

无论怎样小的店，都需要这些手续！知道为好… 餐饮店开业小知识

ちい みせ ひつよう し ・・・いんしょくてんかいぎょうみにちしき
どんなに小さな店でもこれだけは必要！知っておこう…飲食店開業ミニ知識

餐饮店在众多的店铺中，无需太多资金，对志在自己开业的人来说，它是比较容易涉足的领域。

开餐饮店，最少也得数百万日元的资金（沿用现有店铺的话），要是想另开新店，包括施工费及设备等费用在内，则需要一千几百万元的资金。在此，我们假设您已经备齐了开业资金，谨向您介绍一下开业所必须持有的许可证等情况。

①需要取得《食品卫生责任者》证书

根据食品卫生法，开餐饮店需要有位“食品卫生责任者”。要取得这种资格，需要参加由知事指定的六个小时的讲习班（学习有关公众卫生、卫生法规、食品卫生等知识）。而持有营养师及厨师等特定执照的人，可以免学。至于讲习班的开课日程等详细情况，请向当地保健所咨询。

另外，并非拿到《食品卫生责任者》资格就万事大吉了。与中国东北地区相比，日本是一个高温多湿的国家，如果不注意加强卫生管理，不仅会败坏餐饮店的名誉，还有可能造成食物中毒的现象，因此，务必严格加强店内卫生管理。



②如何取得《饮食店营业许可》证

要取得这张许可证，需要使餐饮店的各项指标，达到店铺所在地的都道府县知事所指定的标准。许可证的办理，可直接向保健所提出申请。至于《许可申请书》表格，可以从都道府县或是各保健所开设的网页上下载，而直接前往保健所领取也无妨。

在申请书上，除了要填写申请人的住址姓名以及店铺所在地、店名、食品卫生责任者的

飲食店は店舗の中では元手が比較的かかる、自営業を志す人にとっては手がけやすい業種です。

飲食店を開くには、最低でも数百万円（既存の飲食店舗を利用する場合）、新規店舗となる設計施工に設備費等を含めて千数百万円の開業資金が必要になりますが、ここでは資金の問題はクリアできたという前提で、開業に必要な免許などについてご紹介します。

①「食品衛生責任者」の資格を取る

食品衛生法上、飲食店には「食品衛生責任者」がいなければなりません。この資格は知事指定の6時間の講習会（公衆衛生学、衛生法規、食品衛生学について）を受講すれば得られます。なお、栄養士、調理師などの特定の資格を持っている人は講習が免除されます。講習会の日程など詳細については保健所にお問い合わせ下さい。

なお、資格さえとればOKということはありません。日本は中国東北地方に比べれば高温多湿の気候であるため、衛生管理を怠ると、店の評判を落とすだけでなく、食中毒の被害を出しかねません。店内の衛生には十分に気を付ける必要があります。

②「飲食店営業許可」を取る

この許可をとるために、店のある地域の都道府県知事が定めた基準を満たす必要があります。申請は保健所で行います。「許可申請書」の様式は、都道府県庁または保健所のホームページからダウンロードするか、直接出向いてもらいましょう。

申請書には、申請者の住所氏名や店の所在地、店名、食品衛生責任者氏名などのほか、店舗の図面（厨房配置入り平面図）などを

姓氏以外，还需要提供店面设计图（画有厨房方位配置的平面图），并连同住民票及印鉴证明一起提交。至于申请手续费，则因各都道府县而有所不同。

如果不打算沿用现有设施，而是重新改装施工的话，最好是在设计阶段，携设计人一同前往保健所，进行一下事先的磋商和探讨。

提交申请书以后，下一步就是与保健所商定日期，请负责人在那一天前来店里调查。调查结果没有问题的话，就可以领取许可证了。至于颁发许可证的所需时间，多在七天前后。要是调查下来，被指出存在问题的话，就必须加以改善。

另外，若雇用店员，则需要在开张前的一个月以内，向税务署提交“工资颁发事务所等开设报告书”。

这一期《属于你我的天天好日》向大家介绍的，虽然不是一般的成功事例，但里头所讲述的经营之道，是不是可以给您提供一点儿参考呢？我们期望志在创业的您，能多走访一些有经验的前辈、向他们取取经、求求教。



記入し、住民票や印鑑証明書を添えて提出します。申請手数料は都道府県で若干異なります。

既存の施設を利用するのではなく、新たに設計せこう。あこなばあいせつけいだんかいいちどせつけいしゃ施工を行う場合は設計段階で一度設計者どうこうじせんそうだんい同行させ、事前相談に行くのがよいようです。申請書を提出後、保健所と相談して調査びきなんとうしゃきょうさけつ日を決めて担当者に来てもらいます。調査の結果、問題がなければ、許可証が交付されます。交付までの期間は7日くらいの場合が多いようです。万が一、施設の不備を指摘されたら、改善しなければなりません。

なお、店員を雇う場合は、開設一ヶ月以内に税務署に「給与支払い事務所等の開設届」を提出する必要があります。

今号の「この人の天天好日」の体験談は一般的な成功例ではありませんが、語られている経営の心構えは参考になるものがあるのでないでしょうか。開業を目指される方は、ぜひ他にもいろいろな先輩を訪ねてその経験を聞かせてもらうことをお勧めします。

