

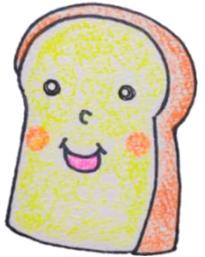
# 食品事業者の皆様

令和3年6月から

## 新たな食品営業の制度が始まります



食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から食品営業の制度、衛生管理の方法が大きく変更されることとなりました。次の3つの大きな変更点があります。



- 1.食品営業許可制度の見直し
- 2.食品営業届出制度の創設
- 3.HACCP<sup>ハサツプ</sup>に沿った衛生管理の制度化

営業許可・届出の対象事業者は、「HACCPに沿った衛生管理」が義務となります。

### HACCP 制度化の対象

#### 営業許可32業種

政令で定める32業種を営業する場合、保健所の許可を得る必要があります。

※ 次ページをチェック！

#### 営業届出業種

32の許可業種、届出対象外5業種以外の食品の営業を行う場合、保健所にあらかじめ届出を行う必要があります。

#### 届出対象外5業種

- 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送業  
(冷凍・冷蔵倉庫を除く)
- ③ 常温包装品の販売業
- ④ 器具・容器包装の製造業  
(ポジティブリスト制度の対象となる材質以外を使用)
- ⑤ 器具・容器包装の輸入又は販売業



# 営業許可業種が見直されました！

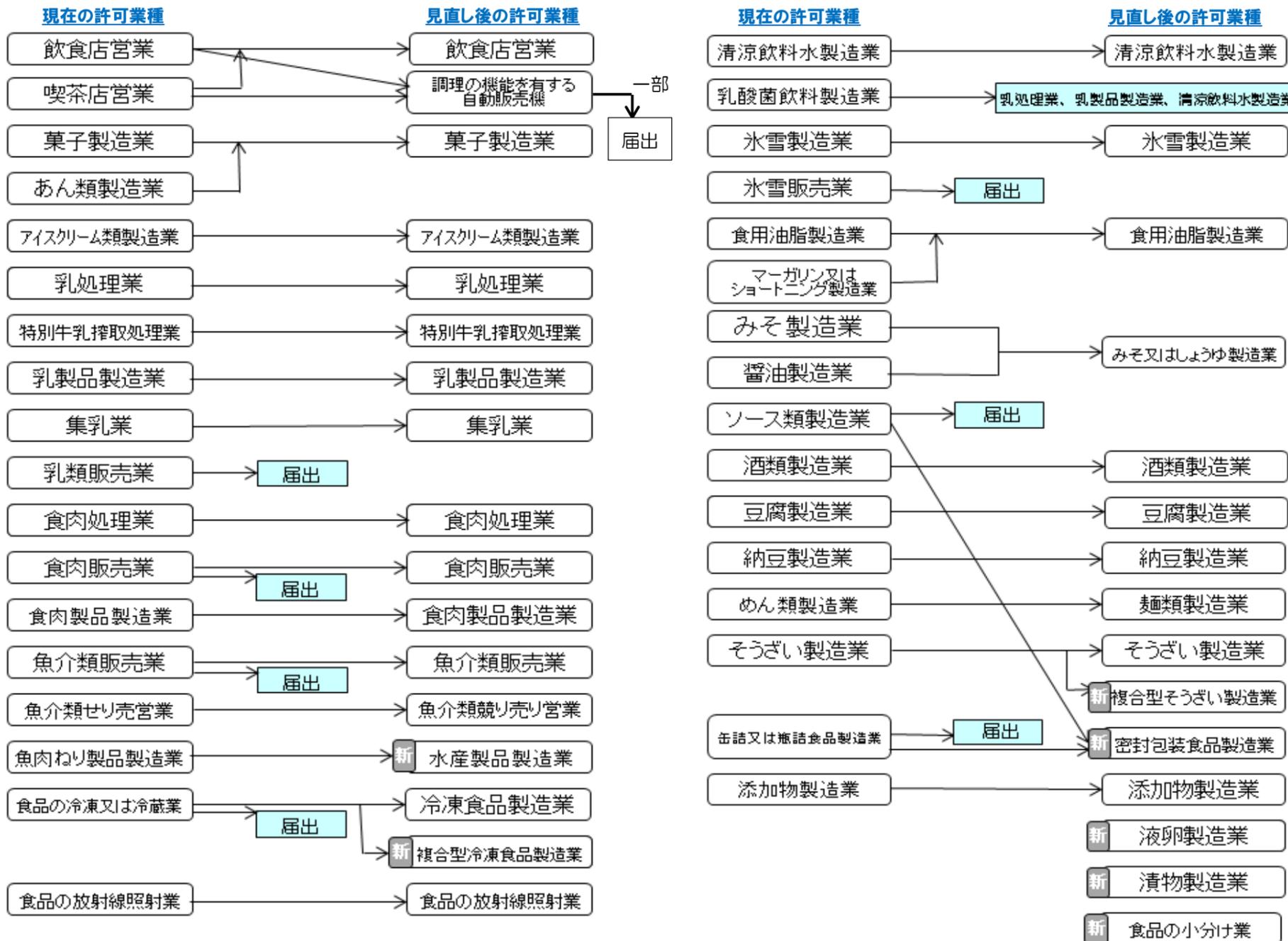
※見直し後における許可申請の手続きは、令和3年5月31日までに営業許可を取得している場合であっても、法改正に伴い、「新規」許可申請として取り扱います。（新規申請手数料が必要です。）

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34業種から32業種へ再編され、新たに営業届出制度が創設されます。

令和3年6月1日時点で取得している営業許可は、経過措置として有効期間の満了日までそのまま有効となりますので、ただちに手続きを行う必要はありません。許可満了日が近くなりましたら、管轄保健所又は食品衛生協会から許可手続きの案内を送付しますので、許可業種の見直しや届出への移行について保健所へご相談ください。

新設された許可業種の対象となる方は、令和3年6月1日から令和6年5月31日までに営業許可を取得してください。

なお、許可から届出に移行する業種については、令和3年6月1日に届出済みとみなし、新たな手続きは不要です。



## 新設された許可業種の一部

### 水産製品製造業

魚肉練り製品だけでなく、いくらなどの魚介類の卵、魚介類等を使用したそうざいなどが含まれます。  
※わかめなどの海藻類は含まれません。



### みそ又はしょうゆ製造業

みそ、しょうゆだけでなく、みそ、しょうゆを主原料とする粉末みそ、調味みそなどのみそ加工品、つゆ、たれ、出汁入りしょうゆなどのしょうゆ加工品が含まれます。



### 液卵製造業

鶏卵から卵殻を取り除いたものを収集し、加工する営業。目的に応じて、卵白だけのもの、卵黄だけのものも含まれます。



### 漬物製造業

漬物を製造する営業又は漬物を主原料として調味加工した漬物加工品（高菜漬炒め、味付けザーサイ、味付けメンマ等）を製造する営業。



## 経過措置

令和3年6月1日時点で現制度の営業許可がある事業者には、以下の経過措置が設けられています。

どちらの区分であっても、ただちに手続きを行う必要はありません。

改正前区分	改正後区分	経過措置
許可業種	許可業種	改正前の許可は有効期間の満了日まで有効
	届出業種	令和3年6月1日に届出済みとみなす。 (手続不要)

### 「ふぐ処理師」を食品衛生責任者として設置している場合は、保健所へ相談を！

※食品衛生責任者の資格要件が変更され、令和3年6月1日から、「ふぐ処理師」は食品衛生責任者として認められません。該当する場合は、管轄保健所に相談してください。



令和3年6月までに



製造・加工



販売



飲食

「見える」衛生管理！

# ハッサップ HACCP に取り組もう！

「令和3年6月1日から、原則として、すべての食品事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める」こととなりました。

## A HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP 7原則に基づき、食品等事業者自らが計画を作成し、特に重要な工程の管理を行います。  
【対象事業者】

- ・大規模事業者（食品取扱従事者 50 名以上）
- ・と畜場
- ・食鳥処理場（認定小規模食鳥処理業者を除く）

## B HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

取り扱う食品の特性等に応じた取組で、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化された衛生管理を行います。

【対象事業者】

- ・飲食店営業者、そうざい製造業者
- ・小規模事業者（食品取扱従事者が50名未満）
- ・製造店舗で小売販売する事業所 など

BからAへの  
ステップアップ  
も可能！

## B HACCP の考え方を取り入れた衛生管理「見える化」って何するの？



保健所でHACCPの  
個別相談会を実施  
しています！

衛生管理計画を作成！



HACCP マンガを  
読んでみよう！

計画を実施！



業界団体の手引書を  
参考に作成しよう！

結果を記録・確認！



HACCP カレンダーに  
記録してみよう！

※わからないこと、詳しく知りたい方は各保健所にお問い合わせください。

保健所名	連絡先	市町村名
乙訓	075-933-1241	向日市、長岡京市、大山崎町
山城北	0774-21-2912	宇治市、城陽市、八幡市、京田辺市、久御山町、井手町、宇治田原町
山城南	0774-72-4302	木津川市、笠置町、和束町、精華町、南山城村
南丹	0771-62-4754	亀岡市、南丹市、京丹波町
中丹西	0773-22-6382	福知山市
中丹東	0773-75-1156	舞鶴市、綾部市
丹後	0772-62-1361	宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町



京都府