



# 食品衛生法の一部改正について ～集団給食施設の方へ～



食品衛生法の改正により、令和2年6月1日から、原則、全ての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理を実施すること及び食品衛生責任者を選任することに加え、令和3年6月1日からは、営業許可の対象とならない業種の営業者については、営業の届出が必要になりました。

## ⚠ 営業の届出制度について ⚠

従来、調理業務を外部事業者に委託している施設については、外部事業者が食品衛生法における飲食店営業許可を取得していただき、直営で調理業務をしている施設については、営業許可が不要でした。令和3年6月1日から営業の届出制度が始まり、営業許可の対象とならない業種の営業者については、営業の届出が必要になりました。現在、外部事業者に委託し、飲食店営業許可を取得している施設は、営業の届出については不要です。委託契約が終了し、直営で調理業務をすることに変更になる場合は、営業の届出をお願いします。

また、届出事項が変更となった場合や廃業した場合も、届出が必要です。

## HACCPに沿った衛生管理について

令和2年6月1日より原則全ての食品等事業者（集団給食施設を含む）はHACCPに沿った衛生管理を実施することが義務付けられました。集団給食施設におかれましては、厚生労働省が発出している「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従って衛生管理が行われていけば新たな対応は生じません。ただし「大量調理施設衛生管理マニュアル」によらない衛生管理を行っている施設については厚生労働省のウェブサイトにある「小規模な一般飲食店向け」や「旅館・ホテル向け」のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書等を参考に衛生管理を行ってください。



## 小規模施設について

1回の提供食数が20食程度未満の少数特定の者を対象とする給食施設については、HACCPに沿った衛生管理、食品衛生責任者の選任及び営業の届出の規定は適用されません。（※ただし、営業の届出については実態把握のため、可能な限りお願いします。）その場合であっても、上記手引書や「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」等を参考に、自主的な衛生管理を徹底し、衛生管理の向上に努めてください。

※食品衛生責任者になれる者の資格

1. 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（いわゆる食品衛生責任者養成講習会修了者）
2. 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士等
3. 食品衛生監視員又は食品衛生管理者の資格要件を満たす者



◆お問い合わせ・ご相談先 東大阪市保健所 食品衛生課  
〒578-0941 東大阪市岩田町4丁目3番22-500号希来里5階  
電話：072-960-3803  
FAX：072-960-3807

令和4年4月版

## 新規の営業届出の提出方法について

### (1)食品衛生申請等システムによる提出

営業届の提出は、厚生労働省の食品衛生申請等システムによって手続が可能です。添付のリーフレットをご参照ください。

### (2)窓口での提出

営業届出書を東大阪市保健所食品衛生課の受付窓口に提出してください。

#### ◆お問い合わせ・ご相談先

東大阪市保健所 食品衛生課

〒578-0941 東大阪市岩田町4丁目3番22-500号希来里5階

電話：072-960-3803

FAX：072-960-3807

令和3年6月1日から


# 営業届出が必要になる場合があります！

平成30年の食品衛生法改正により、「許可営業」及び「届出対象外営業」に該当しない営業を営む営業者は、一部の届出対象外の営業者を除き、管轄の保健所に「**営業届出**」をする必要があります※。届出制度の開始は令和3年6月1日からです。

営業届出には、届出者の氏名、営業施設の所在地、営業の形態、主として取り扱う食品、食品衛生責任者の氏名など所定の事項を記載してください。

※許可営業を営む営業者が届出営業も営む場合は、営業許可の申請の他に営業届出も行う必要があります。

大 ← 公衆衛生への影響 小 →

営業の種類		
許可	届出	届出対象外
<p><b>食品衛生法施行令第35条に規定される32業種</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 飲食店営業</li> <li>2 調理の機能を有する自動販売機</li> <li>3 食肉販売業</li> <li>4 魚介類販売業</li> <li>5 魚介類競り売り営業</li> <li>6 集乳業</li> <li>7 乳処理業</li> <li>8 特別牛乳搾取処理業</li> <li>9 食肉処理業</li> <li>10 食品の放射線照射業</li> <li>11 菓子製造業</li> <li>12 アイスクリーム類製造業</li> <li>13 乳製品製造業</li> <li>14 清涼飲料水製造業</li> <li>15 食肉製品製造業</li> <li>16 水産製品製造業</li> <li>17 氷雪製造業</li> <li>18 液卵製造業</li> <li>19 食用油脂製造業</li> <li>20 みそ又はしょうゆ製造業</li> <li>21 酒類製造業</li> <li>22 豆腐製造業</li> <li>23 納豆製造業</li> <li>24 麺類製造業</li> <li>25 そうざい製造業</li> <li>26 複合型そうざい製造業</li> <li>27 冷凍食品製造業</li> <li>28 複合型冷凍食品製造業</li> <li>29 漬物製造業</li> <li>30 密封包装食品製造業</li> <li>31 食品の小分け業</li> <li>32 添加物製造業</li> </ol>	<p><b>許可営業</b> 及び <b>届出対象外営業</b></p> <p>に該当しない営業者は、 <b>管轄の保健所に営業届出をする必要があります。</b></p> <div style="border: 2px solid orange; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p><b>営業届出は、 食品衛生申請等システム を用いて、オンライン上で 提出することができます！</b></p> <p><b>詳細は裏面へ</b></p> <p>【食品衛生申請等システム】 <a href="https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp">https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp</a></p>  </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 食品又は添加物の輸入業</li> <li>◆ 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。）</li> <li>◆ 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おそれがない包装食品の販売業</li> <li>◆ 合成樹脂以外の器具容器包装の製造業</li> <li>◆ 器具容器包装の輸入又は販売業</li> </ul>

# 食品衛生申請等システムの利用方法

## Step 1 食品等事業者情報登録（初回のみ）

以下の順番で情報を入力し、食品等事業者のアカウントを登録し、IDとパスワードを入手します。

- ① 表面に記載のURL又はQRコードから食品衛生申請等システムにアクセス※1
- ② G BizID※2の作成又はアカウント作成を選択
- ③ 必要情報を入力し、登録

※1 PCによるアクセスをお勧めしています。  
(スマートフォンの場合は、右の画面が出ますので、PC画面が確認できるようにスマートフォン用表示をデスクトップ用表示に切り替えてください。下の例示を参照ください。)

※2 G BizIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできるサービスです。当該IDの取得を優先してください。



スマートフォンでPC画面切り替え方法（例示）

### ○iPhone (Safari) の場合

ツールバーのAボタンをタップし、「デスクトップ用Webサイトを表示」をタップするとPC用ページが表示されます。

### ○Android (Chrome) の場合

Chrome から目的のページを開き、右上にある三本線のボタン[メニュー]ボタンをタップします。「PC版サイトを見る」で切り替えます。



- 担当者基本情報  
氏名、住所、連絡先等
- 食品等事業者基本情報  
会社名、住所、連絡先等

## Step 2 各種申請（届出）の手続方法

- ① ログインIDとパスワードを入力し、ログイン

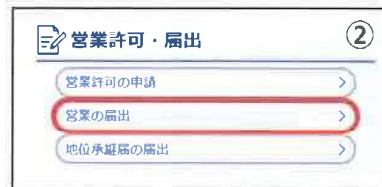
※表面に記載のURL又はQRコードからアクセス

- ② 申請したい項目（届出）を選択

- ③ 営業施設情報を入力

- ④ 申請（届出）

※届出の内容について、管轄の自治体から問い合わせがあることがあります。



【システムに関するお問い合わせ】

厚生労働省のホームページにヘルプデスクの案内を記載していますので、そちらにお問い合わせください。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html)



宛先 東大阪市保健所長

## 営業届出書

食品衛生法第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、オープンデータとして公開される場合があります。

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。(□)

ただし、届出者氏名、施設の所在地、施設の名称、営業の形態については、チェックの有無にかかわらず公開される場合があります。

届出者情報	電子メールアドレス：		法人番号：
	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	届出者住所（必須） ※法人にあつては、所在地		
	(ふりがな)		(生年月日：個人のみ必須)
届出者氏名（必須） ※法人にあつては、その名称及び代表者の肩書及び氏名		年 月 日生	
営業施設情報	電子メールアドレス：		
	郵便番号：	電話番号：	FAX番号：
	施設の所在地（必須）		
	(ふりがな)		
	施設の名称、屋号又は商号（必須）		
	(ふりがな)		資格の種類
	食品衛生責任者の氏名（必須） ※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。		
	11～19管理者( )□ 21栄養士□ 22調理師□ 23製菓衛生師□ 38養成講習会受講(大阪R2.10～)□ その他( )□		
	30旧養成講習会□ 25指導員講習会(大阪R1まで)□ その他( )□		
	39他自治体養成講習会受講者( )□ 未取得□ (講習会未受講□ 旧資格( )□)		
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装(必須)		自由記載	
自動販売機の型番		業態	
HACCPの取組(任意記入)		<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		□
	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。		□
営業届出	営業の形態(必須)		備考
	1		
	2		
	3		
担当者	(ふりがな)		電話番号
	担当者氏名		
受付( )			

宛先 東大阪市保健所長

## 営業届出書

食品衛生法第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、オープンデータとして公開される場合があります。

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。(□)

ただし、届出者氏名、施設の所在地、施設の名称、営業の形態については、チェックの有無にかかわらず公開される場合があります。

届出者情報	電子メールアドレス: shokuhin@△△△.jp	法人番号: 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇		
	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	
	届出者住所(必須) ※法人にあつては、所在地 大阪府〇〇市〇〇町〇〇丁目〇番〇号 (ふりがな) かぶしきがいしゃ 〇〇しょくひん ひがしおおさか たろう (生年月日: 個人のみ必須)			
届出者氏名(必須) ※法人にあつては、その名称及び代表者の肩書及び氏名 社会福祉法人 〇〇 東大阪 太郎 年 月 日生				
営業施設情報	電子メールアドレス: store1234@△△△.jp	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
	施設の所在地(必須) 大阪府東大阪市〇〇町〇〇丁目〇番〇号 (ふりがな) 〇〇〇〇			
	施設の名称、屋号又は商号(必須) 〇〇〇〇 (ふりがな) ひがしおおさか はなこ			
	食品衛生責任者の氏名(必須) ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。		資格の種類 11~19管理者( )□ 21栄養士 <input checked="" type="checkbox"/> 22調理師□ 23製菓衛生師□ 38養成講習会受講(大阪R2.10~)□ その他( )□ 30旧養成講習会□ 25指導員講習会(大阪R1まで)□ その他( )□ 39他自治体養成講習会受講者( )□ 未取得□(講習会未受講□ 旧資格( )□)	
	東大阪 花子			
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装(必須) 集団給食		自由記載 普通調理 クックチル 盛付のみ 等	
自動販売機の型番		業態		
HACCPの取組(任意記入)		<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(必須)			備考
	1	集団給食施設		
	2			
	3			
担当者	(ふりがな) ひがしおおさか じろう			電話番号
	担当者氏名 東大阪 次郎			〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
受付( )				

# HACCP(ハサップ)に沿った 衛生管理が制度化されます

「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成30年6月13日公布)

令和3年6月1日より完全義務化されます。

## 全ての食品等事業者は、衛生管理計画を作成

### HACCPに基づく衛生管理

HACCP 7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】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ と畜場
- ◆ 食鳥処理場(認定小規模事業者を除く)

### 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】

- ◆ 小規模事業者(※基準については検討中)
- ◆ 店頭販売のみを目的とした事業者  
例) 菓子の製造販売、食肉・魚介類販売  
豆腐の製造販売など
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種  
例) 飲食店、給食施設、そうざい製造業、弁当製造業
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種

## 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引き

### STEP 1 衛生管理計画を作成する

今まで取り組んでいる一般衛生管理に、食材や調理工程に潜む危害要因(食中毒の原因、危険な異物)を考え、危害の発生を防ぐための重要管理の注意点を決めます。

#### 一般衛生管理のポイント

- ◆ 食材の管理
- ◆ 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理
- ◆ 交差汚染・二次汚染の防止  
(調理器具の衛生、トイレの消毒など)
- ◆ 従業員の衛生(作業着、手洗いなど)



#### 重要管理のポイント

- ◆ 料理の温度に着目して加熱、冷却、保存の観点でメニューを3分類  
危険温度帯(10~60℃)は細菌が急速に増殖  
危険温度帯に食品を置かないことが重要
- ◆ 食中毒予防3原則で管理



(厚生労働省ホームページ)

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

メニューの分類、衛生管理ルールについて  
具体的に考えていきましょう 裏面へ






メニューは、食品の温度変化により3つのグループに分類できます  
調理マニュアルやレシピに**食中毒予防3原則**をあてはめて、**重要管理の  
注意点を**決めましょう

つけない ふやさない やっつける

例：飲食店

※赤字が重要管理の注意点

加熱しない食品	加熱して すぐ提供する食品	加熱と冷却を くりかえす食品
 <p>例) サラダ</p>	 <p>例) ハンバーグ</p>	 <p>例) カレー</p>
<p>①野菜を洗う <b>つけない</b> 流水でしっかり洗う</p> <p>②カットする</p> <p>③皿に盛り付ける 手洗い、使い捨て手袋使用 器具洗浄の徹底 <b>つけない</b></p> <p>④冷蔵庫で冷やしておく ラップして低温保管 <b>ふやさない</b></p>	<p>①玉ねぎをカットする</p> <p>②肉と混ぜてこね、成型する</p> <p>③焼く 中心部までしっかり加熱 肉汁が透明になることを確認 <b>やっつける</b></p> <p>④皿に盛り付ける <b>つけない</b></p>	<p>①野菜をカットする</p> <p>②肉と①を炒めて煮込む</p> <p>③沸騰したらルーを入れ、煮込む しっかり加熱 <b>やっつける</b></p> <p>④放冷し、冷蔵庫で保管 小分けして速やかに冷却、ふた付き容器使用 <b>ふやさない</b> <b>つけない</b></p>
		<p>⑤再加熱して盛り付ける かき混ぜながらしっかり加熱 <b>やっつける</b></p>

## STEP 2 衛生管理計画を実行する

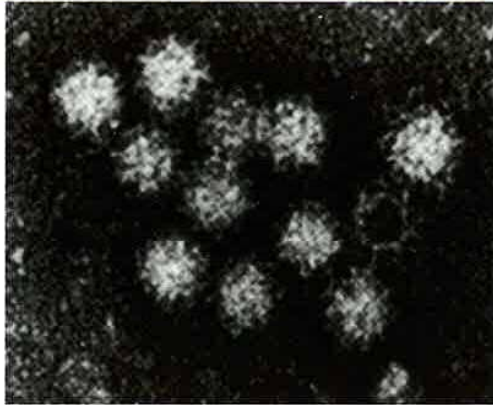
## STEP 3 記録・確認する

(衛生管理記録日報の記入見本)

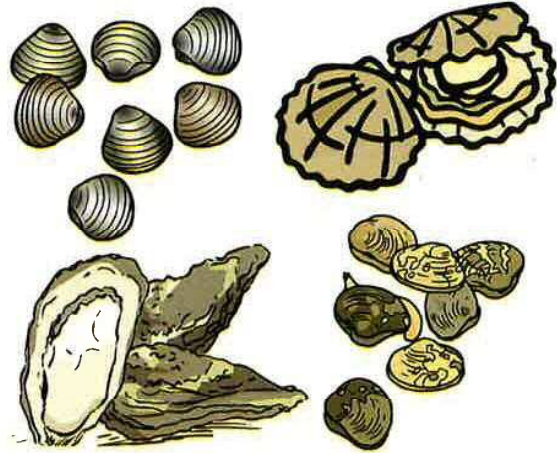
項目		衛生管理の注意点・確認項目	チェック	確認者
一般衛生管理	食材	期限・保管方法	○	大阪
	冷蔵庫・冷凍庫	4℃以下・-15℃以下（始業時・終業時確認）	○	大阪
	器具・設備	破損の有無・使い分け実施・消毒実施	×	大阪
	トイレの清掃	終業時実施・使い捨て手袋使用	○	大阪
	調理従事者	嘔吐・下痢・指の傷など	○	大阪
	手洗い	厨房に入るとき、トイレの後実施 (石けん液・ペーパータオル・アルコール使用)	○	大阪
重要管理	加熱しない食品 (サラダ)	使い捨て手袋使用 提供するまで冷蔵庫保管	○	大阪
	加熱後すぐ提供する食品 (ハンバーグ)	肉汁が透明になるまで加熱	○	大阪
	加熱と冷却をくりかえす 食品 (カレー)	加熱後、小分けし、速やかに冷却し、再加熱をし かりする	○	大阪
備考: ヒビが入ったグラスがあったので廃棄した。他のグラス類全て確認したが問題なかった (10時 大阪実施)				



# ノロウイルスによる 感染症 食中毒 に注意しましょう！



<ノロウイルス電子顕微鏡写真>



## ノロウイルスによる感染症、食中毒が発生しております。

ノロウイルスはほとんどが経口感染で、次の様なケースが考えられます。

- ① 家庭や共同生活施設など人同士の接触する機会の多い場所で、人から人へ直接感染する場合。
- ② 感染者の糞便や嘔吐物から二次感染する場合。
- ③ 食品取扱者が感染していて、その人を介して汚染した食品を食べた場合。
- ④ 汚染された貝類を生又は十分に加熱調理しないで食べた場合。

ノロウイルスによる感染症や食中毒は、一年を通じて発生が見られますが、特に11月から翌年2月にかけて発生が集中していますので、この時期は特にご注意ください。

○症状は、次のとおりです。

<潜伏時間：感染から発病に至るまでの時間> 24時間～48時間程度。

<主症状> 吐き気、激しい嘔吐、下痢（水様便）、腹痛、発熱などの症状が1日～3日間続き、治癒します。

<治療法> 効果のある抗ウイルス剤はなく、通常対症療法が行われます。

※症状があった場合には速やかに医療機関を受診してください！



## ノロウイルスによる食中毒予防方法

調理に携わる方は常に健康状態に留意し、嘔吐や下痢などの症状があるときにはできるだけ調理をしないようにしましょう。どうしても調理に携わる場合には調理前に十分に手洗いし、特に生食用食材（刺身、サラダなど）を調理する際には直接手で触れないようにしましょう。

ノロウイルスはカキ、ウチムラサキ貝（大アサリ）、シジミ、ハマグリなどの二枚貝の内臓に存在しているので、身の表面を洗うだけでは除去できません。また、殻付きカキなどをむき身にするときや水洗いをする時には、まな板やボールなどの調理器具を汚染することがありますので、専用の調理器具を用意するか、十分に洗浄消毒を行い、他の食材への二次汚染を防止しましょう。

食品中のノロウイルスを失活（ウイルスとして活動できなくなる状態）させるには食品の中心温度が85℃以上で90秒以上加熱することが必要です。また、調理器具は熱湯消毒するか市販の食器用漂白剤を250倍希釈したものに浸漬することにより消毒します。

## ノロウイルスによる感染症予防方法

ノロウイルスに対する感染予防の基本は  
手洗いです。

トイレの後、調理や食事の前、外出先から  
帰宅時には必ず石けんで手を洗いましょう。



ノロウイルスは感染者の嘔吐物や糞便から二次感染する危険性が非常に高いので、発症者の嘔吐物や糞便を処理する場合には次のことを守りましょう。

- ① 処理する場合には必ずゴム手袋、マスクを着用する
- ② 嘔吐物や糞便をすぐに拭き取る
- ③ 嘔吐物や糞便を乾燥させない
- ④ 嘔吐物や糞便を除去したあと、その部分を消毒する
- ⑤ 処理に使用した雑巾やマスクなどはビニル袋に入れ廃棄する



ノロウイルスにはエタノール（消毒用アルコール）や逆性石けん液は効果がありません。消毒が必要な場合、塩素系漂白剤を使用してください。ただし、塩素系漂白剤は金属腐食性があるので、消毒後約30分おいてから水拭きをしてください。

○家庭用塩素系漂白剤の希釈方法

※漂白剤を使用する際には必ず使用上の注意をよく読んで、正しく使用してください。

- ・一般的に市販されている家庭用塩素系漂白剤の塩素濃度は約5%です。
- ・家庭用塩素系漂白剤のキャップ1杯が約25ccの場合です。

濃度	消毒するもの	希釈液の作り方（塩素系濃度5%の場合）
50倍希釈 約1000ppm	<汚染がひどい場所用> 便や嘔吐物で汚れた床・衣類・リネン類・風呂場・洗い場 (衣類・リネン類は、30分浸漬した後、水道水で洗い流す。)	水道水2.5リットル（500ccペットボトル5本分） + 漂白剤50cc（漂白剤のキャップ約2杯）
250倍希釈 約200ppm	<通常のお掃除用> トイレのドアノブなどトイレ内で手が触れる場所、トイレの床・便座など (希釈液に浸したペーパータオル・布等で拭く。)	水道水2.5リットル（500ccペットボトル5本分） + 漂白剤10cc（漂白剤のキャップ約1/2杯弱）

東大阪市保健所 東大阪市岩田町4丁目3番22-300（感染症対策課）  
- 500（食品衛生課）

(感染症担当) 感染症対策課 電話 072-960-3805  
Fax 072-960-3809  
(食中毒担当) 食品衛生課 電話 072-960-3803  
Fax 072-960-3807