

# 食品営業許可の期限満了を むかえる事業者様へ

町田市保健所 生活衛生課  
食品衛生係

# 食品衛生法が改正されました (2018年6月13日公布)

## 改正の7ポイント

- ① 広域的な食中毒事案への対策強化
- ② HACCPに沿った衛生管理の制度化
- ③ 特定の食品による健康被害情報の届出を義務化
- ④ 食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度導入
- ⑤ 営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設**
- ⑥ 食品等自主回収情報の報告制度創設
- ⑦ 輸出入食品の安全証明の充実

段階的に  
施行（開始）  
されました

・2019年4月1日～ ①  
・2020年6月1日～ ②③④⑦  
・**2021年6月1日～ ⑤⑥**

## 営業許可業種の再編、新設について

- 食中毒等のリスク、規格基準の有無、過去の食中毒の発生状況等を踏まえ、許可業種を再編、新設
- (東京都) 食品製造業等取締条例に基づく営業許可業種の廃止

(例)

現在の制度

2021年6月1日以降の制度

飲食店営業

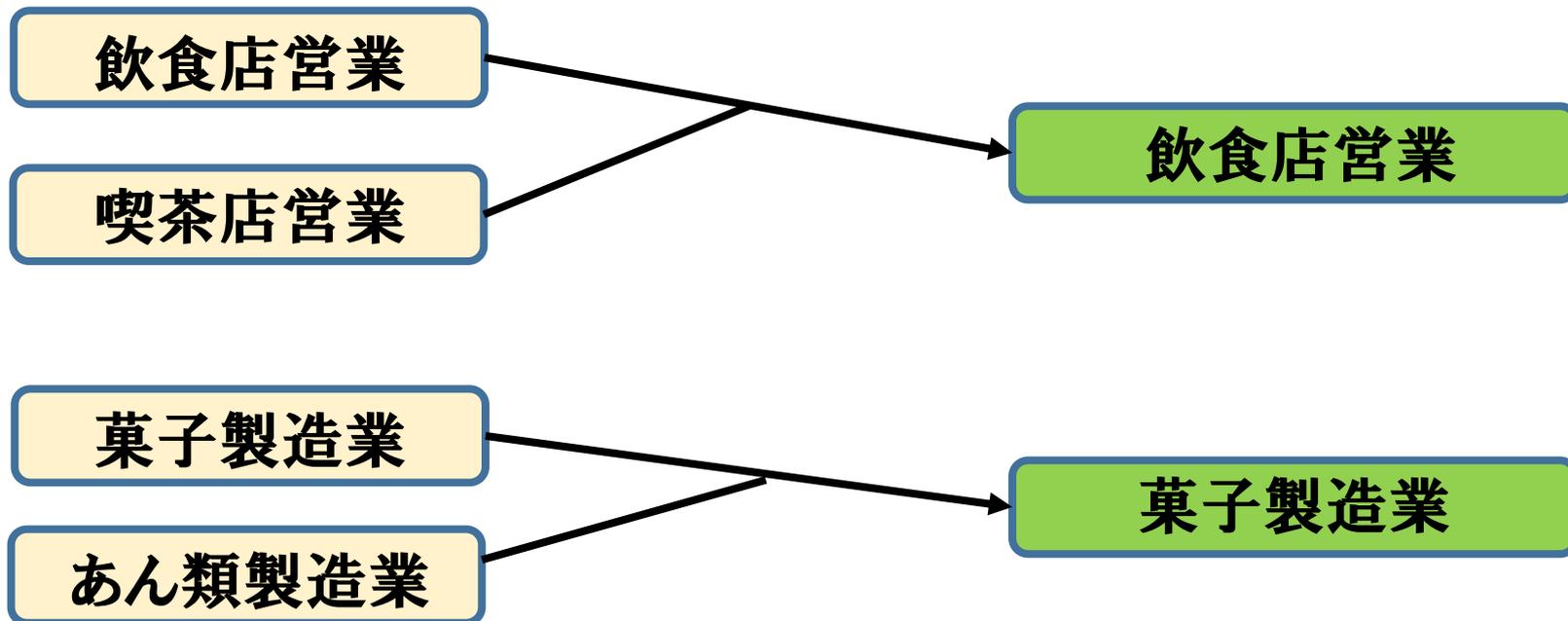
喫茶店営業

菓子製造業

あん類製造業

飲食店営業

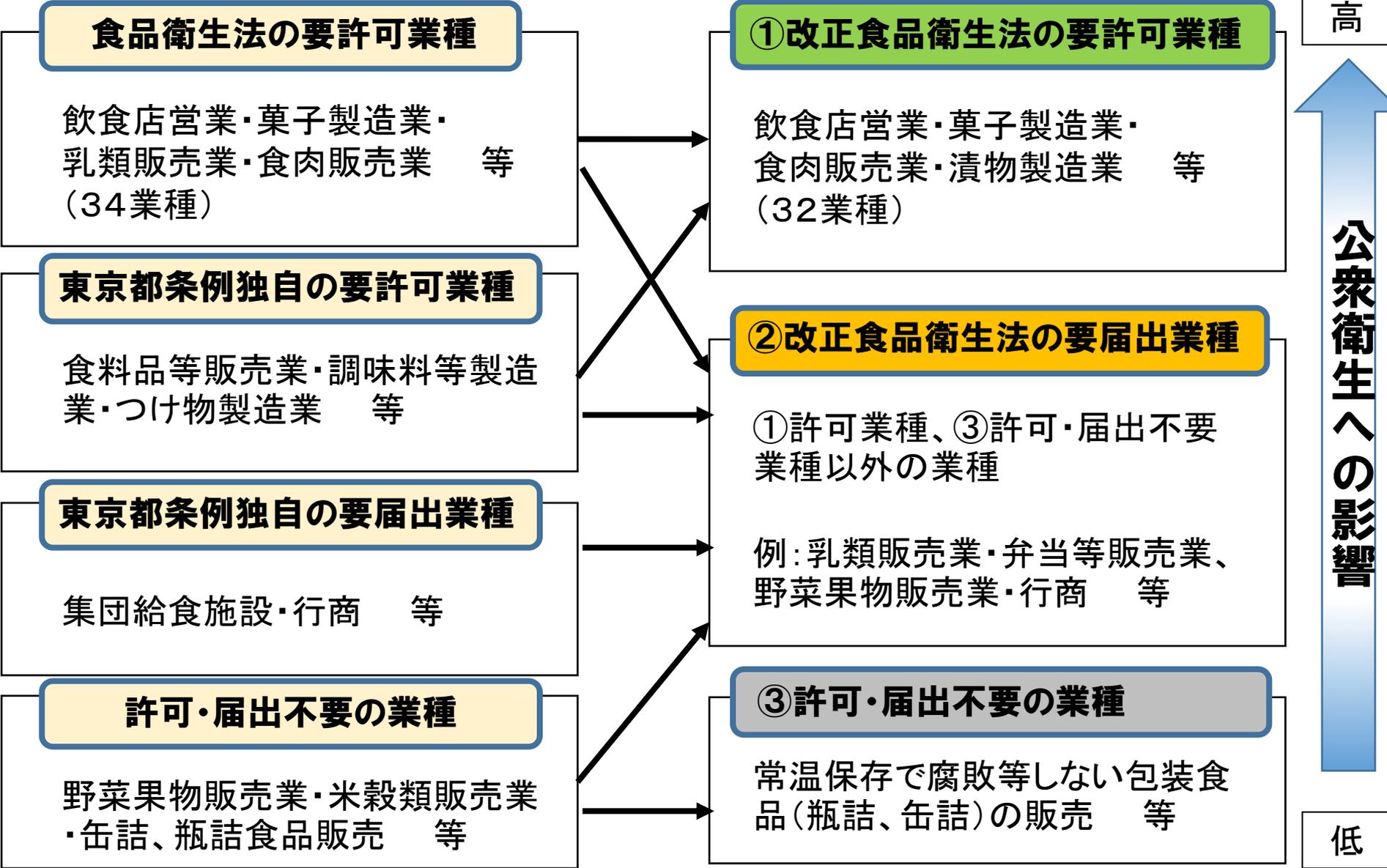
菓子製造業



# 概要図

## 現在の制度

## 2021年6月1日以降の制度



# 許可業種名称、数等が変わることがあります

- **許可の業種名称が変更となるものがあります**

(例) 現在、喫茶店営業取得→飲食店営業

- **1つの許可業種で、取り扱うことができる食品が変わるものがあります**

(例) 豆腐製造業の許可施設で、焼豆腐、ゆば、おからドーナツ等を製造可能

- **営業許可を要しない営業届出制度への移行業種があります**

(例) 乳類販売業、包装済みのみの食肉販売業や魚介類販売業

- **そのため、取得すべき許可業種の種類や数が変わることがあります**

複数の許可業種を取得している事業者の方には、保健所から事前に電話等で営業形態等を確認することがあります

# ★注意★

**次に該当する施設は、新たに  
営業許可申請の必要な場合があります**

- 営業所を移転した
- 営業者が変わった（個人 ↔ 法人も）

申請手数料が営業継続の場合と異なります。  
あらかじめ保健所までご相談を。

# 営業許可継続手続きの流れ

保健所から期限満了が近づいた対象施設へ

【期限満了のお知らせ】のハガキの送付又は、電話等で連絡します。



期限満了の前の月初めに御連絡していますが、許可書の下部にある許可期限を各自で確認するようお願いします。

(ハガキが届いた方) ハガキ裏面に記載されたものを持って  
保健所窓口へ申請※ (保健所中町庁舎 2階 6番窓口(町田市中町2-13-3))



【持ち物】  
許可書 (図面等添付のまま)  
食品衛生責任者の資格を証明するもの  
(食品衛生責任者手帳、調理師免許証等)  
(貯水槽水、井戸水使用の場合) 水質検査成績書写し  
ハガキ、申請手数料、筆記用具 (ボールペン等)

**施設検査へ**

※ 厚生労働省が構築した食品衛生申請等システムにて電子申請も可能です。

# こんなときは

営業許可事項変更届の提出が必要です。

- ・ 営業者が法人の場合、代表者や法人所在地に変更があった
- ・ 営業者が個人で、転居した
- ・ 営業所名称(屋号) を変更した など

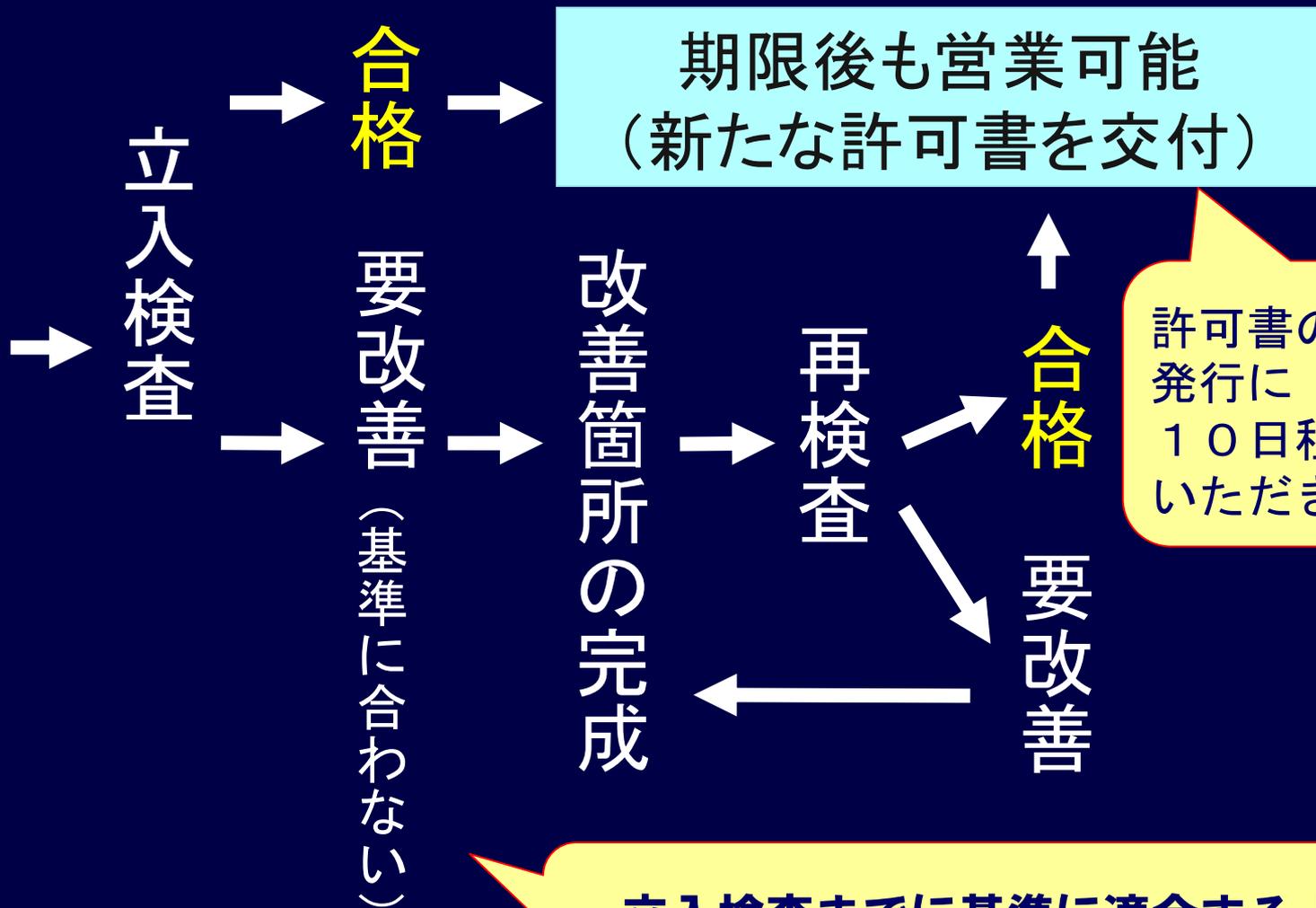
※変更事項により届出に添付する書類があります。  
事前に保健所職員へ確認をお願いします。

許可書に施設図面が添付されていないときは...

許可書には、施設図面を添付しています。添付されていないときは、申請時に施設図面の準備、提出をお願いします。

# 施設検査の流れ

保健所職員と検査日程を調整



許可書の作成、発行に  
10日程度  
いただきます。

立入検査までに基準に適合するよう  
改善しましょう。

# 営業施設の基準

食品衛生法の改正による許可業種再編とともに営業施設の基準も見直し、改正されました。

新たな基準は、食品衛生法第54条の規定により東京都知事が食品衛生法施行条例で定めており、この基準を満たす必要があります。

期限満了における手続きにおいても、この新たな基準を満たす必要があります。

注意すべきポイントをまとめましたので、確認をお願いします。

# 区画

## 施設

(調理室・製造室等)

## 客席

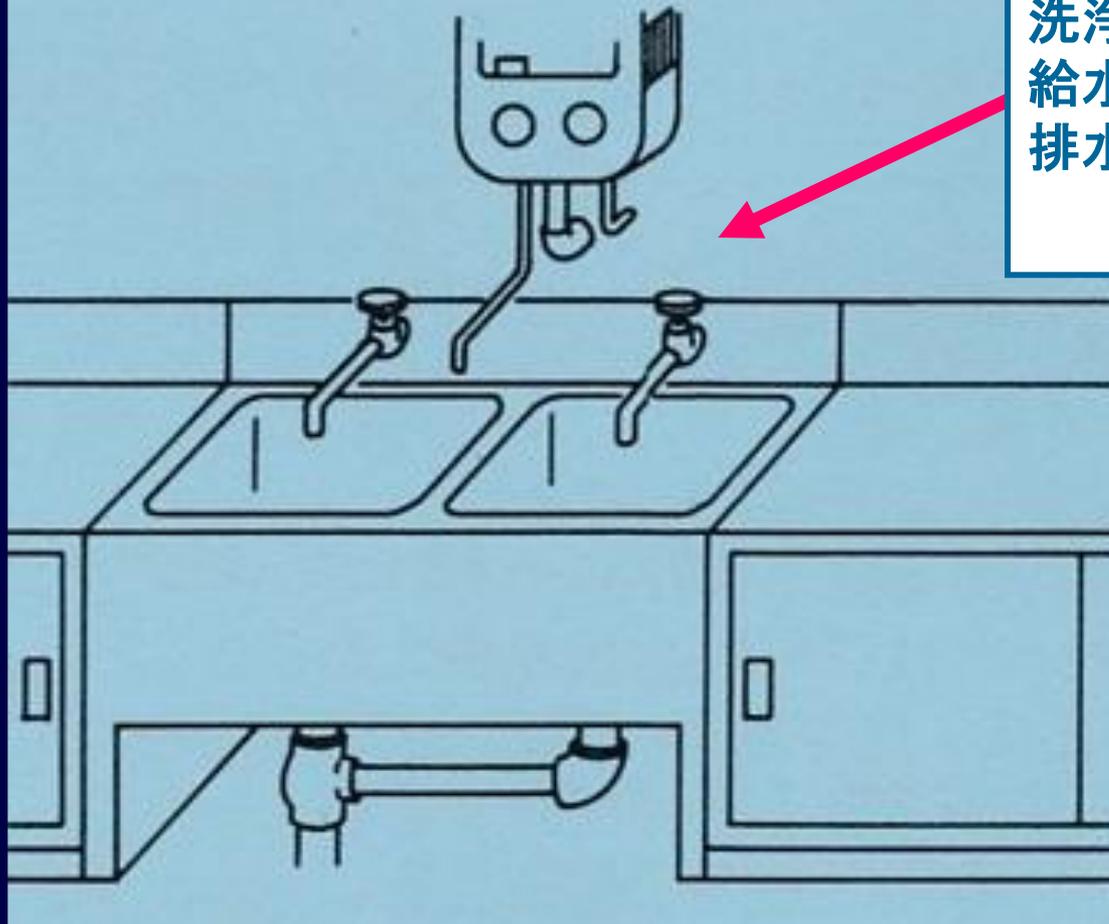
区画する扉等が外されたり、壊れたりしていないか



**住居**や食品を取り扱うことを目的としない居室（**事務室**等）が同一の建物にある場合は、それらと**壁、扉等で物理的に区画**されているか

# 洗淨設備（シンク）

自動洗淨機含め、  
洗淨設備が適切に  
給水され、漏れなく  
排水できているか



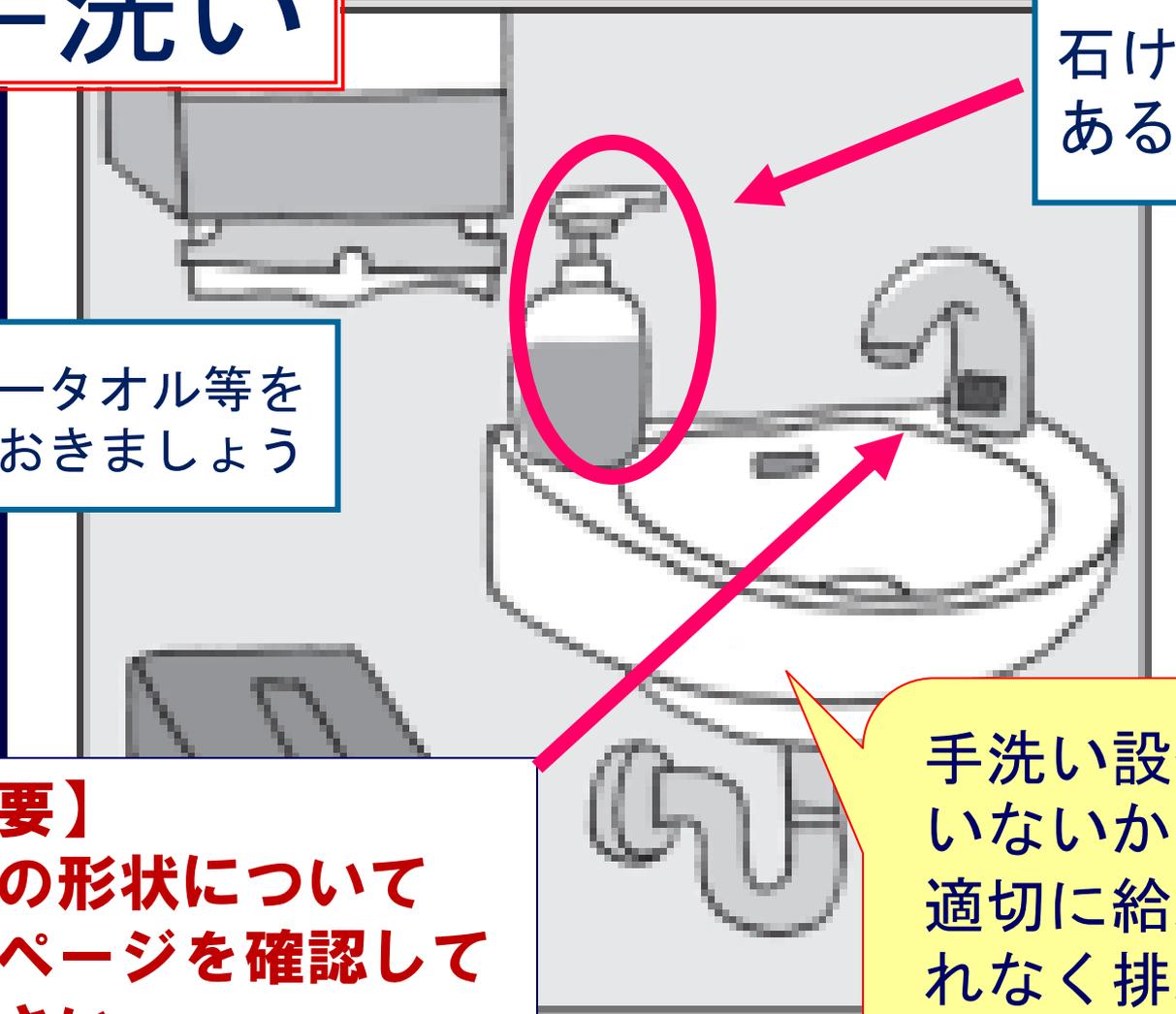
# 手洗い

石けん、消毒剤があるか

ペーパータオル等を備えておきましょう

**【重要】**  
水栓の形状について  
次のページを確認して  
ください

手洗い設備は壊れていないか  
適切に給水され、漏れなく排水できているか

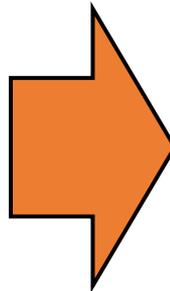


# 手洗設備の基準の改正について

## 営業施設の基準

従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、**水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造**であること。

食品衛生法施行条例別表第2 第1の3チ



握って閉める必要のある  
水栓の場合

**自動水栓や、肘で操作可能なレバー式、  
足踏み式などの水栓にしてください**

## 措置の基準

**石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え**、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。

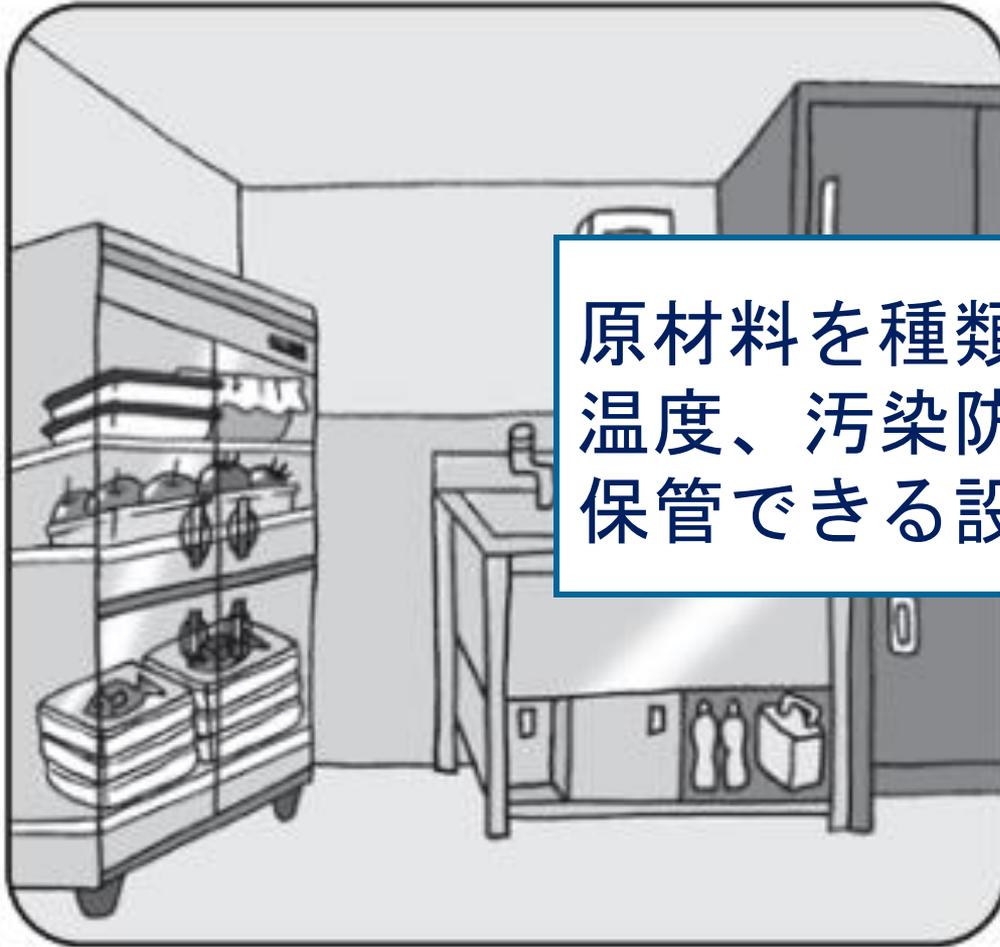
食品衛生法施行規則別表第17の3チ

# 便所専用の手洗い



手洗い設備は壊れていないか  
適切に給水され、  
漏れなく排水できているか

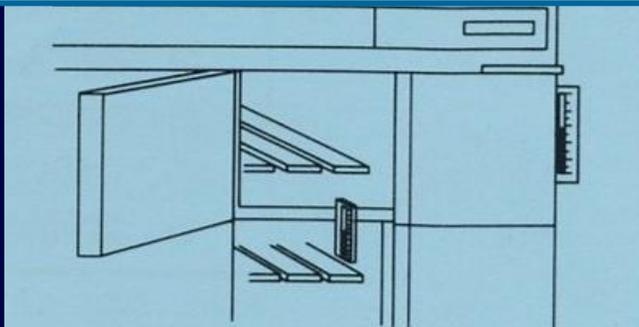
# 保管設備



原材料を種類、特性に応じた  
温度、汚染防止可能な状態で  
保管できる設備を有するか

# その他

冷蔵設備に温度計があるか



廃棄物容器は汚液、汚臭が漏れないものか（フタがある）



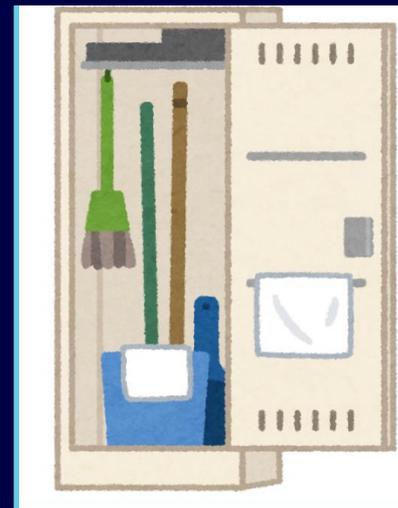
開放する窓には、ねずみ、害虫防除のため、  
網戸をつけましょう



清掃用具の保管場所を設け、清掃マニュアル  
の掲示をしましょう

清掃マニュアル

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_



(最後に・・・)HACCPに沿った衛生管理を  
実施していますか？

2021年6月1日から、原則として、**すべての食品等事業者は、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理**を行うことが制度化されました。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する際の手引書の種類や、衛生管理計画、記録等を  
検査時に確認します。

不明点等は保健所職員まで。

(衛生管理計画)

## 食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「衛生管理計画」は、定期的に見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管をしてください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	

◆東京都

# 新しい許可書の郵送を希望する場合

郵便局等で

**「レターパックプラス」**

を購入し、宛先を記入して、申請のとき又は施設  
検査のときに担当職員へお渡しくください。

不明点等あれば、問い合わせ先まで  
連絡を。

【問い合わせ先】

町田市保健所生活衛生課  
食品衛生係

TEL 042-722-7254  
FAX 042-722-3249