

令和2年度愛媛県食の安全・安心県民講座

食品衛生法等の改正について

愛媛県保健福祉部健康衛生局薬務衛生課

食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年6月13日公布)の概要

改正の趣旨

- 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際統合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化 (H31.4.1施行)

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

2. HACCP(ハサップ)*に沿った衛生管理の制度化 (R2.6.1施行、経過措置：施行日から1年)

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集 (R2.6.1施行)

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備 (R2.6.1施行)

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設 (R3.6.1施行)

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設 (R3.6.1施行)

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)(R2.6.1施行)

施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

令和2年度愛媛県食の安全・安心県民講座

HACCPに沿った衛生管理の制度化

HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）※が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために
特に重要な工程を管理するための取組
（HACCPに基づく衛生管理）

コーデックスのHACCP7原則に基づき、
食品等事業者自らが、使用する原材料
や製造方法等に応じ、計画を作成し、
管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）]

取り扱う食品の特性等に応じた取組
（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

各業界団体が作成する手引書を参考に、
簡略化されたアプローチによる
衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模な営業者等（詳細は6頁）

対EU・対米国等輸出対応
（HACCP+α）

HACCPに基づく衛生管理
（ソフトの基準）に加え、
輸入国が求める施設基準や
追加的な要件（微生物検査
や残留動物薬モニタリング
の実施等）に合致する必要
がある。

※ 全ての食品等事業者

- 学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません。
- 公衆衛生に与える影響が少ない営業（詳細は38頁）については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければなりません。衛生管理計画の作成及び衛生管理の実施状況の記録とその保存を行う必要はありません。
- 農業及び水産業における食品の採取業はHACCPに沿った衛生管理の制度化の対象外です。

営業者が実施すること

- ① 「一般的な衛生管理」及び「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る
- ② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す

一般的な衛生管理に関する基準

1. 食品衛生責任者等の選任

食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務等に関すること

2. 施設の衛生管理

施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること

3. 設備等の衛生管理

機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関すること

4. 使用水等の管理

水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関すること

5. ねずみ及び昆虫対策

年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関すること

6. 廃棄物及び排水の取扱い

廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること

7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断（病院の受診、食品を取り扱う作業の中止）、従事者の服装・手洗い等に関すること

8. 検食の実施

弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検食の実施に関すること

9. 情報の提供

製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれが否定できない情報の保健所等への提供等に関すること

10. 回収・廃棄

製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関すること

11. 運搬

車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること

12. 販売

適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること

13. 教育訓練

従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること

14. その他

仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること

「食品等事業者が実施すべき管理運営基順に関する指針(ガイドライン)」の内容を踏襲

HACCPに沿った衛生管理に関する基準

1. 危害要因の分析

食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（危害要因）の一覧表を作成し、これら危害要因を管理するための措置（管理措置）を定めること。

2. 重要管理点の決定

1. で特定された危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程を重要管理点として特定すること。

3. 管理基準の設定

個々の重要管理点において、危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するための基準（管理基準）を設定すること。

4. モニタリング方法の設定

重要管理点の管理の実施状況について、連続的又は相当な頻度の確認（モニタリング）をするための方法を設定すること。

5. 改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

6. 検証方法の設定

1. ～ 5. に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

7. 記録の作成

営業の規模や業態に応じて、1. ～ 6. に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

8. 小規模営業者等への弾力的運用

※小規模な営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能



- 1～7は、コーデックスのHACCP7原則の内容
- 12手順のうち、省略された最初の5手順は危害要因の分析を適切に実施するための準備ステップ

厚生労働省が内容を確認した手引書

[テーマ別を探す](#)

[報道・広報](#)

[政策について](#)

[厚生労働省について](#)

[統計情報・白書](#)

[所管の法令等](#)

[申請・募集・情報公開](#)

[ホーム](#) > [政策について](#) > [分野別の政策一覧](#) > [健康・医療](#) > [食品](#) > [HACCP\(ハサップ\)](#) > HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

[五十音順検索はこちら](#)

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | | |
| <p>【小規模な一般飲食店：詳解版】 [2,538KB]</p> <p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日</p> <p>【作成団体】 公益社団法人 日本食品衛生協会</p> | <p>【小規模な一般飲食店：概要版】 [1,573KB]</p> <p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日</p> | <p>【食品添加物製造(50名未満)】 [5,660KB]</p> <p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年1月23日</p> <p>【作成団体】 一般社団法人 日本食品添加物協会</p> | <p>【食品添加物製造(ガス充填)】 [888KB]</p> <p>【公表日】2019年3月28日</p> |
| | | | |
| <p>【機械製乾めん・手延べ干しめん製造】 [10,108KB]</p> <p>【公表日】2018年2月6日</p> <p>【作成団体】 全国乾麺協同組合連合会</p> | <p>【納豆製造：手引書】 [529KB]</p> <p>【公表日】2018年3月30日</p> <p>【作成団体】 全国納豆協同組合連合会</p> | <p>【納豆製造：記録等記入例】 [457KB]</p> <p>【公表日】2018年3月30日</p> | <p>【漬物製造(小規模事業者向け)】 [4,491KB]</p> <p>【公表日】2018年3月30日</p> <p>【作成団体】 全日本漬物協同組合連合会</p> |

飲食店における衛生管理(衛生管理計画)

| 一般衛生管理に関する事項 (例) | | |
|----------------------------------|--|---------|
| 基本事項 | ・各自治体の飲食店営業許可申請時に求められる事項 (管理運営基準等) | |
| 原料の受入 | ・原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状態、表示 (期限、保存方法) を確認 | |
| 冷蔵・冷凍庫 | ・冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認する。 | |
| 器具等の管理 | ・シンク、器具の洗浄、消毒の確認 | |
| 従業員の健康管理 | ・調理従事者の健康チェック | |
| トイレの清掃 | ・トイレの清掃の確認 | |
| 手洗い | ・調理前、トイレの後の手洗い | |
| メニューチェック (例) | | |
| 分類 | チェック方法 | メニュー |
| 非加熱のもの (冷蔵食品を冷たいまま提供) | 冷たいまま提供、冷蔵の温度等 | 刺身、冷奴 |
| 加熱するもの (冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供) | 湯気、肉色、見た目、肉汁、匂い、中心部の温度等 | ハンバーグ |
| | 湯気、見た目、匂い、中心部の温度等 | 焼き魚、焼き鳥 |
| 加熱するもの (加熱した後、高温保管) | 湯気、高温保管庫の温度等 | フライドチキン |
| 加熱後冷却又は再加熱するもの (加熱後、冷却し、再加熱して提供) | 湯気、見た目、中心部の温度等 | カレー |

お店のメニューを記載してください

非加熱のもの (例)



刺身



冷奴

加熱するもの (例)



焼き魚



焼き鳥



ハンバーグ

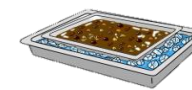


フライドチキン

加熱後冷却、又は再加熱するもの (例)



カレー



ポテトサラダ

豆腐製造における衛生管理（衛生管理計画）

記載例

| 一般衛生管理のポイント | | |
|-------------|----------------|---|
| ① | 原材料の受け入れ・保管 | いつ (原材料の受け入れ時・その他・) |
| | | どのように 外観、におい、包装状態、表示、期限など |
| | | 問題があった時 返品し、交換する。 |
| ② | 大豆の洗浄 | いつ (大豆洗浄時) |
| | | どのように 土、ほこり等の付着がないように |
| | | 問題があった時 再度、洗浄する。 |
| ③ | 製品の冷却温度・時間の確認 | いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・) |
| | | どのように チラー水で十分冷却すること。チラー水がない場合はよく換水し、冷却温度・時間を保つこと。 |
| | | 問題があった時 再度、冷却実施。 |
| ④ | 製造室の整理・整頓・清掃 | いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・) |
| | | どのように 床・排水溝・壁・排気装置等の清掃。 |
| | | 問題があった時 再度、清掃実施。 |
| ⑤ | 機械・器具の洗浄・消毒・殺菌 | いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・) |
| | | どのように 磨砕機、加熱装置、絞り機、ろ過布の洗浄 |
| | | 問題があった時 洗浄・消毒・殺菌を再度実施する。 |
| ⑥ | 機械・器具の破損の確認 | いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・) |
| | | どのように 磨砕機、加熱装置、絞り機、ろ過布の点検 |
| | | 問題があった時 製品に混入していないか確認する。 |
| ⑦ | トイレの洗浄・消毒 | いつ (始業前・その他・) |
| | | どのように トイレの洗浄、消毒を行う |
| | | 問題があった時 勤務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する。 |
| ⑧ | 従業員の健康管理等 | いつ (始業前・その他・) |
| | | どのように 下痢、発熱、手指の傷等の有無 |
| | | 問題があった時 帰宅させ、病院を受診させる。また、手指の傷の場合は、絆創膏の上から手袋着用。 |
| ⑨ | 衛生的な手洗いの実施 | いつ (製造室入室前・金銭を触った後・その他・) |
| | | どのように 手洗い用洗剤を使用し、1分以上流水で流す。 |
| | | 問題があった時 従業員が適切な時に、手洗いをしていない場合はすぐに手洗いを実行させる。 |

| 重点管理のポイント | | |
|-----------|---------------------|--|
| ① | 大豆の煮沸温度・時間 | いつ (煮沸時) |
| | | どのように 沸騰状態で2分以上または同等以上の煮沸。 (97° C ~ 106° C が目安) |
| | | 問題があった時 再加熱または廃棄。 |
| ② | 加熱、殺菌温度・時間(充填豆腐) | いつ (製造中) |
| | | どのように 90° C、40分以上か同等以上の効力を持つ方法で |
| | | 問題があった時 再加熱または廃棄。 |
| ③ | 販売ケース、冷蔵庫、チラー水の温度確認 | いつ (販売中) |
| | | どのように 温度計で10° C以下が望ましい |
| | | 問題があった時 再冷却。冷却温度を下げ、時間延長。または廃棄。 |

小規模な営業者等

- 食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの（例：菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売 等）
- 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者（そうざい製造業、パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む）
- 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- 食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者（例：八百屋、米屋、コーヒーの量り売り 等）
- 食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場（事務職員等の食品の取扱いに直接従事しない者はカウントしない）

小規模営業者等が実施すること

小規模営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、法第50条の2第2項の規定に基づき、「営業者は厚生労働省令に定められた基準（一般衛生管理の基準とHACCPに沿った衛生管理の基準）に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と(必要に応じて)手順書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- ④ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す

令和2年度愛媛県食の安全・安心県民講座

営業許可制度の見直しと 営業届出制度の創設

営業許可業種の見直し(主な変更点)

現行の34許可業種(政令)

- | | |
|---------------|-------------------|
| ① 飲食店営業 | ⑮ 食品の放射線照射業 |
| ② 喫茶店営業 | ⑯ 清涼飲料水製造業 |
| ③ 菓子製造業 | ⑰ 乳酸菌飲料製造業 |
| ④ あん類製造業 | ⑱ 冰雪製造業 |
| ⑤ アイスクリーム類製造業 | ⑲ 冰雪販売業 |
| ⑥ 乳処理業 | ⑳ 食用油脂製造業 |
| ⑦ 特別牛乳搾取処理業 | ㉑ マーガリンショートニング製造業 |
| ⑧ 乳製品製造業 | ㉒ みそ製造業 |
| ⑨ 集乳業 | ㉓ 醤油製造業 |
| ⑩ 乳類販売業 | ㉔ ソース類製造業 |
| ⑪ 食肉処理業 | ㉕ 酒類製造業 |
| ⑫ 食肉販売業 | ㉖ 豆腐製造業 |
| ⑬ 食肉製品製造業 | ㉗ 納豆製造業 |
| ⑭ 魚介類販売業 | ㉘ めん類製造業 |
| ⑮ 魚介類せり売営業 | ㉙ そうざい製造業 |
| ⑯ 魚肉ねり製品製造業 | ㉚ 缶詰又は瓶詰食品製造業 |
| ⑰ 食品の冷凍又は冷蔵業 | ㉛ 添加物製造業 |

新設する業種

- 漬物製造業*
 - 水産製品製造業*
 - 液卵製造業
 - 食品の小分け業
- *多くの自治体が既に条例で許可業種としている。

統合し、1業種での対象食品を拡大する業種

- 飲食店営業(喫茶店営業を含む)
 - 菓子製造業(パン製造業・あん類製造業を含む)
 - みそ・醤油製造業(みそ加工品・醤油加工品を含む)
 - 食用油脂製造業(マーガリン・ショートニング製造業を含む)
 - 複合型そうざい製造業*
 - 複合型冷凍食品製造業*
- *HACCPに基づく衛生管理を前提として、菓子、そうざい、めん類等、多品目への対応可

再編する業種

- 密封包装食品製造業(缶詰、瓶詰等の密封包装食品のうち、リスクの高い低酸性食品に限定して許可対象とする)

許可から届出に移行する業種

- 乳類販売業
- 冰雪販売業
- 冷凍冷蔵倉庫業

一部の業態が許可から届出に移行する業種

- 食肉販売業(包装食品のみを販売する場合)
- 魚介類販売業(包装食品のみを販売する場合)
- コップ式自動販売機(屋内設置等、一定の要件を満たす場合)

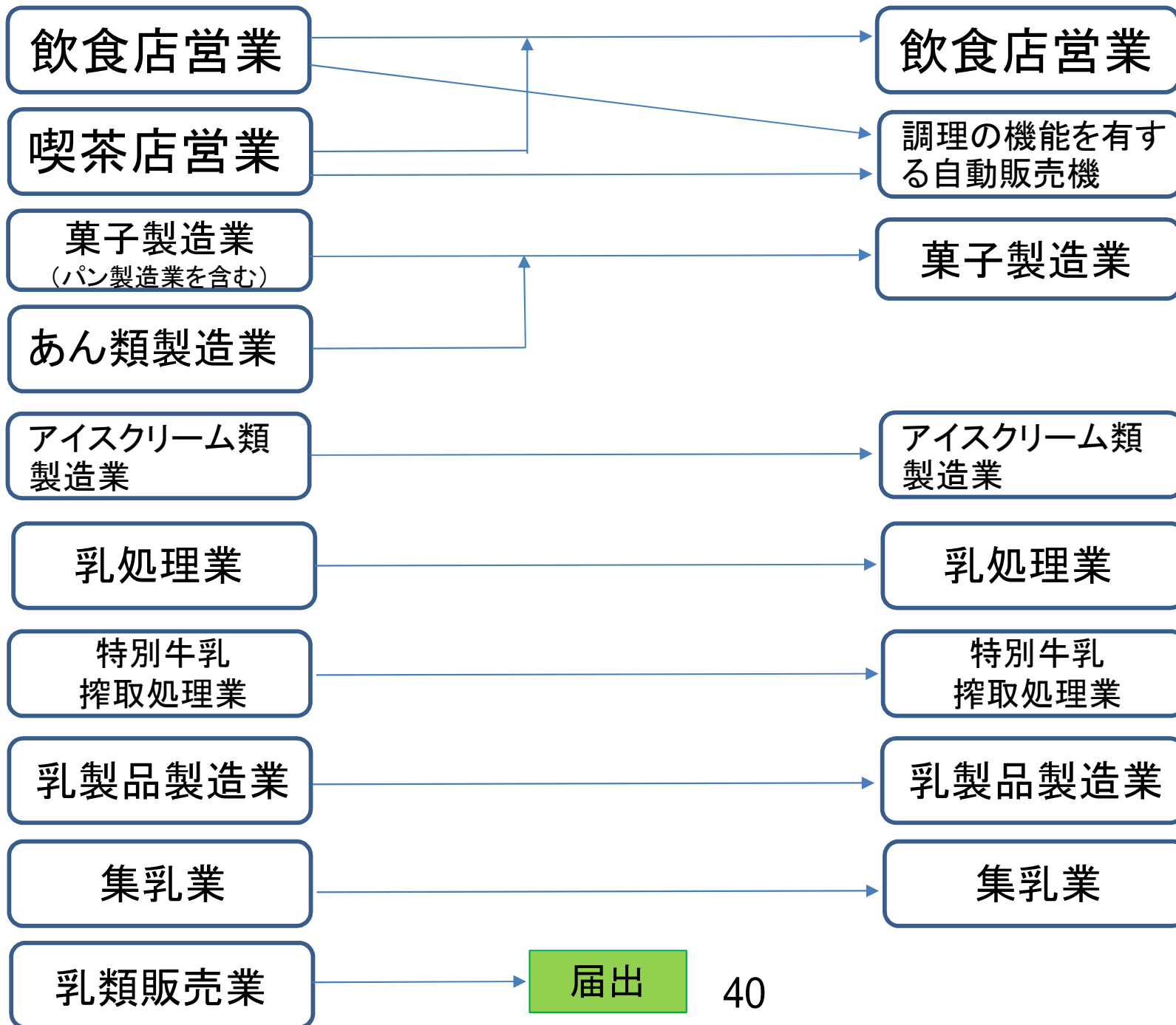
廃止する業種

- 乳酸菌飲料製造業(乳処理業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業の許可で対応)
- ソース類製造業(密封包装食品製造業又は届出の対象)
- 缶詰又は瓶詰食品製造業

営業許可業種の見直し①

現在の許可業種

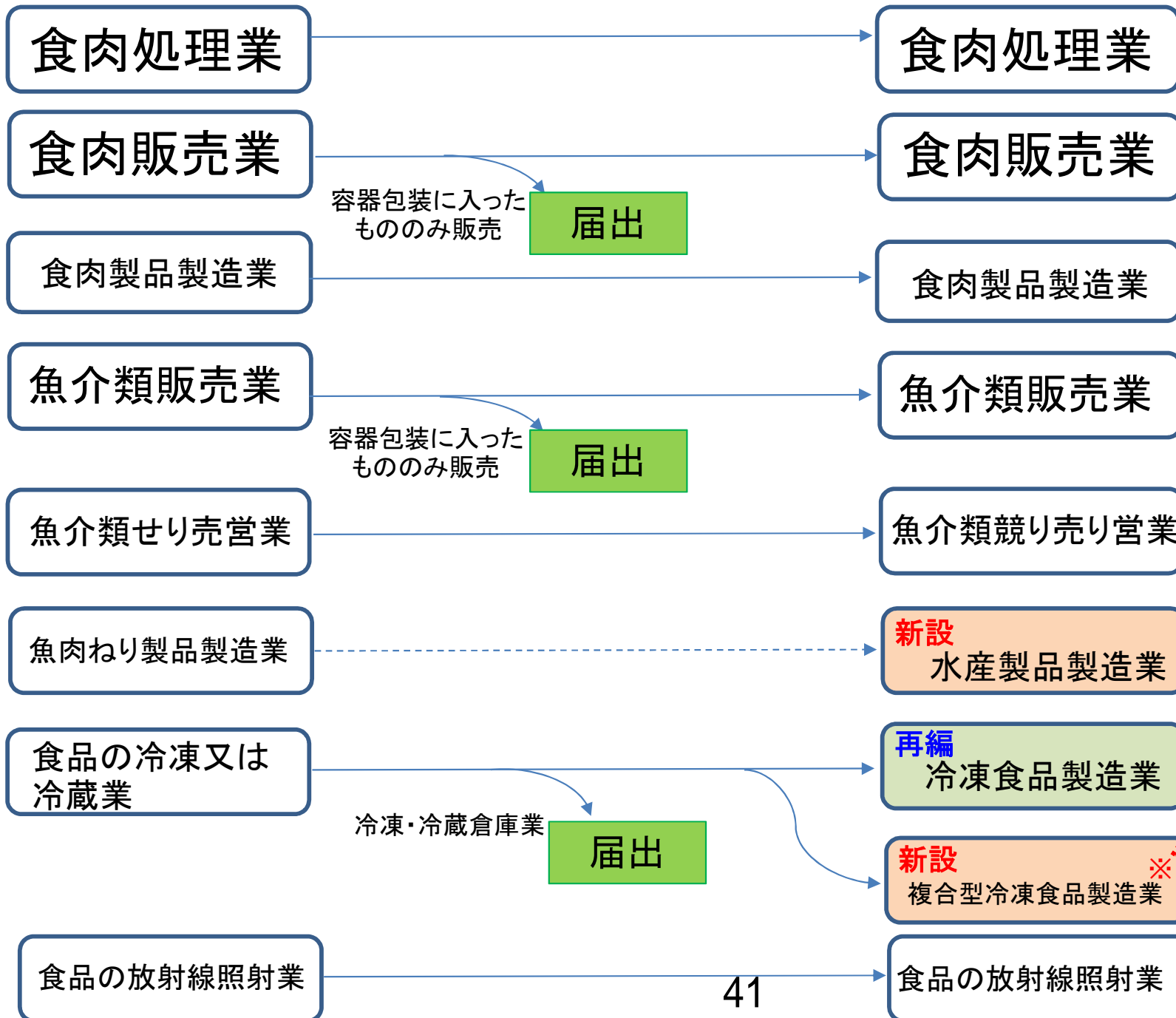
見直し後の許可業種



営業許可業種の見直し②

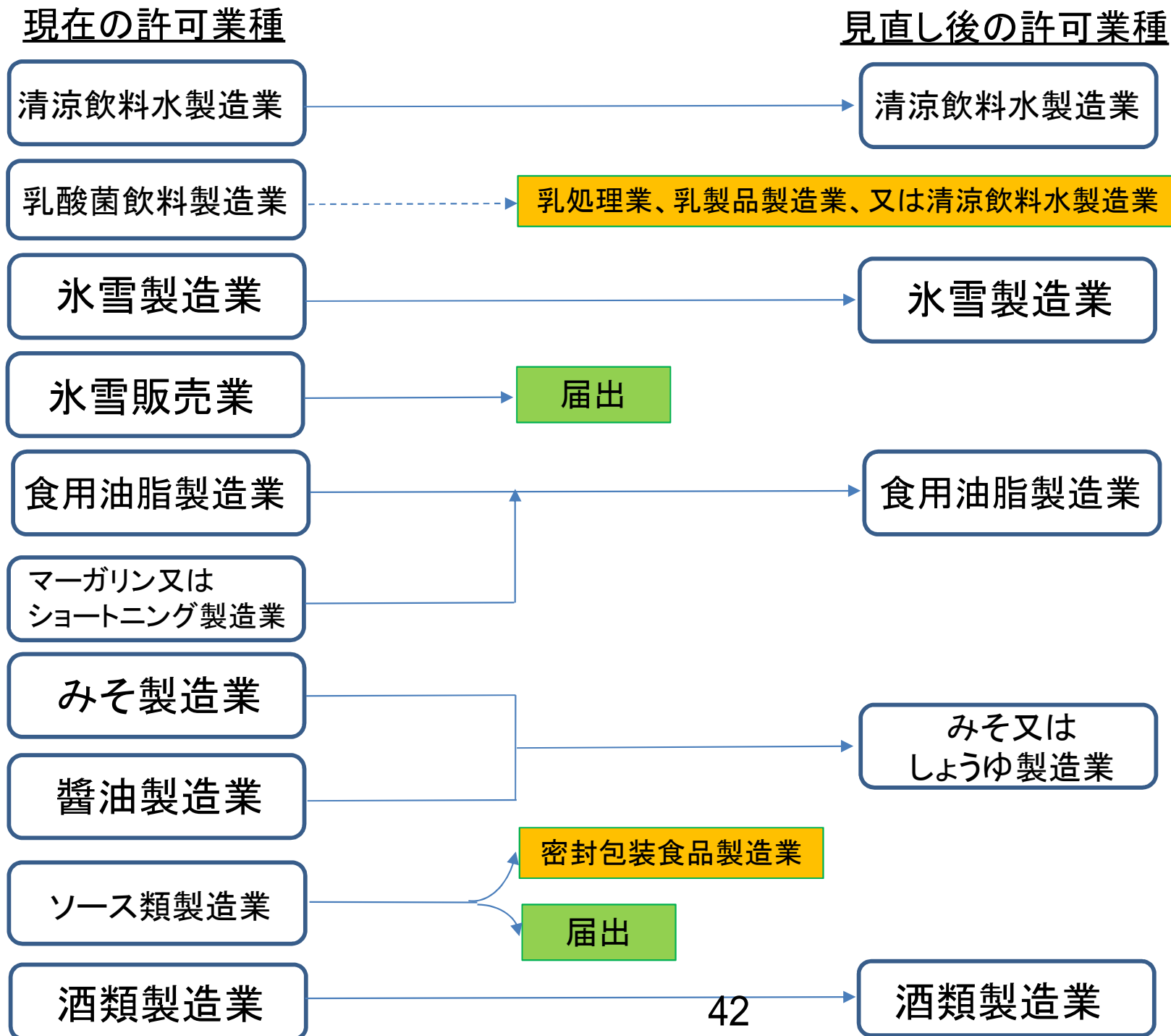
現在の許可業種

見直し後の許可業種

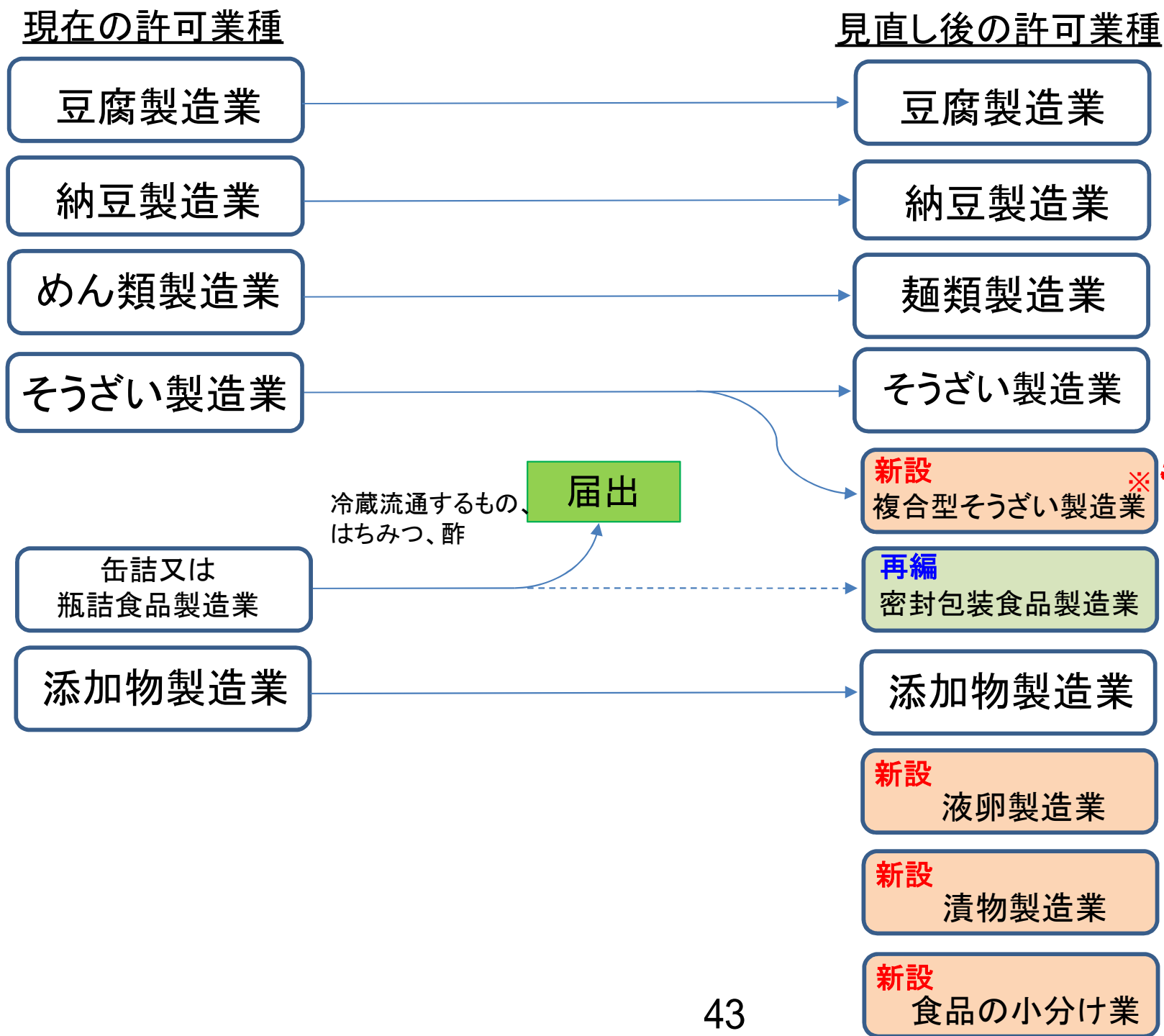


※ HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品(魚肉練り製品を除く)の冷凍品の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

営業許可業種の見直し③



営業許可業種の見直し④



※ HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品(魚肉練り製品を除く)の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

水産製品製造業（新設）

- 魚介類その他の水産動物若しくはその卵（以下「水産動物等」という。）を主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該食品若しくは水産動物等を使用したそうざいを製造する営業をいう。

※水産動物とは、魚介類よりも広い概念であって、クジラ、カエル、カメ、すっぽんなどを含む。

 魚介類その他の水産動物又はその卵を主原料とする食品は**すべて許可対象**
（魚肉練り製品、魚介乾製品、珍味など）

- ワカメなどの海藻の製造・加工に関しては、対象外。

漬物製造業（新設）

- 漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料とする食品（※）を製造する営業をいう。

※高菜漬けのように漬物とその他のものを混合して炒めるなど、漬物のような形態で販売されるもの。

食品の小分け業（新設）

- 専ら以下に掲げる営業において製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業をいう。
 - 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
 - 漬物製造業
- 乳、乳製品（固形物を除く。）、清涼飲料水、液卵、酒類、添加物の小分け行為は製造業の許可を要する。

営業届出制度の創設

- 原則、全ての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務付けられることに伴い、食品衛生監視員が対象事業者を把握できるよう、営業許可の対象となっていない業種を営む営業者は、一部の届出対象外の営業者を除き、管轄の保健所に届出をする必要があります。
- 届出する内容は、届出者の氏名、施設の所在地、営業の形態、主として取り扱う食品等に関する情報、食品衛生責任者の氏名です。
- 許可とは異なり、要件（施設基準）はありません。
- 更新の必要はありません。
- 廃業した場合は、届け出てください。
- 施行は令和3年6月1日からです。既に営業中の事業者は施行から6ヶ月以内（令和3年12月1日まで）に届出してください。施行前に届け出ることも可能です（詳しくは「食品衛生申請等システム」で紹介）

。

許可届出の不要な業種

(1) 公衆衛生に与える影響が少ない営業で政令で定めるもの

| | 業種 | 定義 |
|---|--------------|--|
| 1 | 食品又は添加物の輸入業 | 食品又は添加物の輸入をする営業 |
| 2 | 貯蔵・運搬業 | 食品又は添加物の貯蔵のみをし、又は運搬のみをする営業(食品の冷凍又は冷蔵業を除く。) |
| 3 | 常温包装食品の販売業 | 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品又は添加物のうち、冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化により食品衛生上の危害の発生のおそれがないものの販売をする営業 |
| 4 | 器具・容器包装製造業 | 器具又は容器包装(合成樹脂以外の原材料が使用された器具又は容器包装に限る。)の製造をする営業 |
| 5 | 容器包装の輸入又は販売業 | 器具又は容器包装の輸入をし、又は販売をする営業 |

(2) 食品衛生法上の「営業」でないことから営業許可及び届出の対象とならないもの

- 漁業者及び漁業者団体が出荷前に実施する活〆、放血、頭・内臓・鱗除去、冷蔵・冷凍、乾燥、素干し、撒塩等の魚介類及び藻類の調整行為
- 農家(生産者)及び生産者団体が行う次の行為
 - 出荷前に選果・選別等と一体的に実施する、皮剥き、洗浄等の形状変化を伴わない農産物の出荷調製及びライスセンター、農業倉庫等における穀類の乾燥・調製・保管業務
 - 農家が行う未加工の青果物の販売
 - 農産物の簡易な加工(乾燥加工、天日干しなど)
 - 更なる加工のため、製造・加工業者へ販売することが前提の農産物の一次加工(蜂蜜の採取、荒茶の生産、野菜の塩蔵等)ただし、工程中で食品添加物を使用する一次加工(かんぴょう等)は営業届出を必要とする。

届出の対象として想定される業種例①

(※これらの業種に限定されない)

○ 届出は行政が食品等事業者の状況を把握する手続であり、内容的な審査を要しない。

◆ 主な製造・加工業(営業許可の対象業種を除く)

| | 業種 |
|----|-------------------------|
| 1 | 海藻加工業 |
| 2 | 農産保存食料品製造業 |
| 3 | 食酢製造業 |
| 4 | その他の調味料製造業 |
| 5 | 砂糖製造業 |
| 6 | 砂糖精製業 |
| 7 | ぶどう糖・水あめ・異性化糖製造業 |
| 8 | 精米・精麦業 |
| 9 | 小麦粉製造業 |
| 10 | その他の精穀・製粉業 |
| 11 | でんぷん製造業 |
| 12 | 製茶業 |
| 13 | コーヒー製造業 |
| 14 | 他に分類されない食料品製造業(菓子種製造業等) |

◆ 主な販売業

| | 業種 |
|----|---|
| 15 | 乳類販売業 |
| 16 | 食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売) |
| 17 | 魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売) |
| 18 | 氷雪販売業 |
| 19 | 野菜果物販売業 ※漬物やそうざい等を調理販売する場合、簡易な飲食店営業の許可が必要。 |
| 20 | その他の食品販売業(常温での長期保存が可能な、容器包装に入れられた食品のみの販売を除く) ※消費期限表示の対象となる食品の販売(弁当等を含む)。 |
| 21 | 行商 |

届出の対象として想定される業種例②

(※これらの業種に限定されない)

◆ 自動販売機

| | 業種 |
|----|---|
| 22 | コップ式自動販売機(屋内設置) ※屋根、柱及び壁を有する建築物内に設置され、自動調理機能、バッグインボックスによる原料充填機能、食品と直接接触する部分の熱湯及び薬剤による自動洗浄乾燥機能を有する自動販売機に限る。 |
| 23 | 自動角氷製造機(※※) |
| 24 | 水の量り売りを行う自動販売機(※※) |

※※「食品、添加物等の規格基準」における食品の自動販売機の規格を満たす必要がある。原料は水のみ

◆ その他

| | 業種 |
|----|----------------|
| 28 | 卵選別包装業(GPセンター) |
| 29 | 冷凍及び冷蔵倉庫 |

◆ 主な調理業

| | 業種 |
|----|--|
| 25 | 集団給食施設(営業者を除く) ※病院、学校等の給食施設には食品衛生法第57条(届出)の規定が準用される。 外部業者に委託した場合、飲食店営業許可の対象。 |
| 26 | コーヒーマシーン等飲料の自動調理機 ※「食品、添加物等の規格基準」における食品の自動販売機の規格に合致しない飲料調理機で、客自らが調理する場合。 |
| 27 | 露店、仮設店舗、臨時営業における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの |
| ※ | 営業とは見なされない、イベント(地域の祭事、学園祭等)や子ども食堂等における飲食の提供 → 営業ではないため届出の規定は適用されないが、運用で届出を受け付けるように整理してはどうか。 |

◆ 器具・容器包装(食品用器具及び容器包装の規制の在り方に関する技術検討会からの報告)

| | 業種 | 対象 |
|---|---------|--|
| 1 | 器具の製造 | ポジティブリスト制度の対象となる材質(政令で定める材質)が使用された器具を製造する事業者 |
| 2 | 容器包装の製造 | ポジティブリスト制度の対象となる材質(政令で定める材質)が使用された容器包装を製造する事業者 |

業種と営業者の属性別にみた経過措置の要否に関して

| | | 改正後 | |
|-----|--------|---|---|
| | | 要許可業種 | 要届出業種 |
| 改正前 | 要許可業種 | <p>A:【既存の営業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 業種区分が引き続き存続するもの(飲食店営業、菓子製造業等) <ul style="list-style-type: none"> ・ 従前の営業許可が本来の期限到来まで有効とする経過措置が必要(附則第2条第1項) ② 業種区分が変更されるもの(喫茶店営業、みそ製造業、乳酸菌飲料製造業) <ul style="list-style-type: none"> ・ 従前の営業許可が本来の期限到来まで有効とする経過措置が必要(附則第2条第1項) ③ 統合される2業種(みそ+しょうゆ、食用油脂+マーガリン)を同一の施設で営んでいる場合であって、本来の期限の到来が不揃いであるとき <ul style="list-style-type: none"> ・ 経過措置が必要(附則第2条第2項) | <p>B:【既存の営業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 施行日に届出をしたとみなす(=新しい届出を要しない)とする経過措置が必要(本則第10条) |
| | 許可不要業種 | <p>D:【施行後の新規営業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 経過措置は不要 | <p>C:【施行後の新規営業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 経過措置は不要 |
| | 要許可業種 | <p>E:【既存の営業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ Fへの対応で保健所の実務は施行後当面の間相当混乱することや対象者の把握に時間を要することから経過措置は必要(本則第9条) | <p>F:【既存の営業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 改正法附則第8条により、施行後6月以内に届け出ることとされている。 ・ 政令での経過措置は不要 |
| | 許可不要業種 | <p>H:【施行後の新規営業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 経過措置は不要 | <p>G:【施行後の新規営業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 経過措置は不要 |

法施行前から行われている営業に係る経過措置

令和3年6月1日より前に営んでいる営業の内容

【業種区分が存続】(注)他業種を吸収するものを含む。

- ・飲食店営業
- ・菓子製造業
- ・乳処理業

- ・食肉販売業(※)
- ・魚介類販売業(※)
- ・清涼飲料水製造業

- ・麺類製造業
- ・そうざい製造業 …等

※ 容器包装に入れられたものの仕入れ・販売のみを行う場合を除く。

→ 類型1

【業種区分が変更】

- ・喫茶店営業
- ・乳酸菌飲料製造業
- ・魚肉練り製品製造業
- ・冷凍又は冷蔵業(冷凍食品の製造)

- ・マーガリン又はショートニング製造業
- ・みそ製造業
- ・しょうゆ製造業
- ・ソース類製造業(密封包装された低酸性食品の製造) …等

→ 類型2

【同一施設で2種類の営業を行う場合の措置】

- ・食用油脂製造業＋マーガリン又はショートニング製造業(同一施設で営業し、かつ許可期限が不揃いな場合)
- ・みそ製造業＋醤油製造業(同一施設で営業し、かつ許可期限が不揃いな場合)

→ 類型3

【政令許可業種として新設】

- ・あじの開きや明太子などの製造(改正後の水産製品製造業)
- ・液卵の製造(改正後の液卵製造業)
- ・漬物の製造(改正後の漬物製造業)
- ・食品を小分けする営業(改正後の食品の小分け業)

→ 類型4

【政令許可業種から届出業種へ移行】

- ・乳類販売業
- ・食品の冷凍又は冷蔵業(食品の冷蔵・冷蔵保管業)
- ・冰雪販売業
- ・食肉販売業(容器包装に入れられたものの仕入れ・販売のみを行う場合)
- ・魚介類販売業(容器包装に入れられたものの仕入れ・販売のみを行う場合)

→ 類型5

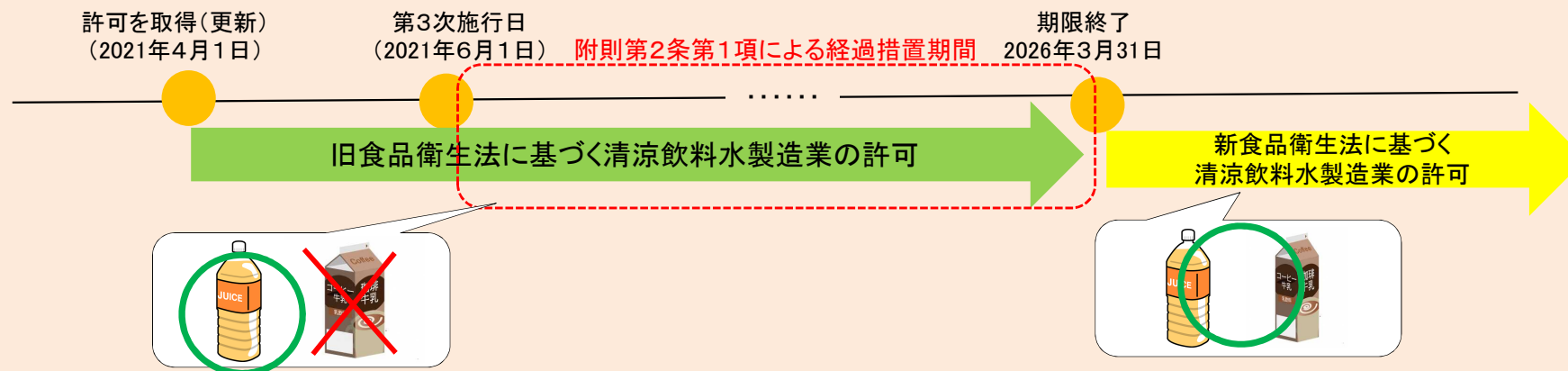
注) 現在、飲食店営業又は喫茶店営業として取り扱われている自動販売機の営業については、一部の機種は届出に移行。届出に移行する機種については事業者団体と調整し、追って示す予定

類型1及び類型2に係る経過措置

類型1及び類型2(第3次政令附則第2条第1項)

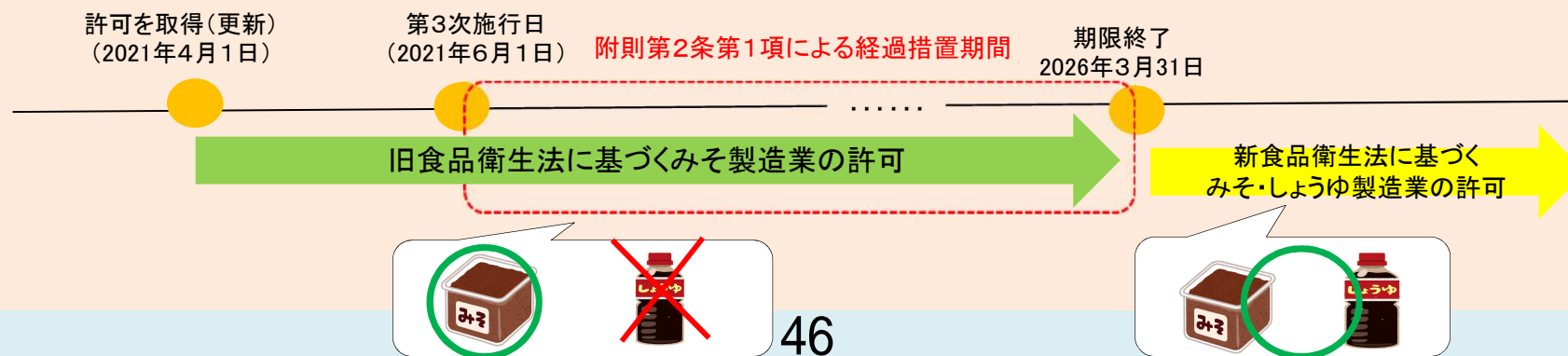
- 類型1及び類型2の営業者は、第3次施行後も、**本来の有効期間の満了まで、新規の許可取得は不要**
- の期間は、**旧施設基準を遵守**
- **経過措置期間において製造可能な食品は、従前の許可の範囲内に限る。**例えば、改正後の清涼飲料水製造業では、乳飲料(生乳不使用に限る。)の製造が可能となるが、**経過措置期間中はあくまでも旧法の許可で認められていた食品の製造しか行えない。**

類型1:X県において清涼飲料水製造業の政令許可(期限5年)を2021年4月1日に取得(更新)した場合



注) 新制度で営業の範囲が変更となった業種に該当する事業所は注意が必要。例えば旧制度の乳処理業と清涼飲料製造業の許可を取得して、牛乳と清涼飲料水を製造している施設で、新制度施行後に旧制度の清涼飲料製造業のみの許可期限が到来した場合には、新制度の乳処理業(清涼飲料水の製造が可能)の取得が必要。

類型2:X県においてみそ製造業の政令許可(期限5年)を2021年4月1日に取得(更新)した場合

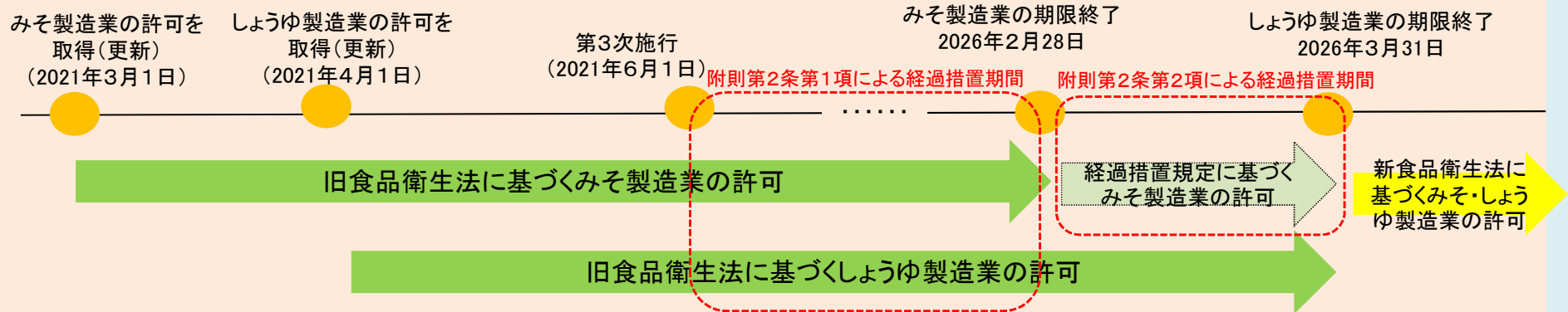


類型3に係る経過措置

類型3(第3次政令附則第2条第2項)

- **みそ製造業としょうゆ製造業、食用油脂製造業とマーガリン又はショートニング製造業を、それぞれ同一施設で行っており、かつ有効期限の到来が不揃いな場合の措置**

類型3:X県においてみそ製造業としょうゆ製造業の政令許可(いずれも期限5年)を、それぞれ2021年3月1日と2021年4月1日に取得(更新)した場合



- 旧法における菓子製造業の許可の経過措置期間中にあん類の製造を行うことは不可。あん類の製造を行う場合、新法における菓子製造業への切替えが必要。

(参考)X県において菓子製造業の政令許可(期限5年)を2021年4月1日に取得(更新)した場合



注) 47 の期間に新法の菓子製造業への切替えを行っても差し支えない。

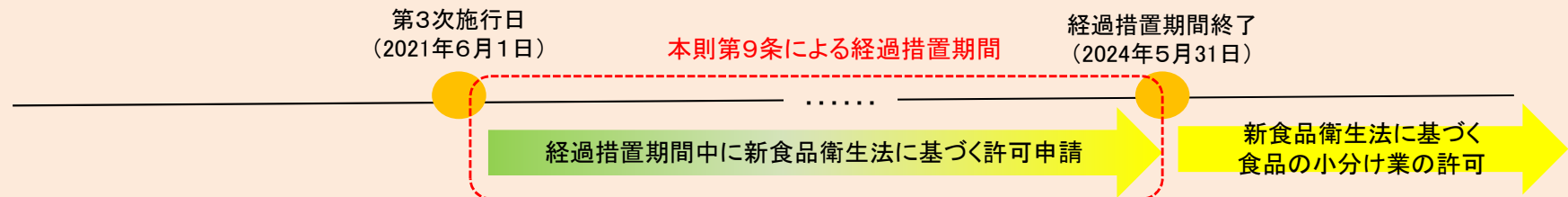
類型4に係る経過措置

類型4(第3次政令第9条)

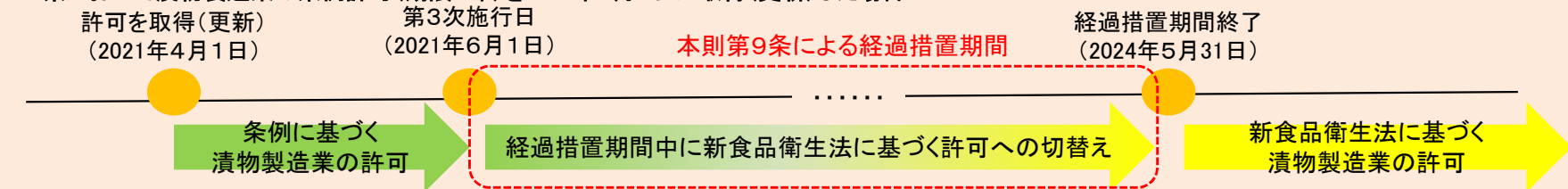
- 今回の改正で新たに政令許可業種に指定される業種(例:食品の小分け業)については、第3次施行の時点で既に営業している者に関しては、営業許可の取得に3年間の猶予期間を設ける。
- これまで条例で自治体独自の許可業種とされており、今回、政令許可業種に移行する営業についても、類型4として取り扱う(下図の例2参照)。

類型4

例1: X県において食品の小分け業の許可を取得する場合



例2: X県において漬物製造業の条例許可(期限5年)を2021年4月1日に取得(更新)した場合



類型5に係る経過措置

類型5(第3次政令第10条)

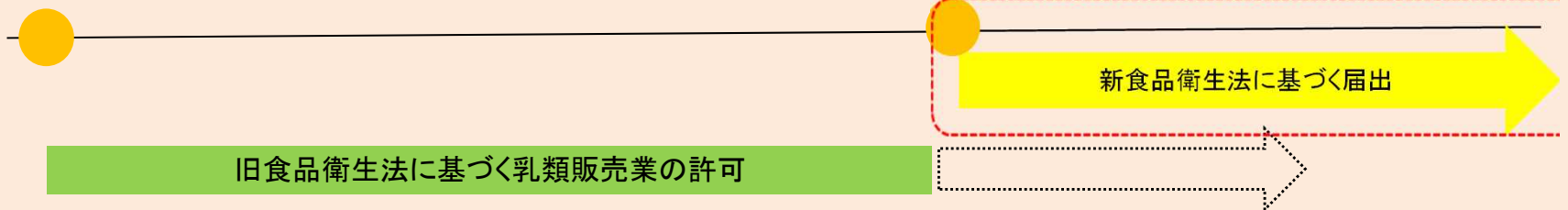
- 政令許可業種のうち今回の改正で**届出業種に変更されるもの**については、**営業届出の手続は不要**。

類型5:X県において乳類販売業の政令許可(期限5年)を2016年10月1日に取得(更新)した場合

許可を取得(更新)
(2016年10月1日)

第3次施行日
(2021年6月1日)

本則第10条による経過措置



営業許可・届出制度に関する注意事項

- 営業許可の対象となっている業種を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければなりません。
- 営業許可を受けるためには、営業を営もうとする施設が、都道府県が条例で定める施設基準を満たしたものでなければなりません。
- 施設基準は、給排水設備、冷蔵冷凍設備などの共通基準と、業種ごとに定められた個別基準からなります。
- 令和3年6月1日時点ですでに営業している場合は、**3年間の猶予期間**があります。
- 営業許可の対象となっていない業種を営む営業者は、一部の届出対象外の営業者を除き、管轄の保健所に営業の届出が必要です。
- 営業許可の要不要にかかわらず、原則全ての営業者は食品衛生責任者を定めなければなりません。
- 営業許可の申請、営業の届出は、電子申請システム(食品衛生申請等システム)で行うことが可能となります。

食品衛生法施行規則（施設基準）抜粋

共通基準

- 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- じん埃、排水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
- 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。
- 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。

個別基準（漬物製造業）

- 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

食品衛生責任者の設置について

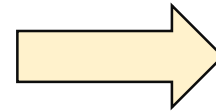
- 営業許可の要不要にかかわらず、原則全ての営業者は食品衛生責任者を定めること。
- 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とすること。
 - 食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格要件を満たす者
 - 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士等
 - 都道府県知事等が行う養成講習会(1日6時間程度)等を受講した者
- 営業許可業種の食品衛生責任者は、フォローアップのための講習会(実務講習会)を定期的に受講し、新たな知見の習得に努めること。
- 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。また、営業者に対し、必要な意見を述べるよう努めること。営業者は食品衛生責任者の意見を尊重すること。

法改正前後の許可・届出の取扱い(愛媛県の場合)①

県の条例や要領等で届出対象となっていたもの

<改正前(現行)>

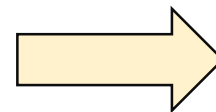
- 漬物の製造



<改正後(R3.6.1~)>

漬物製造業の許可

- 行商
- 集団給食施設
(飲食店営業の許可施設を除く)



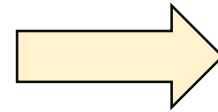
営業の届出

法改正前後の許可・届出の取扱い(愛媛県の場合)②

許可・届出の対象外となっていたもの

<改正前(現行)>

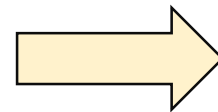
- 魚介乾製品の製造



<改正後(R3.6.1~)>

水産製品製造業の許可

- 白餅(餡が入っていないもの)の製造
- 野菜や果物を乾燥させたもの(干し芋、干し柿、乾燥ひじき等)の製造
- こんにゃくの製造
- ドライフルーツの製造
- ジャム(瓶詰又は缶詰にしたものを除く)の製造
- カット野菜の製造
- スーパーや産直市などの販売店



営業の届出

令和2年度愛媛県食の安全・安心県民講座

食品リコール情報の報告制度の創設

食品等のリコール情報の報告制度の創設

事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務付ける。

【報告対象】

- 食品衛生法に違反する食品等
- 食品衛生法違反のおそれがある食品等
- 食品の安全性に関する食品表示基準に従った表示がされていない食品等

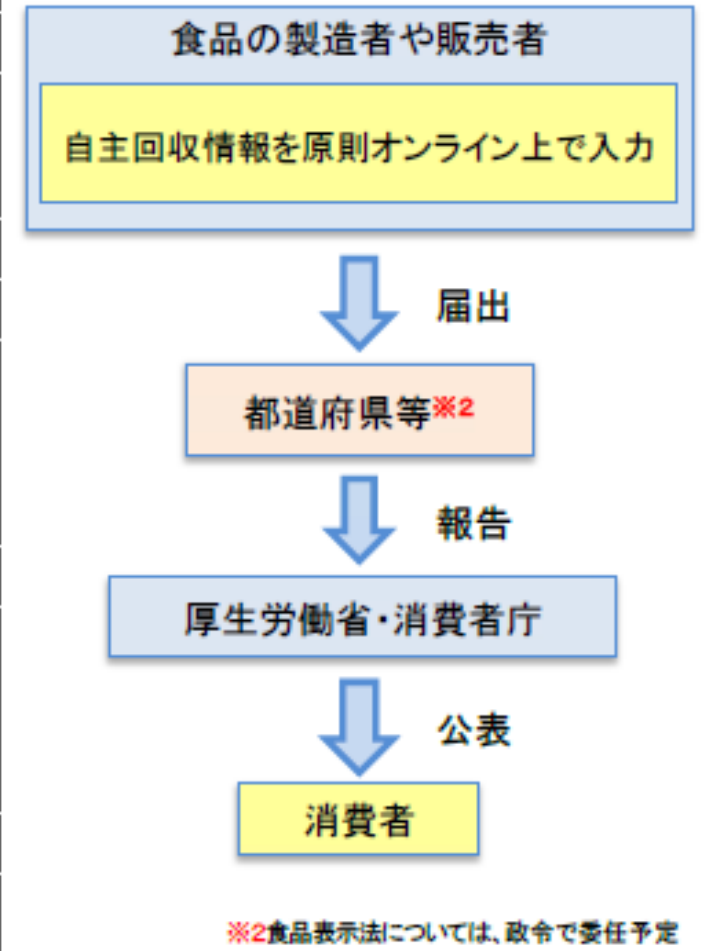
【適用除外】

食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令等で定めるときを除く。

- 当該食品等が不特定かつ多数の者に対して販売されたものではなく、容易に回収できることが明らかな場合
- 当該食品等を消費者が飲食の用に供しないことが明らかな場合 等

報告は電子申請システム(食品衛生申請等システム)で行うことが可能となります。

<届出から公表までの基本的な流れ>



令和2年度愛媛県食の安全・安心県民講座

食品衛生申請等システム

食品衛生申請等システムについて

概要

食品等事業者による営業許可等の申請手続の効率化、食品リコール情報の一元管理等の観点から、電子申請等の共通基盤のシステムを整備し、もって飲食に起因する事故の発生を防止し、あわせて食品等事業者の行政手続コスト等の軽減を図る。

○ 平成30,31年度国庫債務負担行為 食品衛生申請等システム開発経費 3.4億円計上

〔食品衛生申請等システム〕 ①～④の機能で構成

- ① 共通機能
次に記載する②～④に共通する情報(食品等事業者の情報など)を管理する機能
- ② 食品リコール情報管理業務機能
リコールに伴う回収事案が発生した際に、食品等事業者が回収事案をオンラインで都道府県等へ報告すると共に、国民に情報提供する機能
- ③ 営業許可・届出業務機能
営業許可申請及び営業届出(変更・更新(許可のみ)・廃業含む)をオンラインで処理する機能
- ④ 対米・対カナダ輸出牛肉衛生証明書発行業務機能
対米・対カナダに食肉を輸出する際に必要となる衛生証明書の発行管理を行う機能

システムイメージ



食品衛生申請等システム

ひと、暮らし、みらいのために



マニュアル

本文へ
文字サイズの変更

標準 大 特大



食品衛生申請等システム

The Food business Application System
for licenses, export certificates and report of food recalls.

① GビジネスIDを利用される方は「GビジネスIDでログイン」をクリックしてください。

GビジネスIDを利用される方

gBiz ID GビジネスIDでログイン

gBiz ID GビジネスIDを作成

GビジネスIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできる経済産業省が提供するサービスです。本システムは、GビジネスIDをご利用されることを推奨しています。

GビジネスIDを利用されない方

ログインID

ログイン

パスワードを忘れた方はこちら



パスワード

アカウントの作成はこちら



GビジネスIDを利用せずに本システムのサービスをご利用することも可能です。その場合は、「アカウントの作成はこちら」から、アカウントを作成してください。

最新のお知らせ

| 掲載日 | タイトル | 作成者 | 更新日 |
|-------------------------------|--|--------|------------|
| 表示 2020-07-20 | 食品等事業者のみなさまへ（営業届受付開始までのお願い） | 厚生担当 1 | 2020-07-17 |
| 表示 2020-07-20 | 食品衛生申請等システムをご利用するみなさまへ（利用規約、プライバシーポリシー等） | 厚生担当 1 | 2020-07-17 |



厚生労働省 (法人番号 6000012070001) 食品衛生申請等システム

・このサイトについて ・利用規約 ・免責事項・著作権 ・プライバシーポリシー
・ウェブアクセシビリティ ・御意見・お問い合わせ

Copyright © Ministry of Health, Labour and Welfare, All Rights reserved.

食品衛生申請等システムURL（食品関連事業者用）

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

利用マニュアル

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

令和3年6月1日から運用開始（予定）

食品関連事業者基本情報登録

食品等事業者基本情報

| | | | |
|---------|--|-------|------------|
| 事業形態 | <input checked="" type="radio"/> 法人 <input type="radio"/> 個人 | | |
| 法人番号 | 1234567890123 | | |
| 名称または氏名 | 食品関連事業者 | | |
| 郵便番号 | 1234567 | 検索 | |
| 都道府県 | 神奈川県 ▼ | | |
| 市区町村 | 川崎市川崎区 | | |
| 番地等 | 1-1-1 | | |
| 電話番号 | 0412345678 | FAX番号 | 0412345679 |

代表者基本情報

| | | | |
|---------|------------|------|------|
| 姓 | 厚生 | 名 | 大郎 |
| 姓-カナ | コウセイ | 名-カナ | ダイロウ |
| 代表者生年月日 | 1975-06-06 | | |
| 代表者肩書 | 代表者肩書 | | |

担当者基本情報

| | | | |
|---------|-----------------------|-------|------------|
| 姓 | 厚生 | 名 | 大郎 |
| 姓-カナ | コウセイ | 名-カナ | ダイロウ |
| 郵便番号 | 1234567 | 検索 | |
| 都道府県 | 神奈川県 ▼ | | |
| 市区町村 | 川崎市川崎区 | | |
| 番地等 | 1-1-1 | | |
| マンション名等 | マンション101室 | | |
| 電話番号 | 0412345678 | FAX番号 | 0412345679 |
| 所属部署 | 代表取締役 | | |
| 生年月日 | 1975-06-06 | | |
| メールアドレス | kousei.d@kousei.co.jp | | |

 許可営業所登録

整理番号

申請年月日



申請者情報

| | |
|--------------|-----------------------|
| 法人番号 | 法人番号0000-aaaa |
| 郵便番号 | 000-000 |
| 都道府県 | △△△県 |
| 市区町村 | 〇〇〇市 |
| 番地等 | ◆◆番地 |
| マンション名等 | 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇 |
| 電話番号 | 000-0000-0000 |
| FAX番号 | 000-0000-0000 |
| 申請者氏名 | ああああああああああ |
| 申請者氏名 (ふりがな) | ああああああああああ |
| 代表者氏名 | いはいいはいはいはいはいはい |
| 代表者氏名 (ふりがな) | いはいいはいはいはいはいはい |
| 担当者氏名 | うううううううううううう |
| 担当者氏名 (ふりがな) | うううううううううううう |

営業所情報

| | |
|------------------|----------------------|
| 郵便番号 | <input type="text"/> |
| 都道府県 | <input type="text"/> |
| 市区町村 | <input type="text"/> |
| 番地等 | <input type="text"/> |
| マンション名等 | <input type="text"/> |
| 電話番号 | <input type="text"/> |
| FAX番号 | <input type="text"/> |
| 名称、屋号又は商号 | <input type="text"/> |
| 名称、屋号又は商号 (ふりがな) | <input type="text"/> |
| メールアドレス | <input type="text"/> |
| 車両番号 | <input type="text"/> |
| その他取得年月日等 | <input type="text"/> |

HACCPの取組

輸出取扱施設

追加規定

| | |
|----------------------|--------------------------|
| 自動車営業をする施設 | <input type="checkbox"/> |
| 自動車で野生鳥獣肉のと殺・解体を行う施設 | <input type="checkbox"/> |
| 生食用食肉の処理を行う施設 | <input type="checkbox"/> |
| 血液加工を行う施設 | <input type="checkbox"/> |
| フグの処理を行う施設 | <input type="checkbox"/> |
| かきの処理を行う施設 | <input type="checkbox"/> |

①飲食店営業②調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業③食肉販売業④魚介類販売業⑤魚介類競り売り業⑥集乳業⑦乳処理業⑧特別牛乳搾取処理業⑨食肉処理業 等を選択

営業の種類

| + - | 種類 | 許可番号 | 許可年月日 |
|----------------------------|--------|------------|-------|
| <input type="checkbox"/> > | 追加規定 肉 | 0000000001 | |

食品衛生監視項目

位置、場所、周囲の地面
施設は、設置された場所に応じて、じん埃、そ族昆虫、排水、廃棄物等周辺の環境からの汚染が防止可能な構造設備を有すること。
 はい いいえ

建物の耐久性
建物、取り扱う食品の安全性の確保に支障の無い耐久性を有すること
 はい いいえ

規模、面積
施設は衛生的な作業の継続的な実施、必要な施設設備や機械器具の配置等目的、取扱量に応じた十分な広さを有すること。
 はい いいえ

施設の構造、配置、区画
施設内の作業区分に応じて、食品、機械器具等の食品への接触面、容器包装（以下「食品等」という。）への汚染の起こりうる程度により、工程を配置、空気の流れ、間仕切り等により、食品等への汚染を防止すること。
 はい いいえ

排水設備
排水設備は、次に掲げる構造等により、廃棄物、廃水が食品、使用水、機械器具等の汚染源とならないよう施設外に流出、搬出できるものであること。？配管は十分な容量を有し、適切に配置、設備されていること。？水で洗浄する区画、通常の作業において廃水や液性の廃棄物が流れる区画の床に十分な排水設備を設けること。？廃水、廃棄物と食品等に使用する水の間で逆流や交差汚染などの衛生上の支障がないように配管されていること。
 はい いいえ

冷蔵冷凍設備
食品の製造加工、調理、保管に必要な冷蔵又は冷凍を行う設備を設けること。
 はい いいえ

そ族・昆虫等の侵入防止設備
そ族昆虫の施設内への侵入の防止設備、侵入した場合の駆除のための設備を必要に応じ設けること。
 はい いいえ

便所
便所は、次に掲げる要件を備えること。
 ① 従事者が使用するために必要な数、機能を有する設備を設けること（公衆便所、近隣の住居その他使用の適性が確保できない便所ではないこと。）。
 ② 便所は、作業場に影響のない位置及び構造とし、そ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。専用排水の受水槽式手洗い設備を備えること。



届出営業所登録

整理番号 012345678901234567

届出年月日 2019-01-01

営業所情報

| | |
|-----------------|----------------------|
| 郵便番号 | <input type="text"/> |
| 都道府県 | <input type="text"/> |
| 市区町村 | <input type="text"/> |
| 番地等 | <input type="text"/> |
| マンション名等 | <input type="text"/> |
| 電話番号 | <input type="text"/> |
| FAX番号 | <input type="text"/> |
| 名称、屋号又は商号 | <input type="text"/> |
| 名称、屋号又は商号（ふりがな） | <input type="text"/> |
| メールアドレス | <input type="text"/> |
| 車両番号 | <input type="text"/> |
| 主として取り扱う食品等 | <input type="text"/> |
| 主として取り扱う食品等（メモ） | <input type="text"/> |
| 業態 | <input type="text"/> |
| 法第五十二条第二項該当有無 | <input type="text"/> |

営業の種類

海藻加工業、農産保存食料品製造業、食酢製造業、その他の調味料製造業、砂糖製造業、砂糖精製業、ぶどう糖・水あめ・異性化糖製造業、精米・精麦業、小麦粉製造業、その他の精穀・製粉業、でんぷん製造業、製茶業 等を選択



衛生資格情報

| | |
|----------------------|----------------------|
| 責任者氏名 | <input type="text"/> |
| 責任者一氏名（ふりがな） | <input type="text"/> |
| 責任者一資格 | <input type="text"/> |
| 責任者一受講した講習会、資格取得年月日等 | <input type="text"/> |
| 管理者一氏名 | <input type="text"/> |
| 管理者一氏名（ふりがな） | <input type="text"/> |
| 管理者一資格 | <input type="text"/> |
| 管理者一受講した講習会、資格取得年月日等 | <input type="text"/> |

問い合わせは管轄の保健所へ

| 保健所 | 管轄する市町 | 連絡先 |
|---------------|-----------------------|-------------------------------------|
| 四国中央保健所 衛生環境課 | 四国中央市 | 四国中央市三島宮川4-6-55 TEL:0896-23-3360 |
| 西条保健所 生活衛生課 | 新居浜市、西条市 | 西条市喜多川796-1 TEL:0897-56-1300 |
| 今治保健所 生活衛生課 | 今治市、上島町 | 今治市旭町1-4-9 TEL:0898-23-2500 |
| 中予保健所 生活衛生課 | 東温市、伊予市、松前町、久万高原町、砥部町 | 松山市北持田町132 TEL:089-941-1111 |
| 八幡浜保健所 生活衛生課 | 八幡浜市、大洲市、西予市、内子町、伊方町 | 八幡浜市北浜1-3-37 TEL:0894-22-4111 |
| 宇和島保健所 生活衛生課 | 宇和島市、鬼北町、松野町、愛南町 | 宇和島市天神町7-1 TEL:0895-22-5211 |
| 松山市保健所 生活衛生課 | 松山市 | 松山市萱町6-30-5 TEL:089-911-1808 |