

## 中國深圳

深圳市羅湖區  
深南東路5002號  
地王商業中心12樓1203-06室  
電話: +86 755 8268 4480

## 中國上海

上海市徐匯區  
斜土路2899甲號  
光啟文化廣場B座6樓603室  
電話: +86 21 6439 4114

## 中國北京

北京市東城區  
燈市口大街33號  
國中商業大廈3樓303室  
電話: +86 10 6210 1890

## 台灣台北

台北市大安區忠孝東路  
四段142號3樓之3  
郵編: 10688  
電話: +886 2 2711 1324

## 新加坡

新加坡絲絲街138號  
絲絲閣13樓1302室  
郵編: 069538  
電話: +65 6438 0116

## 美國紐約

美國紐約州紐約市  
堅尼路202號3樓303室  
郵編: 10013  
電話: +1 646 850 5888

## 日本餐飲店營業許可申請指引

2019年，相比中國大陸餐飲業高達70%的倒閉率，日本餐飲業的倒閉率僅有7.9%，這得益於日本餐飲業良好的市場環境及完善的食品衛生安全制度。日本經濟復蘇帶來的國民收入的提升以及有增無減的“單身赴任”現象，無形中促進了日本的外食市場的消費。此外，日本女性社會地位的提升也讓許多已婚女性放棄家庭主婦的身份，走進社會參加工作，導致許多家庭不得不走進餐飲店進行消費，意外地為日本的餐飲業帶去了新的客源。

本指引中，啟源將根據日本《食品衛生法》及相關法律，歸納整理日本餐飲店營業許可的申請流程與所需材料，提供給啟源的現有客戶及潛在客戶作參考。本所可提供協助租賃日本房屋之服務，如有需要，請進一步聯繫本所的專業顧問。

### 一、 餐飲業的定義

根據日本標準產業分類，餐飲業（日文為“飲食サービス業”）指主要根據消費者的訂單，為消費者烹調食物、飲料等，並就地提供消費場所和設施，或將食物、飲料等送至消費者指定場所之業務，上述“烹調”不包括單純的加熱、切割、改變形狀、後期調製、再加熱之行為。提供餐飲業服務的場所被稱為餐飲店（日文為“飲食店”），餐飲店包括大眾食堂、大眾餐廳、日本料理店、料亭、中華料理店、拉麵館、烤肉店、西洋料理等專門料理店、蕎麥麵館、烏冬麵館、壽司店、酒場（居酒屋、炸雞店等）、酒吧、茶館（茶點鋪、咖啡店、奶茶店等）、西式速食店、甜品店等。

### 二、 餐飲業營業許可種類

根據日本食品衛生法及食品衛生法施行令，食品相關的營業許可分為烹調業、製造業（點心製造業、乳製品製造業、調味料製造業等）、處理業（特別牛奶榨取處理業、食用肉類處理業、食品冷藏業等）及販賣業（食用肉類販賣業、水產販賣業等），經營餐飲店通常應申請烹調業營業許可，烹調業分為下列2類：

- 1、 餐飲店業（日文為“飲食店営業”），指經營大眾食堂、壽司店、蕎麥麵館、旅館、料理店、料理外送店（日文為“仕出し屋”）、便當店、餐廳、咖啡館、酒吧、接待飲食店（日文為“キャバレー”）等，將相應的食材進行烹調並出售予消費者，並提供消費場所及設施用於消費者飲食之業務。

- 2、 茶館業（日文為“喫茶店營業”），指經營茶館、沙龍、咖啡館、奶茶店等，為消費者提供除酒類以外的飲品及茶點之業務。

一般情況下，由於取得餐飲店營業許可的餐飲業者也可經營茶館業，因此大部分茶館業者為方便日後拓展業務、保證業務拓展過程中經營的連續，會直接申請餐飲店營業許可。但日本各行政區政府對食品相關的營業許可的標準略有差異，經營者在申請營業許可前，應前往當地所轄之食品衛生科諮詢。部分情況下，針對餐飲店所提供的食品及服務，還應申請烹調業之外的食品相關營業許可。

此外，值得注意的是，擬經營的餐飲店如在上午 0 時~6 時存在營業行為，且以提供酒類飲品為主，例如酒吧、酒館、居酒屋等，正式營業前必須向當地所轄之員警署進行“深夜酒類提供飲食店營業開始登記”（日文為“深夜酒類提供飲食店營業開始届”）。任何不具備或缺少相關營業許可的經營均屬於違法行為，違法經營者將被處以最高 2 年的監禁或 200 萬日元的罰款。

### 三、 餐飲店營業許可申請要求

- 1、 對經營者的申請要求

根據日本食品衛生法第五十二條，下列人士不得申請餐飲店營業許可及經營餐飲店：

- (1) 因違法被處以刑罰的結束之日起未滿 2 年之人士；
- (2) 因選取、製造、加工、使用、烹調、儲藏、運輸、陳列、授受或販賣（以下簡稱“選取等”）腐壞、未熟、具有毒性或有害物質、被病原微生物污染等損害人體健康的食材被處以刑罰的結束之日起未滿 2 年之人士；
- (3) 因選取等厚生勞動大臣指定的具有食品衛生危害成分的物品被處以刑罰的結束之日起未滿 2 年之人士；
- (4) 因選取等攜帶有相關禽類法律規定的疾病或異常的禽類被處以刑罰的結束之日起未滿 2 年之人士；
- (5) 因選取等厚生勞動省令禁止直接用於食品的食品添加劑、藥劑、化學農藥、毒品、癮品被處以刑罰的結束之日起未滿 2 年之人士；
- (6) 因使用不當手法加工或使用有損人體健康的器具材料包裝食品被處以刑罰的結束之日起未滿 2 年之人士；
- (7) 如經營者為法人，其董事、監事、理事、會計人員及法人清算人為上述之人士。

## 2、 對餐飲店內廚房設施的申請要求

因日本各行政區政府對餐飲店內廚房設施的要求有所差異，以下為啟源整理歸納之大阪市的餐飲店廚房內設施要求，以供參考。（如需其他行政區的具體要求，請進一步聯繫本所的專業顧問）

- (1) 地板表面平滑，且地板坡度不小於 1.5:100；
- (2) 牆面與地板間連接處存在利於清潔且半徑不小於 0.5cm 的弧度坡；
- (3) 配備有根據食用肉類用、水產用、蔬菜用、生食用等進行分類使用的砧板、菜刀，不可混用。食用肉類的砧板和菜刀應為合成樹脂材質；
- (4) 風斗（抽油煙機）與天花板平面垂直安裝；
- (5) 排水溝的寬度約 20cm，覆蓋間隔約 0.8cm 的間隔蓋，且彙集下水處裝有蓋子和防止廚餘垃圾、殘羹、油脂、老鼠、昆蟲等進入排水管道的阻集器；
- (6) 熱水器配有充足的熱水；
- (7) 設有 2 個或以上不銹鋼材質的洗滌槽；
- (8) 配備有附有蓋子的、合成樹脂材質的廢棄物容器（垃圾桶）；
- (9) 安裝有溫濕度調節設備，控制廚房內溫度不高於 25°C，濕度不高於 80%；
- (10) 根據廚房面積安裝一定功率的抽風機；
- (11) 窗戶上安裝有窗紗網；
- (12) 高出地板 1.5m 以下的內壁必須配有瓷磚；
- (13) 設有不銹鋼材質的烹飪台，且烹飪檯面高度距離地板不低於 60cm；
- (14) 設有可查看其內部溫度並進行溫度管理的冷藏櫃或冰箱；
- (15) 設有不銹鋼材質的碗櫃，且附有隔離門，碗櫃頂部無任何空隙；
- (16) 設有不小於 L5 尺寸（長寬 40cm\*深 32cm）洗手台，洗手台旁應配備有毛巾、消毒液等清潔用品；
- (17) 天花板應採用表面平滑的耐水性材料；
- (18) 廚房照明燈具應嵌入天花板內，且燈具的光照強度不低於 300 勒庫斯。

## 四、 餐飲店營業許可申請材料

在申請餐飲店營業許可時，申請人應準備手續費及以下材料（包括但不限於）：

- 1、 餐飲店營業許可申請書（須填寫店名、地址、業種、食品衛生負責人的姓名等）；
- 2、 營業設施配置簡要圖（店鋪面積、牆壁材質、廁所構造、廚房樣式等）；
- 3、 店內設施平面圖（標有出入口、廚房、廚房設備、廁所、桌椅的位置等）；
- 4、 餐飲店地址示意圖；
- 5、 3 個月內取得的法人登記事項證明書（如申請人為法人）；
- 6、 水質檢查成績書；
- 7、 食品衛生負責人資格證明書；

## 五、 食品衛生負責人及消防管理員

### 1、 食品衛生負責人

根據食品衛生法，為保證餐飲業經營過程中的食品衛生，經營食品相關的烹調業及販賣業之業務時，需要在每個營業點均至少委任 1 名專業的食品衛生負責人（日文為“食品衛生責任者”）。參加當地保健所所長或特別行政區區長舉辦的食品衛生講習會即可取得食品衛生負責人資格證明書。除此之外，持有日本的醫生、藥劑師、營養師、烹調師、船舶料理師、食品衛生指導員、食品衛生監察員等執照之人士無需參加講習會，可直接被委任為食品衛生負責人。

### 2、 消防管理員

根據消防法，如餐飲店的容納人數達 30 以上，應委任 1 名消防管理員（日文為“防火管理者”）。消防管理員的主要工作為制定消防計畫、定期舉行消防演習、定期檢查店內消防設備、對火源的使用進行監督等。總使用面積不低於 300 m<sup>2</sup>的餐飲店需要向當地所轄之消防署進行甲類消防管理員的申報，總使用面積低於 300 m<sup>2</sup>的餐飲店需要向當地所轄之消防署進行乙類消防管理員的申報。

## 六、 餐飲店營業許可申請流程

申請餐飲店營業許可大致流程如下：

### 1、 事前諮詢

在裝修房產前，申請人持裝修設計圖前往當地保健所的食品衛生科及消防署諮詢，確保房產裝修後符合食品衛生法、消防法及其它相關法律。此外，向保健所的工作人員確認擬經營之食品相關業務除餐飲店營業許可外，是否還需申請其他營業許可。

### 2、 提交材料

確認房產符合相關法律法規後，準備申請材料。因需要將準備好的材料在裝修結束之日前約 10 天提交至保健所（各行政區要求的日期不同），因此申請人應安排好裝修日期，避免因裝修過早或過晚而導致未能及時備好申請材料，進而影響後續審核。

### 3、 現場檢查

受理申請後，保健所將審核申請材料。保健所審核期間將派工作人員對餐飲店進行現場檢查，以確認材料的真實性及準確性。如設施不符合要求，工作人員將提出整改要求並擬定下一次的檢查日期，申請人在下一次的檢查日期前根據整改要求整改店鋪。如設施符合要求，工作人員將遞交營業許可證書交付日的通知書。

### 4、 取得許可

通常營業許可證書交付日為現場檢查的數日後。於營業許可證書交付日，申請人持營業許可證書交付日的通知書及相關私人印章前往保健所領取餐飲店營業許可證書。證書有效期為 5~8 年，主要根據店鋪的設施設備的新舊程度決定。

### 5、 正式營業

將取得的餐飲店營業許可證書與食品衛生負責人的姓名牌（長 10cm\*寬 20cm）一併放置於店內顯眼處後，即可開始營業。之後如店鋪的設施設備發生變動，應儘快向保健所申報。

**啟源集團**擁有經驗豐富的專業團隊，為客戶提供中國公司的籌建、註冊及各類許可證/牌照的申請及後續維護、稅務籌畫及審計服務，有關詳情請諮詢我們的專業顧問。

#### 參考資料：

[1. 日本經營許可介紹](#)

[2. 日本不動產](#)

#### 免責聲明

本文所及之內容和觀點僅為一般資訊分享，不構成對任何人的任何專業建議，啟源不對因信賴本文所及之內容而導致的任何損失承擔任何責任。

## 服務範圍

公司註冊

銀行開戶

審計鑒證

知識產權

合並收購

人事薪資

稅務申報

移民簽證

稅務籌劃

會計記賬

商標註冊

租賃協助

如果您需要進一步的資訊或協助，煩請您流覽本所的官方網站 [www.kaizencpa.com](http://www.kaizencpa.com)

或通過下列方式與本所專業會計師聯繫：

電郵：info@kaizencpa.com, enquiries@kaizencpa.com

電話：+852 2341 1444

手提電話：+852 5616 4140, +86 152 1943 4614

WhatsApp, Line 和微信：+852 5616 4140

Skype: kaizencpa