

食品衛生法等の一部を改正する法律の政省令等 に関する資料

資料目次

- HACCPに沿った衛生管理の制度化
- 営業届出制度の創設・営業許可制度の見直し
- 食品等の自主回収報告制度の創設
- 食品衛生等申請システム
- 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
- 指定成分等含有食品による健康被害情報報告制度の創設

参考資料

- 衛生管理の基準の解説
- 営業許可業種の解説
- 施設基準の解説
- 食品衛生等申請システム

衛生管理の基準の解説

法第50条の2

厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5項に規定する食鳥処理の事業（第51条において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、**厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定める**ものとする。

- 1 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。
- 2 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（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）**その他の政令で定める営業者**にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。

↳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に沿った衛生管理。

↳小規模な営業者その他の政令で定める営業者は、2年政令第34条の2並びに2年省令第66条の3及び第66条の4に規定。

2年省令 第66条の2

法第50条の2 第1項第1号に掲げる事項（※一般的な衛生管理に関すること）に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、**別表第17**のとおりとする。

② 法第50条の2 第1項第2号に掲げる事項（※HACCPに沿った衛生管理）に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、**別表第18**のとおりとする。

法第50条の2

② 営業者は、前項の規定により定められた基準（※別表第17及び別表第18）に従い、**厚生労働省令で定めるところ**により公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

③ 都道府県知事等は、公衆衛生上必要な措置について、第1項の規定により定められた基準に反しない限り、条例で必要な規定を定めることができる。

↳地域の状況に応じて、追加的な規定を条例で置くことは可能。

一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）①

1 食品衛生責任者等の選任

イ 法第50条の2第1項に規定する営業を行う者（法第62条第3項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第66条の2第4項各号に規定する営業を行う者についてはこの限りではない。なお、法第48条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。

↳第66条の2第4項各号に規定する営業者（≒届出不要な営業者）は食品衛生責任者の選任を必要としない。

□ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。

(1) 法第30条に規定する食品衛生監視員又は法第48条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者

(2) 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法（昭和28年法律第114号）第7条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第7条に規定する作業衛生責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）第12条に規定する食鳥処理衛生管理者

(3) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

↳食品衛生責任者養成講習会の標準的なプログラムについては、「食品衛生責任者の取扱いについて」（令和2年1月17日付け薬生食監発0117第1号）を参照のこと。

↳講習会の実施は、食品等事業者の受講機会の確保や利便性などの自治体の実情も考慮し、従来の開催方法（集合型）に加え、e-ラーニングその他の方法を併用しても差し支えない（ハ（1）の「実務講習会」も同様）。

ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。

(1) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第51条の営業（法第62条第3項において準用する場合を含む。）に限る。）。

↳営業許可の対象となる施設の食品衛生責任者について、食品衛生に関する新たな知見を習得するための講習会（実務講習会）の受講を努力義務として規定。

↳講習内容や受講頻度については、食中毒の発生状況等の地域の実情、各食品等事業者の衛生管理の状況等を勘案して各都道府県等において設定。

(2) 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。

二 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。

ホ 食品衛生責任者は、第66条の2第3項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。

↳第66条の2第3項に規定された措置＝衛生管理計画・手順書の作成、食品取扱従事者等への周知徹底、衛生管理の実施状況の記録・保存、衛生管理計画・手順書の検証。

一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）②

へ ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類の鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

い ふぐ処理者の認定基準については、「ふぐ処理者の認定基準について」（令和元年10月31日付け生食発1031第6号）により、都道府県等において条例、要綱等の必要な改正を実施。

い 追って、関係通知（「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号厚生省環境衛生局長通知及び環乳第59号厚生省乳肉衛生課長通知）を改正するとともに、都道府県等において定める必要がある事項を整理して通知する。

2 施設の衛生管理

イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。

ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。

ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。

ニ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあつては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

ヘ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。

ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。

い 食品等を取扱い又は保存する区域に原則として客席は含まれない。

い 補助犬を伴っての飲食店等の利用については、「身体障害者補助犬を伴う障害者等の飲食店等食品営業に係る店舗の利用について」（平成14年10月3日付け厚生労働省医薬局食品保健部監視安全課長通知）により、補助犬の立ち入り等が妨げられることがないように引き続き周知。

一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）③

3 設備等の衛生管理

イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。

ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。

ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。

ニ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。

ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。

ヘ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。

ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。

チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。

↳手指の乾燥については、ペーパータオル以外にも、ハンドドライヤー等を使用している場合もあることから、「ペーパータオル等」としている。

リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。

ヌ 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。

↳キッチンカー等の施設で、手洗設備と洗浄設備の兼用を認めた場合の対応。

ル 食品の放射線照射業にあつては、営業日ごとに1回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

4 使用水等の管理

イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水又はその他の飲用に適する水（以下「飲用に適する水」という。）であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。

↳「飲用に適する水」に水道水は含まれない。

↳「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」において規定される「食品製造用水（＝水道水又は26項目の基準に適合する水）」と、ここで言う「飲用に適する水」は異なる。

ロ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間以上（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が1年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。

↳「飲用に適する水」の検査項目及び検査頻度については、従来どおり、地域の水質状況等を踏まえて各都道府県等において判断し、食品等事業者に指導するほか、条例・要綱等で規定することも可能。

↳不慮の災害とは、地震、土砂崩れ、洪水等、井戸水等の水源を汚染し得る災害が全て含まれる。

ハ ロの検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなつた場合は、直ちに使用を中止すること。

ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。

↳水道法等の関係法令及び各都道府県等の指導要綱等に従って管理すること。

ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。

↳殺菌装置又は浄水装置の設置は義務ではなく、定期的な水質検査により飲用に適する水であることを確認することも可能。

ヘ 食品に直接触れる氷は、適切に管理された給水設備によって供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。

ト 使用した水を再利用する場合にあつては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。

一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）⑤

5 ねずみ及び昆虫対策

イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

↳施設・周囲の維持管理には、定期的な清掃や排水溝の洗浄、床・壁・天井の隙間・割れ目の補修等、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除及び侵入を防止するための措置が含まれる。

ロ 1年に2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。

↳ねずみ及び昆虫の年2回以上の駆除に替わる手法として、ねずみ及び昆虫の定期的な生息状況等の調査を重視した、総合的有害生物管理（IPM）の考え方を取り入れた防除法を規定。IPMの考え方を取り入れた防除法は、建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和45年法律第20号）に基づく建築物環境衛生管理基準においても取り入れられている。

↳IPMの考え方を取り入れた防除については、「建築物環境衛生維持管理要領」等を参考に営業者自身で実施することも可能であるが、外部事業者へ委託する場合、建築物ねずみ昆虫等防除業の登録を受けた事業者等、必要な専門知識を有する適切な事業者を選定すること。

ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。

一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）⑥

6 廃棄物及び排水の取扱い

↳排水には、汚水に限らず、排出される全ての水が含まれる。

イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。

ロ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭がもれないように清潔にしておくこと。

↳廃棄物は、廃棄されるまでの間に腐敗変敗し、他の製品、周囲の環境に悪影響をおよぼす状態に変化することが想定されることから、分かりやすく区別するため専用容器で管理する。

ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止することができると認められる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は 保存する区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。

ニ 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことができる場所とすること。

ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。

7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

イ 食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。

↳調理をする者のみではなく、食品の製造、加工等を実施する者も対象として含まれることから「食品等取扱者」とする。

ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。

↳都道府県知事等による食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示は、食品衛生上必要な健康状態を把握する場合に限り行うこと。

↳食品取扱者等の衛生管理における検便は、毎日の健康確認を補完するものとして取り扱う。

ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。

↳営業者に対して、食品等取扱者の健康状況の把握及びその結果下記症状が認められた場合の判断を求めている。

- (1) 黄疸(だん)
- (2) 下痢
- (3) 腹痛
- (4) 発熱
- (5) 皮膚の化膿(のう)性疾患等
- (6) 耳、目又は鼻からの分泌（感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。）
- (7) 吐き気及びおう吐

ニ 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

↳被覆材が異物混入の原因とならないよう留意すること。

一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）⑧

ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。

↳食品取扱者には、食中毒発生の未然防止の観点から、原則として衛生的な作業着、必要に応じて帽子、マスクの着用を求めるが、包装済み食品の運搬、保管等を行う運送事業者、冷凍冷蔵倉庫業者のように食品の外装カートン等に触れる業務を行う事業者に求めるものではない。

ヘ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。

ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。

チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。

リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあつては、作業後に手袋を交換すること。

ヌ 食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たって、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。

- (1) 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。
- (2) 痰又は唾を吐くこと。
- (3) くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。

ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。

↳食品取扱者が衛生的な作業着等に着替える目的は、汚染区域等に存在する外的要因から食品汚染を防止するためであり、更衣後屋外を移動することは適切ではない。

↳製造、加工、調理中の食品の汚染防止の観点から食品取扱区域における飲食を行わないこととしており、体調管理のための水分補給を含めた飲食は、食品取扱区域外に飲食できる場所を設定する又は水分補給のための休憩時間を設定する等で対応する。

ロ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品取扱者等の衛生管理の規定に従わせること。

8 検食の実施

イ 同一の食品を一回300食又は一日750食以上調理し、提供する営業者にあつては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

⚭ 仕出し屋、弁当屋等の大量調理施設を想定して提供食数を規定しているが、同一の食品を1回300食又は1日750食に満たない量を調理し、提供する営業者においても、可能な範囲で検食の保存を行うことが望ましい。

⚭ 検食の保存期間、保存方法等については、従来から運用されている「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号別添 最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）を参考にされたい。

□ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻（調理した食品を運送し、提供する場合にあつては、当該食品を搬出した時刻）及び提供した数量を記録し保存すること。

9 情報の提供

イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物（以下この表において「製品」という。）について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供するように努めること。

□ 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。以下この号において同じ。）及び食品衛生法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。

⚭ 医師の診断を受け、当該症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断された健康被害に限定している。

ハ 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。

一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）⑩

10 回収・廃棄

イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。

ロ 製品を回収する場合にあつては、回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。

↳自主回収したものを含む。

11 運搬

イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう洗浄及び消毒を行うこと。

ロ 車両及びコンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。

ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。

ヘ ばら積みの食品又は添加物にあつては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両又はコンテナ等を使用し、食品専用であることを明示すること。

↳食品の一般名称等、食品専用と分かる記載があれば可。

ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。

↳危害要因分析の結果、科学的根拠に基づき温度及び湿度の管理が必要ないと判断されたものについて、管理を求めるものではない。

チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。

リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあつては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。

12 販売

イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。

↳ 業態に合わせて適切に販売すること。

ロ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。

↳ 農産物についても、腐敗変敗を防ぐため、適切に管理すること。

13 教育訓練

イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。

ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。

↳ 過去に発生した化学物質による食中毒の原因として、洗浄剤、塩素剤などの残留、混入等がある。

ハ イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。

14 その他

イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

ロ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

※食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号）の趣旨に鑑み、必要量に応じた食品の仕入れ・製造・販売や製造過程での廃棄品を最小限にするための工程管理等、食品ロスを削減するための取組に務めるよう普及啓発を行うこと。

※飲食店についても、食品ロスの削減の観点から、食べきり等の普及啓発が行われている（令和元年5月23日付け事務連絡「外食時の「食べきり」の啓発促進について（情報提供）」参照のこと）。

別表第18（第66条の2第2項関係）

以下の1～7の基準は、コーデックス委員会のガイドライン（「食品衛生に関する一般原則」（CXC1-1969））で示されているHACCPの7原則に基づいている。（「危害要因分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成」、「製品説明書及び製造工程一覧図の作成」等の手順は削除）

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（以下この表において「危害要因」という。）の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置（以下「管理措置」という。）を定めること。

2 重要管理点の決定

前号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（以下この表において「重要管理点」という。）を決定すること。

危害要因分析の結果、重要管理点を定めないこととした場合は、その理由（考え方）を記載した文書を作成しておくこと。

3 管理基準の設定

個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準（以下この表において「管理基準」という。）を設定すること。

管理基準は、温度、時間、水分含量等の測定できる指標のほか、外観等の官能的指標の場合もあり得る。

4 モニタリング方法の設定

重要管理点の管理について、連続的又は相当な頻度による実施状況の把握（以下この表において「モニタリング」という。）をするための方法を設定すること。

モニタリングに関する記録は、モニタリングの実施者及び責任者が確認した旨を記録すること。

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

前各号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。

↳ 検証項目の例としては、モニタリング記録の検証、改善措置の内容に関する記録の検証、計測器機等の精度の確認、製品の微生物又は汚染物質等に関する抜き取り検査、施設の拭き取り検査等が考えられるが、営業者が必要に応じて適切な項目を設定すること。

7 記録の作成

営業の規模や業態に応じて、前各号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 令第34条の2に規定する営業者

令第34条の2に規定する営業者（第66条の4第2号に規定する規模の添加物を製造する営業者を含む。）にあつては、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。

- ↳ 施行規則第66条の4第2号に規定する営業者（＝食品取扱従事者が50人未満の事業場を有する営業者）と同等の規模を有する食品添加物を製造する営業者は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象とする。
- ↳ 小規模な営業者等は、厚生労働省が内容を確認した手引書に則って衛生管理を実施することにより、HACCPに沿った衛生管理に適合するものとして取り扱う。

既に厚生労働省ホームページで公表しているもの①【製造・加工】 71業種

下線は、「HACCPに基づく衛生管理」の手引書

【製造・加工】

- 蒟蒻原料の製造（全国蒟蒻原料協同組合）
- 米粉の製造（全国穀類工業協同組合）
- とう精及び米穀の販売（日本米穀小売商業組合連合会）
- 精麦及び大麦粉の製造（全国精麦工業協同組合連合会）
- 破碎精米及び精米再調製品の製造（全国精麦工業協同組合連合会）
- 豆腐類（豆腐・豆乳・オカラ）の製造（※1）
- 豆腐加工品（油揚げ・厚揚げ等）製造（※1）
- （※1：日本豆腐協会／一般財団法人全国豆腐連合会）
- 島豆腐の製造（農林水産省委託事業）
- 凍り豆腐の製造（農林水産省委託事業）
- 納豆の製造（全国納豆協同組合連合会）
- 煮豆の製造（全国調理食品工業協同組合）
- 生麺類の製造（全国製麺協同組合連合会）
- 乾麺の製造（全国乾麺協同組合連合会）
- 即席めん製造（（一社）日本即席食品工業協会）
- 蕎麦粉の製造（全国蕎麦製粉協同組合）
- 蒟蒻の製造（全国こんにやく協同組合連合会）
- 漬物の製造（全日本漬物協同組合連合会）
- あんぼ柿製造（あんぼ柿手引書作成協議会（農林水産省委託事業））
- ほしいもの製造（ひたちなか・東海・那珂ほしいもの協議会）
- 乾し椎茸の小分け、加工（全国椎茸商業協同組合連合会）
- 黒にんにくの製造（農林水産省委託事業）
- 甘蔗でん粉製造（全国澱粉協同組合連合会）
- 麦茶（焙煎麦）の製造（全国麦茶工業協同組合）
- 仕上げ茶の製造（全国茶商工業協同組合連合会）
- パンの製造（（一社）日本パン技術研究所/全日本パン協同組合連合会/（一社）日本パン工業会）
- パン粉の製造（全国パン粉工業協同組合連合会）
- 麩の製造（農林水産省委託事業）
- ちくわぶの製造（農林水産省委託事業）
- 菓子の製造（全日本菓子協会/全国菓子工業組合連合会/全国和菓子協会/（一社）日本洋菓子協会連合会/協同組合 全日本洋菓子工業会）
- ピーナッツを主原料にした製品の製造（（一社）日本ピーナッツ協会）
- 味噌の製造（全国味噌工業協同組合連合会）
- 醤油の製造（※2）
- 醤油加工品の製造（※2）
- （※2：日本醤油協会／全国醤油工業協同組合連合会／（一財）日本醤油技術センター）
- 食酢の製造（全国食酢協会中央会）
- ウスターソース類の製造（（一社）日本ソース工業会）
- エキス・調味料の製造（日本エキス調味料協会）
- カレー粉及びカレーパウダー製造（全日本カレー工業協同組合）
- 清涼飲料水の製造（（一社）全国清涼飲料連合会）
- ミネラルウォーター類製造（（一社）日本ミネラルウォーター協会／（一社）日本宅配水&サーバー協会）
- 氷雪（食用氷）の製造（日本冷凍事業協会）
- 低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品（（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会）
- 小規模なそうざい製造工場（（一社）日本惣菜協会）
- 寒天の製造（長野県寒天水産加工工業協同組合/岐阜県寒天水産工業組合）
- ところてんの製造（全国こんにやく協同組合連合会）
- 魚肉練り製品の製造（全国蒲鉾水産加工工業協同組合連合会）
- 削り節の製造（（一社）全国削節工業協会）
- 牛乳・乳飲料の製造（（一社）日本乳業協会）
- 集乳業（（一社）中央酪農会議）
- アイスクリュー類製造（一般社団法人日本アイスクリーム協会）
- 小規模な食肉処理（全国食肉事業協同組合連合会）
- 食肉製品製造（（一社）日本食肉加工協会/日本ハム・ソーセージ工業協同組合）
- 認定小規模食鳥処理場（（一社）日本食鳥協会）
- GPセンター及び液卵製造（（一社）日本卵業協会）
- ジビエ処理施設（日本ジビエ振興協会）
- 食品添加物の製造（（一社）日本食品添加物協会）
- 食品添加物（ガス）の製造（（一社）日本食品添加物協会）
- コップ販売式自動販売機（日本自動販売協会）
- 酒類製造業（日本酒造組合中央会／日本蒸留酒酒造組合／日本洋酒酒造組合／日本ウイナリー協会／全国地ビール醸造者協議会／全国味噌協会／全国本みりん協議会／ビール酒造組合）
- マーガリン類・ショートニング・精製ラード・食用精製加工油脂製造（日本マーガリン工業会／公益財団法人日本食品油脂検査協会）
- 食用オリーブ油製造（食用オリーブ油手引書作成協議会（農林水産省委託事業））
- ゆば製造（京都湯葉製造販売事業協同組合）
- 玉子焼き製造（HACCPに沿った衛生管理で玉子焼きを生産する小規模事業者の協議会）
- コーヒーの製造（（一社）全日本コーヒー協会/全日本コーヒー商工組合連合会）
- はちみつ製造及び小分け（全国蜂蜜公正取引協議会/（一社）日本養蜂協会）
- ケーシングの加工（日本羊腸輸入組合）
- 甘蔗分蜜糖製造事業者向け（日本甘蔗糖工業会／日本分蜜糖工業会）
- 黒砂糖の製造（沖縄県黒砂糖工業会／沖縄県黒砂糖協同組合）
- 辛子めんたいこの製造（全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会）
- と畜場におけるとさつ・解体処理の衛生管理計画作成のための手引書（公益財団法人日本食肉生産技術開発センター）
- 冷凍食品の製造（（一社）日本冷凍食品協会）
- いわゆる健康食品の製造（（公財）日本健康・栄養食品協会）

食品等事業者団体が作成した業種別手引書②（令和2年9月15日現在）

既に厚生労働省ホームページで公表しているもの②【調理・販売・保管】 21業種

【調理】

- 小規模な一般飲食店（（公社）日本食品衛生協会）
- 飲食店等でのソフトクリーム調理（ソフトクリーム衛生協会／日本ソフトクリーム協議会）
- 旅館・ホテルにおける食品の調理（全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会）
- 多店舗展開する外食事業者（（一社）日本フードサービス協会）
- コンビニエンスストアにおける店内調理（（一社）日本フランチイズチェーン協会）
- スーパーマーケットにおける調理・加工・販売（（一社）全国スーパーマーケット協会）
- 多店舗展開を図る食品小売事業者向け（オール日本スーパーマーケット協会／（一社）日本スーパーマーケット協会／日本生活協同組合連合会／日本チェーンストア協会）
- 医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチン（（一社）日本医療福祉セントラルキッチン協会）

【販売】

- 青果物の卸売（（公財）食品等流通合理化促進機構）
- 青果物の仲卸（（公財）食品等流通合理化促進機構）
- 青果物の小売（（公財）食品等流通合理化促進機構）
- 農業者が農産物・加工品を搬入する店舗（全国農業協同組合中央会）
- 氷雪の販売（全国氷雪販売業生活衛生同業組合連合会）
- 冷凍・冷蔵商品販売事業者（加工食品卸業）に向けた温度管理を必要とする加工食品の販売（一般社団法人 日本加工食品卸協会／一般社団法人 日本外食品流通協会／一般社団法人 日本給食品連合会／全国給食事業協同組合連合会）
- 魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）（全国漁業協同組合連合会）
- 水産物の卸売（（公財）食品等流通合理化促進機構）
- 水産物の仲卸（（公財）食品等流通合理化促進機構）
- 水産物の小売（（公財）食品等流通合理化促進機構）
- 食肉の販売（全国食肉事業協同組合連合会）
- 牛乳乳製品等の宅配（（一社）全国牛乳流通改善協会）

【保管】

- 冷蔵倉庫の管理（（一社）日本冷蔵倉庫協会）

（既に厚生労働省ホームページで公表している手引書合計 92業種）

食品衛生管理に関する技術検討会において検討中のもの 4業種

下線は、「HACCPに基づく衛生管理」の手引書

- ドレッシングの製造
- 野菜粉末の製造
- 野菜のカット・ペーストの製造
- 大規模食鶏処理場（成鶏）（日本成鶏処理流通協議会）

HACCP手引書作成に取り組んでいるもの

- 内臓処理（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書も作成予定）
- 学校、病院、介護老人保健施設、老人保健施設、児童福祉施設、社会福祉施設、寄宿舍、事業所で特定の者に対して継続的に食事を提供する委託給食事業者の衛生管理
- ホテルにおける衛生管理
- 百貨店における衛生管理
- 水産加工品（缶詰を除く）製造
- 餡の製造
- 製粉（小麦粉）
- チーズの製造
- クリームの製造
- バターの製造
- ゼラチン・コラーゲン製造
- 塩の製造
- 焼き海苔・味付け海苔の製造

営業許可業種の解説

定義

◆ 食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業

※飲食店営業の対象となる「調理」とは、その場で客に飲食させるか、又は、短期間のうちに消費されることを前提として、一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり他の食品を附加したり、あるいは調味を加えたりなどして飲食に最も適するように食品を加工成形することをいう。

改正後の変更点

◆ 旧第2号の喫茶店営業は飲食店営業の一形態として統合される。

主な留意点

- ◆ 旧第1号の規定で、飲食店営業の例示として規定されていた業態(カフェー等)は引き続き、飲食店営業の一形態として取り扱う。
- ◆ 学校、病院等における営業以外の給食施設については、法第57条の届出の規定が準用される。
- ◆ 麺を製造し、これを調理し提供する施設にあっては、飲食店営業の許可を要することとし、麺類製造業の許可を重ねて取得する必要はないこと。ただし、同様の施設において、継続的に、製造した麺を包装し販売する場合、麺類製造業の許可を要する。
- ◆ あんまんじゅう、肉まんじゅう等まんじゅうの既製品を蒸して販売する行為については、従来の取扱いを踏襲し、飲食店営業としては取り扱わず、営業届出の対象とする。

主な留意点

- ◆ 飲食店営業のうち、次に掲げる簡易な営業については、飲食店営業の施設基準を一部緩和する。簡易な飲食店営業の対象となる調理の具体例としては、以下のとおりである。
 - (i) 既製品(そのまま喫食可能な食品)を開封、加温、盛り付け等して提供する営業
(食品例: そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等)
 - (ii) 半製品を簡易な最終調理(揚げる、焼く等)を行い提供する営業(食品例: 唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等)
 - (iii) 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業
 - (iv) 既製品(清涼飲料水、アルコール飲料等)及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する営業

定義

- ◆ 調理の機能を有する自動販売機(容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。)により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

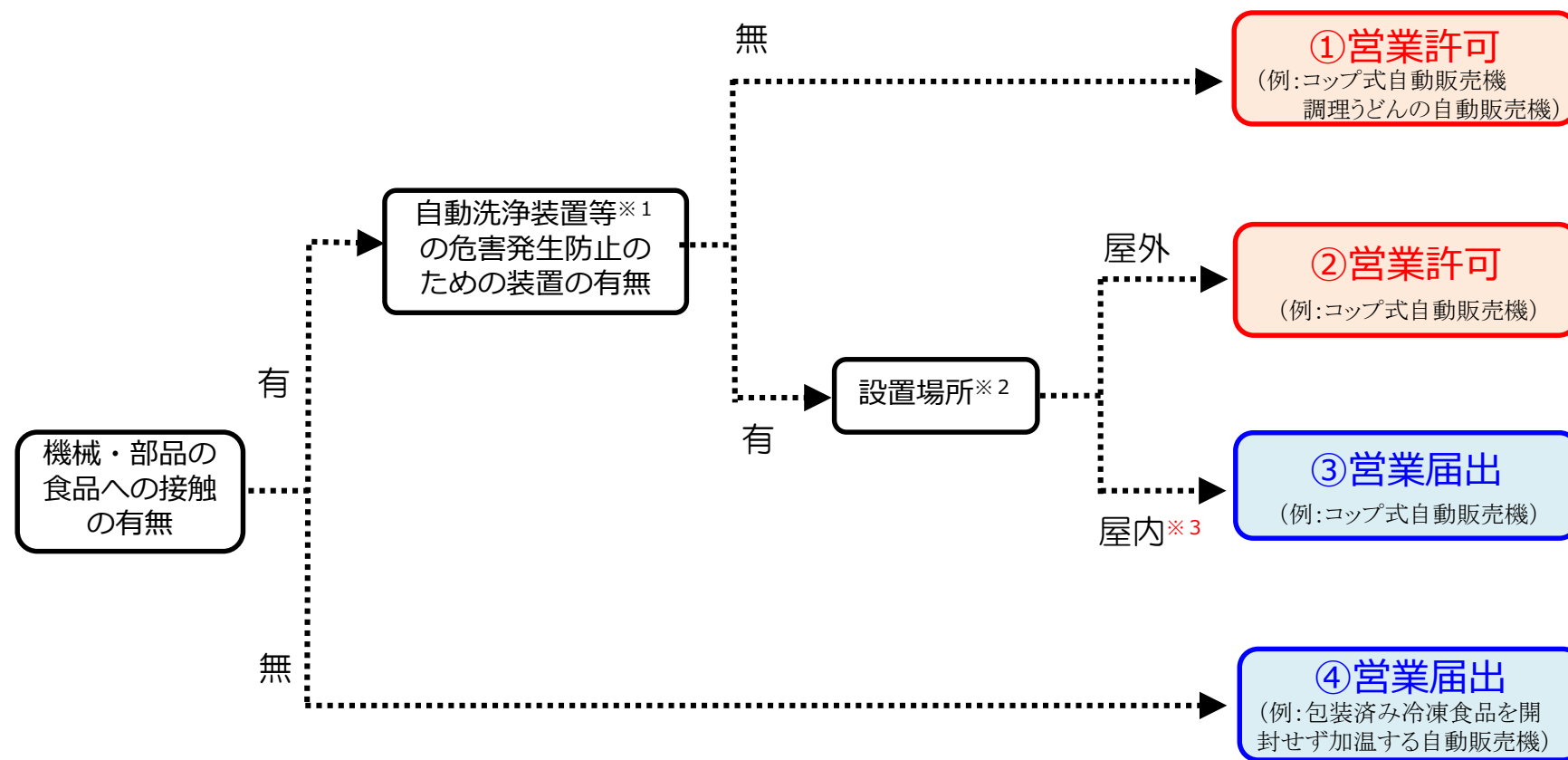
改正後の変更点

- ◆ 従前、飲食店営業又は喫茶店営業として取り扱われていた調理機能を有する自動販売機を単独の業種として規定した。

主な留意点

- ◆ 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、液体原料容器と自動販売機を直接連結して充填する機能、食品と直接接触する部品に対して自動洗浄・自動乾燥・薬剤による消毒を行うことのできる機能(※)を有するコップ販売式自動販売機による営業は本号の対象外(営業届出の対象)とする。

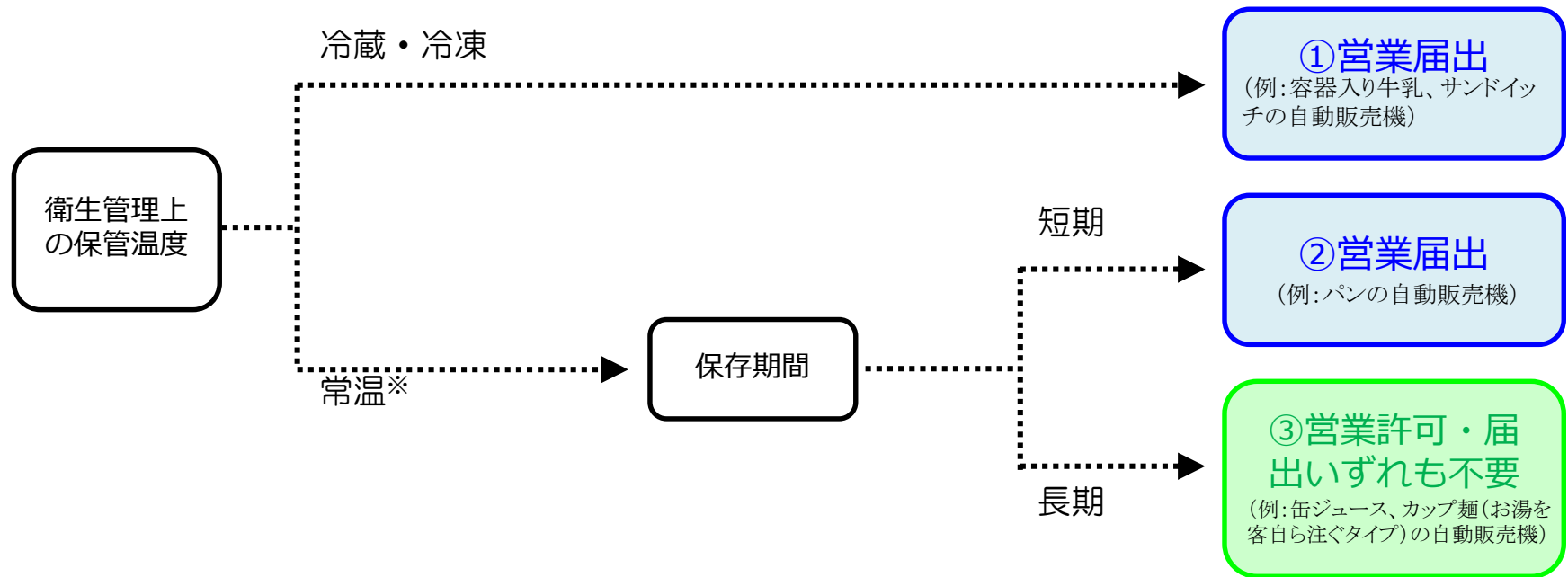
※ 具体的にどのような性能を指すかは、自動販売機の具体的な自販機の型番と併せて追って通知する。



※1 危害発生の防止のために必要な装置の委細は、機種の種類と併せて追って通知する。

※2 施行令第35条第2号では、屋内外の別に関して規定していない。しかし、自動洗浄装置等の高機能な装置が適切に稼働するに販売機本体が屋内に設置されていることが前提条件である。このため、仮に高機能な装置を有する機種であっても、屋外にあれば、必要な機能を発揮する状況にないことから②に属することとなり、営業許可の対象となる。

※3 「屋内」とは、「屋根、柱及び壁を有する建築物内」とする。



※ 施行令第35条の2第3号参照

定義

- ◆ 鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。)を販売する営業であり、食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売するものを除くこと。

改正後の変更点・主な留意点

- ◆ 食肉を容器包装に入れられた(※)状態で仕入れ、そのまま販売する行為については、食品本体に触れる行為が伴わないことから、食品衛生上のリスクが高くはないため、本号の対象外(営業届出の対象)とした。
- ◆ 食肉販売業の許可を受けた施設で未加熱のとんかつ、メンチカツ、コロツケ等の半製品を調整する場合は、飲食店営業の許可を要しないが、これら半製品を調理し、完成品を調理販売する場合は、簡易な飲食店営業の許可を要することとする。このとき、汚染の可能性のある食肉を取り扱う区域と完成品であるそうざい等を取り扱う区域で交差汚染や二次汚染が起こらないよう、設備の区分使用や器具の洗浄消毒等、衛生管理を徹底させること。

※ 「容器包装に入れられた」状態のみが営業届出の対象となり、「容器包装に包まれた」状態は本号の許可の対象となる。なお、「食品を入れる」とは、箱状、筒状あるいは袋状のものに食品を収容することであり、「食品を包む」とは紙や布などの平面的なもので食品をおおうことを指している。

合成樹脂などを用いて外部からの汚染を防止するための遮蔽性を確保した状態で食肉を取り扱うものを想定しており、例えば、加工紙やアルミホイルなどに覆われた程度の遮蔽性が十分に確保されていない簡易な包装で取り扱うことを想定しているものではないこと。ただし、例えば、容器と包装を組み合わせた入れ物(発泡スチロールのトレーとラップ等)に食肉を収納する形態については、「容器包装に入れられた」として取り扱うこと。

定義

- ◆ 店舗を設け、鮮魚介類(冷凍したものを含む。)を販売する営業をいい、魚介類を生きているまま販売する営業、鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態で販売する営業及び魚介類競り売り業を除く。

改正後の変更点・主な留意点

- ◆ 小売販売をする者を対象とし、鮮魚介類のいわゆる仲卸をする者も引き続き含む。
- ◆ 鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態(※)で仕入れを行い、そのまま販売する行為については、食品本体に触れる行為が伴わないことから、食品衛生上のリスクが高くはないため、本号の対象外(営業届出の対象)とする。
- ◆ 「鮮魚介類」に冷凍した魚介類が含まれることを明確化
- ◆ 本号の対象となる鮮魚介類には、魚介類を活〆、放血、頭・内臓・鱗除去等したもの、切り身又はむき身、生干し等にしたものを含む。
- ◆ 魚介類販売業の許可を受けた施設で附带的に魚介類を茹でる、焼くなどの調理を行うことは差し支えない。

※「容器包装に入れられた」の考え方は、食肉販売業と同じ。

魚介類競り売り営業(第5号関係)

定義

- ◆ 鮮魚介類を魚介類市場において競り売りその他の厚生労働省令で定める取引の方法で販売する営業。

主な留意点

- ◆ 厚生労働省令では、競り売りのほか入札、相対による取引の方法を規定。
- ◆ 仲卸は含まれない。

集乳業(第6号関係)

定義

- ◆ 生乳を集荷し、これを保存する営業。

改正後の変更点

- ◆ 生牛乳や生山羊乳だけでなく、生乳全般を対象とした。乳処理業の許可を取得した施設に併設するクーラーステーションについては集乳業の許可は不要。また、ここにいう「生乳」とは、乳等省令にいう「生乳」の定義と異なる。

主な留意点

- ◆ 豆乳については動物の乳ではないことから、本号の許可の対象としない。

乳処理業(第7号関係)

定義

- ◆ 生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造（小分けを含む。）をする営業又は生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造をし、併せて乳製品（飲料に限る。）若しくは清涼飲料水の製造をする営業。

改正後の変更点

- ◆ 従来は、製造又は処理の対象を牛乳(脱脂乳その他牛乳に類似する外観を有する乳飲料を含む。)又は山羊乳としていたが、今後、牛乳や山羊乳以外の動物乳が食用に供されている可能性にかんがみて、単に生乳又は乳を対象とする。

	乳	生乳使用			生乳不使用		
		乳製品 (飲料)	乳製品 (飲料以外)	清涼飲料水	乳製品 (飲料)	乳製品 (飲料以外)	清涼飲料水
乳処理業	○	○	×	○	○	×	○
乳製品 製造業	×	○	○	×	○	○	×
清涼飲料水 製造業	×	×	×	×	○	×	○

注) 改正前の第20号で製造されていた乳酸菌飲料のうち、生乳を使用したものは乳処理業と乳製品製造業で、生乳を不使用のものは乳処理業、乳製品製造業及び清涼飲料水製造業での製造が可能となる。

菓子製造業(第11号関係)

定義

- ◆ パン製造業及びあん類製造業を含み、第26号(複合型そうざい製造業)及び第28号(複合型冷凍食品製造業)の営業を除く。

改正後の変更点

- ◆ 従来の菓子製造業とあん類製造業を統合したこと。
- ◆ 菓子製造業とは、社会通念上菓子の完成品とされる食品を製造する営業をいい、いわゆる菓子種の製造業は含まれない。
- ◆ 菓子製造業の許可を受けた施設で、客が購入した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供する場合、飲食店営業の許可を要しない。
- ◆ 菓子製造業の許可を受けた施設で調理パンを製造する場合、そうざい製造業又は飲食店営業の許可を要しない。

乳製品製造業(第13号関係)

定義

- ◆ 乳等省令第2条第12 項に規定する乳製品(同条第20 項に規定するアイスクリーム類を除く。)及び同条第40 項に規定する乳酸菌飲料のうち、無脂肪固形分3.0%未満を含むものの製造(小分け(固形物の小分けを除く。))を含む。)をする営業

改正後の変更点

- ◆ 「牛乳に類似する外観を有する乳飲料を除く。」という文言は削除する。
- ◆ 乳製品に当たる具体的な食品については、事業者や自治体の実務を踏まえて厚生労働省令で規定することとしたこと。
- ◆ 乳酸菌飲料についても本号の許可によって製造できるようになったこと。

留意点

- ◆ 乳製品のうちバター、チーズ等の固形物の小分けについては本号ではなく小分け製造業の対象となる。
- ◆ 厚生労働省令では、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に規定する乳製品のうち、アイスクリーム類を除き(※)、乳酸菌飲料のうち、無脂肪固形分3.0%未満を含む旨を規定。
- ◆ 施行規則第66 条の9 に規定する食品以外の乳・乳製品を原材料とした食品(チーズや発酵乳を一定程度含む菓子やそうざい製品、ソフトクリームの原材料となるいわゆるソフトクリームミックス等)を製造する際は、乳製品製造業の許可を取得した施設のほか、食品の特性に応じ、菓子製造業、アイスクリーム製造業、そうざい製造業等の許可を取得した施設で製造しても差し支えない。

※ クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料

清涼飲料水製造業(第14号関係)

定義

- ◆ 生乳を使用しない清涼飲料水又は生乳を使用しない乳製品（飲料に限る。）の製造（小分けを含む。）をする営業

改正後の変更点

- ◆ 乳酸菌飲料製造業(生乳を使用しないものに限る。)を統合し、生乳を使用しない乳酸菌飲料の製造(小分けを含む。)を可能とするとともに、生乳を使用しない乳飲料も製造することができるものとしたこと。

食肉製品製造業(第15号関係)

定義

- ◆ ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの(以下「食肉製品」とする。)を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業

改正後の変更点

- ◆ 従来の食肉製品製造業で製造可能とされていた食肉製品(ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの)に加え、これらと併せて食肉又は食肉製品を使用したそうざいについても、本営業において製造することができるものとした。
- ◆ 食肉製品製造のための食肉の細切・分割については、食肉処理業の許可を必要としないこと。

定義

- ◆ 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い、第26号（複合型そうざい製造業）及び第28号（複合型冷凍製品製造業）の営業を除く。

主な留意点

- ◆ 本号では、あじの開きや明太子などの他、従前の魚肉練り製品製造業の対象であった、蒲鉾やちくわなどの食品も本営業の対象となる。
- ◆ 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と併せて水産動物等又は水産動物等を主原料とした食品を使用したそうざい（魚の煮物や揚げ物等）についても、本号において製造することができるものとする。

※ 水産動物とは魚介類（魚、貝類、イカ、タコ等）よりも広い概念であって、クジラ、カエル、カメなども含む。

- ◆ ワカメなどの海藻の製造・加工に関しては、本号の対象としない。

定義

- ◆ 鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造（小分けを含む。）をする営業

改正後の変更点

- ◆ 液卵とは、鶏の卵殻を割って内容物のみを集めたものであり、目的に応じて、卵白だけのもの、卵黄だけのものを製造する場合も対象となる。

食用油脂製造業(第19号関係)

改正後の変更点

- ◆ 従来の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統合した。

みそ又はしょうゆ製造業(第20号関係)

定義

- ◆ みそ若しくはしょうゆを製造する営業又はこれらと併せてこれらを主原料とする食品を製造する営業

改正後の変更点

- ◆ みそ製造業としょうゆ製造業を統合した。
- ◆ みそ又はしょうゆを主原料とする食品とは、粉末みそ、調味みそなどのみそ加工品、つゆ、たれ、だし入りしょうゆ等のしょうゆ加工品(ただし、しょうゆの原料に占める重量の割合が上位3位以内であって、かつ、原料の重量に占める割合が5%以上のもの(製造時に添加した水は原料として換算しない。))に限る。)を指す。

豆腐製造業(第22号関係)

定義

- ◆ 豆腐を製造する営業又は豆腐と併せて豆腐若しくは豆腐の製造に伴う副産物を主原料とする食品を製造する営業

改正後の変更点

- ◆ 豆腐製造業に加え、豆腐やその副産物を主原料とする食品については、他の営業許可によらず、本号において製造することができる。
- ◆ 豆腐若しくは豆腐の製造に伴う副産物を主原料とする食品とは、焼豆腐、油揚げ、生揚げ、がんもどき、ゆば、凍り豆腐、豆乳(密封・密栓された清涼飲料水たる豆乳を除く。)、おからドーナツ等を指す。

定義

- ◆ 通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚げ物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業をいい、第15号（食肉製品製造業）、第16号（水産製品製造業）、第22号（豆腐製造業）、第26号（複合型そうざい製造業）及び第27号（冷凍食品製造業）の営業を除く。

改正後の変更点

- ◆ 通常副食物として供される煮物、焼物、揚げ物、蒸し物、酢の物又はあえ物の製造に加え、これらを米飯やパンと組み合わせた食品を製造する営業に関しても、そうざい製造業に含まれることを明確化した。

主な留意点

- ◆ 食肉製品と水産製品の製造に付随したそうざい製造を行う場合には、そうざいの製造業の許可取得を要しない。
- ◆ そうざいには、例えば、衣をつけるなどの加工はされているものの油で揚げていないコロツケ等のように、喫食するには購入者等による最終的な調理が必要な、いわゆるそうざい半製品が含まれること。

定義

- ◆ そうざい製造業と併せて食肉処理業(※)又は菓子製造業(※)、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く。)又は麺類製造業(※)に係る食品を製造する営業。

※ HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る。

主な留意点

- ◆ HACCPに基づく衛生管理に取り組むことで、通常のそうざい製造業よりも高度な衛生管理を行うことを条件として、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く。(※))及び麺類製造業の営業許可の取得を免除する。

※魚肉ハム及び魚肉ソーセージは、製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とするため、法第48条第1項に基づき食品衛生管理者が必置となっている。そのため、これらに類するものを含めた魚肉練り製品の製造に関しては、仮にHACCPに基づく衛生管理に取り組んでいたとしても、営業許可の取得を免除することは適当でない。

定義

- ◆ そうざい製造業に係る食品を製造し、その製造された食品の冷凍品(※)を製造する営業をいい、複合型冷凍食品製造業を除く。

※食品、添加物等の規格基準に規格基準が定められた冷凍品のみに限る。

複合型冷凍食品製造業(第28号関係)

定義

- ◆ 冷凍食品製造業と併せて食肉処理業(※)又は菓子製造業(※)、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く。)又は麺類製造業(※)に係る食品(冷凍品に限る。)を製造する営業。

※ HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る。

主な留意点

- ◆ HACCPに基づく衛生管理に取り組むことで、通常のそうざい製造業よりも高度な衛生管理を行うことを条件として、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く。)及び麺類製造業の営業許可の取得を免除する。

漬物製造業(第29号関係)

定義

- ◆ 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。

定義

- ◆ 密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品をいう。）であつて、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないもの（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ボツリヌス菌その他の耐熱性の芽胞を形成する嫌気性の細菌が増殖するおそれのないことが明らかな食品であつて厚生労働省令で定めるものを除く。）を製造する営業（前各号の営業を除く。）。

※ 除外（許可不要な）食品として、食酢、はちみつを省令で規定。なお、食酢にはすし酢が含まれる。

改正後の変更点

- ◆ 従来のソース類製造業の対象のうち、容器包装に密封され常温で保存が可能なものを製造する施設については本号の対象とし、ソース類製造業は削除する。

主な留意点

- ◆ 冷凍又は冷蔵を要しない方法により相当期間保存することを目的として、缶、びん又はレトルトパウチ等の気体透過性の低い容器に内容物を充填し、密栓した食品のうち、公衆衛生上のリスクが高いもの又は過去に重大な食中毒の原因となった食品（pH値が4.6以下又は水分活性が0.94以下の食品を除く。）であつて常温保存されるものの製造が対象となる。

定義

- ◆ 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

主な留意点

- ◆ 上記の各営業で製造された既製品を小分けし、容器包装に入れる等する営業が対象であり、それぞれの製造に付随した小分け行為は各製造業の一部として取り扱い、本号の許可は要しない。
- ◆ アイスcream製造業においては、小分けという概念が存在しないことから、本号の許可の対象としない。
- ◆ 氷雪製造業に関しては、氷雪の小分けは氷雪販売業で行われるところであり、氷雪販売業は営業届出の対象に移行することから、本号の対象としない。
- ◆ 乳、乳製品（固形物を除く。）、清涼飲料水、液卵、酒類については、小分けを行う際の食中毒のリスクが高く、製造業と同等の設備を設ける必要があることから、小分けにあっても製造業の許可を要することとする。
- ◆ 食肉処理業において処理された食肉については、食肉処理業に小分け行為が内包されていることから、本号の対象としない。
- ◆ 密封包装食品製造業については、これらの形態の食品は密封された段階で、喫食の最小単位であって、開封して密封性を喪失することで密封包装食品たりえなくなることから、小分けという概念が存在し得ないため、本号の対象としない。
- ◆ 添加物の小分け行為には添加物製造業の許可を要する。
- ◆ 調理や小売販売での小分け行為は本号の対象としない。

定義

- ◆ 以下に掲げる営業においては、その範囲に実質的な変更はない。
 - ・ 特別牛乳搾取処理業
 - ・ 食肉処理業
 - ・ 食品の放射線照射業
 - ・ アイスクリーム類製造業
 - ・ 氷雪製造業
 - ・ 酒類製造業
 - ・ 納豆製造業
 - ・ 麺類製造業
 - ・ 添加物製造業

主な留意点

- ◆ 乳類販売業及び氷雪販売業並びに魚介類販売業の一部及び食肉販売業の一部については、営業届出の対象に移行する。
- ◆ 今回の改正で届出業種に移行する旧第10号(乳類販売業)については、従前のとおり常温保存可能品(いわゆるロングライフ牛乳等)の販売も含まれること。
- ◆ 第2号において調理の機能を有する自動販売機を営業許可業種として新設するが、屋内にあって、自動洗浄等の機能を有する機種については許可ではなく届出の対象となる。
- ◆ 第32号における添加物製造業の法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物は、第13条第1項の規定により規格が定められた添加物製剤を含む。また、法第13条第1項の規定により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については本号の対象となり、添加物製剤(法第13条第1項の規定により規格が定められたものを除く。)の小分けのみを行う営業については、対象とならない。

施設基準の解説

○改正食品衛生法

第54条 都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

○改正食品衛生法施行規則

第66条の7 法第54条に規定する厚生労働省令で定める基準は、令第35条各号に掲げる営業（同条第2号及び同条第6号（注）の営業を除く。）に共通する事項については別表第19、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第20、法第13条第1項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業の基準にあつては、別表第19及び別表第20の基準に加え、別表第21のとおりとする。

（注）共通基準の適用除外

○食品衛生法施行令

第35条第2号 調理の機能を有する自動販売機（食品衛生上の危害防止措置等）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

第35条第6号 集乳業

別表第十九（第六十六条の七関係）

一 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。

二 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。

三 施設の構造及び設備

イ じん埃、廃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。

ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。

ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。

ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。

ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。

ヘ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあつては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であること。

ト 法第十三条第一項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。

チ 従業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。

リ 排水設備は次の要件を満たすこと。

- (1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。
- (2) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。
- (3) 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。

ヌ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。

ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。

ロ 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。

- (1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
- (2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。
また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。

カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

- コ 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。
- ク 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。
- ケ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。
- コ ソ 添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。

四 機械器具

- イ 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この別表において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。
- ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。
- ハ 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
- ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
- ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
- ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
- ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

五 その他

イ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあつては、第三号ヨの基準を適用しない。

ロ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。別表第二十第一号(1)において同じ。）をする場合にあっては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。

- (1) 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。
- (2) 排水設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。
- (3) 冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。
- (4) 食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。

ハ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあっては、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。

二 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、第三号ヲ、ワ及びタ並びに第四号ホの基準を適用しない。

ホ 令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- (4) 製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

ヘ 令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあつては、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。

- (1) 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

別表第二十（第六十六条の七関係）

一 令第三十五条第一号の飲食店営業

自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 簡易な営業にあつては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
- (2) 比較的大量の水を要しない営業にあつては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
- (3) 比較的大量の水を要する営業にあつては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

二 令第三十五条第二号の調理の機能を有する自動販売機（屋内に設置され、自動洗浄機能等の食品衛生上の危害を発生を防止をするために必要な措置を講ずる設備をするものを除く。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

イ ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合にあつては、この限りではない。

□ 床は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不浸透性材料の材質であること。

三 令第三十五条第三号の食肉販売業

- イ 処理室を有すること。
- 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
- ニ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

四 令第三十五条第四号の魚介類販売業

- イ 原材料の保管及び処理並びに製品の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つては、作業区分に応じて区画されていること。
- 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。
- ハ 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあつては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。
- ニ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) 必要に応じて浄化設備を有すること。
 - (2) かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。
 - (3) かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

五 令第三十五条第五号の魚介類競り売り営業

- イ 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷をする場所を有し、必要に応じて区画されていること。
- 必要に応じて冷蔵又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。
- ハ 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあつては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。

六 令第三十五条第六号の集乳業

- イ 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。
- 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。

七 令第三十五条第七号の乳処理業

- イ 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあつては貯蔵及び受入検査をする室又は場所、検査を外部委託する施設にあつては受入検査をする室又は場所を有することを要しない。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。
- ハ 製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。
- ニ 生乳の検査をする室又は場所は、生乳の検査をするために必要な設備を有すること。

八 令第三十五条第八号の特別牛乳搾取処理業

- イ 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶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。
- ロ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあっては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。
- ハ 製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。

九 令第三十五条第九号の食肉処理業

- イ 原材料の荷受及び処理並びに製品の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。
- ロ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。
- ニ 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。

ホ 生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) とさつ放血室（とさつ及び放血をする場合に限る。）及び剥皮をする場所並びに剥皮前のと体の洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。
- (2) 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。
- (3) 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。
- (4) 洗浄消毒設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。

ヘ 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。
- (2) 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、別表第十七第四イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあつては、成獣一頭あたり約百リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。
- (3) 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- (4) 車外において剥皮をする場合にあつては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。

ト 血液を加工する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室及び冷蔵又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあつては、運搬器具を洗浄及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。
- (3) 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。

十 令第三十五条第十号の食品の放射線照射業

イ 専用の照射室を有すること。

ロ 適切な照射線量を正確に調整できるベルトコンベア及び照射設備を有すること。

ハ 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。

十一 令第三十五条第十一号の菓子製造業

イ 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すること。

ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を備えること。

ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。

ニ シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合にあつては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。

十二 令第三十五条第十二号のアイスクリーム類製造業

- イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）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。
- 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。

十三 令第三十五条第十三号の乳製品製造業

- イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶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。
- 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするための設備を有すること。

十四 令第三十五条第十四号の清涼飲料水製造業

- イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造（ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあっては製造に限る。）をする室又は場所を有し、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。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。
- 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所にあつては、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。

十五 令第三十五条第十五号の食肉製品製造業

- イ 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、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すること。
- ロ 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。

十六 令第三十五条第十六号の水産製品製造業

- イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をするための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。
- ロ 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- ハ 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を備えること。
- ニ 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。
- ホ 魚肉練り製品を製造する場合にあっては、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に擂潰及び殺菌（魚肉のすり身を製造する場合を除く。）に必要な設備を有すること。
- ヘ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) 必要に応じて浄化設備を有すること。
 - (2) かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。
 - (3) かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

十七 令第三十五条第十七号の冰雪製造業

製品の製造及び保管をし、必要に応じて製品の調整及び包装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
あつては、作業区分に応じて区画されていること。

十八 令第三十五条第十八号の液卵製造業

イ 原材料の保管並びに製品の製造、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
あつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品を製造する室又は場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷
却に必要な設備を有すること。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏八度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス十
五度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。

十九 令第三十五条第十九号の食用油脂製造業

イ 原材料の保管設備並びに製品の製造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
あつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にあつては、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾
油及び調合に必要な設備を有すること。

ハ マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所にあつては、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に
応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を有すること。

二十 令第三十五条第二十号のみそ又はしょうゆ製造業

イ 製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、及び製品の包装充填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つては、作業区分に応じて区画されていること。また、包装充填をする室又は場所にあつては、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。

ロ しょうゆを製造する場合にあつては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。

ハ みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合にあつては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

二十一 令第三十五条第二十一号の酒類製造業

イ 製造する品目に応じて、製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留・圧搾を含む。）をし、及び製品の包装充填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つては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立をする設備を有すること。

ハ 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴、糖化、煮沸、発酵、蒸留、圧搾、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓に必要な設備等を有すること。

二十二 令第三十五条第二十二号の豆腐製造業

- イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造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つては、作業区分に応じて区画されていること。
- 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて包装するための設備を有すること。
- ハ 無菌充填豆腐を製造する場合にあつては、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備を備えること。
- ニ 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあつては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をする設備を備えること。

二十三 令第三十五条第二十三号の納豆製造業

- イ 原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造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つては、作業区分に応じて区画されていること。
- 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。

二十四 令第三十五条第二十四号の麺類製造業

- イ 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し、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をする室又は場所を有すること。室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- 原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所にあつては、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。

二十五 令第三十五条第二十五号のそうざい製造業及び同条第二十六号の複合型そうざい製造業

- イ 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
あつては、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。

二十六 令第三十五条第二十七号の冷凍食品製造業及び同条第二十八号の複合型冷凍食品製造業

- イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所
とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- ハ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- ニ 製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

二十七 令第三十五条第二十九号の漬物製造業

- イ 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
あつては、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。
- ハ 浅漬けを製造する場合にあつては、製品が摂氏十度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵設備を有する
こと。

二十八 令第三十五条第三十号の密封包装食品製造業

- イ 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。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。
- 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- ハ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

二十九 令第三十五条第三十一号の食品の小分け業

- イ 原材料の保管及び加工並びに製品の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すること。
- 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。

三十 令第三十五条第三十二号の添加物製造業

- イ 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、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。
- 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を有すること。添加物製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。
- ハ 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、当該試験に必要な設備を有する他の機関を利用して自らの責任において当該添加物の試験検査をする場合であつて、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りではない。
- ニ 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあっては、添加物の製造に使用する機械器具が区画されていること。ただし、添加物及び添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であつて、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第十三条第一項の基準及び規格に適合する場合は、この限りではない。

別表第二十一（第六十六条の七関係）

- 一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第三号に規定する食肉販売業、同条第九号に規定する食肉処理業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。
 - ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
 - ハ 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
 - 二 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏四度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては、当該生食用食肉が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。
 - ホ 生食用食肉を加工する施設にあつては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。
-
- 二 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第四号に規定する魚介類販売業、同条第十六号に規定する水産製品製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。
 - ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
 - ハ ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏マイナス十八度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

参 考 資 料

デジタル・ガバメント実行計画（令和元年12月20日閣議決定）の概要

国、地方公共団体、民間事業者、国民その他の者があらゆる活動においてデジタル技術の恩恵を受け、安全で安心な暮らしや豊かさを
実感できる社会を実現するため、国、地方公共団体、民間を通じたデジタル・ガバメントを推進し、行政の在り方をはじめ社会全体をデジタル化

サービスデザイン・業務改革（BPR）の徹底による行政サービス改革

- ✓ 利用者のニーズから出発する、エンドツーエンドで考える等のサービス設計12箇条に基づく、「すぐ使えて」、「簡単」で、「便利」な行政サービス
- ✓ 利用者にとって、行政のあらゆるサービスが最初から最後までデジタルで完結される行政サービスの100%デジタル化の実現
- ✓ 利用者の違いや現場の業務の「ばらつき」まで詳細に把握・分析する業務改革（BPR）の徹底、フロー図等の作成による行政サービス全体のプロセスの可視化

デジタル・ガバメント実現のための基盤の整備

- ✓ 統一的な政府情報システムの将来的な在り方などデジタル・ガバメント実現のためのグランドデザインの策定（令和元年度末目標）
- ✓ 政府全体で共通的に利用するシステム、基盤、機能等（デジタルインフラ）の整備
- ✓ 政府情報システムの整備におけるクラウドサービスの利用の検討の徹底
- ✓ 行政のデジタル化における情報セキュリティ対策・個人情報保護等の徹底
- ✓ データ標準の普及など行政データ連携の推進、行政保有データの100%オープン化

政府CIOによる一元的なプロジェクト管理の強化等

- ✓ 政府CIOの下、全ての政府情報システムについて、予算要求前から執行の各段階における一元的なプロジェクト管理を強化
- ✓ 政府情報システムの効率化、高度化等を図るため、デジタルインフラに係る情報システム関係予算の一括要求・一括計上（令和2年度予算案：府省共通34システム、約674億円を内閣官房IT室にて一括計上）
- ✓ 機動的かつ効率的、効果的なシステム整備のため、契約締結前に複数事業者と提案内容について技術的対話を可能とする新たな調達・契約方法の試行（令和2年度）
- ✓ 政府情報システムの運用等経費、整備経費のうちシステム改修に係る経費を令和7年度までに3割削減を目指す（令和2年度比）
- ✓ 政府におけるセキュリティ・IT人材の確保・育成

行政手続のデジタル化、ワンストップサービス等の推進等

- ✓ デジタル手続法に基づき行政手続のオンライン化を進め、国の手続件数の9割についてオンライン化を実現予定。毎年度計画を改定し対象を拡大。
- ✓ 登記事項証明書（令和2年度以降）、戸籍（令和5年度以降）等について、行政機関間の情報連携の仕組みを整備し、順次、各手続における添付書類の省略を実現。
- ✓ 子育て、介護、引越、死亡・相続及び企業が行う従業員の社会保険・税に関する手続についてワンストップサービスを推進
- ✓ 法人等に係る行政手続等の利便性向上のための法人デジタルプラットフォーム整備
- ✓ 安全・安心で利便性の高いデジタル社会の基盤であるマイナンバーカードの普及とマイナンバー制度の利活用の促進等

デジタルデバйд対策

- ✓ 行政のデジタル化に当たっては、年齢、障害の有無、性別、国籍、経済的な理由等にかかわらず、全ての人が不安なくデジタル化の恩恵を享受できる環境を整備

広報等の実施

- ✓ 専門的・技術的な用語に頼らずに国民等に丁寧かつ分かりやすい広報の実施

地方公共団体におけるデジタル・ガバメントの推進

- ✓ マイナポータルの活用等により地方公共団体の行政手続（条例・規則に基づく行政手続を含む）のオンライン化を推進
- ✓ 複数団体により共同でクラウド化を行う自治体クラウドを推進
- ✓ 業務プロセス・情報システムの標準化を推進
- ✓ AIを活用するためのガイドブック作成等によりAI・RPA等による業務効率化を推進
- ✓ 本年度開催した「自治体ピッチ～Pitch to Local Governments～」の継続実施
- ✓ クラウドサービスの利用等の在り方を含めて、新たな情報セキュリティ対策を検討
- ✓ オープンデータの推進による地域の課題の解決の促進
- ✓ 「地域情報化アドバイザー」の活用促進等によるセキュリティ・IT人材の確保・育成
- ✓ デジタル・ガバメント構築のための総合的な戦略として、官民データ活用推進計画の策定を推進

民間手続におけるデジタル技術の活用促進

- ✓ 各府省における法令に基づく民間手続のオンライン化の検討状況のフォロー

※本計画は、デジタル手続法に基づく情報システム整備計画として位置付けることとする。

営業許可申請書、営業届出書等の様式について

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】

別紙 1ー1

年 月 日

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

殿

営業許可申請書・営業届（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。

※ 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。（□）

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)		
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） 講習会名称 年 月 日
	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	
	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り。 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。 ☐ HACCPに基づく衛生管理 ☐ 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 ※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。	☐	
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		

【裏面（青塗り箇所）：許可のみ】

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係		該当には ☒
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。		☐
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。		☐
(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。			☐
	令第13条に規定する食品又は添加物の別 ☐ ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に収められたもの） ☐ ②加糖粉乳 ☐ ③魚肉ハム ☐ ④食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） ☐ ⑤調製粉乳 ☐ ⑥魚肉ソーセージ ☐ ⑦マーガリン ☐ ⑧添加物（法第13条第1項の規定により規格が定められたもの） ☐ ⑨食肉製品 ☐ ⑩放射線照射食品 ☐ ⑪ショートニング		
営業施設情報	(ふりがな)	資格の種類	
	食品衛生管理者の氏名	※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要	講習会名称 年 月 日 受講した講習会
使用水の種類	自動車登録番号		※自動車において調理をする営業の場合
	① 水道水（ ☐ 水道水 ☐ 専用水道 ☐ 簡易専用水道） ② ☐ ①以外の飲用に適する水		
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	☐	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 ☐
	ふぐの処理を行う施設		☐
	(ふりがな)		
ふぐ処理者氏名	※ふぐ処理する営業の場合		認定番号等
添付書類	☐ 施設の構造及び設備を示す図面（事業承継の場合は省略可）		☐
	☐ （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果		☐
	☐ 営業を譲り受けたことを証する書類（事業承継の場合）		☐
	☐		☐
事業譲渡	営業の譲渡者の署名（営業の譲渡を証する書類がある場合は不要）		
営業許可業種	許可番号及び許可年月日		営 業 の 種 類
	備考		
	1	年 月 日	
	2	年 月 日	
	3	年 月 日	
備考	4	年 月 日	

営業許可申請書、営業届出書等の様式について

営業許可申請書・営業届(変更)

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通 別紙2-1

年 月 日

※赤枠内については変更がある項目のみ記載して下さい。

整理番号：

※変更がある項目については、項目名を○で囲んでください。

※申請者、届出者による記載は不要です。

営業許可申請書・営業届（変更）

（ ）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

「食品衛生法」及び「食品衛生法施行令」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。（□）

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)		
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		
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)		
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。	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
	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）	講習会名称 年 月 日
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		
自動販売機の型番	案 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り、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。		
	□ HACCPに基づく衛生管理		
業種に応じた情報	□ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
	指定成分等含有食品を取り扱う施設		
輸出食品取扱施設	※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。		
営業届出	営業の形態		
	備考		
担当者	(ふりがな)		
	電話番号		

【裏面（青塗り箇所）：許可のみ】

申請者・届出者情報

法第55条第2項関係

該当には

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

274

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285

286

287

288

289

290

291

292

293

294

295

296

297

298

299

300

301

302

303

304

305

306

307

308

309

310

311

312

313

314

315

316

317

318

319

320

321

322

323

324

325

326

327

328

329

330

331

332

333

334

335

336

337

338

339

340

341

342

343

344

345

346

347

348

349

350

351

352

353

354

355

356

357

358

359

360

361

362

363

364

365

366

367

368

369

370

371

372

373

374

375

376

377

378

379

380

381

382

383

384

385

386

387

388

389

390

391

392

393

394

395

396

397

398

399

400

401

402

403

404

405

406

407

408

409

410

411

412

413

414

415

416

417

418

419

420

421

422

423

424

425

426

427

428

429

430

431

432

433

434

435

436

437

438

439

440

441

442

443

444

445

446

447

448

449

450

451

452

453

454

455

456

457

458

459

460

461

462

463

464

465

466

467

468

469

470

471

472

473

474

475

476

477

478

479

480

481

482

483

484

485

486

487

488

489

490

491

492

493

494

495

496

497

498

499

500

501

502

503

504

505

506

507

508

509

510

511

512

513

514

515

516

517

518

519

520

521

522

523

524

525

526

527

528

529

530

531

532

533

534

535

536

537

538

539

540

541

542

543

544

545

546

547

548

549

550

551

552

553

554

555

556

557

558

559

560

561

562

563

564

565

566

567

568

569

570

571

572

573

574

575

576

577

578

579

580

581

582

583

584

585

586

587

588

589

590

591

592

593

594

595

596

597

598

599

600

601

602

603

604

605

606

607

608

609

610

611

612

613

614

615

616

617

618

619

620

621

622

623

624

625

626

627

628

629

630

631

632

633

634

635

636

637

638

639

640

641

642

643

644

645

646

647

648

649

650

651

652

653

654

655

656

657

658

659

660

661

662

663

664

665

666

667

668

669

670

671

672

673

674

675

676

677

678

679

680

681

682

683

684

685

686

687

688

689

690

691

692

693

694

695

696

697

698

699

700

701

702

703

704

705

706

707

708

709

710

711

712

713

714

715

716

717

718

719

720

721

722

723

724

725

726

727

728

729

730

731

732

733

734

735

736

737

738

739

740

741

742

743

744

745

746

747

748

749

750

751

752

753

754

755

756

757

758

759

760

761

762

763

764

765

766

767

768

769

770

771

772

773

774

775

776

777

778

779

780

781

782

783

784

785

786

787

788

789

790

791

792

793

794

795

796

797

798

799

800

801

802

803

804

805

806

807

808

809

810

811

812

813

814

815

816

817

818

819

820

821

822

823

824

825

826

827

828

829

830

831

832

833

834

835

836

837

838

839

840

841

842

843

844

845

846

847

848

849

850

851

852

853

854

855

856

857

858

859

860

861

862

863

864

865

866

867

868

869

870

871

872

873

874

875

876

877

878

879

880

881

882

883

884

885

886

887

888

889

890

891

892

893

894

895

896

897

898

899

900

901

902

903

904

905

906

907

908

909

910

911

912

913

914

915

916

917

918

919

920

921

922

923

924

925

926

927

928

929

930

931

932

933

934

935

936

937

938

939

940

941

942

943

944

945

946

947

948

949

950

951

952

953

954

955

956

957

958

959

960

961

962

963

964

965

966

967

968

969

970

971

972

973

974

975

976

977

978

979

980

981

982

983

984

985

986

987

988

989

990

991

992

993

994

995

996

997

998

999

1000

1001

1002

1003

1004

1005

1006

1007

1008

1009

1010

1011

1012

1013

1014

1015

1016

1017

1018

1019

1020

1021

1022

1023

1024

1025

1026

1027

1028

1029

1030

1031

1032

1033

1034

1035

1036

1037

1038

1039

1040

1041

1042

1043

1044

1045

1046

1047

1048

1049

1050

1051

1052

1053

1054

1055

1056

1057

1058

1059

1060

1061

1062

1063

1064

1065

1066

1067

1068

1069

1070

1071

1072

1073

1074

1075

1076

1077

1078

1079

1080

1081

1082

1083

1084

1085

1086

1087

1088

1089

1090

1091

1092

1093

1094

1095

1096

1097

1098

1099

1100

1101

1102

1103

1104

1105

1106

1107

1108

1109

1110

1111

1112

1113

1114

1115

1116

1117

1118

1119

1120

1121

1122

1123

1124

1125

1126

1127

1128

1129

1130

1131

1132

1133

1134

1135

1136

1137

1138

1139

1140

1141

1142

1143

1144

1145

1146

1147

1148

1149

1150

1151

1152

1153

1154

1155

1156

1157

1158

1159

1160

1161

1162

1163

1164

1165

1166

1167

1168

1169

1170

1171

1172

1173

1174

1175

1176

1177

1178

1179

1180

1181

1182

1183

1184

1185

1186

1187

1188

1189

1190

1191

1192

1193

1194

1195

1196

1197

1198

1199

1200

1201

1202

1203

1204

1205

1206

1207

1208

1209

1210

1211

1212

1213

1214

1215

1216

1217

1218

1219

1220

1221

1222

1223

1224

1225

1226

1227

1228

1229

1230

1231

1232

1233

1234

1235

1236

1237

1238

1239

1240

1241

1242

1243

1244

1245

1246

1247

1248

1249

1250

1251

1252

1253

1254

1255

1256

1257

1258

1259

1260

1261

1262

1263

1264

1265

1266

1267

1268

1269

1270

1271

1272

1273

1274

1275

1276

1277

1278

1279

1280

1281

1282

1283

1284

1285

1286

1287

1288

1289

1290

1291

1292

1293

1294

1295

1296

1297

1298

1299

1300

1301

1302

1303

1304

1305

1306

1307

1308

1309

1310

1311

1312

1313

1314

1315

1316

1317

1318

1319

1320

1321

1322

1323

1324

1325

1326

1327

1328

1329

1330

1331

1332

1333

1334

1335

1336

1337

1338

1339

1340

1341

1342

1343

1344

1345

1346

1347

1348

1349

1350

1351

1352

1353

1354

1355

1356

1357

1358

1359

1360

1361

1362

1363

1364

1365

1366

1367

1368

1369

1370

13

営業許可申請書、営業届出書等の様式について

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通別紙3-1

年 月 日

して下さい。

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

營業許可申請書
・營業届(廃業)

殿

營業許可申請書・營業届（廃業）

食品衛生法施行規則（第71条の2）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。

※ 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。 (☐)

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)
営業施設情報	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
	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		
営業施設情報	(ふりがな)		
	施設の名称、屋号又は商号		
	(ふりがな)	資格の種類	食費・食監・調・製・装・製・製・と畜・食肉
	食品衛生責任者の氏名	受講した講習会	都道府県知事等の講習会（通正と認める場合を含む） 講習会名称 年 月 日
営業施設情報	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
	自動販売機の型番		変態
	HACCPの取組 ※ 引き続き営業許可を授けようとする場合に限り、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。 ☐ HACCPに基づく衛生管理 ☐ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
	指定成分等含有食品を取り扱う施設		☐
営業届出	輸出食品取扱施設		☐
	※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。		
	営業の形態		備考
	1		
営業届出	2		
	3		
廃業年月日			
担当者	(ふりがな)	電話番号	
	担当者氏名		

【裏面（青塗り箇所）：許可のみ】

申請者・届出者情報	法第55条第2項関係		該当には
	(1) 食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。		☐
	(2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。		☐
	(3) 法人であつて、その業務を行う役員のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。		☐
営業施設情報	☐ ①生乳（容量が1,000グラム以下である缶に詰められたもの） ☐ ②生鮮野菜 ☐ ③生鮮肉・魚 ☐ ④生食用海苔（製色又は製臭の過程を経て製造されるもの） ☐ ⑤生鮮製菓料 ☐ ⑥生肉ソーセージ ☐ ⑦生マーガリン ☐ ⑧添加剤（法第13条第1項の規定により規格が定められたもの） ☐ ⑨生肉製品 ☐ ⑩放射線照射食品 ☐ ⑪ショートニング		
	（ふりがな）		資格の種類
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者委任（変更）届」も別途必要		講習会名称 年 月 日
	使用水の種類 ① 水道水 ☐ 水道水 ☐ 専用水道 ☐ 簡易専用水道 ☐ ② ☐ ①以外の飲用に適する水		自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 ☐	生食用肉の加工又は調理を行う施設 ☐	
	ふぐの処理を行う施設 ☐		
	（ふりがな）		
添付書類	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合		認定番号等
	☐ 施設の構造及び設備を示す図面 ☐ ☐ 「飲用に適する水使用の場合」水質検査の結果 ☐ ☐ ☐ ☐		
	許可番号及び許可年月日		営業の種類
	備考		
営業許可業種	1	年 月 日	
	2	年 月 日	
	3	年 月 日	
	4	年 月 日	
備考			

営業許可申請書、営業届出書等の様式について

地位承継届

地位承継届

、許可営業者の地位を承継（相続・合併・分割）したので、食品衛生法（第56条第2項・第57条第2項）の規定に基づき届け出ます。

※ 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。（チェック欄 ☐）

※ 承継する施設が輸出食品取扱施設の場合、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。

地位を承継する者の情報	郵便番号：		電話番号：		FAX番号：	
	電子メールアドレス：				法人番号：	
	届出者住所 ※法人にあっては、所在地					
	(ふりがな)				生年月日 年 月 日生	
被相続人	届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名				被相続人との続柄	
	郵便番号：		電話番号：		FAX番号：	
	電子メールアドレス：					
	被相続人の氏名		(ふりがな)			
	被相続人の住所					
	相続開始年月日		年 月 日			
合併により消滅した法人	添付書類		☐ 戸籍謄本又は ☐ 法定相続情報一覧図 ☐ 同意書（相続人が二人以上いる場合）			
	郵便番号：		電話番号：		FAX番号：	
	電子メールアドレス：				法人番号：	
	合併により消滅した法人の名称及び代表者氏名		(ふりがな)			
	合併により消滅した法人の所在地					
分割前の法人	合併年月日		年 月 日			
	添付書類		☐ 登記事項証明書（合併後存続する法人又は設立された法人の登記事項証明書）			
	郵便番号：		電話番号：		FAX番号：	
	電子メールアドレス：				法人番号：	
	分割前の法人の名称及び代表者の氏名		(ふりがな)			
分割前の法人	分割前の法人の所在地					
	分割年月日		年 月 日			
	添付書類		☐ 登記事項証明書（分割により営業を承継した法人の登記事項証明書）			

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、商号					
	許可番号及び許可年月日 ※許可営業の場合のみ記入		営業の種類		備考	
営業施設情報	番号		年 月 日			
	番号		年 月 日			
	番号		年 月 日			
	番号		年 月 日			
	番号		年 月 日			
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、商号					
	許可番号及び許可年月日 ※許可営業の場合のみ記入		営業の種類		備考	
営業施設情報	番号		年 月 日			
	番号		年 月 日			
	番号		年 月 日			
	番号		年 月 日			
	番号		年 月 日			
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、商号					
	許可番号及び許可年月日 ※許可営業の場合のみ記入		営業の種類		備考	
営業施設情報	番号		年 月 日			
	番号		年 月 日			
	番号		年 月 日			
	番号		年 月 日			
	番号		年 月 日			
備考						

営業許可申請書、営業届出書等の様式について

食品衛生管理者選任(変更)届

年 月 日

整理番号：
※申請者等による記載は不要です。

殿

食品衛生管理者選任（変更）届

下記のとおり、食品衛生管理者を選任（変更）したので、食品衛生法第48条第8項の規定により届け出ます。（※営業許可申請書・営業届に添付する場合であって、内容が重複する項目（色付き項目）は記載を省略することができます。）

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：
	届出者住所 ※法人にあっては、所在地 (ふりがな)		
	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		
	施設情報		
施設の所在地 (ふりがな)			
施設の名称、屋号、商号			
令第13条に規定する食品又は添加物の別			
食品衛生管理者情報	氏名	(ふりがな) 年 月 日生	
	住所		
	職名		
	職種		
	職務内容		
	選任（変更）年月日	年 月 日	
備考		添付書類	☐ 履歴書 ☐ 資格等を証する書面 ☐ 営業者に対する関係を証する書面
		(ふりがな)	電話番号
		担当者 氏名	

自主回収届の様式について

自主回収届 (着手/変更/終了)

		年	月	日
		整理番号:		
		届出者による記載は不要です。		
		殿		
	※食品表示法に関する自主回収の場合は、食品関連事業者の主たる事務所を所管する都道府県知事等又は消費者庁長官宛て			
	自 主 回 収 届 (着手/変更/終了)			
	※変更、終了を届け出る場合は、変更箇所のみ記載してください。なお、色付け箇所は変更等がない場合も記載してください。色付け箇所を変更する場合は、変更箇所がわかるようにも回をつけてください。			
	※ 赤枠内 については営業者（届出者）が回収の事務を他の者に指示し、又は委託した場合は記載してください。			
	食品衛生法第58条第1項□ 食品表示法第10条の2□の規定に基づき、次のとおり食品等の自主回収を届出します。			
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:		
	届出者住所 ※法人にあっては、主たる事務所の所在地			
	(ふりがな)			
回収担当部門	届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名	※食品表示法に関する自主回収の場合は表示に責任を有する者		
	郵便番号:	電話番号:	FAX番号:	
	電子メールアドレス:	法人番号:		
	回収担当部門所在地			
回収委託先情報	回収担当部門・担当者氏名 (ふりがな)	※食品表示法に関する自主回収の場合は表示に責任を有する者		
	郵便番号:	電話番号:	FAX番号:	
	電子メールアドレス:	法人番号:		
	委託事業者住所 ※法人にあっては、主たる事務所の所在地			
製造所又は加工所情報	(ふりがな)			
	委託事業者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名			
	郵便番号:	電話番号:	FAX番号:	
	電子メールアドレス:	法人番号:		
製造所又は加工所情報	製造所又は加工所の所在地			
	(ふりがな)			
	製造所又は加工所の名称（屋号、商号は追記してください）※法人にあっては、その名称			
回収する食品等の情報等	食品等の一般名称:	商品名:		
	食品等の特定情報（形態、内容量、消費期限、賞味期限、JANコード、製造番号、ロット番号、表示事項、出荷者、農場等）			
	※多数ある場合は、別紙にリストを添付して下さい。			
回収する食品等の情報等	回収の理由	内容		
	☐ ①食品衛生法に違反			
	☐ ②食品衛生法に違反するおそれ			
	☐ ③食品表示法に違反			
回収する食品等の情報等	☐ ④食品表示法に違反するおそれ			
担当者	(ふりがな)	電話番号		
	担当者氏名			

(注) 一次産品の場合は、出荷者等の営業所等の情報 (注) 輸入品の場合は、輸入業者の営業所等の情報

回収する食品等の情報等	回収着手時点における販売状況（販売地域、販売先、販売日、販売数量等）※多数ある場合は、別紙にリストを添付して下さい。	
	回収に着手した年月日	年 月 日
	回収の方法（回収方法、回収情報の周知方法、問合せ先、回収品の保管場所、回収後の対応、回収終了予定等）	
	回収状況（販売数量に対する回収数量、回収終了等）※届出時点	
	健康被害の発生状況（生命又は身体に対する危害の発生の有無）	
	回収する食品等の情報等	健康への危険の程度※都道府県等において記載
回収する食品等の情報等	画像（商品の全体がわかる画像、表示(食品関連事業者、製造所・加工所、消費期限、賞味期限、JANコード、製造番号・ロット番号等）	
	※多数ある場合は、別紙にリストを添付して下さい。	
備考		
担当者	(ふりがな)	電話番号
	担当者氏名	



厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課

食品衛生申請等システム

説明会資料 (食品等事業者向け)

2020年02月

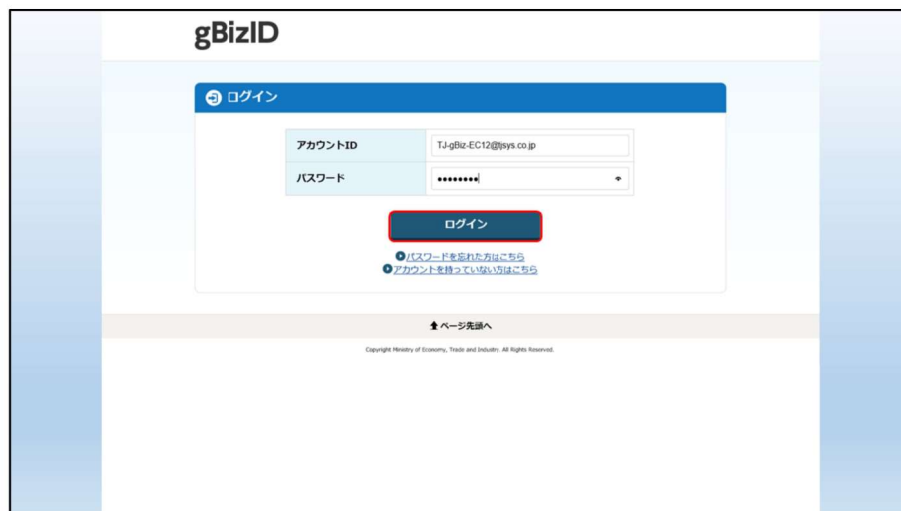
■ログイン画面(食品等事業者)

こちらは、食品事業者さまのログインページとなります。
食品衛生申請等システム(以降本システムと呼びます)へ、ログインする方法は下記の2種類があります。

- ①経済産業省にて提供されている、法人共通認証基盤(以降gBizIDと呼びます)のサービスを利用してログインする。
- ②本システムにアカウントを登録し、そのアカウントを使ってログインする。

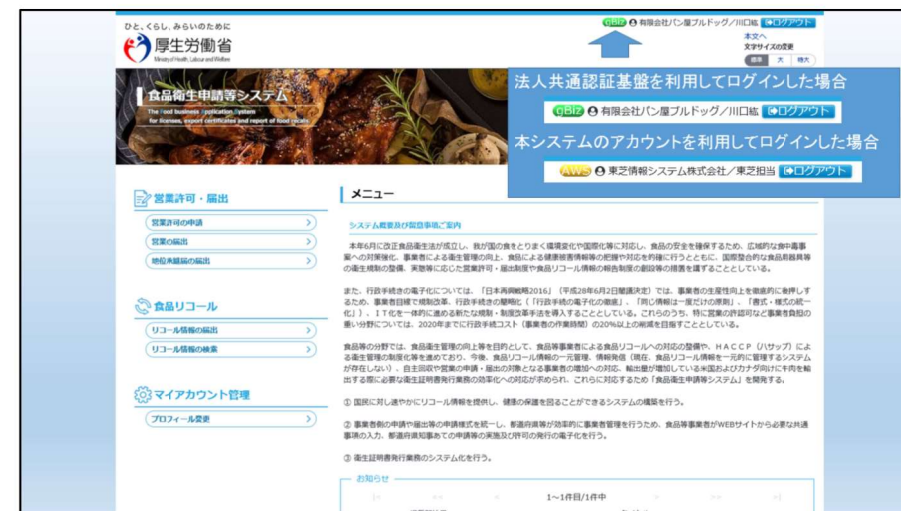
⇒gBizIDを利用したログイン方法

ログイン画面の「GビジネスIDでログイン」のボタンをクリックします。



■gBizIDのログイン画面

gBizIDのログイン画面に遷移しますので、gBizIDで登録したIDとパスワードを入力して「ログイン」ボタンをクリックします。📎



■gBizIDでログイン後のTopページ(食品等事業者)

ログインに成功すると、食品等事業者のTopページが表示されます。画面の右上には、どのアカウントを利用してログインしたかを示すアイコンと、ログイン者の団体・組織及び担当者名が表示されます。📎

【ポイント】

gBizIDを利用してログインした場合のアイコンは、[gBiz]と表示されます。
※本システムで作成したアカウントでログインした場合は[AWS]と表示されます。📎



■gBizIDの作成方法

本システムを利用するにあたり、gBizIDアカウントを利用してログインしたいが、まだgBizIDアカウントをお持ちでない方は、
「GビジネスIDを作成」のボタンをクリックしてください。



■gBizID側のTop画面（gBizID作成の入り口）

ボタンをクリックすると、gBizIDのTop画面を別画面（または別タブ）に表示しますので、こちらの画面からgBizIDアカウントを作成し、その後、再度本システムのログイン画面にアクセスしてください。
※gBizID側でのアカウントの作成方法などについては、gBizID側のマニュアルなどを参照ください。

■ログイン画面(本システムでのアカウント作成)

本システムのアカウントを使ってログインする方で、まだ、アカウント登録を行っていない場合は、 「アカウントの作成はこちら」のリンクをクリックしてアカウント作成を行ってください。

■アカウント登録画面(担当者情報の登録)

こちらの画面がアカウント登録の担当者の情報を入力する画面となりますが、まずは、こちらの画面を使って、基本的な入力画面の機能をご紹介します。
※他の入力系画面においても同様の動きとなります。

⇒必須項目

入力フォームのラベルにオレンジの帯がついている項目は、必須項目となります。
また、必須項目は入力フォームのフィールドが薄黄色で示されています。

■アカウント登録画面(担当者情報の登録)

⇒任意項目

ラベルに水色の帯がついている項目は任意項目となります。 

では、エラーを表示させるため、この状態で「次へ」ボタンをクリックしてみます。 



■アカウント登録画面(担当者情報の登録)

⇒入力チェックによるエラー表示

入力内容にエラーがある場合は、画面タイトルの下にエラーメッセージが表示されます。



また、エラーがある入力項目のフィールド背景が、ご覧のように、薄紅色で示されます。

【ポイント】

エラーメッセージは、1行に集約して表示されるため、全体を確認するには、メッセージ横の▼をクリックすると、メッセージが展開して表示されます。

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

担当者基本情報登録

- 「姓」を入力してください。
- 「名」を入力してください。
- 「姓 フリガナ」を入力してください。
- 「名 フリガナ」を入力してください。
- 「郵便番号」を入力してください。
- 「市区町村」を入力してください。
- 「地域」を入力してください。
- 「メールアドレス」を入力してください。
- 「パスワード」を入力してください。
- 「パスワード確認」を入力してください。
- 秘密の鍵を入力してください。
- 秘密の鍵の再入力してください。

食品衛生業者のアカウントを登録します。
必要な情報を入力して「次へ」ボタンをクリックしてください。

担当者基本情報

姓		名	
姓 フリガナ		名 フリガナ	
郵便番号			
郵便行政区	未選択		
市区町村	未選択		
地域			
所在地			
マンション名称			
電話番号		ファクシミリ番号	

■アカウント登録画面（担当者情報の登録）

⇒入力チェックのエラーメッセージの確認

【ポイント】

特定の条件や組み合わせによって入力チェックされる項目は、入力内容のチェック後に、エラーがあるフィールドを、薄紅色で示します。

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

住所検索

郵便番号に該当する住所を一覧しています。「選択」ボタンをクリックしてください。

検索条件

郵便番号 2108540

検索

検索結果

[< << < 1~1件目/1件中 > >> >]

郵便番号	住所
2108540	神奈川県川崎市川崎区住吉町1-53昭和川崎駅口ビル

■アカウント登録画面（担当者情報の登録）

⇒担当者情報の登録

本システムのアカウント作成は、まず最初に担当者の情報を入力します。
郵便番号の欄では、郵便番号を入力し、「選択」ボタンをクリックすると、住所検索画面が表示されますので、
該当する住所を選択してください。
選択された住所が、自動的に入力フォームに埋め込まれます。

【ポイント】

同じ郵便番号で複数の住所が該当する場合は、住所検索画面に複数の住所が表示されます。

ひと、くらし、みらいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

本文へ
文字サイズの変更
戻る 次へ 閉じる

担当者基本情報登録

食品等事業者のアカウントを登録します。
必要な情報を入力して「次へ」ボタンをクリックしてください。

担当者基本情報

姓	氏名	名	担当
姓 フリガナ	トウシバ	名 フリガナ	タントウ
郵便番号	2108540		
都道府県	神奈川県		
市区町村	川崎市川崎区		
町域	日吉町		
番地等	1-53番和川橋東口ビル		
マンション名等			
電話番号		ファクシミリ番号	
所属部署			
生年月日	1970-02-22		
電子メールアドレス			
パスワード			
パスワード確認			
秘密の質問			
答え			

次へ 戻る

■アカウント登録画面（担当者情報の登録）

⇒住所検索ダイアログからの取り込み
こちらが、住所の情報を入力したイメージです。

ひと、くらし、みらいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

本文へ
文字サイズの変更
戻る 次へ 閉じる

担当者基本情報登録

食品等事業者のアカウントを登録します。
必要な情報を入力して「次へ」ボタンをクリックしてください。

担当者基本情報

姓	氏名	名	担当
姓 フリガナ	トウシバ	名 フリガナ	タントウ
郵便番号	2108540		
都道府県	神奈川県		
市区町村	川崎市川崎区		
町域	日吉町		
番地等	1-53番和川橋東口ビル		
マンション名等			
電話番号	044-246-1111	ファクシミリ番号	044-246-1112
所属部署	食品衛生部		
生年月日	1970-02-22		
電子メールアドレス	tantou@tps.co.jp		※ログインIDとなります。
パスワード	*****		※8文字以上
パスワード確認	*****		
秘密の質問	東芝の番号		※パスワード忘れの際に利用されます。
答え	1048		

次へ 戻る

■アカウント登録画面（担当者情報の登録）

こちらは、その他の情報についても入力したイメージとなります。

【ポイント】

- ① 担当者のメールアドレスは、本システムを利用する場合のログインIDとなります。
- ② 本システムから食品等事業者へ通知するメールは、こちらのアドレス宛となります。
- ③ 秘密の質問及び答えは、パスワード忘れの場合に利用されます。

必要な情報を入力した後、「次へ」ボタンをクリックしてください。

■アカウント登録画面(団体・組織情報の登録)

こちらは、団体・組織の情報を入力する画面となります。
法人、個人を選ぶことにより入力内容が変化します。 📄

⇒法人の場合

法人の場合は、法人番号や会社名の入力となります

■アカウント作成画面(団体・組織情報の登録)

⇒個人の場合

個人の場合は、屋号/商号の入力となります。 📄

■アカウント作成画面(団体・組織情報の登録)

⇒法人情報の登録



■アカウント作成画面(団体・組織情報の登録)

団体・組織の情報を入力したイメージとなります。

必要な情報を入力後、「確認」ボタンをクリックします。

■アカウント作成画面（確認画面）

こちらは、担当者情報と組織の情報の確認画面となります。

【ポイント】

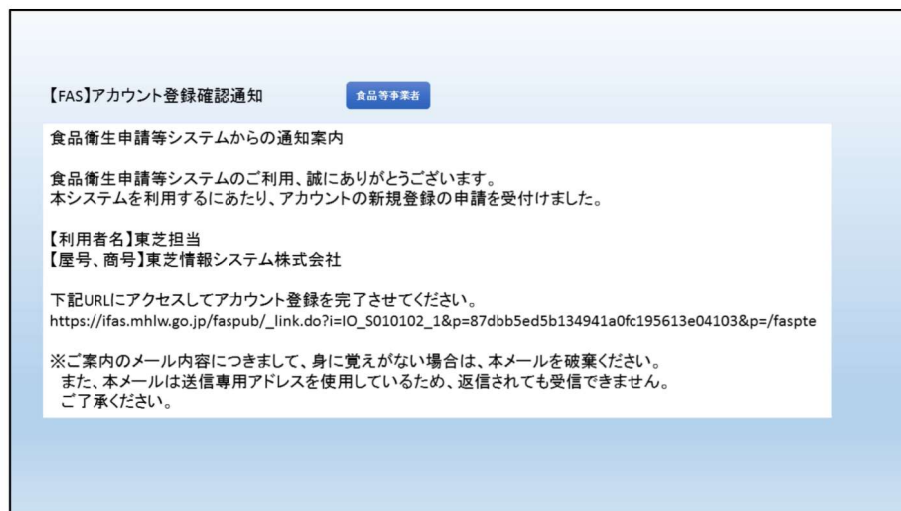
本システムにおいて入力フォームを持つページの基本的な画面遷移は、入力画面、確認画面、登録完了画面となります。

■アカウント作成画面（完了画面）

こちらは、アカウント情報の登録が完了した画面となります。

【ポイント】

登録されたアカウントは、仮登録状態となり、担当者のメールアドレスに、アカウントを有効化するためのURLが通知されます。
アカウントが有効化されるまで、ログインIDとして利用できません。



■アカウント登録確認通知

アカウント登録時に、食品等事業者へ送付されるメールイメージです。
記載されている、URLをクリックすることでアカウント有効化のページにアクセスできます。

【ポイント】

通知されたURLの有効期限は、24時間となります。
期限切れの場合は、エラーとなりますので、再度アカウント登録から実施する必要があります。



■アカウントの有効化

メールに記載された、アカウントの有効化のURLをクリックすると、こちらのページが表示されます。

「アカウント有効化」ボタンをクリックすると、登録したアカウントが利用可能となり、ログイン後のTopページに遷移します。 ㊞



■Topページ(食品等事業者)

本システムで作成したアカウントでログインした場合は、右上のアイコンに[AWS]と表示されています。📎



■パスワードを忘れた場合

次にパスワードを忘れた場合の、変更方法を説明します。
パスワードを忘れた場合は、ログイン画面で「パスワードを忘れた方はこちら」のリンクをクリックします。📎

■パスワードを忘れた場合（ログインIDの確認）

パスワード再発行画面で、ログインIDを入力して「ID確認」ボタンをクリックします。

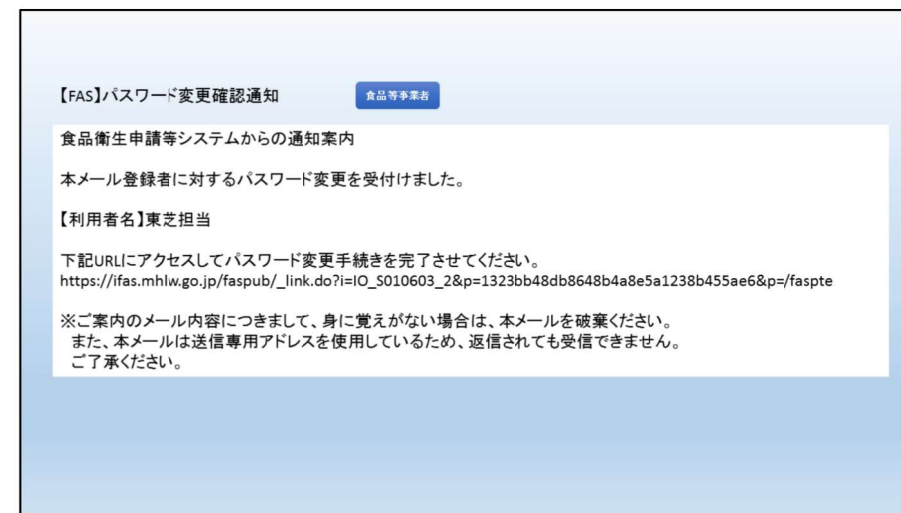
■パスワードを忘れた場合（秘密の質問と回答）

アカウント登録で、設定した秘密の質問が表示されますので、答えを入力後、「メール送信」ボタンをクリックします。



■パスワードを忘れた場合（再発行完了画面）

アカウント登録時に設定した回答と、入力した回答が一致した場合は、担当者のメールアドレスに
パスワード変更画面のURLが記載されたメールが送付されます。



■パスワード変更確認通知

パスワード変更のURLが記載されているメールイメージです。

■パスワードを忘れた場合（パスワードの再設定）

メールに記載されてURLへアクセスすると、パスワードの再設定画面が表示されますので、新しいパスワードを入力して、「再発行」ボタンをクリックします。

■パスワードを忘れた場合（パスワード再設定の完了）

パスワード変更後は、ログイン後のTop画面が表示されます。

【ポイント】

パスワード忘れの再発行は、本システムで登録されたアカウントのみ有効です。gBizIDアカウントのパスワード忘れは、gBizID側の機能を使って変更する必要があります。





■お知らせ情報の表示(ログイン画面)

次に、ログイン画面及びログイン後のTop画面にある、お知らせ情報を簡単に紹介します。
お知らせ情報の一覧で、「表示」ボタンをクリックすると、お知らせ情報が表示されます。



■お知らせ情報の表示(Top画面)

同様に、ログイン後のTopページにもお知らせ情報の一覧があり、「表示」ボタンをクリックすることで、お知らせ情報が表示されます。



続けて、マイアカウント管理からパスワード変更する方法をご紹介します。 ▼(再生)
「パスワード変更」のリンクをクリックすると、パスワード変更画面が表示されますので、
変更前のパスワード(現在のパスワード)と、変更後のパスワード及びパスワード確認
を入力して「変更」ボタンをクリックすると、パスワードが変更されます。

■変更後のログインIDとパスワードでログイン

では、いったんログアウトして、変更後のログインIDと、パスワードでログインしてみます。



■マイアカウント管理(プロフィール変更)

次にログイン後のTopページの左メニューにある「マイアカウント管理」について説明します。

①プロフィール変更では、アカウント登録時に登録した情報を変更することができます。

「プロフィール変更」のリンクをクリックすると、登録されているプロフィール情報が表示されますので、 ▼(再生)

情報を変更する際には、下部の「更新」ボタンをクリックします。

ここでは、担当者のメールアドレスと担当者名を変更後、「次へ」ボタンをクリックし、
団体・組織の情報で、会社名を変更してみます。

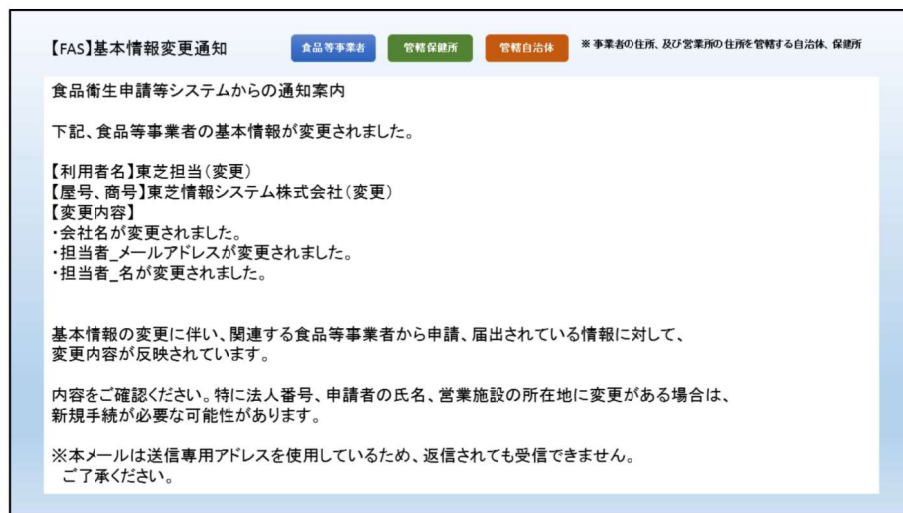
【ポイント】

確認画面を経て、登録を完了すると、右上に表示されている会社名/担当者の情報も変更されます。

担当者のメールアドレスはログインIDとしても利用されているため、担当者のメールアドレスを変更した場合は、ログインIDも変更されます。

▼(Stop)

■マイアカウント管理(パスワード変更)



■基本情報変更通知

アカウント情報が変更されると送付されるメールイメージです。

【ポイント】

アカウント情報を変更すると、こちらのようなメールが「食品等事業者」と、この事業者が、営業許可や届出を行っている営業所の「管轄保健所」「管轄自治体」に通知されます。
同時に、各管轄保健所宛てに変更届の情報が作成されます。



■営業の届出

営業の届出は、Top画面の左メニューから「営業の届出」リンクをクリックし、届出営業施設の一覧画面を表示します。

■届出営業施設の一覧画面

届出営業施設の一覧画面の構成は、届出者情報、担当者情報の次に、届出中の営業施設の一覧、及び届出済みの営業施設の一覧が表示されます。

■新規の営業届出

新規の届出を実施するには、届出中の営業施設の一覧の下にある「新規届出」ボタンをクリックします。
届出営業施設の登録画面が表示されます。

■届出営業施設の登録画面

届出営業施設の登録画面は、次のような情報項目で構成されています。

1. 届出者、
2. 担当者、

3. 営業施設の情報、
4. 営業の種類、
5. 食品衛生資格者、
6. 個別の施設情報、
7. オープンデータの開示情報
8. 届出の履歴

■新規の営業届出(届出営業施設登録画面)

届出営業施設を「東芝食品(さいたま店)」として届出するイメージです。
すでに登録に必要な情報はすべて入力済みの状態となっていますが、「確認」ボタンをクリックし、入力確認画面で「登録」ボタンをクリックすることで、届出情報が登録されます。
登録された際には整理番号が発行されます。

■届出後の届出営業施設の一覧画面

届出営業施設の一覧に戻ると、届出中営業施設の一覧に、登録した情報が、ステータス「確認待(受理待)」として表示されます。

■届出中の情報を流用した、新規届出の作成

届出営業施設の一覧画面で、届出中営業施設の一覧から、流用したい届出情報の「流用」ボタンをクリックします。
流用した「東芝食品(さいたま店)」の情報が表示された、届出営業施設の登録画面が表示されます。

■届出中の情報を流用した、新規届出の作成(流用データの変更)

さいたま店の情報を流用し、名古屋店の情報に変更したイメージです。

■届出中の情報を流用した、新規届出の作成(流用した届出の登録)

さいたま店の情報から、名古屋店の情報に変更後、新規届出と同様に確認、登録ボタンをクリックすると、
整理番号が発行され、届出情報が登録されます。

■届出後の届出営業施設の一覧画面

登録完了画面で「戻る」ボタンをクリックし、届出施設一覧画面に戻ると、登録した情報がステータス「確認待(受理待)」として表示されます。

整理番号	ステータス	届出年月日	名称、番号又は番号	郵便番号
NF2020000000000058	確認待(受理待)	2020-01-22	東芝食品(さいたま店)	3300835
NF2020000000000059	確認待(受理待)	2020-01-22	東芝食品(名古屋店)	4510064

■許可営業施設を選択した届出(届出営業施設一覧画面)

「流用」以外の新規届出として、営業許可申請で登録済みの営業施設を選択して申請することができます。
※ただし、こちらの方法は、2020/04月の運用開始時には、営業許可及び地位承継の機能はリリースされないため、参考としてください。

「新規届出」ボタンの左側にある、ドロップダウンリストから、登録済みの営業施設を選択してから、「新規届出」をクリックします。
※ここでは、営業許可申請で登録済みの「川崎店」を選択しています。

■届出営業施設登録画面

届出営業施設の登録画面が表示され、営業施設の情報に、選択した「東芝食品(川崎店)」の情報が表示された状態で表示されます。
営業の種類の設定は、「+」ボタンをクリックすると、新しい営業の種類の行が追加されますので、ドロップダウンリストから届出の営業の種類を選択してください。

【補足】

営業の種類を削除する場合は、削除する営業の種類のチェックボックスをチェックし、「-」ボタンをクリックします。

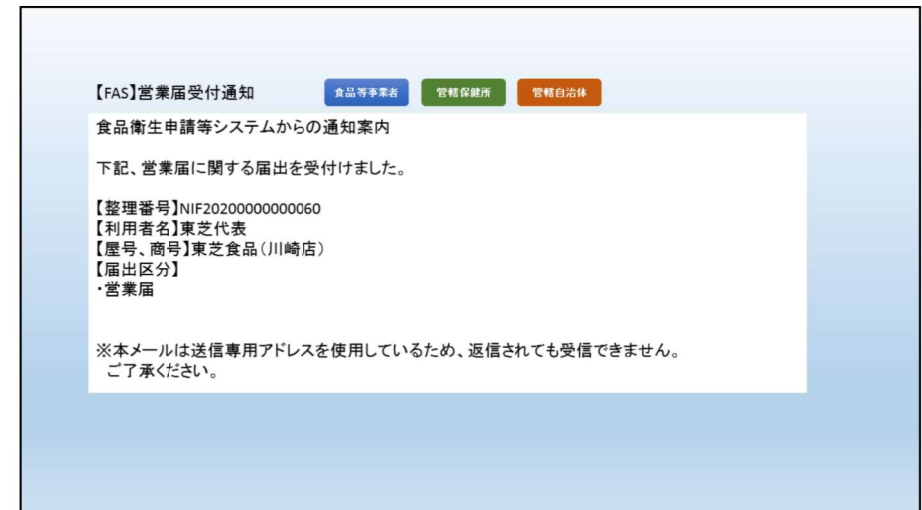
その後、必要な情報を入力し、確認画面を経て、登録を実施すると、整理番号が発番され情報が登録されます。

■届出後の届出営業施設の一覧画面

届出営業施設の一覧に戻ると、川崎店の届出情報が、ステータス「確認待(受理待)」として表示されます。

【ポイント】

営業許可申請側でも同様に、営業届出で登録済みの営業施設を選択して申請することが可能です。



■営業届受付通知

営業届出が行われた場合は、こちらのような営業届受付通知が、食品等事業者及び、営業所の管轄保健所、自治体に送付されます。

【ポイント】

管轄保健所、管轄自治体は、営業施設の住所から自動的に算出します。

【FAS】営業届受理通知

食品等事業者

食品衛生申請等システムからの通知案内

下記、営業届に関する届出を受理しました。

【整理番号】NIF20200000000058
【利用者名】東芝代表
【屋号、商号】東芝食品(さいたま店)
【届出区分】
・営業届

【通知内容】
申請内容に不備がないため受理しました。

※本メールは送信専用アドレスを使用しているため、返信されても受信できません。
ご了承ください。

さいたま市保健所

■営業届出の受理及び差戻し

営業の届出を行い、ステータスが「確認待(受理待)」となっている情報に対して、行政側の保健所または自治体が届出内容を確認した結果、受理、または差戻しの処理が行われます。

受理された場合は、営業届受理通知が食品等事業者へ送付されます。
※こちらは、さいたま店の届出が受理された場合のイメージとなります。



【FAS】営業届受理通知

食品等事業者

食品衛生申請等システムからの通知案内

下記、営業届に関する届出を受理しました。

【整理番号】NIF20200000000059
【利用者名】東芝代表
【屋号、商号】東芝食品(名古屋店)
【届出区分】
・営業届

【通知内容】
申請内容に不備がないため受理しました。

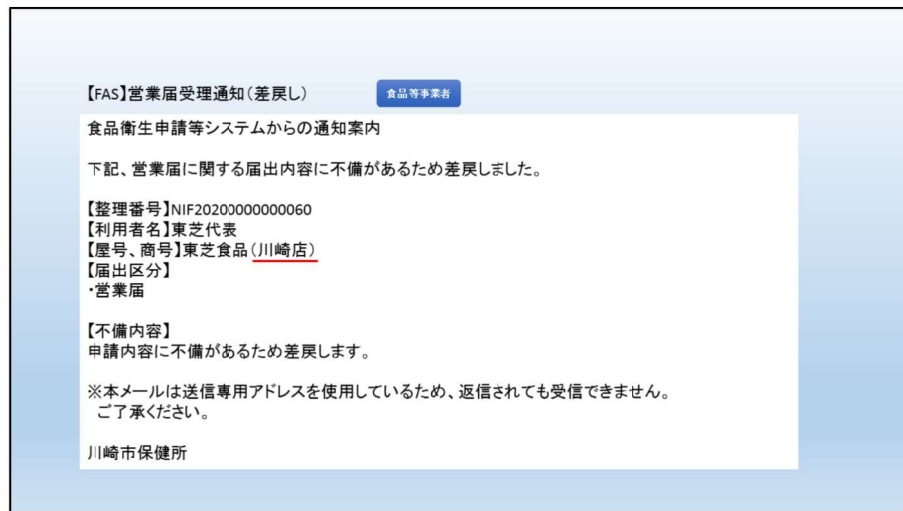
※本メールは送信専用アドレスを使用しているため、返信されても受信できません。
ご了承ください。

名古屋市

■営業届出の受理及び差戻し

※こちらは、名古屋店の届出が受理されたイメージとなります。

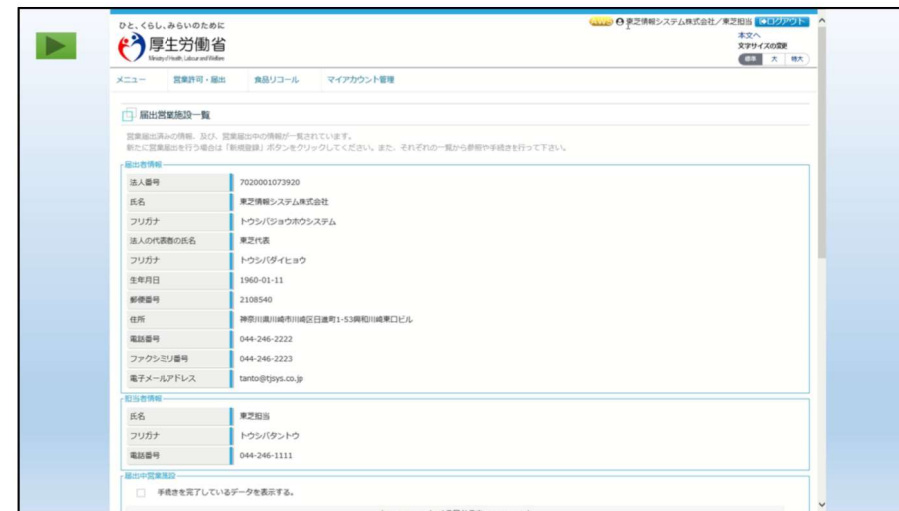




■営業届出の受理及び差戻し

申請内容の不備などにより届出が差戻された場合は、こちらのような通知が送付されます。

※こちらは、川崎店の届出が、差戻されたイメージとなります。



■受理または差戻された場合の食品等事業者側の画面(届出営業施設一覧)

営業届出が受理または差戻された場合の、食品等事業者側の画面イメージです。

差戻された届出は、届出中営業施設の一覧に、ステータスを「修正待」として表示されます。

※差戻された川崎店の情報が表示されています。

受理された届出は、届出中営業施設の一覧から消え、届出済み営業施設の一覧に表示されます。

※受理されたさいたま店、名古屋店の情報が表示されています。

登録番号	ステータス	届出年月日	名称、番号又は番号	郵便番号	所在地
NIF202000000000060	修正済	2020-01-22	東芝食品 (川崎店)	2120013	神奈川県川崎市幸区

名称、番号又は番号	郵便番号	所在地	電話番号
東芝食品 (さいたま店)	3300835	埼玉県さいたま市大宮区北園町1-318-2ビル2階	048-631-1048
東芝食品 (名古屋店)	4510064	愛知県名古屋市中区名西2-33-10東芝名古屋ビル8階	050-3191-0669

■差戻された届出の「再届出」

差戻された情報を修正して再度届出する場合や、届出を取下げの場合は、届出中営業施設の一覧から、「修正」ボタンをクリックします。
ボタンをクリックすると、届出営業施設の登録画面が表示されます。

届出内容を訂正して再度届出の場合は、こちらの画面で届出内容を修正し、新規届出時と同様に「確認」ボタンをクリックし、確認画面で「登録」ボタンをクリックして登録します。

※川崎店の届出は、次の取下げで利用するため、実際の訂正後の届出は省略させていただきます。

登録番号	ステータス	届出年月日	名称、番号又は番号	郵便番号	所在地
NIF202000000000060	修正済	2020-01-22	東芝食品 (川崎店)	2120013	神奈川県川崎市幸区

名称、番号又は番号	郵便番号	所在地	電話番号
東芝食品 (さいたま店)	3300835	埼玉県さいたま市大宮区北園町1-318-2ビル2階	048-631-1048
東芝食品 (名古屋店)	4510064	愛知県名古屋市中区名西2-33-10東芝名古屋ビル8階	050-3191-0669

■差戻された届出の「取下げ」

差戻された情報を取下げの場合は、同様に申請中の一覧の「修正」ボタンをクリックして、届出営業施設の登録画面を表示します。

届出を取下げするには、「取下げ」ボタンをクリックします。

■取下げ後の届出営業施設の一覧画面

取下げを実施すると届出中の一覧に表示されなくなります。

整理番号	ステータス	届出年月日	名称、番号又は番号	郵便番号
NIF202000000000058	受理済	2020-01-22	東芝食品 (さいたま店)	3300835
NIF202000000000059	受理済	2020-01-22	東芝食品 (名古屋店)	4510064
NIF202000000000060	取り下げ済	2020-01-22	東芝食品 (川崎店)	2120013

名称、番号又は番号	郵便番号	所在地	電話番号
東芝食品 (さいたま店)	3300835	埼玉県さいたま市大宮区北宮町1-314みづはビル2階	048-631-1048
東芝食品 (名古屋店)	4510064	愛知県名古屋市中区名区2-33-10東芝名古屋ビル6階	050-3191-0669

■手続き完了済みデータの表示

届出中営業施設の一覧には、手続きが完了した情報は表示されなくなりますが、「手続きを完了しているデータを表示する。」のチェックボックスをチェックすることで、「受理済」や「取下げ」となった情報も表示することができます。

こちらの例では、受理済みとなった「さいたま店」「名古屋店」及び、取下げとなった「川崎店」の情報が表示されています。

■営業届受付通知(取下げ)

営業届出を取下げた場合は、こちらのようなメッセージが送付されます。

【ポイント】

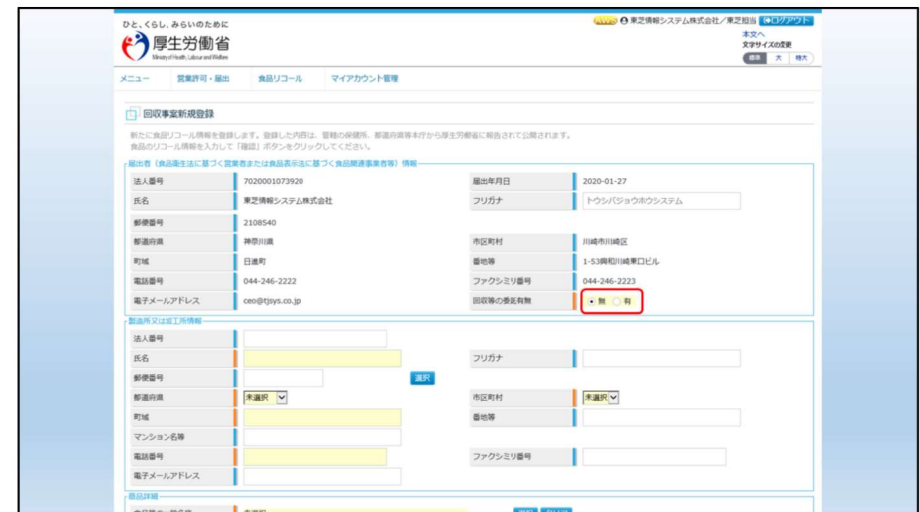
一度も届出をしておらず、ステータスが「未申請」のままの情報が取下げられた場合には送付されません。



■リコール情報の届出

食品リコール情報の届出は、Top画面の「リコール情報の届出」リンクをクリックして、登録画面を表示します。

リコール情報の登録画面は、テキストエリアによるフリー入力項目が多いため、報告する届出内容が分かりやすいように、入力フォーム全体に、報告内容となる入力ガイダンスが初期値として設定されています。



■リコール情報の届出(委託の有無)

届出者情報にある「回収等の委託有無」の項目を「有」に設定すると、



食品衛生申請等システム(リコール)の「回収事業新規登録」画面。画面下部の「回収事業新規登録」セクションが赤い枠で囲まれている。このセクションには、法人番号、氏名、郵便番号、都道府県、市区町村、番地等、電話番号、ファクシミリ番号、電子メールアドレスなどの入力項目がある。また、「委託の有無」のラジオボタンも表示されている。

■リコール情報の届出(委託の有無)

「委託等を受けた者情報」の入力項目が展開されます。

食品衛生申請等システム(リコール)の「回収事業新規登録」画面。画面下部の「回収事業新規登録」セクションが赤い枠で囲まれている。このセクションには、法人番号、氏名、郵便番号、都道府県、市区町村、番地等、電話番号、ファクシミリ番号、電子メールアドレスなどの入力項目がある。また、「委託の有無」のラジオボタンも表示されている。

■リコール情報の登録

入力ガイダンスを参照して、リコール情報の内容を記載したイメージです。

報告内容を入力後、「確認」ボタンをクリックし、確認画面で「登録」ボタンをクリックすると整理番号が発行され登録されます。

【ポイント】

リコール情報の届出対象となる管轄保健所や自治体は、「製造所又は加工所情報」で報告された住所から求められます。

登録されたリコール情報は、管轄保健所や自治体の「確認待」の状態を経て、厚労省による「公開待」となり、

厚労省にて公開処理が実施されると、「食品衛生申請等システム」の一般公開サイトで情報公開され「公開済」となります。



■回収事案公表通知

厚労省にて公開処理が行われた際には、食品等事業者に、情報公開された旨の通知が送付されます。



■一般公開サイトでの情報公開

こちらが「食品衛生申請等システム」の一般公開サイトです。
食品リコールの「公開回収事案検索」リンクをクリックし、検索画面で条件を入力して検索すると、公開済みとなっている、リコール情報が検索されます。

検索結果の一覧から「詳細」ボタンをクリックすると、リコール情報の詳細が表示されます。

「回収終了年月日」の入力項目が表示されます。

「回収終了年月日」を入力し、「確認」ボタンをクリック、確認画面で「登録」ボタンをクリックすると最終報告として登録されます。

最終報告されたリコール情報は、「回収終了年月日」から14日経過すると情報公開画面に表示されなくなります。



■届出したリコール情報の修正(経過報告及び最終報告)

Topページの「リコール情報の検索」リンクをクリックすると、報告したリコール情報を検索することができます。

報告済みのリコール情報の内容を修正する場合は、検索結果の一覧から修正したい情報の「修正」ボタンをクリックし、回収事案の変更画面を表示します。

■経過報告について

リコール対象商品の回収状況など、その後の経過状況を報告する場合は、追加情報の記載や、修正を実施して、「確認」ボタンをクリック、確認画面で「登録」ボタンをクリックして経過情報として登録されます。

■最終報告について

リコール対象商品の回収が完了したような場合は、最終報告を実施します。最終報告は、回収事案の変更画面で、「最終報告」のチェックボックスをチェックすると、



■経過報告及び最終報告時のステータス

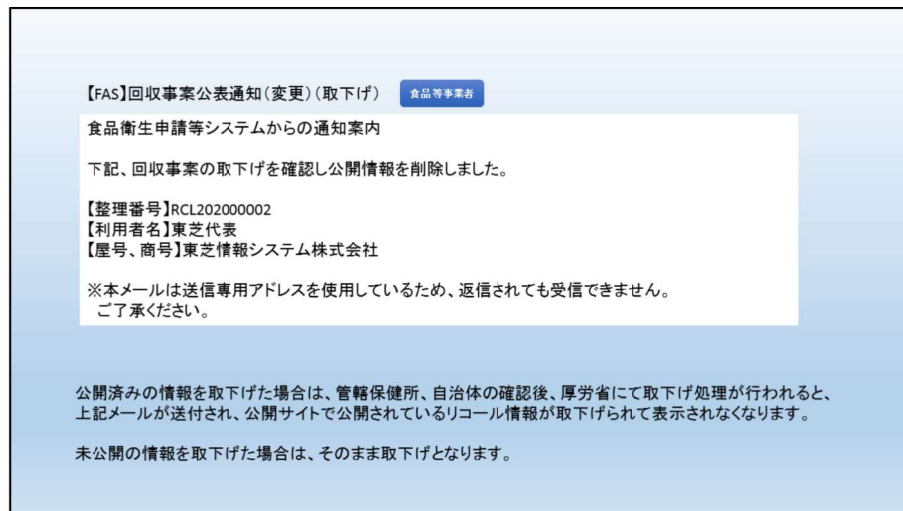
経過報告や最終報告を実施すると、ステータスは管轄保健所、自治体による「確認済」となります。

その後は、新規登録時と同様に、厚労省による「公開済」となり、厚労省にて公開処理が実施されると、「食品衛生申請等システム」の一般公開サイトにて情報公開され「公開済」となります。



■回収事案公表通知(変更)

公開済みのリコール情報が、経過報告や最終報告で情報更新され、「食品衛生申請等システム」の一般公開サイトにて公開された場合は、こちらのメールが送付されます。



■回収事案公表通知(変更)(取下げ)

リコール情報の登録画面で「取下げ」ボタンをクリックした場合は、リコール情報の届出が取下げられます。

【ポイント】

公開済みのリコール情報が取下げられた場合は、管轄保健所、自治体の確認後、厚労省にて取下げ処理が実施されると、一般公開サイトで公開されているリコール情報が取下げられて表示されなくなります。また、こちらのメールが送付されます。

未公開の情報を取下げた場合は、そのまま取下げとなります。