

営業を届出された方へ



<御案内と注意点>

□ 貴施設の届出を受理しました

取り扱う食品によっては、後日立入調査を行うことがあります。
その日程調整や届出内容の確認のために、御連絡することがありますので、その際は御対応をお願いします。
※通常監視の一環として、施設に直接伺うこともあります。

□ 営業の注意点

営業の届出は、許可が必要な営業と異なり施設基準はありませんが、食中毒予防などの観点から衛生的に食品を取り扱う必要があります。
主な注意点は以下のとおりですので、御参考になさってください。

施設について

- ・ **専用の施設や部屋で食品を取り扱う。**
…住居（日常生活の場所）などとの兼用は、食品を汚染する可能性があります。
- ・ **手洗い設備を設置する。**
…包装された食品の取扱いのみであっても、清潔に取り扱う必要があります。
- ・ **（食品製造施設や給食施設）食品や器具の洗浄設備を設置する。**
…給食の調理や食品の加工・製造は、衛生的に行う必要があります。
その他、原材料が汚染されないよう保管できる扉付きの棚などもご検討ください。

HACCPに沿った衛生管理について

全ての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理を行うことが義務化されています。
詳しくは、裏面を御覧ください。

食品表示について

食品を加工・製造し、包装して販売する場合、食品表示法に基づく表示が必要です。
表示の作成については、消費者庁ホームページにある「食品表示基準」「食品表示基準Q&A」「早わかり食品表示ガイド」等を参考にして御自身で表示を作成ください。



食品表示法等（法令及び一元化情報）（消費者庁ホームページ）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

自動車による営業について

自動車で営業する場合（移動販売等）については、本届出をもって神奈川県内の他自治体でも営業することが認められています（各自治体に届け出る必要がありません）。
※届出の範囲内についてであり、調理等は別途許可が必要です。

□ 変更や地位承継、廃業の届出について

届出内容の変更や地位承継、廃業については届出が必要です。

問い合わせ先（営業所の所在地を所管する区役所衛生課）

川崎区 044(201)3221	幸 区 044(556)6683	中原区 044(744)3273	高津区 044(861)3323
宮前区 044(856)3272	多摩区 044(935)3308	麻生区 044(965)5164	
北部市場内の施設の方：健康福祉局保健所中央卸売市場食品衛生検査所 044(975)2245			

HACCP に沿った 衛生管理

川崎市
保健所

令和3年6月から
完全義務化

食品衛生法が改正されました(平成30年6月)

「食品衛生法」は飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、以下の7点が改正されました。

改正内容

①原則すべての事業者に「HACCPに沿った衛生管理」を義務化

②広域におよぶ食中毒対策の強化 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の行政への報告を義務化 ⑦輸出入食品の安全証明の充実



←法改正について
(厚生労働省ホームページ)
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>



←法改正について
(厚生労働省チラシ)
<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/000778212.pdf>

「HACCPに沿った衛生管理」の義務化 (令和2年6月施行)

「HACCP」は、1960年代に、米国で宇宙食の安全性確保のために考案された食品製造管理方法です。これに沿った衛生管理方法を行うことが、原則、全ての食品等事業者に義務化されました。

重要!

令和2年6月に改正法が施行され、令和3年6月1日から完全義務化されました！
必ず「HACCPに沿った衛生管理」を行わなければなりません！

行わないといけないこと

①衛生管理計画の作成

②(必要に応じて)手順書の作成

③計画に基づく実施

④実施の確認・記録・保存・見直し

「HACCPに沿った衛生管理」

「HACCPに沿った衛生管理」として実際に行うことは、営業の規模によって異なります。

小規模な営業者以外:HACCPに基づく衛生管理



コーデックス委員会のガイドラインで示されているHACCPの7原則に基づいて衛生管理を行います。

小規模な営業者:HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

小規模な営業者とは、以下のような営業をする者のことを言います。

- 一食品の製造・加工施設に併設・隣接した店舗で大部分を小売販売する営業
- 一飲食店営業(給食施設を含む)・喫茶店営業・比較的短期間に消費されるパンの製造・そうざい製造・調理機能付き自動販売機
- 一容器包装された食品の貯蔵・運搬・販売
- 一食品を分割し、容器で包装しての販売
- 一小規模事業場のみ(食品を取り扱う従事者が50人未満)を有する営業者



営業の内容に合った手引書(業界団体が作成し、厚生労働省が確認)に基づいて衛生管理を行います。



HACCPに沿った衛生管理のページ(川崎市ホームページ)

<http://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000110122.html>

手引書を掲載していますので、自身の営業内容に合った手引書を選択ください。