

食品営業の制度が 変更となります

平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、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。

主な変更点

① 食品営業許可制度の見直し(令和3年6月1日～)

現在34の許可業種が32の許可業種に変更されます。
新たに追加された許可業種もあります。

② 食品営業届出制度の創設(令和3年6月1日～)

32の許可業種以外でも、食品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 (令和2年6月1日～ ※経過措置1年間あり)

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

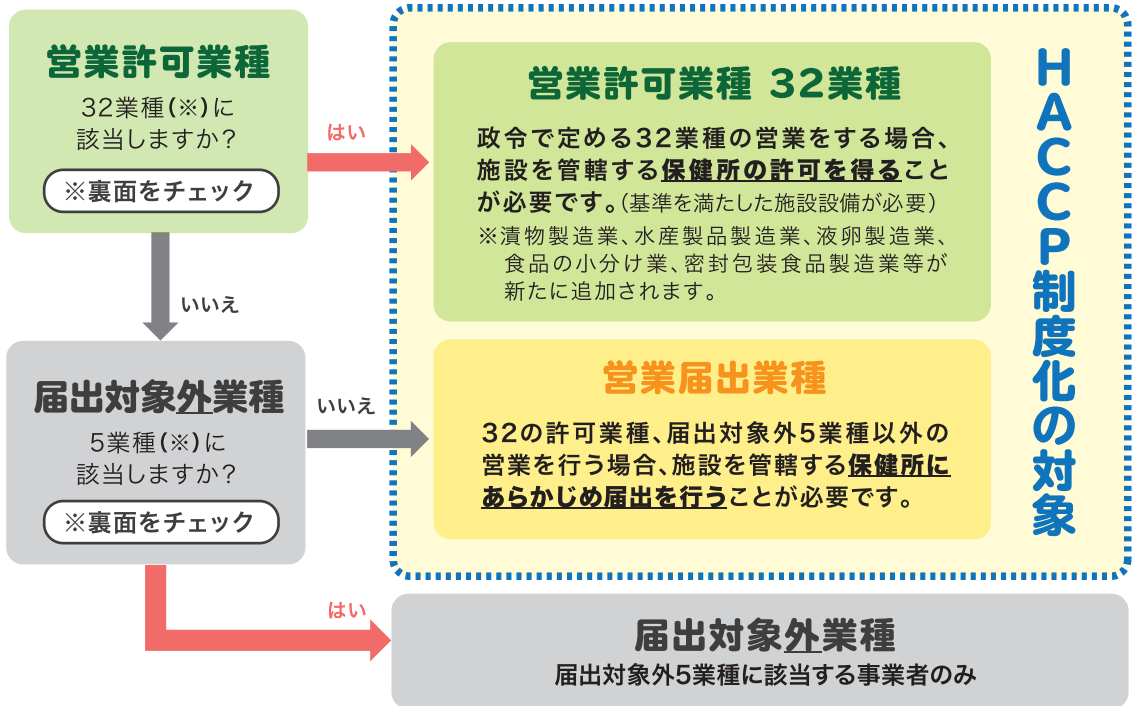
詳しくは
裏面!



千葉県マスコットキャラクター
チーバくん

CHECK

必要な手続きについて、
フローチャートでチェック!



管轄の保健所はHPをチェック!

令和3年6月1日以降は上記の手続きを行う必要があります。

施設を管轄する保健所にお早めに御相談を!! (一部経過措置があります)

問い合わせ先 各健康福祉センター(保健所)

発行:千葉県健康福祉部衛生指導課 TEL:043-223-2638 [令和2年2月発行]



営業許可業種

現行の34業種から、再整理(新設・統合・廃止等)されて、下記の32業種になります。

- ・営業を行う際は施設を管轄する保健所に、**あらかじめ許可申請**を行い、**許可を取得する**必要があります。
- ・**許可を取得するためには、基準を満たした施設設備が必要**です。
- ・令和3年5月31日以前から営業している事業者には、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冰雪製造業 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(そうざい半製品を含む) 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

NEW

水産製品製造業

魚介類その他の水産動物若しくはその卵を主原料とする食品を製造する営業

漬物製造業

漬物を製造する営業

食品の小分け業

要許可品目を小分けする営業

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

液卵製造業

今までは許可が不要だった業種についても、新規に許可が必要となる業種があります。
特に左の業種に該当する方はお早めに相談を!

営業届出業種

営業許可業種、届出対象外業種に該当しないすべての営業者は、届出対象となります。

- ・営業を行う際は、施設を管轄する保健所に**あらかじめ届出**が必要となります。
- ・令和3年5月31日以前から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。

届出の対象として想定される業種例

許可32業種以外の製造・加工業、調理業、販売業、卵選別包装業(GPセンター)、冷凍及び冷蔵貯蔵業(倉庫)、器具・容器包装の製造業(合成樹脂使用) 等

以下の業種については、営業許可業種から営業届出業種に変更となります。

乳類販売業、冰雪販売業、冷凍冷蔵業(保管のみ)、食肉販売業(包装品の仕入れ・販売のみ)、魚介類販売業(包装品の仕入れ・販売のみ)、コップ式自動販売機(屋内設置)



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食品又は添加物の輸入をする営業
- ②食品又は添加物の貯蔵又は運搬業(※冷凍及び冷蔵貯蔵業(倉庫)は届出対象となります)
- 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(合成樹脂)が使用された器具又は容器包装を除く)
- ⑤器具・容器包装の輸入又は販売業

ハサップ HACCPに沿った衛生管理の制度化

詳細はHPをチェック!

HACCPとは原料の入荷から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。令和3年6月1日以降は、規模や業種等に応じて「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」のどちらかの衛生管理を実施する必要があります。

