

営業届出制度の 手引き

～食品を取り扱う事業者の皆様へ～



食品衛生法の改正により

令和3年6月1日から、営業許可の対象となっていない業種を営む事業者は
管轄の保健所への届出が義務付けられました。

金沢市保健所衛生指導課

令和3年3月

食品衛生法について

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的としています。今回の法改正で、営業届出制度が新設され保健所への届出とHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の実施が義務づけられました。

1 業種の区分

(1) 許可業種(32業種)

- 飲食店営業
- 菓子製造業
- そうざい製造業
- 冷凍食品製造業
- 食肉販売業(包装済みの食肉のみを販売する場合は許可不要) など

施設・設備の要件があります。許可には期限があり営業を続ける場合は、更新手続きが必要です。

新設 (2) 届出業種

- (1)、(3)以外の幅広い食品等事業者(右ページ参照)

施設・設備の要件はありません。更新の手続きは不要です。

(3) 公衆衛生に与える影響が少ない営業

- 食品又は添加物の輸入業
- 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業(ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く)
- 常温で長期間保存しても、腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生のおそれのない包装食品の販売業
- 合成樹脂以外の原材料が使用された器具容器包装の製造業
- 器具容器包装の輸入又は販売業

許可・届出は不要です。



2 届出業種が設けられた理由

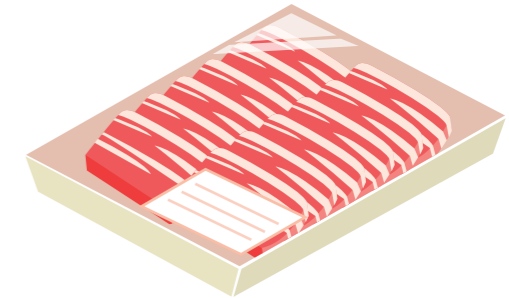
食品衛生管理を向上させるために、原則全ての食品等事業者を対象にHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が義務化されました。併せて食中毒リスクを考慮して許可業種や施設基準が見直されるとともに、営業許可の対象業種以外の事業者の所在等を把握し、必要な指導を行うために、届出制度が設けられました。

届出をしなかったり、虚偽の届出をした場合、罰則があります。
(食品衛生法第八十五条)五十万円以下の罰金

3 届出の対象となる業種

許可業種を営む営業者も、以下の業を行う場合、届出が必要です。

- 1 魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)
- 2 食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)
- 3 乳類販売業
- 4 氷雪販売業
- 5 コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)
- 6 弁当販売業
- 7 野菜果物販売業
- 8 米穀類販売業
- 9 通信販売・訪問販売による販売業
- 10 コンビニエンスストア
- 11 百貨店、総合スーパー
- 12 自動販売機による販売業(5.コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)を除く)
- 13 その他の食料・飲料販売業
- 14 添加物製造・加工業(法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く)
- 15 いわゆる健康食品の製造・加工業
- 16 コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く)
- 17 農産保存食料品製造・加工業
- 18 調味料製造・加工業
- 19 糖類製造・加工業
- 20 精穀・製粉業
- 21 製茶業
- 22 海藻製造・加工業
- 23 卵選別包装業
- 24 その他の食料品製造・加工業
- 25 行商
- 26 集団給食施設(業務委託の場合は営業許可が必要)
- 27 器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る)



4 いつまでに届出をしなければならないですか?

令和3年6月1日以降に営業を始める方	営業開始前に届出
令和3年6月1日より以前から営業している方*	令和3年11月末までに届出

※従来の許可業種が届出業種に移行する場合は、令和3年6月1日に届出したものとみなすため、届出不要です。
(乳類販売業や包装済みのみの食肉販売業・魚介類販売業、冷凍・冷蔵倉庫業、氷雪販売業等)

5 届出の方法は?

届出は、国の食品衛生申請等システム(<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>)、又は次ページの様式(参考)を使用して行います。手数料は無料です。

現在の事業が、どの業種に該当するか分からない場合や、手続きが不明な場合は、保健所までご相談ください。

年 月 日		整理番号:		
金沢市保健所長 殿		※申請者、届出者による記載は不要です。		
営業許可申請書・<u>営業届</u> (新規、継続)				
食品衛生法(第55条第1項・第57条第1項)の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。				
<small>※ 以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。 申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。(□)</small>				
申請者・届出者情報	郵便番号:	電話番号:	FAX番号:	
	電子メールアドレス:	法人番号:		
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地			
	(ふりがな)	(生年月日)		
	申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名		年 月 日生	
営業施設情報	郵便番号:	電話番号:	FAX番号:	
	電子メールアドレス:	施設の所在地		
		(ふりがな)	施設の名称、屋号又は商号	
		(ふりがな)	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。	受講した講習会	都道府県知事等の講習会(適正と認める場合を含む)	
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装	自由記載	講習会名称	年 月 日
	自動販売機の型番	業態		
	HACCPの取組	※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。		
		<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
	業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設	□	
輸出食品取扱施設 <small>※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。</small>		□		
営業届出	営業の形態		備考	
	1			
	2			
	3			
担当者	(ふりがな)	電話番号		
	担当者氏名			

届出業種の事業者が行わなければならない手続き

1 食品衛生責任者の設置

許可や届出対象となる全ての施設に食品衛生責任者を設置する必要があります。

・食品衛生責任者とは？

- 食品衛生責任者は、HACCPに沿った衛生管理などを行う食品衛生上の運営管理にあたる人です。
- 事業者の指示に従って衛生管理にあたる。
- 衛生管理計画の作成と実施について必要な注意を行い、営業者に意見を述べる。

・資格・要件は？

調理師、製菓衛生師、栄養士等、食品衛生責任者養成講習会を受講した者などです。

- 一度資格を取得すると、他の自治体でも食品衛生責任者となることができます。
- ※食品衛生責任者養成講習会等の受講については、金沢市食品衛生協会(234-5115)又は金沢市保健所衛生指導課(234-5112)までお問い合わせください。



2 変更、廃業等の届出について

・次のような届出内容に変更があった場合、変更届を提出してください。

- (1) (個人)結婚、離婚等による改姓、(法人)商号、代表者氏名の変更
- (2) (個人)営業者住所(住まい)の変更、(法人)本社所在地の変更
- (3) 営業所の名称、屋号の変更
- (4) 食品衛生責任者の変更

・次のような場合は、廃業届を提出してください。

- (1) 営業を廃止した。
 - (2) 営業所を移転した。
 - (3) 営業者が変わった。
- ※(2)、(3)は新たに営業届が必要です。事前にご相談ください。

・営業を引き継ぐ場合

相続または法人の合併・分割により営業を引き継いだときは届出が必要です。

一旦届出を提出し、保健所の台帳に登録されると、自ら変更届や廃業届を提出しない限り届出当初の情報がそのまま台帳上に残り続けます。変更や廃業の場合は必ず届出をお願いします。

※手続きに添付書類が必要となる場合がありますので、詳細は保健所へご確認ください。

届出業種の事業者が行わなければならないHACCPに沿った衛生管理



原則全ての食品等事業者を対象に、以下の衛生管理を行うことが義務付けられました。

1 一般的な衛生管理に関すること

施設の内外の清潔保持、ネズミ及び昆虫の駆除、その他一般的な衛生管理

- 手引書に沿って
- 衛生管理計画の策定
 - 実施と記録
 - 振り返り

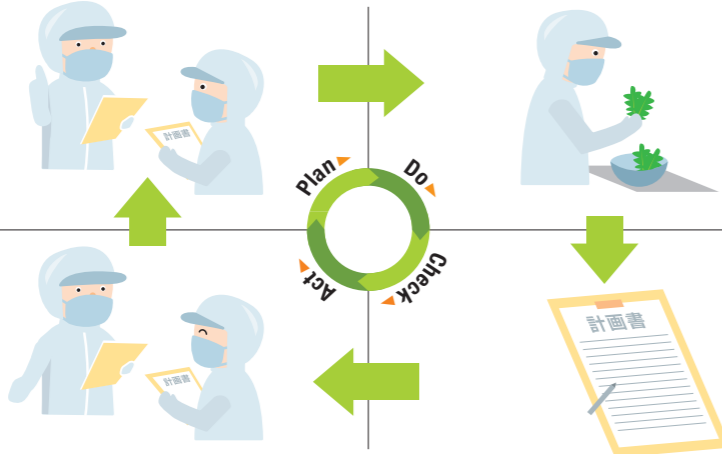


衛生管理の見える化

2 HACCPに沿った衛生管理 (ハサップ)

原材料の受入れから出荷までの各段階ごとに安全性をチェックし、特に重要な工程を連続的に管理

一般的な衛生管理およびHACCPに沿った衛生管理に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図ります。



衛生管理計画に沿って、日々の衛生管理を実施します。

衛生管理の実施状況を記録し、保存します。

衛生管理計画および手順書の効果を検証し(振り返り)、必要に応じて内容を見直します(工程に変更が生じた際等も実施)。

厚生労働省のHPに掲載された各業界団体が作成する手引書を参考にすることで、導入が簡単に進められます。

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

手引書は順次追加作成されています。HPを見られない場合は、保健所にご相談下さい。



3 食中毒とは?

食品を食べたことが原因で発生する主に消化器症状を呈する疾患の総称で、多くの場合病原微生物による食品汚染が原因となります。原因となりやすい食品や予防するための方法をしっかり把握し、食中毒を起こさないようにしましょう。(次のページを参照)



食中毒をおこした場合は、営業禁止や停止等の行政処分を受けたり、社会的責任、金銭的補償などが問われます。

主な食中毒原因微生物

微生物名・特徴	主な原因食材	発病までの時間・症状	予防のポイント
ノロウイルス ●少量のウイルスでも発症 ●アルコール消毒は効果がうすい	●食品取扱者からの二次汚染 ●二枚貝 	24~48時間 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、軽度の発熱	●手洗いを徹底する ●下痢やおう吐のあるときは調理作業を控える ●調理器具の洗浄殺菌 ●二枚貝は中心部までよく加熱 ●塩素系漂白剤による殺菌
カンピロバクター ●家畜、家さん類の腸管に生息、食肉や飲料水を汚染 ●乾燥に弱い ●少ない菌量でも発症	●生や加熱不足の鶏肉料理(タタキ、ユツケ、刺身など) ●生野菜 	1~7日 下痢、おう吐、腹痛、発熱、頭痛、筋肉痛、関節痛、まれにギラン・バレー症候群を発症	●肉は中心部までよく加熱 ●調理器具の洗浄殺菌 ●肉と他の食品との接触を避ける ●二次汚染の防止
腸管出血性大腸菌 ●動物の腸管内に生息し、糞便等を介して食品、飲料水を汚染 ●少ない菌量でも発症	●生や加熱不足の牛肉料理(焼肉、ハンバーグなど) ●生野菜や浅漬け	4~8日 激しい腹痛、おう吐、血便、重症では、溶血性尿毒症症候群を併発	●肉は中心部までよく加熱 ●野菜類はよく洗う ●食品の低温保存 ●二次汚染の防止
サルモネラ属菌 ●動物の腸管、自然界に広く分布 ●乾燥に強い	●卵 ●食肉 ●うなぎ 	6~72時間 激しい腹痛、下痢、発熱、おう吐	●肉、卵は十分に加熱 ●食品の低温保存 ●二次汚染の防止
黄色ブドウ球菌 ●人や動物に常在 ●毒素(エンテロトキシン)を生成 ●毒素は100℃・30分の加熱でも無毒化されない	●おにぎり、弁当 ●乳・乳製品 ●卵製品 ●食肉製品 ●魚肉ねり製品 ●和洋生菓子 	1~5時間 吐き気、おう吐、腹痛、下痢	●手洗いを徹底する ●調理器具の洗浄殺菌 ●食品の低温保存 ●手荒れや化膿巣のある人は、食品に直接触れない
腸炎ビブリオ ●海に生息 ●真水に弱い	●魚介類 ●二次汚染による漬物など	8~24時間 激しい腹痛、水様下痢、発熱、おう吐	●魚介類は真水でよく洗う ●食品の低温保存 ●二次汚染の防止 
ウエルシュ菌 ●人や動物の腸管や土壌に広く生息、酸素のないところで増殖 ●芽胞を作り、芽胞は100℃、1~6時間の加熱に耐える	●煮込み料理(カレー、煮魚など) 	6~18時間 下痢、腹痛	●食品を再加熱する場合は、十分に加熱 ●調理後速やかに喫食し、室温で放置しない

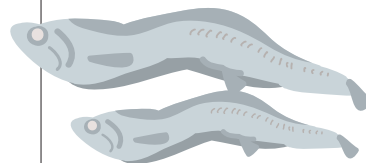
包装された食品に必要な表示

食品ごとに記載しなければならない項目がありますので、保健所に相談してください。

表示例

名称	煮干し魚類
原材料名	まいわし
原料原産地名	〇〇県
内容量	100g
賞味期限	21.9
保存方法	直射日光、高温多湿を避け 常温で保存
製造者	株式会社〇〇商店 金沢市〇〇町1-2-3

栄養成分表示(100g当たり)	
熱量	332kcal
たんぱく質	64.5g
脂質	6.2g
炭水化物	0.3g
食塩相当量	4.3g



名称	ドレッシングタイプ調味料
原材料名	果糖ぶどう糖液等、醸造酢、しょうゆ、食塩、酒精、たん白加水分解物、ほたてエキス、梅肉、りんご、レモン果汁、かつお節エキス、オニオンエキス、青じそノ調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・リンゴ・豚肉・鶏肉・ゼラチンを含む)
内容量	200ml
賞味期限	21.9.15
保存方法	冷暗所に保存
製造者	株式会社〇〇商店 金沢市〇〇町1-2-3

栄養成分表示	
大さじ約1杯(15g)当たり	
熱量	8kcal
たんぱく質	0.5g
脂質	0.0g
炭水化物	1.2g
食塩相当量	0.8g



【出典】「新訂 食品衛生責任者ハンドブック 第1版」公益社団法人日本食品衛生協会 2020.6.26

ご不明な点は下記までお問い合わせください

金沢市保健所衛生指導課(金沢市西念3丁目4番25号)
電話 076-234-5112 FAX 076-220-2518
e-mail eishi-s@city.kanazawa.lg.jp

金沢市保健所ホームページ
<https://www4.city.kanazawa.lg.jp/23801/index.html>