

①以下のURLかQRコードから申請ページへアクセス

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

②スマホからアクセスする場合はPC表示に切り替える

(切り替える方法がわからない場合は別紙参照)



① GビジネスIDを利用される方は「GビジネスIDでログイン」をクリックしてください。

GビジネスIDを利用される方

gBiz
ID

GビジネスIDでログイン

gBiz
ID

GビジネスIDを作成

GビジネスID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経済産業省が提供するサービスです。本システムは、GビジネスIDをご利用されることを推奨しています。

GビジネスIDを利用されない方

ログインID

パスワード

ログイン

パスワードを忘れた方はこちら

アカウントの作成はこちら

③IDを作成する（IDを持っていない場合）

申請方法には「GビジネスIDを利用する方法」と「ログインIDを利用する方法」の2種類あります。どちらのIDを利用してもOKです。

「GビジネスID」の作成は、煩雑です。（作成に審査期間が必要など）

「ログインID」はすぐに作成でき、簡単です。

お問い合わせ先 ヘルプデスク

※IDが作れない等、システムの操作方法に関する問い合わせ専用窓口です。

TEL：080-4953-0566 平日 8：30～18：00

メール：TJ-fas-helpdest@tjsys.co.jp

(保健所ではシステムの操作方法に関する説明はできません)

スマホからアクセスする場合の補足説明 (PC表示への切り替え方)



食品衛生申請等システムはPC表示の画面からしか操作できません。
スマホからアクセスする場合は、ブラウザの画面を「スマホ表示」から「PC表示」に切り替える必要があります。

※以下は2021年2月現在の操作方法です。ブラウザの仕様変更等により変わる場合があります。

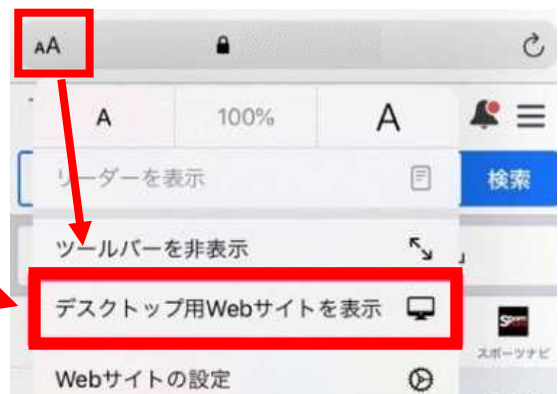
Android端末の場合はChromeでアクセス



iPhone (iOS端末) の場合はSafariでアクセス

※本操作は[iOS13]にアップデートされていることをご確認ください。

「ああ」または「AA」



注意

③で作成したIDは今後も使用するものです。忘れないようにしてください！
たとえば「届出内容に変更が出た」等の場合、自分で（営業者自身で）
このシステムにログインして届出内容を変更する必要があります。

④ ③で作成したIDでログインする

— GビジネスIDを利用される方 —

gBiz ID GビジネスIDでログイン > **gBiz ID** GビジネスIDを作成 >

GビジネスID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経済産業省が提供するサービスです。本システムは、GビジネスIDをご利用されることを推奨しています。

— GビジネスIDを利用されない方 —

ログインID

パスワード

ログイン [パスワードを忘れた方はこちら](#) > [アカウントの作成はこちら](#) >

GビジネスIDを利用せずに本システムを利用するには、GビジネスIDを作成する必要があります。

⑤ 営業の届出ボタンを押す

食品衛生申請等システム
The Food business Application System
for licenses, export certificates and report of food recalls.

営業許可・届出

[営業許可の申請](#) > [営業の届出](#) > [地位承継届の届出](#) >

メニュー

「食品衛生申請等システム」に開始に伴い、オンラインで申請・届出ができるようになります

2021年6月1日から「食品衛生申請等システム」の本格運用が始まりました。
今まで営業所を所管する保健所の窓口で手続きをする必要のあった営業許可等の申請・届出が、オンラインにて手続きできるようになります。

⑥ 「新規届出」ボタンを押す

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

本文へ よくあるご質問 (FAQ)
文字サイズの変更
標準 大 特大

メニュー 営業許可・届出 食品リコール マイアカウント管理

届出営業施設一覧

営業届出済みの情報、及び、営業届出中の情報が一覧されています。
新たに営業届出を行う場合は「新規届出」ボタンをクリックしてください。また、それぞれの一覧から参照や手続きを行って下さい。

届出者情報

法人番号	
氏名（法人の場合は法人名）	北海道子
フリガナ	ホッカイミチコ

登録済みの営業施設の営業届出を行う場合はこちらから選択してください。

新規営業施設

新規届出 戻る

⑦ 下図のような届出情報の入力画面が表示されるので、必要事項を上から順番に入力していく。（以下、注意点を記載）

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

本文へ よくあるご質問 (FAQ)
文字サイズの変更
標準 大 特大

メニュー 営業許可・届出 食品リコール マイアカウント管理

届出営業施設登録

営業届（新規、廃業）を行う営業施設の届出を行います。
営業施設の情報を設定、営業届出対象の営業の種類を設定して「確認」ボタンをクリックしてください。

整理番号	
ステータス	未届
届出年月日	2021-05-12

届出者情報

担当者情報欄には、届出内容について回答できる人・連絡先を記入する。
（国や自治体から届出内容について問い合わせが入る場合あり）

担当者情報

氏名	北海道子
フリガナ	ホッカイミチコ
電話番号	0000000000

⑦ 届出情報入力（続き）

「主として取り扱う食品又は添加物」欄は、選択ボタンをおして、品目を選択する

主として取り扱う食品又は添加物	未選択	選択	クリア
主として取り扱う食品又は添加物（自由記載）			

下図のような選択画面が表示されるので、大分類を選ぶ

日本標準商品分類の選択

総務省で刊行されている日本標準商品分類から、該当する食品等の一般名称を選択して下さい。

検索条件

大分類 畜産加工食品

名称

検索 **クリア** **閉じる**

商品コードと名称

|< << < 1~10件目/104件中 > >> >|

コード	名称
選択 73	畜産加工食品
選択 731	肉製品
選択 7311	加工肉製品
選択 73111	ハム類
選択 731111	単味ハム

細かい分類が表示されるので、近い分類の選択ボタンを押す

※1つしか選択できないので1番メインのものを選ぶ（売上ベース、取扱量ベース等で自己判断でOK）

主として取り扱う食品又は添加物	731111 単味ハム	選択	クリア
主として取り扱う食品又は添加物（自由記載）	プレスハム、ボンレスハム、ソーセージ		

自由記載欄にそのほかに主に取り扱っているものがあれば入力する

⑦ 届出情報入力（続き）

「業態」欄は現時点では未入力でOK

（入力の必要性が出た場合、改めて通知します）

業態

自動販売機の型番

使用水の種類

未選択

自動販売機に関する届出である場合は、型番の入力を忘れないこと！

「営業の種類／届出情報」の欄まできたら、営業種類の説明ボタンを押す

営業の種類／届出情報

+

-

申請区分

営業の種類

営業種類の説明

説明が表示されるので、内容を読んで、該当する種類を確認する。

営業の種類

選択可能な営業の種類を一覧して見ます。内容をご確認の上、正しい営業の種類を設定して下さい。

種類

内容

① 魚介類販売業
（包装済みの魚介類のみの販売）

【-】 鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのまま販売する営業をいう。

② 食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）

【-】 食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのまま販売する営業をいう。

③ 乳類販売業

【-】 直接飲用に供される牛乳、山羊乳若しくは乳飲料（保存性のある容器に入れ、摂氏百十五度以上で十五分間以上加熱殺菌したもの（注1）を除く。）又は乳を主要原料とするクリームを販売する営業をいう。なお、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）別表二中（二）の（1）の3のa中に規定する常温保存可能品（いわゆるロングライフ牛乳等（注2））の販売も含まれる。また、上記「牛乳」には、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳も含まれる。

注1 例：缶入り等の乳飲料

注2 容器包装に「常温保存可能品」と表示されているもののうち、牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳及び乳飲料に限る。

閉じる

確認できたら閉じるボタンを押す

⑦ 届出情報入力（続き）

＋ボタンを押す

営業の種類／届出情報

＋ －	申請区分	営業の種類
-------------------------------------	------	-------

先ほど確認した業種を選ぶ 申請区分は「新規」のままでOK

営業の種類／届出情報

＋ －	申請区分	営業の種類
☐ >	新規 ▼	未選択 ▼

「＋ボタン」を押すと行を増やせるので、必要に応じて業種を追加する
（この例では「ハム等の肉製品」「包装された魚」「牛乳」を販売しているとし、
以下のように選択した）

営業の種類／届出情報

＋ －	申請区分	営業の種類
☐ >	新規 ▼	② 食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売） ▼
☐ >	新規 ▼	① 魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売） ▼
☐ >	新規 ▼	③ 乳類販売業 ▼

⑦ 届出情報入力（続き）食品衛生責任者の入力

食品衛生責任者については 別紙S1をご覧ください。

食品衛生責任者の情報欄の入力例

▼ 調理師の場合

食品衛生責任者の情報	
責任者氏名	北海道夫
フリガナ	ホッカイミチオ
資格	③調理師
受講した講習会、資格取得年月日等	番号：静内第123456号、資格取得年月日：2000年2月2日

▼ 養成講習会の修了者の場合

食品衛生責任者の情報	
責任者氏名	北海道夫
フリガナ	ホッカイミチオ
資格	㊤知事等が行う講習会又は知事等が適正と認める講習会受講者
受講した講習会、資格取得年月日等	番号：12345Y0001、受講年月日：2000年2月2日

▼ 現時点では資格を有しておらず、誓約書を記入する場合

食品衛生責任者の情報	
責任者氏名	北海道夫
フリガナ	ホッカイミチオ
資格	未選択
受講した講習会、資格取得年月日等	誓約書を添付

注意

養成講習を受ける等、実際に資格を取得した後で、登録情報を修正すること。

⑦ 届出情報入力（続き） 衛生管理情報の入力

この項目はHACCPへの対応状況について登録する項目です。
HACCPについて不明な場合は、別紙H1を参照ください。

衛生管理情報

衛生管理計画

有 ▼

HACCPの取組

②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ▼

輸出食品取扱施設

無 ▼

注意

これら3つの項目は必ず「有」か「無」を選んでください。
「未選択」は選ばないでください。不完全な届出となり訂正が必要となります。

⑦ 届出情報入力（続き） 指定成分

施設情報

☐ 指定成分等含有食品を取り扱う施設

指定成分は、2021年5月13日現在以下の4つです。

- ①プエラリア・ミリフィカ ②ドウオレン
③コレウス・フォルスコリー ④ブラックコホシュ

指定成分は、厚生労働省により随時追加削除されます。
最新情報は厚生労働省のウェブサイト等を確認ください。

⑦ 届出情報入力（続き） 開示情報確認の入力

注意：「非公開」を選んでも、法令により、情報は公開示されます！

昔から施設や営業者の情報は自治体によりExcelデータ等で公開示されています。下図の選択肢は単に厚生労働省の公開データ上に載せる(公開)か/載せない(非公開)かの選択肢です。

「非公開」を選んでも、届出情報はオープンデータとして自治体（北海道）のWEBサイト上では公開されます。あらかじめご了承ください。※ 道では「北海道のオープンデータ推進に関するガイドライン」に基づき、行政機関が保有する情報は道民の利活用を図るため、オープンデータ化を進めております。

開示情報確認

届出者氏名	☒ 公開 ☐ 非公開
届出者住所	☒ 公開 ☐ 非公開
営業施設名称、屋号又は商号	☒ 公開 ☐ 非公開
営業施設所在地	☒ 公開 ☐ 非公開
営業施設連絡先	☒ 公開 ☐ 非公開

⑧ ファイル登録ボタンを押して、ファイル登録画面を表示

ファイル登録

確認

削除

戻る

一時保存

届出営業施設登録 >> ファイル登録

営業届出に必要なファイルを設定して下さい。
ファイルの指定が完了後「設定」ボタンをクリックしてください。

水質検査の結果	ファイルを選択 選択されていません	ファイルクリア
その他必要書類①	ファイルを選択 選択されていません	ファイルクリア
その他必要書類②	ファイルを選択 選択されていません	ファイルクリア
その他必要書類③	ファイルを選択 選択されていません	ファイルクリア

⑨「食品衛生責任者の資格証明書」（または「誓約書」）をアップロード

●食品衛生責任者の資格証明書とは

- ・「調理師免許」など各種免許証
- ・「食品衛生責任者養成講習修了証」
- ・「食品衛生指導員証」
- ・「食品衛生管理者資格証」「食品衛生管理者養成講習修了証」など

注意

食品衛生責任者実務者講習の修了証は不可

→食品衛生責任者の資格を持っていない場合は「誓約書」

※誓約書の様式は別紙C1。記入してアップロードしてください。

●書類は写真でとった画像ファイルや、スキャナーで取り込んだPDF等でOK 背景の机等が多少映り込んだ写真でも大丈夫です。

●ただし、書類に記載の図字が見え、内容が確認できるものとしてください。

●以下、アップロードできるファイルの条件を確認してから行ってください。

アップロードできるファイル

- 1ファイル1MB未満
- ファイル形式「jpg」「pdf」「doc」「docx」「xls」「xlsx」
- その他のファイル形式の可否は、ヘルプデスクへご確認ください。

届出営業施設登録 >> ファイル登録

「調理師免許」「誓約書」等と書類名を記入

営業届出に必要なファイルを設定して下さい。
ファイルの指定が完了後「設定」ボタンをクリックしてください。

水質検査の結果	ファイルを選択 選択されていません	ファイルクリア
その他必要書類①	営業施設図面	ファイルを選択 営業施設図面.jpg
その他必要書類②	設備リスト	ファイルを選択 設備リスト.jpg
その他必要書類③	食品衛生責任者資格証明	ファイルを選択 食品衛生責任者資格証明.jpg
その他必要書類④		ファイルを選択 選択されていません
その他必要書類⑤		ファイルを選択 選択されていません
備考		

設定

「ファイルを選択」ボタンからアップロード

必要書類をすべて登録できたら「設定」ボタンを押す

申請/届出時点で食品衛生責任者の資格を有していない場合に必要です。
下記に必要箇所（下線部）を記入の上、写真かPDFでアップロードして
OKです。

誓 約 書

令和 年 月 日

北海道釧路保健所長 様

営業者住所

氏名
(法人の場合は法人名と代表者氏名)

食品衛生法施行規則の規定により食品衛生責任者として下記の者を届けましたが、食品衛生責任者資格要件に適合しないため、知事の指定した講習会を受講させるなどし、

令和 年 月 日までに適切に資格者を配置することを誓約いたします。

記

食品衛生責任者 氏名

食品衛生責任者 住所

食品衛生責任者設置施設名

施設所在地

営業の種類

⑩ 確認と送信

確認ボタンを押す

履歴一覧

ファイル登録

確認

削除

戻る

一時保存

内容を確認

届出営業施設登録 >> 確認

以下の営業施設情報で営業届出を行います。
内容に問題がない場合は「登録」ボタンをクリックしてください。

整理番号	
ステータス	未届
届出年月日	2021-05-26

届出者情報

法人番号	
氏名（法人の場合は法人名）	北海道子
フリガナ	ホッカイミチコ
法人の代表者の氏名	

中略

その他必要書類⑤

備考

開示情報確認

届出者氏名	公開
届出者住所	公開
営業施設名称、屋号又は商号	公開
営業施設所在地	公開
営業施設連絡先	公開

登録

戻る

問題なければページ一番下の「登録」ボタンを押す

下図のような完了画面が表示されれば完了です。

届出営業施設登録 >> 完了

① 正常に登録しました。

営業施設情報の営業届出が完了しました。
登録した営業施設情報の営業届出は、届出営業施設一覧から確認出来ます。

整理番号	NIF20210000008928
------	-------------------

整理番号の写真を撮るか印刷し保管しておいてください。
問い合わせの際などに必要となる場合があります

お疲れ様でした！

ヘルプデスク 080-4953-0566 平日 8:30~18:00

ポイント

- 法改正により令和3年6月1日から、原則食品を取り扱うすべての営業者は、HACCPによる営業が義務化される。
- HACCPとは「リスク分析・管理により事故を防ぐための方法」
- HACCPにはどれだけ厳格に実施するか管理基準がある。
- 義務化されるHACCPの基準は企業規模や業種により以下2つに分けられている。（たとえば大規模工場は厳格な基準が義務になる等）
 - ・厳格な基準：HACCPに基づく衛生管理
 - ・簡易な基準：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
- HACCPの導入・実施は、営業者自身が行うものである。
（保健所等による審査や第三者による認証等は必要なし）

重要**必ず行ってください****重要**

- ①自分の施設が、「厳格な基準」か「簡易な基準」どちらに該当するか確認する（別紙H2参照）
- ②HACCPを導入、実施する。（別紙HACCP導入資料参照）
- ③HACCPに関する書類を保管しておく。

※書類の保管期限は以下を参考としてください。

●賞味期限が1年以上の食品を製造している場合

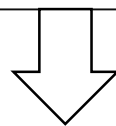
賞味期限以上の余裕を持った期間（製造品について食中毒などの問題が起こった際に製造記録を辿れるようにするため）

●上記以外の場合

最低1年以上保管しておいてください。

YES

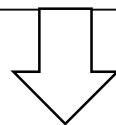
食品の取り扱いに従事する人員が50人未満



NO

YES

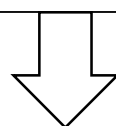
次のどれかの業種に該当：飲食店営業／喫茶店営業／
そうざい製造業／自動販売機による営業



NO

YES

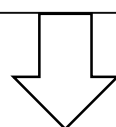
菓子製造業で短期間に消費されるパンのみを製造する



NO

YES

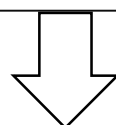
食品製造加工業者で、併設or隣接店舗で小売販売する



NO

YES

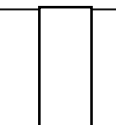
包装された食品のみを貯蔵／運搬／販売する



NO

YES

食品を分割(小分け)して包装し販売する



NO

簡易な管理基準

HACCPの考え方を取り入
れた衛生管理

厳格な管理基準

HACCPに基づく衛生管理

<https://www.youtube.com/watch?v=Wj10S5FC51g> ⇒

①動画を観てHACCPを理解する

厚生労働省TOPページ(<https://www.mhlw.go.jp>) → テーマ別を探す

↑ 食品
↑ 名称
↑ 実施
↑ 報告
↑ HACCP
↑ 導入のための参考情報

↑ 動画：食品製造における『HACCP導入の手引き』 Youtube配信

補足資料：飲食店向け

↑ HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き (飲食店編)

補足資料：製造業向け

↑ 食品製造におけるHACCP入門のための手引書

→ 食品製造におけるHACCPによる衛生管理普及のためのモデル（乳・乳製品、食肉製品、水産加工、焼き菓子、めん類、発酵食品、ドレッシング類、容器包装詰加圧加熱殺菌食品etc）

② 引き出し型

以下に、各業種向けの手引書（内に、各種帳票のサンプルフォーマット）があります。

例：小規模な飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

ホテル、多店舗展開外食、豆腐、ゆん、パン、菓子、葉子、惣菜、食肉、水産…etc

食品衛生協会TOPページ (<http://n-shokuei.jp>) ↑ 食品衛生情報

→ HACCP → HACCP 手引書、
関連資料 → 食品等事業者団体が作成した業種別手引書

HACCPは営業者自身が自己の業態に合わせて、自主的に実施するものです。よって「これをやりなさい」という様な決まったフォーマットはありません。手引書を参考に適宜加工してご使用ください。

●その他参考

HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A（厚生労働省WEBサイト内）

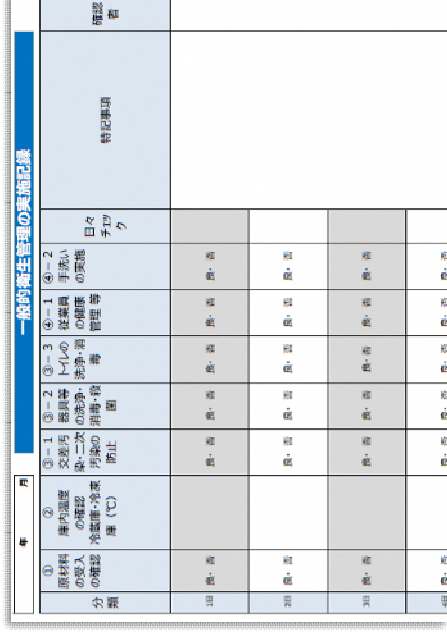
厚生労働省TOPページ(<https://www.mhlw.go.jp>) ↑ テーマ別に探す ↑ 食品

↑ 各施策情報 ↑ HACCP ↑ HACCP に沿った衛生管理の制度化に関するQ&A



平成31年2月改訂

公益社団法人日本食品衛生協会

[illegible]

このWEBサイトも参考になります（わかりやすい資料・帳票類）

「喫茶店 HACCP 手引書」で検索

「喫茶店 HACCP 手引書」でGoogle検索

公益財団法人 兵庫県生活衛生営業指導センター

[事業報告](#) [情報公開](#) [プライバシーポリシー](#) [リンク](#) [お問い合わせ](#)



兵庫県 生活衛生事業者のサポート



理容店、美容店、興行場（映画館）、クリーニング店、公衆浴場（銭湯）、ホテル・旅館、めん類（そば・うどん）店、食肉販売店、
一般飲食店、すし店、食肉販売店、喫茶店、中華料理店、社交場（スナック・バー）、料理店 の皆様へ

兵庫県生活衛生営業指導センター
tel 078-361-8097

[ホーム](#)

[経営サポート](#)

[生活衛生融資制度](#)

[組合のご案内](#)

[アクセスマップ](#)

[お問い合わせ](#)

喫茶飲食業 HACCPガイドンス（導入手引書）

喫茶飲食業 HACCPガイドンス（導入手引書）

HACCP管理表の目的・利用説明と表の中身の詳細説明です。

[生活衛生営業HACCPガイドンス（導入手引書）](#) (PDF)

喫茶飲食業 HACCP管理表

管理表タイトル	表示/ダウンロード	記入例	表示/ダウンロード
喫茶店用衛生管理点検表	(PDF) (Excel)	喫茶店用衛生管理点検表 記入例	(PDF) (Excel)
個人衛生管理点検記録	(PDF) (Excel)		
衛生管理点検 温度管理記録	(PDF) (Excel)		
検収記録	(PDF) (Excel)		
加熱/冷却管理記録	(PDF) (Excel)		
喫茶店用メニュー調査表	(PDF) (Excel)	喫茶店用メニュー調査表 記入例	(PDF) (Excel)
調理作業工程表	(PDF) (Excel)	調理作業工程表 記入例	(PDF) (Excel)
一式ダウンロード	(PDF) (Excel)	一式ダウンロード 記入例	(PDF) (Excel)

公益財団法人 兵庫県生活衛生営業指導センター

〒650-0011 兵庫県神戸市中央区下山手通 6丁 3番28号（兵庫県中央労働センター5階） TEL 078-361-8097 FAX 078-361-2875

Copyright (C) 公益財団法人 兵庫県生活衛生営業指導センター

■食品を扱う全ての施設は、食品衛生責任者の設置義務あり。

※ただし、以下に該当する業態の場合を除く。

- ・農産物や水産物の採取のみの場合 ※農家や漁師など
- ・食品や添加物の輸入のみの場合
- ・食品や添加物の貯蔵や運搬のみの場合 ※冷凍・冷蔵品を除く
- ・常温包装品の販売のみの場合※常温で変質しない物に限る
- ・器具/容器包装の製造のみの場合※合成樹脂が使用されたものを除く
- ・器具/容器包装の輸入または販売業のみの場合

原則1 施設につき常駐で1人以上の食品衛生責任者の設置が必要です。
同じ人が複数の施設を兼務することは不可。※所在地が同一なら可

■食品衛生責任者の資格がある人

- ①調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士など
- ②大学で医学、薬学、歯学、獣医学、水産学、畜産学、農芸化学などを修めた人
- ③知事の認証を得た講習会を修了した人

■③知事の認証を得た講習会について

- ・講習会は、北海道食品衛生協会が各地で開催しています。
- ・静内では例年、毎年11月に開催しています。
- ・講習会の所要時間：6時間程度
- ・受講料：8000円（2021年5月現在。変動する可能性あり）
- ・受講したい場合は、**受講したい地域の食品衛生協会**へお問い合わせください。（保健所では講習会については回答できません）

釧路地方 食品衛生協会 TEL：0154-68-5584 平日9～17時

他地域の食品衛生協会の電話番号は食品衛生協会のWEBサイトまたは以下にお電話の上ご確認ください

公益社団法人 北海道食品衛生協会 TEL：011-231-5300