

営業許可申請に関する ポイント (現在営業中の施設対象)

八王子市保健所
食品衛生担当

申請から許可書交付までの流れ

1.保健所に来所し、申請手続きを行う

※現在、八王子市保健所では食品衛生申請等システムでの手数料の支払いは受け付けられません

許可満了日までに必ず手続きをお願いします

＜持参するもの＞

- ・ 現在有効の許可書（設備の配置図等一式）
- ・ 食品衛生責任者の資格を証明するもの（コピー可）
- ・ 水質検査成績書（貯水槽・井戸水使用の場合、1年以内の成績書のコピー）
- ・ 手数料（現金のみ）
- ・ 保健所から届いた通知はがき

2.施設の検査

許可満了日までに保健所の職員が施設の検査に伺います。設備の改善、補修が必要な場合は検査までに完了するようお願いします。
検査で不適合の場合は、再検査を実施します。

※施設検査のポイントは7ページをご覧ください。

3.許可書の受け取り

検査時に交付された「許可書交付予定日のお知らせ」と印鑑を持って、保健所まで許可書を受け取りに来てください。

許可書の郵送を希望される方は、①か②を検査当日までにご準備ください。

①切手

施設の検査時に ・宛先を明記したA4サイズが入る返信用の封筒 ・送料分の切手を保健所職員に渡してください。

送料分の切手料金は、**定形外の郵便料金（120円～）+簡易書留料金（310円）**です。郵送物の重量によって料金が異なるので、ご注意ください。

送料（郵便料金+簡易書留料金）	
～50g	440円分の切手
～100g	460円分の切手
～150g	530円分の切手

②レターパックプラス

施設の検査時に保健所職員に渡してください。

レターパックプラス（520円）は郵便局やコンビニエンスストアで購入できます。

！注意！
郵送費は、現金では受け取れません

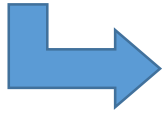
※赤色のものが
レターパックプラス



商品イメージ表面

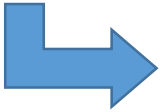
申請時の注意点 1

1. 店舗の所在地が変わった（店の移転）
2. 営業者が変わった（名義変更） 例：個人名義から法人名義に変わった



1・2の場合は、現在の営業許可の継続とはなりません。新しい施設としての申請となり、手数料が変わります。

3. 営業設備を変えた（厨房区画の拡大、設備配置の変更）



変更の規模が大きい場合は、新しい施設としての申請となり、手数料が変わります。変更の規模が小さい場合は変更届の提出が必要となります。

4. 営業者の住所が変わった



変更届の提出が必要です。
法人名義の場合は、変更事項が確認できる登記事項証明書の写しも必要になります。

上記以外にも、屋号が変わった等も変更届の提出が必要です。前回の更新申請時から営業者情報や施設情報が変わった場合は、お申し出ください。

申請時の注意点 2

令和3年（2021年）6月に食品衛生法が改正され、営業許可の見直しがされました。申請時に、新しい食品衛生法に基づいた許可業種を取得するよう案内する場合があります。

また、営業内容によっては現在取得している許可の継続申請が不要になる場合もあります。

事例① 現在は飲食店営業を取得し、施設で作った弁当を別の施設に出荷している
⇒新しい食品衛生法では、飲食店営業ではなく「そうざい製造業」が必要になる場合がある

事例② 対面販売のみのクレープ店を営んでいて、現在は飲食店営業と菓子製造業を取得している。
⇒新しい食品衛生法では、飲食店営業のみ取得すれば営業可能

営業形態、製造する食品の種類等によって必要な許可業種が異なります。施設ごとに判断しますので、申請時に現在の営業内容を詳しく伺います。

申請時の注意点 3

食品製造業等取締条例に基づく許可（調味料等製造業や漬物製造業など）を取得している施設は、新しい食品衛生法に基づく営業許可もしくは営業届出が必要になります。該当する営業者の方は、営業形態や製品の内容によって案内が異なりますので、事前にご相談ください。

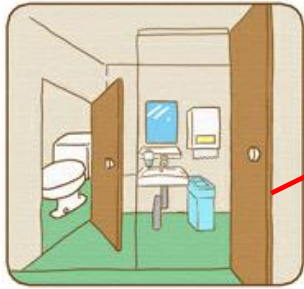
新しい食品衛生法施行によって、営業許可の種類や、取り扱える食品の内容が大きく変わりました。今回の申請が、営業許可を見直すタイミングになります。申請時に現在の営業内容や取り扱い食品を再確認しましょう！



施設検査時のポイント

例：飲食店営業

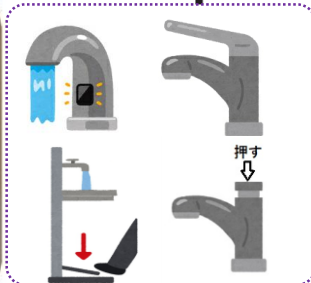
便所



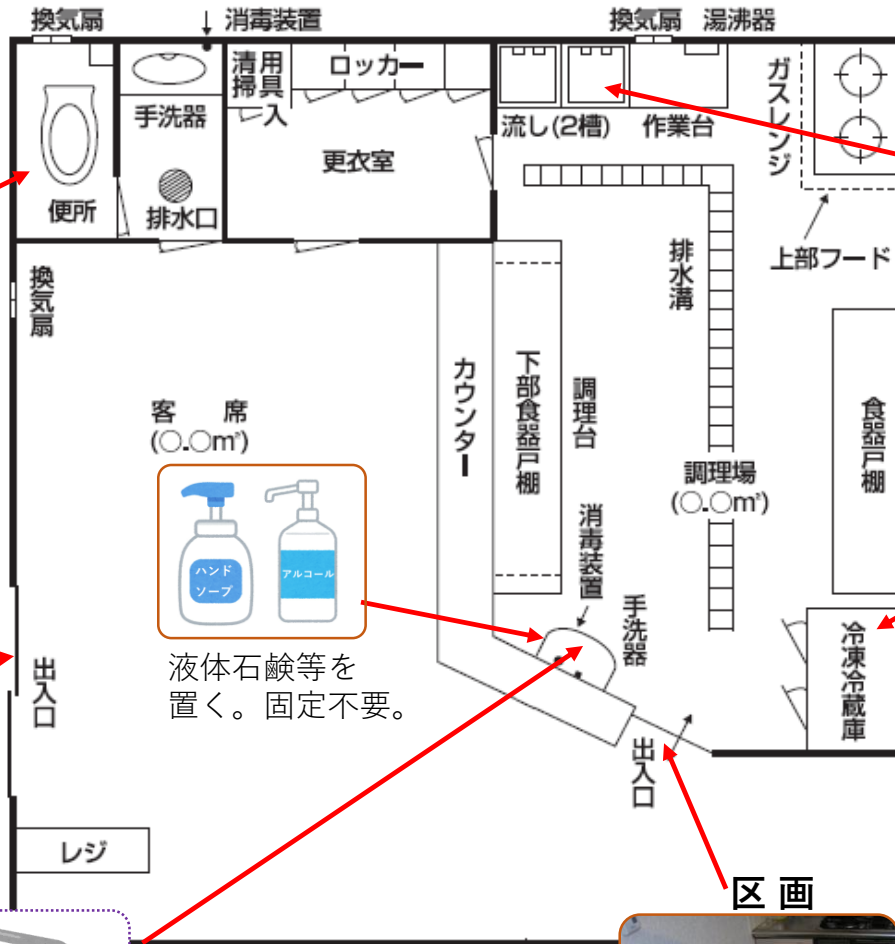
従業員(客)が使用できる便所と専用の手洗い設備を設ける

屋外との隔たりはドア等により屋外と遮断された構造が必要です。

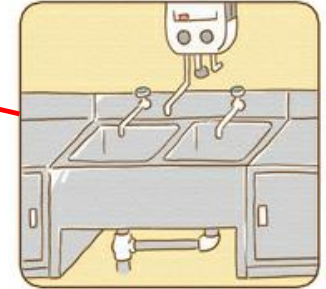
手洗い設備 (調理場内)



手指の洗浄消毒装置を備えた手洗い設備。水栓は手指の再汚染防止構造であること。



洗浄設備



洗浄設備には必要に応じて給湯設備を設ける

冷蔵冷凍設備



必要に応じて冷蔵又は冷蔵設備を設け温度計を設置する。

区画



調理場と客席を隔てる区画を設置する。