

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
- 國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

HACCP(ハサップ)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

対EU・対米国等輸出対応 (HACCP+a)

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が、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。¹⁻²

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(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

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（そらざい製造業、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）

厚生労働省が内容を確認した手引書



厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

文字サイズの変更 標準 大 特大 検索

御意見募集やパブリックコメントはこちら 国民参加の場

テーマ別に探す

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](#)

【小規模な一般飲食店：詳細版】[2,539KB] 【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日	【小規模な一般飲食店：概要版】[1,573KB] 【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日	【食品添加物製造(50名未満)】[5,660KB] 【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年1月23日	【食品添加物製造(ガス充填)】[889KB] 【公表日】2019年3月28日		
【作成団体】 公益社団法人 日本食品衛生協会			【作成団体】 一般社団法人 日本食品添加物協会		
【機械乾めん・手延べ干しめん製造】[10,108KB] 【公表日】2018年2月6日	【納豆製造:手引書】[529KB] 【公表日】2018年3月30日	【納豆製造:記録等記入例】[45KB] 【公表日】2018年3月30日	【清掃製造(小規模事業者向け)】[4,491KB] 【公表日】2018年3月30日		
【作成団体】 全国乾麺協同組合連合会			【作成団体】 全日本清掃協同組合連合会		

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

手引書の構成

- 対象業種・業態、食品又は食品群
- 対象となる施設の規模、従業員数
- 対象食品、食品群の詳細説明・工程
 - ✓ 製品説明書、製造工程図
- 団体がまとめた危害要因分析の内容
 - ✓ 危害要因分析の結果、CCPによる衛生管理が不要と判断される場合はその理由
- 衛生管理計画の様式と記載例
- 記録の様式と記載例
- 手順書
 - ✓ 一般衛生管理の項目
(例:施設・設備の衛生管理、使用水の管理、そ族・昆虫対策、廃棄物・排水の取扱い、食品等の取扱い、回収・廃棄、検食の実施(弁当屋、仕出し屋、給食施設等の場合)、情報の提供、食品取扱者の衛生管理・教育訓練)
 - ✓ 重点的に管理する項目
- 振り返り
- 記録の保存期間等

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

飲食店における衛生管理計画の例

一般的衛生管理のポイント			
①	原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他()
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題が あったとき	返品し、交換する
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・ 冷凍庫)	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように	温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）
		問題が あったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・ 二次汚染の 防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題が あったとき	生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の 洗浄・消 毒・殺菌	いつ	始業前・使用後・業務終了後・その他()
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題が あったとき	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの 洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように	トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題が あったとき	業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の 健康管理 等	いつ	始業前・作業中・その他()
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題が あったとき	消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの 実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、 生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他()
		どのように	衛生的な手洗いを行う
		問題が あったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを 確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提 供)	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱するもの (冷蔵品を加 熱し、熱いま ま提供)	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見 た目で判断する 火の強さや時間、見た目で判断する 油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判 断する
(加熱した 後、高温保 管)	唐揚げ ライス	触感、見た目で判断する
加熱後冷却 し、再加熱す るもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
(加熱後、冷 却するもの)	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

作成者サイン 食協 太郎 | 作成した日 〇〇〇〇 年 □□ 月 △△ 日

豆腐製造における衛生管理計画の例

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	磨碎機、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	磨碎機、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分間以上流水で流す。
		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 (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。

飲食店における手順書の例

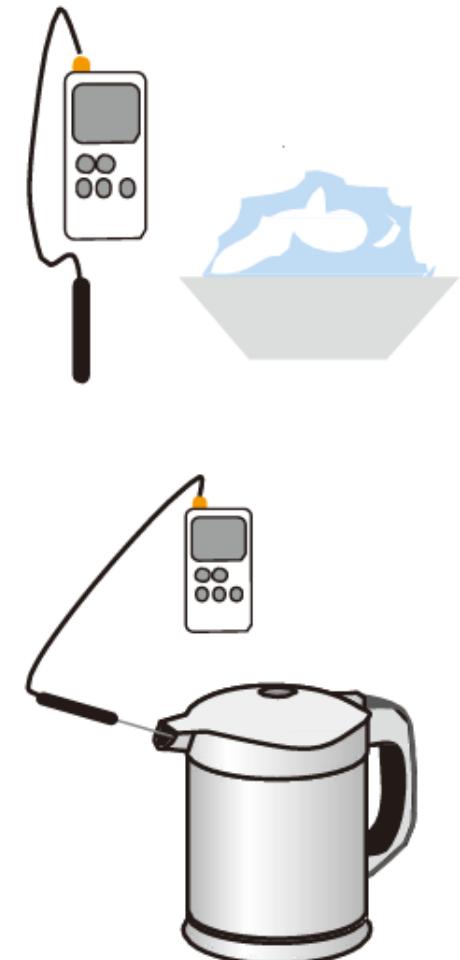
8. 温度計の精度確認（校正）

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に精度の確認（校正）を行いましょう。

- (1) 砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が0°Cになることを確認します。
- (2) 次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置（約1分）後に表示温度が100°Cになることを確認します。

（注意）

1. やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。
2. 施設の海拔高度や気圧によっては、100°C（沸点）にならないことがあります。



飲食店における実施記録の例

20xx 年 4月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）								20xx 年 4月		重要管理の実施記録（記載例）									
分類	①原材料の受入の確認	②庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(℃)	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	日々チェック	特記事項		確認者	分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いままで提供)	(加熱した後、高温保管)	加熱後冷却し、再加熱するもの	(加熱後、冷却するもの)	日々チェック	特記事項		確認者
1日	良○否	4. -16	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。午後、再納品		老子	メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ	老子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加热の徹底と確認を再教育した。		老子
2日	良○否	4. -23	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	4/2 昨前、A君がトイレの後に手を洗わず営業に戻ったので、注意し手洗いさせた		老子	1日	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	老子	4/3 11時頃、15°C。20分後OK。いつもより出入り頻繁だったか。		老子
3日	良○否	4. -23 →10°C	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	4/3 11時頃、15°C。20分後OK。いつもより出入り頻繁だったか。		老子	2日	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	老子	4/4 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題なし		老子
4日	良○否	5. -22	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	4/4 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題なし		老子	3日	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	老子	4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題なし		老子
5日	良○否	5. -16	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃(洗剤)で洗浄、消毒ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。 4/7 注文済み 太郎		老子	4日	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	老子	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃(洗剤)で洗浄、消毒ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。 4/7 注文済み 太郎		老子
6日	良○否	5. -21	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	4/7 注文済み 太郎		老子	5日	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	老子	4/7 注文済み 太郎		老子
7日	良○否	5. -16	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	4/7 注文済み 太郎		老子	6日	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	老子	4/7 注文済み 太郎		老子
									4/7 太郎			7日	良○否	良○否	良○否	良○否	良○否	老子	4/7 太郎		老子

問題やいつもと違うことが起こったときに、その内容やどのように対処したかを具体的に、詳細に記録に残しておくことが重要です。

留意事項

- 今回のHACCPに沿った衛生管理の制度化は、衛生管理の手法(ソフト)に関するものですので、施設や設備(ハード)の新設や変更は必要ありません。
- 卫生管理の実施状況については、これまでと同様に、営業許可の更新時や保健所による定期的な立入等の機会に、食品衛生監視員が確認を行います。新しい制度ですので、当面の間は、導入の支援・助言が中心となります。分からぬ点は食品衛生監視員に相談しながら進めてください。
- 第三者認証の取得は義務ではありません。
- 罰則の適用については、これまでの制度から変更はありません。通常は、以下のような流れになります。
 - 卫生管理の実施状況に不備がある場合、まずは口頭や書面での改善指導が行われます。
 - 改善が図られない場合、営業の禁停止等の行政処分が下されることがあります。
 - 行政処分に従わず営業したときは、懲役又は罰金に処される可能性があります。

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。

施行スケジュール

周知期間

- 都道府県等における条例等の整備
- 手引書の整備

令和2年6月1日

- 施行(1年間の経過措置あり)
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理の導入を進める
- 行政処分等の措置は旧基準に基づき実施
(=現行の基準を遵守できていれば違反とならない)

令和3年6月1日

- 完全施行
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理等を実施
- 食品衛生監視員は許可の更新時や定期的な立入時等に実施状況を確認する。小規模営業者等には手引書に沿って助言・指導を行う

参考

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っては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関するここと。
 - ↳ 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こと。

(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。

木 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

ヘ 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。

↳ **ふぐ処理者の認定基準について**、「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。

↳ **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的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、固体物の流入を防ぎ、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。

↳ **食品等を取り扱い又は保存する区域に原則として客席は含まれない。**

↳ **補助犬を伴っての飲食店等の利用について**、「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。

□ 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。

二 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。

木 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。

□ 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、洪水等の水源を汚染し得る災害が全て含まれる。

ハ □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。

二 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。

レ施設・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。

□ 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ついて、定期に、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。

レ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。

レIPMの考え方を取り入れた防除については、「建築物環衛生維持管理要領」等を参考に営業者自身で実施することも可能であるが、外部事業者に委託する場合、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。

二 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。

□ 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。

二 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。

木 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。

□ 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

二 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。

ヲ 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。

一般的な衛生管理に関する基準（別表第17）⑨

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。
- レ仕出し屋、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。
- レ検食の保存期間、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努めること。
- レ医師の診断を受け、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。

□ 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保管し、適切に廃棄等をすること。

↳ 自主回収したものも含む。

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すること。

□ 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。

二 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。
- 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。
- 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□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。
- 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）。

HACCPに沿った衛生管理に関する基準（別表第18）①

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】

- 茄藪原料の製造（全国茄藪原料協同組合）
- 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（全国精米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）
- 即席めんの製造（（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）
- 茄藪の製造（全国こんにゃく協同組合連合会）
- 潰物の製造（全日本漬物協同組合連合会）
- あんぽ柿製造（あんぽ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）
- 麵の製造（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ルウ製造（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）
- 小規模なそぞざい製造工場（（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（全国こんにゃく協同組合連合会）
- 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）
- アイスクリーム類製造（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／日本ワイナリー協会／全国地ビール醸造者協議会／全国味淋協会／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）
- はちみつの製造及び小分け（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の調理 (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)日本フランチャイズセンター協会)

- 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 (产地市場利用者向け) (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

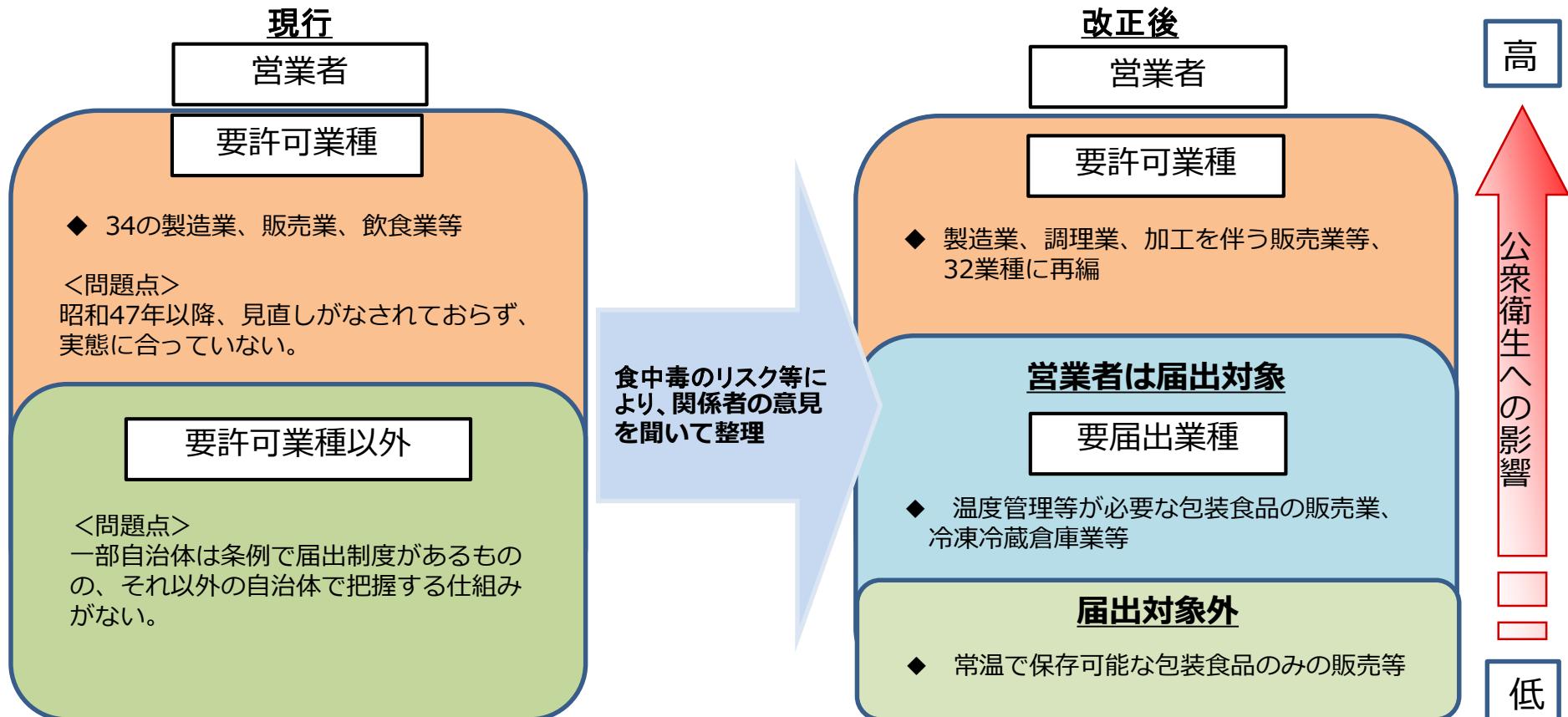
- 内臓処理 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書も作成予定)
- 学校、病院、介護老人保健施設、老人保健施設、児童福祉施設、社会福祉施設、寄宿舎、事業所で特定の者に対して継続的に食事を提供する委託給食事業者の衛生管理
- ホテルにおける衛生管理
- 百貨店における衛生管理
- 水産加工品 (缶詰を除く) 製造
- 餡の製造
- 製粉 (小麦粉)
- チーズの製造
- クリームの製造
- バターの製造
- ゼラチン・コラーゲン製造
- 塩の製造
- 焼き海苔・味付け海苔の製造

営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し

営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

営業(者)(法第4条第7項及び第8項)

営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。
ただし、農業及び水産業における食品の採取業は含まない。営業者とは、営業を営む人又は法人。



営業届出制度の創設

- 原則、全ての食品等事業者に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11月30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)
。

公衆衛生に与える影響が少ない営業

- 公衆衛生に与える影響が少ない(食品衛生上のリスクが低い)営業として規定されている以下の業を営む者については、営業の届出は不要です。
 - ① 食品又は添加物の輸入業
 - ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業(ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く。)
 - ③ 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業
 - ④ 合成樹脂以外の器具容器包装の製造業
 - ⑤ 器具容器包装の輸入又は販売業
- 上記のうち、①～③及び⑤の営業者については、法第50条の2第2項に基づく衛生管理計画及び手順書の作成も不要です。
- このほか、学校・病院等の営業以外の給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設や、農家・漁家が行う採取の一部と見なせる行為(出荷前の調製等)についても、営業届出及び衛生管理計画・手順書の作成は不要です。

営業許可業種の見直しの考え方

- 食中毒等のリスクや、規格基準の有無、過去の食中毒の発生状況等を踏まえ、許可業種を再編

→漬物製造業、水産食品製造業、液卵製造業等を新たな許可業種として設定

→現行の許可業種のうち、リスクが低いと考えられる一部の許可業種は届出の対象へ(例:乳類販売業、氷雪販売業、食肉販売業・魚介類販売業の一部)

- 原則、一施設一許可となるよう、

- 一つの許可業種で取り扱える食品の範囲を拡大

→例①:菓子製造業を取得している施設が調理パンを製造する場合、そざい製造業や飲食店営業の許可は不要

→例②:清涼飲料水製造業を取得している施設が生乳を使用しない乳飲料を製造する場合、乳製品製造業の許可は不要

- 原材料や製造工程が共通する業種を統合

→例:みそ製造業と醤油製造業を統合して「みそ又はしょうゆ製造業」

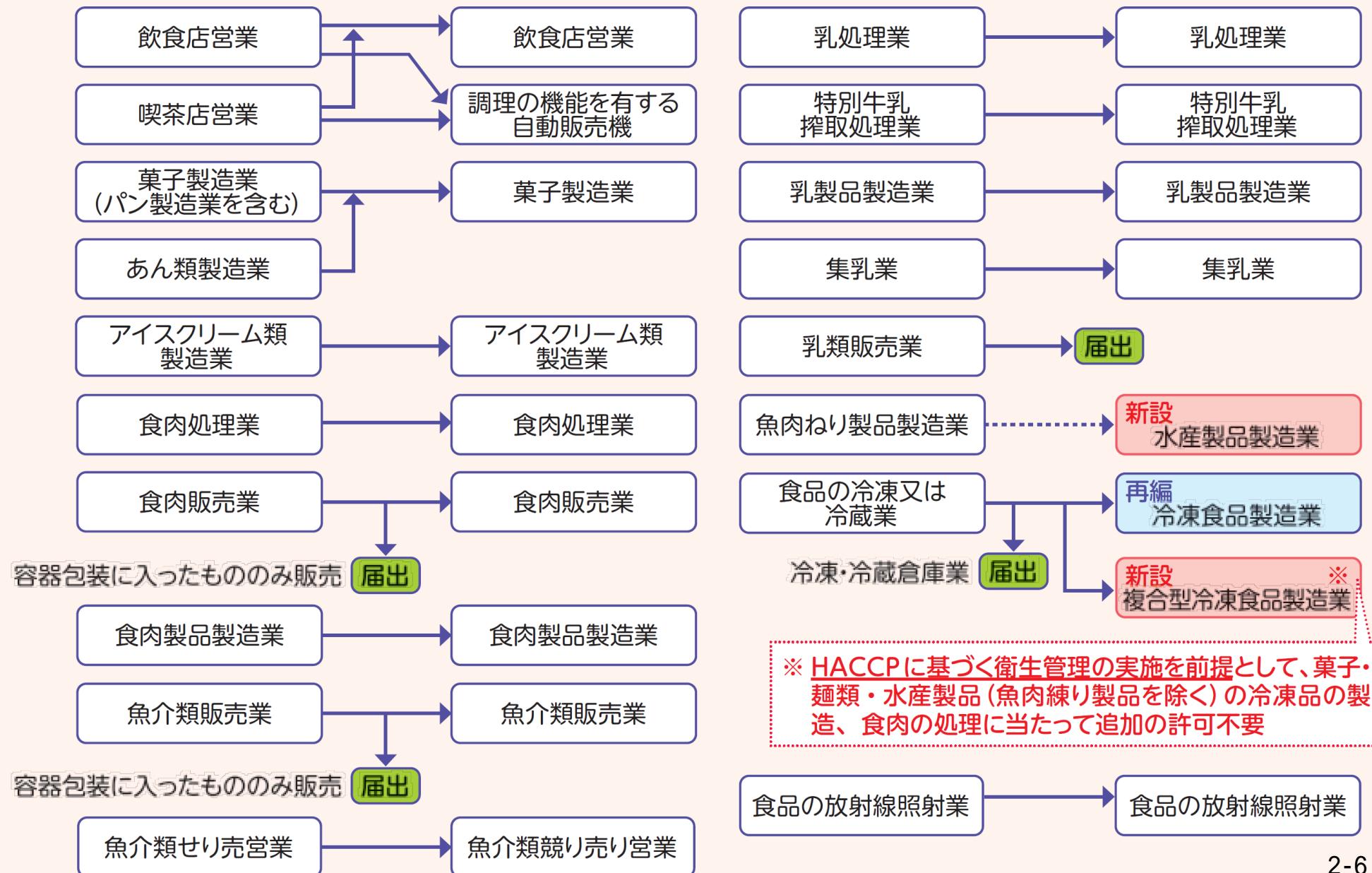
営業許可業種の見直し①

現在の許可業種

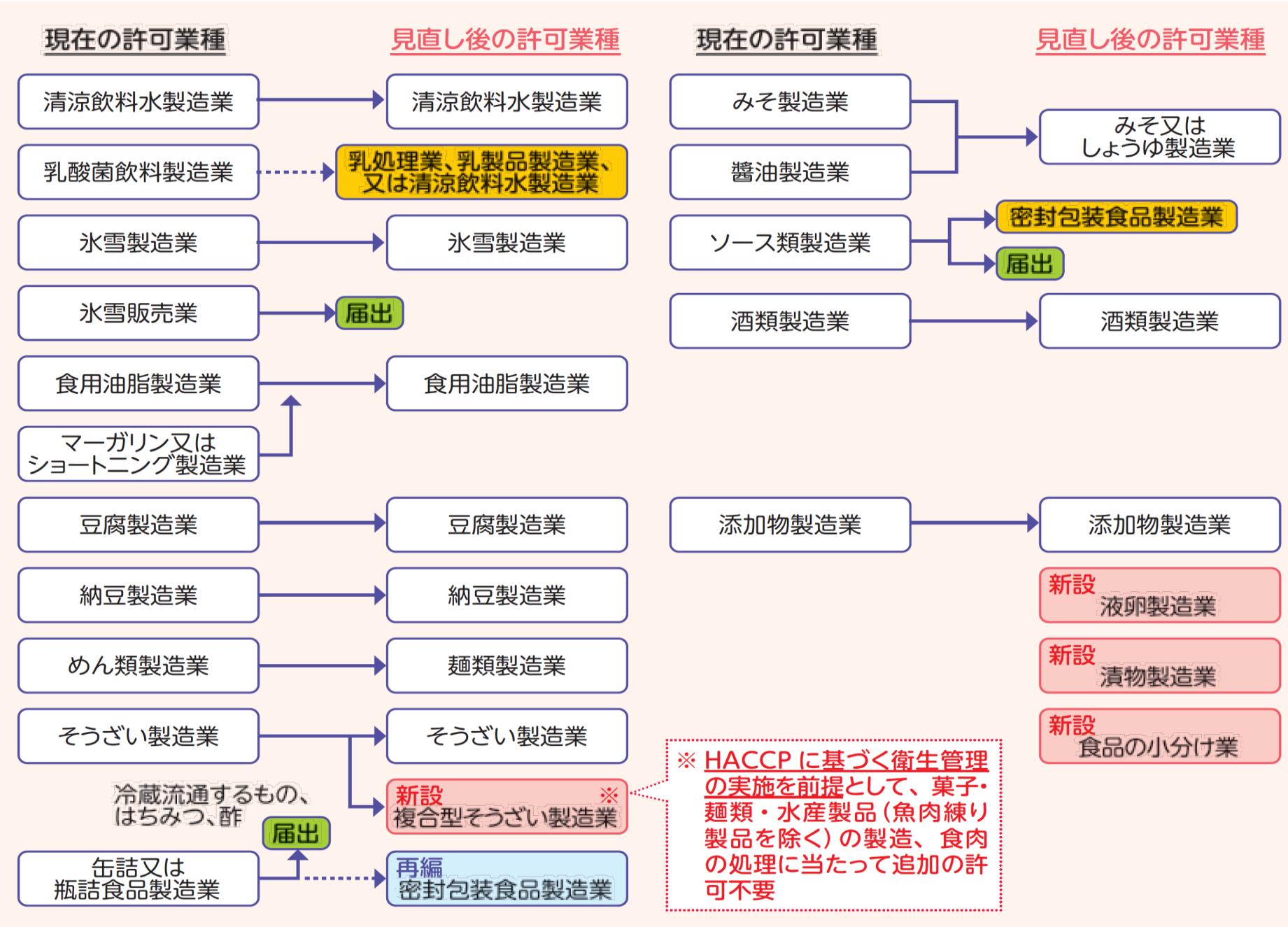
見直し後の許可業種

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



営業許可業種の見直し・営業届出制度の創設に伴う経過措置について

- 営業許可業種の見直し・営業届出制度の創設により、
 - ・ 許可業種の名称や区分が変更になる
 - ・ 新たに営業許可の対象になる
 - ・ 許可業種から届出業種になるなどの営業者の属性の変動が生じる。
- また、第3次施行日(令和3年6月1日)の時点で、従来の許可期間がまだ残っているという場合もある。
- 今般の制度改正では、**営業者の事業継続に配慮し、政令に経過措置(※)を設けており、営業者の業種等に応じて、一定期間、新規許可の申請を猶予するなどの措置をとっている。**

※ 法令の制定・改廃に際して設けられる激変緩和措置
- ただし、営業許可の猶予期間であっても、**HACCPに沿った衛生管理は猶予されず、第3次施行日より本格施行されることに御留意いただきたい。**

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

- ・麵類製造業
- ・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)
- ・氷雪販売業
- ・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

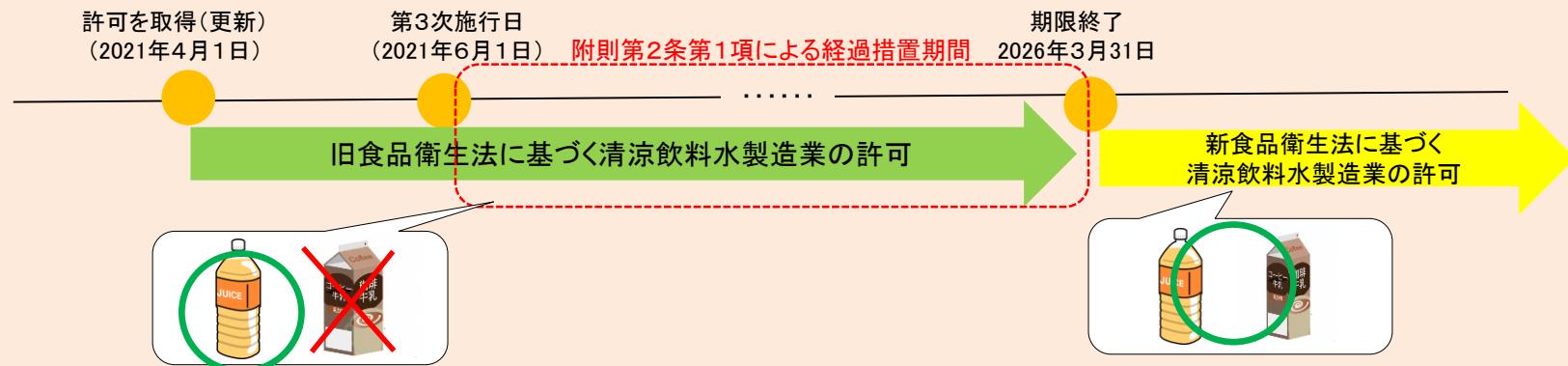
(注) 現在、飲食店営業又は喫茶店営業として取り扱われている自動販売機の営業については、一部の機種は届出に移行。届出に移行する機種については事業者団体と調整し、追って示す予定

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)

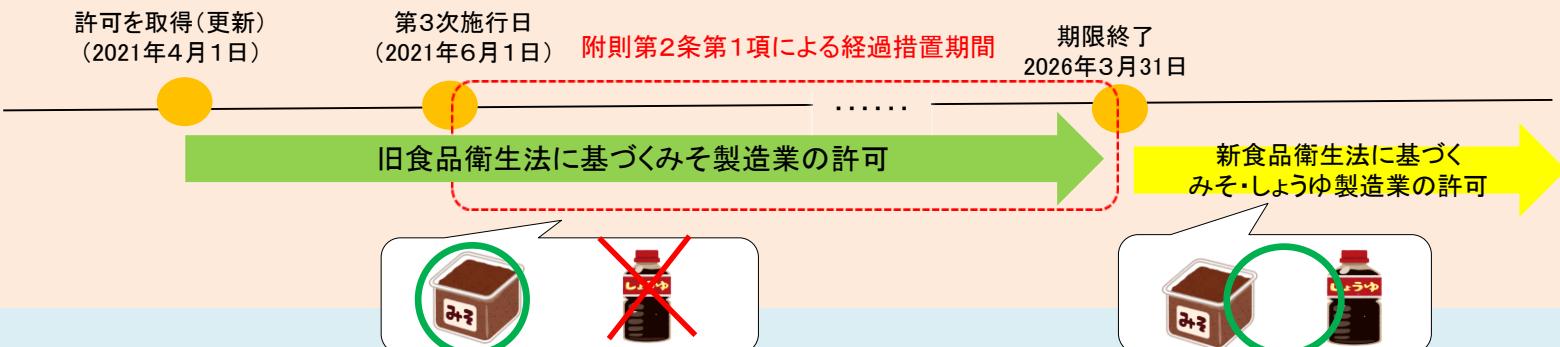
- 類型1及び類型2の営業者は、第3次施行後も、**本来の有効期間の満了まで、新規の許可取得は不要**
- **期間は、旧施設基準を遵守**
- **経過措置期間において製造可能な食品は、従前の許可の範囲内に限る。**例えば、改正後の清涼飲料水製造業では、乳飲料(生乳不使用に限る。)の製造が可能となるが、**経過措置期間中はあくまでも旧法の許可で認められていた食品の製造しか行えない。**

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

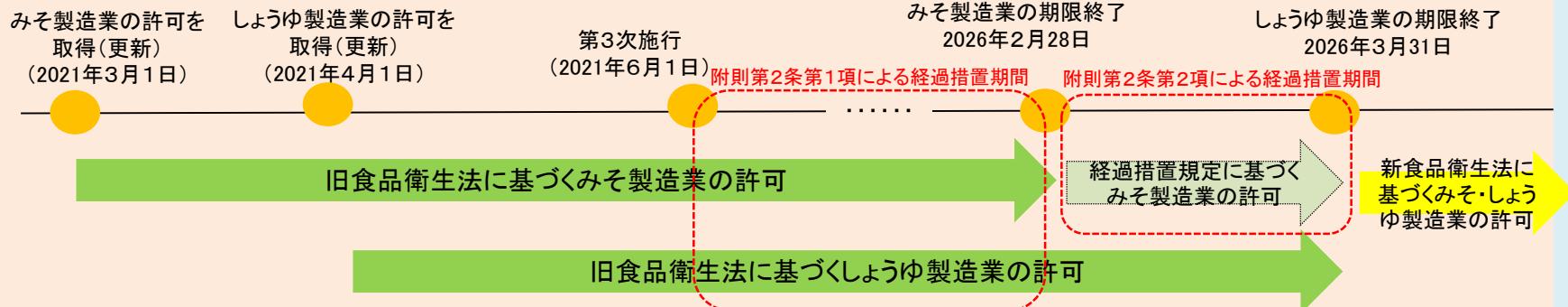


類型3に係る経過措置

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) 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。

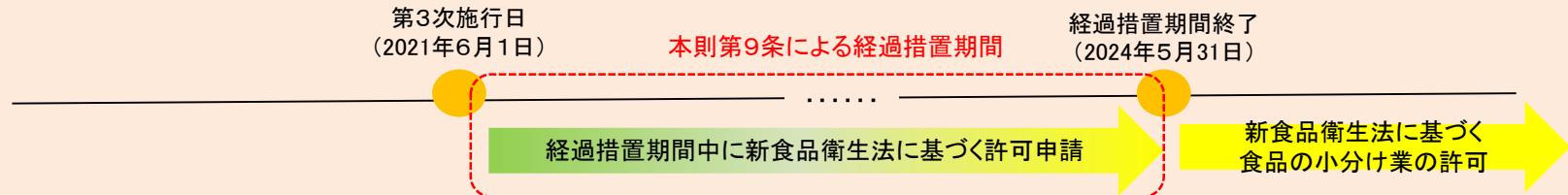
類型4に係る経過措置

類型4(第3次政令第9条)

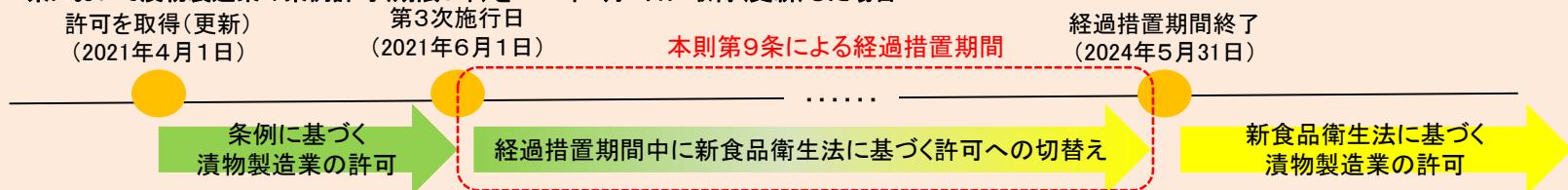
- 今回の改正で新たに政令許可業種に指定される業種(例:食品の小分け業)については、**第3次施行の時点で既に営業している者**に関しては、**営業許可の取得に3年間の猶予期間を設ける**。
- これまで条例で自治体独自の許可業種とされており、今回、政令許可業種に移行する営業についても、類型4として取り扱う(下図の例2参照)。

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

新食品衛生法に基づく届出

旧食品衛生法に基づく乳類販売業の許可

施設基準の仕組み

- 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。
- 都道府県は、各営業許可業種について、条例で公衆衛生の見地から必要な基準(=施設基準)を定めます。その際、都道府県は、厚生労働省令で定める施設基準を参考にしなければなりません。

←施設基準の全国平準化が図られます

- 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。
- HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う新たな規定は設けません。
- 都道府県は、厚生労働省令で定める施設基準を十分に参酌した結果、法令に違反しない限り、地域の実情に応じて異なる基準を定めたり、業態に応じて斟酌規定を設けたりすることが可能です。
- 今後、各都道府県で、パブリックコメント等の手続を経て、条例等が改正され、各許可業種の施設基準の整備が行われます。

営業許可の申請

● 申請する事項

- ・ 申請者の情報
- ・ 施設の所在地
- ・ 営業の種類・形態・主として取り扱う食品等に関する情報
- ・ 食品衛生管理者又は食品衛生責任者の氏名、資格の種類/受講した講習会
- ・ 施設の構造及び設備を示す図面(水道水以外の水を使用する場合、水質検査の結果も必要)
- ・ HACCPに沿った衛生管理の取組の別(HACCPに基づく衛生管理と考え方を取り入れた衛生管理のどちらを実施しているか)※

※複合型そばざい製造業・複合型冷凍食品製造業を営む者及び令和3年6月1日時点で既に営業を営んでいる者は、令和3年6月1日以降に営業許可を初めて申請する際にHACCPの取組の別を記載すること。それ以外の営業者については、次回更新時に記載することで可。

- 電子申請システムで許可の申請ができるようになります(詳しくは「4. 食品衛生申請等システム」で紹介)。従来どおり紙での申請も可能です。
- 施行は令和3年6月1日からです。

参考

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

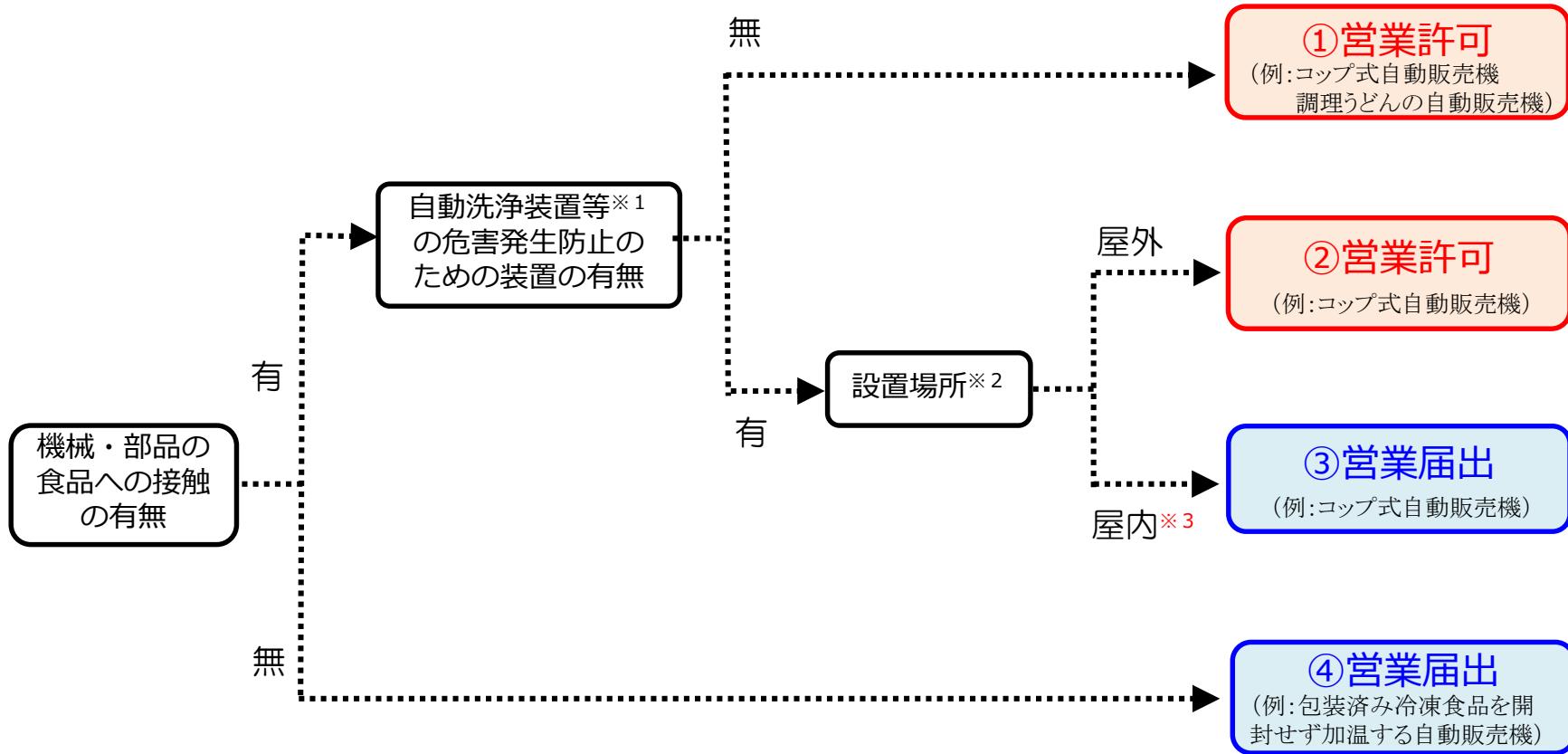
- ◆ 従前、飲食店営業又は喫茶店営業として取り扱われていた調理機能を有する自動販売機を単独の業種として規定した。

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(※)を有するカ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。

調理機能を有する自動販売機の営業許可、営業届出の取扱いフロー

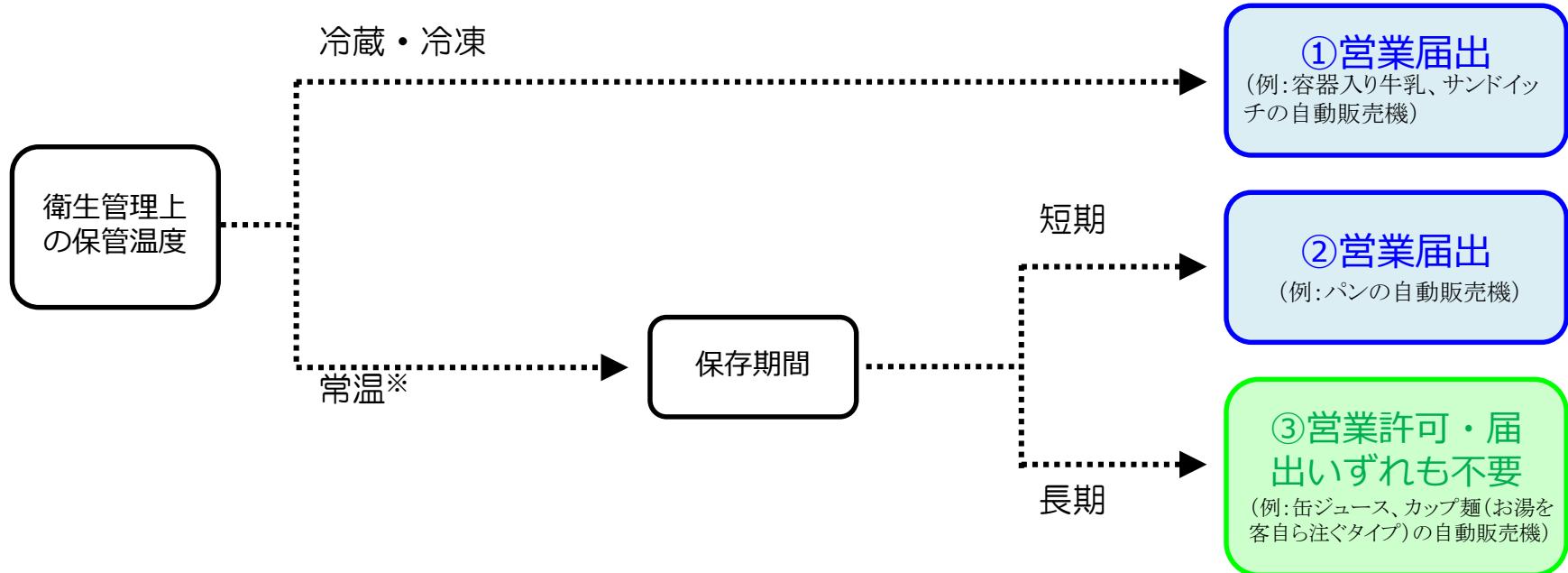


※1 危害発生の防止のために必要な装置の委細は、機種の型番と併せて追って通知する。

※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。

(参考)調理機能の無い自動販売機の届出要否



※ 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、そのままの状態で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、コロッ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探している。

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探定しており、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帯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。

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ラーステーションについては集乳業の許可是不要。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。

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ぞざい製品、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、そぞ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

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するも、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ッケ等のように、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。
- ◆ アイスクリーム製造業においては、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、冰雪の小分けは冰雪販売業で行われるところであり、冰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。

大きな変更のない業種等について

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
 - ・冰雪製造業
 - ・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

- ◆ 乳類販売業及び冰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。

参考

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照して、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。
 - 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。
- 二 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。

食品衛生法施行規則（施設基準 共通する事項）

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。

ヲ 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。

力 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。

食品衛生法施行規則（施設基準 共通する事項）

- ヨ 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。
- タ 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。
- レ 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。
- 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。
- 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。
- 二 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。
- 木 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。
- 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。）をする場合にあつては、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つては、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、ツ及びタ並びに第四号木の基準を適用しない。

食品衛生法施行規則（施設基準 共通する事項）

木 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が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が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が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の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 处理室を有すること。
 - 处理室に解体された鳥獸の肉、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。
- 二 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。
- 二 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。）。
- 二 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。なお、生乳の殺菌をする場合にあつては、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つては、作業区分に応じて区画されていること。
- 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て有すること。
- 二 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。

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

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、必要に応じて懸ちよう室、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、懸ちよ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) 懸ちよう室は、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。

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

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つては、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。
- 二 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、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、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つては製造に限る。）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つては、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つては、作業区分に応じて区画すること。
- 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つては、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。
- 二 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。
- 木 魚肉練り製品を製造する場合にあつては、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氷雪製造業

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。

□ 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。

□ 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 製麹をし、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。
- 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、製麹をし、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。
- 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、製麹、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条の豆腐製造業

- 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。
- 二 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条の納豆製造業

- 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。
- 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。
- 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。
- 二 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。
- 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 淡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つては、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つては、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、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つては、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。
- 二 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあつては、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。

食品衛生法施行規則（施設基準 営業ごとの事項）

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。
 - 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。
 - 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。

食品等の自主回収報告制度の創設

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】

(1) 食品衛生法に違反する食品等

法第59条の廃棄・回収命令の対象と同じ範囲であること。

(2) 食品衛生法違反のおそれがある食品等

違反食品等の原因と同じ原料を使用している、製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じている等として、営業者が違反食品等と一緒に回収する食品等をいうこと。

【適用除外】

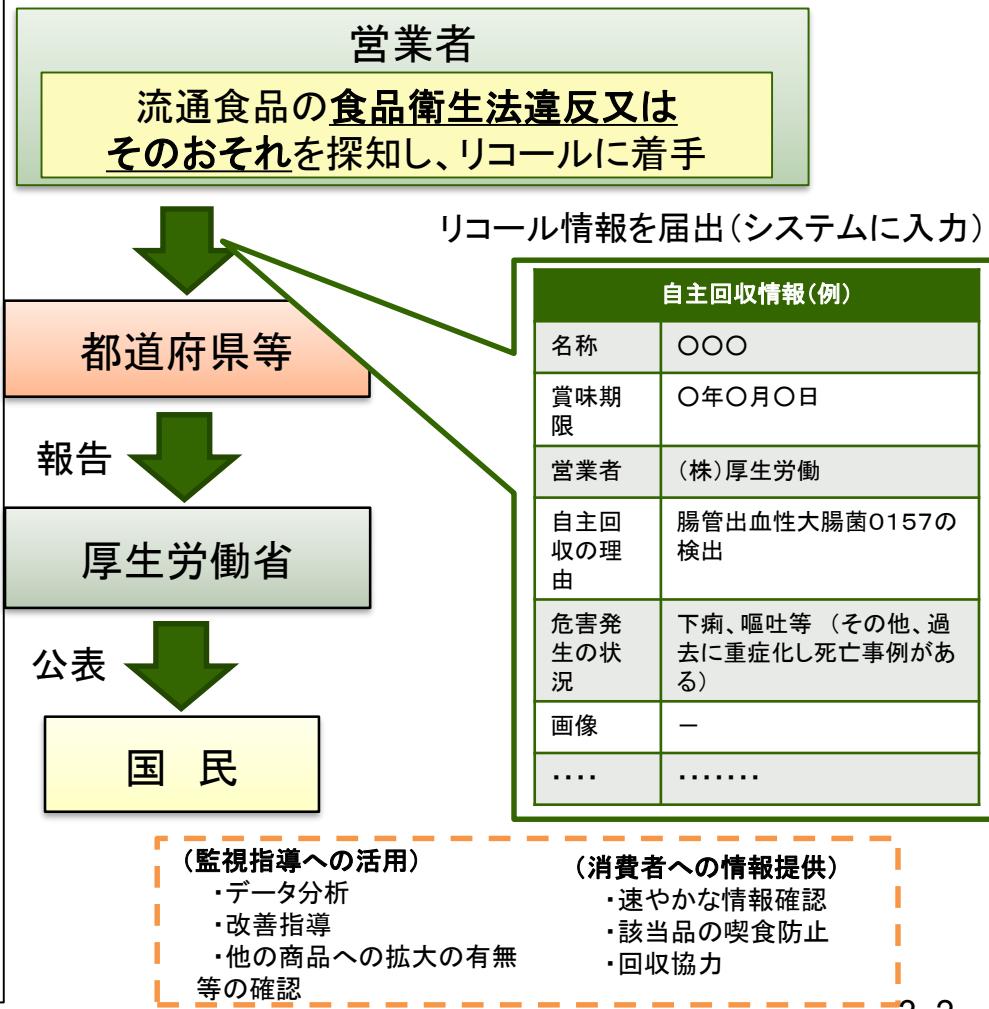
食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令で定めるときを除く。

- 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なく、容易に回収できることが明らかな場合

(例) 地域の催事で販売された焼きそばについて、催事場内の告知等で容易に回収が可能な場合 等

- 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

(例)・食品等が営業者間の取引に留まっており、卸売業者の倉庫に保管されている場合
・食品等が消費期限又は賞味期限を超過している場合 等



改正法における自主回収届出における規定

第58条 営業者が、次の各号のいずれかに該当する場合であつて、その採取し、製造し、輸入し、加工し、若しくは販売した食品若しくは添加物又はその製造し、輸入し、若しくは販売した器具若しくは容器包装を回収するとき(次条第1項又は第2項の規定による命令を受けて回収するとき、及び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・内閣府令で定めるときを除く。)は、厚生労働省令・内閣府令で定めるところにより、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を都道府県知事に届け出なければならない。

- 一 第6条、第10条から第12条まで、第13条第2項若しくは第3項、第16条、第18条第2項若しくは第3項又は第20条の規定に違反し、又は違反するおそれがある場合
- 二 第9条第1項又は第17条第1項の規定による禁止に違反し、又は違反するおそれがある場合

② 都道府県知事は、前項の規定による届出があつたときは、厚生労働省令・内閣府令で定めるところにより、当該届出に係る事項を厚生労働大臣又は内閣総理大臣に報告しなければならない。

- ※ 営業者が届出をせず、又は虚偽の届出をした場合、法第85条第3号により罰則（50万円以下の罰金）の対象
- ※ ここでいう都道府県知事には、法第76条に基づき保健所設置市及び特別区長が含まれる。

共同命令において
以下の内容を規定

食品衛生法第58条第1項に規定する食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合等を定める命令 (令和元年内閣府令・厚生労働省令第11号)

- (1) 食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として自主回収報告の対象外とするとき(共同命令第1条)
- (2) 営業者から都道府県知事に対する届出手続(共同命令第2条～第4条)
- (3) 都道府県知事から厚生労働大臣又は内閣総理大臣に対する報告手続(共同命令第5条)

報告対象から適用除外される場合(共同命令第1条関係)

(食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合)

第1条 食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第58条第1項に規定する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・内閣府令で定めるときは、営業者が採取し、製造し、輸入し、加工し、若しくは販売した食品若しくは添加物又は製造し、輸入し、若しくは販売した器具若しくは容器包装(以下「食品等」という。)の回収に着手する時点において次の各号のいずれかに該当する場合とする。

- 一 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なく、容易に回収できることが明らかな場合
- 二 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

○ 共同命令第1条各号の具体例は以下のとおり。

第1号 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なく、容易に回収できることが明らかな場合

- ・ 地域の催事で販売された焼きそばについて、催事場内の告知等で容易に回収が可能な場合
- ・ 部外者が利用しない企業内の売店で販売された弁当であって、館内放送等で容易に回収が可能な場合
- ・ 通信販売により会員のみに限定販売されている食品であって、顧客に対して個別に連絡することで容易に回収が可能な場合

第2号 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

- ・ 食品等が営業者間の取引に留まっており、卸売業者の倉庫に保管されている場合
- ・ 食品等が消費期限又は賞味期限を超過している場合（注：期限として不当に長期の期間を表示した場合を除く。）

○ 上記各号に該当し、**届出対象とならない場合であっても、極めて毒性の強い食品**（※）の回収情報については、消費者安全の観点から消費者に情報提供されることが望ましく、営業者においては**任意の届出を行うとともに、営業者自ら消費者への情報提供**に努めていただきたい。

（※） 店頭に並ぶ前に回収された処理が不十分なフグ刺し、ニラと誤認されて販売されたもののただちに回収されたスイセン等

○ 回収に先立ち取扱いに疑義がある場合は、最寄りの保健所等に御相談いただきたい。

○ なお、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、食品衛生上の危害の発生のおそれがない食品まで、むやみに自主回収し、無駄に廃棄することがないよう、回収の必要性や回収範囲について、十分検討していただきたい。

営業者の具体的な届出手続(共同命令第2条～第4条)

(食品等の回収の届出事項)

第2条 営業者は、食品等の回収について法第58条第1項の規定による届出をしようとするときは、回収に着手した後、遅滞なく、次に掲げる事項を届け出なければならない。

- 一 営業者の氏名及び住所(法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地)
- 二 営業者が回収の事務を他の者に指示し、又は委託した場合には当該者の氏名及び住所(法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地)
- 三 当該食品等の商品名及び一般的な名称、当該食品等に関する表示の内容その他の当該食品等を特定するために必要な事項
- 四 当該食品等が法第58条第1項各号のいずれかに該当すると判断した理由
- 五 当該食品等の回収に着手した時点において判明している販売先、販売先ごとの販売日及び販売数量
- 六 当該食品等の回収に着手した年月日
- 七 当該食品等の回収の方法
- 八 当該食品等が飲食の用に供されたことに起因する食品衛生上の危害の発生の有無

(変更の届出)

第3条 営業者は、前条各号に掲げる事項に変更があったときは、遅滞なく、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。ただし、軽微な変更については、この限りではない。

(食品等の回収の終了の届出)

第4条 第2条の規定による届出をした営業者は、食品等の回収が終了したとき(当該営業者が回収の事務を他の者に指示し、又は委託した場合にあっては、回収が終了したことを確認したとき)は、遅滞なく、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

- 共同命令第3条にいう「軽微な変更」とは、届出内容の記載ミス、タイプミス、変換ミス等であって、食品等の回収に関して支障を来さない程度の変更内容を指す。
- 届出先となる都道府県知事は、本社などの主たる事務所の所在地を管轄する都道府県知事に限られず、例えば、自主回収を担当する品質管理部門が別の都道府県にある場合、当該部門を管轄する都道府県知事に対して届け出て差し支えない。
- 届出に当たっては、実際に回収に当たる担当者の氏名・連絡先や必要に応じて製造所の情報に関しても申告いただきたい。
- 届け出られた情報は、保健所等において危害度に応じてクラス分類され、国のオンラインシステムを通じて公表
- 本制度の施行日(令和3年6月1日)に既に着手されている回収行為については、法第58条に基づく届出の対象とならない。ただし、令和3年6月1日以前に着手している自主回収であっても、食品衛生法違反となるような事例に関しては、オンラインシステムを通じて任意の届出を行うことが望ましい。

食品等のリコール情報の報告制度のクラス分類

【食品等リコール報告制度の対象範囲】

- ①食品衛生法に違反する食品等
- ②食品衛生法違反のおそれがある食品等



【リコール食品等のクラス分類】

重篤な健康被害発生の可能性等を考慮し、Class Iへの分類を判断

CLASS I

○喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合
(主に食品衛生法第6条に違反する食品等)

(例)

- ・腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、ナチュラルチーズなど加熱せずに喫食する食品
- ・ボツリヌス毒素に汚染された容器包装詰食品
- ・アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品
- ・シール不良等により、腐敗、変敗した食品
- ・有毒魚(魚種不明フグ、シガテラ魚等)
- ・有毒植物(スイセン、毒キノコ等)
- ・硬質異物が混入した食品(ガラス片、プラスチック等)

基本的にClass II に分類

CLASS II

○喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合

(例)

- ・一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品

重篤な健康被害発生の可能性等を考慮し、Class IIIへの分類を判断

CLASS III

○喫食により健康被害の可能性が、ほとんど無い場合

(例)

- ・添加物の使用基準違反食品
- ・残留基準に違反する野菜や果物のうち、その摂取量が急性参照用量を超えないもの

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

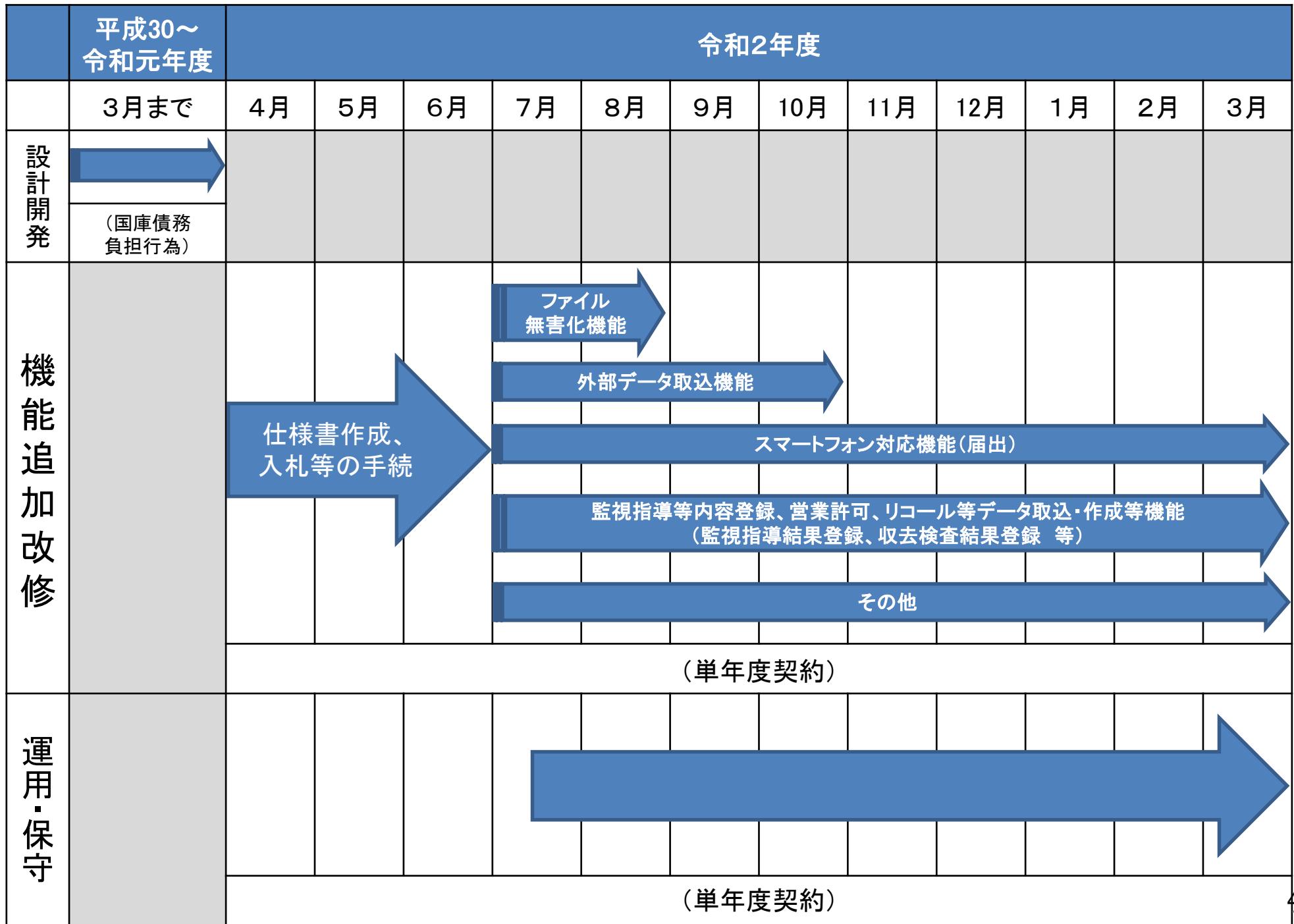
【食品衛生申請等システム】①～④の機能で構成

- 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



スケジュール（平成30年度～令和2年度）



一般の方向け画面

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

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.



食品リコール

[公開回収事案検索](#)

オープンデータ

[食品等営業許可・届出一覧](#)

メニュー

[「食品衛生申請」](#)

2020年7月20日
これにより、今までの窓口による申請・届出が、オンラインで可能になりました。
※ 全国一律の営業届
※ これまでの窓口への申請・届出
※ 営業許可申請等

お知らせ

食品等事業者の方向け画面

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

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.



メニュー

[「食品衛生申請等システム」](#)

2020年7月20日から「食品衛生申請等システム」が運用開始されました。これにより、今まで営業所を所轄する都道府県へ提出していた営業届等の手続が、オンラインで可能になりました。

食品リコール

[リコール情報の届出](#)

[リコール情報の検索](#)

マイアカウント管理

[プロフィール変更](#)

[パスワード変更](#)

お知らせ

掲載開始日
表示 2020-09-11

表示 2020-07-20

https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do

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

食品等事業者の方向け画面

ひと、くらし、みらいのために

 厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

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.



メニュー

営業許可・届出

【クリック】 **営業の届出**

食品リコール

リコール情報の届出

リコール情報の検索

マイアカウント管理

プロフィール変更

パスワード変更

2020年7月20日から「食品衛生申請等システム」により、今まで営業所を所管する都道府県へ提出する営業許可等の手続きの効率化が実現されました。

※ 全国一律の営業届のタイミング
※ これまでの窓口への申請・届出
※ 営業許可申請等（変更届、新規届出）

お知らせ

掲載開始日
表示 2020-09-11

表示 2020-07-20

ひと、くらし、みらいのために

 厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

メニュー **営業許可・届出** **食品リコール** **マイアカウント管理**

届出営業施設一覧

営業届出済みの情報、及び、営業届出中の情報が一覧されています。
新たに営業届出を行う場合は「新規届出」ボタンをクリックしてください。また、それぞれ

届出者情報

法人番号	●● ●●
氏名（法人の場合は法人名）	フリガナ
法人の代表者の氏名	フリガナ
生年月日	19〇〇-01-01
郵便番号	1234567
住所	◆◆県▼▼市1-2-3
電話番号	123-4567-8910
ファクシミリ番号	
電子メールアドレス	

新規届出 **【クリック】**

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

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】			
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)		(生年月日)
	申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名		年 月 日生
	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			
営業施設情報			
(ふりがな)		資格の種類	
食品衛生責任者の氏名		都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む） 受講した講習会	
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装		講習会名称 年 月 日 自由記載	
自動販売機の型番		業態	
※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。			
HACCPの取組		<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
業種に応じた情報		<input type="checkbox"/>	
指定成分等含有食品を取り扱う施設		<input type="checkbox"/>	
輸出食品取扱施設		<input type="checkbox"/>	
※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		
	1		
	2		
	3		
(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	
	<input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生法又は同法に基づく处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。	
	<input type="checkbox"/> 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。	
	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である旨に収められたもの） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉内ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩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） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> 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 ※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要	
	受講した講習会 講習会名称 年 月 日	
	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（ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道） ② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水	
	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 <input type="checkbox"/> 生食用食肉の加工又は調理を行う施設 <input type="checkbox"/>	
	ふぐの処理を行う施設 <input type="checkbox"/>	
(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	<input type="checkbox"/> 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） <input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 <input type="checkbox"/> 営業を譲り受けたことを証する書類（事業承継の場合） <input type="checkbox"/>	
	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）	
	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	
	2	
	3	
	4	
	備考	

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、「すぐ使って」、「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（令和元年度末目途）
- ✓ 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

※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。

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、引越し、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

デジタルデバイド対策

- ✓ 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アップ参考2

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】			
年 月 日 整理番号： ※申請者、届出者による記載は不要です。			
別紙1-1 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)		(生年月日)
	申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名		年 月 日生
	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			
営業施設情報			
(ふりがな)		資格の種類	
食品衛生責任者の氏名		都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む） ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する業者を除く。	
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装		受講した講習会 講習会名称 年 月 日 自由記載	
自動販売機の型番		業態	
※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。 ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 HACCPの取組			
<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
業種に応じた情報			
指定成分等含有食品を取り扱う施設		<input type="checkbox"/>	
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。		<input type="checkbox"/>	
営業届出	営業の形態		
	1		
	2		
	3		
(ふりがな)		電話番号	
担当者			

【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																	
	<input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生法又は同法に基づく处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。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 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。																	
	<input type="checkbox"/> 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） <input type="checkbox"/> 加糖粉乳 <input type="checkbox"/> 魚内ハム <input type="checkbox"/> 食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> 調製粉乳 <input type="checkbox"/> 魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> マーガリン <input type="checkbox"/> 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） <input type="checkbox"/> 食肉製品 <input type="checkbox"/> 放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ショートニング																	
	<small>令第13条に規定する食品又は添加物の別</small>																	
営業施設情報	(ふりがな)																	
	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																	
	<small>受講した講習会</small> 講習会名称 年 月 日																	
使用水の種類																		
<small>自動車登録番号</small> ※自動車において調理をする営業の場合 ① 水道水（ <input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道） ② <input type="checkbox"/> 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																	
	<input type="checkbox"/> 生食用食肉の加工又は調理を行う施設																	
	<input type="checkbox"/>																	
ふぐの処理を行う施設																		
添付書類	(ふりがな)																	
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合																	
	<small>認定番号等</small>																	
事業譲渡	<input type="checkbox"/> 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） <input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 <input type="checkbox"/> 営業を譲り受けたことを証する書類（事業承継の場合） <input type="checkbox"/>																	
	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）																	
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>許可番号及び許可年月日</td> <td>営業の種類</td> <td>備考</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考	1			2			3			4		
	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考															
1																		
2																		
3																		
4																		
<small>備考</small>																		

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2-1】

年月日
整理番号：
※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)

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。

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)		
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		
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：		
施設の所在地			
(ふりがな)			
施設の名称、屋号又は商号			
営業施設情報	(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業者を除く。 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する業者を除く。		
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上うとする場合に限る。 ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理		
業種に応じた情報	<input type="checkbox"/>		
輸出食品取扱施設	<input type="checkbox"/>		
※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。	<input type="checkbox"/>		
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	該当には <input checked="" type="checkbox"/>		
法第55条第2項関係	<input type="checkbox"/>		
(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。	<input type="checkbox"/>		
(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。	<input type="checkbox"/>		
(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。	<input type="checkbox"/>		
営業施設情報	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濃縮粉乳 □④食肉 □⑤魚肉ハム □⑥魚肉ソーセージ □⑦マーガリン □⑧食用油脂（脱臭又は脱臭の過程を経て製造されるもの） □⑨マーガリン □⑩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） □⑪放射線照射食品 □⑫ショートニング	
業種に応じた情報	(ふりがな) 食品衛生管理者の氏名	資格の種類 ※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要 受講した講習会	講習会名称 年月日
飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	□	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合	
ふぐの処理を行う施設	<input type="checkbox"/>		
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	<input type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面 <input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考	
1 営業許可業種	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

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通別紙3-1】

営業許可申請書 ・営業届（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。（□）

郵便番号 :	電話番号 :	FAX番号 :
申請者電子メールアドレス :	法人番号 :	
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地		
(ふりがな)	(生年月日)	
申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名	年 月 日 生	
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		
営業施設情報	登録料金（税込）	
食品衛生責任者の氏名	登録料金（税込）	
主として取り扱い食品、添加物、器具又は容器包装	販売の種類	
	食料品、食糧、調製、調理、製造、販賣、貯蔵、貯納、販賣、貯藏	
自動販売機の型番	実態	
HACCPの取組	多頭型衛生許可を受け上記とする場合に限る。 ただし、複数型の新しい製造業、複合型複数食品製造業の場合は新規の場合は高さ。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	
指定成分等並和食品を取り扱う施設		
輸出食品取扱施設		
※この申請書の情報は、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		
2		
3		
廃業年月日		
担当者名	電話番号	

【裏面（青塗り箇所）：許可のみ】

申請者情報		該当する□	
(1) 食品衛生法又は同法に基づく規範に違反して罰に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることとなくなつた日から起算して2年を超えていないこと。		<input type="checkbox"/>	
(2) 食品衛生法第50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年を超えていないこと。		<input type="checkbox"/>	
(3) 法人であつて、その業務を行ひ株主のうちに(1)(2)のいずれかに該当する者がおるもの。		<input type="checkbox"/>	
登録料金（青塗りの部分が必ず上記の括弧内に最初に記入をおこなう）			
(1) 加熱野菜類、肉と野菜の合せもの、調理用油類、調色料又は調味料を既に製造されたもの。		<input type="checkbox"/>	
(2) 滋賀豚乳類、日式加工豚肉ソーセージ、ローストビーフ、ローストチキン、各種火鍋料、各種火鍋用の調理料に付帯されたもの。		<input type="checkbox"/>	
(3) 猪肉加工製品、日本製新鮮豚肉販売店、各種シförニヤン。		<input type="checkbox"/>	
施設の種類			
(1) 満喰有料料亭、料亭、居酒屋、食事処、飲食店		<input type="checkbox"/>	
(2) 自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合			
(3) 以外の飲食に連なる水			
飲食店のうち衛生検査法審査の検査		<input type="checkbox"/>	
生食用食肉の加工又は調理を行う施設		<input type="checkbox"/>	
主として他の料理を作り組成する施設		<input type="checkbox"/>	
(4) 洋食		<input type="checkbox"/>	
主として冷凍庫等による販賣する施設		<input type="checkbox"/>	
(5) 割烹		<input type="checkbox"/>	
主として加工販賣する施設		<input type="checkbox"/>	
(6) 料理事務所		<input type="checkbox"/>	
主として施設の構造及び設備を示す写真		<input type="checkbox"/>	
(厨房に連する水使用の場合) 本質検査の結果		<input type="checkbox"/>	
その他		<input type="checkbox"/>	
許可番号及び許可年月日		営業の種類	
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

別紙4-1

年月日

整理番号：

※申請者、届出者による記載は不要です。

般

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適合がある場合は、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：			
	届出者住所 ※法人にあつては、所在地			
	(ふりがな) 届出者氏名	※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名	生年月日 年 月 日生 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			
添付書類	<input type="checkbox"/> 戸籍謄本又は <input type="checkbox"/> 法定相続情報一覧図 <input type="checkbox"/> 同意書（相続人が二人以上いる場合）			
合 併 に よ り 消 滅 し た 法 人	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：	
	電子メールアドレス：			
	(ふりがな) 合併により消滅した法人の名称及び代表者氏名			
	合併により消滅した法人の所在地			
	合併年月日	年 月 日		
添付書類	<input type="checkbox"/> 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）			
分 割 前 の 法 人	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：	
	電子メールアドレス：			
	(ふりがな) 分割前の法人の名称及び代表者の氏名			
	分割前の法人の所在地			
	分割年月日	年 月 日		
添付書類	<input type="checkbox"/> 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）			

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

営業 施設 情 報	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
	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		

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

営業 施設 情 報	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
	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		

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

営業 施設 情 報	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
	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			
殿			
整理番号： ※申請者等による記載は不要です。			
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		
	施設の所在地		
	(ふりがな)		
食品衛生管理者情報	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		
	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	<input type="checkbox"/> 履歴書	<input type="checkbox"/> 資格等を証する書面
		<input type="checkbox"/> 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。			
※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五回もけてください。 <u>赤枠内</u> については営業者(届出者)が回収の業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)			
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			
回収担当部門	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			
回収委託先情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：	法人番号：	
	委託事業者住所 ※法人にあっては、主たる事務所の所在地		
(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			
製造所又は加工所情報	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	電子メールアドレス：	法人番号：	
	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。		
回収の理由 内容			
回収する食品等の情報等	<input type="checkbox"/> ①食品衛生法に違反		
	<input type="checkbox"/> ②食品衛生法に違反するおそれ		
	<input type="checkbox"/> ③食品表示法に違反		
	<input type="checkbox"/> ④食品表示法に違反するおそれ		
(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	内容※都道府県等において記載
	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		
(ふりがな) 担当者氏名 電話番号		



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。

The screenshot shows the gBizID login page. It features a blue header bar with the 'gBizID' logo. Below it is a form with fields for 'アカウントID' (Account ID) containing 'TJ-gBiz-EC12@jssys.co.jp' and 'パスワード' (Password) containing '*****'. A large red 'ログイン' (Login) button is centered below the fields. At the bottom left, there's a link 'ページ先頭へ' (Back to Top). The footer contains the Ministry of Economy, Trade and Industry copyright notice.

■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。 ↗

The screenshot shows the Food Safety Application System top page after logging in with gBizID. The top navigation bar includes icons for '有線会社' (Wired Company), '有限会社' (Limited Company), '本支社' (Headquarters/Branch Office), '本社' (Headquarters), '支社' (Branch Office), and '拠点' (Facility). The main content area displays the system's name '食品衛生申請等システム' (Food Safety Application System) and several menu sections: '営業許可・届出' (Business License Application), 'メニュー' (Menu), 'システム概要及び監査事務ご案内' (System Overview and Audit Affairs), '食品リコール' (Food Recall), and 'マイアカウント管理' (My Account Management). The right side of the page shows two login options: '法人共通認証基盤を利用してログインした場合' (Using Corporate Common Authentication Infrastructure to Log In) and '本システムのアカウントを利用してログインした場合' (Using This System's Account to Log In).

■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。 ↗

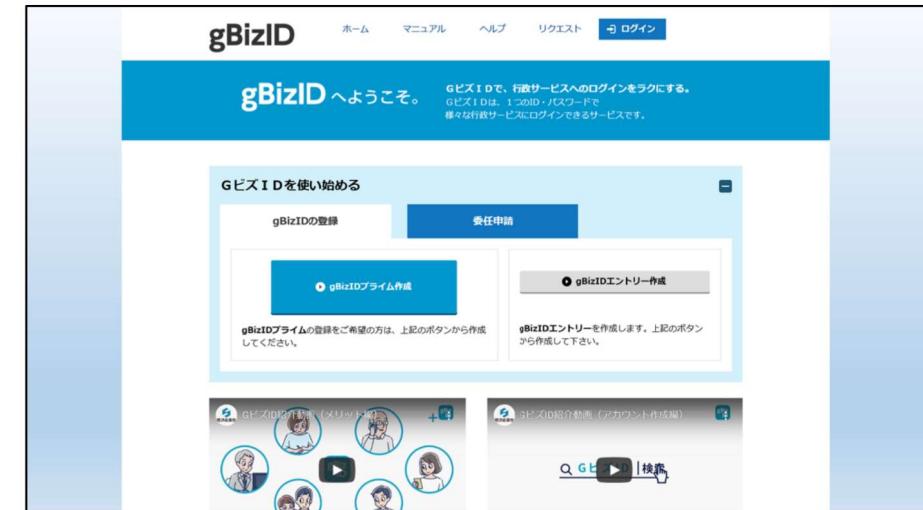
【ポイント】

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。

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

アカウントの作成

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 registration system
for business, export certification and report of food recalls

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を利用されない方
ログインID ログイン パスワード パスワードを忘れた方はこちら
アカウントの登録はこちら

最新のお知らせ
表示 2019-01-01 食品衛生管理に関する技術検討会 開催要領

厚生労働省 厚生労働省 (法人番号 600001207001) 食品衛生申請等システム
- ごサイトについて - 利用規約 - 免責事項 - 創作権 - プライバシーポリシー
- ウェブクセシビリティ - 開発元 - 捨てないだけ

■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。

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
標準 大 特大

担当者基本情報登録
食品衛生申請等システム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。

担当者登録情報
姓
姓フリガナ
名
名フリガナ
郵便番号
都道府県
市町村
町域
誕生日
電話番号
所属部署
生年月日
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
説明
次へ 次へ

■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。



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
標準 大 特大

担当者基本情報登録
※記入必須項目に赤色のマークを付けています。
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	名
フリガナ	フリガナ	フリガナ	フリガナ
郵便番号	選択	郵便番号	選択
都道府県	未選択	都道府県	未選択
市区町村	未選択	市区町村	未選択
町域			
番地等			
マンション名等			
電話番号	ファクシミリ番号	電話番号	ファクシミリ番号
所属部署			
生年月日	1980-01-01	生年月日	1980-01-01
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)

⇒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。



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
標準 大 特大

担当者基本情報登録
「姓」を入力してください。
担当者基本情報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	名
フリガナ	フリガナ	フリガナ	フリガナ
郵便番号	選択	郵便番号	選択
都道府県	未選択	都道府県	未選択
市区町村	未選択	市区町村	未選択
町域			
番地等			
マンション名等			
電話番号	ファクシミリ番号	電話番号	ファクシミリ番号
所属部署			
生年月日	1980-01-01	生年月日	1980-01-01
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)

⇒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。

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
文書サイズの変更
標準 大 小

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。
- 「性 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。
- 「町域」を入力してください。
- 「番地等」を入力してください。
- 「マンション名等」を入力してください。
- 「電話番号」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。
- 「秘密の質問」を入力してください。
- 「秘密の質問の答え」を入力してください。

貴品等審査者のアカウントを作成します。
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	性 フリガナ
郵便番号	<input type="button" value="選択"/>	
都道府県	未選択	都道府県
市区町村	未選択	市区町村
町域		
番地等		
マンション名等		
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。

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
文書サイズの変更
標準 大 小

担当者基本情報登録

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
------	---------

検索結果

郵便番号	住所
2108540	神奈川県川崎市川崎区日進町1-53梅和田東口ビル

■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

担当者基本情報登録

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	東芝	名	フリガナ	担当
姓	トウシバ	名	フリガナ	タントウ
郵便番号	2108540	選択		
都道府県	神奈川県			
市町村	川崎市川崎区			
町域	日進町			
番地等	1-53両用田川崎東口ビル			
マンション名等				
電話番号		ファクシミリ番号	044-246-1111	044-246-1112
所属部署				
生年月日	1970-02-22	選択		
電子メールアドレス	tanto@tjtoys.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)

⇒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

担当者基本情報登録

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	東芝	名	フリガナ	担当
姓	トウシバ	名	フリガナ	タントウ
郵便番号	2108540	選択		
都道府県	神奈川県			
市町村	川崎市川崎区			
町域	日進町			
番地等	1-53両用田川崎東口ビル			
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				
生年月日	1970-02-22	選択		
電子メールアドレス	tanto@tjtoys.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パスワードは8文字以上で入力してください。
- ④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。 ↗

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
標準 大 特大

食品等事業者基本情報登録

食品等審査のため、組織情報を登録します。
必要な情報をお入力して「確認」ボタンをクリックしてください。

基本情報

事業形態 法人 個人

法人番号 []

会社名称 []

フリガナ []

郵便番号 [] ボタン

都道府県 [未選択] ボタン

市区町村 [未選択] ボタン

町域 []

番地等 []

電話番号 [] フax番号 []

代表者基本情報

姓 [] 名 []

姓 フリガナ [] 名 フリガナ []

生年月日 1980-01-01 ボタン

電子メールアドレス []

届書 []

確認 **戻る**

■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

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
標準 大 特大

食品等事業者基本情報登録

食品等審査のため、組織情報を登録します。
必要な情報をお入力して「確認」ボタンをクリックしてください。

基本情報

事業形態 法人 個人

法人番号 []

フリガナ []

郵便番号 [] ボタン

都道府県 [未選択] ボタン

市区町村 [未選択] ボタン

町域 []

番地等 []

電話番号 [] フax番号 []

代表者基本情報

姓 [] 名 []

姓 フリガナ [] 名 フリガナ []

生年月日 1980-01-01 ボタン

電子メールアドレス []

届書 []

確認 **戻る**

■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。

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
標準 大 特大

食品等事業者基本情報登録

食品等審査のため、組織情報を登録します。
必要な情報を入力して「確認」ボタンをクリックしてください。

基本情報

事業形態	<input checked="" type="radio"/> 法人 <input type="radio"/> 個人
法人番号	[入力欄]
会社名称	[入力欄]
フリガナ	[入力欄]
郵便番号	[入力欄] [検索]
都道府県	未選択 [ドロップダウン]
市区町村	未選択 [ドロップダウン]
町域	[入力欄]
番地等	[入力欄]
電話番号	[入力欄] フax番号 [入力欄]

代表者基本情報

姓	[入力欄]	名	[入力欄]
姓 フリガナ	[入力欄]	名 フリガナ	[入力欄]
生年月日	1980-01-01 [カレンダー]		
電子メールアドレス	[入力欄]		
部署	[入力欄]		

確認 **戻る**

■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



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
標準 大 特大

食品等事業者基本情報登録

食品等審査のため、組織情報を登録します。
必要な情報を入力して「確認」ボタンをクリックしてください。

基本情報

事業形態	<input checked="" type="radio"/> 法人 <input type="radio"/> 個人
法人番号	702000107390 [入力欄]
会社名称	東芝情報システム株式会社 [入力欄]
フリガナ	トウシジヨウシキム [入力欄]
郵便番号	2108540 [入力欄] [検索]
都道府県	神奈川県 [ドロップダウン]
市区町村	川崎市川崎区 [ドロップダウン]
町域	日遺町 [入力欄]
番地等	1-53両町川崎東口ビル [入力欄]
電話番号	044-246-2222 [入力欄] フax番号 [入力欄] 044-246-2223 [入力欄]

代表者基本情報

姓	東芝 [入力欄]	名	代表 [入力欄]
姓 フリガナ	トウシバ [入力欄]	名 フリガナ	ダイヒョウ [入力欄]
生年月日	1960-01-11 [カレンダー]		
電子メールアドレス	[入力欄] ceo@tjsys.co.jp		
部署	[入力欄] 代表取締役社長 [入力欄] X		

確認 **戻る**

■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。

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

食品等事業者基本情報登録 >> 確認

以下の食品衛生審査告の基本情報を登録します。
内容に問題がない場合は「登録」ボタンをクリックしてください。

担当者基本情報

姓	東芝	名	名 フリガナ	担当	タントウ
姓 フリガナ	トウシバ				
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	日産町				
番地等	1-53岡和川崎東口ビル				
マンション名					

代表者基本情報

姓	東芝	名	名 フリガナ	代表	ダイヒヨウ
姓 フリガナ	トウシバ				
生年月日	1960-01-11				
電子メールアドレス	ceo@tjsys.co.jp				
肩書	代表取締役社長				

登録 戻る

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 ・顧客見・問い合わせ

■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。

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

食品等事業者基本情報登録 >> 完了

登録完了後、担当者基本情報手続きが必要です。
担当者基本情報手続きが完了しました。
登録した担当者情報は、トップメニューの「食品等事業者基本情報詳細」から参照してください。

担当者基本情報

姓	東芝	名	名 フリガナ	担当	タントウ
姓 フリガナ	トウシバ				
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	日産町				
番地等	1-53岡和川崎東口ビル				

代表者基本情報

姓	東芝	名	名 フリガナ	代表	ダイヒヨウ
姓 フリガナ	トウシバ				
生年月日	1960-01-11				
電子メールアドレス	ceo@tjsys.co.jp				
肩書	代表取締役社長				

閉じる

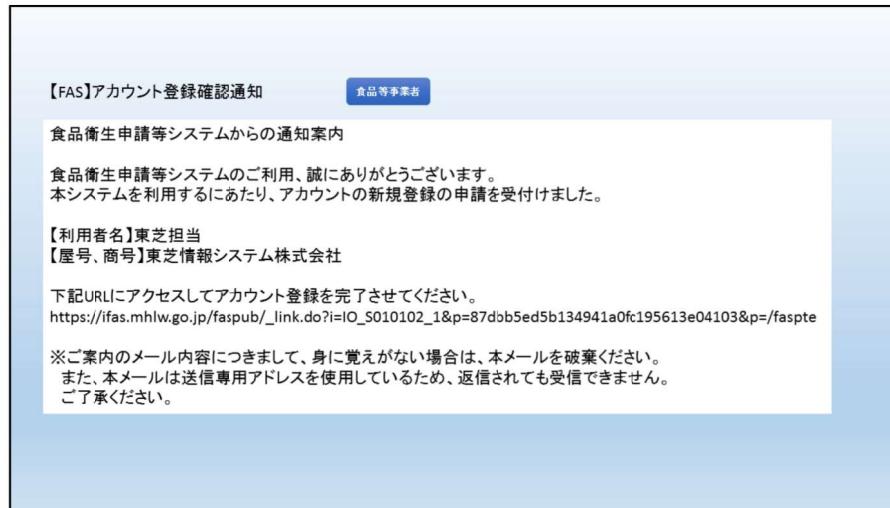
厚生労働省 (法人番号 6000012070001) 食品衛生申請等システム
・このサイトについて ・利用規約・免責事項・著作権 ・プライバシーポリシー
・ウェブアクセシビリティ ・顧客見・問い合わせ

■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。 ↗

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
標準 大 极大

パスワード再発行

パスワードを忘れた場合、登録しているログインIDの入力欄「ID確認」ボタンをクリックしてください。
アカウント登録時に設定した秘密の質問にご回答頂き、「メール送信」ボタンをクリックしてください。

パスワードを再発行するご利用者のログインIDを入力し、「ID確認」ボタンをクリックしてください。

ログインID ID確認

戻る

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・問い合わせ

■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。

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
標準 大 极大

パスワード再発行

パスワードを忘れた場合、登録しているログインIDの入力欄「ID確認」ボタンをクリックしてください。
アカウント登録時に設定した秘密の質問にご回答頂き、「メール送信」ボタンをクリックしてください。

ログインID

基本情報登録時に設定した秘密の質問と答えを入力してください。

秘密の質問 東芝の番号

秘密の質問 答え

メール送信 戻る

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・問い合わせ

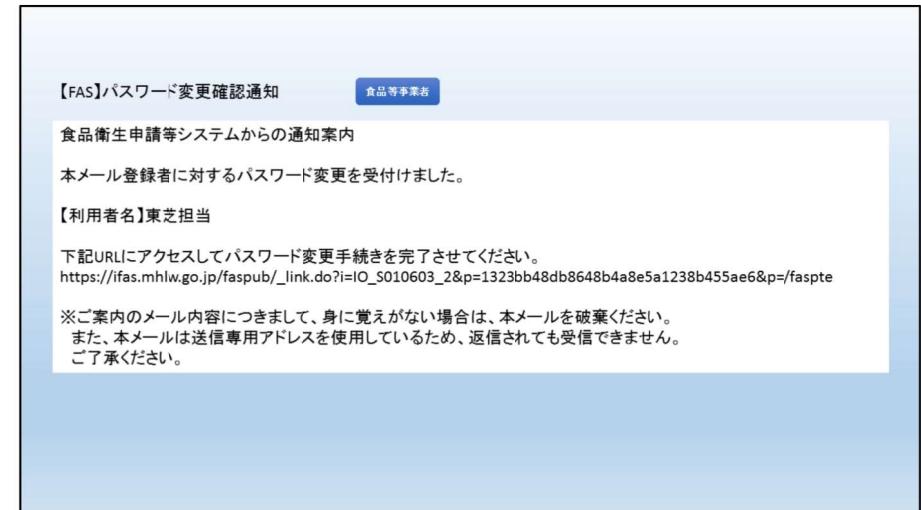
■パスワードを忘れた場合(秘密の質問と回答)

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。 ↗

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
標準 大 小

パスワード再設定

変更前のパスワード（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てください。

ログインID: tanto@tjsys.co.jp
再発行パスワード: (*****)
パスワード確認: (*****)

再発行

厚生労働省 (法人番号 600001207001) 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・障害者・地域おこし隊

■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。

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

東芝情報システム株式会社/東芝担当 システムアーキテクト
本文へ
文字サイズの変更
標準 大 小

食品衛生申請等システム
The food hygiene application system
for licenses, export certificates and report of food safety

【メニュー】

営業許可・届出
・営業許可申請
・営業届出
・地位届出

食品リコール
・リコール情報の届出
・リコール情報の検索

マイアカウント管理
・プロフィール変更
・パスワード変更

システム概要及び監査指針案内
本年3月に改正された食品衛生法が施行し、我が国をとりくむ環境変化や国際化に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な集中審査への対応後、事業者による衛生管理者の向上、食による健康被害情報等の把握や対応を効率に行うことにより、国際競合的な食品取扱業者の健全な規制の整備、実施等に応じた監査許可・輸出制度や食品リコール情報の報告等の措置を講ずることとしている。

また、行政手続の電子化については、「日本行政開明令2016」（平成28年6月2日閣議決定）では、事業者の生産性向上を徹底的に実現するため、事業者目線で規制改革、行政手続きの最適化（「行政手続の電子化の徹底」、「同じ情報一貫化の原則」、「表式・様式の統一化」）、IT化を一連に進め新たな規制・制度改革手順を導入することとしている。これらのうち、特に監査の許認可など事業者負担の多い分野について、2020年までに行政手続コスト（事業者の作業時間）の20%以上削減を目標とするとしている。

食品安全の分野では、食品安全と管理の向上を目的として、食品等事業者による食品リコールへの対応の指導や、HACCP（ハサップ）による衛生管理制度化等を進めており、今後、食品リコール情報の一元化、情報発信（現在、食品リコール情報を一元的に管理するシステムが存在しない）、監査の効率化などを図ることとしている。これらに伴い、特に監査の許認可にて肉類における肉の輸出が増加している本邦およびナガ向にて肉類を輸出する際に必要な衛生證明発行業務の効率化への対応が求められ、これらに対応するため「食品衛生申請等システム」を開発する。

① 国際に利口様やからリコール情報を提供し、健全な保健を図ることができるシステムの構築を行う。
② 事業者側の申請や届出の申請形式を統一し、都道府県等が効率的に衛生管理を行うため、食品等事業者がWEBサイトから必要な共通事項の入力、審査の提出箇所までの申請書の実施及び認可の発行の電子化を行わ。

③ 衛生證明書発行業務の効率化への対応が求められる、これらに対応するため「食品衛生申請等システム」を開発する。

お知らせ
最新
過去
1~1件目/1件中
結果登録日
タイトル

■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(プロファイル変更)

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)

【FAS】基本情報変更通知

食品等事業者 管轄保健所 管轄自治体 * 事業者の住所、及び営業所の住所を管轄する自治体、保健所

食品衛生申請等システムからの通知案内

下記、食品等事業者の基本情報が変更されました。

【利用者名】東芝担当(変更)
【屋号、商号】東芝情報システム株式会社(変更)
【変更内容】
 ・会社名が変更されました。
 ・担当者_メールアドレスが変更されました。
 ・担当者_名が変更されました。

基本情報の変更に伴い、関連する食品等事業者から申請、届出されている情報に対して、
変更内容が反映されています。

内容をご確認ください。特に法人番号、申請者の氏名、営業施設の所在地に変更がある場合は、
新規手続が必要な可能性があります。

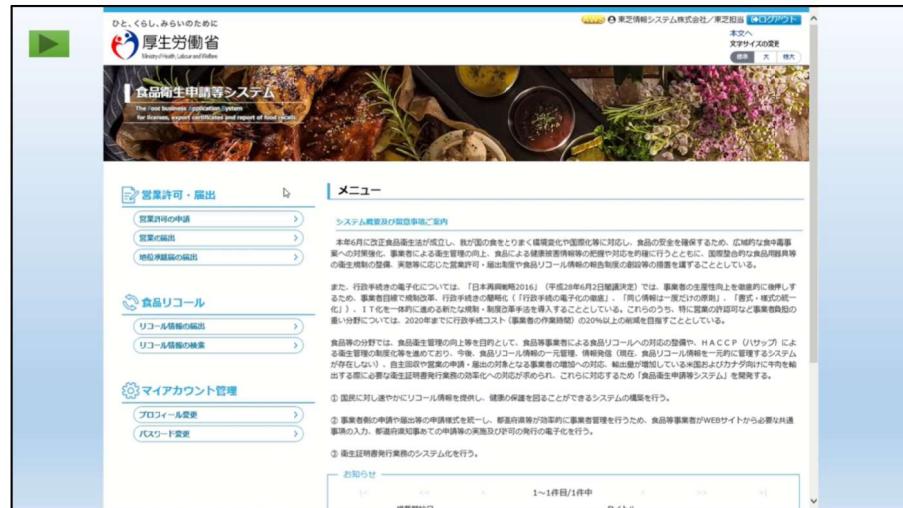
※本メールは送信専用アドレスを使用しているため、返信されても受信できません。
ご了承ください。

■ 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

登録番号	7020001073920
氏名	東芝情報システム株式会社
フリガナ	トウシ(ジョウ)ホウシスチム
法人の代表者の氏名	東芝代表
フリガナ	トウシ(ダイ)ヒヨウ
生年月日	1960-01-11
郵便番号	2108540
住所	神奈川県川崎市川崎区日進町1-53興和川崎東口ビル
電話番号	044-246-2222
fax番号	044-246-2223
電子メールアドレス	ceo@qsys.co.jp
提出者情報	
氏名	東芝担当
フリガナ	トウシ(サク)タント

■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。

This screenshot shows the 'New Application' (新規提出) button in the center of the page, which is used to start a new application process.

■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。

This screenshot shows the 'Toshiba Food (Nagoya Store)' information highlighted in yellow, indicating copied data. The 'Copied' (コピー) button is also visible.

■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。

新規登録情報
名称、屋号又は路号 東芝食品（名古屋店）
フリガナ トウシフード（ナゴヤテン）
郵便番号 4510064 [住所検索]
郵便局名 開け
市町村名 東芝食品名古屋店
町域 名西
番地等 2-33-10
マシンコネクション名 東芝名古屋ビル会館
電話番号 050-3191-0669
ファクシミリ番号 052-523-9231
電子メールアドレス nagoya@tjsys.co.jp
営業車の自動車登録番号
主として取り扱う商品又は業務用（自由記入） 761226 コーヒー飲料 [選択] [クリア]
主として取り扱う商品又は業務用（自由記入） 飲料全般
業態 自動販売機
自動販売機の型番 TSB-NAGOYA-001
使用水の種類 水道水
水質検査の結果
■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)
■届出中の情報から、名古屋店の情報を変更後、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。

登録番号	ステータス	提出年月日	名称、屋号又は路号	郵便番号
NIF20200000000058	審査中 (受理待)	2020-01-22	東芝食品（さいたま店）	3300835 埼玉県さいたま市大宮
NIF20200000000059	候補 (受理待)	2020-01-22	東芝食品（名古屋店）	4510064 愛知県名古屋市西区名

■許可営業施設を選択した届出(届出営業施設一覧画面)
「新規登録」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。

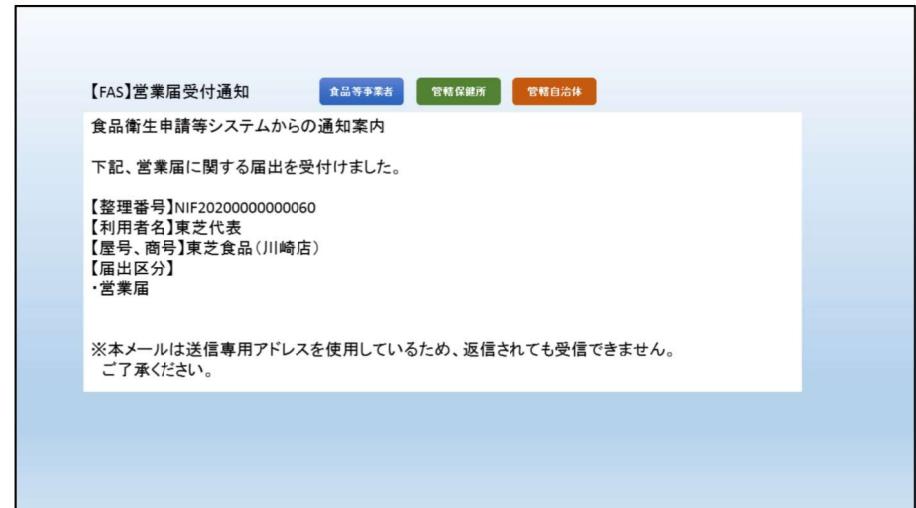
その後、必要な情報を入力し、確認画面を経て、登録を実施すると、整理番号が発番され情報が登録されます。

■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できます。

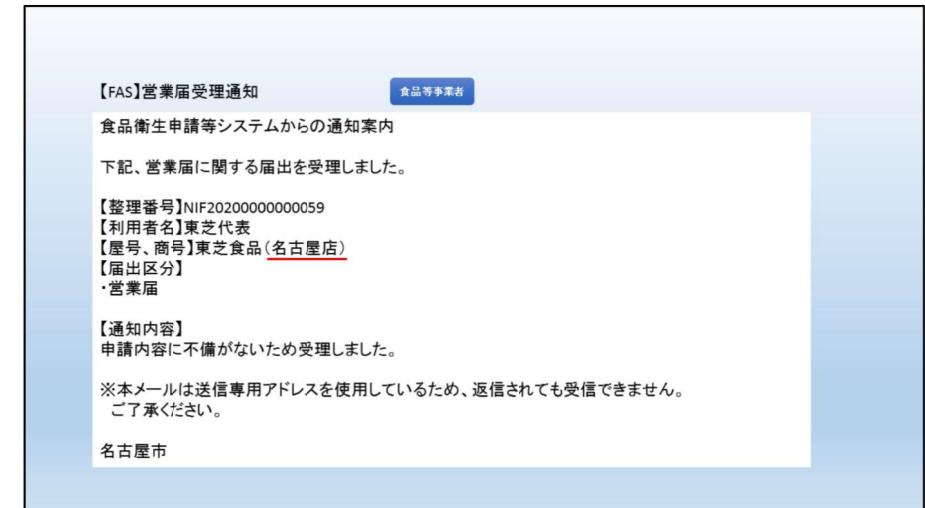
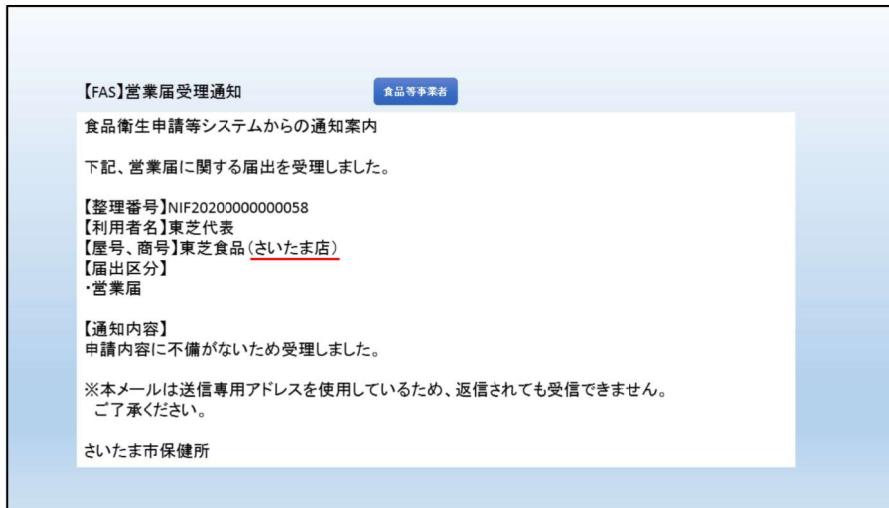


■営業届受付通知

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。



■ 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。

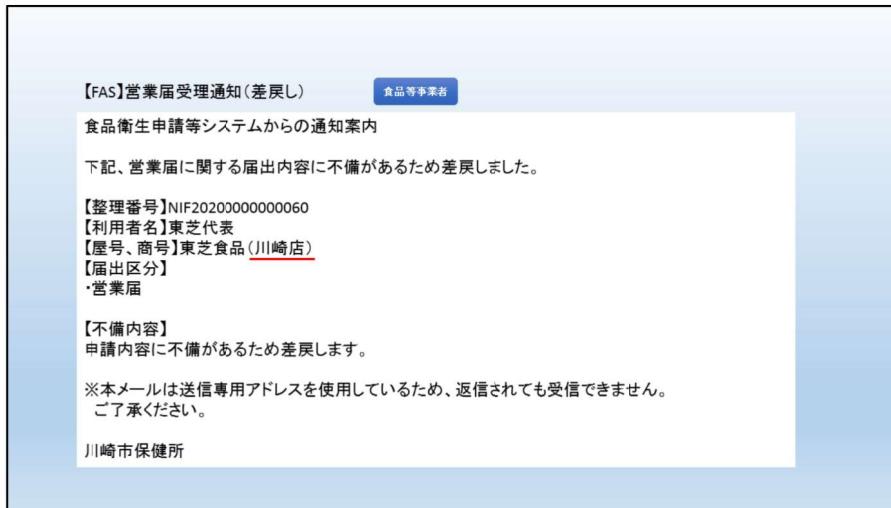
受理された場合は、営業届受理通知が食品等事業者へ送付されます。
※こちらは、さいたま店の届出が受理された場合のイメージとなります。 ✓



■ 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。 ✓

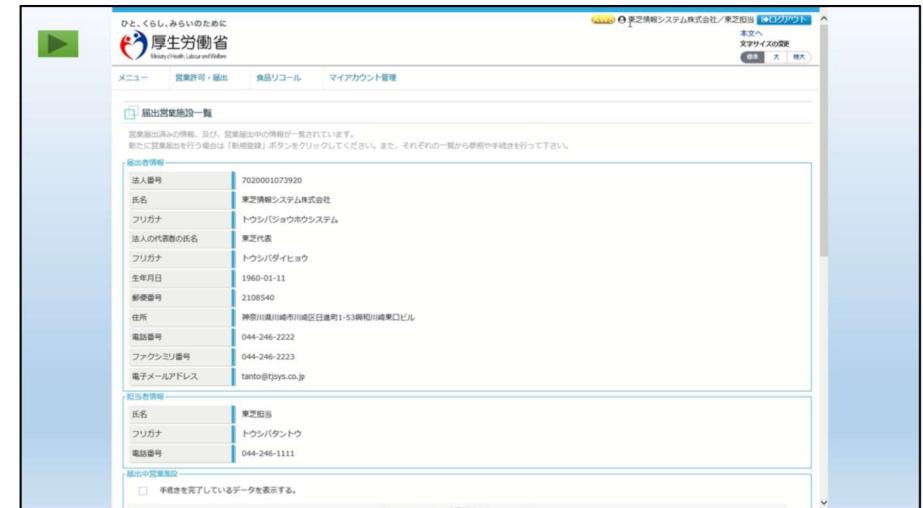




■ 営業届出の受理及び差戻し

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・屋号又は商号	郵便番号
NIF20200000000060	修正待	2020-01-22	東芝食品（川崎店）	2120013 神奈川県川崎市幸区程

名称・屋号又は商号	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袋町1-318番2号ビル2階	048-631-1048
東芝食品（名古屋店）	4510064	愛知県名古屋市西区名西2-33-10東芝名古屋ビル6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、届出を取下げる場合は、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する場合は、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・屋号又は商号	郵便番号
NIF20200000000060	修正待	2020-01-22	東芝食品（川崎店）	2120013 神奈川県川崎市幸区程

名称・屋号又は商号	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袋町1-318番2号ビル2階	048-631-1048
東芝食品（名古屋店）	4510064	愛知県名古屋市西区名西2-33-10東芝名古屋ビル6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る場合は、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。

The screenshot shows two tables of submitted business license applications. The top table lists three entries with columns: Management Number, Status, Submission Date, Name/Address, and Application Number. The bottom table lists two entries with columns: Name/Address, Application Number, Location, and Phone Number.

管理番号	ステータス	届出年月日	名称、屋号又は店号	彭便番号
NIF2020000000058	受理済	2020-01-22	東芝食品（さいたま店）	3300835
NIF2020000000059	受理済	2020-01-22	東芝食品（名古屋店）	4510064
NIF2020000000060	取下げ済	2020-01-22	東芝食品（川崎店）	2120013

名前、屋号又は店号	彭便番号	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袋町1-318番2号ビル2階	048-631-1048
東芝食品（名古屋店）	4510064	愛知県名古屋市西区名西2-33-10東芝名古屋ビル4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。

The screenshot shows a confirmation message for a submitted business license application. It includes the application number, user name, establishment name, location, and phone number. A note at the bottom states that the recipient is a dedicated address and cannot be replied to.

【FAS】営業届受付通知(取下げ)
 食品等事業者 管轄保健所 管轄自治体

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取り下げました。

【整理番号】NIF2020000000060
 【利用者名】東芝代表
 【屋号、商号】東芝食品（川崎店）
 【届出区分】
 ・営業届

※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。

■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、

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

メニューリサイクル・届出食品リコールマイカウント管理

回収事業新規登録

新たに食品リコール情報を登録します。登録した内容は、管轄の保健所、都道府県保健本部から厚生労働省に報告されて公開されます。

食品のリコール情報を入力して「確認」ボタンをクリックしてください。

提出者（食品安全法に基づく製造業または販売業者）情報

法人番号	7020001073920	届出年月日	2020-01-27
氏名	東芝情報システム株式会社	フリガナ	トウシバジョウホウシステム
郵便番号	2108540	市区町村	川崎市川崎区
都道府県	神奈川県	番地等	1-53奥和川崎東口ビル
町域	日進町	電話番号	044-246-2222
電話番号	044-246-2222	電子メールアドレス	ceo@tjsys.co.jp
回収等の委託有無			

委託等を受けた者情報

法人番号	[Redacted]	フリガナ	[Redacted]
氏名	[Redacted]	選択	[Redacted]
郵便番号	[Redacted]	市区町村	[Redacted]
都道府県	未選択	番地等	[Redacted]
町域	[Redacted]	電話番号	[Redacted]
電話番号	[Redacted]	電子メールアドレス	[Redacted]
製造所又は加工所情報			
法人番号	[Redacted]	所在地	[Redacted]

■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。

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

メニューリサイクル・届出食品リコールマイカウント管理

回収事業新規登録

新たに食品リコール情報を登録します。登録した内容は、管轄の保健所、都道府県保健本部から厚生労働省に報告されて公開されます。

食品のリコール情報を入力して「確認」ボタンをクリックしてください。

提出者（食品安全法に基づく製造業または販売業者）情報

法人番号	7020001073920	届出年月日	2020-01-22
氏名	東芝情報システム株式会社	フリガナ	トウシバジョウホウシステム
郵便番号	2108540	市区町村	川崎市川崎区
都道府県	神奈川県	番地等	1-53奥和川崎東口ビル
町域	日進町	電話番号	044-246-2222
電話番号	044-246-2222	電子メールアドレス	ceo@tjsys.co.jp
回収等の委託有無			

委託等を受けた者情報

法人番号	5010401059636	フリガナ	トウシバブツリュウ
氏名	東芝情報システム株式会社	選択	[Redacted]
郵便番号	1900012	市区町村	[Redacted]
都道府県	東京都	番地等	1-36-3 東芝立川ビル2階
町域	立川市	電話番号	042-522-1661
電話番号	042-522-1661	電子メールアドレス	butsuryu@tjsys.co.jp
製造所又は加工所情報			
法人番号	1010401147818	所在地	[Redacted]

■リコール情報の登録

入力ガイドを参照して、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」の一般公開サイトにて情報公開され「公開済」となります。



■回収事業公表通知

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「公開回収事業検索」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、

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

メニュー 許可申請・届出 食品リコール マイアカウント管理

回収事案検索

登録ステータス: 確認待 公開待 公開済 取下げ済 修正済

検索年月日:

整理番号:

食品等の一般名: [選択] [クリア]

商品名:

回収の理由: 食品衛生法違反 食品表示法違反 食品衛生法違反のおそれ 食品表示法違反のおそれ

健康への危険性の程度: 未設定 CLASS I CLASS II CLASS III

管轄自治体名: [選択] [管轄保健所名] [未選択]

委託者を受けた者名: [製造所又は加工所]

委託者を受けた者名: [選択] [委託者法人番号]

検索 クリア 戻る

検索結果

登録ステータス	健康への危険性の程度	届出年月日	整理番号	食品等の一般名	商品名
確認待	未設定	2020-01-22	RCL202000002	紅茶	クラフトボス ミルクティー500ml入りペットボトル

[修正] [確定]

■経過報告及び最終報告時のステータス

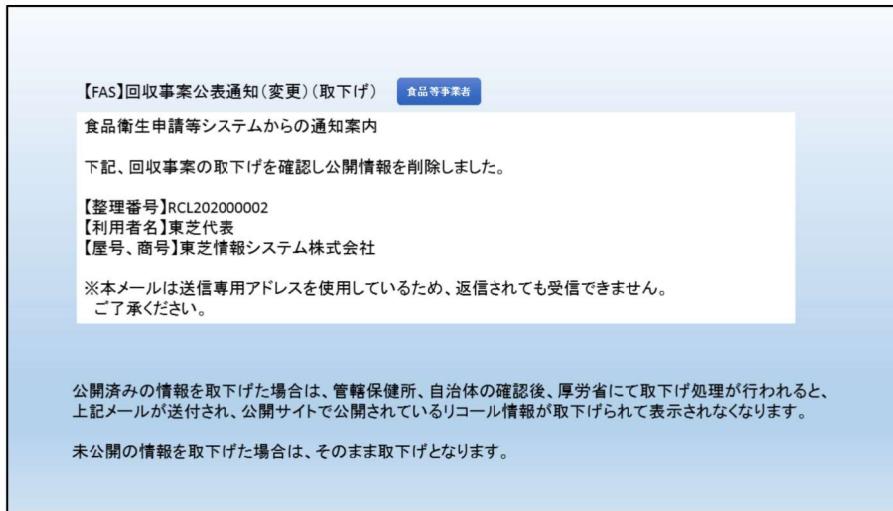
経過報告や最終報告を実施すると、ステータスは管轄保健所、自治体による「確認待」となります。

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。



■回収事業公表通知(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。

国際整合的な食品用器具・容器包装の 衛生規制の整備

食品衛生法等の一部を改正する法律の概要

(2018年6月13日公布)

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こととともに、国際整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

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を行うこととともに、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

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

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. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

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

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

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)

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) 5-2

器具・容器包装のポジティブリスト制度の導入

＜国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備＞

- 食品用器具・容器包装の安全性や規制の国際整合性の確保のため、規格が定まっていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等の禁止等を行い、安全が担保されたもののみ使用できることとする。

改正前

- 原則使用を認めた上で、使用を制限する物質を定める。

海外で使用が禁止されている物質であっても、直ちに規制はできない



改正後(ポジティブリスト制度)

- 原則使用を禁止した上で、使用を認める物質を定め、安全が担保された(リストに示す規格に適合するもの)のみ使用できる。
※合成樹脂が対象
- 器具・容器包装製造事業者が遵守すべき製造管理基準を定める。
※一般衛生管理は全ての製造事業者
- 事業者間の適切な情報伝達を定める。※合成樹脂製が対象

改正前の規制にポジティブリスト制度を上乗せして規制
(改正前の規制は、引き続き、遵守が必要)

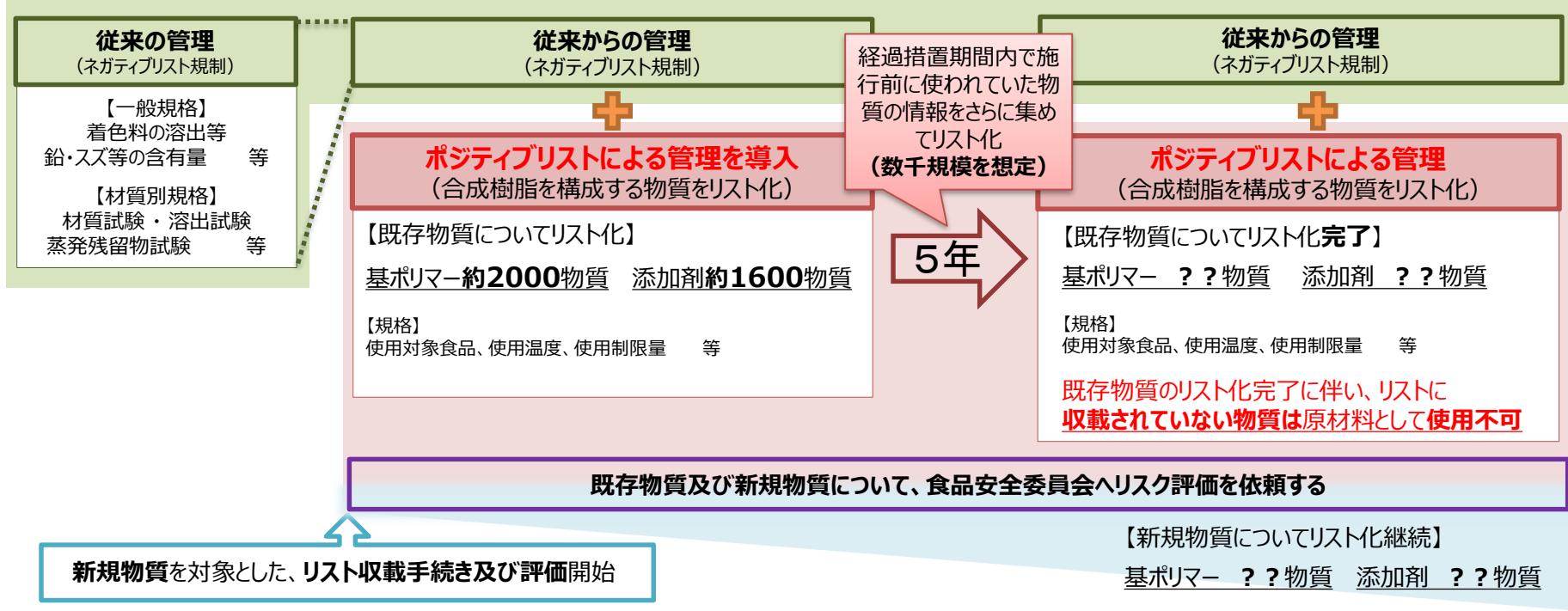
食品用器具及び容器包装のポジティブリスト制度について

改正食品衛生法第18条の第3項（ポジティブリスト）に基づく規格の設定

【施行前】

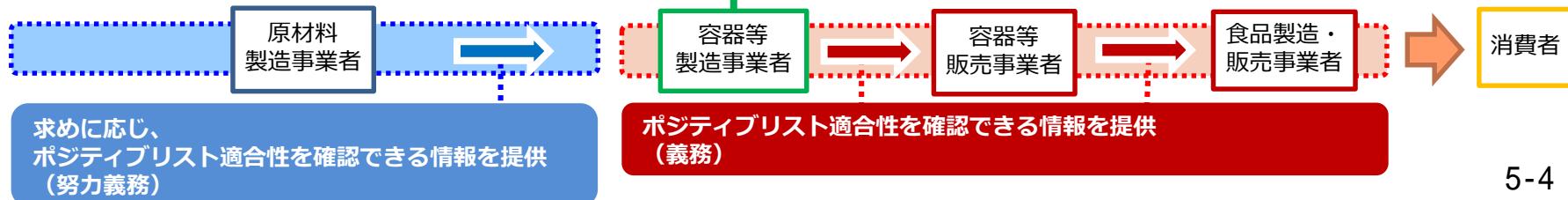
【施行後】 (2020/06/01以降)

【完全施行後】 (2025/06/01以降)



改正食品衛生法第50条の3（製造管理）及び4（情報伝達）に基づく運用の実施

製造管理規範（GMP）による製造管理の制度化
*原材料の確認 *製品の規格基準への適合情報の提供 *製造の記録の保存



食品衛生法改正条文(器具・容器包装の規格、おそれのない量)

第18条（第3項を新設）

③ 器具又は容器包装には、成分の食品への溶出又は浸出による公衆衛生に与える影響を考慮して政令で定める材質の原材料であって、これに含まれる物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を除く。）について、当該原材料を使用して製造される器具若しくは容器包装に含有されることが許容される量又は当該原材料を使用して製造される器具若しくは容器包装から溶出し、若しくは浸出して食品に混和することが許容される量が第一項の規格に定められていないものは、使用してはならない。

ただし、当該物質が人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める量を超えて溶出し、又は浸出して食品に混和するおそれがないように器具又は容器包装が加工されている場合（当該物質が器具又は容器包装の食品に接触する部分に使用される場合を除く。）については、この限りでない。

施行期日政令(令和元年政令第121号)

食品衛生法等の一部を改正する法律の施行期日は令和2年6月1日とし、同法附則第1条第3号に掲げる規定の施行期日は令和3年6月1日とする。

政令で定める材質について

- 食品用器具・容器包装には、ガラス、合成樹脂、紙、ゴム等の材質が使用されており、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、材質別規格が定められているところ。
- 次の理由から、ポジティブリスト制度の対象となる材質は、まずは合成樹脂とされた。
 - ①様々な器具及び容器包装に幅広く使用され公衆衛生に与える影響を考慮すべきこと
 - ②欧米等の諸外国においてポジティブリスト制度の対象とされていること
 - ③事業者団体による自主管理の取組の実績があること



食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)

(法第18条第3項の材質)

第1条 食品衛生法第18条第3項の政令で定める材質は、
合成樹脂とする。

「合成樹脂」の範囲

合成樹脂の分類(概要)

	熱可塑性あり	熱可塑性なし
プラスチック	熱可塑性プラスチック 例)ポリエチレン、ポリスチレン	熱硬化性プラスチック 例)メラミン樹脂、フェノール樹脂
エラストマー	熱可塑性エラストマー 例)ポリスチレンエラストマー、 スチレン・ブロック共重合体	ゴム(熱硬化性エラストマー) 例)ブタジエンゴム、ニトリルゴム

- 「ゴム」は「熱可塑性を持たない高分子の弾性体」とし、合成樹脂とは区別する。
- 「ゴム」を除く部分については合成樹脂として取り扱い、ポジティブリスト制度の対象とする。



施行通知(令和元年11月7日 生食発1107第1号)

3 器具又は容器包装に関する事項

- ポジティブリスト制度の対象となる政令で定める材質について(施行令第1条関係)
 - (略)
 - 「合成樹脂」には、熱可塑性を持たない弾性体であるゴムは含まないこと。

人の健康を損なうおそれのない量について

改正食品衛生法第18条第3項のただし書きの規定により、合成樹脂の器具、容器包装の食品に接触しない部分に使用される物質は、人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて溶出や浸出して食品に混和しないように加工されている場合は、ポジティブリストに収載された物質以外のものも使用可能とされている。

- 食品安全委員会の食品健康影響評価を踏まえ、薬事・食品衛生審議会で審議した結果、人の健康を損なうおそれのない量として、厚生労働大臣が定める量は、 0.01mg/kg 食品とする。この場合、食品中濃度 0.01mg/kg は、食品擬似溶媒中濃度として 0.01mg/L と考えて差し支えない。



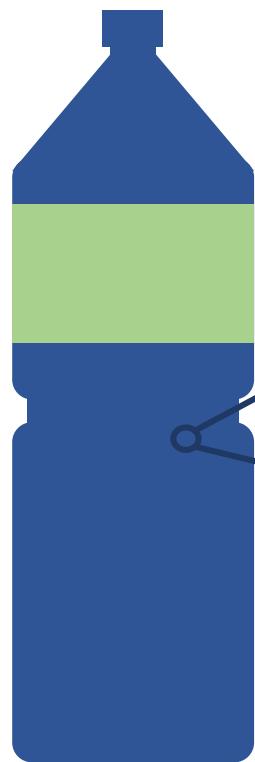
- なお、おそれのない量以下であっても遺伝毒性の懸念がある場合は、人の健康を損なうおそれがあるため使用できない。
- ※ おそれのない量を超える場合は、ポジティブリストに収載する必要がある。

ポジティブリスト制度における規格(全体)

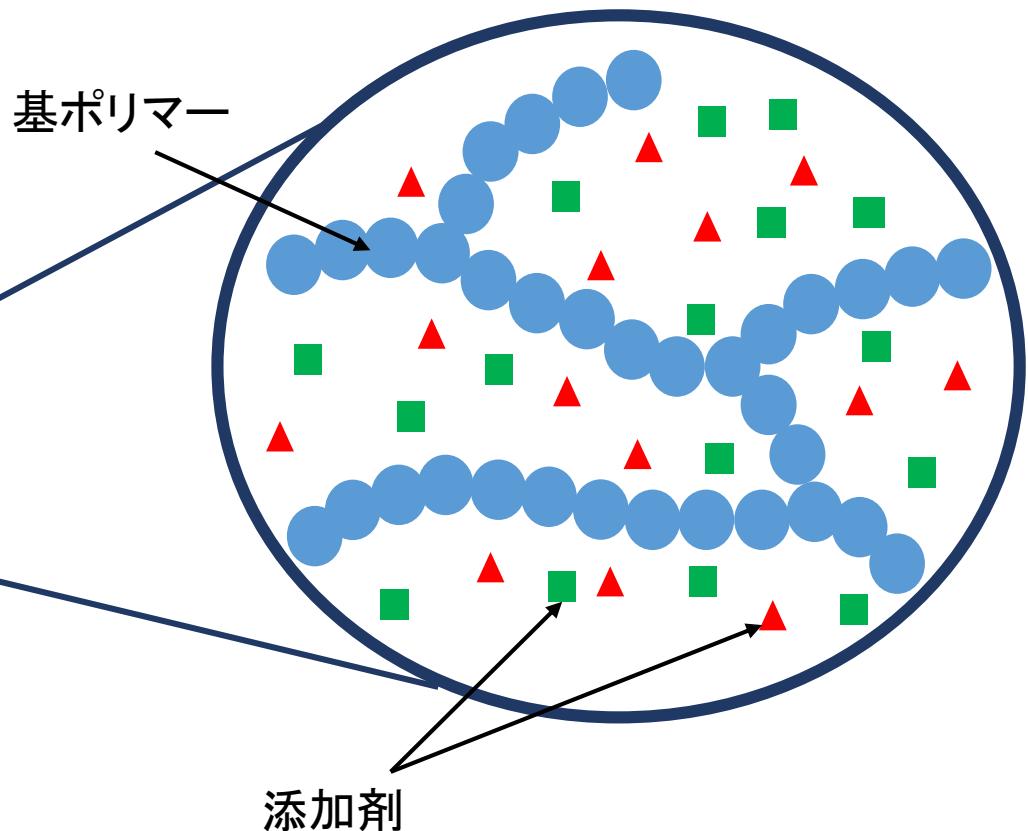
- 対象物質を食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の別表第1に規定する。
- 対象物質を以下のものとする。
 - ・ 合成樹脂の基本を成すもの(**基ポリマー**:別表第1第1表)
 - ・ 合成樹脂の物理的又は化学的性質を変化させるために最終製品中に残存することを意図して用いられる物質(**添加剤等**:別表第1第2表)
- 以下のものは対象外とする。
 - ・ 最終製品中に残存することを意図するものではないもの(触媒、重合助剤等)
※これらのものについても、従前からの規格への遵守は必要
- 基ポリマーの規格としては、使用できる「食品区分」、「最高温度」を規定している(個別の特有の規格については、特記事項で規定)。また、それぞれの基ポリマーにその特性や使用実態を踏まえて、「合成樹脂区分」を設定している。
- 添加剤の規格としては、基ポリマーの合成樹脂区分に応じた添加量を合成樹脂区分使用制限(%)として規定している。

合成樹脂製器具・容器包装の原材料

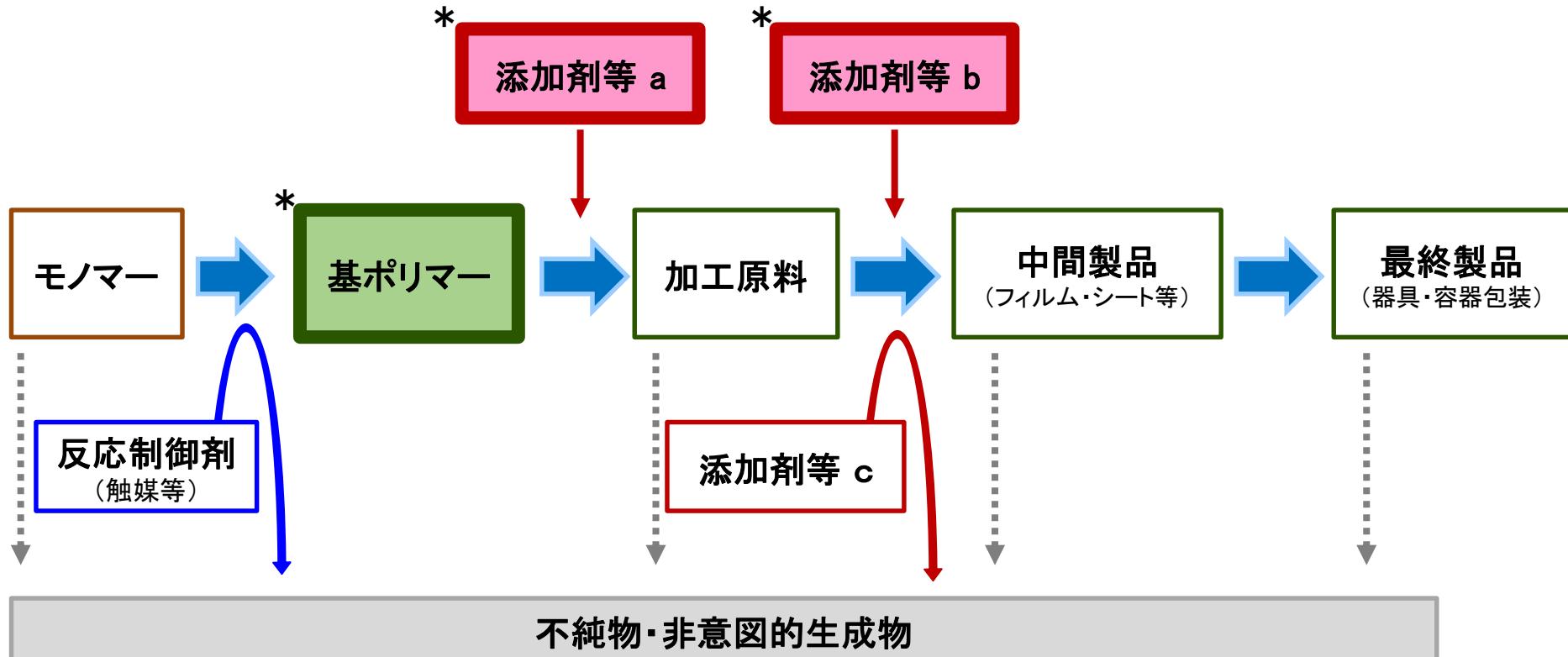
器具・容器包装(最終製品)



器具・容器包装を構成する物質(原材料)



ポジティブリストで規格を設定する物質



ポジティブリストに収載する物質の範囲

- 最終製品に残存することを意図して用いられる物質をポジティブリストに収載
- 最終製品に残存することを意図しない物質はポジティブリストの対象としない。

※不純物・非意図的生成物は従前の管理方法(ネガティブリスト規制)で管理する。

〔【一般規格】着色料の溶出、鉛・スズ等の含有量 等〕
〔【材質別規格】材質試験・溶出試験、蒸発残留物試験 等〕

ポジティブリストの形式

別表第1 第1表 基ポリマー

(例) 33. ポリアクリルニトリル 告示の改正の際、「通し番号」は変更しない

基ポリマーごとに「合成樹脂区分」を設定する

通し番号	物質名	食品区分					最高温度	合成樹脂区分	特記事項
		酸性食品	油脂及び脂肪性食品	乳・乳製品	酒類	その他の食品			
1	アクリル酸メチル・アクリロニトリル・メタクリル酸共重合体	○	○	○	○	○	I	3	
2	アクリル酸メチル・アクリロニトリル・メタリルスルホン酸のナトリウム塩共重合体	○	○	○	○	○	II	3	
3	アクリロニトリル・酢酸ビニル共重合体	○	○	—	○	○	II	3	
4	アクリロニトリル単独重合体	○	○	○	○	○	I	1	

特有の規格については、特記事項で規定する。

添加剤等の使用量の制限は、基ポリマーの合成樹脂区分ごとに設定される。
使用量の制限は、基ポリマー、添加剤を含む合成樹脂全体に対する割合(重量%)で表す。

別表第1 第2表 添加剤等

通し番号	物質名	合成樹脂区別使用制限 (%)							特記事項
		合成樹脂区分1	合成樹脂区分2	合成樹脂区分3	合成樹脂区分4	合成樹脂区分5	合成樹脂区分6	合成樹脂区分7	
1	亜塩素酸のナトリウム塩	—	0.03	0.03	—	—	—	—	
2	アクリルアミド・ジアリルアミンを主な構成成分とする重合体	10	10	10	—	4.2	4.2	—	

食品衛生法改正条文(器具・容器包装製造事業者における製造管理)

第50条の3(第52条) (新設)

厚生労働大臣は、器具又は容器包装を製造する営業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。

- 一 施設の内外の清潔保持その他一般的な衛生管理に関すること。
- 二 食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な適正に製造を管理するための取組に関すること。

】 食品衛生法施行規則(省令)
で規定

①一般衛生管理

②適正製造管理(GMP)

② 器具又は容器包装を製造する営業者は、前項の規定により定められた基準(第18条第3項に規定する政令で定める材質以外の材質の原材料のみが使用された器具又は容器包装を製造する営業者にあっては、前項第1号に掲げる事項に限る。)に従い、公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

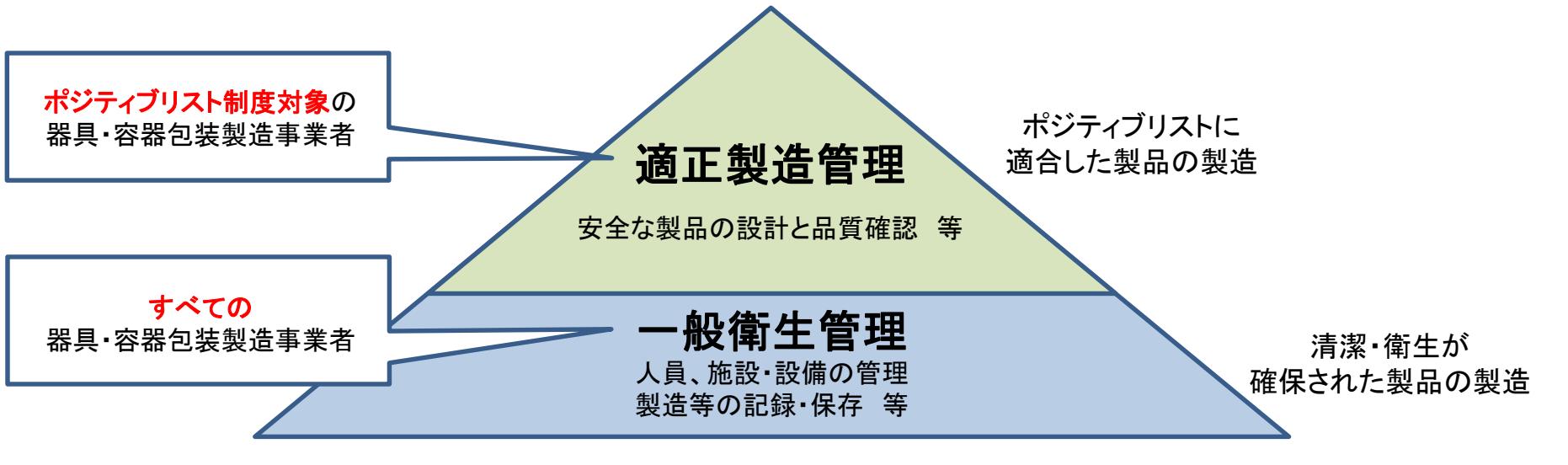
】 ①一般衛生管理は全ての製造業者、
②GMPは、合成樹脂製器具・容器
包装製造業者のみ

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。

器具・容器包装製造事業者における製造管理(概要)

器具・容器包装製造事業者は、製造管理に関する省令で定められた基準に従い、公衆衛生上必要な措置を講じることが必要

<製造管理に関する省令の概要>



- 「食品用器具及び容器包装の製造等における安全性確保に関する指針(ガイドライン)」(平成29年7月10日付け生食発0710第14号)に沿って定めたもの
- 器具又は容器包装を製造する営業者は、取り扱う製品及びその使用方法等に応じた製造管理を行う
- 「食品用器具及び容器包装の製造等における安全性確保に関する指針(ガイドライン)」を踏まえて事業者団体が作成した手引書を厚生労働省のホームページに掲載している https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_05148.html

食品衛生法改正条文(事業者間の適切な情報伝達)

第50条の4(第53条) (新設)

第18条第3項に規定する政令で定める材質の原材料が使用された器具又は容器包装を販売し、又は販売の用に供するために製造し、若しくは輸入する者は、厚生労働省令で定めるところにより、その取り扱う器具又は容器包装の販売の相手方に対し、当該取り扱う器具又は容器包装が次の各号のいずれかに該当する旨を説明しなければならない。

- 一 第18条第3項に規定する政令で定める材質の原材料について、同条第1項の規定により定められた規格に適合しているもののみを使用した器具又は容器包装であること。
- 二 第18条第3項ただし書に規定する加工がされている器具又は容器包装であること。

② 器具又は容器包装の原材料であって、第18条第3項に規定する政令で定める材質のものを販売し、又は販売の用に供するために製造し、若しくは輸入する者は、当該原材料を使用して器具又は容器包装を製造する者から、当該原材料が同条第1項の規定により定められた規格に適合しているものである旨の確認を求められた場合には、厚生労働省令で定めるところにより、必要な説明をするよう努めなければならない。

合成樹脂製器具・容器包装を販売、製造、輸入する事業者の情報伝達(義務規定)



食品衛生法施行規則で規定

合成樹脂製器具・容器包装の原材料を販売、製造、輸入する事業者の情報伝達(努力規定)



食品衛生法施行規則で規定

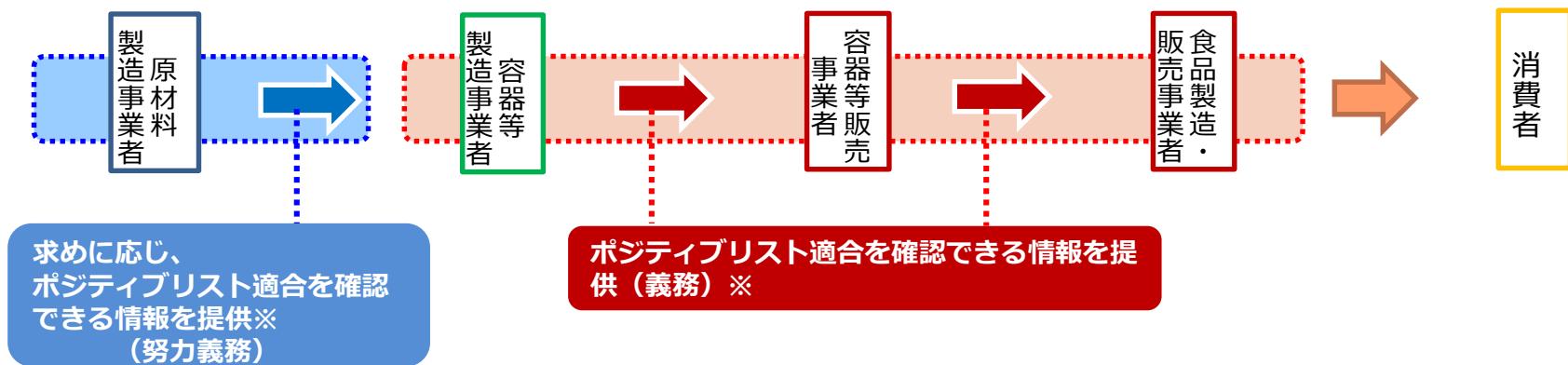
事業者間の適切な情報伝達(概要)

合成樹脂製の器具又は容器包装並びにその原材料がポジティブリストに適合していることが確認できる情報が、事業者間で伝達されることが必要

<情報伝達に関する省令の概要>

- 説明する事項は、説明対象を特定する情報及びポジティブリストに適合していることが確認できる情報
- 事業者間で情報伝達のための体制を整える

- 情報を伝達する方法は特段定めないが、営業者における情報の記録又は保存等により、事後的に確認する手段を確保する必要がある
(例えば営業者間の契約締結時における仕様書等、入荷時の品質保証書等、業界団体の確認証明書等の活用も可能)
- 経過措置期間中については、当該製品が経過措置の対象であることを説明(方法は特段定めない)することでポジティブリストへの適合性等の確認に資する情報の伝達に代えることが可能。



経過措置期間中(令和7年5月末まで)の情報伝達について

＜厚生労働省告示第百九十六号(抜粋)＞

(略)この告示の適用の日前に販売され、販売の用に供するために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている器具又は容器包装と同様のもの(※)が同日から起算して五年を経過する日までの間に販売の用に供するために製造され、若しくは輸入される場合、それに使用される食品衛生法施行令第一条に規定する材質の原材料であって、これに含まれる物質については、この告示による改正後の食品、添加物等の規格基準の別表第一に掲げられているものとみなすことができる。

※「同様のもの」とは

告示の適用の日前に販売され、販売の用に供するために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている器具又は容器包装に使用されていた物質(合成樹脂の原材料に限る。)をその使用されていた範囲内で使用して製造又は輸入された器具又は容器包装をいう。

経過措置期間中の情報伝達の考え方

経過措置の規定に基づき、営業者は、食品衛生法第50条の4に規定されるポジティブリストの適合に関する情報伝達に当たり、取り扱う製品が施行日より前に製造等されていた器具又は容器包装と「同様のもの」であることを説明することとなる。

参考

- 厚生労働省ウェブサイト(器具・容器包装)

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/kigu/index.html

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

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収集制度の創設

1. 健康食品については、これまで、以下のような健康被害事案が発生。

「プエラリア・ミリフィカ」を含む健康食品には、女性ホルモン様作用をもつ成分等が含まれているが、適切でない摂取目安量が設定されること等により健康影響が生じていた(5年間で223事例。月経不順など)。

しかし、現行の食品衛生法では、健康食品による健康被害情報の収集が法的に制度化されていなかったため、法的措置を講じるに足る必要十分な情報収集等ができなかった。

※ 食品衛生法では、① 有害・有毒物質を含むことが自明の場合(第6条)

② 食経験が全くない、あるいは通常の摂取方法と異なる方法で喫食させる場合(第7条)

には、販売等を禁止することができることとなっているものの、これらの条文が適用できない場合がある。

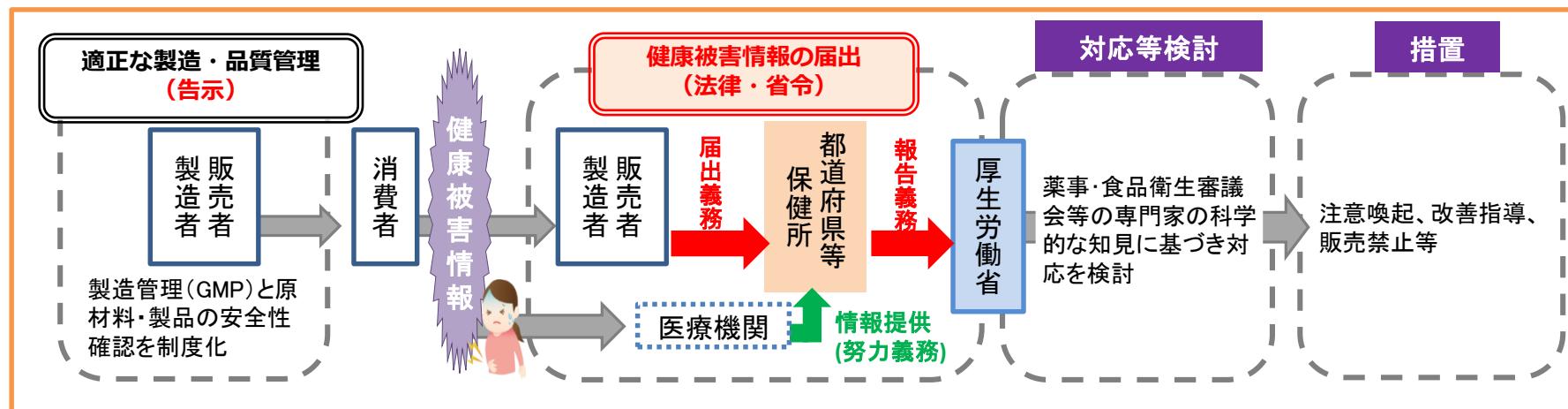
※ プエラリア・ミリフィカは、マメ科のクズと同属の多年生つる植物で、タイ全土に広く分布している。塊根に強い女性ホルモン様作用のある成分が含まれている。「豊胸に良い」「肌に良い」などの効果が期待できるとされていた。

2. そのため、昨年の通常国会において、食品衛生法を改正。以下の制度を導入。(令和2年6月1日施行)

特別の注意を必要とする成分等(厚生労働大臣が指定。「指定成分等」)を含む食品について、

・食品事業者等は、健康被害があった場合には、その情報を都道府県等に届け出る(都道府県等は届出があった場合には、厚労大臣に報告)。

・食品事業者等に、適正な製造管理・品質管理の遵守を求める。



指定成分等含有食品の新たな衛生管理等

○指定成分等

令和元年5月20日に開催した薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会(以下「新開発食品調査部会」という。)において、以下の指定成分等(4品目)を取りまとめ、令和2年3月27日に告示。

- 1 プエラリア・ミリフィカ
- 2 コレウス・フォルスコリー
- 3 ドオウレン
- 4 ブラックコホシュ

○適正製造規範(GMP)の導入

指定成分等含有食品に関する製造・品質管理を徹底させる。

令和元年7月1日に開催した新開発食品調査部会において、厚生労働科学研究を踏まえた、以下のGMPの必要項目案を取りまとめ、令和2年3月27日告示。

<GMPの項目>

- ・総括管理者、製造／品質管理責任者
- ・製品標準書
- ・管理基準書、手順書等の作成
- ・原材料の製造／品質管理
- ・製品の製造／品質管理
- ・出荷管理
- ・バリデーション
- ・変更／逸脱の管理
- ・製品の品質に関する情報
- ・自己点検
- ・文書及び記録の管理

(指定成分等含有食品)

第8条 食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したもの(第3項及び第64条第1項において「**指定成分等**」といふ。)を含む食品(以下この項において「**指定成分等含有食品**」といふ。)を取り扱う営業者は、その取り扱う指定成分等含有食品が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報を得た場合は、当該情報を、**厚生労働省令で定めるところ**により、遅滞なく、都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長(以下「**都道府県知事等**」といふ。)に届け出なければならない。

- ② 都道府県知事等は、前項の規定による届出があつたときは、当該届出に係る事項を厚生労働大臣に報告しなければならない。
- ③ 医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者は、指定成分等の摂取によるものと疑われる人の健康に係る被害の把握に努めるとともに、都道府県知事等が、食品衛生上の危害の発生を防止するため指定成分等の摂取によるものと疑われる人の健康に係る被害に関する調査を行う場合において、当該調査に關し必要な協力を要請されたときは、当該要請に応じ、当該被害に関する情報の提供その他必要な協力をするよう努めなければならない。

○健康被害等の情報収集・届出

令和元年7月1日に開催した新開発食品調査部会において、以下の情報収集体制、届出範囲、届出項目、届出時期等について取りまとめ、令和2年3月27日に省令公布。

<情報収集体制>

- ・食品等事業者の都道府県知事等への届出は、指定成分等含有食品の表示内容に責任を有する者を通じて行うことが可能。

<届出項目>

- ①情報を得た日、②製品名、③指定成分等の含有量、④健康被害を受けた者の性別・年齢等、
⑤健康被害を受けた者の受診情報、⑥診断結果、⑦服用薬、⑧その他必要な情報

※ なお、施行通知において「届出範囲」(①症状の重篤度にかかわらず、当該指定成分等含有食品による健康被害と疑われるもの、②当該指定成分含有食品について、健康被害を生じさせるおそれがある旨の情報)や「届出期限」(死亡を含む重篤な場合は15日、その他の場合は30日を一つの目安とすること)について通知予定。