

中国深圳
深圳市罗湖区
深南东路5002号
地王商业中心12楼1203-06室
电话: +86 755 8268 4480

中国上海
上海市徐汇区
斜土路2899甲号
光启文化广场B座6楼603室
电话: +86 21 6439 4114

中国北京
北京市东城区
灯市口大街33号
国中商业大厦3楼303室
电话: +86 10 6210 1890

台湾台北
台北市大安区忠孝东路
四段142号3楼之3
邮编: 10688
电话: +886 2 2711 1324

新加坡
新加坡丝丝街138号
丝丝阁13楼1302室
邮编: 069538
电话: +65 6438 0116

美国纽约
美国纽约州纽约市
坚尼路202号3楼303室
邮编: 10013
电话: +1 646 850 5888

日本餐饮店营业许可申请指引

2019年,相比中国大陆餐饮业高达70%的倒闭率,日本餐饮业的倒闭率仅有7.9%,这得益于日本餐饮业良好的市场环境及完善的食品卫生安全制度。日本经济复苏带来的国民收入的提升以及有增无减的“单身赴任”现象,无形中促进了日本的外食市场的消费。此外,日本女性社会地位的提升也让许多已婚女性放弃家庭主妇的身份,走进社会参加工作,导致许多家庭不得不走进餐饮店进行消费,意外地为日本的餐饮业带去了新的客源。

本指引中,启源将根据日本《食品卫生法》及相关法律,归纳整理日本餐饮店营业许可的申请流程与所需材料,提供给启源的现有客户及潜在客户作参考。本所可提供协助租赁日本房屋之服务,如有需要,请进一步联系本所的专业顾问。

一、 餐饮业的定义

根据日本标准产业分类,餐饮业(日文为“飲食サービス業”)指主要根据消费者的订单,为消费者烹调食物、饮料等,并就地提供消费场所和设施,或将食物、饮料等送至消费者指定场所之业务,上述“烹调”不包括单纯的加热、切割、改变形状、后期调制、再加热之行为。提供餐饮业服务的场所被称为餐饮店(日文为“飲食店”),餐饮店包括大众食堂、大众餐厅、日本料理店、料亭、中华料理店、拉面馆、烤肉店、西洋料理等专门料理店、荞麦面馆、乌冬面馆、寿司店、酒场(居酒屋、炸鸡店等)、酒吧、茶馆(茶点铺、咖啡店、奶茶店等)、西式快餐店、甜品店等。

二、 餐饮业营业许可种类

根据日本食品卫生法及食品卫生法施行令,食品相关的营业许可分为烹调业、制造业(点心制造业、乳制品制造业、调味料制造业等)、处理业(特别牛奶榨取处理业、食用肉类处理业、食品冷藏业等)及贩卖业(食用肉类贩卖业、水产贩卖业等),经营餐饮店通常应申请烹调业营业许可,烹调业分为下列2类:

- 1、 餐饮店业(日文为“飲食店営業”),指经营大众食堂、寿司店、荞麦面馆、旅馆、料理店、料理外送店(日文为“仕出し屋”)、便当店、餐厅、咖啡馆、酒吧、接待饮食店(日文为“キャバレー”)等,将相应的食材进行烹调并出售予消费者,并提供消费场所及设施用于消费者饮食之业务。

- 2、 茶馆业（日文为“喫茶店営業”），指经营茶馆、沙龙、咖啡馆、奶茶店等，为消费者提供除酒类以外的饮品及茶点之业务。

一般情况下，由于取得餐饮店营业许可的餐饮业者也可经营茶馆业，因此大部分茶馆业者为方便日后拓展业务、保证业务拓展过程中经营的连续，会直接申请餐饮店营业许可。但日本各行政区政府对食品相关的营业许可的标准略有差异，经营者在申请营业许可前，应前往当地所辖之食品卫生科咨询。部分情况下，针对餐饮店所提供的食品及服务，还应申请烹调业之外的食品相关营业许可。

此外，值得注意的是，拟经营的餐饮店如在上午 0 时~6 时存在营业行为，且以提供酒类饮品为主，例如酒吧、酒馆、居酒屋等，正式营业前必须向当地所辖之警察署进行“深夜酒类提供饮食店营业开始登记”（日文为“深夜酒類提供飲食店営業開始届”）。任何不具备或缺少相关营业许可的经营均属于违法行为，违法经营者将被处以最高 2 年的监禁或 200 万日元的罚款。

三、 餐饮店营业许可申请要求

- 1、 对经营者的申请要求

根据日本食品卫生法第五十二条，下列人士不得申请餐饮店营业许可及经营餐饮店：

- (1) 因违法被处以刑罚的结束之日起未满 2 年之人士；
- (2) 因选取、制造、加工、使用、烹调、储藏、运输、陈列、授受或贩卖（以下简称“选取等”）腐坏、未熟、具有毒性或有害物质、被病原微生物污染等损害人体健康的食材被处以刑罚的结束之日起未满 2 年之人士；
- (3) 因选取等厚生劳动大臣指定的具有食品卫生危害成分的物品被处以刑罚的结束之日起未满 2 年之人士；
- (4) 因选取等携带有相关禽类法律规定的疾病或异常的禽类被处以刑罚的结束之日起未满 2 年之人士；
- (5) 因选取等厚生劳动省令禁止直接用于食品的食品添加剂、药剂、化学农药、毒品、瘾品被处以刑罚的结束之日起未满 2 年之人士；
- (6) 因使用不当手法加工或使用有损人体健康的器具材料包装食品被处以刑罚的结束之日起未满 2 年之人士；
- (7) 如经营者为法人，其董事、监事、理事、会计人员及法人清算人为上述之人士。

2、 对餐饮店内厨房设施的申请要求

因日本各行政区政府对餐饮店内厨房设施的要求有所差异，以下为启源整理归纳之大阪市的餐饮店厨房内设施要求，以供参考。（如需其他行政区的具体要求，请进一步联系本所的专业顾问）

- (1) 地板表面平滑，且地板坡度不小于 1.5:100；
- (2) 墙面与地板间连接处存在利于清洁且半径不小于 0.5cm 的弧度坡；
- (3) 配备有根据食用肉类用、水产用、蔬菜用、生食用等进行分类使用的砧板、菜刀，不可混用。食用肉类的砧板和菜刀应为合成树脂材质；
- (4) 风斗（抽油烟机）与天花板平面垂直安装；
- (5) 排水沟的宽度约 20cm，覆盖间隔约 0.8cm 的间隔盖，且汇集下水处装有盖子和防止厨余垃圾、残羹、油脂、老鼠、昆虫等进入排水管道的阻集器；
- (6) 热水器配有充足的热水；
- (7) 设有 2 个或以上不锈钢材质的洗涤槽；
- (8) 配备有附有盖子的、合成树脂材质的废弃物容器（垃圾桶）；
- (9) 安装有温湿度调节设备，控制厨房内温度不高于 25℃，湿度不高于 80%；
- (10) 根据厨房面积安装一定功率的抽风机；
- (11) 窗户上安装有窗纱网；
- (12) 高出地板 1.5m 以下的内壁必须配有瓷砖；
- (13) 设有不锈钢材质的烹饪台，且烹饪台面高度距离地板不低于 60cm；
- (14) 设有可查看其内部温度并进行温度管理的冷藏柜或冰箱；
- (15) 设有不锈钢材质的碗柜，且附有隔离门，碗柜顶部无任何空隙；
- (16) 设有不小于 L5 尺寸（长宽 40cm*深 32cm）洗手台，洗手台旁应配备有毛巾、消毒液等清洁用品；
- (17) 天花板应采用表面平滑的耐水性材料；
- (18) 厨房照明灯具应嵌入天花板内，且灯具的光照强度不低于 300 勒克斯。

四、 餐饮店营业许可申请材料

在申请餐饮店营业许可时，申请人应准备手续费及以下材料（包括但不限于）：

- 1、 餐饮店营业许可申请书（须填写店名、地址、业种、食品卫生负责人的姓名等）；
- 2、 营业设施配置简要图（店铺面积、墙壁材质、厕所构造、厨房样式等）；
- 3、 店内设施平面图（标有出入口、厨房、厨房设备、厕所、桌椅的位置等）；
- 4、 餐饮店地址示意图；
- 5、 3 个月内取得的法人登记事项证明书（如申请人为法人）；
- 6、 水质检查成绩书；
- 7、 食品卫生负责人资格证明书；

五、 食品卫生负责人及消防管理员

1、 食品卫生负责人

根据食品卫生法，为保证餐饮业经营过程中的食品卫生，经营食品相关的烹调业及贩卖业之业务时，需要在每个营业点均至少委任 1 名专业的食品卫生负责人（日文为“食品卫生责任者”）。参加当地保健所所长或特别行政区区长举办的食品卫生讲习会即可取得食品卫生负责人资格证明书。除此之外，持有日本的医生、药剂师、营养师、烹调师、船舶料理师、食品卫生指导员、食品卫生监察员等执照之人士无需参加讲习会，可直接被委任为食品卫生负责人。

2、 消防管理员

根据消防法，如餐饮店的容纳人数达 30 以上，应委任 1 名消防管理员（日文为“防火管理者”）。消防管理员的主要工作为制定消防计划、定期举行消防演习、定期检查店内消防设备、对火源的使用进行监督等。总使用面积不低于 300 m²的餐饮店需要向当地所辖之消防署进行甲类消防管理员的申报，总使用面积低于 300 m²的餐饮店需要向当地所辖之消防署进行乙类消防管理员的申报。

六、 餐饮店营业许可申请流程

申请餐饮店营业许可大致流程如下：

1、 事前咨询

在装修房产前，申请人持装修设计图前往当地保健所的食品卫生科及消防署咨询，确保房产装修后符合食品卫生法、消防法及其它相关法律。此外，向保健所的工作人员确认拟经营之食品相关业务除餐饮店营业许可外，是否还需申请其他营业许可。

2、 提交材料

确认房产符合相关法律法规后，准备申请材料。因需要将准备好的材料在装修结束之日前约 10 天提交至保健所（各行政区要求的日期不同），因此申请人应安排好装修日期，避免因装修过早或过晚而导致未能及时备好申请材料，进而影响后续审核。

3、 现场检查

受理申请后，保健所将审核申请材料。保健所审核期间将派工作人员对餐饮店进行现场检查，以确认材料的真实性及准确性。如设施不符合要求，工作人员将提出整改要求并拟定下一次的检查日期，申请人在下一次的检查日期前根据整改要求整改店铺。如设施符合要求，工作人员将递交营业许可证书交付日的通知书。

4、 取得许可

通常营业许可证书交付日为现场检查的数日后。于营业许可证书交付日，申请人持营业许可证书交付日的通知书及相关私人印章前往保健所领取餐饮店营业许可证书。证书有效期为 5~8 年，主要根据店铺的设施设备的新旧程度决定。

5、 正式营业

将取得的餐饮店营业许可证书与食品卫生负责人的姓名牌（长 10cm*宽 20cm）一并放置于店内显眼处后，即可开始营业。之后如店铺的设施设备发生变动，应尽快向保健所申报。

启源集团拥有经验丰富的专业团队，为客户提供中国公司的筹建、注册及各类许可证/牌照的申请及后续维护、税务筹划及审计服务，有关详情请咨询我们的专业顾问。

参考资料：

[1. 日本经营许可介绍](#)

[2. 日本不动产](#)

免责声明

本文所及之内容和观点仅为一般信息分享，不构成对任何人的任何专业建议，启源不对因信赖本文所及之内容而导致的任何损失承担任何责任。

服务范围

公司注册

合并收购

税务筹划

银行开户

人事薪资

会计记账

审计鉴证

税务申报

商标注册

知识产权

移民签证

租赁协助

如果您需要进一步的资讯或协助，烦请您浏览本所的官方网站 www.kaizencpa.com

或通过下列方式与本所专业会计师联系：

电邮： info@kaizencpa.com **电话：** +852 2341 1444

手提电话： +852 5616 4140, +86 152 1943 4614

WhatsApp, Line 和微信： +852 5616 4140

Skype: kaizencpa