



# 食品衛生法の改正について

- HACCPに沿った衛生管理
- 営業許可制度の見直し・営業届出制度の創設

---

青森県健康福祉部保健衛生課

# HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像①

全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために  
特に重要な工程を管理するための取組  
(HACCPに基づく衛生管理)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

## 【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

取り扱う食品の特性等に応じた取組  
(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

## 【対象事業者】

- ◆ 小規模な営業者等  
(※詳細は4ページ)



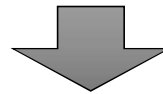
対EU・対米国等輸出対応  
(HACCP+ $\alpha$ )

HACCPに基づく衛生管理に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件(微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等)に合致する必要がある。



## HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像②

全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成



- 学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません。(※1回の提供食数が20食程度未満の施設は衛生管理計画の作成は不要。)



- 公衆衛生に与える影響が少ない営業については、衛生管理計画の作成及び衛生管理の実施状況の記録とその保存を行う必要はありません。

- ❑ 食品又は添加物の輸入業
- ❑ 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。)
- ❑ 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による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
- ❑ 器具容器包装の輸入又は販売業



- 農業及び水産業における食品の採取業はHACCPに沿った衛生管理の制度化の対象外です。



## 小規模な営業者等

- 食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの(例:菓子<sup>の</sup>製造販売、豆腐<sup>の</sup>製造販売、食肉<sup>の</sup>販売、魚介類<sup>の</sup>販売等)
- 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者(そうざい製造業、パン製造業(消費期限が概ね5日程度のもの)、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む。)
- 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者(例:包装されたアイスクリームの貯蔵、運搬、販売等)
- 食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者(例:八百屋、米屋、コーヒーの量り売り等)
- 食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場(事務職員等の食品の取扱いに直接従事しない者はカウントしない。)

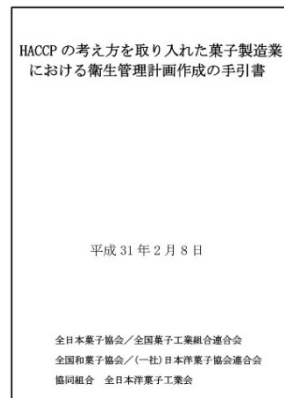
### 【参考】従業員数の算出方法の一例

一の事業所における各月の一日あたり平均従事者数 = (1ヶ月の従事者全員の労働時間合計) ÷ {(1ヶ月の歴日数(30日程度) ÷ 7(日) × 5(日)} ÷ 8(時間)

# 業界団体が作成した主な手引書



一般飲食店



菓子製造



食肉販売



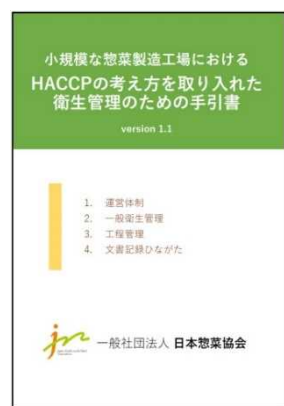
水産物小売



青果物小売



スーパーマーケット



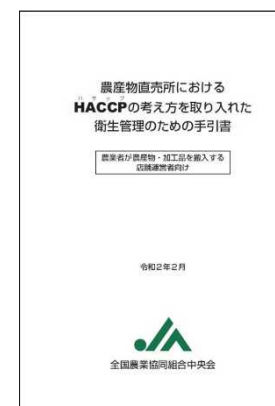
そうざい製造



漬物製造



旅館・ホテル



農産物直売所

厚生労働省ホームページで公表(85業種:令和2年7月7日現在)

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

# 小規模営業者等が実施すること

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解する。



- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と(必要に応じて)手順書を準備する。



- ③ その内容を従業員に周知する。



- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す。



- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存する。



- ④ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録する。





# 営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

## 営業(者)の定義(食品衛生法第4条第7項及び第8項)

- 営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は含まない。
- 営業者とは、営業を営む人又は法人。

### 現行

#### 営業者

##### 要許可業種

- ◆ 34の製造業、販売業、飲食業等

##### <問題点>

昭和47年以降、見直しがなされておらず、実態に合っていない。

##### 要許可業種以外

##### <問題点>

一部の自治体は条例等で届出制度があるものの、それ以外の自治体では把握する仕組みがない。

### 改正後

#### 営業者

##### 要許可業種

- ◆ 製造業、調理業、加工を伴う販売業等、32業種に再編

##### 営業者は届出対象

##### 要届出業種

- ◆ 温度管理等が必要な包装食品の販売業、冷蔵冷凍倉庫業等

##### 届出対象外

- ◆ 常温で保存可能な包装食品のみの販売等

食中毒のリスク等により、関係者の意見を聞いて整理

高

公衆衛生への影響

低

# 営業許可業種の見直し(主な変更点)

## 現行の34許可業種(政令)

- |              |                    |
|--------------|--------------------|
| ①飲食店営業       | ⑱清涼飲料水製造業          |
| ②喫茶店営業       | ⑲乳酸菌飲料製造業          |
| ③菓子製造業       | ⑳冰雪製造業             |
| ④あん類製造業      | ㉑冰雪販売業             |
| ⑤アイスクリーム類製造業 | ㉒食用油脂製造業           |
| ⑥乳処理業        | ㉓マーガリン又はショートニング製造業 |
| ⑦特別牛乳搾取処理業   | ㉔みそ製造業             |
| ⑧乳製品製造業      | ㉕醤油製造業             |
| ⑨集乳業         | ㉖ソース類製造業           |
| ⑩乳類販売業       | ㉗酒類製造業             |
| ⑪食肉処理業       | ㉘豆腐製造業             |
| ⑫食肉販売業       | ㉙納豆製造業             |
| ⑬食肉製品製造業     | ㉚めん類製造業            |
| ⑭魚介類販売業      | ㉛そうざい製造業           |
| ⑮魚介類せり売営業    | ㉜缶詰又は瓶詰食品製造業       |
| ⑯魚肉ねり製品製造業   | ㉝添加物製造業            |
| ⑰食品の冷凍又は冷蔵業  |                    |
| ⑱食品の放射線照射業   |                    |



32の許可業種に再編

### 新設する業種

- ・ 漬物製造業
- ・ 水産製品製造業(魚肉ねり製品を含む)
- ・ 液卵製造業
- ・ 食品の小分け業

### 統合し、1業種での対象食品を拡大する業種

- ・ 飲食店営業(喫茶店営業を含む)
  - ・ 菓子製造業(あん類製造業を含む)
  - ・ みそ又はしょうゆ製造業(みそ加工品・しょうゆ加工品を含む)
  - ・ 食用油脂製造業(マーガリン又はショートニング製造業を含む)
  - ・ 複合型そうざい製造業※
  - ・ 複合型冷凍食品製造業※
- ※HACCPに基づく衛生管理を前提として、菓子、そうざい、麺類等、多品目への対応可

### 再編する業種

- ・ 密封包装食品製造業(缶詰、瓶詰等の密封包装食品のうち、リスクの高い低酸性食品に限定して許可対象とする)
- ・ 冷凍食品製造業(冷凍食品(そうざいの冷凍品)の製造)

### 許可から届出に移行する業種

- ・ 乳類販売業
- ・ 冰雪販売業
- ・ 冷凍又は冷蔵業(保管業)

### 一部の業態が許可から届出に移行する業種

- ・ 食肉販売業(包装食品のみを販売する場合)
- ・ 魚介類販売業(包装食品のみを販売する場合)
- ・ コップ式自動販売機(屋内設置等、一定の要件を満たす場合)

### 廃止する業種

- ・ 乳酸菌飲料製造業(乳処理業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業の許可で対応)
- ・ ソース類製造業(密封包装食品製造業又は届出の対象)
- ・ 缶詰又は瓶詰食品製造業



# 営業届出制度の創設

- ◆ 全ての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことに伴い、対象事業者を把握できるよう、営業許可の対象となっていない業種を営む営業者は、管轄の保健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です。
- ◆ 許可とは異なり、要件(施設基準)はありません。更新の必要もありません。
- ◆ 施行は令和3年6月1日からです。既に営業中の事業者は施行から6ヶ月以内(令和3年12月1日まで)に届出してください。
- ◆ 公衆衛生に与える影響が少ない営業等(詳細は3ページ)については、営業の届出は不要です。

## 旧許可業種であった営業

- ① 魚介類販売業(包装魚介類のみ販売)
- ② 食肉販売業(包装食肉のみ販売)
- ③ 乳類販売業
- ④ 氷雪販売業
- ⑤ コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)<sup>※1</sup>



## 販売業

- ① 弁当販売業
- ② 野菜果物販売業
- ③ 米穀類販売業
- ④ 通信販売・訪問販売による販売業
- ⑤ コンビニエンスストア
- ⑥ 百貨店、総合スーパー
- ⑦ 自動販売機による販売業  
(コップ式自動販売機(洗浄・屋内設置)を除く。)
- ⑧ その他食料・飲料販売業



※1 旧許可業種で喫茶店営業と区別されていた業種。  
 ※2 改正法第68条第3項において準用されるものを含む。  
 ※3 合成樹脂以外の器具容器包装の製造業は届出不要。

## 製造・加工業

- ① 添加物製造・加工業(規格が定められた添加物の製造を除く。)
- ② いわゆる健康食品の製造・加工業
- ③ コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)
- ④ 農産保存食料品製造・加工業
- ⑤ 調味料製造・加工業
- ⑥ 糖類製造・加工業
- ⑦ 精穀・製粉業
- ⑧ 製茶業
- ⑨ 海藻製造・加工業
- ⑩ 卵選別包装業
- ⑪ その他食料品製造・加工業



## 上記以外のもの<sup>※2</sup>

- ① 行商
- ② 集団給食施設
- ③ 器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)<sup>※3</sup>
- ④ 露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの
- ⑤ その他

# 施行スケジュール・経過措置

## <HACCPに沿った衛生管理>

### ● 周知期間

- ・ 条例等の整備
- ・ 手引書の整備

### ● 令和2年6月1日

- ・ 施行(1年間の経過措置あり)
- ・ 営業者はHACCPに沿った衛生管理の導入を進める。
- ・ 現行の基準を遵守できていれば違反とならない。

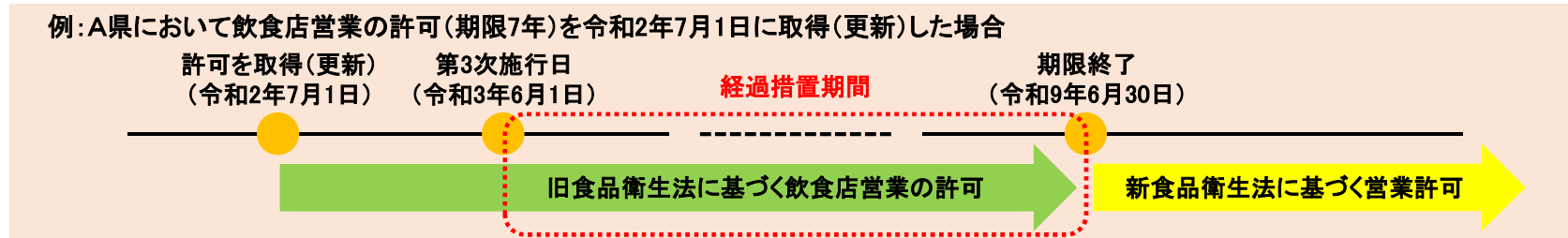
### ● 令和3年6月1日

- ・ 完全施行
- ・ 営業者はHACCPに沿った衛生管理を実施
- ・ 保健所は許可の更新時や定期的な立入時等に実施状況を確認する。

## <営業許可制度の見直し>

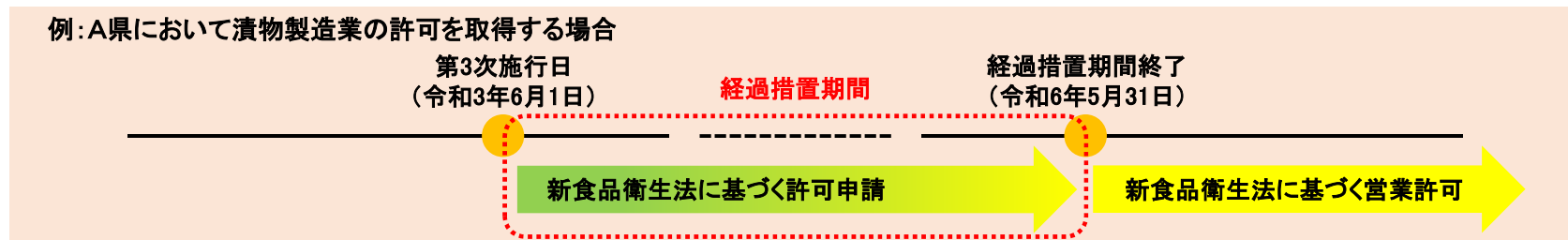
### □ 主な経過措置①

業種区分が存続する営業者は、第3次施行後も、**本来の有効期間の満了まで、新規の許可取得は不要。**



### □ 主な経過措置②

今回の改正に**新たに営業許可業種に指定される業種**については、**第3次施行の時点で既に営業している者**に関しては、**営業許可の取得に3年間の猶予期間**を設ける。



別紙 1 一般飲食店における衛生管理計画（記載例）

一般的衛生管理のポイント	
①	<p>原材料の 受入の確認</p> <p>いつ 原材料の納入時・その他（ ）</p> <p>どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する</p> <p>問題が あったとき 返品し、交換する</p> <p>いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）</p> <p>どのように 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）</p> <p>問題が あったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼 食材の状態に即して使用しない又は加熱して提供</p> <p>いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）</p> <p>どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する</p> <p>問題が あったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する</p> <p>いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他（ ）</p> <p>どのように 使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、消毒する</p> <p>問題が あったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する</p> <p>いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）</p> <p>どのように トイレの洗浄、消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する</p> <p>問題が あったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する</p> <p>いつ 始業前・作業中・その他（ ）</p> <p>どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う</p> <p>問題が あったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏を貼った上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる</p> <p>いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭 を扱った後、出勤後（ ）</p> <p>どのように 衛生的な手洗いを行う</p> <p>問題が あったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗って手洗いを行っていないことを確認した場合には、す ぐに手洗いを行わせる</p>

⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの （冷蔵品を冷 たいまま提 供）	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらずぐに提供する
加熱するもの （冷蔵品を加 熱し、熱いま ま提供）	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、肉汁、肉汁、見た目で判断する 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見 た目で判断する 火の強さや時間、見た目で判断する 油の温度、揚げの時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判 断する
（加熱した 後、高温保 管）	唐揚げ ライス	触感、見た目で判断する
加熱後冷却 し、再加熱す るもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
（加熱後、冷 却するもの）	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらずぐに提供する

作成者サイン 食部 太郎 作成した日 〇〇〇〇 年 〇〇 月 〇〇 日

重要管理の実施記録 (記載例)

20xx 年 4 月

類	非加熱のもの (冷蔵品を冷 たいまま提 供)	加熱するもの (冷蔵品を加 熱し、熱いま ま提供)	(加熱した 後、高温保 管)	加熱後冷却 し、再加熱す るもの	(加熱後、冷 却するもの)	日々 チェック	特記事項	確認 者
1日	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	尾子	4/1 ハンバーグの内装 が来いとクレームがあった。 調理はB層に確認し たところ、悪いのでた と確認が十分でなかったと のことであった。B層に加 熱の徹底と確認を再試 行した。	4/7 太郎
2日	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	尾子		
3日	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	尾子		
4日	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	尾子		
5日	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	尾子		
6日	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	尾子		
7日	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	尾子		

一般的衛生管理の実施記録 (記載例)

20xx 年 4 月

類	① 原材料 の受入 の確認	② 庫内温度 の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	③-1 交差汚 染・二次 汚染の 防止	③-2 器具等 の洗浄・ 消毒・殺 菌	③-3 トトレの 洗浄・消 毒	④-1 従業員 の健康 管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認 者
1日	◎良◎ 否	4. -16	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	尾子	4/1朝 小ま物の包装が破れてい たので返品。午後、再輸品	
2日	◎良◎ 否	9. -23	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	尾子	4/2夜前、A層がトトレの周に手を洗わ ず作業に当たったので、改善(手洗いの 指示)	
3日	◎良◎ 否	15. -23 →-10℃	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	尾子	4/3 11時頃、15℃、20分後OK。いっ ぱり温(入れ)調整を行った。	
4日	◎良◎ 否	6. -22	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	尾子		
5日	◎良◎ 否	8. -16	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	尾子	4/5 調理の時にまな板に汚れが残り ていたのを再洗浄。A層の洗浄に同 題/ 改善	
6日	◎良◎ 否	9. -21	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	尾子	4/6 13時過ぎ、C層からトトレが流れ ていたのを速急が当たったので、清掃し て洗浄し、消毒 ノロウイルス処理キットが液いので、全 体の水も確認してOK。 4/7 注文済み 太郎	
7日	◎良◎ 否	5. -16	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	◎良◎ 否	尾子		4/7 太郎

# 食品衛生法が改正されました

国内における世帯構造の変化や食品の流通のグローバル化といった食を取り巻く環境の変化、東京オリンピック・パラリンピックなどを見据えた食品衛生管理の国際標準との整合の必要性などを踏まえて、更なる食品の安全を確保するため、平成30年6月、15年ぶりに「食品衛生法」が改正されました。

改正のポイントは下記の7つです。

## 1 広域におよぶ“食中毒”への対策を強化 (H31.4.1施行)

- 広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行います。

## 2 原則全ての事業者 に“HACCPに沿った衛生管理”を制度化 (R2.6.1施行)

- 一般的衛生管理に加え、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、手引き書の作成を進めます。⇒詳しくは次のページから

## 3 特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化 (R2.6.1施行)

- 厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることを義務化します。

## 4 “食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入 (R2.6.1施行)

- 食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度を導入します。

## 5 “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し (R3.6.1施行)

- 食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度を作ります。併せて、現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。⇒詳しくは次のページから

## 6 食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化 (R3.6.1施行)

- 事業者が食品の自主回収(リコール)を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化します。また、このリコール情報を一覧化してHP等で発信します。⇒詳しくは次のページから

## 7 “輸出入”食品の安全証明の充実 (R2.6.1施行)

- 輸入食品の安全性確保のために、HACCPに基づく衛生管理や衛生証明書の添付を輸入要件にするとともに、食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務を定めます。

原則全ての事業者に“HACCPに沿った衛生管理”を制度化  
(令和2年6月1日施行(経過措置期間:令和3年5月31日まで))

原則全ての営業者に求められる取り組み

一般的な  
衛生管理



HACCP に沿った  
衛生管理

やることはこれ!

- 衛生管理や食品等の取り扱いに関する**衛生管理計画を作成**する。  
(一般衛生管理と重要管理工程に関する計画を作成しましょう。)
- 計画に基づき**衛生管理を実施**する。
- 実施状況を**記録**する。
- 記録を**保存**する。
- 計画を検証する。**(振り返り)**

一般的な衛生管理の内容 (全事業者共通)

- 食品衛生責任者等の選任 (ふぐを処理する場合の規定含む)
- 施設の衛生管理
- 設備等の衛生管理
- 使用水の管理
- ねずみ及び昆虫対策
- 廃棄物及び排水の取扱い
- 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
- 検食の実施 (飲食店営業の一部が対象)
- 情報の提供
- 回収・廃棄
- 運搬
- 販売
- 教育訓練
- その他 (必要な記録の作成と保存)

HACCP に沿った衛生管理の内容 (①又は②)

① HACCP に基づく衛生管理

対象事業者: ②の対象事業者以外の事業者、と畜場、食鳥処理場  
取組内容: コーデックス7原則に則して HACCP を実行

② HACCP の考え方を  
取り入れた衛生管理

対象事業者: 小規模な営業者等 (下表参照)  
取組内容: 手引書を活用して衛生管理計画を作成し、実行

『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理』の対象 → 食品衛生法で定めた小規模な営業者等

- 飲食店営業、喫茶店営業、そうざい製造業、調理機能つき自動販売機による営業を行う者
- 食品を製造・加工する施設に併設あるいは隣接した店舗で、製造・加工食品を小売販売する営業者
- 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- 食品を分割し、容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者
- 食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である小規模事業場を有する営業者



# “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

(令和3年6月1日施行)

## ◎ 許可業種の見直しが行われました。

新設する業種	統合し、1業種での対象食品を拡大する業種
○漬物製造業 ○水産製品製造業 ○液卵製造業 ○食品の小分け業	○飲食店営業(喫茶店営業含む) ○菓子製造業(あん類製造業含む) ○みそ・醤油製造業(みそ加工品・醤油加工品含む) ○食用油脂製造業(マーガリン・ショートニング製造業を含む) ○複合型そうざい製造業 ○複合型冷凍食品製造業
再編する業種	許可から届出に移行する業種
○密封包装食品製造業(レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰等の密封包装食品のうち、リスクの高い低酸性食品に限定して許可の対象とする。) ○冷凍食品製造業	○乳類販売業 ○冰雪販売業
一部の業態が許可から届出に移行する業種	廃止する業種
○食肉販売業/○魚介類販売業(いずれも包装食品のみを販売する場合) ○調理機能を有する自動販売機(一定の要件を満たす場合)	○乳酸菌飲料製造業(乳処理業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業で対応) ○ソース類製造業(密封包装食品又は届出の対象) ○缶詰又は瓶詰め食品製造業(密封包装食品製造業に再編) ○魚肉練り製品製造業

## ◎ 届出制度が創設されました。

**対象** ◎営業許可の対象となる営業以外のもの。例 野菜果実販売業、

◎許可制度の見直しにより許可から届出に移行したもの。

例 乳類販売業、冰雪販売業、

食肉販売業/魚介類販売業(いずれも包装食品のみを販売する場合) など

**届出項目** 届出営業者の氏名、生年月日、住所、郵便番号、電話番号、電子メールアドレス  
施設の住所、郵便番号、電話番号、名称・屋号等  
営業形態、取り扱う食品等、食品衛生責任者氏名



新しい許可や届出制度はいつから切り替わるの？

令和3年6月1日から新たな許可・届出制度に切り替わります。現在、有効期限が令和3年6月1日以降の許可を受けている場合には期限が満了するまでの間、許可は有効です。漬物製造業などの新たに加わる業種については、経過措置期間があります。



新しい許可基準はどうなるの？

令和3年5月31日までに青森県食品衛生法施行条例で定める予定です。内容についてはHPや研修会等においてお知らせを予定しています。



許可施設で、届出が必要な営業を行う場合に追加で届けるの？

営業届出の目的は営業状況(概要)の把握であり、営業許可を取得した施設については追加の届出は不要です。



## 食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化 (令和3年6月1日施行)

事業者による食品等のリコールについて行政に届出を義務づけます。消費者への情報提供につなげ、健康被害の発生を防止します。

流通食品の食品衛生法違反又はそのおそれを探知し、リコールに着手

事業者

届出

都道府県等

報告

厚生労働省

公表

国民

詳しくはホームページをご覧ください。

### ◆厚生労働省ホームページ 『食品』

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_jiryou/shokuhin/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_jiryou/shokuhin/index.html)



### 『食品等事業者団体が作成した業種別手引書』 【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html)



### ◆青森県ホームページ 『青森県の食品衛生』

<https://www.pref.aomori.lg.jp/life/shoku/shokuhineisei-top.html>



お問い合わせ先：青森県健康福祉部保健衛生課食品衛生グループ

TEL：017-734-9214

FAX：017-7347-8047

東地方保健所:017-739-5421 / 弘前保健所:0172-33-8521  
三戸地方保健所:0178-27-5111 (代表) / 五所川原保健所:0173-34-2108  
上十三保健所:0176-23-4261 / むつ保健所:0175-31-1388

令和2年2月発行