

食品関係以外の法令についても
工事の前に確認しましょう



✓ 都市計画法・建築基準法関連の事前確認

都市計画法で定める用途地域には、食品関係の営業ができない、または建築物に制限がかかる地域があります。また、建築基準法など、建築物に関する法令もあります。
事前に自宅の用途地域や、建築の制限の内容を、必ず確認しましょう。

1. 用途地域の確認

敷地の用途地域に関する情報は、行政地図情報提供システム「i-マップ」で調べられますので、ご利用ください。

i-マップ▶



2. 建築基準法による規制の確認(市民向け)

「建築に関するお話 かんたん建築基準法」(PDF)

建築に関するお話
かんたん建築基準法(PDF)▶



3. 建築物に関する一般的な相談

建築局 情報相談課 一般相談担当(045-671-2953)

建築基準法は、専門的な内容が多いので、建築士等の専門家へ相談しましょう。



✓ 消防法令等に関する事前確認

新築・改築・増築・テナント入替等を行う場合、火を使用する設備、器具等(ちゅう房設備等)を消防法令等に適合させる必要等があり、消防用設備等を消防法令等により新たに設置することが必要となる可能性があります。また、工事前・工事後、使用を開始する前に、消防署に事前に届出する必要があり、検査を受けることが必要となる場合があります。

事前に、必要な消防用設備等や防火管理者の選任の有無、手続などについて、消防署に相談しましょう。

青葉消防署(045-974-0119)

消防局予防部指導課▶



✓ 営業を始めたならこんなことにも注意・・・

保健所には次のような相談が寄せられることがあります。このような申し出をうけないよう、お客様が安心して利用できるお店にしていきたいです。

- 注文したメニューに髪の毛が入っていた
- テイクアウトしたメニューにプラスチックが入っていた
- お肉が生っぽかった。下痢をしたのでこの店が原因ではないか
- 購入したお菓子の賞味期限が切れていた
- 卵アレルギーなので表示を確認して購入したけど、食べた子どもがアレルギーを発症した



※飲食関係の営業にあたっては、騒音やにおいが発生することがあります。周囲の住環境にも配慮しましょう。

発行・問合せ先：横浜市青葉福祉保健センター 生活衛生課 食品衛生担当

所在地：青葉区市ケ尾町 31-4 TEL：045-978-2463 FAX：045-978-2423

令和6年2月

お家ではじめる
わたしのお店

Home Cafe

お菓子や料理の腕を振りたい！
好きを活かして仕事にしたいあなたへ

こんな疑問にお答えします。

- ✓ 自宅でお店は開けるの？
- ✓ 自宅で作ったお菓子はインターネットで販売できるの？
- ✓ 資格や許可は必要なの？
- ✓ どんな準備が必要なの？
- ✓ どこに相談・申請すればいいの・・・

夢をカタチにする
3つのポイント

- ① やりたいことを決める
- ② 営業許可を取得する
- ③ 安全安心な食へのマインド

わたしのお家をお店に変える！



Point 01

やりたいことを決める

営業するには食品衛生法に基づく許可が必要です。やりたいことによって営業許可の種類が異なります。

- 自宅でカフェをやりたい
- 自宅でテイクアウトのお店をやりたい
- 自宅で菓子を作って販売したい
- 自宅で菓子を作って卸売をしたい(他店舗に持ち込んで販売)

▶ 飲食店営業

▶ 菓子製造業営業



Point 02

営業許可を取得する

多くの場合自宅の改装が必要になります。次のステップで手続きを進めましょう。

Step 1 工事前に区役所生活衛生課へ改装の図面相談

Step 2 工事前に他部署にも確認
(※最後のページへ)

Step 3 工事施工

Step 4 食品衛生責任者の資格を取得(※1)

Step 5 「HACCPに沿った衛生管理」計画の作成
(Point 03 へ)

Step 6 営業許可申請(※1)

必要書類(申請書、平面図、本人確認書類、食品衛生責任者の資格証等)、手数料納付

Step 7 許可調査(施設調査)

Step 8 開業・HACCPに沿った衛生管理の実施

(※1) 詳しくは食品衛生手続関係ページ「営業許可申請の手引き」を参照▶

どんな改装をすればいいの?
(例: 自宅をカフェにする場合)



Point 03

安心安全な食へのマインド

営業を始めると食品等事業者になります。食品等事業者は、家族や友人へ食事や菓子をふるまう時以上に安心安全な食品の取扱いが必要です。次のルールを守りましょう。

ハサップ HACCPに沿った衛生管理

食品等事業者は食品を衛生的に取り扱うための計画を立て、毎日記録をする必要があります。

「HACCPに沿った衛生管理」について▶



食品衛生責任者の責務

「HACCPに沿った衛生管理」を実施し、衛生的に食品を取り扱うために必要な注意をはらいます。また、定期的に講習会を受講し、新たな知見の習得に努めます。

食品表示

食品表示法により、食品等事業者には、食品表示基準の遵守が義務付けられています。例えば、製造者の表示は店名ではなく営業者の個人名又は法人名となり、製造所住所は自宅であっても必ず記載しなければなりません。また、賞味期限は科学的根拠に基づいて設定を行う必要があります。

食品表示について▶



After



営業用キッチン

- 自宅用や料理教室用のキッチンとは別に、営業用のキッチンがある
- 営業用キッチンは食品への汚染を防ぐため、カウンターや扉で区画されている
- 動物を飼っている場合は、営業用キッチンは部屋として床から天井まで壁や扉で区画されている
- 営業用キッチンは屋外からの汚染がなく、作業内容に応じた十分な広さがある

トイレ

- トイレ専用の手洗器がある(トイレタンクの水栓や、洗顔や歯磨きに使う家庭の洗面台は不可)



Pickup

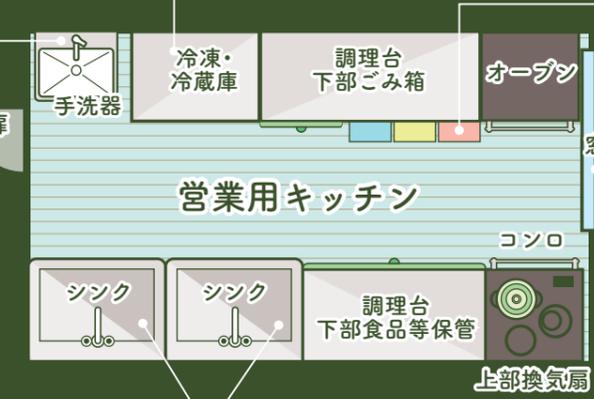
- ### 手洗器
- 水栓は、手指を触れずに水を止められる(自動水栓や、長いレバーで肘で操作ができる等)
 - 石けん、ペーパータオル、消毒剤を近くに置く

- ### 冷凍・冷蔵庫
- 十分な大きさがある
 - 庫内に温度計を設置している
 - 営業用の食品のみを保管し、家庭用の食品は保管しない

- ### 照明
- 調理や清掃ができる、十分な明るさがある

- ### ゴミ箱
- 十分な大きさのフタ付きのゴミ箱を置く

- ### 扉
- 他のエリアと明確に区画するための扉がある



- ### 窓
- 開ける場合は網戸をつける
 - ほこりや汚れがつきやすいのでカーテンはつけない

- ### 給水・排水
- 水道管につながっていて、適切に給水・排水される

- ### シンク
- 食材・器具の相互汚染を防ぐため、使用用途に応じた数や大きさがある

- ### 床・壁・天井
- 掃除、洗浄、消毒がしやすい構造かつ材質である

- ### 換気設備
- 結露やかびが発生しないよう換気扇や網戸付きの窓がある