

食品を提供する事業者の皆様へ

食品の製造、加工及び販売を行う場合は、食品衛生法に基づく営業許可や届出が必要です。
また、食品の容器包装には、食品表示法に基づき適正な表示を行う必要があります。

営業許可

食品の調理・加工・製造等の営業を行う場合は、営業の種類に応じた業種の許可を取得する必要があります。

【例】 そうざい製造業

煮物、焼物などの副食物を製造する営業

菓子製造業

洋菓子、和菓子、パンなどを製造する営業

漬物製造業

キムチ、浅漬けなどの漬物や漬物の加工品を製造する営業

すでに営業許可を取得している施設であっても、新たに取扱品目に応じた製造業の許可が必要となる場合があります。

【例】



営業届

営業許可の対象でない業種については、保健所へ届出※が必要です。

【例】 食肉販売業

容器包装に入れられた食肉を仕入れ、そのままの状態の販売する営業

野菜果物販売業

その他の食料・飲料販売業

菓子やパン、飲料(酒類及び牛乳を除く)を販売する営業

※常温包装品の販売など、届出が不要な業種もあります。

届出施設においても食品衛生責任者の設置が必要です。

食品衛生責任者とは、食品衛生上の運営管理にあたる者です。

【資格・要件】

調理師、製菓衛生師、栄養士などの資格を持つ方、食品衛生責任者養成講習会を受講した方 等

食品表示

食品の容器包装には、食品表示法に基づく表示が必要です。

【例】

最も多く使われた原材料について、原産地名を記載します。	商 品 名	チョコチップクッキー	一般的な名称を記載します。
	名 称	焼菓子	
添加物と添加物以外の原材料を明確に分けます。	原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、チョコレートチップ(乳成分を含む)、マーガリン、砂糖、卵、食塩	重量順に記載します。
	添 加 物	乳化剤、香料、膨張剤	アレルギー物質が含まれる場合は、漏れなく表示します。
	内 容 量	5枚	
	賞 味 期 限	この面の下部に記載	別途記載する場合は、具体的な記載場所を表示します。
	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	株式会社〇〇製菓 東京都足立区△△1-2-3	

必ず「栄養成分表示」と表示します。	栄養成分表示 100g当たり	食品単位は、100g、100ml、1食分※、1包装、その他の1単位のいずれかを表示します。 ※1食分と表示する場合は、その量(g、ml、個数等)を併せて記載します。
熱量及び栄養成分の表示の順番は決まっています。	熱 量	415kcal
	たんぱく質	6g
	脂 質	25g
	炭水化物	58g
	食塩相当量	0.3g

食品表示を作成する際は、以下のWebサイトをご確認ください。

消費者庁Webサイト

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/



東京都Webサイト(食品衛生の窓)

<https://www.hokeniryō.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouji/index.html>



問い合わせ先

■ 営業許可・届出及び食品表示全般に関すること

足立保健所 生活衛生課 食品保健係・食品監視係

電話 03(3880)5363~4 FAX 03(3880)6998

■ 栄養成分表示に関すること

足立保健所 中央本町地域・保健総合支援課 保健栄養担当

電話 03(3880)5355 FAX 03(3880)6998

