

よくあるご質問と回答

1 営業届出制度について

Q 1 届出対象外業種の「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恐れがない包装食品」には、どのようなものが含まれますか。

A 1 常温保存が可能で賞味期限が設定されている、製造・加工された包装食品が該当します。具体的には菓子類（スナック菓子等）、カップ麺、清涼飲料水、酒精飲料、茶類等の製造・加工された包装食品が含まれます。

なお、食品表示法における生鮮食品は含まれないため、生鮮食品の販売は営業届出業種に該当します。

Q 2 「要冷蔵」と表示された生酒の販売は、営業届出の対象となりますか。

A 2 容器包装に入れられた酒類の販売のみを行う事業者は、届出対象外業種に該当するため営業届の提出は不要です。

Q 3 農業や水産業を営む者も営業届出の対象となりますか。

A 3 農業及び水産業における「食品の採取業」の範囲とみなされる行為は、届出対象外業種になります。範囲の詳細については、本市のホームページにて確認するか、区の保健センターにご相談ください。

【食品取扱施設 営業の届出（名古屋市公式ウェブサイト）】

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000141927.html>

Q 4 伝票の受け渡しのみのような食品を直接取扱わない事業者は、営業の届出が必要ですか。

A 4 食品を直接取扱わない事業者は、営業届の提出は不要です。

2 HACCPに沿った衛生管理について

Q 5 HACCPに沿った衛生管理は、具体的に何をする必要がありますか。

A 5 事業者は、食品衛生法施行規則に定められた「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に従い、次のことを実施する必要があります。

- ①衛生管理計画を作成し、従業員への周知徹底を図ること
- ②公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を、必要に応じて作成すること
- ③衛生管理の実施状況を記録し、保存すること
- ④衛生管理計画及び手順書を定期的に検証し、必要に応じてその内容を見直すこと

Q 6 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施にあたり、何を参考としたらよいですか。

A 6 厚生労働省ホームページに、業界団体が作成し厚生労働省が内容を確認した「業種別手引書」が掲載されています。該当する業態の業種別手引書や、同封した「GO! GO! HACCP!」リーフレットを活用し、QA5の内容を実施してください。

なお、該当する業種別手引書がない場合、原材料や製造工程等が類似しており、危害要因が共通する手引書を参考とすることも可能です。