

# 食品衛生関係 営業届出の手引き

～新しく営業を始める方へ～

営業許可の対象でない場合であっても、「**営業の届出**」が必要な場合があります。本書で手続きの流れなど要点をご確認の上、詳細については施設の所在地の福祉保健センターへ、早めにご相談ください。

\*なお、営業施設が建築基準法・風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律・消防法等、関係他法令に適合しているかどうかは、それぞれ管轄の部署にご確認ください。

## 1 営業届出について

- (1) **営業許可を取得している施設**も、届出の対象となる業種を営業している場合は、**営業届出の必要**があります。
- (2) 営業届出施設に施設基準は適用されませんが、「**HACCP に沿った衛生管理**」(P5参照)は必要となります。また、「**食品衛生責任者の選任**」(P3参照)も必要です。

## 2 営業届出が必要な業種

食品衛生法の「**要許可業種 (32 業種)**」と「**届出が不要な業種**」以外の営業は**届出をする必要**があります。届出不要な業種については、裏面を参照ください。

下記業種のうち、該当する業種を選択し届出をしてください。複数の届出業種で営業する場合は代表的な1業種について届出してください。

区分	業種
旧許可業種であった営業	魚介類販売業(包装品※)、食肉販売業(包装品※)、乳類販売業 氷雪販売業、コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)
販売業	弁当販売業、野菜果物販売業、米穀類販売業、百貨店・総合スーパー、 通信販売・訪問販売による販売業、コンビニエンスストア 自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)及 び営業許可の対象は除く)、その他の食料・飲料販売業
製造・加工業	添加物製造・加工業(要許可対象は除く)、健康食品の製造・加工業 コーヒー製造・加工業(飲料製造を除く)、調味料製造・加工業 農産保存食料品製造・加工業、糖類製造・加工業、精穀・製粉業 製茶業、海藻製造・加工業、卵選別包装業 その他の食料品製造・加工業
上記以外のもの	行商、露店・仮設店舗等(要許可業種を除く) 器具及び容器包装の製造・加工業(合成樹脂使用のものに限る) 集団給食施設(要許可施設及び1回の提供食数が20食未満の施設を 除く)、その他

※包装品を仕入れて、そのまま販売する業態に限ります。

# 食品衛生関係 営業届出の手引き

～新しく営業を始める方へ～

## 3 営業届出が不要な業種

下記の業種は営業許可申請・届出の必要はありません。

- (1) 食品、添加物の輸入業
- (2) 食品、添加物の貯蔵（冷凍・冷蔵倉庫業を除く）・運搬のみをする営業
- (3) 長期間保存できる包装食品の販売業（冷凍・冷蔵品は除く）
- (4) 器具容器包装の製造業（合成樹脂製品は除く）
- (5) 器具容器包装の輸入又は販売業
- (6) 集団給食施設（許可不要であり1回20食未満の施設）
- (7) 農業・漁業などの採取業

## 4 営業届出の方法

### (1) 届出書類の提出

次の必要書類をそろえ、施設の所在地の福祉保健センターあて届け出てください。

届出のみの場合は手数料がかかりません。

届出は電子申請（厚生労働省 食品衛生申請等システム）も利用できます\*。

※横浜市が追加で求める届出情報を、横浜市ホームページの食品衛生手続関係のページで案内していますので、必ず確認してから電子申請をご利用ください。

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



**提出書類** \* 営業届  
\* その他、指示された必要書類  
(集団給食施設などは、施設構造や設備の図面が必要になる場合があります)

**提示書類** \* 食品衛生責任者の資格を証明する書類 →P3参照

### (2) 食品衛生責任者票の発行

届出手続き完了後、食品衛生責任者票を発行します。なお、電子申請により届出した営業者には E メールで食品衛生責任者票のデータを送付します。

### (3) その他注意事項

- ・届出の控えが必要な場合は、必要事項を記載した営業届2部をご持参ください。1部は福祉保健センターの受付印を押して返却します。
- ・届出済を証明する書類の発行は、別途手続きが必要です。（手数料 300 円）

# 食品衛生責任者の選任について

食中毒や異物混入など様々な食品事故を防止し、食の衛生を確保するために、食品衛生に関する知識を身につけ、自主衛生管理に率先して取り組むことが食品衛生責任者に求められます。

「食品衛生法施行規則」に基づき、営業者には食品衛生責任者の選任が義務付けられています\*。

食品衛生責任者は、**毎年**、食品衛生に関する講習会を受講するよう努めてください。

※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。

## 1 有資格者がいる場合

資格を証明する書類の原本又は写しをご用意ください。食品衛生責任者票を交付します。

### 《食品衛生責任者の届出方法》

#### 食品衛生申請等システムを利用する場合

資格を証明する書類のデータを添付してください。手続き完了後、メールで食品衛生責任者票のデータを送付します。

#### 窓口で届出する場合

資格を証明する書類の原本又は写しを提示してください。手続き完了後、食品衛生責任者票を発行します。

#### ■食品衛生責任者となることのできる主な資格■

- 横浜市又は他の都道府県市が実施する食品衛生責任者養成講習会を受講し、修了した者
- 医師、歯科医師、薬剤師、獣医師
- 調理師、管理栄養士、栄養士、製菓衛生師、神奈川県ふぐ包丁師の資格を有する者\*
- 大学等で、医学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学の課程を修めて卒業した者

※ 神奈川県ふぐ包丁師の資格を有する者は令和3年5月31日以前に免許を取得した場合に限ります。

## 2 有資格者がいない場合や食品衛生責任者を変更した場合

(一社)横浜市食品衛生協会が開催している養成講習会を受講することで資格を修得できます。

資格を修得後、**速やかに**選任の届出を行ってください。

営業の許可又は営業の届出後 **3か月以内**に必ず手続きを行ってください。(退職、転勤等の場合も同じ)

#### ■食品衛生責任者の養成講習会に関するお問い合わせ先■

一般社団法人 横浜市食品衛生協会 (横浜市南区井土ヶ谷下町 17-5)

TEL 045-711-1911 <http://www.fha-yokohama.jp/>

## 3 食品衛生責任者の氏名の掲示

食品衛生責任者を選任したときは、速やかに食品衛生責任者の**氏名**を営業施設の見やすい場所に掲示しましょう。食品衛生責任者の文字及び氏名を併記してください。

(掲示板の大きさは、縦長の場合 横15 cm×縦26 cm以上、横長の場合 横26 cm×縦15 cm以上)

# 営業届の書き方【記入見本】

## 記載上の注意

1. 太枠の部分を漏れなく記載ください。（チェックボックスは該当箇所にし点してください。）
2. 黒又は青のペン、ボールペンを使用してください。（鉛筆・インクが消えるボールペン書きは不可）
3. 捺印は必要ありません。

第14号様式（第15条第1項）

●年 △月 ■日

横浜市  
個人の場合はお住まいの住所  
法人の場合は登記上の法人所在地  
を記入してください

整理番号：  
※届出者による記載は不要です。

該当があれば、し点を入れてください

**営業届**

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。（個人情報を除く。）  
届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（チェック欄 )

※「食品衛生法に基づく営業許可申請、営業届出等の個人情報の取扱いについて」への同意に不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（チェック欄 )

届出者情報	郵便番号： 231-0000	電話番号： 045-XXXX-XXXX	FAX番号： 045-XXXX-XXXX	
	電子メールアドレス： ●●-eisei@city.yokohama.jp	法人番号： ●×△■●×△■●×△■●		
	届出者住所 ※法人にあつては、所在地 神奈川県横浜市中区本町6-0-0	法人の場合のみ 13桁の番号を 記入してください	生年月日 ※届出者が個人 年	個人の場合は 記入が必要です
	(ふりがな) はまちゃやかぶしがいしゃ 届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者 はま茶や株式会社 代表取締役 横浜花子	※個人の場合は記載不要		
営業施設情報	郵便番号： 231-0000	電話番号： 045-XXXX-XXXX	FAX番号： 045-XXXX-XXXX	
	電子メールアドレス： ●●-eisei@city.yokohama.jp			
	施設の所在地 神奈川県横浜市区本町3-0-0 はま茶ビル 15F	集合ビルの場合はビルの名称及び階層を記入してください		
	(ふりがな) はまちゃ よこはまてん 施設の名称、屋号又は商号 はま茶や 横浜店			
	(ふりがな) はま たろう 食品衛生責任者の氏名 ※器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 濱 太郎	資格の種類 受講した講習会 ※食品衛生責任者 養成講習会等を 受講した場合 資格の番号 ●×-■○-◆×-○△	食管・食監・調・製・栄・給船・と畜・食鳥・その他 講習会名称： 食品衛生責任者養成講習会修了（横浜市） 受講日： R●年 3月 15日	
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 食肉(包装品)	自由記載 ※左欄について 補足があれば記載		
	自動販売機の型番 自動車による営業 自動車登録番号	<input type="checkbox"/> 関係自治体への申請情報の 提供に関する同意 <input type="checkbox"/>		該当する取組のどちらかにし点を記載ください
HACCPの取組 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理				
業種に 関係した 情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設 輸出食品取扱施設 ※この届出の情報は、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。	該当があれば、し点を入れてください	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
営業届出	営業の形態		備考	
	1	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）		
	2			
担当者	(ふりがな) あおば えいこ 担当者氏名 青葉 栄子	電話番号 090-XXXX-XXXX	《受付印》	
	《事務処理欄》			

# 届出後の手続きについて

## 1 次の場合には、届出が必要になります。

(各届出に必要な書類など詳細については、ご相談ください。)

- (1) 営業者の住所、氏名、屋号、連絡先等に変更があった場合
- (2) 食品衛生責任者を選任又は変更した場合
- (3) 廃業した場合
- (4) 営業者（法人）が合併又は分割して業を承継した場合
- (5) 営業を相続する場合
- (6) 施設や設備に変更があった場合（集団給食施設など図面を提出した施設に限る）
- (7) リコール（自主回収）を行う場合

食品衛生法違反または違反の恐れがあるものや、食品表示法違反のものが対象になります。

## 2 HACCPの取組み

平成30年6月に食品衛生法が改正され、令和3年6月1日以降は原則全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが義務付けられました。

HACCPは事業場の規模などにより取り組む内容が異なります。

食品等事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書に沿って衛生管理を行いましょう。手引書は厚生労働省のホームページにてダウンロードできます。

※すでに作成、運用しているマニュアルや記録用紙がある場合はそれを活用することができます。必要な項目や考え方が十分に盛り込まれているか、手引書を参考に確認しましょう。

厚生労働省ホームページ URL

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html)

または「厚労省 手引き」で検索してください。



問い合わせ先

〇〇〇〇福祉保健センター生活衛生課

TEL : 045-〇〇〇-〇〇〇〇