

食品经营许可证申请手续

餐饮店或食品制造业等涉及食品的商铺开业需要事先取得营业许可证。

商铺的营业方式、食品类别不同，所需要的设备以及标准也不同。请务必在正式营业前，前往该区的福祉保健中心生活卫生科了解相关情况（由于可能会有专业的说明，请与会日语的朋友一同前来）。

另外，有关商铺是否符合建筑标准法、消防法以及其他相关法规制度，请与各相关管理部门进行确认。

1 许可证办理流程

① 图纸洽谈

在开始施工之前，请持商铺图纸前来进行洽谈。根据具体情况，可能会为满足各个设备标准而进行图纸修改。

② 申请手续

在商铺施工完成前 1 至 2 周内准备好申请书、附件资料和申请手续费，前往生活卫生科的受理处进行申请。受理申请文件后，将会安排实地考察时间。

③ 设施调查

施工完成后，将对设施是否符合标准进行实地考察。如果发现问题，需要在改善后进行再次考察。

④ 许可·开张

如果实地考察确认其符合设施标准，将于考察后 5 日左右批准许可。领取许可证后即可正式营业。

此外，开业后，如果经营者变更，或者由个体户经营转为法人企业经营时，需要重新获取许可证。

2 申请所需材料

(1) 营业许可证申请书

(2) 附件资料

① 以个人名义经营时，可以确认住址、姓名、出生日期的官方证明（住民票、在留卡等）；
以法人名义经营时，法务局发行的法人登记事项证明书。

※ 以上两种情况都需要提供原件。住民票和登记事项证明书都必须是最近 6 个月内开具的。

② 食品卫生负责人的资格证明（没有的情况下请参考 3）

③ 食品卫生负责人的证件照（3cm×4cm）

④ 制作过程概要（仅限制制造业）

⑤ 水质检查成绩书的副本（仅限使用非自来水水源的情况）

(3) 申请手续费（只收现金，不受理银行卡支付）

例) 餐饮店营业 ¥18,000 日元 点心制作业 ¥16,000 日元

3 食品卫生负责人

店内需要安排一名食品卫生负责人。如果不具备资格，请参加食品卫生负责人培训讲座（如果参加了横滨市以外其它自治区举行的讲座，则可以免除）。

【食品卫生负责人培训讲座咨询处】

横滨市食品卫生协会（横滨市南区井土ヶ谷下町 17-5）

TEL:045-711-1911 FAX:045-711-6242 <http://www.fha-yokohama.jp/>

设施标准 (摘录)

设施		
商铺不能位于不卫生的场所。周围应便于清洁、排水良好。		
厨房		
①	区划	作为专门的食物处理场所，厨房与住所之间需要通过墙壁或玻璃窗等实现完全隔离。 厨房与餐桌之间，应有服务台等隔墙，用以形成顾客不能随意进出的格局（制作业不应是一个柜台的形式，其制作间需完全隔离出来）
②	内壁	从地板高达 1m 以上的高度为止，需要使用防水材料
③	地板	使用防水材料，便于清洁、排水良好
④	清洗设施	安装足够数量的水槽
⑤	洗手池	在合适的位置，设计安装洗手池。并应放置酒精等杀菌剂
⑥	冷藏·冷冻设备	在如冰箱、冷冻库上等明显的位置处放置温度计
⑦	收纳储物柜	安装可以卫生地保存食品和餐具的橱柜
⑧	废弃物容器	使用不渗透材料制作，容量充足，并且应带有盖子
餐桌等		
⑨	供顾客使用的洗手池	在合适的位置设计安装洗手池（除不提供餐饮的场所外）
⑩	卫生间与洗手池	设计供工作人员及顾客使用的卫生间和洗手池（工作人员可与顾客共用）。根据洗手池的具体位置，可以兼用供顾客使用的洗手池。
⑪	更衣室	设置更衣室或衣柜、衣物箱

餐饮店营业店面示意图（请在图纸上标出尺寸大小）

