

令和3年6月

食品衛生法改正 について

令和3年度奈良市特定給食施設等研修会

目 次

食品衛生法改正の要点(集団給食施設の設置者又は管理者向け)	1
---	---

資料 1	食品衛生法改正の概要	3
------	----------------------	---

資料 2	重要管理（ハサップ）の計画例	8
------	--------------------------	---

資料 3	参考資料	15
------	----------------	----

資料 4	食品表示法関係資料	20
------	---------------------	----

付録

周知用チラシ「食品衛生法が大きく変わります」

周知用チラシ「新しい営業届出の手続方法」

周知用チラシ「営業許可に関する手続きについて」

◆ 集団給食施設の設置者又は管理者の方へ

食品衛生法改正の要点

1 新しい衛生管理「H A C C P（ハサップ）」の義務付け

- 令和3年6月1日から義務付けられます。
- 既に「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）」に従って衛生管理を実施している場合は、新たな対応は生じません。
- これまで「大量調理施設衛生管理マニュアル」を活用していない中小規模等の集団給食施設においては、厚生労働省の確認した小規模な一般飲食店向けや旅館・ホテル向け手引書等を参考にして衛生管理を実施することも可能です。

H A C C Pの義務化、業種別手引書のダウンロード先については、付録のカラー刷りチラシ「食品衛生法が大きく変わります」をご覧ください。

2 新しい「営業届出」制度開始（食品衛生責任者設置の義務付け）

- 集団給食施設（調理業務委託なし）の設置者又は管理者は、食品衛生責任者を定め、新しく「営業届出」が必要（注）となります。

ただし、1回の提供食数が20食程度未満の集団給食施設（調理業務委託なし）は、届出不要です。

注) 改正前の旧制度により、現在までに保健所に給食開始報告書の届出をしている施設についても、新制度による営業届出は必要です。

- 令和3年11月末までに、原則、インターネットで届出（無料）（注）してください。
- 届出方法については、付録のチラシ「新しい『営業届出』の手続方法」をご覧ください。

注) インターネットが利用できない方は、窓口での受付となります。

- 食品衛生責任者になるには、一定の資格・要件を満たす必要があります。

責任者の資格・要件及び養成講習会の案内については、付録のチラシ「新しい『営業届出』の手続方法」をご覧ください。

- 集団給食施設の設置者又は管理者が、調理業務を外部事業者に委託した場合、受託事業者は令和3年6月1日までに飲食店営業の許可を受ける必要があります。

該当する集団給食施設は速やかに受託事業者に連絡し、受託事業者は保健所 保健衛生課で営業許可申請手続きを行ってください。

3 少数特定の者を対象とする給食施設について

- 1回の提供食数が20食程度未満の集団給食施設（調理業務委託なし）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。
- 上記の業種別手引書や「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について（平成9年6月30日付け衛食第201号）」等を参考に、自主的な衛生管理に努めてください。

4 関連通知

- 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて（情報提供）（令和2年8月5日付け厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課事務連絡）
- HACCPに沿った衛生管理の本格施行について（令和3年5月31日付け薬生食監発0531第3号厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知）
- 営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設の施行について（令和3年5月31日付け薬生食監発0531第5号厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知）

上記の通知は、市ホームページ「令和3年度奈良市特定給食施設等研修会の書面開催について」にリンクを掲載していますので、ご覧ください。

食品衛生法改正の概要 資料 1

- 食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応
- 食品の安全を確保する

- ① 広域におよぶ“食中毒”への対策を強化
- ② 原則全ての事業者 に“**H A C C P に沿った衛生管理**”を制度化
- ③ 特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化
- ④ “食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入
- ⑤ “**営業届出制度**”の創設と“**営業許可制度**”の見直し
- ⑥ 食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化
- ⑦ “輸出入”食品の安全証明の充実



1

H A C C P（ハサップ）とは

- 欧米を中心に義務化、国際的な衛生管理
- 自らが考えて取り組む、食中毒の防止に役立つ

1. **食品の作り方**に注目した衛生管理の方法のこと
2. 安全な食品を作るには、どの工程が重要で、どのように管理すればよいか、あらかじめ考えて**衛生管理計画を立てる**こと
3. 計画は、**科学的根拠によるもの**であること
例) 加熱の目安 中心温度75℃ 1分間以上
4. 計画どおり、実行し、**記録をつける**こと

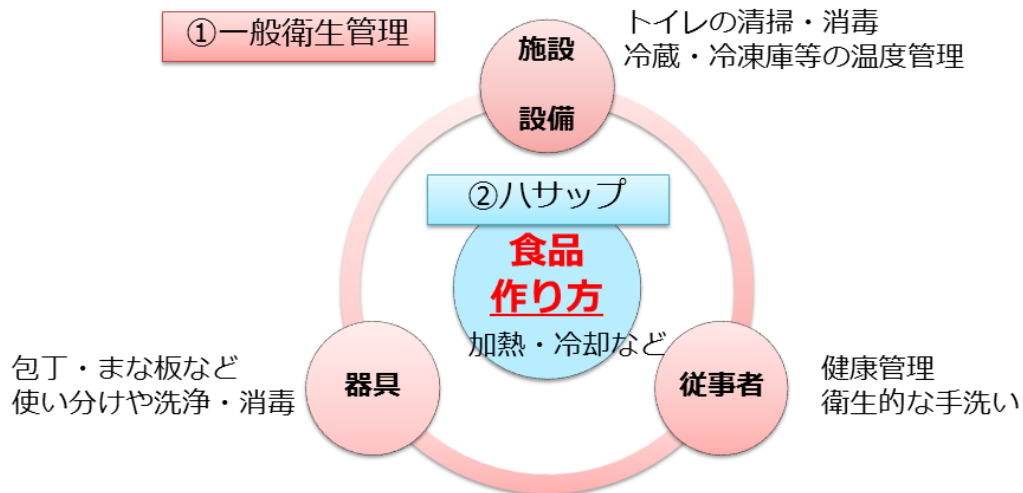
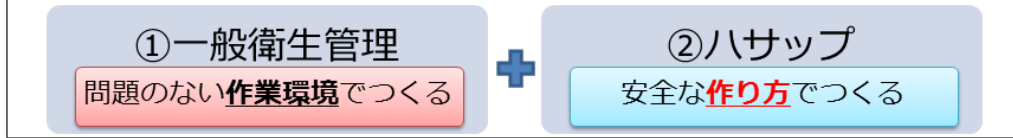


ハサップは、工程管理、すなわちソフトの基準であり、必ずしも施設設備等ハードの整備を求めるものではありません。

2

これからの衛生管理

これまでの①一般衛生管理を着実に実施し、その上で②ハサップによる衛生管理を取り入れる



3

ハサップ制度化の枠組み



①一般衛生管理の計画

食品の作業環境をチェック

例) 施設設備、器具、従事者の衛生管理

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と。

②ハサップの計画

食品の作り方をチェック

例) 加熱や冷却の工程の衛生管理

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に関すること。

4

ハサップ制度化の対象事業者

原則、すべての食品等事業者が衛生管理計画を作成

ハサップに基づく衛生管理

ハサップの考え方を取り入れた衛生管理

国際標準の基準

ハサップ7原則に基づき、原材料や作り方に
応じて自ら危害要因を分析し、計画をつくる

【対象】大規模事業者
と畜場
大規模食鳥処理場

取り組みやすくした基準

厚生労働省の確認した業種別手引書のひな形
を利用し、計画をつくる

【対象】小規模な営業者等
・食品取扱者50人未満の製造所、加工所等
・製造所、加工所に併設又は隣接した店舗での小売
を主とする営業
例)菓子、豆腐、食肉、魚介類等の製造・加工小売等
・飲食店、喫茶店等の食品を調理する営業
例)パン製造(消費期限5日程度のもの)、そうざい製造、
集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む
・容器包装に入った食品のみ貯蔵、運搬、販売する
営業
・食品を分割して容器包装に入れ又は包み販売する
営業
例)八百屋、米屋、コーヒー量り売り等
・認定小規模食鳥処理場

5

ハサップの考え方を取り入れた衛生管理の 実施方法

営業を行う業種を対象とする手引書を選ぶ

自分で計画をつくり、従業員に周知する

- 「一般衛生管理」と「重要管理（ハサップ）」の2つの計画を
つくる
- 必要に応じて、手順書（具体的な作業手順）をつくる

衛生管理の実施状況を記録し、保存する

必要に応じて、計画や手順書の内容を見直す（振り返り）

6

業界団体等の手引書



- 手引書では、衛生管理方法のほか、計画の作成例や記録例などを示す
- 団体に加盟していない事業者にも周知、普及する
- **厚生労働省のホームページに順次掲載**

厚生労働省ホーム
ページからダウン
ロード可

検索

厚生労働省 HACCP 手引書

小規模な一般飲食店、旅館・ホテル、スーパーマーケット、菓子、惣菜製造、食肉販売、水産物小売、アイスクリーム類、漬物 等
約100業種（令和3年3月現在）



7

給食施設のハサップの取扱い

既に「**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）」に従って衛生管理を**実施している場合**は、**新たな対応は生じない**

これまで「大量調理施設衛生管理マニュアル」を活用していない**中小規模等の集団給食施設**においては、厚生労働省の確認した**小規模な一般飲食店向けや旅館・ホテル向け手引書等を参考にして衛生管理を実施することも可能**

令和2年8月5日付け薬生食監発0805第3号「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて」参照

8

制度開始・監視指導

(ハサップ制度化の開始日)

ハサップ®制度化の始まる日

令和3年6月1日から**完全施行**
(義務化)

(監視指導)

許可の更新時などに、衛生管理計画の作成や記録が行われているか、監視指導を行う仕組みとなります。

9

奈良市飲食店向けガイドブック



平成29年度厚生労働省委託事業の採択を受けて、「地域連携HACCP導入実証事業」を実施

- 旅館・ホテルや飲食店にハサップの具体的な導入支援を行って、モデルケースをつくる事業
- 旅館・ホテルや飲食店を対象としたガイドブックの作成

奈良市ホームページ
からダウンロード可

検索

奈良市 HACCP ガイドブック

<https://www.city.nara.lg.jp/soshiki/97/7682.html>

10

資料 2

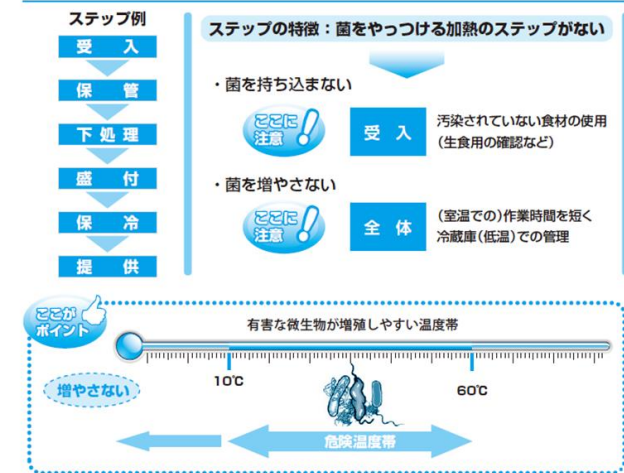
重要管理(ハサップ) の計画例

小規模な一般飲食店、旅館・ホテルを中心とした計画の記載例を解説する

1

グループ 1 非加熱のもの

■ 注意する作業ステップ



2

グループ 1 記載例①

ジャンル	めん類食堂、軽飲食	
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの	すべての冷蔵品	冷蔵庫から取り出し、 すぐに提供
	野菜サラダ	冷蔵庫から取り出し、 すぐに提供 残りは、すぐに冷蔵保管
	フルーツ	果物は傷んでいないか
	薬味 (ネギ、しょうが)	ラップ状態の確認 使用した残りは、 室温に放置せず 、冷蔵保管

○ 基本は、**低温保管**、**室温放置の禁止**

3

グループ 1 記載例②

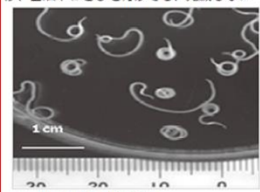
ジャンル	和食	
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの	すべての冷蔵品	冷蔵庫から取り出し、 すぐに提供
	鮮魚 (刺身・寿司ネタ)	(下処理を行う場合) よく水洗い して解体、殺菌した布巾で水気をとり、リードペーパー等で包み、 冷蔵保管
	(酢がき)	生食用 の表示を確認
	(シメサバ)	酢締めしたものを、 一旦冷凍 (2日以上) 流水で速やかに 、または、 冷蔵庫内 で解凍
	(フグ)	有毒部位を除去 、適切に処理 有毒部位は絶対提供しない
	サラダ (付け合わせ)	野菜を洗浄、カット後、 冷蔵保管 盛り付け直前に取り出し、 すぐに提供

4

アドバイス

- 基本は、**低温保管**、**室温放置の禁止**
- 未処理の食材（魚介類等）を扱う場合は、受入、下処理も重要管理のポイント
- 生かきの場合、生食用の表示を確認
- サバ、スルメイカ、サンマ等の場合、内蔵、筋肉に寄生するアニサキス対策も重要
- フグを処理する場合は、奈良県のふぐ処理師免許が必要（奈良県内の事業所）

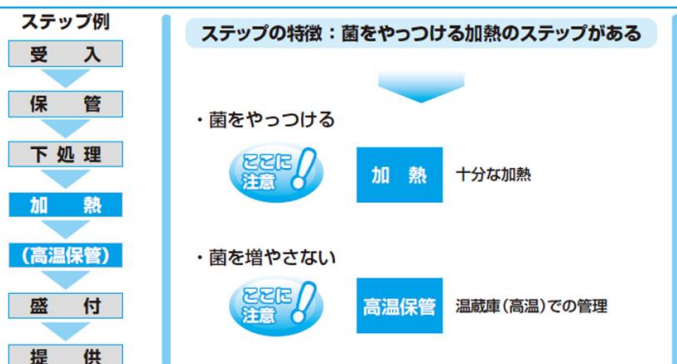
5

注意すべき寄生虫の代表例と予防方法		
	アニサキス	クドア・セブテンブクタータ
特 徴	白色の少し太い糸のように見える（半透明白色 体長2～3cm 幅0.5～1mm） サバ、サケ、スルメイカ、イワシ、サンマ、アジ、タラ、マス、イカなどの内臓や筋肉に寄生する	目に見えない大きさ（約0.01mm） ヒラメなどに寄生する
原因食品	寄生した魚類などの生食（刺身やサバのきずしなど）	ヒラメの刺身（メジマグロやタイなどの魚種の刺身で同様の症状が出る事例も）
予防方法	新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く 魚の内臓を生で提供しない 目視で確認して、取り除く 加熱（中心温度60℃で1分以上または70℃以上で瞬時） 冷凍（-20℃で24時間以上） ◆一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、死滅しない  アニサキス幼虫の拡大写真 出典：厚生労働省「アニサキスによる食中毒を予防しよう」	汚染が疑われる場合 加熱（中心温度75℃以上5分以上） 冷凍（-20℃で4時間以上）

6

グループ2 加熱するもの

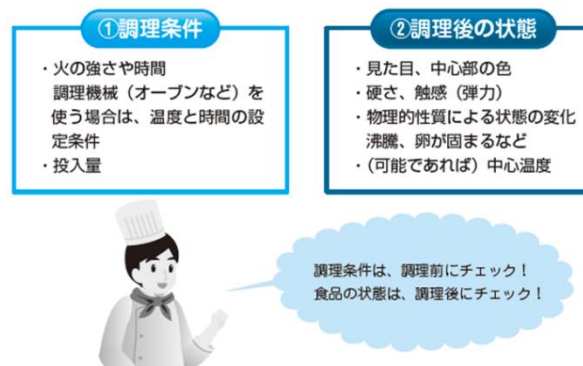
■ 注意する作業ステップ



7

■ 加熱のチェック方法の決め方

正しく加熱ができたと判断したときの①調理条件や②調理後の状態を確認し、これらを目安にしてチェック方法を決めます。



8

■ チェック方法の正しさ（妥当性）の確認

新しくメニューを考えたとときなどは、食品の中心温度の確認を実施し、チェック方法が科学的にみても正しいことを、確認しておくといでしょう。

いつ	①新しくメニューを考えたととき（すでにあるメニューにハサップを導入しようとするときも同じ） ②メニューの作り方や原材料の大きさなどを変更したとき
どのように	中心温度計により、食品の中心温度を測定し、中心部の温度や時間が、加熱温度の目安をクリアしていることを確認します。 加熱温度の目安 通常の食品 中心温度 75℃以上1分間以上 二枚貝など 中心温度 85～90℃以上 90秒間以上

加熱温度の目安をクリア
していなかった場合は、
チェック方法の見直しが必要ということね



9

① 調理機械を使用しない場合（フライパン、天ぷら鍋など）

従事者の調理技術によるところが大きく、調理後の状態の確認をしっかり行うことが重要です。また、従事者自らの調理技術が、食品安全上も問題ないことを、チェック方法の正しさ（妥当性）の確認により、確かめておくと、自信を持って調理にのぞめます。

メニュー	加熱 開始時刻	加熱 終了時刻	測定時刻 中心温度			チェック方法	
食材名	開始時刻	終了時刻	12:23	12:25	12:27	調理条件	調理後の状態
やきとり	12:15	12:28	69.5℃	75℃	79℃	1人前を決まったフライパンで焼く	中心部の色（白色）
とり肉							
釜めし	12:35	12:50	12:40	12:45	12:50	釜をコンロにかけて5分炊く 食材を入れてフタをしてさらに弱火で15分炊く	湯気が出ている
カキ			71℃	90℃	92℃		
天婦羅				加熱終了	加熱終了1分後	油の中に衣を落とし、沈み具合を見る	気泡が小さくなる
海老				90.6℃	89.8℃		

11

チェック方法の決定の例

加熱の例：ハンバーグステーキ

上面に透明な肉汁が出る

中心部 76℃、余熱で 78℃
これでよい

出典：内閣府食品安全委員会
「これだけは知っておきたい調理法」
より改変

※ハンバーグ・つくねなどの挽肉料理は、中心部まで十分火がとおり、「肉汁が透明」になって「中心部の色が変わる」まで加熱することが必要とされています。
出典：厚生労働省リーフレット「お肉の食中毒を避けるにはどうしたらよいの？」

10

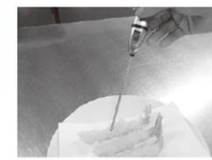
② 調理機械を使用する場合（オープン、スチームコンベクションなど）

調理機械の設定条件が調理条件となることから、リスト化しておくことで、従事者の調理マニュアルとしても使用できます。

メニュー	加熱 開始時刻	加熱 終了時刻	測定時刻 中心温度			チェック方法	
食材名	開始時刻	終了時刻	12:09	12:10	12:11	調理条件	調理後の状態
茶碗蒸し	11:50	12:10	81.5℃	82.3℃	81℃	スチコン85℃20分間以上蒸す	傾けて液卵が流れない
チキン ロースト			18:30	18:31	18:32	オープン180℃10分間以上焼く	指で押して弾力があり、竹串で刺すと透明な肉汁が出る
25g程度の カット肉	18:20	18:31	79℃	84℃	81℃		



モデル事業者
志津香 大宮店さんの
中心温度の測定写真



モデル事業者
春日ホテルさんの
中心温度の測定写真

12

グループ2 記載例①

ジャンル	めん類食堂、軽飲食	
分類	メニュー	チェック方法
加熱するもの	焼きそば	肉類はしっかり火を通す <u>色が変わったことを、見た目</u> で確認
	ピザ	温度、時間、焼き具合で判断 (冷凍品の場合) レンジで加熱後、トースターで焼く
	カレー	レトルトの加熱方法を守る
	おでん	<u>沸騰を確認</u> 後、長時間の加熱、提供時温める
	うどん	沸騰したお湯で、しっかり湯がく
	めんつゆ	<u>湯気など見た目</u> で判断

○基本は、しっかり火が通ったことを、見た目等で確認

13

グループ2 記載例②

ジャンル	和食、居酒屋	
分類	メニュー	チェック方法
加熱するもの	揚げ物 天ぷら	(加熱用食材) 投入数、 <u>見た目</u> (泡の出方、浮き上がり方)、 <u>触感</u>
	鶏唐揚げ	投入数、調理条件(油温...〇〇℃...××分)、 <u>焼き色、焼き目</u> チェック用に一つ多く調理し、 <u>中心部の色</u> を確認
	焼き物 しょうが焼き	フライパンの温度(油の煙が出る寸前まで温める) <u>焼き色</u>
	蒸し物 茶わん蒸し	調理条件(スチコン...〇〇℃...××分)、 <u>傾けて液卵が流れない</u> 温蔵庫(65℃以上)で高温保管

○調理条件(点線)...や調理後の状態(実線)を記載

14

グループ2 記載例③

ジャンル	洋食、居酒屋	
分類	メニュー	チェック方法
加熱するもの	ハンバーグ	パテの太さ、調理条件(オープン...〇〇℃××分)... 焼き色、弾力、見た目、肉汁の色 <u>※定期的に中心温度計で確認する(75℃1分以上)</u>
	ローストチキン	肉の太さ、調理条件(オープン...〇〇℃××分)... 弾力、竹串で刺すと透明な肉汁
	カキフライ	カキのサイズ、投入量、調理条件(油温...〇〇℃××分)... 見た目(泡の出方、浮き上がり方)と感触

○食中毒のリスクのある食材(ひき肉、鶏肉、加熱用かきなど)の場合

メニューを新しく考えたときや変更したときなど、できれば中心温度の確認も実施することが望ましい

15

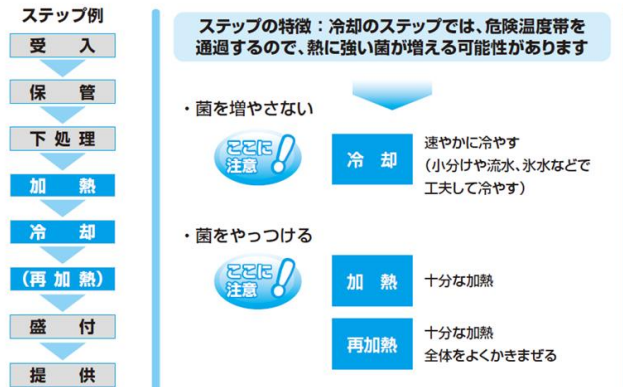
アドバイス

- 基本は、しっかり火が通ったことを、見た目等で確認
- 中心部が十分に加熱できたときの、調理条件や調理後の状態を目安に、チェック方法を決める
- 食中毒のリスクのある食材の場合、できれば中心温度の確認も実施し、チェック方法が科学的にみても正しいことを確認することが望ましい

16

グループ3 加熱と冷却をくりかえすもの

■ 注意する作業ステップ

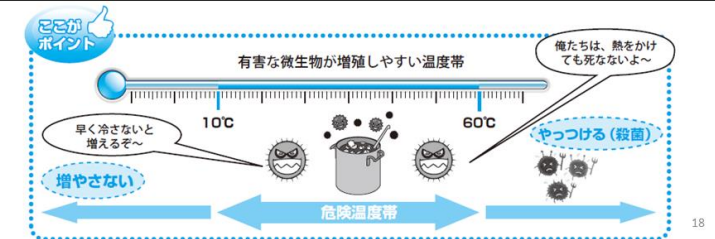


17

熱に強い芽胞（がほう）菌

芽胞（がほう）菌は、菌体内に芽胞（がほう）と呼ばれる特殊な構造物（バリア）をつくることで、熱に強くなり、通常の加熱では死滅しません。
加熱調理後の冷却がすみやかに行われなかったときに、爆発的に増えて、食中毒を引き起こします。特に、釜や底の深い寸胴鍋などを使用して、スープやソースなどを大量に仕込むときは、注意が必要です。

ウエルシュ菌の芽胞は熱に強い！



18

■ 冷却のチェック方法の決め方

小分けや流水、氷水などで、速やかに冷却できるように工夫しましょう。冷却後は速やかに冷蔵庫に保存するか、または、すぐに提供しましょう。



大きな釜や深さのある寸胴（すんどう）鍋などを使って、ソースや出汁の仕込みなどで大量に調理する場合は、調理条件（具体的な冷却の手順）をチェック方法として決めておく、冷却のムラを防ぐことができます。
加熱のチェック方法の決め方と異なるところは、調理後の状態の変化が見た目は分かりにくいことです。
このため、調理条件（具体的な冷却の手順）を決めるときは、食品の中心温度の確認により、チェック方法の正しさ（妥当性）の確認を行うとよいでしょう。

調理条件（具体的な冷却の手順）

- ・冷却方法（調理機械、小分け、流水、氷水など）
- ・時間や量
- ・小分けする容器の種類（深さなど）
- ・およその氷と水の割合
- ・調理機械（真空冷却機など）を使う場合は、温度と時間の設定条件

19

■ チェック方法の正しさ（妥当性）の確認

新しくメニューを考えたときなどは、食品の中心温度の確認を実施し、チェック方法が科学的にみても正しいことを、確認しておくとういでしょう。

いつ	①新しくメニューを考えたとき (すでにあるメニューにハサップを導入しようとするときも同じ) ②メニューの作り方や原材料の大きさなどを変更したとき
どのように	中心温度計により、食品の中心温度を測定し、中心部の温度や時間が、冷却温度の目安をクリアしていることを確認します。 <u>冷却温度の目安</u> 冷却温度には、2つの参考となる目安があります。 ①米国FDA（米国食品医薬品局）の目安（フードコード2013） <u>2時間以内に21℃以下に、さらに4時間以内に5℃以下に冷却する</u> ②大量調理施設衛生管理マニュアル <u>30分以内に20℃付近、又は、1時間以内に10℃付近に冷却する</u>

調理条件は、いつ、誰がやっても、再現できることが大切ですね



20

グループ3 記載例①

■ チェック方法の決定の例

モデル事業者の例

モデル事業者の方々が、チェック方法の決定に使用した「冷却温度確認表」の例を説明します。

メニュー	冷却	冷却	測定時刻			チェック方法
食材名	開始時刻	終了時刻	中心温度			調理条件
カボチャ煮(冷)			冷却 開始後 30分 16℃	冷却 開始後 40分 9.6℃		決まった大きさのボールに氷水(氷8：水2)をはる 鍋ごと入れて、回しながら冷やす 氷が溶けたらその都度入れる
カボチャ						
出汁	7：30	10：20	7：30	8：00	10：20	出汁3.5升 流水で30分冷却 後、氷水で2時間30分冷却
			93℃	20℃	5℃	

21

グループ3 記載例②

ジャンル	和食、洋食	
分類	メニュー	チェック方法
加熱後冷却し、再加熱するもの	煮物 椀もの 出汁	加熱後、 <u>速やかに冷却(冷蔵庫で保存)</u> 再加熱は、火の強さ、見た目で判断
加熱後、冷却するもの	かぼちゃ煮(冷)	(大量に調理する場合) <u>決まった大きさのボールに氷水(氷8 : 水2)をはる</u> <u>鍋ごと入れて、かき混ぜながら冷やす</u> 氷が溶けたら、その都度入れる
	仕出し弁当	調理後、 <u>速やかに冷却</u> し、盛り付ける ただし、揚げ物などは、室温で冷却

具体的な
冷却手順

○大きな釜や深さのある寸胴(ずんどう)鍋などを使って大量に調理する場合、調理条件(具体的な冷却手順)をチェック方法として決めておくと、冷却ムラを防ぐことができます

23

ジャンル	軽飲食	
分類	メニュー	チェック方法
加熱後冷却し、再加熱するもの	ミートソース	3時間以上煮込む あら熱をとり、 <u>小分けして冷凍庫</u> に入れる 再加熱は、気泡と見た目で判断
加熱後、冷却するもの	ポテトサラダ	野菜(ジャガイモ、人参)をゆでたら、あら熱をとり、 <u>冷蔵庫に入れる</u>

○基本は、あら熱をとり、工夫(小分け、流水、氷水など)して速やかに冷やす

22

アドバイス

- 基本は、あら熱をとり、工夫(小分け、流水、氷水など)して速やかに冷やす
- 大きな釜や深さのある寸胴(ずんどう)鍋などを使って大量に調理する場合、調理条件(具体的な冷却手順)をチェック方法として決めておくと、冷却ムラを防ぐことができる
- 調理条件(具体的な冷却手順)を決めるときは、中心温度の確認により、科学的にみても正しいことを確認することが望ましい

24

旅館・ホテル向け

旅館・ホテルにおける手引書では、グループ1から3までのチェック方法に加えて、お客様へ提供する最後の工程となる『盛付・配膳』についても、重要管理のポイントに挙げられています。

盛付・配膳までの工程

調理完了	グループ	主なメニュー	チェック方法（例）
↓		すべての料理	次のタイミングで手洗いをする事 ・初めて厨房へ入るとき ・新たな料理を盛り付けるとき ・次のメニューを配膳するとき ・食事の終わった食器類を戻すとき
↓	盛付・配膳	（すき焼きなどのお膳での調理）	※新たな料理を盛り付ける際は手洗い後、アルコールをよくすり込むこと お客様に十分加熱するように説明しながら配膳する
↓			



25

- ・ 厚生労働省が示す基準やQ & A等
- ・ 加熱や冷却の温度、時間の目安
- ・ チェック方法の正しさ（妥当性）の確認方法
ー加熱・冷却温度確認表（様式）

1

食品衛生法に基づく調理基準

食品衛生法に基づき遵守しなければならない調理基準のうち、主なものを挙げています。

「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）

鶏の卵	70℃で1分間以上 又はこれと同等以上の加熱殺菌 ただし、賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用して、割卵後速やかに調理し、かつ、その食品が調理後速やかに摂取される場合及び殺菌した鶏の液卵を使用する場合は、この限りでない。
魚介類を生食用に調理する場合	水道水 等の規格に適合する水で、 十分に洗浄 し、製品を汚染するおそれのあるものを 除去
牛の肝臓又は豚の食肉	加熱用として提供しなければならない 中心部の温度を 63℃で30分間以上 又はこれと同等以上の加熱殺菌（例 75℃で1分間以上 ）

厚生労働省ホームページ参照「食品別の規格基準について」
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html

2

食品の安全に関するQ & A ①

- 食肉の加熱条件に関するQ & A
- 野生鳥獣肉に関するQ & A

Q. **食肉による食中毒防止のための加熱条件**として、中心部を75℃で1分間加熱することが必要とされていますが、これと同等の加熱の条件はどのようなものがありますか？

A. 「75℃、1分」と同等な加熱殺菌の条件として、「70℃、3分」、「69℃、4分」、「68℃、5分」、「67℃、8分」、「66℃、11分」、「65℃、15分」が妥当と考えられます。

また、調理の現場においては、中心温度計の適切な使用により、食肉の中心部の温度が目標とする温度を下回らないことを確認し、確実な加熱殺菌が行われるようにする必要があります。

- カンピロバクター食中毒予防について（Q & A）
- ノロウイルスに関するQ & A

Q8 家庭での カンピロバクター食中毒の予防方法は？

A8 カンピロバクター食中毒の予防方法は、（1）**食肉**を十分に加熱調理（中心部を**75℃以上で1分間以上**加熱）することが重要です。具体的には未加熱又は加熱不十分な鶏肉料理を避けることが最も効果的です。（一部略）

Q15 食品中のウイルスの活性を失わせるには、加熱処理が有効ときましたがどのようにすればよいですか？

ノロウイルスの汚染のおそれのある**二枚貝などの食品**の場合は、中心部が**85℃～90℃で90秒以上の加熱**が望まれます。（一部略）

3

食品の安全に関するQ & A ②

- アニサキス食中毒に関するQ & A

Q9. 生鮮魚介類を取り扱う事業者は、どのように予防すればいいですか？

A9. まずは、新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除き、目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。なお、魚の内臓を生で提供しないでください。また、アニサキスは冷凍や加熱で死滅するので、調理をする場合には、**-20℃で24時間以上冷凍**するか、**70℃以上若しくは60℃の場合は1分加熱**をしてください。

- 腸管出血性大腸菌Q & A

Q16 食品はどうやって殺菌したらいいのですか？

腸管出血性大腸菌は**75℃で1分間以上**の加熱で死滅します。

この他、食品に用いる殺菌剤として、**次亜塩素酸ナトリウム等**が食品添加物としてその使用が認められています。この効果や使用方法は、濃度、つけおき時間、食品の種類によって異なりますので、各製品の使用説明書をよく読んで使ってください。なお、野菜の腸管出血性大腸菌を除菌するには、湯がき（100℃の湯で5秒間程度）が有効であるとされています。

Q22 食肉は、熱を通せば大丈夫ですか？

特に、**ハンバーグなどの挽肉を使った食品、テンダライズ処理**（針状の刃を刺し通し、原形を保ったまま硬い筋や繊維を短く切断する処理）、**タンブラー処理**（調味液を機械的に浸透する処理）、**結着**（他の食肉の断片を結着させ成型する処理）**を行った食肉**は、中心部まで**75℃で1分間以上**加熱して食べましょう。（一部略）

厚生労働省ホームページ参照「食品の安全に関するQ&A」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/hokenkinou/qa/index.html

4

大量調理施設衛生管理マニュアル

- 加熱条件
 - 加熱調理食品は、中心温度計を用いるなどにより、中心部が **75℃で1分間以上**（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は **85～90℃で90秒間以上**）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認する
- 冷却条件
 - 加熱調理後、食品を冷却する場合には、**30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）**まで下げるよう工夫する
- 保管条件
 - 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、**10℃以下**又は**65℃以上**で管理することが必要である
- 未加熱野菜等の殺菌条件
 - 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて**次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌**した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合には、殺菌を行うこと。
 - **次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/Lで5分間又は100mg/Lで10分間）**又はこれと同等の効果を有する次亜塩素酸水等並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守する。

厚生労働省ホームページ参照「食品等事業者の衛生管理に関する情報」
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html

5

加熱温度確認表		いつ測るか ※ リスクのあるメニューを中心に確認することを推奨します ① 新しくメニューを考えたとき（すでにあるメニューにハサップを導入しようとするときも同じ） ② メニューの作り方や原材料の大きさなどを変更したとき								
		加熱温度の目安 通常の食品 中心温度 75℃以上 1 分間以上 二枚貝など 中心温度 85～90℃以上 90 秒間以上								
		測定日	メニュー	加熱	加熱	測定時刻			チェック方法	
			食材名	開始時刻	終了時刻	中心温度			調理条件	調理後の状態
(例)	チキンロースト	18:20	18:31	18:30	18:31	18:32	オーブン 180℃ 10 分間以上焼く	指で押して弾力があり、竹串で刺すと透明な肉汁が出る		
	25g 程度の カット肉			79℃	84℃	81℃				

冷却温度確認表		いつ測るか ※ 大量に調理する場合に確認することを推奨します					
		① 新しくメニューを考えたとき（すでにあるメニューにハサップを導入しようとするときも同じ） ② メニューの作り方や原材料の大きさなどを変更したとき					
		冷却温度の目安					
		冷却温度には、2つの参考となる目安があります。					
		① 2時間以内に2 1℃以下に、さらに4時間以内に5℃以下に冷却する（米国FDA） ② 3 0分以内に2 0℃付近、又は、1時間以内に1 0℃付近に冷却する（大量調理マニュアル）					
測定日	メニュー	冷却 開始時刻	冷却 終了時刻	測定時刻			チェック方法
	食材名			中心温度			調理条件
(例)	出汁	7:30	10:20	7:30	8:00	10:20	出汁3. 5升 流水で3 0分冷却 後、氷水で2時間3 0分冷却
				93℃	20℃	5℃	

食品表示法関係資料

1

食品表示法（新表示）について

食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示が
されていない食品の販売をしてはならない。（食品
表示法第 5 条）

1. 生鮮食品について
平成 29 年 10 月 1 日から完全施行（義務化）
 2. 加工食品及び添加物について
栄養成分表示制度について
令和 2 年 4 月 1 日から完全施行（義務化）
- 加工食品の（新）原料原産地表示制度については、
令和 4 年 4 月 1 日から完全施行（義務化）

2

主な変更点

- (1) 表示の方式（添加物の事項欄追加）
- (2) 食品関連事業者、製造者等
- (3) アレルギー表示
- (4) 栄養成分表示の義務化
- (5) その他

名称	調味梅干
原材料名	梅、しそ、漬け原材料（食塩、アミノ酸液、しょうゆ） <u>（一部に小麦・大豆を含む）</u>
添加物	調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（ステビア）、シソ色素
原料原産地名	中国
内容量	300 g
賞味期限	枠外上部に表示
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	株式会社 ○○漬物 奈良市○○町○ー○

3

表示の方式

別記様式一（第8条関係）

名称	(添加物)
原材料名	事項欄を設けずに、 <u>原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示可</u>
添加物	
原料原産地名	(食品関連事業者)
内容量	食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあっては、 <u>この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とする。</u>
固形量	
内容総量	
消費期限	
保存方法	(枠の表示)
原産国名	この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。
製造者（食品関連事業者）	

ただし、別表第20に掲げる食品にあっては、同表にて別に定める

表示に用いる文字は、8ポイントの活字以上の大きさの文字とする。（ただし、表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものなどにあつては、5.5ポイント以上とすることができる。）

4

原材料と添加物の区分の方法

添加物の事項欄を設けずに、**原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示する方法**

- ① 原材料と添加物を記号（／）で区分して表示する。

原材料名	いちご、砂糖／ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
------	--------------------------------

- ② 原材料と添加物を改行して表示する。

原材料名	いちご、砂糖 ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
------	-----------------------------------

- ③ 原材料と添加物を別欄に表示する。

原材料名	いちご、砂糖
	ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）

食品表示基準Q&A 加工-253参照

5

アレルギー表示

特定原材料等の名称	理由	表示の義務
卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの	表示義務
いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、豚肉、アーモンド	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると、少ないもの。 特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。	表示を推奨（任意表示）
ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、既に牛肉、豚肉としての表示が必要であるが、過去のパブリックコメント手続において「ゼラチン」としての単独の表示を行うことへの要望が多く、専門家からの指摘も多いため、独立の項目を立てている。	表示を推奨（任意表示）

推奨表示については、任意であることから、事業者によっては、**表示をしていない場合がある**ので、注意が必要です。

6

個別表示の原則

アレルギー表示は、特定原材料等を原材料として含む旨又は食品に含まれる添加物が特定原材料等に由来する旨を、原則、原材料名の直後に括弧を付して表示する。

原材料	原材料名（～を含む）		特定原材料のうち、「乳」については、「乳成分を含む」（ただし、添加物にあっては、「乳由来」）と表示すること
添加物	①物質名	物質名（～由来）	
	②一括名	一括名（～由来）	
	③用途名併記	用途名（物質名：～由来）又は用途名（物質名（～由来））	

繰り返しになるアレルゲンの省略

表示をする最終食品に対し、2種類以上の原材料又は添加物を使用しているものであって、原材料又は添加物に同一の特定原材料等が含まれているものにあっては、そのうちのいずれかに特定原材料等を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物については、特定原材料等を含む旨又は由来する旨を省略することができる。

7

一括表示が可能な場合の例

原則、個別表示とするが、個別表示により難しい場合や個別表示がなじまない場合などは、一括表示も可能なこととする。

（個別により難しい場合や個別表示がなじまない場合などの例示）

- 個別表示よりも一括表示の方が文字数を減らせる場合であって、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合
- 食品の原材料に使用されている添加物に特定原材料等が含まれているが、最終食品においてはキャリーオーバーに該当し、当該添加物が表示されない場合（ほか

従前の取扱い（食品衛生法）	施行後の取扱い（食品表示法）
特定原材料等そのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されていれば、 <u>一括表示欄への表示は省略可</u>	特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、 <u>一括表示欄には当該食品に含まれる、すべての特定原材料等を表示すること（一覧性）</u>
原材料欄の最後に「 <u>原材料の一部に〇〇を含む</u> 」と表示する方法が一般的であった。	原材料欄の最後（原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後）に「 <u>（一部に〇〇を含む）</u> 」と表示すること
	<u>個別表示と一括表示の組み合わせ使用不可</u>

代替表記・拡大表記

代替表記	拡大表記
特定原材料等と具体的な表示方法が異なるが、 <u>特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものとして別表3に掲げる表示</u> を行う場合にあっては、当該表示をもって特定原材料等の表示に代えることができる	原材料名又は添加物名に <u>特定原材料等又は代替表記を含む場合は、特定原材料等を使った食品であることが理解できるものとして別表3に掲げる表示</u> を行えば、当該表示をもって特定原材料等の表示に代えることができる
例) 卵 ⇔ 「エッグ」 「玉子」	例) 卵 ⇔ 「ハムエッグ」 「厚焼玉子」 <u>注) 「卵白」、「卵黄」は、拡大表記から除外</u> <u>(新表示例) 卵白 (卵を含む)、卵黄 (卵を含む)</u>

特定加工食品制度の廃止

特定加工食品とは、表記に特定原材料等又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料等を含むことが予測できると考えられてきたものをいいます。 <u>新表示では、特定加工食品及びその拡大表記が廃止され、アレルギー表示をする必要があります。</u>
例) ①卵の特定加工食品及びその拡大表記 (廃止) マヨネーズ、からしマヨネーズなど <u>(新表示例) マヨネーズ (卵を含む)</u> ②小麦の特定加工食品及びその拡大表記 (廃止) パン、クリームパンなど <u>(新表示例) パン (小麦を含む)</u>
新表示では、 <u>代替表記及びその拡大表記以外については、アレルギー表示をする必要</u> があります。

9

アレルギー表示例 (その1)

繰り返しになるアレルギー表示の省略

【表示例】

(省略しない場合)

原材料名	〇〇〇〇 (△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、醤油 (大豆・小麦を含む)、マヨネーズ (大豆・ <u>卵</u> ・小麦を含む)、たん白加水分解物 (大豆を含む)、卵黄 (卵を含む)、食塩、◇◇◇、酵母エキス (小麦を含む)
添加物	調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (キサンタンガム)、甘味料 (ステビア)、◎◎◎◎ (大豆 <u>由来</u>)

(省略する場合)

原材料名	〇〇〇〇 (△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、× ××、醤油 (大豆・小麦を含む)、マヨネーズ (卵を含む)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス
添加物	調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (キサンタンガム)、甘味料 (ステビア)、◎◎◎◎

- ・醤油に「大豆を含む」と表示することで、同様に大豆を含む、マヨネーズ、たん白加水分解物、◎◎◎◎の「大豆を含む」及び「大豆由来」を省略
- ・醤油に「小麦を含む」と表示することで、同様に小麦を含む、マヨネーズ、酵母エキスの「小麦を含む」を省略
- ・マヨネーズに「卵を含む」と表示することで、同様に卵を含む、卵黄の「卵を含む」を省略

10

アレルギー表示例（その2）

一括表示

【表示例】

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート（パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩、 <u>（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）</u>
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、 <u>（一部に大豆・乳成分を含む）</u>
...	...

【表示例】

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート（パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩／ <u>ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）</u>
...	...

11

表示例

名称、保存の方法、消費期限、アレルギーについては、特に注意して記載ください。

弁当（透明な容器に入れられたもの）

名称	弁当
原材料名	ご飯（国産）、おかず、 <u>（一部に乳成分・小麦・卵・えび・大豆・鶏肉・さけを含む）</u>
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、保存料（ソルビン酸K）、着色料（赤102）
消費期限	2.6.1 20時
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	〇〇 〇〇 奈良市〇〇町〇ー〇

弁当の外部から見て、その原材料がわかるおかずについては、おかず類をまとめて「おかず」と表記

製造所等の所在地 = 製造所（工場）の所在地

製造者等の氏名
※屋号は認められません
※個人の場合は、氏名（フルネーム）

弁当（透明な容器に入れられたもの）

名称	弁当
原材料名	ご飯（国産）、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（大根、なすび、人参、その他）、焼鮭、その他おかず／調味料（アミノ酸等）
消費期限	2.6.1 20時
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	〇〇 〇〇 奈良市〇〇町〇ー〇

メインとなるおかずを表示し、これ以外は「その他おかず」と簡略化して表示

原材料名の欄に、添加物を区別して表記

12

すべての食品等事業者さまへ

令和3年6月1日から

食品衛生法が大きく変わります

新しい衛生管理『HACCP（ハサップ）』の義務付け

- 安全な食品をつくるために、国際標準の衛生管理が義務付けられます

営業許可業種の見直し

- 新しい許可業種の設定、一部の業種で許可が要らなくなるものや取扱範囲の拡大があります

新しい『営業届出』制度スタート（食品衛生責任者の設置の義務付け）

- 許可の対象となっていない営業でも、食品衛生責任者を定め、営業の届出が必要となります

自主回収（リコール）報告制度スタート

- 食品等の自主回収に着手した場合、回収状況の届出が必要となります

オンライン手続スタート（許可申請・営業届出・自主回収報告）

- 奈良市ホームページ『食品衛生申請等システム』から手続ができるようになります

HACCP（ハサップ）義務化

ポイント

1 令和3年6月1日から原則、全ての営業者を対象とします

2 衛生管理の取り組み方（計画と記録）を義務付けます

自分で衛生管理の計画をつくり、実施、記録をつけ、保存し、必要に応じて見直します
営業の規模、業種に応じた2つの取り組み方の基準（下表）があります
保健所の立入等により、衛生管理の計画と記録を確認します

3 許可の要不要にかかわらず、原則、食品衛生責任者の設置が必要となります

HACCPに基づく衛生管理 （国際標準の基準）

対象 大規模事業者
と畜場
大規模食鳥処理場

HACCP 7 原則に基づき、原材料や作り方に応じて自ら危害要因を分析し、計画をつくる

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 （取り組みやすくした基準）

対象 小規模な営業者等

- 食品取扱者 50 人未満の製造所、加工所等
注）事務職員等の食品に直接触れない従事者は人数の算定対象に含まれません
- 製造所、加工所に併設又は隣接した店舗での小売を主とする営業
例）菓子、豆腐、食肉、魚介類等の製造・加工小売等
- 飲食店、喫茶店等の食品を調理する営業
例）パン製造（消費期限 5 日程度のもの）、そうざい製造、
集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む
- 容器包装に入った食品のみを貯蔵、運搬、販売する営業
- 食品を分割して容器包装に入れ又は包み販売する営業
例）八百屋、米屋、コーヒー量り売り等
- 認定小規模食鳥処理場

厚生労働省の確認した業種別手引書のひな形を利用し計画をつくる

手引書ダウンロード →

検索

厚生労働省 HACCP 手引書



法改正にともなう業種別の手続や義務の一覧

	対象業種	いつ、どのように手続をするか	食品衛生責任者	HACCP(ハサップ)
許可 を要する 業種	改正後の営業許可業種 32業種 調理業(飲食店等)、製造業(菓子、そうざい等)、加工をとまなう販売業(食肉、魚介類)等 ・新たに許可対象となる業種 漬物製造業、食品の小分け業等 ・改正後は許可が要らなくなる業種 食肉、魚介類販売業の一部(包装済みのものを仕入、そのまま販売するもの)、乳類、氷雪販売業等 ※営業届出の対象へ移行しますが、令和3年6月1日より前に営業許可を受けている方は、改正後の手続は不要です	新たに許可対象となる業種を令和3年6月1日より前にすでに営んでいる方 いつ 令和3年6月1日から令和6年5月末までに どのように 新規の許可申請 令和3年6月1日より前に営業許可を受けている方 いつ 次回の許可継続手続のとき どのように 有効期限満了の前に別途ご案内します ※営業許可は許可証の期限まで有効ですが、取り扱える食品等は改正前の許可の範囲内となります	設置義務あり ※特定の業種では、食品衛生管理者の設置が必要(この場合、責任者と兼務可能)	実施義務あり ※令和3年6月1日より前に営業許可を受けている方についても、許可の有効期限に関係なく、 <u>令和3年6月1日から義務化</u>
届出 を要する 業種	許可対象となっていない原則、全ての販売業、製造・加工業等 例) 食料・飲料販売業(八百屋、米屋等)、許可対象外の製造・加工業(コーヒー豆、製茶等)、集団給食施設(調理業務委託なし)等 ※旧制度の営業(給食開始)報告書の届出をしている施設も、新制度による営業届出は必要となります	左記の業種を令和3年6月1日より前にすでに営んでいる方 いつ 令和3年2月15日(予定)から令和3年11月末までに どのように 奈良市ホームページ「食品衛生申請等システム」からインターネットで届出(無料)してください スマートフォンでも令和3年4月(予定)から届出可能です 検 索 奈良市 食品 システム  ※インターネットが利用できない方は、保健所までご相談ください	設置義務あり ※合成樹脂の器具又は容器包装の製造業は届出の対象ですが、責任者の設置は不要	実施義務あり
届出不要 業種①	・食品等の輸入業 ・食品等の貯蔵又は運搬のみをする営業(ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は届出対象) ・容器包装に入れられ、又は包まれた食品等のうち常温保存可能なものの販売業 ・合成樹脂以外の原材料が使用された器具又は容器包装の製造業 ・器具又は容器包装の輸入又は販売業 ・集団給食施設(調理業務委託なし)(1回の提供食数が20食程度未満のもの)		設置義務なし	原則、計画不要 ※器具又は容器包装の製造業は、別の規定により製造管理の実施義務あり(令和2年6月1日施行)
届出不要 業種② ※食品衛生法上の営業に当たらない業種(届出・責任者・HACCP対象外)	農家(生産者)、漁業者等が行う採取業 ・農家(生産者)が行う未加工の青果物の販売(生産者団体への出荷、直売所、ネット通販等) ・農産物の簡易な加工 例) 精米・精麦(ただし、業として(他人が生産した玄米を請け負うなど)行う場合は届出対象) ・更なる加工のため、製造・加工業者へ販売することが前提の農産物の一次加工(工程中で添加物を使用しないもの) 例) 蜂蜜の採取、荒茶の生産(ただし、製品として自ら販売する場合は届出対象) ※詳しくは、奈良市ホームページ「食品衛生法改正について」(採取業の範囲)をご覧ください		食品衛生責任者の資格・要件 ●食品衛生管理者等の資格要件を満たす方 ●調理師、製菓衛生師、栄養士等の資格をお持ちの方 ●食品衛生責任者養成講習会を受講した方 ※責任者の資格・要件、講習会の受講に関するお問合せ 検 索 奈良市 食品衛生責任者 	

関連情報

HACCP
(ハサップ)



食品衛生申請
等システム



法改正全般
許可・届出



問い合わせ
奈良市保健所保健衛生課
TEL 0742 (93) 8395

かけ間違いにご注意ください



新しい『営業届出』の手続方法



令和3年6月1日から、許可の**対象となっていない営業**でも、原則、**食品衛生責任者**を定め、営業内容の**届出**が必要となります

届出の対象者

許可対象となっていない**原則、全ての販売業、製造・加工業等（集団給食施設（調理業務委託なし）を含む）**（ただし、届出不要業種を除く）

○**届出不要業種**（以下の業種は届出不要です）

公衆衛生に与える影響が少ない営業等	食品等の輸入業 食品等の貯蔵又は運搬のみをする営業（ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は届出対象） 容器包装に入れられ、又は包まれた食品等のうち常温保存可能なものの販売業 合成樹脂以外の原材料が使用された器具又は容器包装の製造業 器具又は容器包装の輸入又は販売業 集団給食施設（調理業務委託なし）（1回の提供食数が20食程度未満のもの）	
農家（生産者）、漁業者等が行う採取業	採取業の範囲は、奈良市ホームページ「食品衛生法改正について」（採取業の範囲）をご覧ください	
（参考） 営業許可業種 ※ 許可が必要です	調理業 （飲食店等）、 製造業 （菓子、アイスクリーム類、乳製品、清涼飲料水、食肉製品、水産製品、氷雪、液卵、食用油脂、みそ又はしょうゆ、酒類、豆腐、納豆、麺類、そうざい、冷凍食品、漬物、密封包装食品（※）、添加物等）、 加工をともなう販売業 （食肉、魚介類）、 処理業 （乳、食肉）、食品の小分け業等 ※ 密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰等の容器包装に密封された食品）であって、常温で保存可能なものを製造する営業のこと（ただし、食酢、はちみつを除く）	検索 奈良市 食品衛生法改正

注）改正前の旧制度により、現在までに保健所に営業（給食開始）報告書の届出をしている施設についても、新制度による『営業届出』は必要となります

届出の方法

いつ

営業を始める前に

どのように

原則、**パソコン（インターネット）等で届出（無料）（注）**をして下さい

奈良市ホームページ「**食品衛生申請等システム**」から入力

システムに入る
にはコチラから

検索

奈良市 食品 システム

注）受付体制の関係により、届出内容を確認した旨の通知が遅くなることがあります

インターネットが利用できない方へ

- ① 窓口での受付となりますが、混雑のおそれがありますので、**事前に保健所 保健衛生課にご連絡**下さい
- ② 届出のあった情報については、厚生労働省が整備した「食品衛生申請等システム」に保健所が登録します。
- ③ 今後、オンライン手続を希望するときは、保健所にご相談ください。



届出の内容

1 届出者の氏名、生年月日及び住所等

法人の場合、**法人番号（お間違いのないようにお願いします）**、法人名、代表者氏名及び法人所在地等

2 施設の所在地（注）及び屋号等

注）自動車営業の場合、当該自動車の自動車登録番号

3 営業の形態及び主として取り扱う食品等に関する情報

下記の業種から、該当するものを選択

※ **製造・加工業は許可を要する場合があるので、事前に保健所 保健衛生課にご相談下さい**



区分	業種					
旧許可業種であった営業	①	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	②	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	③	乳類販売業
	④	冰雪販売業	⑤	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）		
販売業	⑥	弁当販売業	⑦	野菜果物販売業	⑧	米穀類販売業
	⑨	通信販売・訪問販売による販売業	⑩	コンビニエンスストア	⑪	百貨店、総合スーパー
	⑫	自動販売機による販売業（⑤及び許可対象となる自動販売機を除く）	⑬	その他の食料・飲料販売業		
製造・加工業	⑭	添加物製造・加工業（法定規格のある添加物の製造（許可対象）を除く）	⑮	いわゆる健康食品の製造・加工業	⑯	コーヒー製造・加工業（飲料の製造（許可対象）を除く）
	⑰	農産保存食料品製造・加工業	⑱	調味料製造・加工業	⑲	糖類製造・加工業
	⑳	精穀・製粉業	㉑	製茶業	㉒	海藻製造・加工業
	㉓	卵選別包装業	㉔	その他の食料品製造・加工業		
上記以外のもの	㉕	行商	㉖	集団給食施設	㉗	合成樹脂の器具又は容器包装の製造・加工業
	㉘	露店、仮設店舗等の飲食の提供のうち、営業とみなされないもの（任意届出）	㉙	その他		

4 食品衛生責任者の情報（合成樹脂の器具・容器包装の製造業を除く）

食品衛生責任者の**氏名、資格、受講した講習会（協会名等）、受講年月日**

食品衛生責任者の資格・要件

（次のいずれかに該当する方が責任者になることができます）

- 食品衛生管理者等の資格要件を満たす方
- 調理師、製菓衛生師、栄養士等の資格をお持ちの方
- 食品衛生責任者養成講習会を受講した方

責任者の情報
はコチラから

検索

奈良市 食品衛生責任者



県内の講習会の開催予定・申し込みは、**奈良県食品衛生協会ホームページ（講習案内）**をご覧ください

※事前の申し込みが必要です

講習会受講前の場合、**受講予定者の氏名のみ**を記載し、届出をしても構いませんが、**受講後に、変更の届出（設置した責任者の情報の追加）**をして下さい

営業届出の届出後、内容に変更があったとき、廃業したときは、新たに、変更、廃止の届出をして下さい
※オンラインで届出した場合、変更、廃止の手続きもオンラインでできます

営業許可に関する手続きについて

■営業許可業種の見直し

令和3年6月1日から、食品衛生法改正により、許可業種を現行34業種から32業種に再編するとともに、許可の対象とならない業種についても届出が必要となります。（業種の新旧対応表は裏面）

主な変更点

1. 新たに許可が必要となる業種

(例)	漬物製造業	漬物 を製造する営業 漬物と併せて漬物を主原料とする食品 （（例）高菜漬を使用した高菜漬炒め等）を製造する営業
	食品の小分け業	菓子製造業、乳製品製造業（固形物の製造に係る営業に限る）、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及び漬物製造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 （注1、2） 注1）調理や小売販売における小分けは、食品の小分け業の対象ではありません。 注2）乳、乳製品（固形物を除く）、清涼飲料水、液卵、酒、添加物（法定規格のあるもの）については、小分けでも製造業の許可が必要となります。
	そうざい半製品を製造する営業	そうざい製造業 の許可が必要となります。 そうざい半製品とは、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ものをいいます。

2. 許可が要らなくなる業種（法改正後は許可業種から届出業種に変更となるもの）

(例)	乳類販売業 氷雪販売業 食肉販売業及び魚介類販売業のうち 容器包装に入ったもののみを販売する営業
-----	---

■いつ、どのように手続をするか

1. 法改正前（令和3年6月1日より前）に許可を受けている方

（1）（法改正前に受けている許可が）法改正後も許可の対象業種である場合

いつ	次回の許可継続手続（有効期限満了にともなう許可申請）のとき ・ <u>法改正前に受けた許可の有効期限までは、（法改正後に）新しく許可を取り直さなくても、これまでのとおり営業ができます。</u> ただし、法改正後に受けた許可ではないため、令和3年6月1日以降も、一つの許可業種で取り扱う食品の範囲は拡大できません。
どのように	法改正後の（新）許可業種（法改正前の（旧）許可業種に対応するもの）の許可を申請し、取得する必要があります。くわしくは、 <u>許可の有効期限満了の前に別途ご案内</u> します。
その他	法改正前に受けた 許可の有効期限までに行う登録内容の変更、廃業等の手続 は、これまでのとおり、 <u>法改正前の旧様式（市ホームページからダウンロード可）</u> により届出してください。

（2）法改正後は許可が要らなくなる業種の場合

届出業種に変更となりますが、改めて届出をする必要はありません。
（手続不要。自動的に令和3年6月1日に届出したものとみなします。）

2. 新たに許可が必要となる業種を改正前（令和3年6月1日より前）に営んでいる方

いつ	令和3年6月1日から令和6年5月末までに
どのように	新たに許可が必要となる業種の許可を申請し、取得する必要があります。 食品衛生責任者の設置が必要となります。

厚生労働省の整備した『食品衛生申請等システム』を使って、オンライン手続（ただし、旧許可（旧様式）に関する手続を除く）が可能となります。

「食品衛生法改正について」

奈良市 食品衛生法改正

検索



「食品衛生に関する手続きや食中毒に関する情報のまとめページ」

奈良市 食品衛生

検索



問い合わせ先

奈良市保健所 保健衛生課

☎ 0742-93-8395

※かけ間違いにご注意ください

営業許可業種の見直し（抜粋）



※HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品（魚肉練り製品を除く）の冷凍品の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

※HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品（魚肉練り製品を除く）の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

法改正後の（新）許可業種のなかには、上記のほかにも、一つの許可業種で取り扱える食品の範囲を拡大する業種があります。ただし、法改正前に受けた許可で有効期限まで営業する場合は、令和３年６月１日以降も、食品の取扱範囲は拡大できません。

例）（新）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、そうざい製造業や飲食店営業の許可は不要

くわしくは、市ホームページ「食品衛生法改正について」をご覧ください。

奈良市保健所 保健衛生課

〒630-8122 奈良市三条本町13番1号

TEL 0742-93-8395

かけ間違いのないようにお願いします