

# 新たに食品に関する営業を始める方へ

## 営業届出の手引き

「許可業種」と「許可や届出が不要な業種」に該当しない営業については、営業を開始する前に、営業場所を所轄する保健所への届出が必要となります。

また、営業届出を行った施設については、HACCPに沿った衛生管理を実施する必要があります。

### 営業届出業種一覧

|    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 1  | 魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)                                   | 16 | コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)                          |
| 2  | 食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)                                     | 17 | 農産保存食料品製造・加工業                                  |
| 3  | 乳類販売業   | 18 | 調味料製造・加工業                                      |
| 4  | 冰雪販売業   | 19 | 糖類製造・加工業                                       |
| 5  | コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)                                    | 20 | 精穀・製粉業   |
| 6  | 弁当販売業   | 21 | 製茶業  |
| 7  | 野菜果物販売業   | 22 | 海藻製造・加工業                                       |
| 8  | 米穀類販売業  | 23 | 卵選別包装業   |
| 9  | 通信販売・訪問販売による販売業   | 24 | その他の食料品製造・加工業                                  |
| 10 | コンビニエンスストア  | 25 | 行商   |
| 11 | 百貨店, 総合スーパー   | 26 | 集団給食施設   |
| 12 | 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。) | 27 | 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。) |
| 13 | その他の食料・飲料販売業  | 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             |
| 14 | 添加物製造・加工業(食品衛生法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)         | 29 | その他  |
| 15 | いわゆる健康食品の製造・加工業   |    |  |

### 届出手続の留意点

- 届出に当たって手数料はかかりません。
- 手続き後に届出済証などの発行はありません。届出した控えが必要な方は、営業届出書に收受印を押したものを渡しますので、営業届を2通(提出用, 控え)用意して窓口に提出してください。
- 許可営業を行う業者が届出営業を行う場合は、営業許可の申請に加え、営業の届出も行う必要があります。
- 同じ施設で複数の届出が必要な行為を行う場合は、代表的な業種について届出が必要です。

この手引きは、営業届出書類の書き方等についてわかりやすく解説したものです。

ご不明な点やご相談は、保健所生活衛生課にお尋ねください。

柏市健康医療部 保健所生活衛生課 04-7167-1259

# 営業届出の手続

## 届出書類の提出

| 申請の際に用意する書類                | 留意点  |
|----------------------------|--|
| 営業届<br>1通<br>(控えが必要な場合は2通) | ①または②の方法で提出してください。<br>①食品衛生申請等システム(厚生労働省サイト)からオンライン申請。<br>『食品衛生申請等システム』で検索, もしくは次ページ下二次元コードをご利用ください。<br>②申請書に必要事項を黒のボールペンで記載のうえ提出。(鉛筆・消せるボールペン不可, 修正ペン等使用不可) |

## 届出後に必要なこと

- 営業許可とは異なり更新の手続は必要ありませんが、届出事項に**変更があった場合は変更の届出**, 営業を廃止した場合は**廃業の届出**が必要です。
- 営業するに当たっては、HACCP(ハサップ)に沿った**衛生管理**が必要になります。

# HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理


## HACCPとは

HACCP(ハサップ)とは原材料の入荷から最終製品を出荷するまでの各工程において、食中毒など健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理することで、製品の安全性を確保する衛生管理の方法で、原則として、すべての食品等事業者の皆様はHACCPに沿った衛生管理に取り組む必要があります。

## 取り組んでいただくこと

業種やその規模に応じて「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかの衛生管理を実施する必要があります。共通する実施手順は以下のとおりです。

- STEP① 「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。
- STEP② 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。
- STEP③ ①で定めた衛生管理計画に基づく**衛生管理の実施状況を記録し、保存**する。
- STEP④ 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、必要に応じて内容を見直す**。

| HACCPに基づく衛生管理   | HACCPの考え方を取り入れた衛生管理  |
|---|--|
| 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、 <b>計画を作成し、管理</b> を行います。<br>◆大規模事業者<br>◆と畜場【と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者】<br>◆食鳥処理場<br>【食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)] | 一般的な衛生管理を基本に、各事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した「 <b>手引書</b> 」を参考に衛生管理を行います。「手引書」はホームページで公表されています。<br>◆小規模な営業者等<br>(飲食店等の食品の調理を行う営業者等)<br>◆該当店舗での小売販売のみ等の届出業種 他<br><br><手引書> |

# 食品衛生責任者の設置

食品を取り扱う営業施設には、食品衛生責任者の設置が義務付けられています。食品衛生責任者とは、食品衛生についての知識を有し、施設の食品衛生管理を率先して行う方です。なお、複数の施設の食品衛生責任者を兼任することは、原則認められていません。

## 食品衛生責任者になることができる資格

- 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、管理栄養士、船舶料理士、と畜場法に係る資格を有する者、食鳥処理衛生管理者もしくは、その資格を有する者
- 都道府県知事等が行う養成講習会等を受講した者

### <養成講習会をこれから受講する方>

講習会等を受講前に申請をする場合には、以下の手順に従ってください。

- ①受講予定者の氏名を記載し営業許可申請書を提出
- ②講習会等を受講
- ③営業許可申請書・営業届(変更)に必要事項を記載し、提出

営業には、許可が必要な業種や許可、届出が不要な業種があります。判断が難しい時には保健所生活衛生課にご相談下さい。

## 営業に許可が必要な業種

|    |  |    |             |    |            |
|----|--|----|-------------|----|------------|
| 1  | 飲食店営業                                  | 11 | 菓子製造業       | 22 | 豆腐製造業      |
| 2  | 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業 | 12 | アイスクリーム類製造業 | 23 | 納豆製造業      |
| 3  | 食肉販売業(包装品の販売のみの場合を除く。)                 | 13 | 乳製品製造業      | 24 | 麺類製造業      |
| 4  | 魚介類販売業(包装品の販売のみの場合を除く。)                | 14 | 清涼飲料水製造業    | 25 | そうざい製造業    |
| 5  | 魚介類競り売り営業                              | 15 | 食肉製品製造業     | 26 | 複合型そうざい製造業 |
| 6  | 集乳業                                    | 16 | 水産製品製造業     | 27 | 冷凍食品製造業    |
| 7  | 乳処理業                                   | 17 | 氷雪製造業       | 28 | 複合型冷凍食品製造業 |
| 8  | 特別牛乳搾取処理業                              | 18 | 液卵製造業       | 29 | 漬物製造業      |
| 9  | 食肉処理業                                  | 19 | 食用油脂製造業     | 30 | 密封包装食品製造業  |
| 10 | 食品の放射線照射業                              | 20 | みそ又はしょうゆ製造業 | 31 | 食品の小分け業    |
|    |  | 21 | 酒類製造業       | 32 | 添加物製造業     |

## 許可や届出が不要な業種

|     |  |
|-----|--|
| 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、冷凍又は冷蔵倉庫業は届出が必要な業種)  |
| 3   | 常温で保存しても腐敗、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おそれがない包装食品又は添加物の販売業(カップ麺や包装されたスナック菓子等)           |
| 4   | 合成樹脂以外の器具・容器包装の販売業   |
| 5   | 器具・容器包装の輸入又は販売業  |
| その他 | 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みなせる行為(出荷前の調製等)についても、営業届出は不要です。 |

# ご案内・お問い合わせ先

【柏市 HP 申請様式等ダウンロード】



<様式ダウンロード>



<手続きご案内>

【厚生労働省 食品衛生申請等システム】



食品衛生申請等システム  
ヘルプデスク

080-4953-0566  
(代表)

# 営業届の書き方

【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。

柏市長 あて

届出日を記載

## 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。

同意しない場合は、  
チェックしてください

※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。

下記①～⑤に掲げる項目のオープンデータに不都合がある場合は、該当項目枠内の  にチェック（）を入れてください

①申請者氏名 ②申請者住所 ③営業施設名称、屋号又は商号 ④営業施設所在地 ⑤営業施設連絡先（電話番号）  
（特に③、④、⑤の項目については可能な限りオープンデータへのご協力をお願いします。）

|  |  |   |   |  |
|--|--|---|---|--|
| 申請者・届出者情報  | 郵便番号：〒 〇〇〇-〇〇〇〇  | 電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇   | FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇                                      |  |
|  | 電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp                                |   | 法人番号 <input checked="" type="checkbox"/> 国税庁が指定する13桁の番号 |  |
|  | <input type="checkbox"/> 申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地          |   |   | 【法人】登記事項証明書どおりに記載<br>【個人】自宅住所を都道府県名から記載            |
|  | 千葉県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号   |   |   |  |
| 営業施設情報   | (ふりがな) かぶしきがいしゃ 〇〇                                       | かしわ たろう   | (生年月日)  |  |
|  | <input type="checkbox"/> 申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 |   |   | ※法人にあつては不要   |
|  | 株式会社 〇〇 代表取締役 柏 太  |   | 【法人】の場合は、<br>代表者の生年月日は不要                                |  |
|  |  |   | 年 月 日生  |  |
| 営業施設情報   | 郵便番号：〒 〇〇〇-〇〇〇〇  | ☐ 電話番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇   | FAX番号：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇                                      |  |
|  | 電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp                                |   |   |  |
|  | <input type="checkbox"/> 施設の所在地 千葉県柏市〇丁目〇番〇号             |   |   |  |
|  | (ふりがな)   | 〇〇しょうてん   |   |  |
|  | <input type="checkbox"/> 施設の名称、屋号又は商号 〇〇商店               |   |   | 食品衛生責任者になる方の資格に○をつける。<br>講習会を修了された方は、講習会名称（都道府県名）と |
|  | (ふりがな)   | しよくひん はなこ   | 資格の種類   | 食管・食監・調・製・栄・管栄・船舶・と畜・食鳥                            |
|  | 食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。               | 講習会受講前の場合は受講予定の氏名を記載し、受講後に変更届を提出すること  | 食品 花子   | 受講した講習会 千葉県(都道府県) 〇年〇月〇日受講                         |
| 主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装                                    |  | 調理食品  |   |  |
| 自動販売機の型番、全   | 届出業種に該当する自動販売機を設置する場合は型番を記載する。                           |   | 業態  |  |
| HACCPの取組   |  | ※引き続き営業許可を受けようとする場合に限り、ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。<br><input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理<br><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   |  |   | 該当には <input checked="" 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<br>※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   | 届出業種の種類  |   | 備考（業種の範囲等）  |  |
|  | 1  | 百貨店、総合スーパー  | 自動車で営業する場合は、備考に自動車登録番号を記載する。                            |  |
|  | 2  |   |   |  |
| 3  |  |   |   |  |
| 担当者  | (ふりがな) しよくひん じろう   | 電話番号  |   |  |
| 担当者氏名  | 食品 次郎  | 営業施設の担当者の氏名・電話番号を記載   |   |  |
|  |  | 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇  |   |  |