食品営業の制度力 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

食品営業許可制度の見直し(令和3年

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。

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)

「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。



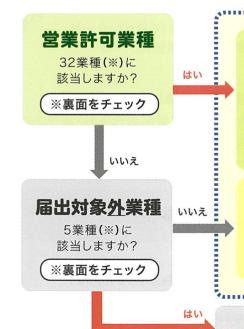
詳しくは

裏面!

チーバくん

CHECK

チ 手 続 き Ē 7 7 チい エッ



営業許可業種 32業種

政令で定める32業種の営業をする場合、 施設を管轄する保健所の許可を得ること が必要です。(基準を満たした施設設備が必要) ※漬物製造業、水産製品製造業、液卵製造業、 食品の小分け業、密封包装食品製造業等が 新たに追加されます。

営業届出業種

32の許可業種、届出対象外5業種以外の 営業を行う場合、施設を管轄する保健所に あらかじめ届出を行うことが必要です。

届出対象外業種

届出対象外5業種に該当する事業者のみ

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
 - ④清涼飲料水製造業 ⑮食肉製品製造業 ⑯水產製品製造業 ⑰氷雪製造業 ⑯液卵製造業
 - ⑩食用油脂製造業 ⑩みそ又はしょうゆ製造業 ⑪酒類製造業 ⑫豆腐製造業 ⑬納豆製造業
 - ② 種類製造業 ② そうざい製造業(そうざい半製品を含む) ② 複合型そうざい製造業 ② 冷凍食品製造業
 - ② 複合型冷凍食品製造業 ②清物製造業 ③ 密封包装食品製造業 ③ 食品の小分け業 ② 添加物製造業

NEW

水產製品製造業

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

液卵製造業

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

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、氷雪販売業、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

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

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。



0.40



食品等事業者のみなさまへ

水産製品製造 液卵製造 漬物製造

新たに追加された食品営業許可を 忘れずに取得してください

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日に食品営業許可制度が変更となり、今まで許可不要であったいくつかの業種について新たに許可の取得が必要となりました。

対象業種の事業者のうち、令和3年5月31日以前から営業している事業者には3年間の 猶予期間(経過措置期間)が設けられており、令和6年5月31日までに許可を取得 することになっています。

新たに追加された食品営業許可

- ☞ 水産製品製造業
- ☞ 液卵製造業
- ☞ 漬物製造業

この他、新たに営業許可が必要となった業種には、食品の小分け業、 密封包装食品製造業があります。

いつまでに許可を取得しなければいけませんか?

令和3年5月31日以前から営業している場合は、3年の経過措置が設けられていくます。令和6年5月31日までに営業許可を取得しましょう。(経過措置期間内に許可が取得できない場合、令和6年6月1日以降、営業ができなくなります。)

なお、令和3年6月1日以降に営業を開始する場合は、必ず営業開始前に営業許可を取得する必要があります。

R6.5.31 R3.6.1 経過措置期間(3年間) R3.5.31以前から 営業している施設 経過措置 許可証 経過措置期間内に あり 営業許可を取得 許可証 経過措置 R3.6.1以降に 営業許可を取得してから営業開始 営業を開始する施設 **秋象**恢

お問い合わせ先

営業施設の所在地を管轄する各保健所(健康福祉センター)

※ 管轄の保健所はこちらから御確認ください

https://www.pref.chiba.lg.jp/kenfuku/kenkoufukushi/soudan.html



営業許可業種

営業を行う際は、保健所に許可申請し許可を取得する必要があります。

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
- 倒清涼飲料水製造業 助食肉製品製造業 **的水產製品製造業** 即氷雪製造業 **®液卵製造業**
- ⑩食用油脂製造業 ⑩みそ又はしょうゆ製造業 ⑪酒類製造業 ⑫豆腐製造業 ⑬納豆製造業
- ②麺類製造業 ②そうざい製造業(そうざい半製品を含む) ②複合型そうざい製造業 ②冷凍食品製造業
- 図複合型冷凍食品製造業 図漬物製造業 図密封包装食品製造業 図食品の小分け業 図添加物製造業

※新たに営業許可が必要になった業種(赤字)については、当該業種を 令和3年5月31日以前から営業している事業者のみ、経過措置があります。

水産製品製造業

魚介類その他の水産動物もしくはその卵(以下「水産動物等」という。)を 主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該食品もしくは 水産 動物等を使用したそうざいを製造する営業をいいます。

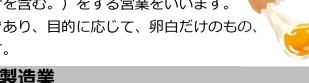




あじの開きや明太子等の他、従前の魚肉練り製品製造業の対象であった、 蒲鉾やちくわ等の食品も本営業の対象となります。わかめ等の海藻類は水産 動物等に含まれません。

液卵製造業

鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造(小分けを含む。)をする営業をいいます。 鶏卵の卵殻を割って内容物のみを集めたものであり、目的に応じて、卵白だけのもの、 卵黄だけのものを製造する場合も対象となります。



漬物製造業

漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料として調味加工した漬物加工品 (高菜漬を使用した高菜漬炒め、味付けザーサイ、味付けメンマ等)を製造する営業 をいいます。

許可の取得に必要なこと

施設基準を満たした施設設備

【施設基準とは】

公衆衛生上必要な営業施設の基準として、広さ、区画、施設の構造 及び設備、機械器具等、その他について食品衛生法施行条例第2条に 規定しています。



食品衛生責任者の設置

【食品衛生責任者とは】

施設(店舗)において食品衛生上の管理を行う人です。

【食品衛牛責任者になれる人】

調理師、製菓衛生師、栄養士などの有資格者や食品衛生責任者養成講習会を修了した人など