

<食品衛生法が改正されました>

# 「営業届出制度」が始まります

## 営業届出制度の創設について

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から営業届出制度が始まります。  
許可業種以外の営業を行う場合は、一部の業種を除き、あらかじめ保健所への届出が必要となります。（同一施設で営業許可を取得している場合も届出は必要です。）

## 届出の対象となる業種（詳しくは裏面をご覧ください。）

### 【届出の対象となる業種（例示）】

- 冷蔵又は冷凍などの温度管理が必要な食品の販売業
- 野菜果物販売業、米穀販売業
- **消費期限**が表示された食品の販売業
- 容器包装に入れられていない食品の販売業
- 許可業種以外の食品の製造加工業
- 合成樹脂製の食品用器具・容器包装製造業



### ただし、次の場合は届出不要です。

- 1) 「公衆衛生に与える影響が少ない営業」に該当する以下の営業を行う場合
  - ①食品又は添加物の輸入をする営業
  - ②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。）
  - ③容器包装食品又は添加物のうち、常温で長期保存可能な食品等の販売をする営業
  - ④器具又は容器包装（合成樹脂製以外のもの）の製造をする営業
  - ⑤器具又は容器包装の輸入又は販売をする営業
- 2) 許可業種から届出業種へ移行するもので、令和3年6月1日時点で許可を取得している場合
- 3) 農業及び水産業における採取業の範疇で行われる行為  
（例：自ら生産した青果物の販売や洗浄・根切り等の出荷前の調製行為）

## 届出の時期

- ◆ 令和3年6月1日時点で既に、届出の対象となる営業を行っている方  
→**令和3年11月30日まで**に届出を行ってください。なお、5月31日以前の届出も可能です。
- ◆ 令和3年6月1日以降に、営業を始められる方  
→営業を始める前に届出を行ってください。

## 届出の内容

- ①届出者の氏名 ②施設の所在地・施設の名称 ③（代表的な）営業の形態 ④食品衛生責任者の氏名 等

## 届出の方法（①・②両方とも手数料はかかりません。）

①厚生労働省の「食品衛生申請等システム」からインターネットでの届出

※「食品衛生申請等システム」で検索してください。ユーザー登録する必要があります。



「食品衛生申請等システム」  
のQRコード

②保健所窓口へ届出書を提出

※届出書の様式は、保健所窓口に備え付けています。衛生管理課ホームページからダウンロードすることもできます。



吹田市健康医療部衛生管理課（保健所内）

〒564-0072 吹田市出口町19-3

TEL 06-6339-2226 FAX 06-6339-2058

# 届出の対象となる業種一覧

(該当する業種が不明な場合は保健所までお問合せください。)

No.	区分	業種	No.	区分	業種
1	旧許可業種であった営業	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	16	製造・加工業	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）
2		食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	17		農産保存食料品製造・加工業
3		乳類販売業	18		調味料製造・加工業
4		冰雪販売業	19		糖類製造・加工業
5		コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	20		精穀・製粉業
6	販売業	弁当販売業	21		製茶業
7		野菜果物販売業	22		海藻製造・加工業
8		米穀類販売業	23		卵選別包装業
9		通信販売・訪問販売による販売業	24		その他の食料品製造・加工業
10		コンビニエンスストア	25		その他
11		百貨店、総合スーパー	26	集団給食施設（1回の提供食数が20食程度未満の施設は届出不要です。）	
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）及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。）	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。）	
13		その他の食料・飲料販売業	28	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの（届出は任意です。）	
14	製造・加工業	添加物製造・加工業（食品衛生法第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。）	29	その他	
15		いわゆる健康食品の製造・加工業			

## 届出対象の営業者に義務付けられるその他の事項

営業届出制度のほか、令和3年6月1日から、次の事項が義務付けられます。

### 1. 食品衛生責任者の設置

営業者は、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者として、食品衛生責任者を設置することが必要となります。

<食品衛生責任者の資格要件（次のいずれかの資格を有する者）>

- ◆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

※食品衛生責任者の資格者がいない場合は、食品衛生責任者養成講習会を受講してください。  
詳しくは（公社）大阪食品衛生協会のホームページをご覧ください。



「（公社）大阪食品衛生協会」のQRコード

### 2. HACCPに沿った衛生管理の実施

HACCPに沿った衛生管理には、次の2種類があり、多くの事業者の方が②の対象となります。

【①HACCPに基づく衛生管理】 【②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】

<②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の内容>

業界団体が作成した手引書（※）に基づき、衛生管理計画を作成したうえで、

毎日の衛生管理の実施や記録の作成・保存を行います。（※手引書は、厚生労働省ホームページを参照）



「厚生労働省 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」のQRコード