

Guía para solicitar la licencia comercial de funcionamiento para alimentos

R7 (2025).10~

Consultar el plano

Para solicitar la licencia se necesita hacer un plano del establecimiento.

Antes de la construcción se necesita presentar y consultar el plano del local a la oficina del centro de salud.

Verificar la fecha de inspección. Depende de las oficinas tienen fechas variadas.

★ Las consultas sobre Tanques sépticos, serán en la oficina de la municipalidad.

Iniciar la construcción del local

En el caso de un cambio en el plano, deberá comunicar a la oficina del centro de salud.

Y luego esperar su aprobación.

★ En ocasiones para usar agua diferente del grifo (así como agua del pozo), antes de solicitar se requiere un análisis de la calidad del agua.

Consultar al encargado, los detalles del análisis de la calidad del agua.

※ Se recomienda instalar un esterilizador de cloro, por razones de la calidad del agua. Por ejemplo la del pozo, no se estabiliza por las influencias del medio ambiente y la superficie de la tierra.

Solicitud

Solicitar una semana antes de la fecha preferida de inspección.

(Los documentos no se les devolverán. Sacar copias si lo requieren.)

< Documentos necesarios para la solicitud en ventanilla >

- ① Solicitud de licencia comercial
- ② Plano del local
- ③ Si se utiliza agua de grifo, se necesita la copia del informe de inspección de la calidad del agua.

< Documentos necesarios para la solicitud electrónica >

- ① Registrar detalles para la solicitud
 - ② Adjuntar el Plano del local
 - ③ Si se utiliza agua de grifo, se necesita la copia del informe de inspección de la calidad del agua
- <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

Solicitud electrónica



< Requisitos para solicitar por ventanilla >

- ① Tarifa : En ocasión de restaurante 16,000yen
 - ② Documentos originales o copias que certifique la calificación como responsable de la higiene o sanitario alimentario. (así como una licencia de cocinero)
 - ③ Cuando la Solicitud es de una empresa o corporación : Se requiere el papel original o la copia del Touki zikou syoumeisho (certificado de registros públicos)
 - ④ Formulario de encuesta sobre el establecimiento comercial.
- (La asociación sanitaria de alimentos, verifica el establecimiento para dar consejos.)

Inspección y análisis técnico

Después de la construcción, el personal del centro de salud irá al local para hacer una inspección y análisis técnico del establecimiento.

Se requiere que el solicitante esté presente.

Autorización

De no existir problemas, la licencia de funcionamiento comercial se emitirá en una semana.

※ Favor de determinar la fecha de apertura con tiempo.

Emisión de licencia

Recibir la autorización de funcionamiento en la ventanilla.

Otros

- En ocasiones para usar agua del pozo, se requiere un análisis de la calidad del agua, mínimo una vez al año.
- Se debe realizar regularmente un análisis de heces, y seminario para mejorar la gestión de la higiene.
- Solicitar la renovación de la licencia, de uno a dos meses antes de su vencimiento.

[Resumen sobre las medidas de instalación] ✖ funcionamiento de restaurante

★ **Establecimiento** : Se requiere una cocina propia. Además, no se autoriza el uso combinado con la cocina doméstica.

Y tambien, si el restaurante está en el mismo edificio de su residencia, se debe dividir.

★ **Tipo de agua** : Para usar agua diferente del grifo(así como agua del pozo), se necesita una prueba de calidad.

★ **División** : Dividir cada sección de trabajo con particiones e instalar los equipos según los procedimientos.

Hacer el plano del restaurante y que la cocina no sea un pasillo.

★ **Baño** : No se autoriza una estructura en la separación con solo una puerta en la cocina y baño.

- Instalar fregaderos de acuerdo a lo que se necesite. Las cuales serían del tamaño adecuado a las necesidades, con suministro de agua caliente y vapor.



- Instalar lavador de mano en la cocina y baño.
- El grifo del lavador de la cocina, debe tener una estructura para evitar la recontaminación de la mano.



✖ La tapa del tanque del inodoro no corresponde como un lavador de mano.

- Colocar termómetros en los equipos de refrigeración.
- Colocar un visor externo de temperatura de la refrigeradora y congelador (un tipo de termómetro que se puede observar la temperatura desde fuera)



Las instalaciones que usa agua para limpiar pisos y paredes internas, deben ser hechas de materiales impermeables para el buen drenaje y limpieza. La pared interna debe ser hecha de material impermeable, desde el piso a una altura que considere la suciedad.

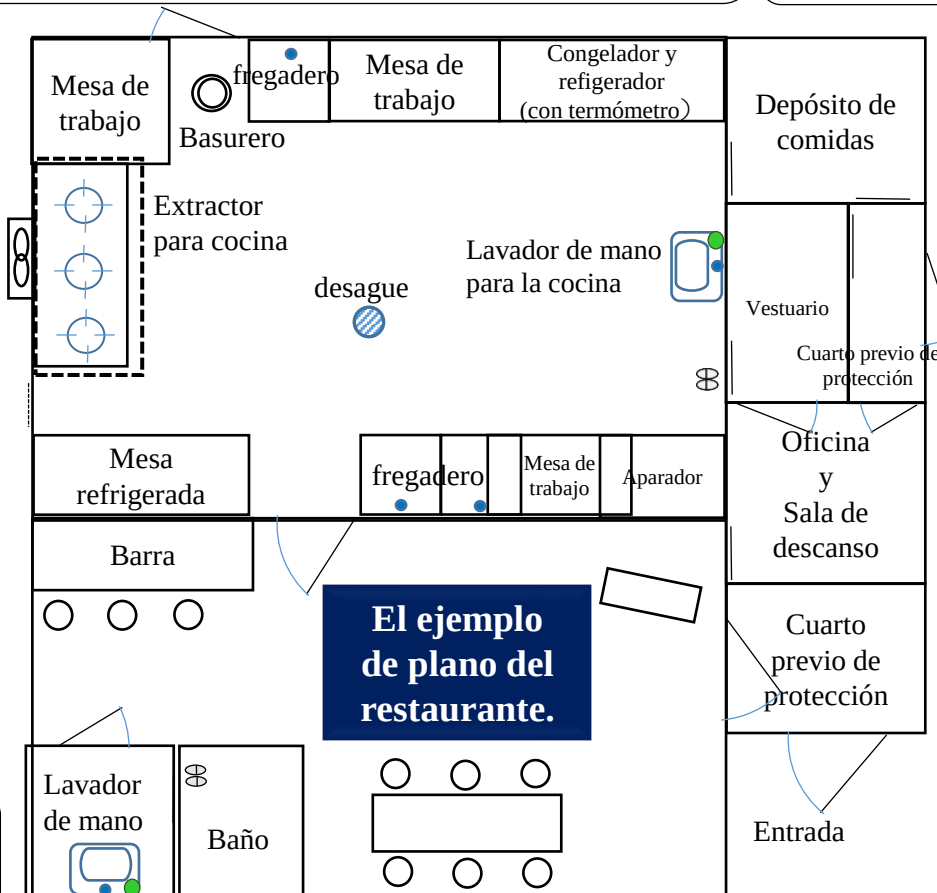
- Debe ser una instalación para prevenir las ratas e insectos.

- En la sección de cocina, instalar un extractor o tener una estructura que se pueda ventilar adecuadamente.



- Instalar extractor con obturador para prevenir insectos.
- Es deseable que la campana o conducto tenga una estructura que no acumule polvo.

- En las ventanas instalar mallas para prevenir insectos.



- El basurero debe estar hecho, para que no escape el hedor y agua residual.



- Dividir la cocina con la vivienda o lugares que no tiene el objeto para conservar los productos.



- Tener las herramientas de limpieza y el lugar de ubicación de aquellas con los detalles de su uso.
- Debe haber un establecimiento para almacenar los productos a su temperatura para prevenir la contaminación.
- Los productos químicos(detergente, antiséptico) deben ser almacenados separado de los alimentos.