

2. 営業許可制度の見直しについて(令和3年6月1日施行)

7～10 ページの資料では、営業許可制度の見直し、その他参考情報を掲載しています。

次の解説において、それぞれ7～10 ページの①～⑥の番号が付されている部分を説明します。

お読みいただき、ご不明な点はお問い合わせください。

なお、内容は、令和3年1月25日時点でのものです。

今後、一部の運用等が変更になることがありますので、ご注意ください。

R3.5に運用の一部に変更がありました。変更箇所は見え消し及び赤字で修正しています。

【解説】

食品衛生法における営業許可制度については、昭和47年以降見直しがなされておらず、食品の多様化や、包装形態の変化等の実態に合っていないところが多くあります。

そこで、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を踏まえ、実態に応じたものにするために、平成30年の食品衛生法の改正において、営業許可制度が見直されました。

また、原則すべての食品事業者の方にHACCPが義務化されたことに伴い、営業許可を取得していない事業者の方を把握するために、営業届出制度が創設されました。

これら営業許可制度に関する改正は、令和3年6月1日に施行されます。

なお、本資料において、改正前の食品衛生法は「旧法」、改正後は「新法」としています。

営業許可制度の見直しについて

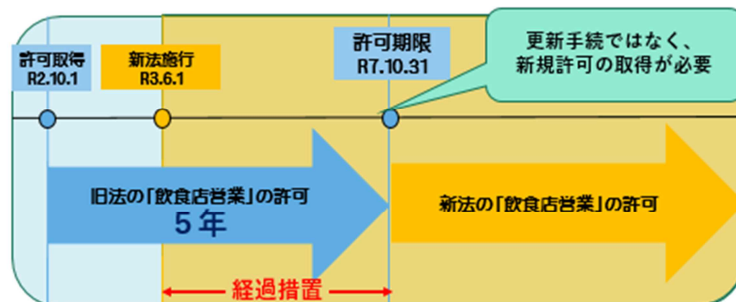
①新法施行日である令和3年6月1日以降に、新たに営業を始める場合、営業を開始する前に「新法による新規許可を取得」あるいは「届出」する必要があります。

②～⑤は令和3年5月31日時点で営業している場合で、経過措置あるいは猶予期間があります。

②令和3年5月31日時点で旧法の許可を取得しており、新法でも許可業種に該当する場合は、現在お持ちの旧法の許可の期限が到来するまでに、新法による新規許可の取得が必要です。

例えば、令和2年10月1日に「飲食店営業」の許可を取得した場合、その営業許可は通常5年間有効です。

これは、令和3年6月1日の新法施行後も、経過措置により引き続き有効となり、令和7年10月31日まで旧法に基づく営業許可が有効となります。



通常であれば、許可期限の1～2か月前に更新手続きをしていただくのですが、法改正により施設基準等が変更となったため、施行日以降は全施設が「更新手続きではなく、新規許可申請」を行い、新法に基づく営業許可を取得し直していただきます。

なお、許可期限が到来する前に、何らかの方法で保健所から手続についてご案内をするよう検

討中です。許可期限が到来する直前になっても案内が来ない場合は、お問い合わせください。

③令和3年5月31日時点で旧法の許可を取得しており、新法で届出業種となる場合、例えば、許可証に「包装食肉に限る」という許可条件がついている食肉販売業、「包装魚介類に限る」という許可条件がついている魚介類販売業、乳類販売業、冰雪販売業等は、届出業種へ自動移行するため、手続きは不要です。

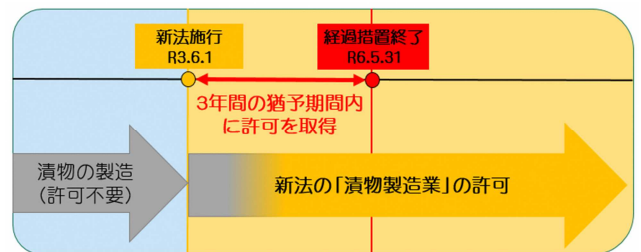
許可から届出に移行する業種については、⑮で詳しく説明します。

④令和3年5月31日時点で旧法における許可不要の営業をしており、新法で許可業種になる場合、新たに許可の対象となるため、経過措置が設けられており、令和6年5月31日までの3年以内に許可の取得が必要となります。

なお、経過措置が適用されるのは、令和3年5月31日時点で営業をしていた場合のみで、令和3年6月1日以降に営業を始める場合は、①で説明したように営業開始前に許可申請が必要です。

また、新法で新たに許可が必要になる業種の例については、⑥～⑧で紹介します。

例えば、新たに許可対象となるものの1つである「漬物の製造」の場合、新法で新設された「漬物製造業」の許可を取得する必要があります。



⑤令和3年5月31日時点で旧法における許可不要の営業をしており、新法において届出業種になる場合、6か月の経過措置が設けられており、令和3年11月30日までに届出する必要があります。

なお、許可業種以外のほとんどの業種が届出の対象ですが、次の業種は届出対象外です。

- ・容器包装に入れられ、又は包まれた食品又は添加物のうち、常温保存が可能なものの販売をする営業（例）カップ麺、スナック菓子、清涼飲料水、お酒等、常温で数ヶ月程度保存できるもの
- ・食品又は添加物の輸入業
- ・食品又は添加物の貯蔵（食品の冷凍又は冷蔵業を除く）又は運搬のみをする営業
- ・合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業
- ・器具・容器包装の輸入又は販売業
- ・学校・病院等の営業以外の給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設
- ・農家・漁家が行う採取行為

★なお、届出業種を営むものが営業許可を取得している場合であっても「届出が必要」です。

改正後の許可業種における主な変更点

★いずれも、一部抜粋となりますので、ご注意ください。

★⑥～⑧は、新法で新たな許可業種あるいは再編された業種です。なお、新たな許可業種には液

卵製造業、食品の小分け業もあります。

⑥漬物の製造は、旧法で許可不要でしたが、新法では漬物製造業の許可が必要となります。

漬物製造業では、漬物の製造以外に、製造した漬物を主原料として調味・加工した漬物加工品、例えば、高菜漬けを使用した高菜漬け炒めや味付けザーサイ、味付けメンマ等の製造もできます。

⑦密封包装食品製造業は、旧法の缶詰瓶詰食品製造業を再編したものです。

缶詰、瓶詰に加えて、旧法で許可不要であったレトルトパウチ、ビニールパウチ等、気体透過性の低い容器包装で密封し相当期間保存することを目的としたものを含むこととなりました。

なお、保存方法が常温となる食品に限られ、密封包装されていても、冷蔵や冷凍保存するものは、この許可の対象外です。

⑧水産製品製造業は新設業種で、旧法で許可不要であった「干物、しらす干し、明太子、鰹節」等の水産動物(わかめ等の海藻は含まない)を主原料とする食品を製造する場合、この許可が必要となります。旧法で許可が必要であった「ちくわ、かまぼこ」等の魚肉練り製品を製造する場合も、この許可の対象です。

⑨菓子製造業は、旧法における菓子の範囲に加えて、ここに示すように、取り扱うことができる食品の範囲が拡大されます。

これまで、パン屋さんでサンドイッチ等の調理パンを製造する場合、飲食店営業の許可を別に取得する必要がありましたが、新法では菓子製造業の範疇でサンドイッチを製造することができます。

また、施設内で製造販売した菓子やパンに飲料を添えて提供することも新法の菓子製造業の範疇で可能となります。

⑩飲食店営業についての主な留意点です。

飲食店営業とは、食品を調理し、または設備を設けて客に飲食させる営業であり、以前より飲食店営業の範疇であった「その場で客に飲食させる業態である食堂、居酒屋、喫茶店等」のほか、

- ・旧法で菓子製造業が必要であった「クレープのテイクアウト」
- ・旧法でアイスクリーム類製造業が必要であった「ソフトクリームのテイクアウト」
- ・調理提供している食品のテイクアウト
- ・バックヤードで作ってその場で販売するスーパーの総菜売り場
- ・出前、宅配弁当、注文弁当

等、短期間のうちに消費されるもの、調理した者から消費者に直接販売するもの、表示義務が免除される対面販売であるものが「調理の範疇」として飲食店営業の対象となります。

~~なお、旧法の飲食店営業で可能であった弁当類の「卸売」(農産市への卸売も含む)については、調理の範疇に入らないとして、改正後は「そうざい製造業」が必要となります。~~

R3.5下旬に厚生労働省が運用を示したことにより、条件を満たす一部のものについては飲食店営業でも可能となりました。詳細については、保健所にお問い合わせください。

⑪そうざい製造業の対象となるのは、そうざい(通常副食物として供される煮物、焼物、揚物、蒸し

物、酢の物又はあえ物の製造に加え、これらを米飯やパン等の主食と組み合わせた食品も含むようになりました)を製造して、

- ・農産市に卸す、仲卸を通す

等卸行為が発生するもの、消費者に直接販売しないもの、表示義務があるもの、

- ・インターネット販売、通信販売

等、宅配業者を通して販売するものなどです。

これまでインターネットで注文を受けて、製造者から注文者に直接商品を発送する場合、飲食店営業で可能なものもありましたが、改正後は、インターネット販売、通信販売等、宅配業者を通して販売する場合はそうざい製造業等、何らかの製造業の許可が必要となります。

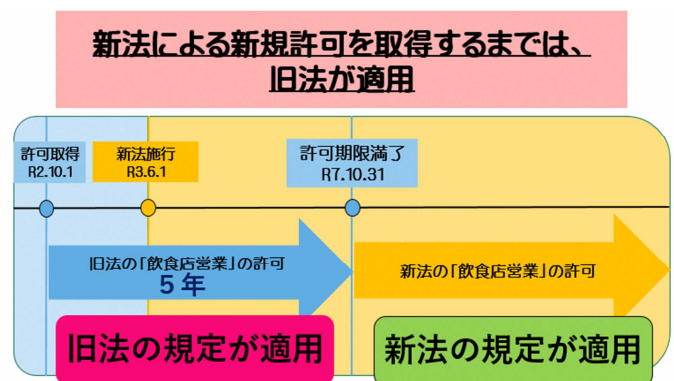
~~また、特にご注意ください点として、旧法の飲食店営業で可能であった弁当の卸売りは、新法ではそうざい製造業が必要になります。~~ R3.5下旬に厚生労働省が運用を示したことにより、条件を満たす一部のものについては飲食店営業でも可能になりました。詳細については、保健所にお問い合わせください。

さらに、旧法で許可不要であった「揚げる前のコロッケ等」のそうざい半製品の製造も、新法では「そうざい製造業」が必要になりますので、十分にご留意ください。

⑫これまで説明してきた新法の改正点が適用されるのは、新法に基づく新規許可を取得した場合です。

新法による新規許可を取得するまで、つまり旧法の許可の期間は旧法の規定が適用されるため、新法の規定は適用されません。

右のように、旧法と新法の許可がある場合、旧法の許可の間は旧法の規定が適用、新法による許可を取得したら新法の規定が適用されます。



新法における許可業種(32業種)

⑬食肉販売業は、鳥獣(牛、豚、鶏、ジビエ等)の生肉(骨、臓器、冷凍品も含む)を販売する営業です。

なお、旧法の許可証に「包装食肉に限る」という条件がついている業態、つまり、「容器包装に入れられた状態の食肉を仕入れ、そのまま販売する営業」は、届出に移行することになりました。この場合、自動移行するため、手続は不要です。

また、食肉販売業では、食肉を使用した半製品(未加熱のとんかつ等)の調整も可能です。とんかつ等完成品のそうざいの調理販売には、飲食店営業が必要です。

⑭魚介類販売業は、鮮魚介類(冷凍品、一夜干し等を含む)を販売する営業で、こちらも、旧法の許可証に「包装魚介類に限る」という条件がついている業態、つまり、「容器包装に入れられた状態の魚介類を仕入れ、そのまま販売する営業」は、届出に移行することになりました。また、この場合も、自動移行するため、手続は不要です。

なお、生きている魚介類、塩干物は魚介類販売業の対象外です。

また、附带的に魚介類を茹でる、焼くという簡易な調理行為が魚介類販売業の範疇で可能となります。

許可業種から届出に移行する業種

⑮許可から届出に移行するのは、

- ・「食肉販売業」のうち、容器包装に入れられた状態の食肉のみを仕入れ、そのまま販売する営業
 - ・「魚介類販売業」のうち、容器包装に入れられた状態の鮮魚介類のみを仕入れ、そのまま販売する営業
 - ・乳類販売業
 - ・「ソース類製造業」のうち、冷蔵・冷凍流通品(表示上の保存方法が「冷蔵」又は「冷凍」であるもの)を製造する営業
 - ・「缶詰又は瓶詰食品製造業」のうち、冷蔵流通品(表示上の保存方法が「冷蔵」であるもの)を製造する営業
 - ・「食品の冷凍又は冷蔵業」のうち、冷凍・冷蔵倉庫業
 - ・自動販売機(飲食店営業あるいは喫茶店営業)のうち、高度な自動洗浄機能がある、屋内に設置されているなどの要件を満たすもの(例:コップ式自動販売機)
 - ・氷雪販売業
- などです。

電子申請

⑯これまで、保健所の窓口で申請していただいていた新規許可申請、変更届、廃業届等が、電子申請できるようになります。

⑯は食品衛生等申請システムの簡単な説明で、詳しい使用方法是ホームページ上にあるマニュアルを参照してください。

電子申請を行う場合は、IDとパスワードは忘れないよう適切に管理してください。

また、申請手数料は、振り込み等では現在お受けできません。大変お手数ですが、別途、徳島県収入証紙で納めていただくようになります。

なお、手数料が必要なものは許可申請のみで、届出については手数料不要です。

厚生労働省ホームページの案内

★食品衛生法の改正に関すること(法令、検討会等)

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>



★食品衛生法の改正に関する説明(動画等)

法改正に関する説明を動画で見ることができます。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/haccp/index_00003.html



★「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



★食品衛生申請等システム

(食品事業者の皆様向けのログインページ)

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

R3.1.25 現在、一部の機能しか使用できない状態です。



その他

★食品衛生申請等システムでは、営業許可、届出に関する申請以外にも、食品のリコール(回収)情報の管理機能があります。

事業者が食品の回収を行う場合、行政への届出が義務付けられました。

報告対象は、食品衛生法に違反するあるいは違反のおそれがある食品等で、報告が必要な場合は、食品衛生等申請システムで届出してください。

また、現在、どのような食品が回収されているかを確認することもできます。

ご自分が使用されている食材が回収対象となっていないか確認することができますのでご利用ください。

★営業許可施設の施設基準についてですが、全業種共通の「共通基準」と業種ごとに必要な「個別基準」があります。(施設基準:シンクや手洗いの設置等を定めている基準)

食品衛生法改正により、令和3年6月1日から基準が変更となりますので、旧法の許可を取得している施設であっても、設備不良等によりそのまま許可を取得できない場合があります。

新規に許可を取得する場合は、必ず事前に図面を持ってご相談ください。

共通基準のひとつである「厨房用の手洗い」についてご紹介します。

新法では、「手洗いの水栓(蛇口)は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること」と規定されました。現在、すでに営業許可を取得している施設であっても、現在の営業許可の期限が到来するまでにセンサー式、足踏み式、レバー式等に変更してください。

よろしくお願いいたします。

営業許可施設の施設基準

共通基準

厨房の手洗設備

センサー式、足踏み式、レバー式等

○ レバー式
(肘等で操作可能)



✗ 手指を再汚染する蛇口
(洗浄後手指で蛇口を触るもの)

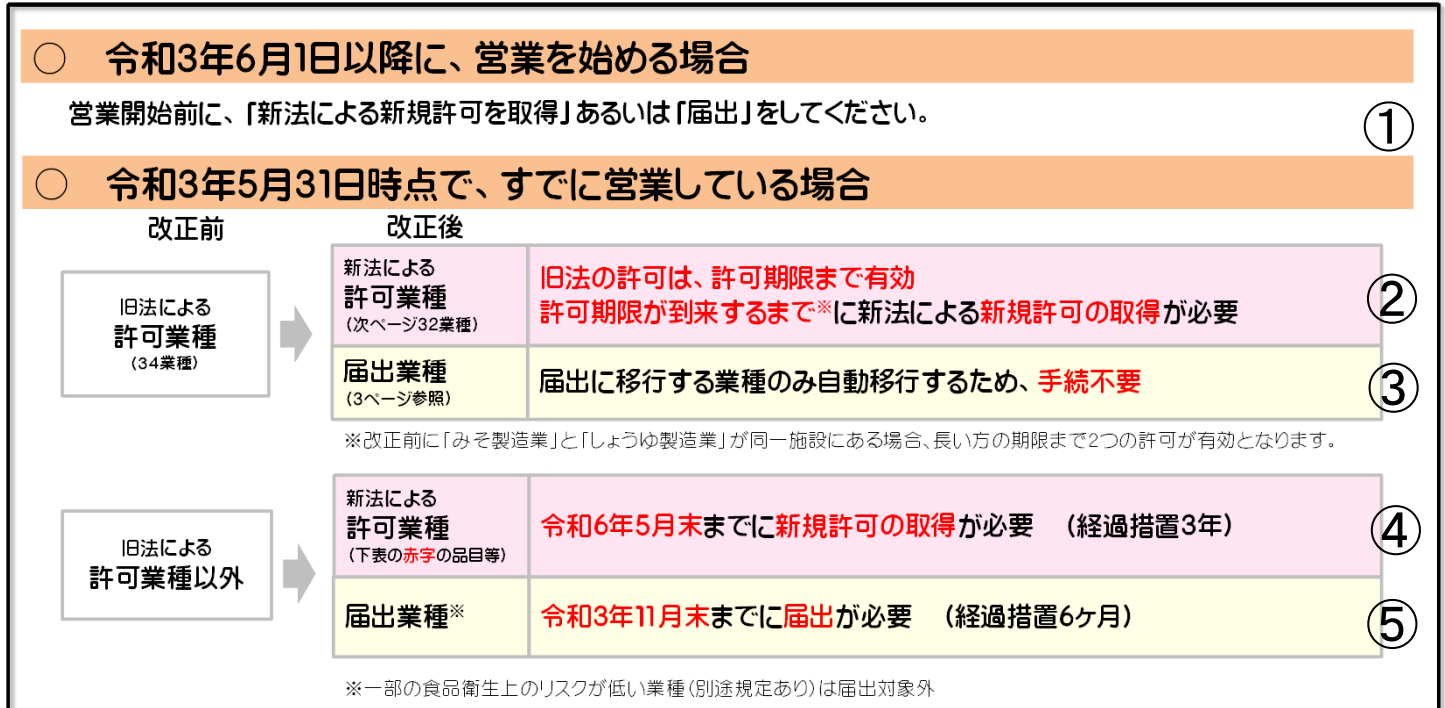


食品関係の営業許可について

— 営業許可制度が見直され、電子申請が始まります —

【営業許可制度の見直し】 施行日 令和3年6月1日

食品衛生法の改正において、食中毒リスクを考慮しつつ、実態に応じたものとするため、営業許可制度が見直されました。また、HACCPの制度化に伴い、営業許可対象以外の事業者を把握するため、営業届出制度が創設されました。



【新法の許可業種における主な変更点】 (一部抜粋)

業種	主な留意点
漬物製造業	漬物及び漬物加工品(高菜漬炒め、味付けメンマ等)の製造 ⑥
密封包装食品製造業	新たな許可業種*あるいは再編業種 レトルトパウチ、缶詰、瓶詰、その他容器包装に密封された食品で表示上の保存方法が「常温」となる食品の製造 ⑦
水産製品製造業	魚肉練り製品、干物、しらす干し、明太子、鯉節等の製造 ⑧
菓子製造業	取り扱うことができる食品の範囲が拡大 ・調理パン(サンドイッチ等)の製造も可能 ・製造、店内販売した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供することも可能 ⑨
飲食店営業 (食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業)	その場で客に飲食させる 短期間のうちに消費される 調理した者から消費者に直接販売する 表示義務が免除される対面販売 食堂、居酒屋、喫茶店等 ソフトクリーム、クレープ等のテイクアウト 調理提供している食品のテイクアウト、スーパーのそうざい売場 出前、宅配弁当、注文弁当等 ⑩
そうざい製造業	旧飲食店営業で可能であった「弁当類の卸売」について、改正後は「そうざい製造業」が必要
	・卸行為が発生する(消費者に直接販売しない) ・表示義務がある 農産市に卸す、仲卸を通す等 ⑪
	・宅配業者を通して販売する ・複数の販売ルートがある インターネット販売、通信販売等
改正後は、 弁当類の卸売 及び そうざい半製品(揚げる前のコロッケ等) の製造に当該許可が必要	

※液卵製造業、食品の小分け業も新たな許可業種です。

新法による新規許可を取得するまでは、旧法が適用されます ⑫

新 法 の 営 業 許 可

業 種	営 業 形 態 等
飲食店営業	その場で飲食させる、又は短期間のうちに消費されることを前提とした食品の調理業（客席での飲食、テイクアウトやスーパーのそうざい売場など店頭販売、出前、宅配弁当等） ●旧喫茶店営業を統合 ●クレープ、ソフトクリームのテイクアウトが可能
調理の機能を有する自動販売機	部品等が直接食品に接触する機種で、自動洗浄装置等高度な機能を有さないもの、又は有しても屋外に設置されるもの
食肉販売業	鳥獣の生肉（骨、臓器、冷凍品を含む）を販売する営業 ●容器包装に入れられた状態の食肉を仕入れ、そのまま販売する営業は届出に移行 ●食肉を使用した半製品（未加熱のとんかつ等）の調整は可能 ●とんかつ等完成品の調理販売には、飲食店営業が必要
魚介類販売業	鮮魚介類（冷凍品、一夜干し等を含む）を販売する営業 ●容器包装に入れられた状態の鮮魚介類を仕入れ、そのまま販売する営業は届出に移行 ●生きている魚介類、塩干物は対象外 ●附带的に魚介類を茹でる、焼く調理行為は可能
魚介類競り売り営業	鮮魚介類を魚介類市場において競り売り、入札等の方法で販売する営業
集乳業	生乳を集荷、保存する営業
乳処理業	生乳の処理や飲用乳の製造（小分けを含む）を行う営業、又は生乳の処理や飲用乳の製造と併せて乳製品（飲料に限る）や清涼飲料水を製造する営業
特別牛乳搾取処理業	牛乳を搾取し、特別牛乳に処理する営業
食肉処理業	と畜場等でとさつ解体した鳥獣の肉等を分割、細切する営業、又はジビエのとさつ解体を行う営業 ●細切した食肉を併設店舗で小売り販売することが可能
食品の放射線照射業 ◎	放射線を照射（ばれいしょの発芽防止の加工）する営業
菓子製造業	和菓子、洋菓子、パン等を製造する営業 ●製造・店内販売した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供可能 ●調理パン（サンドイッチ等）の製造が可能 ●旧あん類製造業を統合し、あん類の製造が可能
アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、氷菓等を製造する営業
乳製品製造業 ◎	乳製品（バター、チーズ、脱脂粉乳等）、乳酸菌飲料を製造（小分け〔固形物の小分けを除く〕を含む）する営業
清涼飲料水製造業	生乳を使用せず、清涼飲料水（缶ジュース等）、乳酸菌飲料、乳飲料を製造（小分けを含む）する営業 ●旧乳酸菌飲料製造業（生乳を使用しないものに限る）を統合
食肉製品製造業 ◎	ハム、ソーセージ、ベーコン、ローストビーフ等を製造する営業 ●併せて、食肉又は食肉製品を使用したそうざいも製造可能
水産製品製造業 ◎	水産動物等（わかめ等海藻類は含まない）を主原料とする食品（魚肉練り製品、干物、しらす干し、明太子、鰹節等）を製造する営業 ●併せて、水産動物等を主原料とする食品又は水産動物等を使用したそうざいも製造可能 ●旧魚肉練り製品製造業を再編
冰雪製造業	氷を製造する営業
液卵製造業	鶏卵から卵殻を取り除いたものを製造（小分けを含む）する営業
食用油脂製造業 ◎	サラダ油等食用油脂、マーガリン、ショートニングを製造する営業 ●旧マーガリン又はショートニング製造業を統合
みそ又はしょうゆ製造業	みそ、しょうゆを製造する営業 ●併せて、みそ加工品（粉末みそ、液体みそ、調味みそ等）、しょうゆ加工品（つゆ、たれ、だし入りしょうゆ等）も製造可能 ●旧みそ製造業と旧しょうゆ製造業を統合

業 種 (3 2 業 種)	
業 種	営 業 形 態 等
酒類製造業	酒を製造(小分けを含む)する営業
豆腐製造業	豆腐を製造する営業 ●併せて、豆腐又は豆腐の製造に伴う副産物を主原料とする食品(焼豆腐、油揚げ、生揚げ、がんもどき、ゆば、凍り豆腐、清涼飲料水ではない豆乳、おからドーナツ等)も製造可能
納豆製造業	糸引納豆等を製造する営業
麺類製造業	生麺、ゆで麺、乾麺などの麺類(うどん、そば、そうめん等)を製造する営業 ●調理麺(麺に天ぷら、チャーシュー、カレー等を添付したもの)の製造も可能
そうざい製造業	通常副食物として供される煮物、焼物、揚げ物、蒸し物、酢の物、あえ物 又はこれらの食品と米飯やパンなど主食を組み合わせた食品(弁当等)を製造する営業 ●そうざい半製品(揚げる前のコロツケ等喫食するために、購入者等による最終的な調理が必要な食品)の製造も対象
冷凍食品製造業	そうざい等を規格基準の定められた冷凍食品として製造する営業 ●小売販売用に包装された農水産物の冷凍食品の製造も対象
複合型そうざい製造業 複合型冷凍食品製造業	各製造業(そうざい・冷凍食品)において、HACCPに基づく衛生管理※を実施する場合に限り、食品衛生法施行令で規定された営業許可の取得が免除される ※製品説明書、製造工程一覧、危害要因分析、重要管理点、管理基準、改善措置、記録様式、一般衛生管理手順書等の設定や作成が必要です。
漬物製造業	漬物を製造する営業 ●併せて、漬物加工品(高菜漬炒め、味付けザーサイ、味付けメンマ等)も製造可能
密封包装食品製造業	常温保存(食品表示法上、保存方法が「常温」となるもの)の密封包装食品(レトルトパウチ、缶詰、瓶詰等)を製造する営業であって、前述の各業に該当しない営業 ●厚生労働省令で定める食品は許可不要(例:食酢、はちみつ) ●冷蔵・冷凍流通品(表示上の保存方法が「冷蔵」又は「冷凍」であるもの)は対象外 ●旧缶詰又は瓶詰食品製造業、旧ソース類製造業を再編
食品の小分け業	菓子製造業、乳製品製造業(固形物に限る)、食肉製品製造業、水産製品製造業、食用油脂製造業、みそ又はしょうゆ製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業及び漬物製造業で製造された食品を小分けし、容器包装に入れる営業 ●調理や小売販売における小分けは許可対象外
添加物製造業 ◎	規格が定められた添加物又は添加物製剤を製造(小分けを含む)する営業、又は規格が定められた添加物を用いて添加物製剤を製造する営業 ●規格が定められていない添加物製剤の小分けのみを行う営業は許可対象外

◎印の付いた業種は、製造品目により、施設ごとに専任の食品衛生管理者を設置しなければなりません。

旧法の許可業種から届出業種に移行

⑮

乳類販売業

氷雪販売業

「ソース類製造業」のうち、冷蔵・冷凍流通品(表示上の保存方法が「冷蔵」又は「冷凍」であるもの)を製造する営業

「魚介類販売業」のうち、容器包装に入れられた状態の鮮魚介類のみを仕入れ、そのまま販売する営業

「食肉販売業」のうち、容器包装に入れられた状態の食肉のみを仕入れ、そのまま販売する営業

「食品の冷凍又は冷蔵業」のうち、冷凍・冷蔵倉庫業

「缶詰又は瓶詰食品製造業」のうち、冷蔵流通品(表示上の保存方法が「冷蔵」であるもの)を製造する営業

「飲食店営業」「喫茶店営業」のうち、食品への接触のない調理自動販売機による営業や、屋内に設置され、要件を満たす自動販売機による営業
例: コップ式自動販売機

電子申請

16

営業許可・届出

ユーザー登録

①アカウントを作成します。

※「システム利用マニュアル」
→「1.3食品等事業者のユーザー登録」
を参照

※IDとパスワードは忘れないよう適切に
管理してください。

システムログイン

②IDとパスワードを入力し、③ログインします。

食品衛生申請等システム(営業者用)

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

新規許可申請

④「営業許可の申請」をクリックします。

※「システム利用マニュアル」
→「2.2.1.1 営業許可の新規申請」を参照

「システム利用マニュアル」に従い、
入力します。(オレンジ色の欄は必須事項)

※図面等はファイルで添付します。

※図面は欠け・切れ・影がないよう正確なものを添付してください。

⑥最後に「登録」ボタンを押すと、営業許可
の新規申請がなされ、完了画面が表示
されます。

※保健所が受付をしたら、登録したメール
アドレスに、受理又は差戻した旨を
伝えるメールが届きます。

※申請手数料は別途、徳島県収入証紙で
納めてください。

変更・廃業

「システム利用マニュアル」→「2.2.1.3 営業許可の変更、継続、廃業申請」を参照

地位承継

「システム利用マニュアル」→「2.4.1 営業者地位承継の届出」を参照