厚 生 委 員 会 資 料 令 和 3 年 5 月 17 日 品川区保健所生活衛生課

食品衛生法の改正に関する事業者への周知について

1. 目的

平成30年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、「HACCP に沿った衛生管理の制度化」や「営業許可制度の見直しと届出制度の創設」等の大きな見直しが行われた。本改正は、すべての食品等事業者に関係することから、区内の食品等事業者を対象とした各種講習会、監視時の周知に加え、平成30年7月および令和2年3月に区内のすべての食品等事業者へ通知し、周知してきた。

この度、「HACCP に沿った衛生管理の制度化」の経過措置期間が令和3年5月31日で終了し、「営業許可制度の見直しと届出制度の創設」が令和3年6月1日に施行となることから、必要となる手続き等について、品川区手数料条例改正に伴う食品営業許可の申請手数料の変更と併せて、周知を行った。

2. 周知方法および内容

- (1) 通知
 - ① 対象施設

品川区内の食品衛生法および食品製造業等取扱取締条例に基づく許可・届 出全施設 5,816 施設

- ② 送付日 令和3年5月10日
- ③ 送付資料
 - ・食品等事業者宛 通知文書(別紙1)
 - ・パンフレット『新たな「営業の許可制度」「営業の届出制度」が令和3年6月1日から始まります』(別紙2)
 - ・チラシ『令和3年6月1日から営業届出が必要になる場合があります!』 (別紙3)
 - ・パンフレット『HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理に取り組みましょう!』(別紙 4)
 - ・チラシ『令和3年6月1日から食品営業許可の申請手数料が変わります』 (別紙5)
 - · 品川区飲食店営業等許可申請手数料一覧(令和3年6月1日以降適用) (別紙6)

(2) 広報しながわ

広報しながわ6月1日号に、HACCPが制度化され営業許可や届出の仕組みが変わる旨の記事を掲載する。

(3) 区ホームページ

5月中旬以降、国、都からガイドラインや資料が示され次第、順次情報を 掲載予定。

令和3年5月7日

食品等事業者 各位

品川区保健所生活衛生課

食品衛生法改正に関するお知らせ

平素より、品川区の食品衛生行政にご理解、ご協力いただき誠にありがとうございます。 食品衛生法の最新情報について、下記のとおりご案内します。

記

1 新たな「営業の許可制度」「営業の届出制度」が令和3年6月1日から始まります

平成30年の食品衛生法の改正に伴い、営業許可の業種が見直されました。また、野菜果物販売業、集団給食(委託を除く)のように営業許可の対象ではない場合でも、原則として保健所への届出が必要となります。さらに、営業許可および届出施設では、食品衛生責任者の設置が必要になります。

現在、食品衛生法に基づく飲食店営業等の許可をお持ちで、令和3年6月1日以降も引き続き営業する場合、原則として許可満了日まで新規の許可取得は不要ですが、新たな営業許可や届出が必要となる場合があります。また、更新の際に許可を取得する業種が変更になる場合があります。同封のパンフレット(新たな「営業の許可制度」「営業の届出制度」が令和3年6月1日から始まります)をご一読ください。品川区ホームページにつきましても、今後、各種手続きのご案内について、情報を更新してまいります。

また、食品衛生法改正に伴い、申請手数料の見直しがなされ、品川区手数料条例が改正されました。新しい申請手数料につきましては、同封の資料(令和3年6月1日から食品営業許可の申請手数料が変わります)をご覧ください。

2 「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」に取り組みましょう

令和3年6月1日から、原則すべての食品等事業者は「HACCP に沿った衛生管理」を行うことが求められます。同封のパンフレット(HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理に取り組みましょう!)をご確認ください。

■同封資料

- ① 新たな「営業の許可制度」「営業の届出制度」が令和3年6月1日から始まります
- ② 令和3年6月1日から営業届出が必要になる場合があります!
- ③ HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理に取り組みましょう!
- ④ 令和3年6月1日から食品営業許可の申請手数料が変わります
- ⑤ 品川区飲食店営業等許可申請手数料一覧(令和3年6月1日以降適用)

以上

お問い合わせ

品川区保健所 生活衛生課 食品衛生担当 TEL. 03-5742-9139



新たな「営業の許可制度」 「営業の届出制度」が 令和3年6月1日から 始まります

新たな「営業の許可制度」について (p.3 ~)

平成 30 年の食品衛生法の改正に伴い、営業許可業種が見直されました。 営業許可業種の見直しとともに、許可の要件である施設の基準も改正されました。

新たな「営業の届出制度」について (p.8~)

営業許可の対象でない場合であっても、保健所への届出が必要な場合があります。

現在営業している営業者の方へ (p.9~)

既存の営業者は新規許可の申請等が一定期間猶予されるなど経過措置があります。

新たな営業許可・営業届出制度の概要

- ・平成30年の食品衛生法の改正に伴い、営業許可業種が見直されました。(下図の右側①)
- ・営業許可の対象でない場合であっても、原則管轄の保健所への届出が必要です。(下図の右側②)
- ・一部の業種については届出も不要な場合があります。(下図の右側③)
- ・新たな制度は令和3年6月1日から始まります。
- ・これに伴い、東京都独自の条例(食品製造業等取締条例)による許可・届出制度は廃止されます。 (下図の左側の黄色部分)

新た

な

制度による業種

移行

・営業許可業種の見直しとともに、許可の要件である施設の基準も改正されました。

現在の許可・届出制度

食品衛生法の要許可業種

飲食店営業、菓子製造業、そうざい製造業、 清涼飲料水製造業、ソース類製造業、 乳類販売業、食肉販売業など 34 業種

東京都独自の要許可業種

弁当等人力販売業、食料品等販売業、つけ物製造業、製菓材料等製造業、粉末食品製造業、そう菜半製品等製造業、調味料等製造業、魚介類加工業、液卵製造業

東京都独自の要届出業種

給食供給者、卵選別包装業者、行商

許可・届出が不要な業種

上記のいずれにも当たらない業種 (例)野菜果物販売業、運搬業、 瓶詰・缶詰食品の販売業など

令和3年6月1日以降

① 食品衛生法の要許可業種

飲食店営業、菓子製造業、そうざい製造業、 清涼飲料水製造業、冷凍食品製造業、 漬物製造業、食肉販売業(未包装品)など 32 業種

②食品衛生法の要届出業種

- ① 食品衛生法の要許可業種 と
 - ____

③届出が不要な業種

以外の営業が

届出の対象

(例)

野菜果物販売業、菓子種製造業、 食肉販売業(包装品のみの取扱い)、 食品販売業(弁当等)、 集団給食(委託を除く)など

③届出が不要な業種

食品・添加物の輸入をする営業、運搬業、 容器包装に入った長期間常温で保存可能な 食品の販売など

令和3年6月1日以降の新たな許可、届出、届出不要の業種一覧

①食品衛生法の要許可業種

- 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 (未包装品の取扱い)
- 4 魚介類販売業 (未包装品の取扱い)
- 5 魚介類競り売り営業
- 6 集乳業
- 7 乳奶理業
- 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
- 菓子製造業 11
- 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

②食品衛生法の要届出業種

① 食品衛生法の要許可業種

③届出が不要な業種

以外の営業が届出の対象(以下は例示)

製造・加工業の例

- ・農産保存食料品製造業
- ・菓子種製造業
- ・粉末食品製造業
- ・いわゆる健康食品の製造業
- ・精米・精麦業
- ・合成樹脂製の器具 / 容器包装製造業

調理業の例

- ・集団給食(委託の場合、飲食店 営業の許可になる場合あり)
- ・調理機能を有する自動販売機 (高度な機能を有し、屋内に設 置されたもの)
- ・水の量り売りを行う自動販売機

販売業の例

- 乳類販売業
- ・食肉販売業(包装品のみの取扱い)
- ・魚介類販売業(包装品のみの取扱い)
- ・野菜果物販売業
- ・弁当などの食品販売業
- ・行商

③届出が不要な業種

- 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、冷凍又は冷蔵倉庫業は届出が必要な業種)
- 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 食品又は添加物の販売業(カップ麺や包装されたスナック菓子等)
- 合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業
- 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・漁業者が行う採取の一部と見なせる行為(出荷前の調製等)についても、営業届出は不要です。

① 食品衛生法の要許可業種 と

②食品衛生法の要届出業種 は HACCP に沿った衛生管理を実施しなければなりません。

(合成樹脂製の器具・容器包装の製造事業者については GMP による製造管理が制度化されたため対象外です) HACCP に沿った衛生管理の詳細はリーフレット「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理始めましたか?」をご覧ください。



HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理始めましたか? https://www.fukushihoken_metro_tokyo_lg_jp/shokuhin/ law/files/haccp_leaflet.pdf

又は

食品衛生の窓



新たな「営業の許可制度」について

平成30年の食品衛生法の改正に伴い、以下のように

営業許可業種が見直されました。



■ 食中毒のリスクや過去の食中毒の発生状況などを踏まえ**新たな許可業種を設定**

(例)

- ●「漬物製造業」、「水産製品製造業」などが新たな許可業種として設定※ (※ただし、これらの業種については東京都独自の許可制度で許可が必要でした。)
- ●HACCP に基づく衛生管理を行うことで複数の許可に渡る食品を製造できる「複合型そうざい製造業」、「複合型冷凍食品製造業」を設定
- ●「飲食店営業」のうち、簡易な営業については、飲食店営業の施設基準を一部緩和

■ 原材料や製造工程が共通する業種を統合

(例)

- ●「みそ製造業」と「しょうゆ製造業」を統合して「みそ又はしょうゆ製造業」
- ●「あん類製造業」は「菓子製造業」に統合
- ●「喫茶店営業」は「飲食店営業」に統合

■ 現行の許可業種のうち、食中毒のリスクが低いと考えられる一部の業種は**届出に移行**

(例)

- ●「乳類販売業」は許可から届出へ移行
- ●「食肉販売業」と「魚介類販売業」のうち包装品だけを扱う場合は届出へ移行

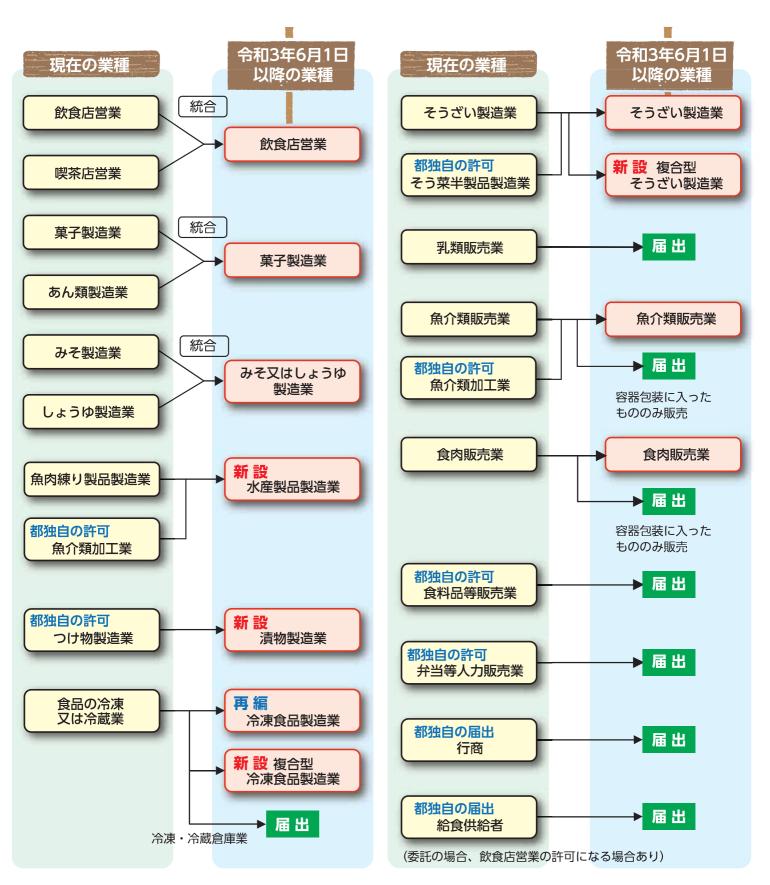
■ 一つの許可業種で取り扱える食品の範囲が拡大

(例)

- ●「飲食店営業」の許可を受けた施設で作ったケーキを包装し販売する場合は、飲食店が調理提供している食品の持ち帰りの範囲内であれば、新たに「菓子製造業」の許可は不要
- ●「菓子製造業」の許可を受けた施設で、客が購入した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供する場合、 新たに「飲食店営業」の許可は不要
- ●「食肉製品製造業」の許可を受けた施設で、食肉製品に加え、これらと併せて食肉又は食肉製品を使用したそうざいについても、製造することが可能

以下は現在の許可や届出が今後どのように変わるのかのイメージです。

(作業、取り扱う食品によってはこのとおりにならない場合があります。事前に最寄りの保健所に相談してください。)



令和3年6月1日以降の新しい許可業種(一部抜粋)の説明です。

業種	概要
飲食店営業	食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業 【飲食店営業のうち簡易な営業】 飲食店営業のうち、次に掲げるような簡易な営業については、飲食店営業の施設基準 が一部緩和されます。 ①既製品(そのまま喫食可能な食品)を開封、加温、盛り付け等して提供する営業 (食品例:そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等) ②半製品を簡易な最終調理(揚げる、焼く等)を行い提供する営業 (食品例:唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等) ③米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業 ④既製品(清涼飲料水、アルコール飲料等)及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー 等の飲料を提供する営業
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	対象となる自動販売機による営業は以下の2種類
食肉販売業	鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。)を販売する営業。食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態で販売するものを除く。
魚介類販売業	店舗を設け、鮮魚介類(冷凍したものを含む。)を販売する営業。魚介類を生きているまま販売する営業、鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態で販売する営業及び魚介類競り売り業に該当するものを除く。
菓子製造業	菓子 (パン及びあん類を含む。)を製造する営業。社会通念上菓子の完成品とされる食品 を製造する営業をいい、いわゆる菓子種の製造業は含まれない。
乳製品製造業	粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズ、乳酸菌飲料 <u>その他の厚生労働省令で</u> 定める乳を主原料とする食品※を製造(小分け(固形物の小分けを除く。)を含む。)をする営業 ※乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和 26 年厚生省令第52号)第2条第13号に規定する乳製品(同条第21号に規定するアイスクリーム類を除く。)及び同条第41項に規定する乳酸菌飲料のうち、無脂肪固形分3.0%未満を含むもの
清涼飲料水製造業	生乳を使用しない清涼飲料水又は生乳を使用しない乳製品(飲料に限る。)の製造(小分けを含む。)をする営業
食肉製品製造業	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの(食肉製品)を製造する営業又 は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業
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(水産動物等)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若しくは水産動物等を使用したそうざいを製造する 営業。あじの開きや明太子などの他、改正前の魚肉練り製品製造業の対象であった、蒲 鉾やちくわなどの食品も本営業の対象

業種	概要
みそ又はしょうゆ 製造業	みそ若しくはしょうゆを製造する営業又はこれらと併せてこれらを主原料とする食品※を製造する営業 ※みそ又はしょうゆを主原料とする食品の例:粉末みそ、液体みそ、調味みそなどのみそ加工品、つゆ、たれ、だし入りしょうゆ等のしょうゆ加工品(ただし、しょうゆの原料に占める重量の割合が上位3位以内であって、かつ、原料の重量に占める割合が5%以上のもの(製造時に添加した水は原料として換算しない。)に限る。)
豆腐製造業	豆腐を製造する営業又は豆腐と併せて豆腐若しくは <u>豆腐の製造に伴う副産物を主原料とする食品</u> ※を製造する営業 ※豆腐若しくは豆腐の製造に伴う副産物を主原料とする食品の例:焼豆腐、油揚げ、生揚げ、がんもどき、ゆば、凍り豆腐、豆乳(密封・密栓された清涼飲料水たる豆乳を除く。)、おからドーナツ等
そうざい製造業	通常副食物として供される煮物、焼物、揚物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業。 そうざいには、例えば、衣をつけるなどの加工はされているものの油で揚げていないコロッケ等のように、喫食するには購入者等による最終的な調理が必要な、いわゆるそうざい半製品が含まれる。
複合型そうざい 製造業	そうざい製造業を行う者が HACCP に基づく衛生管理を行う場合に限り、そうざい製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品の製造に係る営業を除く。)又は麺類製造業に係る食品を製造する営業
冷凍食品製造業	そうざい製造業に係る食品を製造し、その製造された食品の冷凍品を製造する営業。対象は、あくまで「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)において規格基準が定められている冷凍食品の製造であり、製造に当たっては当該規格基準に適合する必要がある。
複合型冷凍食品 製造業	冷凍食品製造業を行う者が HACCP に基づく衛生管理を行う場合に限り、冷凍食品製造業と併せて食肉処理業に係る食肉の処理をする営業又は菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品の製造に係る営業を除く。) 若しくは麺類製造業に係る食品(冷凍品に限る。)を製造する営業
漬物製造業	漬物を製造する営業又は漬物と併せて <u>漬物を主原料とする食品</u> ※を製造する営業 ※漬物を主原料とする食品の例: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
密封包装食品 製造業	密封包装食品(レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品)であって常温で保存が可能なもの(常温で保存した場合においてボツリヌス菌その他の耐熱性の芽胞を形成する嫌気性の細菌が増殖するおそれのないことが明らかな食品であって厚生労働省令で定めるものを除く。※)を製造する営業※除外される(許可不要な)食品:食酢(すし酢を含む)及びはちみつ等
食品の小分け業	専ら菓子製造業、乳製品製造業(固形物の製造に係る営業に限る。)、食肉製品製造業、水産製品製造業、食用油脂製造業、みそ又はしょうゆ製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業及び漬物製造業において製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業。ただし、調理や小売販売における小分けは対象とはならない。

新たな「営業の許可制度」について

営業施設の許可を得るためには、施設基準を満たす必要があります。 今改正で許可業種の見直しに合わせて、施設基準も改正されました。

- ・営業**許可**の対象となっている業種を営もうとする方は、その場所を管轄する保健所長の 許可を受けなければなりません。
- ・許可を得るには、**施設が施設基準を満たす必要があります**。
- ・新しい施設基準の構成は以下のようになっています。

食品衛生法施行条例 別表第2

第1 各営業に共通する基準

(一部抜粋) ・従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個 数有すること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造 であること。



・冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、 流量計その他の計量器を備えること。

第2 営業ごとの特定基準

(一部抜粋) ・菓子製造業



原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又 は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区 分に応じて区画されていること。

· 水產製品製造業 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用 の器具を備えること。

第3 生食用食肉の加工又は調理をする施設、ふぐを処理する施設の基準

(一部抜粋)

・生食用食肉の加工又は調理をする施設 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。



- ・ふぐを処理する施設 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容 器等を備えること。
- ・許可を取得する場合、原則施設が「第1 各営業に共通する基準」を遵守するのに加え、 業種に応じた「第2 営業ごとの特定基準」にも合致する必要があります。その他、 生食用食肉やふぐを取り扱う施設は第3の基準も満たす必要があります。
- ・新しい施設基準は令和3年6月1日以降に取得する許可から適用されます。
- ・施設基準の詳細は東京都の HP「食品衛生の窓」で公開しています。 https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kaisei/files/ kyoka_todokede_sisetukizyun.pdf



新たな「営業の届出制度」について

営業許可の対象でない場合であっても、管轄の保健所に届出が必要になります。

図:新たな制度の概要(②が届出の対象)

令和3年6月1日以降 ①食品衛生法の要許可業種 飲食店営業、菓子製造業、冷凍食品製造業、そう ざい製造業など32業種 ②食品衛生法の要届出業種 ① 食品衛生法の要許可業種 以外の営業が ③届出が不要な業種 届出の対象 (例) 野菜果物販売業、菓子種製造業、 食肉販売業 (包装品のみの取扱い)、 食品販売業(弁当等)、集団給食 など ③届出が不要な業種 食品又は添加物の輸入をする営業、運搬業、容器 包装に入った長期間常温で保存可能な食品の販売 など

表:許可と届出の違い

手続き等	許可	届出
手数料	0	_
更新手続き	0	_
変更、廃業の届出	0	0
営業施設の基準	0	_
衛生管理の基準 (食品衛生責任者の 設置、HACCP に沿っ た衛生管理など)	0	0

〇:該当する、基準の遵守が必要



- ・上図の ① 食品衛生法の要許可業種 と ③届出が不要な業種 以外の営業者は、管轄の保健所 に届出をする必要があります(上記の ②食品衛生法の要届出業種)。 なお、営業許可を取得した施設についても追加の届出が必要です。
- ・新たな届出制度が始まるのは**令和3年6月1日**からです。すでに営業中の営業者は**令和3年11月30日までに届出が必要**です。ただし、今回の改正で食品衛生法の許可から届出に移行する業種(例:乳類販売業)は、令和3年6月1日に届出を行ったとみなされるため、新たな届出は不要です。
- ・届出は許可と異なり、手数料はかからず、有効期間がないため更新の必要はありません。 ただし、届出事項に変更があった場合や廃業した場合は、保健所への届出が必要です(上表)。
- ・届出は、許可とは異なり施設基準の要件はありませんが、許可と同様に「**食品衛生責任者**」を設置する必要があります*。また、「HACCP に沿った衛生管理」を行わなければなりません(上表)*。

(※合成樹脂製の器具・容器包装の製造事業者は、別途 GMP による製造管理が制度化されたため対象外です。)

届出制度についてのより詳細な内容は以下の リーフレットをご覧ください。 https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/ shokuhin/law/files/todokede_leaflet.pdf



HACCP に沿った衛生管理のより詳細な内容は以下のリーフレットをご覧ください。 https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/law/files/haccp_leaflet.pdf



現在営業している営業者の方へ

今回の法改正では、新たな許可制度が施行され、現在営業している営業者であっても、原則新規で許可を取得又は届出をする必要があります。ただし、営業者の事業継続に配慮し、営業者の業種等に応じて、以下の例のように一定期間、新規許可の申請を猶予するなどの経過措置がとられています。

なお、令和3年6月1日以降に新たに営業を開始する場合は経過措置の対象とならず、営業開始までに新制度に基づく許可又は届出が必要になります。

例 1 現在、飲食店営業(法の許可)を取得しており、令和3年6月1日以降も引き続き 営業する場合

- ・現在法許可業種を営業しており、今回の改正でも法許可に区分される業種については、 現在取得している許可の有効期間の満了(下の例では令和9年3月31日)まで、新規の 許可取得は不要です。
- ・ただし、有効期間の満了日までに、新たな許可制度に基づく新規の許可申請を保健所に 行い、施設の検査を受け、許可を得る必要があります。

【対象業種例】

飲食店営業、菓子製造業、麺類製造業、そうざい製造業などの法許可業種

許可取得(又は更新) 新たな制度開始日 許可期限終了 令和3年4月1日 令和3年6月1日 令和9年3月31日 経過措置期間 新食品衛生法に基づく飲食店営業の許可(6年間) 新食品衛生法に基づく飲食店営業の許可 新たな制度に 基づく許可申請

例 2 現在、乳類販売業(法の許可)を取得しており、令和 3 年 6 月 1 日以降も引き続き 営業する場合

・現在法許可業種を営業しており、今回の改正で届出になる業種については、令和 3 年 6 月 1 日に届出したものとみなされるため、新たな営業の届出の手続は不要です。

【対象業種例】

乳類販売業、食肉販売業(包装品のみ)、魚介類販売業(包装品のみ)などの法許可業種

許可取得(又は更新)新たな制度開始日令和3年4月1日令和3年6月1日

旧食品衛生法に基づく乳類販売業の許可

新食品衛生に基づく届出

6月1日に届出したものと みなされます

例 3 現在、つけ物製造業(東京都の条例許可)を取得しており、令和3年6月1日以降も 引き続き営業する場合

- ・今回の改正で新たに法許可業種に指定された業種(例:漬物製造業、液卵製造業)については、令和3年6月1日の時点で既に営業している方に関して、営業許可の取得に3年間の猶予期間があります。
- ・そのため、東京都の条例で許可が必要だった業種で今回の改正で法許可に新たに指定 されたものについては、新たな制度に基づく営業許可の取得に3年間の猶予期間があ ります。

【対象業種例】

つけ物製造業、魚介類加工業、そう菜半製品製造業などの東京都の条例許可業種

許可取得(又は更新) 令和3年4月1日 新たな制度開始日 令和3年6月1日東京都の条例廃止

経過措置期間終了 令和6年5月31日

東京都の条例に基づく つけ物製造業の許可

経過措置期間(3年間)

新食品衛生法に基づく 漬物製造業の許可

新たな制度に 基づく許可申請

例 4 現在、粉末食品製造業(東京都の条例許可)を取得しており、令和3年6月1日以降 も引き続き営業する場合

- ・今回の改正で法届出になる業種のうち令和3年6月1日の時点で既に営業している方については、6か月間の猶予期間があり、令和3年11月30日までに届出を行う必要があります。
- ・例 2 の場合(法許可から法届出となる業種)と異なり、条例許可から法届出になる 業種については、新たに届出の手続きが必要になります。

【対象業種例】

- ・粉末食品製造業、調味料等製造業、食料品等販売業などの東京都の条例許可業種 (ただし、取り扱う食品によっては「許可」(例3に該当)となる場合があります。)
- ・給食供給者、行商など東京都の条例で届出が必要であった業種
- ・野菜果物販売業、米穀類販売業など、現在許可・届出が不要で今回の改正で届出が必要になる業種

許可取得(又は更新) 令和3年4月1日 ・新たな制度開始日 令和3年6月1日・東京都の条例廃止

経過措置期間終了 令和3年11月30日

経過措置期間(6か月)

東京都の条例に基づく 粉末食品製造業の許可

新食品衛生法に基づく届出

新たな制度に 基づく届出

問合せ先:所在地を管轄する保健所

◆ 23 区 (特別区)、八王子市、町田市 ※各自治体が保健所を設置しています。

所管区域	保健所名称	連絡先等
	千代田保健所	電話: 03-5211-8168 (ダイヤルイン) 所在地: 千代田区九段北1-2-14
中央区中央区保健所		電話: 03-3541-5939, 03-3546-5399 所在地: 中央区明石町 12-1
港区	みなと保健所	電話: 03-6400-0045, 0046, 0047 所在地: 港区三田 1-4-10 5 階
新宿区	新宿区保健所	電話:03-5273-3827 所在地:新宿区新宿 5-18-21
文京区	文京保健所	電話:03-5803-1228 所在地:文京区春日 1-16-21 シビックセンター 8 階南側
台東区	台東保健所	電話: 03-3847-9466 所在地: 台東区東上野 4-22-8
墨田区	墨田区保健所	電話: 03-5608-6943 所在地: 墨田区吾妻橋 1-23-20
江 東 区	江東区保健所	電話:03-3647-5882 所在地:江東区東陽 2-1-1
品川区	品川区保健所	電話: 03-5742-9139 所在地: 品川区広町 2-1-36
目黒区	目黒区保健所	電話: 03-5722-9507(目黒地区), 9509(碑文谷地区) 所在地:目黒区上目黒 2-19-15
大田区	大田区保健所	電話:03-5764-0697 所在地:大田区大森西 1-12-1
世田谷区	世田谷保健所	電話: 03-5432-2906(世田谷・玉川地域) 03-5432-2907(北沢・砧・烏山地域) 所在地: 世田谷区世田谷 4-22-35 (区役所第 2 庁舎 1 階)
渋 谷 区	渋谷区保健所	電話: 03-3463-2253 所在地: 渋谷区宇田川町 1-1
中野区	中野区保健所	電話:03-3382-6664 所在地:中野区中野 2-17-4

所管区域		域	保健所名称	連絡先等				
	杉並区		杉並保健所	電話:03-3391-1991 所在地:杉並区荻窪 5-20-1				
杉			杉並保健所 食品衛生 高円寺班	電話:03-3311-0110 所在地:杉並区高円寺南 3-24-15 (高円寺保健センター内)				
豊	島	X	池袋保健所	電話:03-3987-4177 所在地:豊島区東池袋 4-42-16				
北		×	北区保健所	電話:03-3919-0726 所在地:北区東十条 2-7-3				
荒	Ш	×	荒川区保健所	電話:03-3802-3111(内線:428) 所在地:荒川区荒川 2-11-1				
板	橋	×	板橋区保健所	電話:03-3579-2336 所在地:板橋区大山東町 32-15				
依市	馬区	馬区	. E. C	(統	_	= =	練馬区保健所 (練馬地区担当)	電話: 03-3992-1183 所在地: 練馬区豊玉北 6-12-1 練馬区役所東庁舎 6 階
称			5 6	而区	練馬区保健所 生活衛生課 石神井分室	電話: 03-3996-0633 所在地: 練馬区石神井町 7-3-28 石神井保健相談所内		
足	立	X	足立保健所	電話:03-3880-5363 所在地:足立区中央本町 1-5-3				
葛	飾	×	葛飾区保健所	電話: 03-3602-1242 所在地: 葛飾区青戸 4-15-14				
江	江戸川区		江戸川保健所	電話: 03-3658-3177 所在地: 江戸川区東小岩 3-23-3				
八	王子	市	八王子市保健所	電話:042-645-5115 所在地:八王子市旭町 13-18				
	⊞	市	町田市保健所	電話:042-722-7254 所在地:町田市中町 2-13-3				

◆多摩地域・島しよ(八王子市・町田市を除く。) ※東京都が保健所を設置しています。

所管区域		保健所名称	連絡先等
青梅市、福生市、羽村市、瑞穂町、奥多摩町 i		多摩保健所	電話: 0428-22-6141 所在地: 青梅市東青梅 1-167-15
あきる野市、日の出町、檜原村	秋	地域センター	電話:042-596-3113 所在地:あきる野市五日市 411
日野市、多摩市、稲城市	南氢	多摩保健所	電話: 042-371-7661 所在地: 多摩市永山 2-1-5
立川市、昭島市、国分寺市、国立市、東大和市、武蔵村山市	多層	摩立川保健所	電話: 042-524-5171 所在地: 立川市柴崎町 2-21-19
府中市、調布市、小金井市、狛江市		摩府中保健所	電話: 042-362-2334 所在地: 府中市宮西町 1-26-1 東京都府中合同庁舎内
武蔵野市、三鷹市		蔵野三鷹地域センター	電話: 0422-54-2209 所在地: 武蔵野市西久保 3-1-22
小平市、東村山市、清瀬市、東久留米市、西東京市		摩小平保健所	電話: 042-450-3111 所在地: 小平市花小金井 1-31-24
大島町、利島村		大島出張所	電話:04992-2-1436 所在地:大島町元町字馬の背 275-4
新島村		大島出張所新島支所	電話: 04992-5-1600 所在地: 新島村本村 6-4-24
神津島村	島しょ	大島出張所神津島支所	電話: 04992-8-0880 所在地: 神津島村 1088
三宅村、御蔵島村		三宅出張所	電話: 04994-2-0181 所在地: 三宅村伊豆 1004
八丈町、青ヶ島村	保健所	八丈出張所	電話:04996-2-1291 所在地:八丈町三根 1950-2
小笠原村		小笠原出張所	電話: 04998-2-2951 所在地: 小笠原村父島字清瀬

令和3年6月1日から

び必要になる場合があります!

平成30年の食品衛生法改正により、「許可営業」及び「届出対象外営 業」に該当しない営業を営む営業者は、一部の届出対象外の営業者を除 き、管轄の保健所に「**営業届出**」をする必要があります※。届出制度の開 始は令和3年6月1日からです。

営業届出には、届出者の氏名、営業施設の所在地、営業の形態、主と して取り扱う食品、食品衛生責任者の氏名など所定の事項を記載してく ださい。

※許可営業を営む営業者が届出営業も営む場合は、営業許可の申請の他に営業届出も行う必要があります。

大

公衆衛牛への影響

//\

営業の種別

許可

届出

届出対象外

食品衛生法施行令第 35条に規定される32 業種

- 飲食店営業
- 調理の機能を有する
- 自動販売機 食肉販売業
- 魚介類販売業 魚介類競り売り営業
- 集乳業
- 乳処理業
- 特別牛乳搾取処理業
- 食肉処理業
- 10 食品の放射線照射業
- 11
- 菓子製造業 アイスクリー 乳製品製造業 - 厶類製造業
- 清涼飲料水製造業
- 食肉製品製造業 15
- 水產製品製造業 16
- 氷雪製造業 17
- 液卵製造業
- 食用油脂製造業
- みそ又はしょうゆ製造業 20
- 洒類製造業 21 22 23
- 豆腐製造業
- 納豆製造業
- 24 麺類製造業
- そうざい製造業複合型そうざい製造業 25
- 26 27 冷凍食品製造業
- 28 複合型冷凍食品製造業
- 清物製造業
- 密封包装食品製造業 30
- 食品の小分け業
- 添加物製造業

許可営業

及び

届出対象外営業

に該当しない営業者は、

管轄の保健所に営業届出をする 必要があります。

営業届出は、

品衛生申請等システム を用いて、オンライン上で 提出することができます!

詳細は裏面へ

【食品衛生申請等システム】

https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp



- ◆ 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 の発生のおそれ がない包装食品 の販売業
- 合成樹脂以外の 器具容器包装の 製诰業
- 器具容器包装の 輸入又は販売業



食品衛生申請等システムの利用方法

Step 1 食品等事業者情報登録(初回のみ)

以下の順番で情報を入力し、食品等事業者のアカウントを登録し、IDとパスワードを入手します。

- ① 表面に記載のURL又はQRコードから食品衛生申請等システムにアクセス*1
- ② GビズID^{※2}の作成又はアカウント作成を選択
- ③ 必要情報を入力し、登録
- ※1 PCによるアクセスをお勧めしています。 (スマートフォンの場合は、右の画面が出 ますので、PC画面が確認できるようにス マートフォン用表示をデスクトップ用表示 に切り替えてください。下の例示を参照く ださい。)
- ※2 GビズIDは、1つのID・パスワードで 様々な行政サービスにログインできるサー ビスです。当該IDの取得を優先してくだ さい。



スマートフォンでPC画面切り替え方法(例示) ○iPhone(Safari)の場合 ツールバーのAボタンをタップし、「デスクトップ用Webサイトを表 示」をタップするとPC用ページが表示されます。 ○Android(Chrome)の場合 Chrome から目的のページを開き、右上にある三本線のボタン[メ ニュー]ボタンをタップします。「PC版サイトを見る」で切り替えます。



Step 2 各種申請(届出)の手続方法

- ① ログインIDとパスワードを入力し、ログイン ※表面に記載のURL又はQRコードからアクセス
- ② 申請したい項目(届出)を選択
- ③ 営業施設情報を入力
- ④ 申請(届出)
 - ※ 届出の内容について、管轄の自治体から問い合わせ があることがあります。









食品等事業者の皆様へ

HACCP(処地で)に 治った第主管理に 取り組みましょう!

Hazard Analysis and Critical Control Point

(危害要因)

(分析)

(重要

(管理)

(点)



我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食の安全を確保するため、平成30年に食品衛生法が改正されました。

この改正により、<u>令和3年6月1日</u>から、原則すべての食品等事業者は「HACCPに沿った衛生管理」を行うことが義務となります。

このパンフレットを参考に、「HACCPに沿った衛生管理」に取り組みましょう。

> HACCPとは 〈

ねえねえ、とらさん。HACCPが義務化されるって聞いた けど、そもそも「HACCP」って何のこと?



(くまさん

ベーカリー店主)

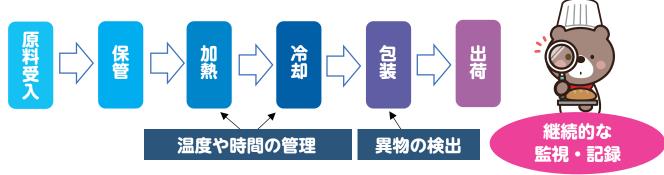
1960 年代に、宇宙食の安全管理のために開発された衛生管理の手法ですよ!詳細を説明しますね。



とらさん (保健所の食品 衛生監視員)

★HACCP (ハサップ) とは?★

Hazard Analysis (危害要因分析) and Critical Control Point (重要管理点)の頭文字をとったもので、食品等事業者自らが原料受入から製品の出荷に至る全ての工程の中で、食中毒菌汚染や異物混入等の「危害要因(ハザード)」を把握した上で、これらを除去、低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。



つまり・・・

食品を取り扱う工程の中で、「どこ」で「何が危ないか」を考え、食品の安全を守る ために重要な工程を集中的に管理していく、という衛生管理の手法です。

【HACCP導入のメリットの事例】(厚生労働省 HP から抜粋)

- ▶社員の衛生管理に対する意識が向上した。
- ▶社外に対して自社の衛生管理について、根拠をもってアピールできるようになった。
- ▶製品に不具合が生じた場合の対応が迅速に行えるようになった。
- ▶品質のばらつきが少なくなり、クレームやロス率が下がった。
- ▶衛生管理のポイントを明確にして、記録も残すことで、従業員の経験やカンに頼らない、 安定した安全な製品が作れるようになった。
- ▶工程ごとに確認すべきことが明確になった。
- ▶従業員のモチベーションが上がり、現場の雰囲気がよくなった。

【12の手順と7原則】

HACCPは 12 の手順を踏むこととなっており、そのうち手順 6 から手順 12 までは特に重要で [HACCPの 7 原則] と呼ばれています。

手順1

HACCPチームをつくる。

手順2

製品の名称や種類、原材料、添加物などを書き出すなどして洗い出す。

手順3

製品の特性を確認する。

※加熱して食べるか、そのまま食べるかなどや、誰が食べるかなど

手順4

製造工程図を作成する。

※原材料の仕入れから最終製品の出荷までの工程図

手順5

製造工程図と、現場の状況や認識とにズレがないか確認する。

原則1

手順6

各工程で危害要因になる可能性があるものを洗い出し、分析し、対処方法を検討する。

原則2

手順7

危害要因を取り除くための重要管理点を決定する。

※加熱・殺菌などの工程

原則3

手順8

定めた重要管理点で、危害を適切に排除できるか判定するための管理基準を定める。 ※製品に応じた中心温度と加熱時間の設定など

原則4

手順9

定めた管理基準が、適切に実施できているか確認するためのモニタリング方法 を定める。 ※中心温度計で確認、調理器具の設定温度の確認など

原則 5

手順10

管理基準が守られなかった場合に行うべき改善措置を定める。

※廃棄、再加熱など

原則6

手順11

定めた衛生管理が適切に機能しているかを検証するための方法を定める。

原則7

手順12

実施したことを記録に残し、それを保存する方法を定める。

※管理内容に見合った記録用紙作成、保存期間の設定など

HACCPは、これまでも厚生労働省が示したガイドラインに基づき、各都道府県等が条例等で定めた基準の一部として取り入れられてきました。

平成30年に食品衛生法が改正されたことで、事業者が守るべき必要な衛生管理の基準として、全国統一的に厚生労働省が定めた基準が事業者に適用されることになり、その中で「HACCPに沿った衛生管理」が義務化され、より明確に事業者のHACCPの実施が求められることになりました。



HACCPってなんか難しそうだなあ。こんなことできるかな…?

今回制度化された「HACCPに沿った衛生管理」は、小規模な食品等事業者の方でも取り組みやすい内容になっていますよ!安心してください。



営業者が実施することは?



営業者は何をする必要があるの?



営業者が実施すべき事項は以下のとおりです。 簡単に言うと、今までやっていた衛生管理などを、 計画として文書化などをします。

1. 危害要因の分析

3. 管理基準の設定

5. 改善措置の設定

6. 検証方法の設定

7. 記録の作成

2. 重要管理点の決定

4. モニタリング方の設定

営業者が実施すること

①以下の2つの基準に基づき「衛生管理計画」を作成し、従業員に周知徹底を図る

【一般的な衛生管理】

- 1. 食品衛生責任者等 の選任
- 2. 施設の衛生管理
- 3. 設備等の衛生管理
- 4. 使用水等の管理
- 5. ねずみ及び昆虫対策
- 6. 廃棄物及び排水の 取扱い
- 7. 食品又は添加物を 取り扱う者の衛生管理

8. 検食の実施

- 9. 情報の提供
- 10. 回収・廃棄
- 11. 運搬
- 12. 販売
- 13. 教育訓練

14. その他

※小規模な営業者等にあっては、業界団体が作成し、厚生労働 省で確認した手引書に基づいて対応することが可能です。

【HACCPに沿った衛生管理】

②必要に応じて<u>手順書を作成</u>する

手順書: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もの

- 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」と「手順書」の効果を定期的に振り返り、必要に応じて内容を見直す



HACCPに沿った衛生管理って具体的に何をするの?

営業者が施設の規模などに応じて、衛生管理を自ら定めて 実行します。「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」のどちらかを行うことにな ります。



HACCPに沿った衛生管理 以下のいずれかの衛生管理が必要になります

●HACCPに基づく衛生管理

象:大規模事業者、と畜場、食肉処理場(認定小規模食鳥処理事業者を除く。)

衛生管理:P2-3 に示した HACCPの 7 原則に基づいて行う衛生管理

●HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

象:小規模な営業者等(詳細は次ページ)

衛生管理:各事業者団体が作成し、厚生労働省が確認した<u>【手引書】を参考に</u>

実施する衛生管理。厚生労働省の HP で各業態の手引書を公開中!

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

以下の営業者は、一般的な衛生管理は必要ですが、HACCPに沿った衛生管理は不要です。

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おそれがない包装食品の販売業 ④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 ⑤農家、漁業者が行う採取の一部とみなせる行為 等

必要な衛生管理は?



くまさんベーカリーではパンを作って、対面で販売を しているよ。どっちの衛生管理を行うの?



フローチャートでチェックしてみてくださいね。



あなたが取り組むのは・・・

●HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理



取扱食品や業態に応じて該当する「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引 書 (厚生労働省 HP に掲載)」を参考に「衛生管理計画」を作成しましょう!

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

厚生労働省 手引書 で検索



あなたが取り組むのは・・・

●HACCPに基づく衛生管理

※P2-3 に示した HACCPの7原則に基づく衛生管理が必要となります。詳細は保健所へご相談ください。



くまさんベーカリーは従業員が5人だから、「HACCPの 考え方を取り入れた衛生管理」が必要ということだね!

そのとおり!まずはお店に合った手引書を選択します。 厚生労働省のホームページから手引書を選んでくださいね。



くまさんベーカリーでは、「パン類の製造における食品 衛生管理の手引書」を使うことになるね!!

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の始め方は?



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理は どうやって始めるの?

それでは、「パン類の製造における食品衛生管理の手引書」で説明します!以下のSTEP1~6で確認してくださいね!



出典: 「パン類の製造における食品衛生管理の手引書」 (一般社団法人日本パン技術研究所/全日本パン協同組合連合会/一般社団法人日本パン工業会)

STEP 1

手引書の解説を読んで「何が危ないか」をチェック!



カツサンドに使うお肉はしっかり冷蔵しないと 食中毒細菌が増えてしまうんだね!

(1) サルモネラ サルセネラにお扱うれた丸品を食べると解説内で面が可能

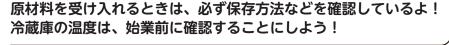
存在し、特に即今級の東京内強縮となりやすく、これらぶ内造額 となった食中等等級が多く発生しています。 即今両額は必ず10℃以下で保存し、特に用け割り減させず にすぐに繊維します。場合を機関する際には、中心拡まで30℃1 分間以上の効能が必要です。また、効成(ネズミ)対策も重要と のきます。

し、根痛、おうせ、下痢、角熱などの症状を引き起こし、死亡事 後にも繋がります。サルモネラは痛、ネズミ、キなどの類質内に そのとおり! しっかり冷蔵庫に 入れましょう!



STEP 2

衛生管理計画を作成!(手引書のひな型を参考にしましょう)





衛生管理計画					
チェックポイント 頻度 いつ 実施事項 問題があった場合					
原材料の受入れ	每回	納品時	包装状態、表示、保存方法、 期限などで確認	返品して正常品に交換	
冷蔵庫、冷凍庫の温 度確認	每日	始業計	庫内温度の確認	過度再設定。故障・・ 修理依頼	

これでお店でやるべき衛生管理が明確になり「見える化」しましたね!今までやってきたことも足りなかったことも、しっかり計画で示されました。必要に応じて手順書を作成しましょう。

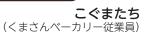


STEP 3

内容を従業員に周知!



みんなしっかり衛生管理計画の とおりに頼むよ!!





は一い!衛生管理計画が作成されたので、実施すべきことがわかりやすくなりました!みんなで同じレベルの衛生管理ができますね!!



実施したことを記録(手引書の記録様式を参考にしましょう)



これなら毎日できそうだな~

衛生管理記録表 ※日報型を使用	(2021年9月6日) 特記事項		
一般衛生管理			
受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか	鮭フライ: 包装に		
冷蔵庫(10°C以下)、冷凍庫(-18°C以下)の温度は問題ありませんか	破れがあったため		
使用後に関具類の洗浄、殺菌をしましたか	返品		
従業員の健康状態、身だしなみに問題はありませんか	ボウルにはちょう		
手洗いをしていましたか(作業前やトイレ後、その他必要時)	の洗い残しがあった		
トイレを清掃、消毒しましたか	ため、再度洗浄		
HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理			
アレルゲン対策			
製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか	特になし		
戻し生地は同一生地のみに使用しましたか	1,1 5 5.0		

問題があったときは、その内容を特記事項に記載してくださいね。



STEP **5**

記録を保存!(保存期間は手引書の推奨期間を参考にしましょう)



うちのお店では、1年間保存しておくことにしよう!

記録は事故やクレームがあったときの原因究明に役立ちます!



STEP 6

実施内容や記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画などの内容を見直し!



最近冷蔵庫を修理したばかりだから、冷蔵庫の温度は終業後にも確認 することにしよう!従業員にも改善事項があるか聞いてみよう!

チェックポイント	頻度	いつ
冷蔵庫、冷凍庫 の温度	每日	始業計



チェックポイント	頻度	いつ
冷蔵庫、冷凍庫 の温度	每日	始業前と 終業後

見直し前

見直し後

よくある疑問



HACCPに沿った衛生管理を始めるのに、 新たな設備などが必要になるの?

> HACCPに沿った衛生管理は衛生管理の手法です。 基本的に施設や設備の新設や変更は必要ありませんよ!





衛生管理の実施状況は誰が確認するの?

皆様が作成した「衛生管理計画」とその「実施状況」を、 保健所の食品衛生監視員が営業許可の立入検査などの機会 に確認します!





HACCPに沿った衛生管理をやらなかった場合はどうなるの?

衛生管理の実施状況に不備がある場合、まずは口頭や書面での改善指導を行います。改善されない場合、営業の禁停止等の行政処分の対象となることがあります。これに従わずに営業したときは、懲役又は罰金に処される可能性があります。





その他に必要なことは?

原則として<u>食品衛生責任者の選任</u>が必要です!



食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者がなることができます。

- ●食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- ●調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士 等 ●都道府県知事等が適正と認める養成講習会等を受講した者

食品衛生責任者が行うべきことは以下のとおりです。

- ●食品衛生責任者は、フォローアップのための講習会(実務講習会)を定期的に受講し、新たな知見の習得に努めましょう。
- ●食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たりましょう。また、営業者に対し、必要な意見を述べるよう努めましょう。営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重しましょう。



品川区保健所 生活衛生課 食品衛生担当 品川区広町2-1-36 TEL:03-5742-9139

令和3年6月1日から

食品営業許可の申請手数料が変わります

食品衛生法改正により、<u>令和3年6月1日から</u>、営業許可業種の一部が、新設、統 廃合されます。それに伴い、食品関係の営業許可申請手数料を変更します。

Q1. 手数料はどう変わるの?

A1. 新設・統合された業種を除き、手数料に変更はありません。

営業許可申請手数料は、許可申請に係る事務の内容や業務にかかる時間に基づき設定をします。 しかし、今回の改正では、新型コロナウイルス感染症による影響がある中、事業者の皆様に更な る負担増とならないように、手数料を増額しない方針のもと、改正を行いました。

そのため、飲食店営業や食肉販売業など、改正後も変わらない業種は現行手数料を据え置き、新設された業種や統合された業種の手数料は、現在の業種の手数料を参考に、以下の表のとおりに設定しました。

なお、新型コロナウイルス感染症の流行状況が好転したのち、受益者負担の考え方のもと、適 正な手数料に改正する可能性があります。

新設•	統合業種の手数料ー	· 盲
不川ロ又 ~		晃

改正後の業種	許可 区分	改正後 手数料(円)
調理の機能を有する自動販売機により食品	新規	7,200
を調理し、調理された食品を販売する営業	更新	5,100
水産製品製造業	新規	19,200
小庄表 回表 但未	更新	9,600
みそ又はしょうゆ製造業	新規	19,200
のことはしょう呼吸に来	更新	9,600
複合型そうざい製造業	新規	35,200
後日主 C J C V I 表起来	更新	23,300
冷凍食品製造業	新規	25,200
/10休及山衣但未	更新	12,600
複合型冷凍食品製造業	新規	35,200
	更新	23,300
密封包装食品製造業	新規	19,200
证对已衣及山衣是木	更新	9,600
食品の小分け業	新規	16,800
	更新	8,400

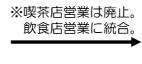
Q2. 営業許可満了時の申請において、新しい業種に移行する場合の手数料はどうなるの?

A2. 改正前後の業種の更新手数料を比べ、 最も安い金額を適用します。

現在の営業許可を継続する場合、初回の申請は、現在取得している業種と継続時に移行する業種の更新手数料を比べ、安い金額を適用します。そのため、取得する許可が変わり、改正後の更新手数料が高くなる場合でも、現在の更新手数料と変更はありません。なお、2回目以降の申請は、継続時に取得した業種の更新手数料が必要です。

例1: 喫茶店営業から飲食店営業に移行する場合

現在の許可業種	改正前の 更新手数料 (円)
喫茶店営業	5,700



取得する許可業種	改正後の 更新手数料 (円)
飲食店営業	8,900



⇒ 初回の手数料は、金額の安い5700円を適用

例2:そうざい製造業から食品の小分け業に移行する場合

現在の許可業種	改正前の 更新手数料 (円)	
そうざい製造業	12,600	

取得する許可業種	改正後の 更新手数料 (円)
食品の小分け業	8,400

※仕入れ品の小分けのみを行っている施設は、 食品の小分け業に移行ができます。



⇒ 初回の手数料は、金額の安い8400円を適用

- ※現在の営業許可満了日の1~2か月前に、手続きのご案内に関する通知を送付いたします。
- ※移行する業種は、現在の営業状況を確認した上で判断いたします。
- ※営業者が変わる場合、施設を移転する場合、営業施設が大きく変更する場合などは、新規の営業可申請が必要となる場合があります。必ず事前にご相談ください。

問い合わせ先

品川区保健所生活衛生課食品衛生担当 電話:03-5742-9139

品川区飲食店営業等許可申請手数料一覧(令和3年6月1日以降適用)

業種	新規	更新
飲食店営業	¥18, 300	¥8, 900
飲食店営業(移動・臨時)	¥5, 600	¥2, 700
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	¥7, 200	¥5, 100
食肉販売業		
魚介類販売業	¥11, 500	¥5, 700
集乳業		
液卵製造業	¥13, 200	¥7, 800
漬物製造業	₹13, Z00	₹ <i>1</i> , 000
菓子製造業		
アイスクリーム類製造業		
豆腐製造業	¥16, 800	¥8, 400
納豆製造業	1 10, 000	
麺類製造業		
食品の小分け業		
水産製品製造業	¥19, 200	¥9, 600
みそ又はしょうゆ製造業		
酒類製造業		
密封包装食品製造業		
魚介類競り売り営業		
乳処理業		
特別牛乳搾取処理業		
食肉処理業		
食品の放射線照射業		
乳製品製造業		
清涼飲料水製造業	¥25, 200	¥12, 600
食肉製品製造業		
氷雪製造業		
食用油脂製造業		
そうざい製造業		
冷凍食品製造業		
添加物製造業		
複合型そうざい製造業	V2E 200	¥23, 300
複合型冷凍食品製造業	¥35, 200	