

致各位刚开始从事食品相关经营者

—食品相关营业执照申请指南—

虽然统称为食品相关经营,但实际上却分为很多种类。
其中,下列经营需要申请《食品卫生法》中规定的营业执照。

分 类	行 业
烹饪业	•餐饮店经营 等
制造业	•糕点制造业 等
处理业	•肉食处理业 等
销售业	•肉食销售业 •海鲜类销售业 等

从事经营活动时,首先要向主管保健所提交营业执照申请,建造符合东京都规定的设施标准的设施,取得营业执照。

其次,要经常性地检查设施及设备的维持管理是否符合标准。另外,处理食品等时也要充分注意,确保提供更加安全卫生的食品。

此宣传册就营业执照申请文件的记载方法及设施标准的要点进行了说明,以方便大家理解。关于详细内容,请就近咨询保健所。

营业执照申请的手续

事先咨询

【营业所的主管保健所的食品卫生窗口】

- 设施开工前, 请事先携带设施设计图等进行咨询。
为实现干净卫生的管理运营, 必须为每个设施设置**食品卫生负责人**。
另外, 使用自来水、专用水道、简易专用水道以外的水时, 需要实施**水质检测**。如没有持食品卫生负责人资格者或者未实施水质检测, 请尽早准备。

提交 申请文件

- 请在设施工程计划完成日的**大约10天前**提交相关文件。

申请时所需文件

- | | |
|----------------------------------|----|
| 1 营业执照申请书 | 1份 |
| 2 显示设施结构及设备的图纸 | 2份 |
| 3 证明食品卫生负责人资格的证明(食品卫生负责人手册等) | |
| 4 水质检查报告(使用自来水、专用水道、简易专用水道以外的水时) | |
| 5 营业执照手续费 | |
- 关于手续费, 请与受理申请的保健所确认。

(如果是法人)

会通过营业执照申请书上记载的法人编号确认其法人的存立。
因此, 如未在营业执照申请书上记载法人编号, 则请附上登记事项证明书。

※食品卫生负责人的资格

- 1 持营养师、厨师、制果卫生师、食用禽类处理卫生管理人员、船舶料理师、《屠宰场法》规定的卫生管理负责人、作业卫生负责人资格者
- 2 持可成为食品卫生管理员或食品卫生监视员资格者
- 3 以取得食品卫生负责人资格为目的的养成讲习班结业生

设施检查 碰头会

- 申请时, 请与负责人商讨联络工程进展情况的方法及检查时间等。

设施完成后的 确认检查

- 检查时, 请经营者列席。另外, 不符合设施标准的情况下无法获得执照。
请针对不合格事项实施改善, 重新决定检查时间, 再次接受检查。

发放执照

- 确认符合设施标准后会制作执照, 但需要几天后才能发放, 所以请提前协商开业日期。

营业执照申请书的记载方法(正面)

例: 仅经营许可行业时

(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:	
	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) どうきょう 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
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	※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。	
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		
	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	

要取得新执照时,在新規(新申请)项目上画○。

在第55条第1項(第55条第1項)上画○。

营业执照信息会作为国家开放信息公开。如未勾选,个人姓名、地址等也将被公开。

记载申请人的电话号码、地址、姓名、生日等。

记载营业设施的电话号码、地址、名称等。

记载食品卫生负责人的姓名、资格种类(参照P4下方)

记载营业设施主要经营的食品等。其他经营食品等的信息记载到“自由記載(自由記載)”栏。

如果是餐饮店,记载日式餐厅、中华料理店、意大利餐厅、烤肉店、居酒屋等业务类型。

复合型熟食制造业、复合型冷冻产品制造业在 HACCPに基づく衛生管理(基于HACCP的衛生管理)上画✓。

记载手续办理负责人的姓名、电话号码。(若与上述申请者为同一人,则不需要)

如果是法人

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 ぐんいちろう	(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,记载总公司的电话号码、法人编号(13位)、登记的总公司地址、本人姓名、代表者姓名等。未记载法人番号时,要附上登记事项证明书,用于确认法人是否存在。

营业执照申请书的记载方法(正面)

例:经营许可行业和申报行业时

在已取得餐饮店营业执照的餐厅收银台附近进行袋装牛奶销售等的需申报的经营活动时，除取得营业执照外，还需要提交营业申报。

(表)

【許可・届出共通】

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) どうきょうぐるーぷ 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 担当者氏名 東京 次郎	電話番号	〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇

要取得新执照时,在新規(新申请)项目上画○。

在第55条第1項と第57条第1項(第55条第1項和第57条第1項)上画○。

营业执照信息会作为国家开放信息公开。如未勾选,个人姓名、地址等也将被公开。

如果是法人,记载总公司的电话号码、法人编号(13位)、登记的总公司地址、本人姓名、代表者姓名等。未记载法人番号时,要附上登记事项证明书,用于确认法人是否存在。

记载营业设施的电话号码、地址、名称等。

记载食品卫生负责人的姓名、资格种类(参照P4下方)

对于许可行业及申报行业分别记载主要经营的食品等。其他经营食品等的信息记载到“自由記載(自由记载)”栏。

如果是餐饮店,记载日式餐厅、中华料理店、意大利餐厅、烤肉店、居酒屋等业务类型。

复合型熟食制造业、复合型冷冻产品制造业在 HACCPに基づく衛生管理(基于HACCP的卫生管理)上画✓。

记载代表性行业。

记载手续办理负责人的姓名、电话号码。(若与上述申请者为同一人,则不需要)

营业执照申请书的记载方法(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	食品衛生法施行令第13条に規定する食品又は添加物の別 <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"/> ③魚肉ハム <input type="checkbox"/> ④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"/> ⑤調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥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"/> ⑨食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑩放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑪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		

如符合,请画✓。

制造①~⑩的食品或添加物时,记载**食品卫生管理人员**的姓名、日文注音、资格种类、参加的讲习会。
※另外需要《食品卫生法》第48条第8项“食品卫生管理人员选任申请”

关于经营用水的种类,请在对应项上画✓。

如符合,请画✓。
如果是餐饮店,对应**简易餐饮店经营**时
※对应**进行生食用肉食品加工及烹饪的设施**时,需依照《东京都食品卫生法施行细则》第17条另行报告

进行河豚处理的设施画✓。另外,记载河豚处理者的姓名、注音。在认证编号中记载都道府县等认证的编号。
※进行河豚处理的设施需依照《东京都河豚处理规制条例》第12条另行取得认证。

•需要参考P5制作并附上显示**营业设施结构及设备的图纸**,所以请画✓。

•使用**自来水、专用水道、简易专用水道以外的水**时,需要附上水质检测结果,所以请画✓。

•如果是法人,附上**登记事项证明书**时,作为附加事项记载。

记载要申请的经营类型。

食品卫生负责人的资格

资格种类简称如下所示,请在符合项目上画○。

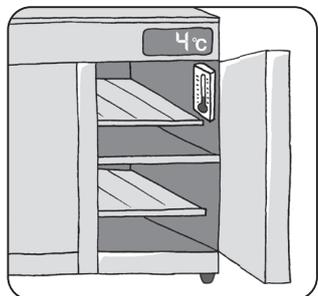
食管：食品卫生管理人员 食監：食品卫生监视员 調：厨师 製：制果卫生师 栄：营养师
船舶：船舶厨师 と畜：卫生管理负责人《屠宰场法》 食鳥：食用禽类处理卫生管理人员

已参加食品卫生负责人养成讲习会者请在「都道府县知事の講習会」上画○,记载所参加的讲习会的名称(都道府县名等)及参加日期。

显示设施结构及设备的图纸

计量器

- 要在冷藏、冷冻、杀菌、加热等设备上安装温度计, 根据需要安装压力计等计量器。



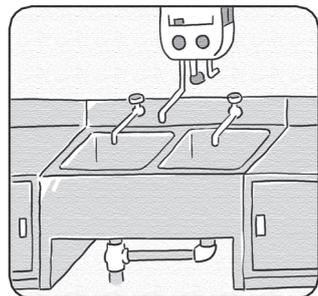
厕所

- 确保厕所结构不会对作业场所造成污染。
- 要配备专用的流水式洗手设备。



清洗设备

- 为清洗食品等, 要配备可根据需要供应热水、蒸汽等, 能满足使用目的的尺寸和数量的清洗设备。

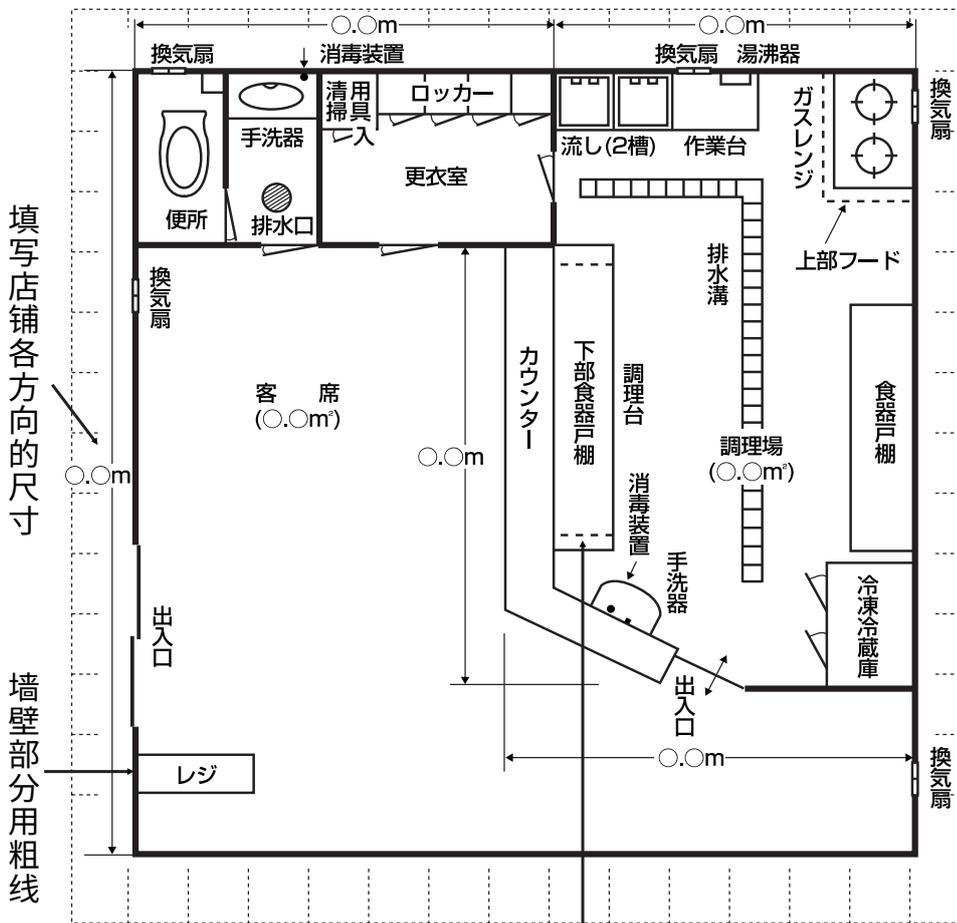


【清洗设备的安装示例】

- 为防止因公用造成污染, 将食材用水槽和器具清洗用水槽分开
- 安装热水供应设备, 用于清洗油污等

餐饮店经营的记载示例

请使用黑色圆珠笔或钢笔准确填写。请针对所有设备记载并填写名称。



填写店铺各方向的尺寸

墙壁部分用粗线

重叠部分用虚线

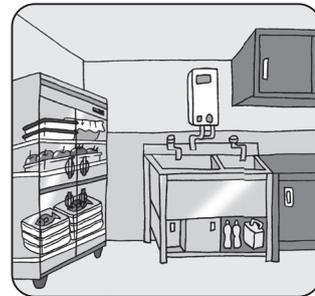
洗手设备

- 要配备用于手部清洗消毒的流水式洗手设备。
- 水龙头要采用可防止手部清洗后再次污染的结构。



保存设备

- 要配备可在合适的温度且不被污染的状态下保存原材料的足够大的设备。
- 要配备能将清洗剂、杀菌剂等药剂与食品分开保存的设备。



可防止再次污染的结构(示例)

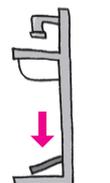


自动感应式水龙头

可用肘部操作



杠杆式水龙头



脚踏式水龙头



按压式水龙头

经过一定时间后, 自动停止出水