出が必要になります。また、火を使用する全ての飲食店の厨房に消火器の設置が必要となるほか、飲食店として使用することにより、建物全体の消防法の用途が変更となり、新たな消防用設備等の設置が必要となる場合がありますので、事前に管轄する消防署へ御相談ください。

（問合せ先）*

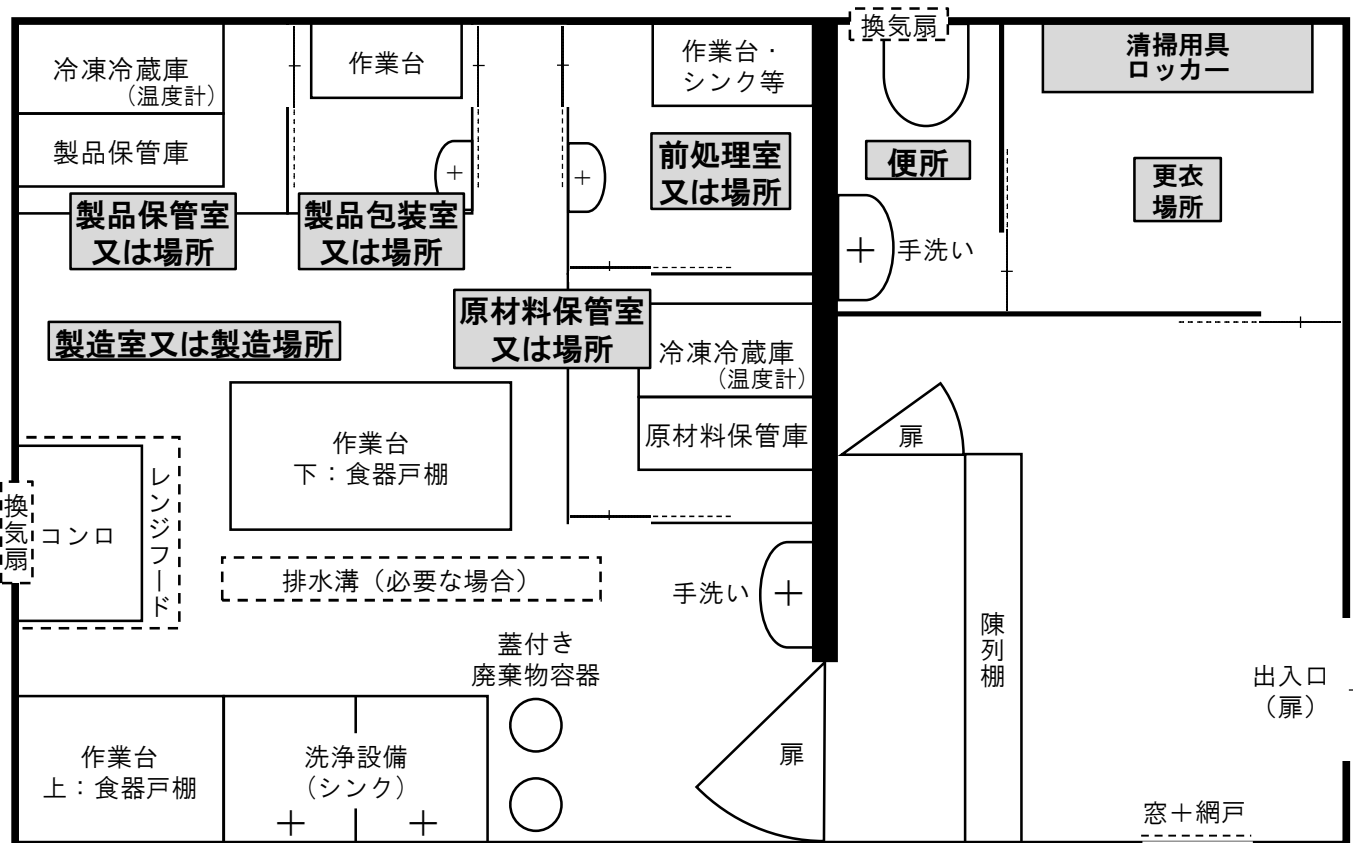
臨港署 044-299-0119	川崎署 044-223-0119	幸署 044-511-0119	中原署 044-411-0119
高津署 044-811-0119	宮前署 044-852-0119	多摩署 044-933-0119	麻生署 044-951-0119

*川崎区は区域により臨港署と川崎署に管轄が分かれています。詳細はお電話にて御確認ください。

飲食店営業



菓子製造業・そうざい製造業などの各種製造業



※図中の設備のほか、全ての施設に「洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備」「清掃の際の作業内容を掲示するための設備」が必要です。

※図面は例ですので、調理・製造する食品によっては、別途設備を設けるよう指導することがあります。

※可能な範囲で寸法も記入ください。

**施設基準のうち、特に重要なもの（飲食店営業／菓子製造業・そうざい製造業などの各種製造業）
建物の構造**

- 屋外や建物内の住居等とは、隙間がない構造（壁、ガラス戸、天井等）で遮断すること。
※シャッターによる入口は、営業中開け放つことが予想されるため避けてください。
- 窓には網戸、排水口にはロストル等を設置すること。

調理室（調理場）／製造室（調理場所）【全体】※室構造であることが望ましい。

- 客席・客だまりとは、壁、カウンター等で区画し、出入口には扉を設けること。
※ペットショップ、ペットカフェ等は、カウンター等による構造は、原則認めません。
- 床面、内壁及び天井は、清掃等が容易にできる材料（不浸透性材料等）・構造とすること。
※清掃等に水が必要な場合は、床及び内壁の汚れやすい部分は、必ず不浸透性材料としてください。
※パイプやダクト等は天井裏に内蔵することが望ましいです。
- （製造業）原材料保管・前処理・製造・包装・製品保管を、それぞれ室とせず場所とする場合は、作業区分に応じて区画されていること。

調理室（調理場）／製造室（製造場所）【手洗い】

- 使用しやすい場所に石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備えること。
- 衛生的な手洗い（手だけでなく、肘まで洗うことが理想的）ができる十分な大きさとする。
- 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（肘で止水できるレバーや足踏みペダル、センサー等）。

調理室（調理場）／製造室（製造場所）【各種設備】

- 食品等を洗浄するため、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備（シンク）を有すること。
- 冷蔵又は冷凍設備を有し、温度計を（見やすい位置に）備えること（食品の保管に必要な場合）。
- 戸棚等の扉が完全に閉じることのできる食品保管庫を有すること。
- 蓋つきの廃棄物容器（不浸透性）を有すること。

便所（従事者用）※使用の確実性が確保できない便所（公衆便所等）は不可。

- 調理場又は調理室に直接出入りできない位置（副室や客席を挟む。）とすること。
- 専用の流水式手洗い設備を有すること。
※石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備えることが望ましいです。

その他

- 更衣場所（更衣室や客席に設置した更衣箱等）を有すること。
- 清掃用具を備え、その保管場所と清掃方法を掲示するための設備を有すること。
- 食品衛生法改正により、「客用トイレ」や「客用手洗い」は、必須の設備でなくなりましたが、施設の衛生面の向上のために、客席を設ける場合は、引き続き備えることを検討すること。

コンビニエンスストアなど簡易な飲食店営業について

飲食店営業のうち、簡易な調理（既製品の加温や盛り付け・半製品の最終調理（揚げる・焼く）・飲料の提供）のみを行う施設は、以下のとおり基準が緩和されます。

- 床面及び内壁が不浸透性材料以外を使用できる。
- 冷蔵又は冷凍設備を施設外（事務所等）に置くことができる。
- 調理を行う場所が、囲われたレジカウンター内など従業員以外が入れない構造であれば、調理を行う場所をさらに区画しないで良いこと。

※いずれも衛生上支障がない場合に限りです。

菓子製造業でのイートインについて

菓子製造業の許可を受けた施設で製造した菓子に飲料を添えるイートインなどは、飲料の調製が簡易な場合（単にコーヒーを入れるなど）は、飲食店営業の許可は不要となりました。ただし、交差汚染防止のために飲料を調製したり、食器を洗う場所は、菓子製造用のものは区別することが望ましいです。

なお、飲料の調製が複雑であったり、イートイン用にスープを調理する場合は、飲食店営業の許可が必要です。

施設の共用について

「その場で客に飲食させること（＝飲食店営業）」と「おかずや菓子を卸す・ネット販売すること（＝そうざい／菓子製造業）」など異なる営業行為については、それぞれの許可を受ける必要があります。

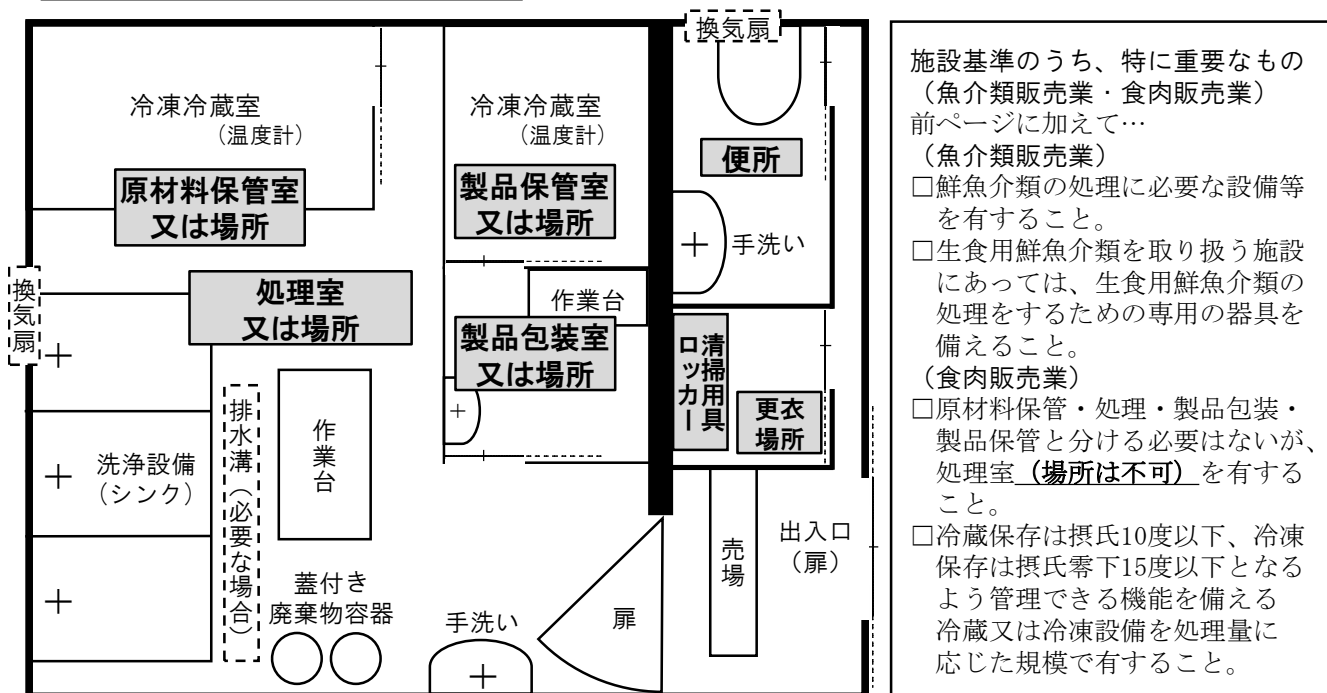
その場合、別の部屋で行うことが理想的です。

別の部屋で行うことが難しい場合は、以下の点が可能か確認したうえで相談ください。

- 許可を受けたい複数業種のそれぞれに必要な設備を、全て同じ部屋に備えられるか。
- 業種間での工程の相互汚染がなく、営業できるか。

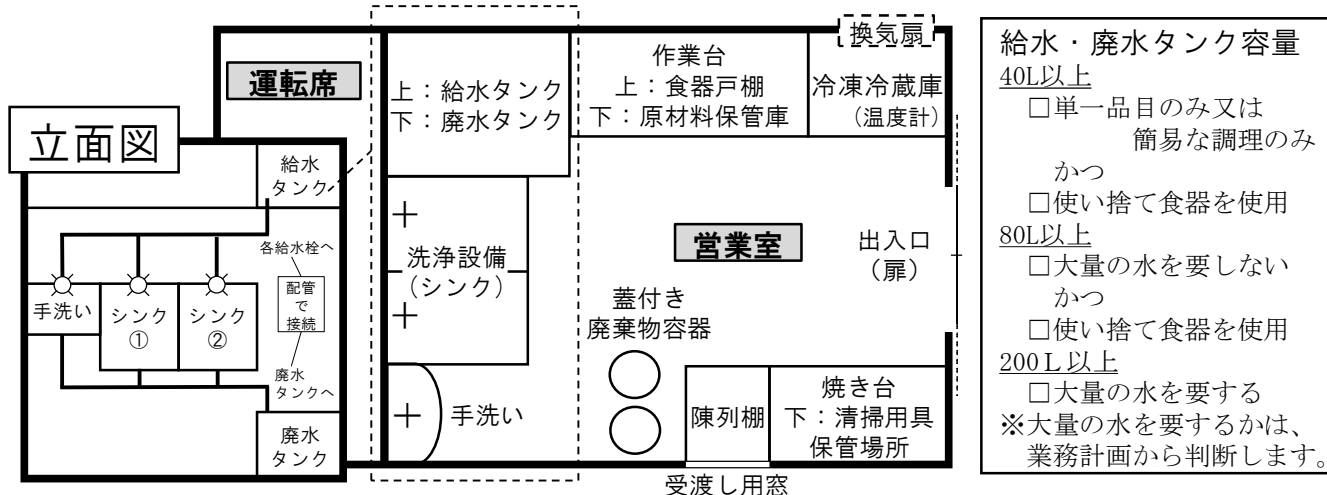
※取り扱う食品の種類によっては、施設の共用が認められないことがあります。

魚介類販売業・食肉販売業



- 施設基準のうち、特に重要なもの（魚介類販売業・食肉販売業）前ページに加えて…
- （魚介類販売業）
- 鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。
 - 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあつては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。
- （食肉販売業）
- 原材料保管・処理・製品包装・製品保管と分ける必要はないが、処理室（場所は不可）を有すること。
 - 冷蔵保存は摂氏10度以下、冷凍保存は摂氏零下15度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。

飲食店営業（自動車）



- 給水・廃水タンク容量 40L以上
- 単一品目のみ又は簡易な調理のみ
 - かつ
 - 使い捨て食器を使用
- 80L以上
- 大量の水を要しない
 - かつ
 - 使い捨て食器を使用
- 200L以上
- 大量の水を要する
- ※大量の水を要するかは、業務計画から判断します。

施設基準のうち、特に重要なもの（飲食店営業（自動車））

営業室【全体】

- 運転席と営業室は遮断されていること。
- 受渡し用窓など営業中開放する構造であっても、走行中は完全に閉められる構造であること。
- 床面、内壁及び天井は、清掃等が容易にできる材料（不浸透性材料等）・構造とすること。

営業室【手洗い】

- 使用しやすい場所に石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備えること。
- 衛生的な手洗い（手だけでなく、肘まで洗うことが理想的）ができる十分な大きさとすること。
- 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（肘で止水できるレバーや足踏みペダル、センサー等）。

営業室【各種設備】

- 冷蔵又は冷凍設備を有し、温度計を（見やすい位置に）備えること（食品の保管に必要な場合）。
- 戸棚等の扉が完全に閉じることのできる食品保管庫を有すること。
- 蓋つきの廃棄物容器（不浸透性）を有すること。

その他

- 清掃用具を備え、その保管場所と清掃方法を掲示するための設備を有すること。

食品の営業許可申請等の手続きが、 ネットでもできるようになりました



食品の営業許可等の申請・届出の手続きは、これまで窓口での受付のみでした。

このたび、厚生労働省が導入した「食品衛生申請等システム」が運用開始し、「インターネットでの申請・届出」※が可能となりました。

※ 申請に対する実地調査や手数料の納入などは、引き続き対面での対応が必要です。

※ 食品を取扱う営業は、食中毒等の発生防止に配慮する必要がありますので、必ず事前の相談をお願いします。

※ 営業許可については、手続後、実地調査で施設基準を適えていることが確認できなければ許可されません。

食品衛生申請等システム(厚生労働省)の利用方法

【食品衛生申請等システムへのアクセス】

- 食品等事業者向けサイト | 厚生労働省
<https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



Step1 食品等事業者登録(初回のみ)

- GビジネスID 又は 食品衛生申請等システムのID を作成

Step2 各種申請(届出)の手続方法

- Step1で作成したIDとパスワードを入力し、ログイン後、申請(届出)したい項目を選択・入力

【システムに関するお問い合わせ】

- 厚生労働省HPに掲載されているヘルプデスクにお問い合わせください。
- 食品衛生申請等システム | 厚生労働省

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kigu/index_00012.html



これからの手続き方法(ご自身に合った方法をお選びください)

①窓口での書面手続

- 施設の所在地を管轄する区役所衛生課等でのお手続き
※ 書面で申請・届出した施設についての変更や継続申請の手続きは、書面でしかできません。

or

②オンライン手続

- ご自身がお持ちのパソコン等でのお手続き
※ 現在、システムに決済機能がありません。
※ 許可申請の場合の手数料の納入は、窓口への来所が必要です。

～ オンライン手続きの流れ ～

食品衛生申請等システムで手続き

- 操作方法等については、厚生労働省HP等に掲載されています。
必要に応じて、システムのヘルプデスクへお問い合わせください。
※ データの添付が必要な書類は裏面を参照ください。

手続内容の確認

- 区役所衛生課等の職員が内容を確認し、御連絡します。
内容の修正や添付書類の追加が必要な場合は、職員の指示に従って御対応ください。

受 理

- 手続内容によって、手数料の納付や実地調査の日程調整について御連絡します。

実地調査等

- 区役所衛生課等の職員が施設を訪問し、施設基準の適合状況等を確認(営業者の立ち会いが必要)します。(営業許可申請の場合)
※ 営業届出の場合も受理後、場合によっては実地調査を行います。

営業許可書交付

- 区役所衛生課等にて営業許可書を交付します。(営業許可申請の場合)
※ 実地調査後に営業許可がおりてから営業できます。

オンライン手続時の添付書類

申請・届出においては、以下の書類のデータを添付くださいますようお願いいたします。
 なお、任意添付書類は、法令で義務付けられた書類ではありませんが、手続き内容確認のため、データ添付をお願いしています。

手続種別	添付書類
営業許可申請	(必須添付) ・ 施設の構造及び設備を示す図面 ・ 水質検査の結果※
	(任意添付) ・ 食品衛生責任者の資格を証する書類
営業届出	(任意添付) ・ 施設の構造及び設備を示す図面 ・ 食品衛生責任者の資格を証する書類 ・ 水質検査の結果※
変更の届出 (許可施設)	☆変更があった事項に関する書類のみ添付
	(必須添付) ・ 施設の構造及び設備を示す図面 ・ 水質検査の結果※
	(任意添付) ・ 食品衛生責任者の資格を証する書類
変更の届出 (届出施設)	☆変更があった事項に関する書類のみ添付
	(任意添付) ・ 施設の構造及び設備を示す図面 ・ 食品衛生責任者の資格を証する書類 ・ 水質検査の結果※
	(必須添付) ・ 譲渡が行われたことを証する書類 (譲渡契約書等の写し等、当事者による譲渡の意思と譲渡の事実が最低限確認できるもの。 法人成りの場合は、当該個人事業主と法人成り後の法人との譲渡契約書等の写し等。)
地位承継の届出 (相続)	(必須添付) ・ 戸籍謄本 ・ 相続人全員の同意書(相続人が2人以上の場合)
地位承継の届出 (合併)	(必須添付) ・ 合併後存続する法人、又は合併により設立された法人の登記事項証明書
地位承継の届出 (分割)	(必須添付) ・ 分割により営業を承継した法人の登記事項証明書

※「水質検査の結果」は、市水道水・専用水道・簡易専用水道・小規模受水槽水道以外の水を使用する場合のみ添付してください。

HACCPに沿った衛生管理

- 令和3年6月1日以降、施設での衛生管理は、HACCPに沿った衛生管理を行うことが、完全義務化されたため、「衛生管理計画の作成」及び「記録の実施」を必ず行ってください。
- 川崎市保健所の食品衛生監視員が、実施状況を確認しますので、衛生管理計画と記録は、指示があった際にすぐ提示できるように、施設に備えておいてください。



HACCPについて
(市ホームページ)

問合せ先

(営業所の所在地を所管する区役所衛生課等) 受付時間:平日8時30分~12時、13時~17時

川崎区 044-201-3221	幸 区 044-556-6683	中原区 044-744-3273	高津区 044-861-3323
宮前区 044-856-3272	多摩区 044-935-3308	麻生区 044-965-5164	
健康福祉局保健医療政策部中央卸売市場食品衛生検査所(北部市場内施設)			044-975-2245
生活衛生課(監視・表示)(一部の大規模施設など)			044-200-2452

R8.4.1

営 業 許 可 事 項	
許 可 番 号	川崎市指令 第 号
許 可 を 受 け た 年 月 日	年 月 日
施 設 の 所 在 地	
施 設 の 名 称、屋 号 又 は 商 号	
営 業 の 種 類	
営 業 許 可 期 間	年 月 日から
	年 月 日まで
許 可 条 件	