

営業許可・届出制度が新しくなります！

平成30年6月に食品衛生法が改正され、**令和3年6月1日**から、営業許可業種が見直されるとともに、新たに営業届出制度がスタートすることになりました。
食品等事業者の方は、申請や届出の手続きが必要となる場合があります。

① 営業許可制度の見直し

現在34の許可業種が32の許可業種に変更されます。
一部は届出業種に移行し、新たな許可業種が追加されています。

詳しくは裏面をご覧ください。

② 営業届出制度の創設

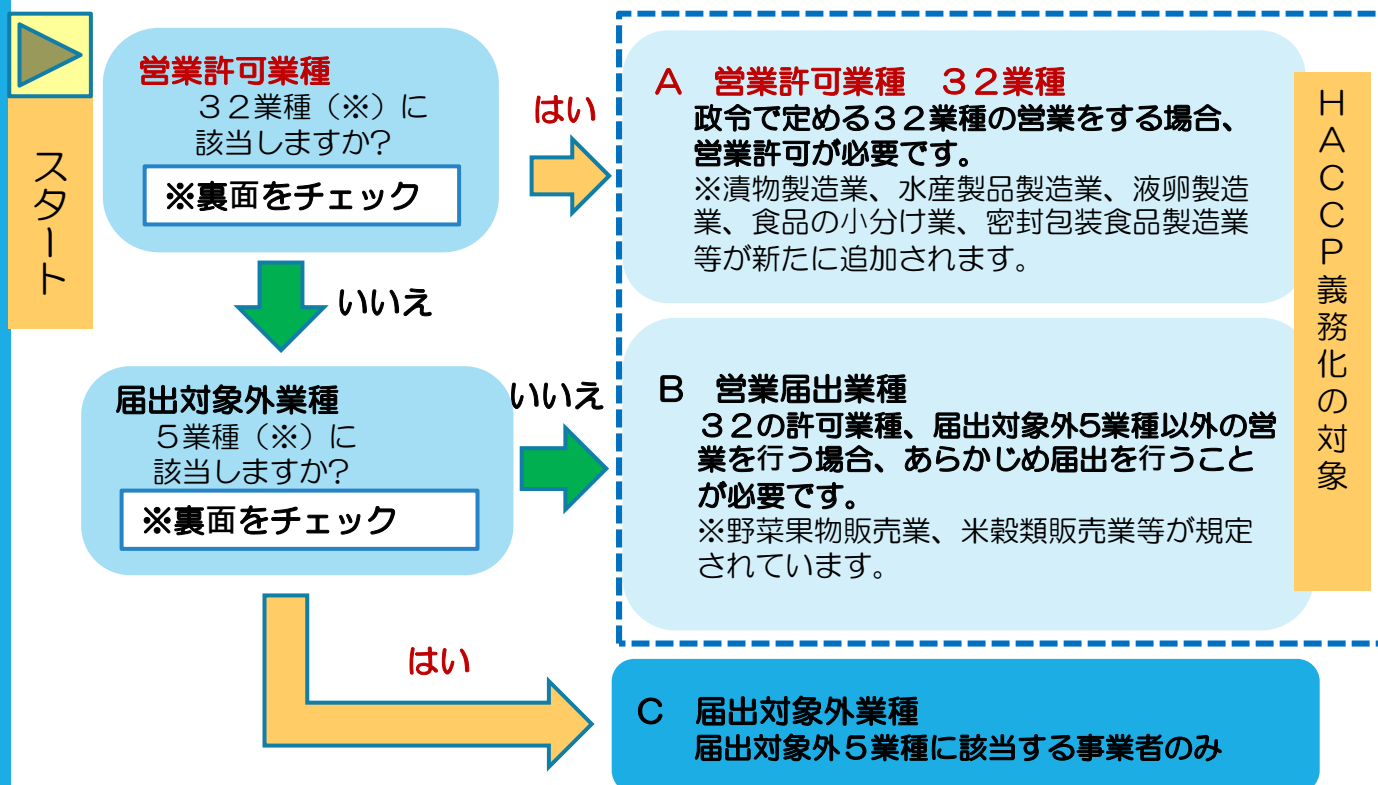
32の許可業種以外でも、営業を行う際には保健所へ届出を行う必要があります。
(一部の業種を除く)

③ 「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」の制度化

食品衛生責任者の設置対象施設の拡大

営業許可・届出の対象事業者は、「HACCPに沿った衛生管理」を実施し、食品衛生責任者を設置する必要があります。

👉 必要な手続きについて
まずチェックしましょう！



A に該当する方は**許可申請**、**B** に該当する方は**届出**の手続きが必要です。

※一部経過措置があります。

■ 問合せ先 大分市保健所衛生課 097-536-2704

A 営業許可業種

- ・食中毒のリスク等を踏まえて業種が再編され、**公衆衛生に与える影響が著しい営業**として、**32業種**が定められました。
- ・営業を行う際は、**あらかじめ営業許可を取得する**必要があります。
※施設基準を満たすことが必要です。
- ・令和3年6月1日時点ですでに営業している事業者は、猶予期間等の経過措置があります。

①飲食店営業 ②調理の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 ③食肉販売業 ④魚介類販売業 ⑤魚介類競り売り営業 ⑥集乳業 ⑦乳処理業 ⑧特別牛乳搾取処理業 ⑨食肉処理業 ⑩食品の放射線照射業 ⑪菓子製造業 ⑫アイスクリーム類製造業 ⑬乳製品製造業 ⑭清涼飲料水製造業 ⑮食肉製品製造業 ⑯水産製品製造業 ⑰氷雪製造業 ⑱液卵製造業 ⑲食用油脂製造業 ⑳みそ又はしょうゆ製造業 ㉑酒類製造業 ㉒豆腐製造業 ㉓納豆製造業 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

- ※ 特に、**水産製品製造業**〔明太子、魚介類の干物などの製造〕、**液卵製造業**〔液卵の製造〕、**密封包装食品製造業**〔密封包装食品であって常温で保存が可能なものを製造する営業〕、**食品の小分け業**〔要許可品目を小分けする営業〕に該当する方は、早めに保健所までご相談ください。
漬物製造業は新たに法律の許可業種に変更されますので、新たな許可取得が必要です。

B 営業届出業種

- ・営業許可業種、届出対象外業種を除く**すべての食品等事業者**が対象となります。
- ・営業を行う際は、保健所に**あらかじめ届出**を行うことが必要となります。
- ・令和3年6月1日時点ですでに営業している事業者は、施行後6ヶ月以内（**令和3年11月30日まで**）に届出が必要です。

✓業種例

○ 旧許可業種であった営業

魚介類販売業（包装鮮魚介類）、食肉販売業（包装食肉）、乳類販売業、氷雪販売業、コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）、食品の冷凍・冷蔵業（倉庫業）

【例外】

施行時にすでに営業を行っている方は、届出済みとみなされるため**届出の手続きは不要**

○ 許可32業種以外の販売業、製造・加工業

野菜・果物販売業（例：青果店）、米穀類販売業（例：米屋）、調味料製造業、海藻製造・加工業、製茶業、卵選別包装業（GPセンター）等

- 合成樹脂製の器具・容器包装の製造業
- 集団給食施設（1回20食程度以上）
- 行商

C 届出対象外業種

届出の対象とならない業種は、**公衆衛生に与える影響が少ない営業**として、政令で決められた以下の5業種です。

- ① 食品・添加物の輸入業
- ② 食品・添加物の運搬・貯蔵のみを行う営業（食品の冷凍・冷蔵業（倉庫業）は、届出業種になります。）
- ③ 常温包装品の販売業
- ④ 合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業
- ⑤ 器具・容器包装の輸入・販売業

HACCPに沿った衛生管理の制度化

営業許可業種、営業届出業種に該当する**すべての食品等事業者**は、「HACCPに沿った衛生管理」の実施が求められることになりました。規模や業種等によって、「HACCPに基づく衛生管理」か「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかの衛生管理を実施する必要があります。

食品衛生責任者の設置対象施設の拡大

営業許可業種、営業届出業種に該当する**すべての施設に食品衛生責任者を設置**する必要があります。

令和3年6月から原則として、許可や届出対象となる全ての施設に食品衛生責任者を設置する必要があります！

食品衛生責任者とは？

食品衛生責任者は、HACCPに沿った衛生管理などを行う食品衛生上の管理運営にあたる人のことです。

食品衛生責任者を設置しなくてよい場合はありますか？

原則として、許可や届出対象となる全ての施設に食品衛生責任者を設置する必要があります。ただし、公衆衛生に与える影響が少ない営業として規定されている次の業を営む者については、食品衛生責任者を設置する必要はありません。

- ① 食品又は添加物の輸入業
- ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業（ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く。）
- ③ 常温で長期間保存しても食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業
- ④ 器具容器包装の製造業
- ⑤ 器具容器包装の輸入又は販売業

このほか、学校・病院等の営業以外の給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設や、農家・漁業者等が行う採取の一部とみなせる行為（出荷前の調整等）についても、営業の届出は不要のため、食品衛生責任者の設置は不要です。

食品衛生責任者の要件は？

食品衛生責任者の要件は次のいずれかに該当する方です。

- ・調理師、製菓衛生師、栄養士等
- ・都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者などです。

その他については、保健所等へお問い合わせください。

★上記に該当する要件を満たしていない方は、一般社団法人大分県食品衛生協会が知事の指定を受けて開催する講習会の課程を修了すると、食品衛生責任者の要件を満たすことができます。詳しい情報は、大分県食品衛生協会のホームページをご覧ください。

<http://www.oita-shokkyo.jp/license/schedule/>

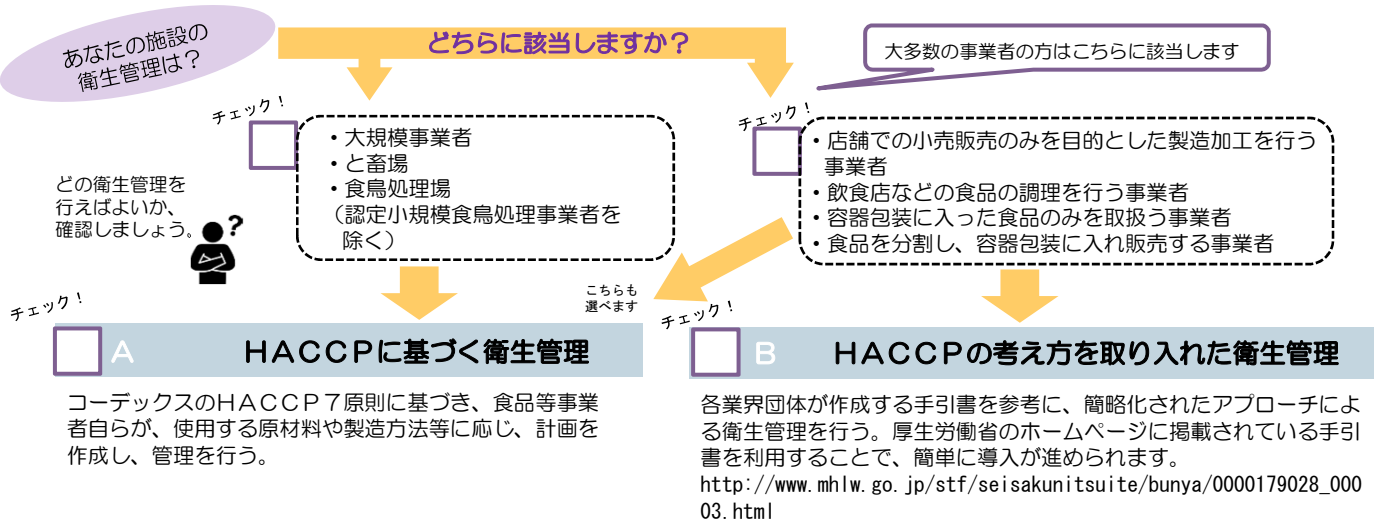
食品衛生責任者の役割は？

食品衛生責任者は、都道府県知事等が行う講習会等を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努め、営業者の指示に従い、衛生管理に当たることが定められています。また、営業の施設の公衆衛生上必要な措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めることが定められています。

なお、営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重することが定められています。

許可や届出対象となる全ての施設に一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められます！

食品等事業者求められるHACCPに沿った衛生管理の基準は、事業規模や業種等により「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2つに分類されます。



全ての

営業者が実施すること

- ① 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る。
- ② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する。
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す。