

致即將踏入食品相關行業工作的人士

—食品業相關營業執照申請指南—

雖然統稱為食品業工作，但仍細分很多種類。
其中，根據食品衛生法，以下的營業工作需要取得營業執照。

分類	業種
餐飲業	・餐飲店營業 等
製造業	・糖果糕餅製造業 等
處理業	・食用肉品處理業 等
銷售業	・食用肉品銷售業 ・海鮮銷售業 等

如果要經營的話，首先，須繳交營業執照的申請資料給主管的保健所、建造符合東京都政府規定標準的設施、取得營業執照。

接著，必須經常檢查設施及設備是否有依標準進行管理維護，充分注意食品處理，提供消費者更安全更衛生的食品。

這本指南手冊將會用簡顯易懂的方式，告訴大家如何填寫營業執照的申請資料以及設施的標準。若想要了解更詳細的內容，請與您所在地的保健所洽詢。

營業執照的申請手續

事先諮詢

【保健所內主管營業場所的食品衛生窗口】

- 設備開工前，請您攜帶設計圖等資料，與我們進行事先諮詢。
為了確保衛生管理及營運，每個設備皆須安排**食品衛生負責人**。
此外，如果是使用非自來水、專用水道、簡易專用水道的水源，必須進行**水質檢驗**。若是沒有食品衛生負責人，或是尚未進行水質檢驗的話，請您儘早準備。

繳交 申請資料

- 資料請於設施完工預定日的**10天前左右**提交。

申請時所需要的資料

- 1 營業執照申請表 1份
- 2 顯示設施結構和設備的圖紙 2份
- 3 食品衛生負責人的資格證明文件(食品衛生負責人手冊等)
- 4 水質檢驗報告(使用非自來水、專用水道、使用簡易專用水道水源的情況)
- 5 營業執照手續費
有關手續費，請與承辦的保健所確認。

(法人的情況)

我們會透過營業執照申請表上登載的法人編號，確認該法人存立情況。因此，如果營業執照申請表上沒有登載法人編號的話，請另外附加登記事項證明書。

※食品衛生負責人的條件資格

- 1 營養師、廚師、糕點製作衛生師、食用禽類處理衛生管理員、船舶廚師及擁有屠宰場法所規定的衛生管理負責人、作業衛生負責人資格者
- 2 擁有能夠擔任食品衛生管理員或食品衛生督導員資格者
- 3 完成食品衛生負責人資格講習課程者

設施檢查的 事前討論會

- 申請時，請與我們討論負責人及工程進度的聯絡方式、檢查日期等。

設施完工後的 確認檢查

- 檢查時，請經營者在現場陪同受檢。另外，如設施未能符合規定標準，則無法取得執照。請針對不符規定標準的部分進行改善，並重新安排複檢日期。

執照的發放

- 確認完設施符合規定標準後，將會著手製作執照。由於到執照發放到您手上為止，需要數日的作業時間，因此有關開幕的日期，請事先與我們進行確認。

營業執照申請表的填寫方式(正面)

例:只經營許可業種的情況

(表)

令和3年 10月 1日
整理番号:
※申請者、届出者による記載は不要です。

東京都〇〇保健所長 殿

營業許可申請書・營業届 (新規、継続)

食品衛生法 (第55条第1項、第57条第1項)の規定に基づき、次のとおり関係書類を提出します。

※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。
申請者又は届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。(チェック欄☑)

申請者・届出者情報	郵便番号: 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号: 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号:
	電子メールアドレス:	法人番号:	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 東京都〇〇市〇〇町1丁目2番3号		
	(ふりがな) とうきょう たろう	(生年月日)	
	申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 東京 太郎		昭和55年 5月 5日生
營業施設情報	郵便番号: 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号: 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号:
	電子メールアドレス:		
	施設の所在地 東京都〇〇市〇〇町2丁目3番4号		
	(ふりがな) れすとらん たろう		
	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎		
	(ふりがな) とうきょう たろう	資格の種類 食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥	
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 東京 太郎	受講した講習会 (都道府県知事等の講習会) (適正と認める場合を含む。) 講習会名称 東京都 令和3年 5月 31日	
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理食品	自由記載	
	自動販売機の型番	業態 洋食店	
	HACCPの取組 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設	<input type="checkbox"/>	
	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。	<input type="checkbox"/>	
營業届出	營業の形態	備考	
	1		
	2		
	3		
担当者	(ふりがな) とうきょう じろう	電話番号	
	担当者氏名 東京 次郎	〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	

如果是新申請執照的話，請將新規圈選起來(畫○)。

圈選第55条第1項(第55條第1項)(畫○)。

有關營業執照的資訊，將會作為國家的公開資料。如未勾選相關項目，則個人的姓名、住址等也會被公開。

填寫申請者的電話號碼、地址、姓名、出生年月日等事項。

填寫營業場所的電話號碼、地址、名稱等事項。

填寫食品衛生負責人的姓名、資格種類(請參考P.4下方)。

填寫營業場所主要經營的食品項目。其他會經營的食品等的資訊，請填寫於「自由記載」欄位。

如果是餐飲店的話，請填寫和食店、中華料理店、義式餐廳、燒烤店、居酒屋等營業型態。

綜合型的熟菜製造業、綜合型的冷凍食品製造業，請將依據HACCPに基づく衛生管理(基於HACCP的衛生管理)打✓。

填寫辦理手續者的姓名及電話號碼。(與上列申請者同一人的話，則不用填寫)

法人的情況

申請者・届出者情報	郵便番号: 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号: 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号:
	電子メールアドレス:	法人番号: 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 東京都〇〇市〇〇町1丁目1番1号		
	(ふりがな) とうきょうぐーぷ	(ふりがな) とうきょういちろう	(生年月日)
	申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 株式会社東京グループ 代表取締役 東京一郎		年 月 日生

如果是法人的話，請填寫總公司的電話號碼、法人編號(13碼)、登記的總公司地址、本人姓名、代表人姓名等事項。如不填寫法人編號的話，為了確認法人確實存在，請另外附加登記事項證明書。

營業執照申請表的填寫方式(正面)

例:同時經營許可業種及申報業種的情況

取得餐飲店營業執照的餐廳,如果要在收銀機附近擺放包裝牛乳商品販售等,經營申報業種的項目時,除了取得營業執照以外,還須要另外提交一份營業申報。

(表)

令和3年 10月 1日
整理番号:
※申請者、届出者による記載は不要です。

東京都〇〇保健所長 殿

営業許可申請書・営業届 (新規、継続)

食品衛生法 (第55条第1項) (第57条第1項) の規定に基づき、次のとおり関係書類を提出します。

※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。
申請者又は届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。(チェック欄)

申請者・届出者情報	郵便番号: 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号: 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号:
	電子メールアドレス:	法人番号: 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇	
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 東京都〇〇市〇〇町1丁目1番1号		
	(ふりがな) どうきょうぐらーぶ どうきょういちろう (生年月日)		
	申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 株式会社東京グループ 代表取締役 東京一郎 年 月 日生		
営業施設情報	郵便番号: 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号: 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号:
	電子メールアドレス:		
	施設の所在地 東京都〇〇市〇〇町2丁目3番4号		
	(ふりがな) れすとらん たろう		
	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎		
	(ふりがな) どうきょう たろう	資格の種類 食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 東京 太郎	受講した講習会 (都道府県知事等の講習会 <input checked="" type="checkbox"/> 適正と認める場合を含む。) 講習会名称 東京都 令和3年 5月 31日	
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 調理食品(飲食店営業)、酪農製品(乳類販売業)	自由記載	
	自動販売機の型番	業態 洋食店	
	HACCPの取組 ※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は、新規の場合を含む。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設		<input type="checkbox"/>
	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。		<input type="checkbox"/>
営業届出	営業の形態		備考
	1	乳類販売業	
	2		
3			
担当者	(ふりがな) どうきょう じろう	電話番号	
	担当者氏名 東京 次郎	〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	

如果是新申請執照的話,請將新規圈選起來(畫○)。

圈選第55条第1項と第57条第1項(第55条第1項及第57条第1項)(兩個都畫○)。

有關營業執照的資訊,將會作為國家的公開資料。如未勾選相關項目,則個人的姓名、住址等也會被公開。

如果是法人的話,請填寫總公司的電話號碼、法人編號(13碼)、登記的總公司地址、本人姓名、代表人姓名等事項。如不填寫法人編號的話,為了確認法人確實存在,請另外附加登記事項證明書。

填寫營業場所的電話號碼、地址、名稱等事項。

填寫食品衛生負責人的姓名、資格種類等事項(請參考P.4下方)。

填寫有關「執照業種」及「申報業種」分別會經營的主要食品項目。其他會經營的食品資訊等,請填寫於「自由記載」欄位。

如果是餐飲店的話,請填寫和食店、中華料理店、義式餐廳、燒烤店、居酒屋等營業型態。

綜合型的熟菜製造業、綜合型的冷凍食品製造業,請將HACCPに基づく衛生管理(基於HACCP的衛生管理)打✓。

填寫代表的業種。

填寫辦理手續者的姓名及電話號碼。(與上列申請者同一人的話,則不用填寫)

營業執照申請表的填寫方式(背面)

(裏)

【許可のみ】		該当には
申請者・届出者情報	法第55条第2項関係	<input checked="" type="checkbox"/>
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消の日から起算して2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>
	(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの	<input type="checkbox"/>
営業施設情報	<input type="checkbox"/> ①全粉乳(容量が1,400グラム以下である缶に取られたもの) <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑥食用油脂(脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの) <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ④魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑦マーガリン <input type="checkbox"/> ⑧添加物(法第13条第1項の規定により規格が定められたもの) <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング	
	(ふりがな) 資格の種類	
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任(変更)届」も別途必要	受講した講習会 講習会名称 年 月 日
	使用水の種類	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合
	① 水道水 <input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道	
	② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水	
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 <input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設 <input type="checkbox"/>	
	(ふりがな)	
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面(事業譲渡の場合は省略可) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> (飲用に適する水使用の場合)水質検査の結果 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨	
営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類
	1 年 月 日	飲食店営業
	2 年 月 日	
	3 年 月 日	
	4 年 月 日	
備考		

請於符合的項目上打勾✓。

生産①～⑩の品或添加劑時,請填寫**食品衛生管理員**的姓名及日文標音、資格類別,曾參加過的講習課程。
※必須另外提出食品衛生法第48條8項規定的「食品衛生管理員選任申報表」。

請勾選✓您的營業用水類型。

在符合的項目上打勾✓。
經營餐飲店情況屬於**簡易餐飲店營業**
※如果該場所會加工或處理用於生食的**肉品**,則必須依據東京都食品衛生法施行細則第17條另行報告。

處理河豚的場所請打勾✓。同時填寫河豚處理人員的姓名及日文標音。認證號碼的空格則是填寫都道府縣所認證的號碼。
※處理河豚的場所,必須另外依據東京都河豚處理規制條例第12條接受認證。

•顯示設施結構和設備的圖紙請參考P.5製作,由於必須依照要求附加檔案因此請打勾✓。

•使用非自來水、專用水道、簡易專用水道水源的話,由於必須附加水質檢驗結果因此請打勾✓。

•如果是法人要附加登記事項證明書的情況,請填寫於附加事項。

填寫要申請的營業種類。

食品衛生負責人的資格

資格種類的略稱如下,請在符合的項目上畫○。

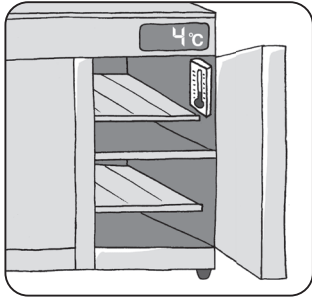
食管:食品衛生管理員 食監:食品衛生督導員 調:廚師 製:糕點衛生師 栄:營養師
船舶:船舶廚師 と畜:衛生管理負責人(及屠宰場法) 食鳥:食用禽類處理衛生管理員

若您參加過食品衛生負責人的講習課程,請畫○「都道府縣知事の講習会」,並填寫講習課程的名稱(都道府縣的名稱等)及參加講習的年月日。

顯示設施結構和設備的圖紙

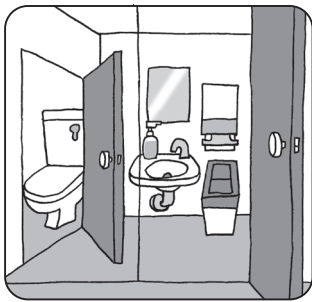
量測器

- 冷藏、冷凍、殺菌、加熱等設備，應配置溫度計，必要時配置壓力表等其他量測器具。



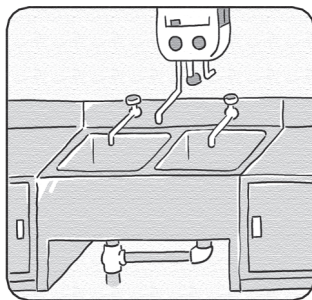
廁所

- 不會污染到烹調場所的格局。
- 有專用的流水式洗手設備。



清潔設備

- 為了洗淨食品等，應該要有足夠空間置放必要數量的供應熱水或蒸氣等洗淨設備。

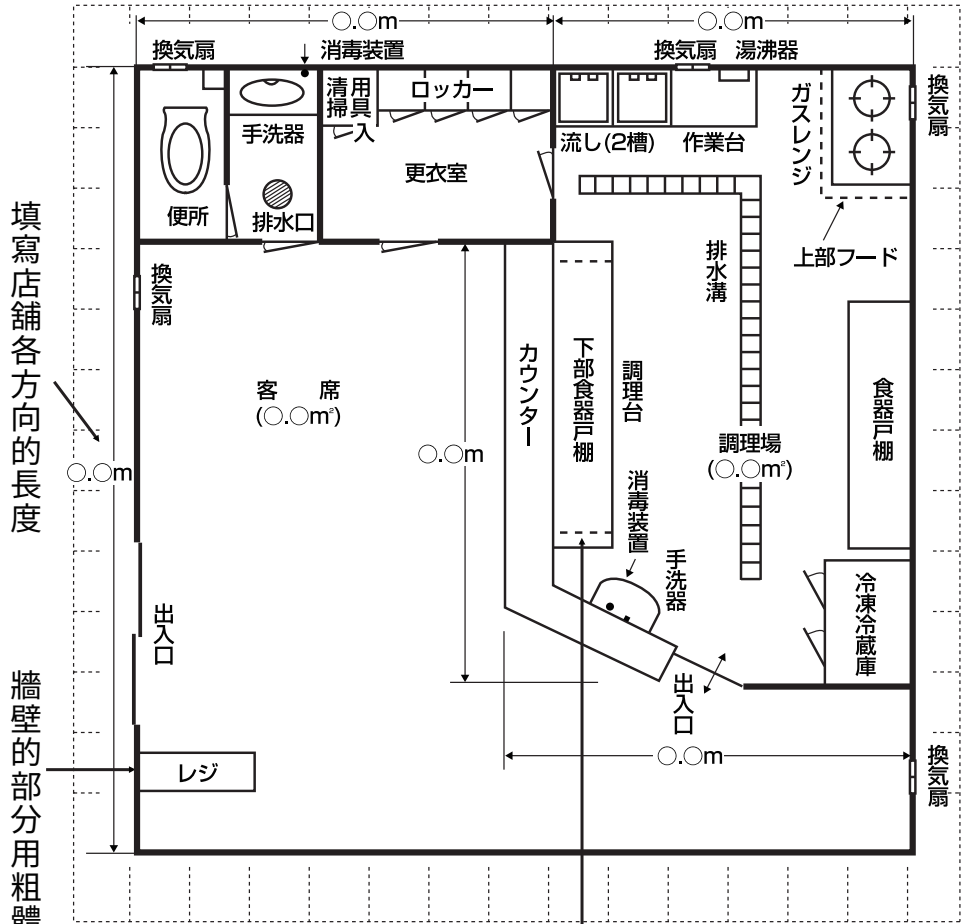


【洗淨設備的設置範例】

- 為了避免因為共用造成污染，應設置2個水槽分別用於清洗食材及清洗餐具
- 為了清洗油污，設置熱水設備

餐飲店營業的填寫範例

請使用黑色原子筆或鋼筆確實填寫所有相關設備及名稱。



填寫店舖各方向的長度

牆壁的部分用粗體線

重疊的部分用虛線

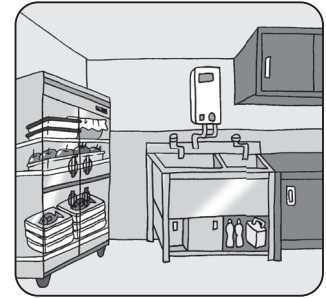
洗手設備

- 應配置用於清洗、消毒手指的流水式洗手設備。
- 水龍頭應具備避免洗完手後再度污染的結構。



儲放設備

- 要有能讓食材原料在合適溫度，且不會受到污染的狀態下進行儲放的設備。
- 要有設備能夠分開存放清潔劑、消毒劑等藥劑用品及食品等物。



預防再度污染的結構(範例)

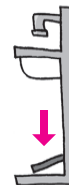


自動感應式水龍頭

可用
手肘操作



長栓龍頭



腳踏式水龍頭



按壓式水龍頭

按押
經過
一段時間，
會自動止水