

To everyone starting a food business

- Guidelines for food-related business license application -

Food-related business includes various types of businesses. Of these, the following businesses require a business license as stipulated in the Food Sanitation Act.

Category	Type of business
Food preparation	Restaurant business etc
Food manufacture	Confectionery manufacturing business etc
Food processing	Meat processing business etc
Food sales	Processed meat sales business, fish and seafood sales business etc

In order to operate a business, you must submit an application for a business license at the Public Health Center designated to regulate your business facility, build a facility that meets the facility standards set by the Tokyo Metropolitan Government, and receive a business license.

Then, you need to consistently inspect the facilities and equipment to assure they are well maintained and adhere to the standards, and pay attention to the handling of all foods to provide safe and hygienic food products.

These guidelines explain the main points for filling out the business license application forms, and facility standards. For more information, please contact your local Public Health Center.

Applying for a business license

Pre-consultation Meeting

【At the food sanitation division in the Public Health Center designated to regulate your business facility】

- Bring your architectural and/or other plans, and consult with the Public Health Center before beginning the construction of the facility.

You must appoint a food sanitation manager for each facility to ensure a hygienic and safe operation.

When you use water other than tap water, a private water supply system (専用水道), or a private water supply facility (簡易専用水道), a water quality examination is required.

In case you have not yet appointed a food sanitation manager, or have not carried out a water quality examination, please do so as soon as possible.

Submission of the application materials

- Please submit the following documents approximately 10 days before the scheduled completion of your facility.

Required documents for application

1. Business license application form 1 copy
2. Floor plan showing the structure and equipment of the facility 2 copies
3. Certificate verifying the food sanitation manager (food sanitation manager license book etc.)
4. Water quality examination results (in cases using water other than tap water, a private water supply system (専用水道), or a private water supply facility (簡易専用水道))
5. Application fee. Check at the Public Health Center where you submit.

(In cases of incorporation)

The authenticity of the corporate registry will be confirmed by the corporation number on the business license application form. Therefore, if you do not submit the corporate number on the business license application form, the Certificate of Registered Matters of the corporation (登記事項証明書) should be attached.

*Qualifications to become a food sanitation manager

1. Nutritionist, licensed cook, confectionery hygiene master, sanitation manager for poultry slaughtering and processing, ship's cook, a person possessing the qualifications of a sanitation manager/a work sanitation manager regulated by the Slaughterhouse Act.
2. A person possessing the qualifications to be a food sanitation supervisor or a food sanitation inspector
3. A person who has completed the training program for a food sanitation manager license

Consultation on facility inspection

- Upon the submission of the application, please arrange with the person in charge the date of inspection and the manner of communication for the construction progress.

Facility inspection

- The business operator must be present at the inspection. If the facility does not meet the standards, the business will not receive a permit. Fix any inadequate matters and reschedule the inspection for another date.

Issuance of business license

- After passing the facility inspection, the business license will be issued. As issuance takes several days, arrange the opening day for the business in advance.

How to fill out the Business license application form (Front page)

Sample: for operation of businesses that requires a license

(表)

【許可・届出共通】

東京都〇〇保健所長 殿

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。

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	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	
	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		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り、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			
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		

If you are applying for a license for the first time, circle “新規 (New)”

Circle “第55条第1項 (Article 55, item 1)”.

The license information will be registered in the national open data system for public use. If you check this box, the applicants' name and address will not be open to the public.

Enter the applicant's information; telephone number, address, name, date of birth etc.

Enter the business facility's information: telephone number, address, name, etc.

Enter the name of the food sanitation manager and type of qualification (See the bottom of page 4)

Enter the main food item handled by the business facility. Information concerning other food items handled can go in the “自由記載 (free entry)” column.

Enter the cuisine type if the business is a restaurant, e.g. Japanese, Chinese, Italian, yakiniku, Izakaya etc.

If the business is a “複合型そうざい製造業” or “複合型冷凍食品製造業” check the “HACCPに基づく衛生管理 (sanitation control based on HACCP).”

Enter the information of the person in charge of submission; name, telephone number. (Not required when same as the applicants above)

In case of incorporation

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		(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	

Corporations have to enter the telephone number of the head office, corporation number (13 digits), registered address of the head office, name of the representative, etc. If you do not submit the corporate number, the Certificate of Registered Matters (登記事項証明書) should be attached.

How to fill out the Business license application form (Front page)

Sample: For operation of businesses that require a license as well as businesses requiring a notification

A business notification must also be submitted in addition to obtaining a license when conducting a business that requires notification such as selling packaged milk at the cashier counter of a licensed restaurant.

If you are applying for the first time, circle on “新規 (New)”

Circle “第55条第1項 (Article 55, item 1)”.

The license information will be registered in the national open data system for public use. If you check this box, the applicants' name and address will not be open to the public.

Corporations have to enter the telephone number of the head office, corporation number (13 digits), registered address of the head office, name of the corporation, the name of the representative, etc. If you do not submit the corporate number, the Certificate of Registered Matters (登記事項証明書) should be attached.

Enter the business facility's information: telephone number, address, name, etc.

Enter the name of the food sanitation manager and type of qualification (See the bottom of page 4)

For both a licensed business and a business requiring notification, enter the main food item handled in the business facility. Information about other food items handled can go in the “自由記載 (free entry)” column.

Enter the cuisine type if the business is a restaurant, e.g. Japanese, Chinese, Italian, yakiniku, izakaya etc.

If the business is a “multi side dish items production business” or “multi frozen food items production business,” check the “HACCPに基づく衛生管理 (sanitation control based on HACCP).”

Enter the main business type for the notification.

Enter the information of the person in charge of submission; name, telephone number. (Not required when same as the applicants above)

(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)

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) とうきょうぐるーぷ	とうきょういちらう	(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		
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 (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り、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。	輸出食品取扱施設	<input type="checkbox"/>
営業の形態		備考
1	乳類販売業	
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	

Business license application form (Back page)

(裏)

【許可のみ】				
申請者・届出者情報	法第55条第2項関係	該当には <input checked="" type="checkbox"/>		
届出者情報	(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、その取消しの日から起算して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に(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		
業種に応じた情報	① 水道水 (<input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道)	<input type="checkbox"/>		
	② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水			
	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"/>		
添付書類	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		
	<input 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"/>		
事業譲渡	<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"/>		
営業許可業種	営業を譲り受けたことを証する旨			
	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考	
	1	年 月 日	飲食店営業	
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
備考	4	年 月 日		

Check where applicable.
when manufacturing food or additives described in ① through ⑪, enter the food sanitation manager information; the name, furigana/katakana, type of qualification, and training courses attended. *Attach a "food sanitation manager appointment notification" under the provision of Article 48, Item 8.

Choose the water supply system for the business operation.

Check where applicable.

When your restaurant business falls under a simple restaurant business type. When the facility is processing or cooking meat intended for raw consumption, submit another report based on Article 17 of the Tokyo Metropolitan Food Sanitation Ordinance Enforcement Regulations.

Check when handling globefish (fugu). Enter the name and katakana of the licensed globefish chef. In the "認定番号(certification number)," enter the certification number that is issued by the local prefectural government, etc. Facilities handling globefish (fugu) are required to obtain another certification based on Article 12 of the Tokyo globefish (fugu) handling regulations ordinance.

*For attachments, check box "営業施設の構造及び設備を示す図面 (Floor plans showing the structure and equipment of the facility)" to attach a plan drawn by following the instruction on page 9.

*In case of using water other than tap water, a private water supply system (専用水道), or a private water supply facility (簡易専用水道), check the box of "水質検査の結果 (result of water examination)" and attach the proof.

*In cases requiring the Certificate of Registered Matters (登記事項証明書) for corporation businesses, write it down here as an attachment.

Enter the business type you are applying for.

*Qualification to become a food sanitation manager Circle the following qualification type where applicable.

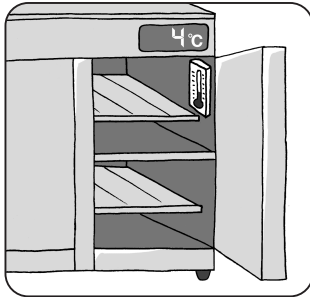
食管: Food sanitation manager 食監: Food sanitation inspector 調: Licensed chef 製: Confectionery hygiene master 栄: Nutritionist 船舶: Ship's cook と畜: Sanitation manager (regulated by the slaughterhouse Act) 食鳥: Sanitation manager for poultry slaughtering and processing

When you have completed the training course, circle "都道府県知事等の講習会 (training course hosted by the local prefectural government, etc.) and write the training course name (e.g. prefecture name) and its date.

Plan showing the structure and equipment of the facility

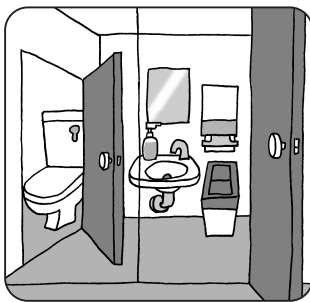
Measuring instruments/apparatus

- Facility for refrigeration, freezing, sterilization, cooking must be equipped with thermometers and, as necessary, pressure gauges/manometers, and other measuring instruments.



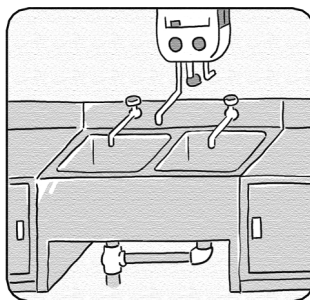
Toilet

- The structure must not contaminate the workplace.
- A hand wash basin with running-water type faucet must be attached.



Washing equipment

- To clean food and other items, washing equipment must be of sufficient size and number appropriate for the purpose of use and capable of supplying hot water, steam, etc. as necessary.



【Example of washing equipment arrangement】

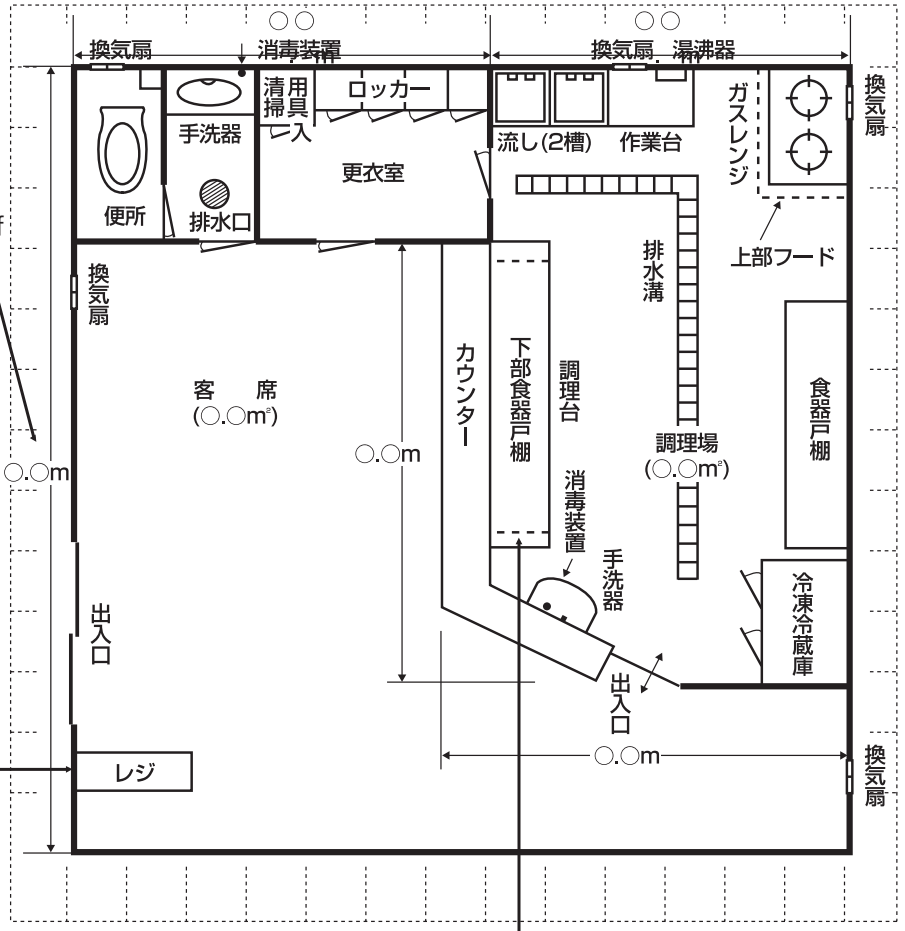
- Two individual sinks, one for cleaning food items and one for cleaning utensils, are installed to prevent contamination from shared use.
- Hot water system is installed to wash off grease.

Sample: For a restaurant business

Please draw precisely with a black ballpoint or fountain pen. All equipment is required to be included with its name.

Show the measurements of all sides of the facility.

The wall must be a thick solid line.



Use a dotted line for overlapping areas

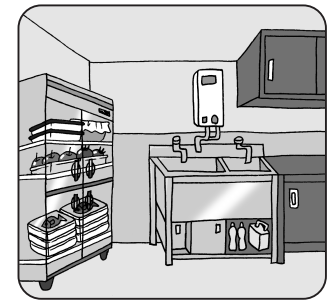
Wash basin

- The running-water type wash basins must be provided for washing and sanitizing hands and fingers.
- The faucet must be designed to avoid recontamination of the hands after washing.



Storage

- The facility must have storage areas of sufficient scale to store raw materials at appropriate temperatures and to keep them in conditions that prevent contamination.
- A different storage from food items must be provided for cleaning agents, disinfectants, and other chemical substances used in the facility.

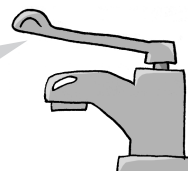


Faucet design to avoid recontamination (example)

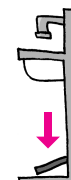


Sensor type

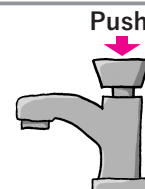
possible to operate with elbow



Long lever type



Pedal type



Timed shut off type

Push Faucet automatically shuts off after some seconds.