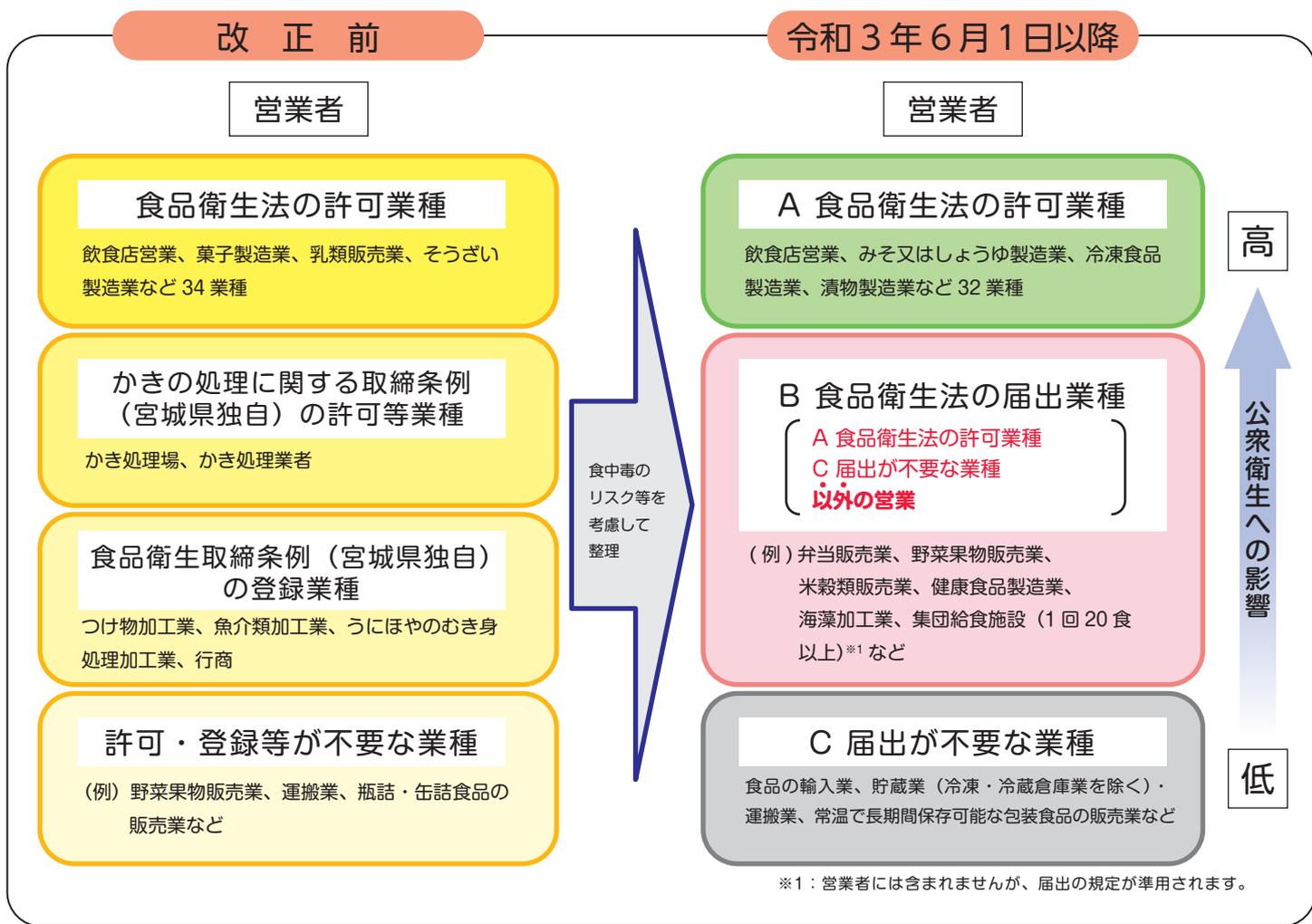


新しい営業許可・届出制度が始まります!

- 平成 30 年の食品衛生法の改正により、営業許可業種が見直されました。
- 営業届出制度が創設され、許可業種及び届出不要業種以外の事業者は保健所（支所）に届出を提出することになりました。
- 新しい制度は、令和 3 年 6 月 1 日から始まります。
- かきの処理に関する取締条例及び食品衛生取締条例は廃止されます。



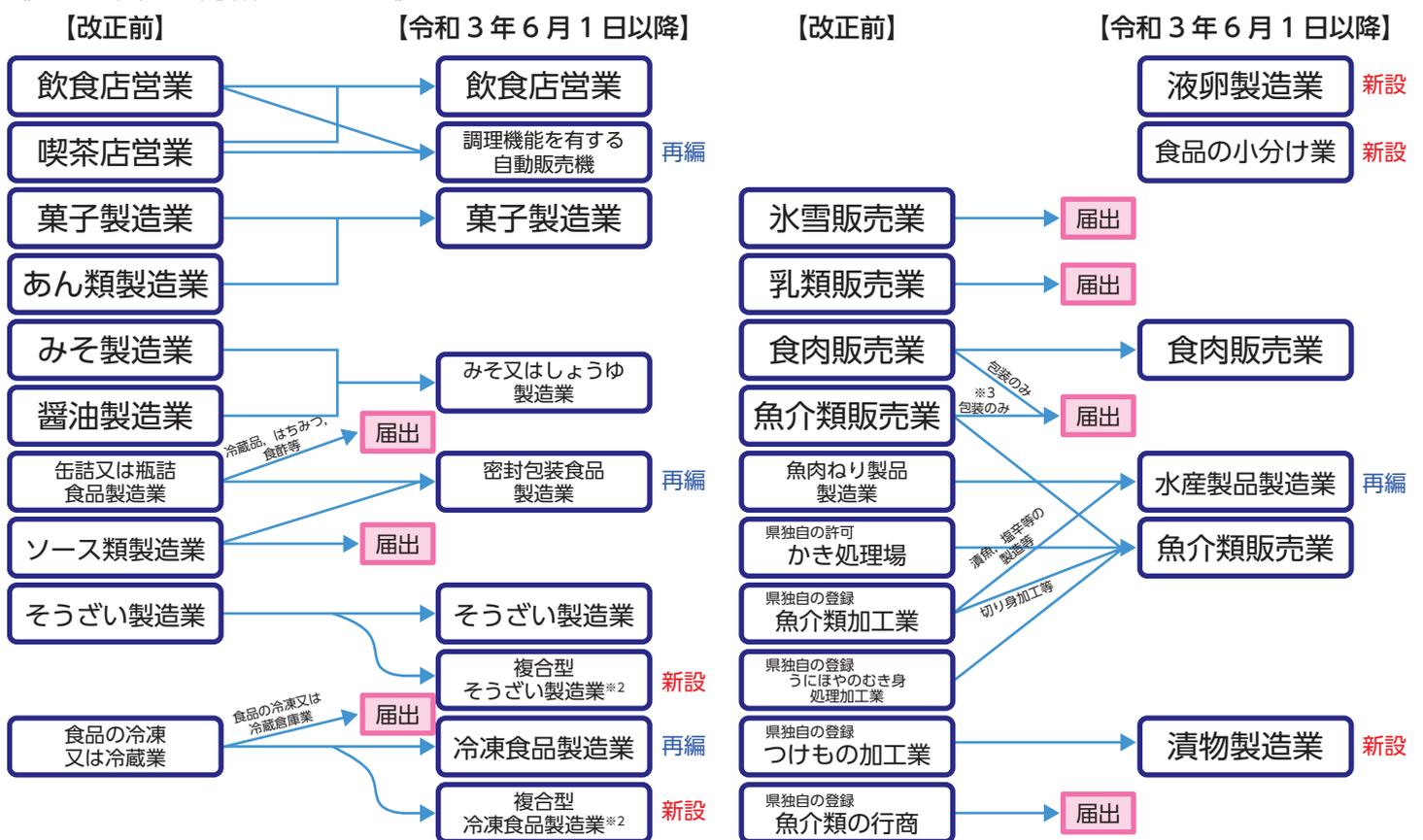
A 食品衛生法の許可業種（令和 3 年 6 月 1 日～）

- | | | | |
|---|---------------|---------------|--------------|
| ① 飲食店営業 | ⑦ 乳処理業 | ⑬ 水産製品製造業 | ⑳ しょうゆ製造業 |
| ② 調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業 | ⑧ 特別牛乳搾取処理業 | ⑭ 氷雪製造業 | ㉑ 酒類製造業 |
| ③ 食肉販売業 | ⑨ 食肉処理業 | ⑮ 液卵製造業 | ㉒ 豆腐製造業 |
| ④ 魚介類販売業 | ⑩ 食品の放射線照射業 | ⑯ 食用油脂製造業 | ㉓ 納豆製造業 |
| ⑤ 魚介類競争売り営業 | ⑪ 菓子製造業 | ㉐ みそ又はしょうゆ製造業 | ㉔ 麺類製造業 |
| ⑥ 集乳業 | ⑫ アイスクリーム類製造業 | ㉑ 酒類製造業 | |
| | ⑬ 乳製品製造業 | ㉒ 豆腐製造業 | |
| | ⑭ 清涼飲料水製造業 | ㉓ 納豆製造業 | |
| | ⑮ 食肉製品製造業 | ㉔ 麺類製造業 | |
| | | | ㉕ そうざい製造業 |
| | | | ㉖ 複合型そうざい製造業 |
| | | | ㉗ 冷凍食品製造業 |
| | | | ㉘ 複合型冷凍食品製造業 |
| | | | ㉙ 漬物製造業 |
| | | | ㉚ 密封包装食品製造業 |
| | | | ㉛ 食品の小分け業 |
| | | | ㉜ 添加物製造業 |

営業許可制度の見直し

- 食中毒等のリスクや規格基準の有無、過去の食中毒の発生状況等を踏まえ、許可業種が再編されました。
 - 液卵製造業、水産食品製造業、漬物製造業等を新たな許可業種として設定
 - 現行の許可業種のうち、リスクが低いと考えられる一部の許可業種は届出の対象へ（例：乳類販売業、食肉販売業・魚介類販売業の一部、冰雪販売業など）
- 一つの許可業種で取り扱える食品の範囲が拡大されました。
 - 例1：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
 - 例2：食肉製品製造業の許可を受けた施設で食肉又は食肉製品を使用したそうざいを製造する場合、そうざい製造業は不要
- 原材料や製造工程が共通する業種が統合されました。
 - 例：みそ製造業と醤油製造業を統合して「みそ又はしょうゆ製造業」へ

《 主な業種の再編イメージ 》



《 経過措置の概要 》

- 飲食店営業などの法の許可を受けており、令和3年6月1日以降も営業する場合
 - 許可の有効期間の満了までに、新たな許可制度に基づく新規の許可を受ける必要があります。
- 令和3年6月1日時点で法の許可を受けておらず、新設される許可に該当する営業を行っている場合
 - 令和6年5月31日までに、新規の許可を受ける必要があります。

営業届出制度の創設

- 原則、全ての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理が義務付けられることに伴い、営業許可の対象となっていない業種を営む営業者は、一部の業種を除き、管轄の保健所（支所）に届出をする必要があります。
- 届出する内容は、届出者の氏名、施設の所在地、営業の形態、主として取り扱う食品等に関する情報、食品衛生責任者の氏名などです。
- 届出施設は、「食品衛生責任者の設置」と「HACCP に沿った衛生管理」が求められます。
- 同一施設で既に営業許可を受けている施設の食品営業者についても、届出が必要です。

《 届出が必要な業種 》

A 食品衛生法の許可業種 と C 届出が不要な業種 以外の営業を営んでいる営業者が届出の対象となります。

(例) 届出が必要な業種 販売業

- 魚介類販売業（包装のみ^{※3}）
- 食肉販売業（包装のみ^{※3}）
- 乳類販売業
- 冰雪販売業
- 弁当販売業
- 野菜果物販売業
- 米穀類販売業
- 通信販売・訪問販売による販売業
- コンビニエンスストア
- 百貨店
- 総合スーパー
- 自動販売機による販売業

製造・加工業

- いわゆる健康食品の製造・加工業
- 農産保存食料品製造・加工業
- 調味料製造・加工業
- 糖類製造・加工業
- 精穀・製粉業
- 製茶業
- 海藻製造・加工業
- 卵選別包装業

調理業

- コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）

その他

- 食品の冷凍又は冷蔵倉庫業
- 魚介類の行商
- 器具、容器包装（合成樹脂製）の製造・加工業
- 集団給食施設（1回20食以上）^{※1}

C 届出が不要な業種（令和3年6月1日～）

- 1 食品又は添加物の輸入業
- 2 食品又は添加物の貯蔵のみをし、又は運搬のみをする営業（食品の冷凍又は冷蔵倉庫業を除く。）
- 3 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他の品質の劣化により食品衛生上の危害の発生のおそれがない包装食品の販売業
- 4 器具・容器包装（合成樹脂製以外）の製造業
- 5 器具・容器包装の輸入又は販売業

《 許可及び届出の違い 》

		許可	届出
施設基準		○	—
衛生管理 基準	食品衛生責任者の設置	○	○
	HACCP に沿った衛生管理	○	○
手数料		○	—
更新手続き		○	—
変更、廃業の届出		○	○

○：適用あり、基準の遵守が必要

《 経過措置の概要 》

- 令和3年6月1日時点で届出が必要な営業を営んでいる場合
→令和3年6月1日から6ヶ月以内（令和3年11月30日まで）に届け出る必要があります。
- 令和3年6月1日時点で法の許可を受けており、届出に移行する場合
→令和3年6月1日に届出を行ったとみなされるため、新たな届出は不要です。

施設基準の改正

- 営業許可業種の見直しに合わせて、施設基準が改正されました。
- 新しい施設基準については、令和3年6月1日から適用されます。

《新しい施設基準※4》

許可を取得する場合は、原則「各営業に共通する基準」に適合していることに加え、業種に応じた「営業ごとの基準」にも適合する必要があります。更に、生食用食肉やふぐを取り扱う施設については、それぞれの基準に適合する必要があります。

※4：令和3年6月1日時点で法の許可を受けている場合は、許可の有効期間の満了までに新しい施設基準に適合する必要があります。

食品衛生法施行条例

別表第2（各営業に共通する基準）

（一部抜粋）・従事者の手指を洗浄及び消毒をする装置を備えた必要な数の流水式手洗い設備を有すること、並びに水栓は洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造であること。

別表第3（営業ごとの基準）

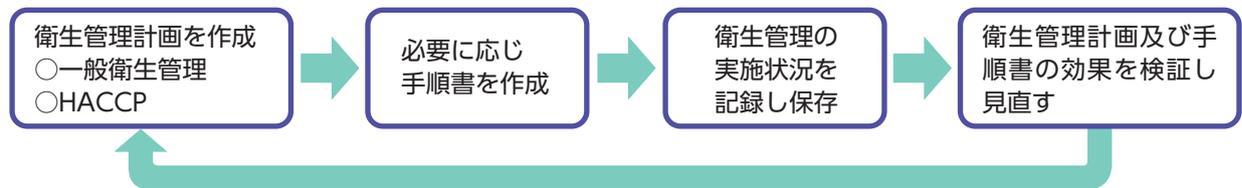
（一部抜粋）・魚介類販売業
生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。
・そうざい製造業
原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること（室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。）。

別表第4（生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る基準）

（一部抜粋）・生食用食肉の加工又は調理をする施設
生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。
・ふぐを処理する施設
除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施設できる容器等を備えること。

新しい衛生管理の基準（HACCPに沿った衛生管理の制度化）

- A 食品衛生法の許可業種 及び B 食品衛生法の届出業種 に該当する営業者は、食品衛生法施行規則に定める「一般的な衛生管理に関する基準」及び「HACCPに関する基準」に従い、次のとおり公衆衛生上必要な措置を定め、遵守することが求められます。



《詳しくはこちらをご覧ください。》



◀食品衛生法改正（HACCPに沿った衛生管理の制度化）に伴う食品等事業者の遵守事項について（県食と暮らしの安全推進課ホームページ）



◀各事業者団体が作成した手引書（厚生労働省ホームページ）



◀県内保健所一覧（詳しくは最寄りの保健所（支所）へご相談ください）

宮城県 HACCPに沿った衛生管理の制度化 検索

業種別手引書 検索

宮城県 食品 保健所一覧 検索