

# <食品衛生法が改正されました> 新たな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。（許可業者が届出営業を併せて営む場合も、届出が必要です。）

## 届出の対象となる業種

### 【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
- ❑ 消費期限表示が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・集団給食施設
- ❑ 合成樹脂製の食品用器具・容器包装製造業

詳しくは裏面を  
ご覧ください

## 届出の時期

- ◆ 令和3年6月1日以前から、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、事前届出が可能ですので、できる限り、**令和3年5月31日まで**に届出を行ってください。
- ◆ 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届出者の氏名等 ②施設の所在地・屋号等 ③営業の形態等 ④食品衛生責任者の氏名

## 届出の方法

保健所窓口に届出書類を提出してください。手数料はかかりません。

※届出書の様式や必要な添付書類は、八尾市保健所ホームページをご覧ください。  
保健衛生課までお問合せください。（連絡先は裏面に記載）

※令和3年2月15日から、インターネットでの届出が可能です。

詳細は、厚生労働省ホームページ「食品衛生申請等システム」で検索してください。（市保健所HP）



# 届出の対象となる業種一覧 (どの業種に該当するか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	No	区分	業種
1	許可業種から届出業種へ移行するもの	魚介類販売業(包装品のみの販売)	11	販売業	百貨店、総合スーパー	21	製造加工業	製茶業
2		食肉販売業(包装品のみの販売)	12		自動販売機による販売業(5.コップ式自動販売機を除く。)	22		海藻製造・加工業
3		乳類販売業	13		その他の食料・飲料販売業	23		卵選別包装業
4		氷雪販売業	14	添加物製造・加工業(許可対象を除く。)	24	その他の食料品製造・加工業		
5		コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	15	製造加工業	いわゆる健康食品の製造・加工業	25	その他	行商
6	弁当販売業	16	コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)		26	集団給食施設(委託給食の場合を除く。)		
7	野菜果物販売業	17	農産保存食料品製造・加工業		27	器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂製に限る。)		
8	米穀類販売業	18	調味料製造・加工業		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		
9	通信販売・訪問販売による販売業	19	糖類製造・加工業					
10	コンビニエンスストア	20	精穀・製粉業	29	その他			

上記の29業種のうち、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
  - ③容器包装食品のうち、常温で長期保存可能な食品の販売をする営業
  - 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5月末時点で許可を取得していた場合
- 3) **農産物の生産者によ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。  
 申込等の詳細は、「(公社)大阪食品衛生協会」のホームページをご覧ください。

### 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・保存を行うことが必要となります。(※手引書は、厚生労働省HPを参照)

