

## 6. 営業にあたる出店者の手続き

営業にあたる出店は、その取扱内容によって、各店舗に営業許可又は届出が必要です。

### ① 事前相談

- ・ 出店する行事の開催日まで余裕を持った日程で、施設や設備を購入やレンタルする前に、図面や取扱食品についての情報を持参の上、区役所衛生課等※に相談してください。

※ 開催場所等が『川崎市中央卸売市場北部市場（川崎市宮前区水沢1丁目1番1号）』の場合、『中央卸売市場食品衛検査所』が相談先となります。

#### 相談先

- ◆ **屋台型**：移動可能な組立て式テント等
  - ✓ 施設保管場所がある区の区役所衛生課等
  - ✓ 施設保管場所が市外にある場合は、「営業者の住所地（法人の場合は、主たる事務所の所在地）」又は「主たる営業地」がある区の区役所衛生課等
- ◆ **簡易固定型**：上下水道配管の接続等を行わず、容易に設置し、撤収可能なコンテナハウス等
  - ✓ 行事の開催場所がある区の区役所衛生課等

- ・ 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、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・届出書類の提出

- ・ 出店予定の行事の開催日に間に合うよう、十分に余裕をもって手続きしてください（**営業許可の標準処理期間は10日です**）。



#### ◆ 営業許可申請の際に必要な書類（提出書類）

- 1 営業許可申請書（区役所衛生課等で配布・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 屋台型：4,000円（短期の場合は、2,000円）  
簡易固定型：8,000円（短期のみ）

#### ◆ 営業届出の際に必要な書類（提出書類）

- 1 営業届（区役所衛生課等で配布・ホームページに掲載）

#### ◆ 申請・届出の際に確認する書類は、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 審査

- ・ 提出書類や図面、必要に応じて施設を確認し、審査します。  
※屋台型臨時営業については、以下の方法のどちらかで確認します。
  - ・ 設営された施設の写真や画像データの提出
  - ・ 施設・設備の持参又は倉庫等での確認
- ※簡易固定型臨時営業については、原則、施設調査を行いますので、原則、対応可能な時間帯（平日8:30～12:00・13:00～17:15）に、全ての設営を完了させてください。

※許可のみ

#### ④営業許可書交付



※許可のみ

・審査が終了し、許可がおりると、区役所衛生課等から営業許可書が交付されます。来所の上、お受け取りください。

#### ⑤出店概要書の行事主催者への提出



・市内で行われる行事は、「臨時的な行事に付随」することを把握しやすくするために、出店概要書の主催者への提出が必要です。  
※営業許可施設は、営業許可書の写しの添付が必要です。  
・出店概要書は主催者が取りまとめ、区役所衛生課等に提出します。

#### ⑥出店

##### 【営業許可施設の場合】

・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）の掲示義務があります。p.15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）

##### 【屋台型臨時営業施設の場合】

・許可を受けた設備の全てを毎回必ず設置してください。必要な設備を設置しないことは施設基準違反です。

### 6-1. 営業許可と営業届出

食品の取扱内容によって、必要な営業許可・営業届出が異なります。

	食品の取扱内容	必要な手続き等
①	食品の調理（②を除く。）	・飲食店営業許可（施設基準有） ・食品衛生責任者の選任 ・HACCPに沿った衛生管理の実施
②	丸のままの農産物の単純な調理 焼き芋・蒸かし芋・焼きトウモロコシ・茹でトウモロコシ・焼き栗 等 綿あめ（単純な調理工程のもの。） 肉まん・あんまん （既製品を蒸すだけのもの。） 食品の販売（③を除く。） ・食品営業施設で調理・販売された食品の販売 ・生鮮食品（農産物・食品営業施設で包装された食肉・鮮魚介類）の販売	・営業届出 ・食品衛生責任者の選任 ・HACCPに沿った衛生管理の実施
③	食品営業施設で製造・包装された食品（常温保存可能で賞味期限が設定されている食品に限る。）を開封せずに販売	・手続き不要

## 6-2. 仮設の店舗における飲食店営業許可（臨時営業）

仮設の店舗は、建物内や自動車より食品が汚染されやすいため、『営業機会』や『提供可能な品目・品目数』が制限されています。

※行事の会場内での単純な調理工程のみを想定した営業許可制度で、仮設の店舗の形態により、『屋台型臨時営業』と『簡易固定型臨時営業』の2つに分かれます。

**屋台型臨時営業** : 移動可能な組立て式テント等で行う営業

**簡易固定型臨時営業** : 上下水道配管の接続等を行わず、容易に設置し、撤収可能なコンテナハウス等で行う営業

※行事以外で日常的な営業を行いたい場合は、建物内や自動車での飲食店営業の許可を受けてください。

### 営業機会の制限

- ・「**臨時的な行事に付随して**」の営業しかできません。

#### 臨時的な行事

- ・最長1箇月程度の期間で主催者（国・地方公共団体・法人・団体）が一定の目的をもって開催する、以下のような行事を言います。

（例）神社・仏閣の縁日・祭礼／地域や産業の活性化を目的とした行事  
 ／復興支援や慈善活動を目的とした行事／国際交流を目的とした行事  
 ／スポーツ・音楽・演芸等の興行・公演／フードフェスティバル  
 ／その他これに類する行事

- ・「屋外で仮設の店舗が営業しているだけ」では、臨時的な行事とは認めません。

#### 付随

- ・行事の主催者による出店許可や依頼などを受けて出店することをいいます。
- ・「行事が近くで行われているから」と主催者と調整をせず空地や自宅の庭、路上などで食品を提供することは、行事主催者や他の出店者、近隣住民とのトラブルになるため、控えてください。

### 提供可能な品目・品目数の制限

- ・仮設店舗では**簡易な調理**しか行えません。

簡易な調理：原則、既製品を開封、加温、盛り付け等して提供することや半製品の簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供すること。ただし、衛生的に取り扱える範囲に限り、食材の下処理及び既製品や半製品以外の材料を使用する調理も可能。

- ・提供可能な品目及び品目数（屋台型の具体的な調理工程はp.11）

仮設店舗の形態	提供可能な品目及び品目数
屋台型	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 現地で加熱調理する食品（原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品）</li> <li>◆ 調理工程が単純な食品               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 氷を単純な構造の器具で削る等して、シロップ等をかけたいわゆるかき氷</li> <li>✓ 市販品を注ぐ（マドラー等の単純な構造の器具を用いて混合することを含む）、水や湯で抽出する（単純な構造の器具を使用するものに限る）等の飲料</li> <li>✓ 非加熱又は加熱不十分な状態で喫食しても衛生上支障のない果物や加熱済みの食材を、調味料やたれ、液体状にした菓子等と合わせただけの食品</li> </ul> </li> <li>◆ 1品目（同一種の器具及び同一の工程で調理するもの）               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 衛生的に提供できる場合に限り、市販の飲料を混合せずに注ぐのみであれば、現地で調理する食品と同時提供可能です。（サーバー使用可）</li> </ul> </li> </ul>
簡易固定型	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 非加熱の食肉、魚介類及び鶏卵、生クリーム並びにソフトクリーム以外の食品</li> <li>◆ 給水タンク及び廃水タンクの各容量に応じた品目数               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 40リットル以上80リットル未満：1品目</li> <li>✓ 80リットル以上：複数品目</li> </ul> </li> </ul>

## 屋台型で想定される品目と仮設の店舗で実施可能な調理の範囲

- ・取扱品目は概ね表の範囲ですが、例示品目以外であっても加熱・調理工程等が類似する食品は取扱可能です。
- ・食肉等の細切や串うち等の仕込み行為は簡易な調理に含まないので、現地では市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものを使用してください。
- ・調味、薬味のトッピングを行うことは差し支えありませんが、市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものをそのまま使用してください。

分類	例示品目	簡易な調理として現地で行える調理
煮物類	おでん、豚汁、煮込み、けんちん汁	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材を煮込む。</li> <li>・市販品を加温する。</li> </ul>
焼物類	焼とり、いか焼、焼き貝、焼き餃子、焼魚、焼き餅	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材、半製品又は市販品を焼く（食肉を焼く場合にあっては、短時間に中心部まで加熱が十分にできる大きさとする。）。</li> </ul>
お好み焼類	お好み焼、たこ焼、チヂミ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。</li> <li>・半製品又は市販品を焼く。</li> </ul>
茹物・蒸し物類	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ、味噌田楽	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材を茹でる又は蒸す。</li> </ul>
麺類	焼きそば、ラーメン、そば、うどん、パスタ類、即席カップ麺	<ul style="list-style-type: none"> <li>・麺、具材を手順に応じて焼く又は茹でる。</li> <li>※茹でた麺をスープと合わせることは可能だが、スープは当日調整したものをを用いること。</li> <li>※麺を冷やす行為は簡易な調理ではないため、冷やし麺類は不可とする。</li> <li>※薬味以外の具材のトッピングは、原則市販品をそのまま用いること。</li> </ul>
揚げ物類	フライドポテト、串かつ、唐揚げ、コロケ、フライドパスタ、揚げ餃子、揚げシュウマイ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材を必要に応じて衣をつけて揚げる。</li> <li>・半製品又は市販品を揚げる。</li> </ul>
喫茶類	おしるこ、コーヒー、かき氷、甘酒、清涼飲料水、紅茶、かち割り氷	<ul style="list-style-type: none"> <li>・品目に応じて食材を希釈、混合、抽出又は削氷する。</li> <li>・使用する氷は市販品とする。</li> <li>・清涼飲料水は市販品を容器に注ぐのみとする。</li> <li>・おしるこに使用する具材は、提供直前に市販品の餅又は白玉を提供直前に焼いた又は茹でたものとする。</li> </ul>
ドッグ類	ホットドッグ、ハンバーガー、ドネルケバブ、タコス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材を焼き又は茹で、市販品のパン類と併せる。</li> <li>・生の野菜、果物を十分加熱せずに併せることは不可とする。</li> </ul>
ごはん類	カレーライス、牛丼、焼肉丼等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材を焼き又は煮て、ごはんと併せる。</li> <li>※ごはんは、できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。</li> <li>※炊飯する場合は、炊飯後摂氏65度以上に保温すること。</li> </ul>
焼菓子類	今川焼き、クレープ、たい焼、大判焼き、焼き団子、ベビーカーテラ、ピザ、五平餅	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。</li> <li>・半製品又は市販品を焼く。</li> <li>※クレープのトッピングに用いる具材として、生の野菜、果物及び乳製品は不可とする。</li> <li>※ピザ生地をこねる、成形する行為は簡易な調理に含まない。</li> </ul>
揚げ菓子類	ドーナツ、大学芋、揚げパン、チュロス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて揚げる。</li> </ul>
あめ菓子類	水あめ、リンゴあめ、べっこう飴、カルメ焼、あめ細工	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材に市販品のあめを絡める。</li> <li>※生の果物を用いる場合は、必要に応じて洗浄、消毒されたものをそのまま（清潔な手での皮むき程度は可。）用いること。</li> </ul>
アルコール類	ビール、日本酒、サワー類、焼酎	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市販品の清涼飲料水や酒類を注ぐ。</li> <li>※氷は市販品を用いること。</li> <li>※ビールサーバーを使用する場合は、適切に洗浄、消毒されたものをを用いること。</li> <li>※生の果物を添えることは不可とする。</li> </ul>
アイスクリーム類	アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市販品のカートリッジ式の機械で抽出する。</li> <li>※機械・器具等は衛生的に保つこと。</li> </ul>
その他	果実チョコ、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材に市販品のチョコソースを絡める。</li> <li>※生の果物を用いる場合は、必要に応じて洗浄・消毒されたものをそのまま（清潔な手での皮むき程度は可。）用いること。</li> <li>・レトルト食品を加温する。</li> </ul>

## 施設基準（屋台型臨時営業）

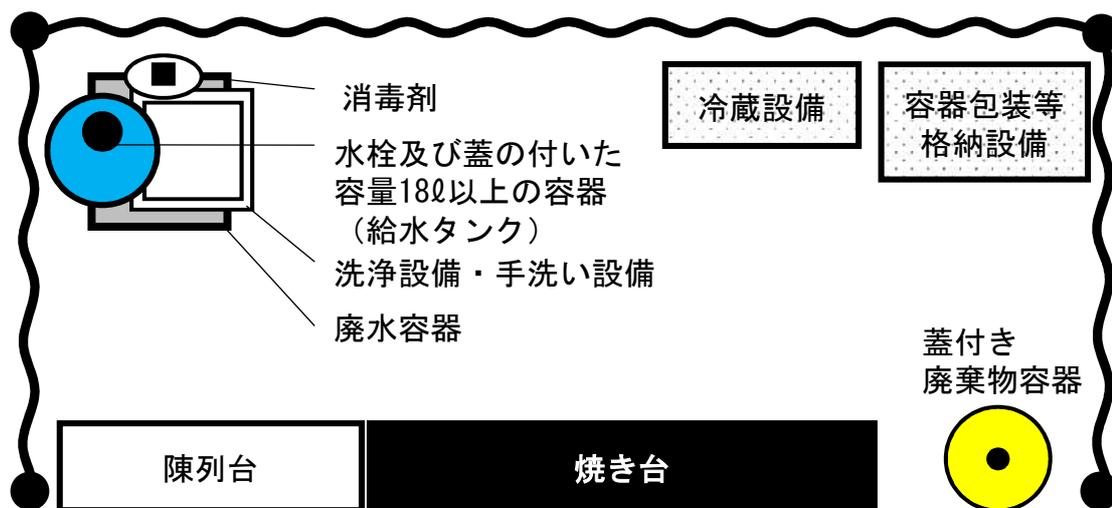
・移動して営業する場合、毎回各設備を持参し、設置してください。

### 屋台型臨時営業

屋台の構造	屋根及び側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には衛生的に保管できる構造の施設であること。
給水容器	水栓及び蓋の付いた容量 18 リットル以上の飲用に適する水を供給する容器を備えること。
洗浄設備 手洗い設備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。
廃水容器	十分な容量の廃水容器を備えること。
冷蔵設備	食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備を必要に応じて有すること。
廃棄物容器	廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に保管するための蓋の付いた容器を備えること。
容器包装等 格納設備	食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。

### 図面例

#### ①上から



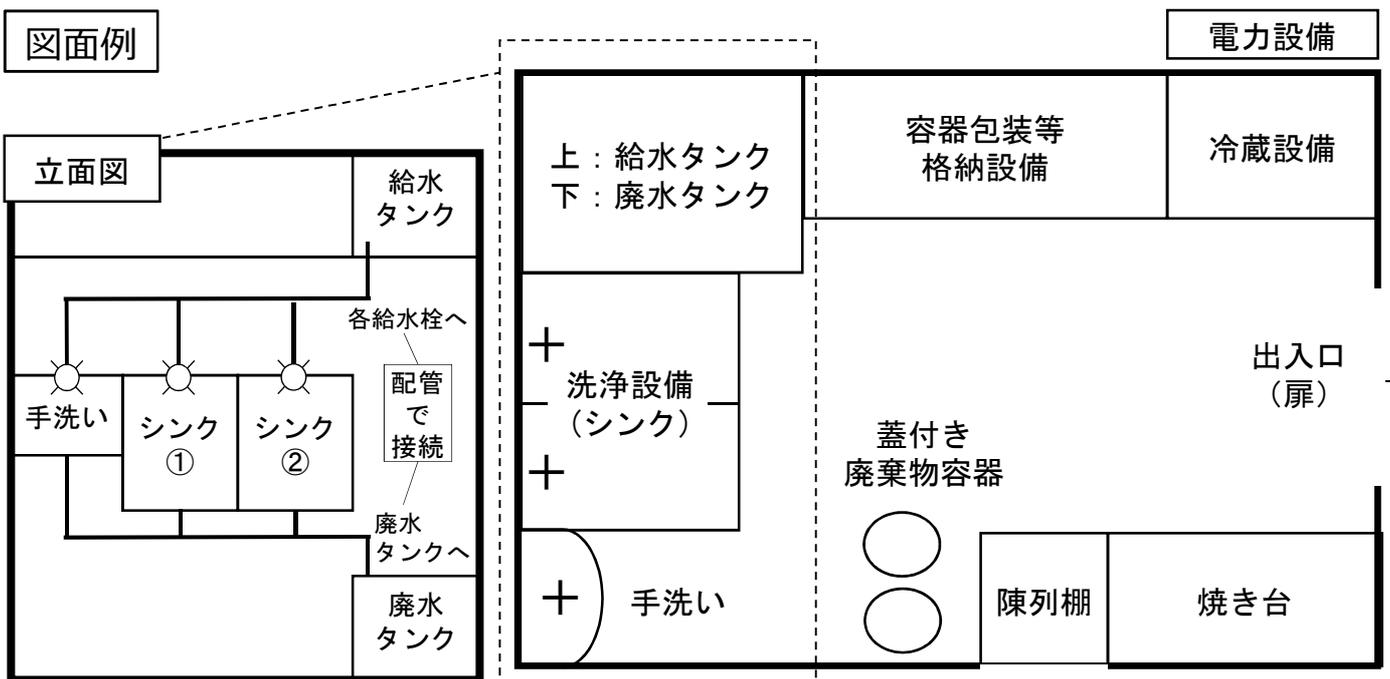
#### ②前から



# 施設基準（簡易固定型臨時営業）

## 簡易固定型臨時営業

施設の構造	施設は屋根、内壁及び床を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、かつ、耐水性及び耐久性を有し、じんあい、昆虫等の侵入を防止できる構造であること。
施設の広さ	施設内は、取り扱う食品の品目及び取扱量に応じた、十分な広さを有すること。
施設の明るさ	施設内は、十分な明るさを有する構造であること。
給水タンク 廃水タンク	施設には、取り扱う食品に応じ40リットル以上又は80リットル以上の飲用に適する水を供給する給水タンク及びそれと同等の容量の廃水タンクを備えること。
洗浄設備 手洗い設備	施設内には、作業に適した十分な大きさの流水式洗浄設備及び従事者専用の流水式手洗い設備を使用に適した位置に設けること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。
冷蔵設備	食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備を必要に応じて有すること。
廃棄物容器	廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に保管するための蓋の付いた容器を備えること。
容器包装等 格納設備	食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。
電力設備	営業に必要な電力が供給される構造又は電源装置を食品衛生上支障ない箇所に備えること。ただし、営業に当たって電力を要しない場合はこの限りでない。



## 営業許可の範囲と営業許可の有効期間

	営業許可の範囲	営業許可の有効期間
屋台型	<ul style="list-style-type: none"> <li>川崎市内全域</li> <li>※神奈川県内の営業の取扱いについて、p.14を参照。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>行事を特定せず臨時的な行事に出店する場合 ⇒ 5年以上5年3月以下</li> <li>又は</li> <li>特定の行事にのみ出店する場合 ⇒ 5年未満の申請のあった期間</li> </ul>
簡易固定型	<ul style="list-style-type: none"> <li>申請のあった1回の行事における営業場所</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>申請のあった1回の行事における営業期間</li> </ul>

## 指導事項

- ・「食中毒等でお客様に辛い思いをさせないため」、また、「行事がトラブルなく安全に開催されるため」、次のとおり区役所衛生課等から指導しています。
- ・営業にあたる出店者は、指導事項を守って営業してください。

<ul style="list-style-type: none"><li>・取扱食品及び品目数を守ること。 (認められていない品目や品目数を提供しないこと。)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・HACCPに沿った衛生管理を実施すること。 (衛生管理計画の策定や衛生管理の記録を実施すること。)</li></ul> <p>◎川崎市ホームページ /HACCP (ハサップ) 衛生管理計画と記録表の様式 <a href="https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000137386.html">https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000137386.html</a> エクセル形式やワード形式で様式例を載せています。</p>

<ul style="list-style-type: none"><li>・営業許可書等の営業許可を受けていることが確認できる書類は、施設内の見易い場所に掲示する等の方法で常に携行すること。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・営業許可は行事に付随したものに限られるため、行事と関連のない営業は行わないこと。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・仮設の店舗は、行事の準備及び行事中の必要な期間のみ設置し、行事が終了次第速やかに撤収し、適切に保管すること。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・施設の側壁及び調理台等により、調理従事者以外の者が容易に立ち入れないように配置し、食品はその中で取り扱うこと。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・冷蔵又は冷凍が必要な食品は、温度計の使用や冷蔵設備の保冷力を十分に事前確認した上で、適切に取り扱うこと。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・廃水の処理は適正に行い、道路排水溝や公共の場所へ廃水を流さないこと。 現地で廃水を処理する必要があるときは、行事の開催場所の規定を遵守すること。</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・道路、公有地又は私有地等に施設を設けて営業を行うことから、関係法令を遵守し、また、土地所有者及び管理者に配慮して営業を行うこと。</li></ul>

## 屋台型臨時営業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営業許可を受けた屋台型臨時営業については、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、屋台型臨時営業については、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) 施設保管場所の所在地
  - (2) 営業者の住所地 (法人の場合は、主たる事務所の所在地)
  - (3) 主たる営業地 ( (1) ~ (2) がいずれも県外の場合)(1) ~ (3) 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) 施設保管場所が川崎市にあり、営業地が横浜市の場合 ⇒ 川崎市宛て申請
  - (例2) 施設保管場所が川崎市にあり、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) 施設保管場所・営業者の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

## 許可事項の掲示

- ・下の参考様式に営業許可書の内容を自身で記載したものや営業許可書を施設内の見易い場所に掲示する等の方法で、営業中は常に携行してください。

参考様式

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	

## 6-3. 仮設の店舗における営業届出

- ・営業届出は、営業機会や提供可能な品目・品目数の制限はありません。
- ・しかし、「行事が近くで行われているから」と主催者と調整をせずに空地や自宅の庭、路上などで食品を提供することは、行事主催者や他の出店者、近隣住民とのトラブルになるため、控えてください。
- ・また、品目や品目数については、衛生上支障のない範囲（自身が食中毒や販売食品の腐敗・変敗を引き起こさないと確認できる範囲）としてください。  
 ※施設基準の適用もありませんが、「食品が直射日光や風雨の影響を受けないような屋根付きのテント」や「保存温度を守って保存できる冷蔵設備」を、自身が取り扱う食品に合わせて準備してください。

### 営業届出の範囲と営業届出の有効期間

屋台型：移動可能な組立て式テント等

簡易固定型：上下水道配管の接続等を行わず、容易に設置し、撤収可能なコンテナハウス等

	営業届出の範囲	営業届出の有効期間
屋台型	・川崎市内全域 又は ・届出のあった行事における営業場所	・廃業を届け出るまで有効 ※移動して営業する場合は事業を終了した時点、特定の行事にのみ出店する場合はその行事終了後に、廃業を届け出てください。
簡易固定型	・届出のあった1回の行事における営業場所	・届出のあった1回の行事における営業期間 ※行事終了後に、廃業を届け出てください。

### 指導事項

- ・「食中毒等でお客様に辛い思いをさせないため」、また、「行事がトラブルなく安全に開催されるため」、次のとおり保健所から指導しています。
- ・各施設が指導事項を守って営業してください。

<ul style="list-style-type: none"> <li>・取扱食品及び品目数を守ること。 (衛生上支障がない範囲とすること。)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・HACCPに沿った衛生管理を実施すること。 (衛生管理計画の策定や衛生管理の記録を実施すること。)</li> </ul> <p>◎川崎市ホームページ          /HACCP (ハサップ) 衛生管理計画と記録表の様式  <a href="https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000137386.html">https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000137386.html</a>          エクセル形式やワード形式で様式例を載せています。</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・仮設の店舗は、行事の準備及び行事中の必要な期間のみ設置し、行事が終了次第速やかに撤収し、適切に保管すること。</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵又は冷凍が必要な食品は、温度計の使用や冷蔵設備の保冷力を十分に事前確認した上で、適切に取り扱うこと。</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・廃水の処理は適正に行い、道路排水溝や公共の場所へ廃水を流さないこと。 現地で廃水を処理する必要があるときは、行事の開催場所の規定を遵守すること。</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・道路、公有地又は私有地等に施設を設けて営業を行うことから、関係法令を遵守し、また、土地所有者及び管理者に配慮して営業を行うこと。</li> </ul>	

# 食品の営業許可申請等の手続きが、 オンラインでもできるようになります

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、**オンラインでの申請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。また、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）

食品等事業者向けページ…<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

※ログインには、GビジネスID又は食品衛生申請等システムのIDの作成が必要です。

※個人情報の取扱いはシステムの利用規約やプライバシーポリシーの適用を受けます。



本市が運用するサイトではないため、操作方法等を含めたシステムへの質問は、システムのヘルプデスクをお願いします。

（ヘルプデスク） 受付時間：平日 8時30分～18時



このシステムでは、次の手続きを行えます。

- ① 営業許可申請
- ② 営業届出
- ③ ①②について変更・廃業・地位承継の届出（システムで申請・届出した施設に限る。）
- ④ 食品等自主回収情報の事案登録・取下げ

## 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）

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

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、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）  
※営業許可申請については、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についての  
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
食品安全担当（一部の大規模施設など）			044-200-2452