食品经营许可申请手册

R8(2026).8～

有关图纸的咨询

审批营业许可，需要符合标准的构造设备。
装修开工前请携带店铺（营业设施）的平面图到保健中心咨询。
检查日期因保健所而异，请来所前确认日程。
★有关净化槽事项请向市役所、町的相关部门咨询。

店铺的装修

如果更改图纸，请在装修开工之前向保健所咨询。
★使用自来水以外的水（井水等）时，请在申请前进行水质检查。
有关水质检查的内容（检查项目等），请向负责人咨询。
※由于井水等受环境和地表影响，水质会不稳定，因此建议安装氯灭菌器的设备。

申请

请在检查日期前一周办理电子申请等手续。
（文件不返还，有需要者请保留文件复印件。）

〈窗口申请所需文件等〉
① 营业许可申请表
② 店铺（营业设施）的平面图
③ 使用自来水以外水时，需要提供水质检查报告书复印件

〈电子申请所需事项〉
① 申请内容的登记
② 店铺（营业设施）的平面图
③ 使用自来水以外的水时，需要提供水质检查报告书复印件

https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp

请用此码办理电子申请

〈窗口申请所需文件〉
① 手续费：饮食店营业16，000日元
② 证明食品卫生负责人资格的文件（厨师执照等）的原件或复印件
③ 法人申请：登记事项证明书原件或复印件
④ 营业设施调查指示单（食品卫生协会（组合）的指导员检查设施状况，并提供相应建议。）

检查店铺

装修工程完工后，保健所的工作人员将对该店铺进行检查。
请在场陪同检查。

许可

如果检查没有问题，通常会在一周内颁发营业执照。
※请从容选择决定开店日期。

许可证的颁发

请在窗口领取营业许可指令书。

其他
- 使用井水等时，请每年进行至少一次以上的水质检查。
- 定期进行验便检查并参加讲习会，请严格进行卫生管理。
- 在许可证到期前一至两个月前，必须办理延续手续。

【设施标准概要】　※普通餐饮店的营业

★设施：必须专用。不认可与家庭厨房同时兼用的状况。
　　此外，与住宅等同一的建筑物时，请将其区分开。

★用水：使用自来水以外的水（井水等）时，必须通过水质检测。

★区域规划等：根据作业区分，通过隔断等工程进行必要的分区规划，根据工序适当配置所需设施设备。
　　请设计成厨房不能成为通道的格式构造。

★卫生间：不认可厨房和卫生间之间只设置一扇门的构造。

・根据需要安装可提供热水、蒸汽等的设备；根据使用目的安装对应的尺寸、数量的水槽设备。

・厨房和卫生间必须安装洗手设备。
・安装在厨房的洗手设备的水龙头应具有防止手指洗净后再次受污染的结构。

※卫生间的低水箱不符合《洗手设备》。

・冷冻以及冷藏柜必须配备温度计。
・安装隔测温度计（无需开柜即可检测冰箱内温度的温度计），可以准确测量冰箱内温度。

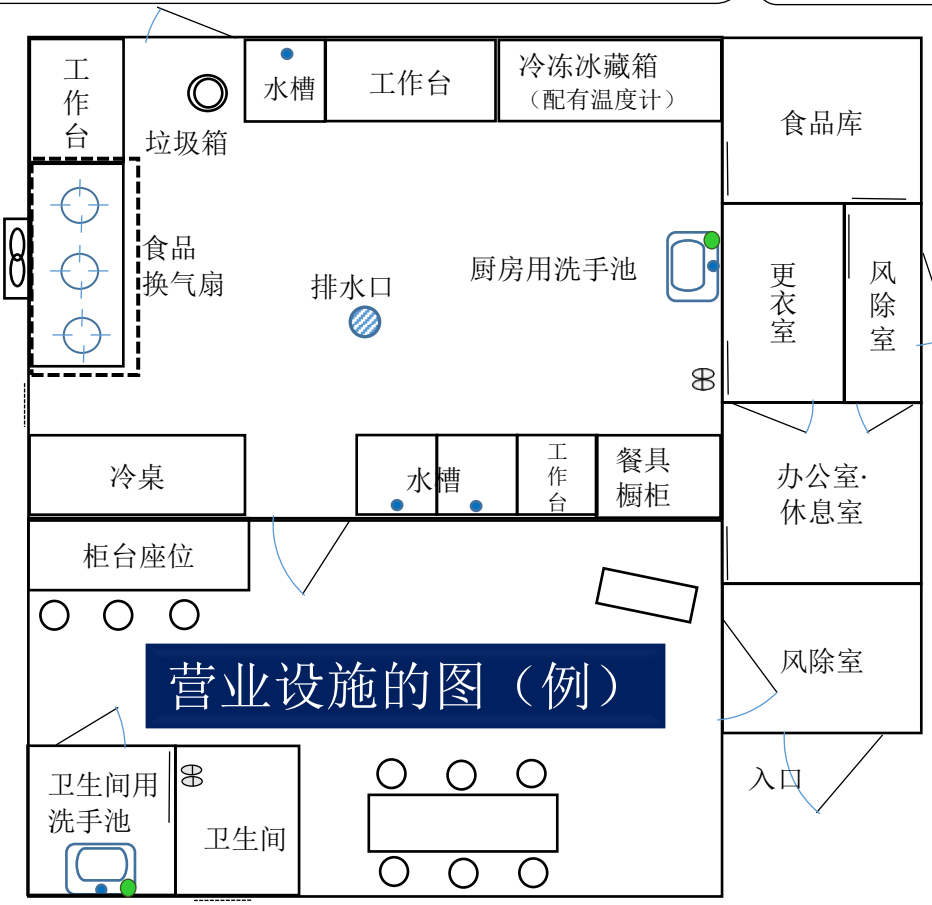
关于使用水清洁地板和内壁的设施，地板应使用不渗透性材料、排水功能要良好，并且内墙壁要使用不渗透性材料覆盖从地面到容易受污染的高度。

・设施内必须配备防止老鼠和昆虫入侵的设备。

・在加工食品等作业场所的正上方，必须是能够适当通风换气的结构，或安装相应的通风换气设备（换气扇）。

・换气扇应配备百叶窗等防虫措施。
・食品和管道的顶部最好具备防尘构造。

・在窗户上安装纱窗等防虫设备，防止昆虫等侵入。



营业设施的图（例）

・垃圾箱必须是不泄漏污垢液体和异味的结构。

・厨房不用于处理住居其他食品为目的，必须严格划分开区域。

・配备专用工具清洁工作场所，配备保管设施，并张贴存放位置和工作内容。
・根据原材料的种类和特性来保持温度，配备防止污染的环境下保管原材料的设备。
・配备设施中使用的药物（清洁剂、杀菌剂等）与食品等分开保管的设备。