

Mga Katanungan ukol sa Food Business Permit (Gifu Prefectural Health and Sanitation Division)

<Q1>

Gusto kong magbukas ng restaurant, saan ako dapat kumunsulta?

<A1>

Upang makapagbukas ng restaurant, kinakailangan ang lisensya sa negosyo batay sa Food Sanitation Act. Mangyaring kumunsulta sa public health center ng na may hurisdiksyon sa lokasyon ng tindahan na plano mong buksan.

Public Health Center	Telepono	Hurisdiksyon
Gifu Public Health Center Public Hygiene Division	058-380-3003	Hashima-shi, Kakamigahara-shi, Hashima-gun
Motosu · Yamagata Center Public Hygiene Division	058-264-1111 (main number)	Mizuho-shi, Yamagata-shi, Motosu-shi, Motosu-gun
Seino Public Health Center Public Hygiene Division	0584-73-1111 (main number)	Ogaki-shi, Kaizu-shi, Yoro-gun, Fuwa-gun, Anpachi-gun
Ibi Center Public Hygiene Division	0585-23-1111 (main number)	Ibi-gun
Seki Health Center Public Hygiene Division	0575-33-4011 (main number)	Seki-shi, Mino-shi
Gujo Center Public Hygiene Division	0575-67-1111 (main number)	Gujo-shi
Chūnō Public Health Center Public Hygiene Division	0574-25-3111 (main number)	Minokamo-shi, Kani-shi, Kamo-gun, Kani-gun
Tō nō Public Health Center Public Hygiene Division	0572-23-1111 (main number)	Tajimi-shi, Mizunami-shi, Toki-shi
Ena Public Health Center Public Hygiene Division	0573-26-1111 (main number)	Nakatsugawa-shi, Ena-shi
Hida Public Health Center Public Hygiene Division	0577-33-1111 (main number)	Takayama-shi, Hida-shi, Ono-gun
Gero Center Public Hygiene Division	0576-52-3111 (main number)	Gero-shi
Gifu Shi Public Health Center Food Sanitation Division	058-252-7194	Gifu-shi

<Q2>

Kinakailangan ba ng business permit sa pagtitinda ng obento?

<A2>

Kinakailangan po. Kung magbubukas ka ng tindahan sa isang event at magbebenta ng mga obento, kakailanganin mong magsumite ng business notification. Kung nag-iisip ng paggawa o pagbebenta ng pagkain, mangyaring makipag-ugnayan sa Public Health Center na may hurisdiksyon sa lugar kung saan ka gagawa o magbebenta ng pagkain.

<Q3>

Mayroon bang pamantayan sa pasilidad ng restaurant?

<A3>

Mayroong pamantayan sa konstruksyon at kagamitan sa pasilidad. Mangyaring pumunta nang maaga sa Public Health Center na dala ang mga kinakailangang dalhin, floor plan (Sinks, Hand wash facilities, gas range, hot water equipment, refrigerator, kinakailangang nakasulat ang exit at entrance) sa Public Health Center. Ipapaliwanag ang detalye kung tumutugma sa pamantayan.

<Q4>

Kinakailangang ba na mayroon kang Chef's license para makapag-bukas ng restaurant?

<A4>

Kinakailangang magtalaga ng tagapamahala ng food hygiene sa food business o kaya sa restaurant. Kung mayroon kang Japanese Chef's license ay maaari kang maging tagapamahala ng food hygiene. Kapag wala kang lisensya, maaari kang maging tagapamahala ng food hygiene, kung kukuha ng 6 na oras na training course sa (Shokuhin Eisei Sekininsya Yousei Koushukai) or (Person in Charge of food Hygiene Training Workshop). Para sa karagdagang impormasyon, mangyaring tingnan ang website ng Gifu Prefecture Food Sanitation Association.

<Q5>

Ano ang tagapamahala ng food hygiene?

<A5>

Ang tagapamahala ng food hygiene ay siyang tagapangasiwa sa kalinisan sa kusina o kitchen at tagapagturo ng kalinisan sa mga empleyado. Ang tagapamahala ng food hygiene ay kinakailangang mag-attend o dumalo sa 「Shokuhin Eisei Sekininsya Koushukai」 isang beses sa isang taon.

< Q6 >

Ano ang i-inspeksiyonin ng mga kawani o empleyado ng Public Health Center kapag nag-apply ako ng business permit?

< A6 >

Titingnan at i-inspeksiyonin ang bubuksang pasilidad kung ito ay naaayon sa pamantayan ng pasilidad ayon sa isunumiteng plano. Kapag hindi angkop ang pasilidad sa pamantayan ay hindi makakakuha ng business permit.

< Q7 >

Mayroon din bang pamantayan sa paggamit ng sasakyan sa pagtitinda ng pagkain?

< A7 >

Mayroong pamantayan sa refrigerating installation atbp. sa pagtitinda ng mga pagkain at inumin na gamit ang sasakyan. Pumunta sa Public Health Center na dala ang plano ng loob ng sasakyan para sa detalyadong paliwanag.

< Q8 >

Maaari bang magtinda ng sandwiches gamit ang sasakyan?

< A8 >

Maaaring magtinda kung mayroong refrigerating installation. Subalit, sa kaso ng paggawa, kung walang proseso ng pagpa-painit pagkatapos ng paggawa ay hindi maaaring gumawa sa loob ng sasakyan atbp., sa mga fixed outlets o permanenteng tindahan ay mayroong iba't-ibang pamantayan, ukol sa mga paraan ng pagluto at mga menu ay mangyaring komunsulta.

< Q9 >

Maaari ko bang ihinto o iparada ang aking sasakyan kahit saang lugar at magtinda ng mga pagkain at inumin?

< A9 >

Hindi maaari. Kinakailangang kumuha ng pahintulot sa may-ari ng lupain upang mai-parada ang sasakyan at upang magtinda. Ngayon, bilang regulasyon ang pagtitinda sa karaniwang daan o kalsada ay hindi pinahihintulutan.

< Q10 >

Gaano katagal bago matanggap ang permiso pagkatapos ng aplikasyon para sa business permit ng restaurant?

< A10 >

Kung walang partikular na problema , ay mga 2 linggo mula sa araw ng pagsumite ng aplikasyon.

<Q11>

Pinag-iisipan ko ang pagbubukas ng tindahan sa loob ng Aichi Ken, mayroon bang bisa ang nakuha kong business permit sa Gifu Prefecture kapag ginamit sa labas ng prefecture?

<A11>

Ang business permit na ibinibigay ay ayon sa pasilidad ng tindahan, kung kaya, sa kaso ng pagbubukas ng tindahan sa Aichi Ken ay kinakailangang kumuha ng pahintulot sa Public Health Center ng Aichi Ken.

<Q12>

Maaari ko bang gamitin ang business permit certificate ko kung ililipat ko ang aking tindahan?

<A12>

Ang pahintulot na ibinigay ay ayon sa pasilidad kaya hindi na maaaring magamit kinakailangang kumuha ng panibagong business permit sa lugar na lilipatan. Mangyaring magsumite ng abiso para sa pagpapawalang -bisa ng business permit ng tindahan na ililipat.

<Q13>

Tinanggap ko ang ibinigay sa akin na tindahan na mayroon ng business permit, maaari ko ba itong buksan at gamitin ang lisensya ng unang nagmamay-ari?

<A13>

Ang mga paglipat ng negosyo ay posible na ngayon mula Disyembre 13, 2023, kaya mangyaring kumonsulta sa Public Health Center na may hurisdiksyon sa lokasyon ng iyong tindahan.

<Q14>

Gaano katagal ang validity ng business permit?

<A14>

Limang taon po (5years).

<Q15>

Magkano ang bayad sa business permit application para sa pagbubukas ng Negosyo?

<A15>

Sa kaso ng negosyo ng restaurant, ang application fee ay ¥16,000. Mayroong pagkaka-iba sa application fee depende sa uri ng negosyo. Bago ang lahat, mangyaring makipag-ugnayan sa tanggapan ng Public Health Center.

<Q16>

Ano ang nararapat gawin sa business permit certificate kapag isasara o ititigil na ang restaurant business?

<A16>

Kung nais ng ihinto ang negosyo, kakailanganing kumpletuhin ang mga pamamaraan para sa pagsasara ng negosyo. Mangyaring tiyakin naabisuhan ang Public Health Center.