

새롭게 식품에 관한 영업을 시작하시는 여러분께

— 식품 관계 영업 허가 신청 안내 —

한마디로 식품에 관한 영업이라고 해도 여러 가지 종류가 있습니다.
이들 중 다음의 영업에 대해서는 식품위생법으로 정해진 영업 허가가 필요합니다.

분 류	업 종
조리업	·음식점 영업 등
제조업	·과자 제조업 등
처리업	·식육 처리업 등
판매업	·식육 판매업 ·어패류 판매업 등

영업을 하려면 우선, 소관하는 보건소에 영업 허가 신청을 하고 도쿄도가 정한 시설 기준에 맞는 시설을 만들어서 영업 허가를 받아야 합니다.

다음으로 시설과 설비가 기준대로 유지 관리되고 있는지 항상 점검하고, 또, 식품 취급 등에도 충분히 유의하여 보다 안전하고 위생적인 식품을 제공해야 합니다.

이 팸플릿은 영업 허가 신청 서류 작성법이나 시설 기준에 대해 여러분이 알기 쉽도록 요점을 해설하였습니다. 자세한 내용에 대해서는 가까운 보건소에 문의해 주십시오.

영업 허가 신청 수속

사전 상담

【영업소를 소관하는 보건소의 식품위생 담당】

- 시설 공사 착공 전에 시설의 설계도 등을 지참하여 사전에 상담해 주십시오. 위생적인 관리 운영을 하기 위해 시설마다 식품위생책임자를 두어야 합니다. 또한, 수도물, 전용 수도, 간이 전용 수도 이외의 물을 사용하는 경우, 수질 검사가 필요합니다. 식품위생책임자인 자격자가 없는 경우와 수질 검사가 미검사인 경우는 조기에 준비해 주십시오.

신청 서류 제출

- 서류는 시설 공사 완성 예정일의 10일 정도 전에 제출해 주십시오.

신청 시에 필요한 서류	
1 영업 허가 신청서	1통
2 시설 구조 및 설비를 나타내는 도면	2통
3 식품위생책임자의 자격을 증명하는 것 (식품위생책임자 수첩 등)	
4 수질 검사 성적서(수도물, 전용 수도, 간이 전용 수도 이외의 물을 사용하는 경우)	
5 영업 허가 수수료	
수수료에 대해서는 신청하는 보건소에 확인해 주십시오.	
(법인의 경우) 영업 허가 신청서에 기재된 법인번호에 의해 그 법인의 존립을 확인합니다. 그 때문에 영업 허가 신청서에 법인번호를 기재하지 않는 경우는 등기사항 증명서를 첨부해 주십시오.	

※식품위생책임자의 자격

- 1 영양사, 조리사, 제과 위생사, 식용조류처리 위생관리자, 선박 요리사, 도축장법에서 규정하는 위생관리책임자/작업위생책임자의 자격을 가진 자.
- 2 식품위생관리자 또는 식품위생감시원이 될 수 있는 자격을 가진 자.
- 3 식품위생책임자의 자격 취득을 위한 양성 강습회 수료자

시설 검사 협의

- 신청 시, 담당자와 공사의 진행 상황 연락 방법이나 검사일 등의 상담을 해 주십시오.

시설 완성 확인 검사

- 검사 시는 영업자가 입회해 주십시오. 또한, 시설 기준에 적합하지 않은 경우는 허가되지 않습니다. 부적절 사항에 대해서는 개선하고 다시 검사일을 정해서 재검사를 받아 주십시오.

허가서 교부

- 시설 기준 적합 확인 후 허가서를 작성하지만, 교부까지 며칠 걸리므로 개점일에 대해서는 미리 협의해 주십시오.

영업 허가 신청서 작성 방법(앞면)

예: 허가 업종만 영업하는 경우

(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	
	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) 通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 ※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		
	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	

신규로 허가를 취득하는 경우는 **新規(신규)**에 ○ 표시를 한다.

第55条第1項(제55조 제1항)에 ○ 표시를 한다.

영업 허가 정보는 국가의 오픈 데이터로서 공개된다. **체크를 하지 않은 경우** 개인의 이름, 주소 등도 공개된다.

신청자의 전화번호, 주소, 이름, 생년월일 등을 기재한다.

영업 시설 전화번호, 소재지, 명칭 등을 기재한다.

식품위생책임자의 이름, 자격의 종류를 기재한다.(P4 하부 참조)

영업 시설에서 주로 취급하는 식품 등을 기재한다. 기타 취급 식품 등의 정보는 '자유記載(자유 기재)'란에 기재한다.

음식점의 경우는 일식점, 중화요리점, 이탈리아 레스토랑, 야키니쿠점, 이자카야 등의 업태를 기재한다.

복합형 반찬 제조업, 복합형 냉동 제품 제조업은 **HACCP**에 **基づく衛生管理(HACCP에 근거한 위생 관리)**에 ✓ 표시를 한다

수속 담당자의 이름·전화번호를 기재한다.(상기 신청자와 동일한 경우는 불필요)

법인의 경우

신청자・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	

—법인의 경우는 본사 전화번호, 법인번호(13 자리), 등기상의 본사 소재지, 본인명, 대표자 이름 등을 기재한다. 법인번호를 기재하지 않는 경우는 법인이 존재하는 것을 확인하기 위해 등기사항 증명서를 첨부한다.

영업 허가 신청서 작성 방법(앞면)

예: 허가 업종과 신고 업종을 영업하는 경우

음식점 영업 허가를 취득한 레스토랑 계산대 근처에서 팩에 든 우유를 판매하는 등의 신고 영업을 하는 경우도 영업 허가 취득에 더해 영업 신고를 제출할 필요가 있습니다.

(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: 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) どうきょうぐらーぶ 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に選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		
	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	

신규로 허가를 취득하는 경우는 **新規(신규)**에 ○ 표시를 한다.

第55条第1項と第57条第1項 (제55조 제1항과 제57조 제1항) 양쪽에 ○ 표시를 한다.

영업 허가 정보는 국가의 오픈 데이터로서 공개된다. **체크를 하지 않은 경우** 개인의 이름, 주소 등도 공개된다.

법인의 경우는 본사 전화번호, 법인번호(13자리), 등기상의 본사 소재지, 법인명, 대표자 이름 등을 기재한다. **법인번호를 기재하지 않은 경우는** 법인이 존재하는 것을 확인하기 위해 등기사항 증명서를 첨부한다.

영업 시설 전화번호, 소재지, 명칭 등을 기재한다.

식품위생책임자의 이름, 자격의 종류를 기재한다.(P4 하부 참조)

허가 업종과 신고 업종 각각에 대해 주로 취급하는 식품 등을 기재한다. 기타 취급 식품 등의 정보는 '자유記載(자유 기재)'란에 기재한다.

음식점의 경우는 일식점, 중화요리점, 이탈리아 레스토랑, 야키니쿠점, 이자카야 등의 업태를 기재한다.

복합형 반찬 제조업, 복합형 냉동 제품 제조업은 **HACCP에に基づく衛生管理 (HACCP에 근거한 위생 관리)**에 ✓ 표시를 한다

대표적인 업종을 기재한다.

수속 담당자의 이름·전화번호를 기재한다.(상기 신청자와 동일한 경우는 불필요)

영업 허가 신청서 작성 방법(뒷면)

(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められたもの) <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	<input type="checkbox"/> 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		
	ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>		
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"/>		
	<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	備考	
	1	年 月 日	飲食店営業	
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
4	年 月 日			
備考				

該当하는 경우는 ✓ 표시를 한다.

①~⑩의 식품 또는 첨가물을 제조하는 경우는 식품위생관리자의 이름, 후리가나(한자 읽는법), 자격의 종류·수강한 강습회를 기재한다.
 ※별도 식품위생법 제48조 제8항 '식품위생관리자 선임 신고'가 필요

영업에 사용하는 물의 종류에 대해 해당하는 것에 ✓ 표시를 한다.

해당하는 경우는 ✓ 표시를 한다. 음식점 영업의 경우로 간이 음식점 영업에 해당하는 경우
 ※생식용 식육의 가공 또는 조리를 실시하는 시설에 해당하는 경우는 별도 도코도 식품위생법 시행 세칙 제17조에 근거한 보고가 필요

복어 처리를 하는 시설은 ✓ 표시를 한다. 또, 복어 처리자의 이름·후리가나(한자 읽는법)를 기재한다. 인정번호에는 도도부현 등으로부터 인정받은 번호를 기재한다.
 ※복어를 취급하는 시설은 별도 도코도 복어 취급 규제 조례 제12조에 근거한 인정을 받을 필요가 있습니다.

•영업 시설 구조 및 설비를 나타내는 도면은 P5를 참조하여 작성하고, 첨부가 필요하므로 ✓ 표시를 한다.

•수돗물, 전용 수도, 간이 전용 수도 이외의 물을 사용하는 경우는 수질 검사 결과 첨부가 필요하므로 ✓ 표시를 한다.

•법인의 경우로 등기사항 증명서를 첨부하는 경우는 첨부 사항으로서 기재한다.

신청하는 영업의 종류를 기재한다.

식품위생책임자의 자격

자격의 종류의 약칭은 아래와 같습니다. 해당하는 것에 ○ 표시를 해 주십시오.

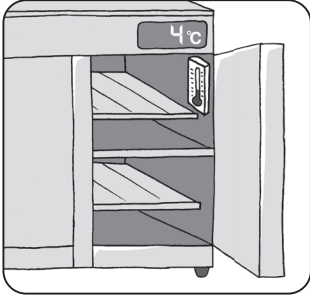
食管 : 식품위생관리자 食監 : 식품위생감시원 調 : 조리사 製 : 제과 위생사 栄 : 영양사
 船舶 : 선박 요리사 と畜 : 위생관리책임자(도축장법) 食鳥 : 식용조류처리 위생관리자

식품위생책임자의 양성 강습회를 수강한 분은 「都道府県知事の講習会」에 ○ 표시를 하고, 수강한 강습회 명칭(도도부현명 등)과 수강 연월일을 기재해 주십시오.

시설의 구조 및 설비를 나타내는 도면

계량기

- 냉장, 냉동, 살균, 가열 등의 설비에는 온도계를 설치하고 필요에 따라서 압력계, 기타 계량기를 설치할 것.



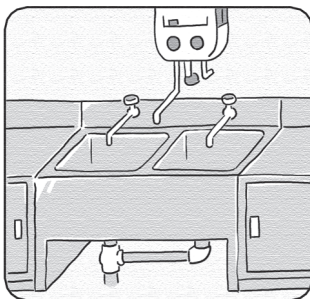
화장실

- 작업장에 오염의 영향을 미치지 않는 구조일 것.
- 전용 유수식 손 씻는 설비를 갖출 것.



세척 설비

- 식품 등을 세척하기 위해 필요에 따라 뜨거운 물, 증기 등을 공급할 수 있는 사용 목적에 따른 크기와 수량의 세척 설비를 갖출 것.

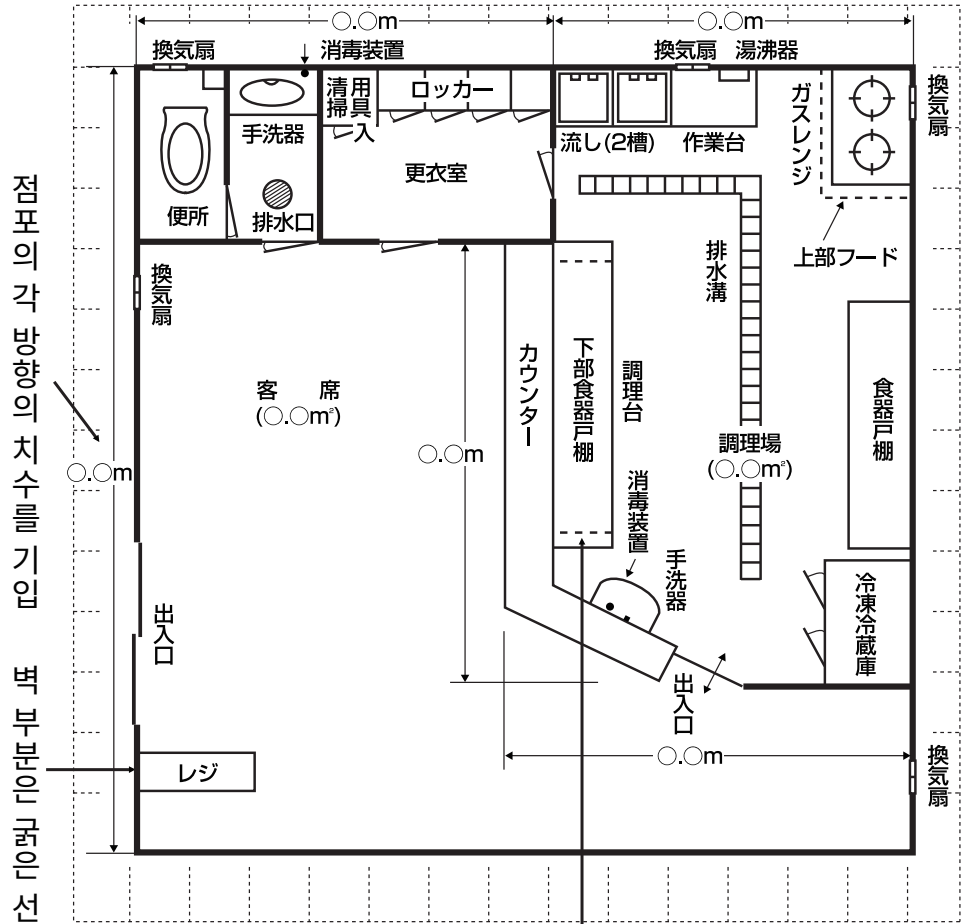


【세척 설비 설치 예】

- 함께 사용함에 따른 오염을 방지하기 위해 식재용 싱크와 기구 세척용 싱크를 나누어 2조로 설치
- 기름 오염 등의 세척을 위해 급탕 설비를 설치

음식점 영업의 기재 예

검은색 볼펜 또는 만년필을 사용하여 정확하게 적어 주십시오.

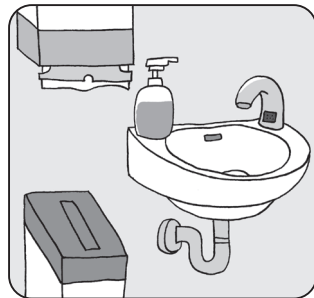


점포의 각 방향의 치수를 기입
벽 부분이 굵은 선으로

겹치는 부분은 점선으로

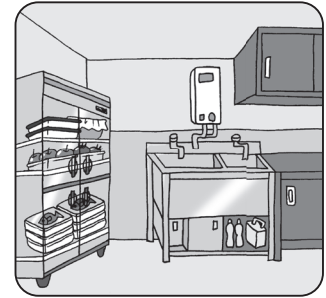
손 씻는 설비

- 손가락을 세정 소독하는 장치를 갖춘 유수식 손 씻는 설비를 갖출 것.
- 수도꼭지는 세정 후 손가락이 다시 오염되는 것을 방지할 수 있는 구조일 것.



보관 설비

- 원재료를 적절한 온도로 오염되지 않는 상태로 보관 가능한 충분한 크기의 설비를 갖출 것.
- 세척제, 살균제 등의 약제는 식품 등과 구별하여 보관하는 설비를 갖출 것.



다시 오염되는 것을 방지할 수 있는 구조(예)



센서식

팔꿈치로 조작 가능한 것



레버식



발판식



푸시식

누른다
일정 시간 경과 후 자동으로 물이 멈추는 것