

営業届出制度がスタートします



食品衛生法が改正されたことにより、令和3年6月1日から、新たに営業届出制度が始まります。該当する営業を行っている事業者の方は、保健所へご相談、お問い合わせ下さい。

届出の対象となる業種（詳しくは裏面をご覧ください）

✓ 販売業

- ▶ 冷蔵又は冷凍などの温度管理が必要な食品の流通、販売

例えば・・・

魚介類販売業（包装品の仕入れ、販売のみ）、食肉販売業（包装品の仕入れ、販売のみ）、乳類販売業、食品の冷凍又は冷蔵業（倉庫業）

- ▶ 野菜・果物販売業、米穀類販売業

- ▶ 消費期限表示がされた食品の販売業

例えば・・・

弁当販売、そうざい、調理パン等の販売業

✓ 製造業

- ▶ 許可業種以外の食品の製造加工業

例えば・・・

いわゆる健康食品の製造・加工業、海藻製造・加工業、調味料製造・加工業

- ▶ 合成樹脂製の食品用器具、容器包装製造業

✓ その他

- ▶ コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置のもの）

- ▶ 集団給食施設（1回20食程度以上の提供がある施設）（委託給食を除く）



やるべきことは？

- ① 新しく営業を始める際に、保健所に届出を行う（手数料不要）

ポイント 令和3年5月31日以前から営業している業者は、令和3年11月30日までに届出を行う（手数料不要）

- ② 食品衛生責任者の設置（詳しくは裏面をご覧ください）

- ③ HACCPに沿った衛生管理の実施（詳しくは裏面をご覧ください）

お問い合わせ先：寝屋川市保健所 保健衛生課（食品衛生担当）

所在地：寝屋川市八坂町28番3号 電話番号：072—829—7721



届出の対象となる業種一覧（どの業種に該当するか不明な場合は保健所までお問い合わせください。）

番号	区分	業種	番号	区分	業種	番号	区分	業種
1	許可業種へ移行から届出	魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)	12	販売業	自動販売機による販売業(5 コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。)	20	製造・加工業	精穀・製粉業
2		食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)				21		製茶業
3		乳類販売業				22		海藻製造・加工業
4		冰雪販売業				23		卵選別包装業
5		コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)				24		その他の食料品製造・加工業
6	販売業	弁当販売業	15	製造・加工業	いわゆる健康食品の製造・加工業	25	その他	行商
7		野菜果物販売業				26		集団給食施設
8		米穀類販売業				16		器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)
9		通信販売・訪問販売による販売業				17		コーヒーの製造・加工業(飲料の製造を除く。)
10		コンビニエンスストア				18		農産物保存食料品製造・加工業
11		百貨店、総合スーパー				19		調味料製造・加工業
					28		露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	
					29		糖類製造・加工業	
							その他	

(令和2年12月17日時点)

上記の29業種のうち、次の場合は届出不要です。

- 「公衆衛生に与える影響が少ない営業」に該当する以下の営業を行う場合
 - 食品又は添加物の輸入をする営業
 - 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業
 - 容器包装食品のうち、常温で長期保存可能な食品の販売をする営業
 - 器具又は容器包装(合成樹脂製以外のもの)の製造をする営業
 - 器具又は容器包装の輸入又は販売をする営業
- 許可業種から届出業種へ移行するもので、令和3年5月末時点で許可を取得していた場合
- 農産物の生産者による採取業の範疇で行われる行為（例：自ら生産した青果物の販売や洗浄・根切り等の出荷前の調製行為）

届出対象の営業者に義務付けられる項目

1. 食品衛生責任者の設置

食品衛生責任者とは、施設において食中毒や食品衛生法違反を起こさないように、食品衛生上の管理運営を行う人物です。

✓ 食品衛生責任者になれる者とは？

- ▶ 調理師、製菓衛生師、栄養士等の資格を有する者
- ▶ **食品衛生責任者養成講習会**（※1）を受講し、食品衛生の知識を習得した人物
（※1）大阪府で開催している講習会の申込等の詳細は、「(公社)大阪食品衛生協会」のホームページをご覧ください。

2. HACCPに沿った衛生管理の実施

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

① HACCPに基づく衛生管理

② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

②の該当事業者は、各業界団体が作成した手引書(※2)に基づき、衛生管理計画を作成した上で、その計画に沿った衛生管理の実施や記録の作成、保存を行う必要があります。

(※2) 手引書は、厚生労働省HPから印刷できます。