

식품 영업허가 신청 절차

음식점이나 식품 제조업 등 식품을 취급하는 가게를 시작하기 위해서는 영업허가를 받아야 합니다. 가게의 영업 형태나 취급하는 식품의 종류에 따라 필요한 설비나 기준이 다릅니다. 반드시 사전에

가게 소재지의 구 복지보건센터 생활위생과와 상담해 주십시오(전문적인 설명을 행하는 경우가 있으므로, 일본어를 이해할 수 있는 분과 동반해 주십시오).

또한, 건축기준법이나 소방법 등 다른 법령에 적합한지 여부는 각각 관할 부서에 확인해 주십시오.

1 신청에서 허가까지의 절차 흐름

도면 상담

공사를 하기 전에, 가게의 도면을 가지고 창구에 와서 상담해 주십시오. 내용에 따라서는 시설 기준을 충족하게끔 변경이 필요한 경우가 있습니다.

신청

공사가 완료되기 약 15 일 전에 신청서류를 제출하고, 창구에서 수수료를 납입해 주십시오. 신청서류 접수 후, 가게의 조사 일정을 조정합니다.

시설 조사

공사가 완료된 후, 시설 기준에 적합한지 가게 조사를 행합니다. 부적합 항목이 있는 경우에는 개선 후에 재조사합니다.

허가·개점

가게 조사에서 시설 기준에 적합한 것이 확인되면, 조사 후 며칠 내에 허가가 이루어집니다. 허가증을 발급받은 후, 영업을 시작할 수 있습니다.
(영업 후에 변경된 사항이 있으면 상담해 주십시오.)

2 신청에 필요한 것

- 영업허가 신청서
- 시설의 구조 및 설비를 나타내는 도면
- 신청자가 개인인 경우 : 주소·성명·생년월일을 확인할 수 있는 공적 증명서(주민표, 재류카드 등)
* 복사본 가능

신청자가 법인인 경우 : 원칙적으로 제시 서류는 필요하지 않지만, 법인번호가 필요합니다.

- 식품위생책임자의 자격을 증명하는 것 * 복사본 가능('식품위생책임자 양성강습회 수료증' 등)
→자세한 내용은 '3 식품위생책임자의 선임' 참조
- 신청 수수료(현금만 가능, 카드·전자화폐 불가)
예) 음식점 영업 18,000 엔, 과자 제조업 16,000 엔
- 제조 공정의 개요(제조업을 신청하는 경우에만)
- 수질검사 성적서 사본(수돗물 이외의 물을 사용하는 경우에만)

요코하마시 식품영업



3 식품위생책임자의 선임

영업자는 식품위생 책임자를 선임해야 합니다. 자격을 가지고 있지 않은 경우에는 식품위생책임자 양성강습회를 수강해 주십시오(요코하마시 이외의 자치체가 실시한 강습회를 수강했다면, 새로운 수강은 불필요).

[식품위생책임자 양성강습회에 관한 문의처] ※일본어 강습회입니다.

일반사단법인 요코하마시 식품위생협회(요코하마시 미나미구 이도가야 시모마치 17-5)

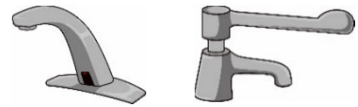
TEL:045-711-1911 <http://fha-yokohama.jp/>



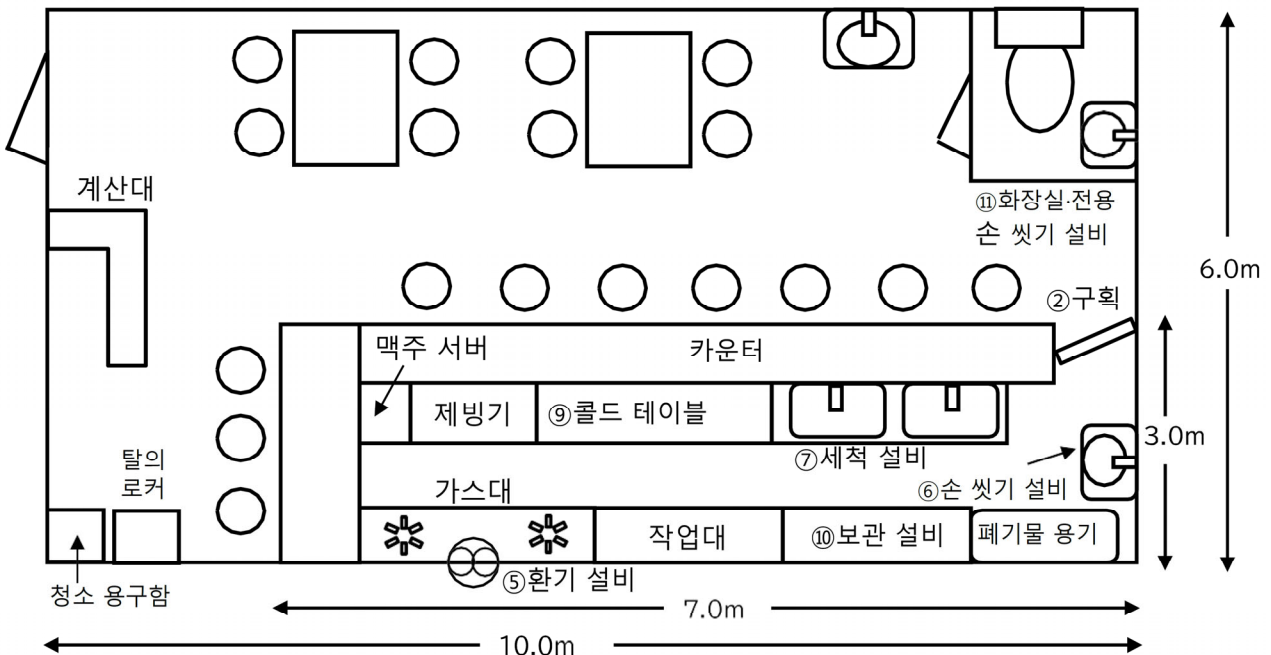
시설 기준(발체) (가나가와현 식품위생법에 기초한 영업 시설기준 등에 관한 조례 등)

시설 기준에 적합한지
체크해 주십시오.

시설 전반		
①	시설은 야외로부터의 오염을 방지하고, 위생적인 작업을 하기 위해서 필요한 구조 설비와 넓이가 있을 것.	<input type="checkbox"/>
작업 구분에 따른 구획 등		
②	식품 등에 대한 오염을 방지하기 위해 작업 구분에 따라 칸막이 등에 의해 필요한 구획이 이루어지거나, 공기의 흐름을 관리하는 설비가 설치되어 있을 것. *자택의 부엌을 허가시설과 겸용할 수 없습니다.	<input type="checkbox"/>
시설의 구조 및 설비		
③	바닥·벽·천장 청소, 세척, 소독이 용이한 구조 및 재질일 것. 청소 등에 물을 사용하는 시설의 경우, 바닥면은 불침투성 재료로 만들어지고 배수가 양호하며, 내벽은 바닥면에서 오염되는 높이까지 불침투성 재료로 둘러져 있을 것.	<input type="checkbox"/>
④	조명 설비 작업, 청소 등을 충분히 할 수 있도록 필요한 조도를 확보할 수 있을 것.	<input type="checkbox"/>
⑤	환기 설비 식품 등을 취급하는 장소 바로 위에는 결로에 의한 물방울로 식품을 오염시키지 않도록 환기가 가능한 구조나 설비가 있을 것.	<input type="checkbox"/>
⑥	손 씻기 설비 종사자의 손가락을 세척 소독할 수 있는 유수식 손 씻기 설비가 있을 것. 수전은 세척 후의 손가락 재오염을 방지할 수 있는 구조일 것. (자동 수전이나 팔꿈치로 조작할 수 있는 레버식 수전 등)	<input type="checkbox"/>
⑦	세척 설비 필요에 따라 열탕, 증기 등을 공급할 수 있는 사용 목적에 따른 크기 및 개수의 세척 설비가 있을 것.	<input type="checkbox"/>
⑧	배수 설비 충분한 배수 기능이 있고, 물로 세척하는 구획 및 폐수 등이 흐르는 구획의 바닥면에 있을 것. 오수의 역류에 의해 식품이 오염되지 않도록 배관되고, 시설 밖으로 적절히 배출할 수 있을 것.	<input type="checkbox"/>
⑨	냉장·냉동 설비 필요에 따라 냉장고, 냉동고를 설치할 것. (* 온도계를 구비할 것)	<input type="checkbox"/>
⑩	보관 설비 원재료를 위생적으로 보관할 수 있는 설비가 있을 것. 약제는 식품과 구분해서 보관할 수 있을 것.	<input type="checkbox"/>
⑪	화장실·전용 손 씻기 설비 작업장을 오염시키지 않는 구조로, 전용 유수식 손 씻기 설비가 있을 것.	<input type="checkbox"/>



음식점 영업 도면의 예(도면에는 치수를 넣어주세요) 손으로 그리는 경우에는 자를 사용하고, 볼펜으로 기재할 것.



창구 : 요코하마시○○복지보건센터 생활위생과와 (소재지 : ○○)

전화번호 : 045-○○○-○○○○

발행: 요코하마시 건강복지국 식품위생과 2022년 9월