

# 食品营业许可的申请手续

开餐饮店或食品制造业等从事食品相关的店铺，需要获得营业许可。

根据店铺的营业形态、经营食品种类的不同，所需的设备和标准也不同。请务必事先和店铺所在地的区福利保健中心生活卫生课商谈(我们可能会进行专业的说明，请让懂日语的人陪同您前来)。

另外，关于是否符合建筑基准法和消防法等其他法令，请向各自的管辖部门确认。

## 1 从申请到许可的手续流程



在进行施工之前，请拿着店里的图纸去窗口商谈。  
根据内容的不同，有可能需要变更以满足设施标准。



请在工程完工前15天左右提交申请材料，并在窗口交纳手续费。  
我们会在受理申请文件后，与您磋商店铺的调查日程。



工程完成后，我们会进行店铺调查以确认是否符合设施标准。  
如果有不合适的项目，我们会在您改善后再进行调查。



如果通过对店铺的调查确认符合设施标准，调查后几天您就可以得到许可。拿到许可证，您的店铺就可以开始营业了。  
(营业后如果有了变更，请您和我们商谈。)

## 2 申请所需的材料

- 营业许可申请书
- 显示设施结构和设备的图纸
- 申请人
  - 个人：可以确认住址、姓名、出生年月日的公共证明书(住民票、在留卡等)\*可提交复印件
  - 法人：原则上不需要提交材料，但需要法人编号。
- 食品卫生负责人的资格证明 \*可提交复印件(《食品卫生负责人养成讲习会修了证》等)  
→详细请参照 “3 食品卫生负责人的选任”
- 申请手续费 (只能使用现金，不可使用信用卡、电子货币)  
例) 餐饮店营业 18,000日元 点心制造业 16,000日元
- 制造工程概要 (仅限申请制造业时)
- 水质检查成绩书的复印件 (仅限有使用自来水以外的水的情况时)

横滨市 食品营业



## 3 食品卫生负责人的选任

营业者需要选任食品卫生负责人。没有资格的情况下，请参加食品卫生负责人养成讲习会。

(如果参加了横滨市以外的自治体实施的讲习会，就不需要参加新的讲习会)。

【食品卫生负责人养成讲习会相关咨询处】※是日语的讲习会。  
一般社团法人 横滨市食品卫生协会(横滨市南区井土谷下町17-5)  
电话:045-711-1911 <http://fha-yokohama.jp/>



## 设施整体

① 设施应具有防止由屋外入内的污染、进行卫生地工作所需的结构设备和面积。

## 与工作区分相对应的区划等

② 为了防止对食品等的污染，根据工作区分，用隔板等进行必要的区域划分，或者设置管理空气流动的设备。  
\*自家的厨房不能兼作许可设施。

## 设施结构及设备

③ 地板、墙壁、天花板 具有易于清扫、清洗、消毒的结构和材质。使用水做清扫工作等的设施，地面应采用防渗透性材料，排水良好，内壁应在地面至受污染高度处采用防渗透性材料。

④ 照明设备 为了能够充分地进行工作、清扫等，必须能够确保必要的亮度。

⑤ 通风设备 处理食品等的场所的正上方，必须有通风换气的构造和设备，能够不让结露的水滴污染食品。

⑥ 洗手设备 有能够对工作人员的手指进行清洗消毒的流水式洗手设备。水龙头是可以防止清洗后手指再次受到污染的构造。(自动水龙头或可以用手肘操作的杆式开关的水龙头等)



⑦ 清洗设备 有大小及数量与使用目的相适应的清洗设备，可根据需要提供热水、蒸汽等。

⑧ 排水设备 具有充分的排水功能，应位于需要用水冲洗的区域及废水等流经区域的地面上。管道铺设必须能够保证不会产生污水逆流而污染食品，能够适当地排出至设施外。

⑨ 冷藏、冷冻设备 根据需要设置冰箱、冰柜。(\*配备温度计)

⑩ 保管设备 有能够卫生地保管原材料的设备。药剂要能够和食品分开保管。

⑪ 厕所、专用的洗手设备 应采用不会污染工作场所的结构，并配备有专用的流水式洗手设备。

餐饮店营业的图纸例(请在图纸中写入尺寸) 如果手写的话要使用直尺，用圆珠笔记录

