

# 食品營業許可申請流程

飲食業、食品製造業等，包括販賣、處理食品相關店面開業前，皆需獲得營業許可的承認。  
依據店面的營業型態、或處理的食品種類，其要求的設備和基準皆有不同。請務必事先與店面設置區域的，福祉保健中心生活課確認與商量(會以日文進行說明，包含專門用語的使用，如有需要請攜帶理解日文的同伴)。除此之外，店面是否符合建築基準法、消防法等，請與各相關單位進行確認。

## 1 申請至許可的流程



工程實施前，請攜帶店面的工程設計圖面至窗口諮詢。  
如未滿足設施基準，則有被要求變更的可能性。



請於施工完成約**15天前**，提出申請文件，並於窗口交納手續費。  
申請文件提交後，內部便會調整店面查核的日程。



工程完成後，會進行查核，確認店面確實符合設施基準。  
若有不符合規定之項目，即要求改善，改善後需再次接受檢查。



當確認查核結果皆符合設施基準後，查核完成的數日內便會給予承認許可。  
確實領取許可證後，便能夠開始營業。(營業後，若有任何變更，請必諮詢。)

## 2 申請所需資料

- 營業許可申請書
- 明示設施構造以及設備的設計圖
- 申請者
  - 個人：請提供能夠確認地址・姓名・出生年月日的公證的證明書(住民票、在留等) \* 影本可
  - 法人：基本上只需要提供法人號碼，無需提供資料。
- 食品衛生責任者的資格證明 \* 影本可(「食品衛生責任者養成講習會研修結業證書」等)  
→詳細請參考「3 食品衛生責任者的選任」
- 申請手續費(僅收現金, 信用卡、行動支付皆無法使用)  
例) 食品店營業18,000日圓 菓子點心製造業16,000日圓
- 製造工程的概要 (申請製造業時需提出)
- 水質檢查成績書影本 (使用水道水以外的水資源時需提出)

橫濱市 食品營業



## 3 食品衛生者的選任

營業者需指派食品衛生責任者。如沒有食品衛生責任者資格，請務必參加食品衛生責任者養成講習會。  
(如以參與橫濱市以外的自治體所實施的講習會，則無須再次參予課程)

【食品衛生責任者養成講習會相關諮詢窗口】 ※講習會為日文進行。

一般社團法人 橫濱市食品衛生協會 (橫濱市南區井土谷下町17-5)

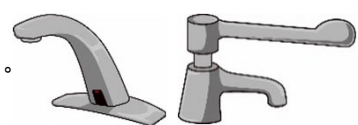
TEL : 045-711-1911 <http://www.fha-yokohama.jp/>



# 設施基準(摘要) (基於神奈川食品衛生法營業設施基準等相關條例)

請確認是否符合設施基準，如符合請打勾。

設施整體		
①	設施的構造設備以及大小，能夠防止由屋外入內的汙染，以及能夠滿足衛生作業的環境。	<input type="checkbox"/>
配合作業所需的區域劃分等		
②	為了防止食品受到汙染，依照作業流程劃分作業空間，並有設置管理空氣流通之設備。 * 許可的設施不可與自家廚房做共用。	<input type="checkbox"/>
設施的構造以及設備		
③	地板・牆壁・天花板 材質及構造容易清潔、洗淨、消毒等。清掃時會使用到水的區域，地板需為防滲透材質，並確保排水良好。牆壁內側也需確保，從地板至可能會被汙染的高度皆需使用防滲透材質。	<input type="checkbox"/>
④	照明設備 照明需確保能夠實施作業及清潔工作。	<input type="checkbox"/>
⑤	換氣設備 處理食品等作業場所上方，其換氣構造及設備不可有結露產生，汙染食品衛生。	<input type="checkbox"/>
⑥	洗手設備 有設置作業員清潔消毒手用的流水式洗手台。水龍頭、水栓的構造，能夠防止洗淨後的手再次被汙染。(自動感應水龍頭或是能夠用手肘開關的手把)	<input type="checkbox"/>
⑦	洗淨設備 洗淨設備的大小及數量，能夠依照需求供應熱水、蒸氣等使用目的。	<input type="checkbox"/>
⑧	排水設備 使用水清潔的區域以及廢水排放的區域的地面，需有十足的排水功能。配管需確保無汙水逆流造成食品汙染的情況，並能夠適當的排出至設施外。	<input type="checkbox"/>
⑨	冷藏・冷凍設備 依照作業需求設置冷藏庫、冷凍庫。 (* 備有溫度計)	<input type="checkbox"/>
⑩	保管設備 設備能夠衛生的保管原材料。藥劑保管需於食品做區分區隔。	<input type="checkbox"/>
⑪	廁所・專用的洗手台 有設置專用的流水式洗手台，且構造不汙染作業場所。	<input type="checkbox"/>



飲食店營業的圖面範例 (圖面請記載尺寸)

手寫請使用尺與原子筆。

