

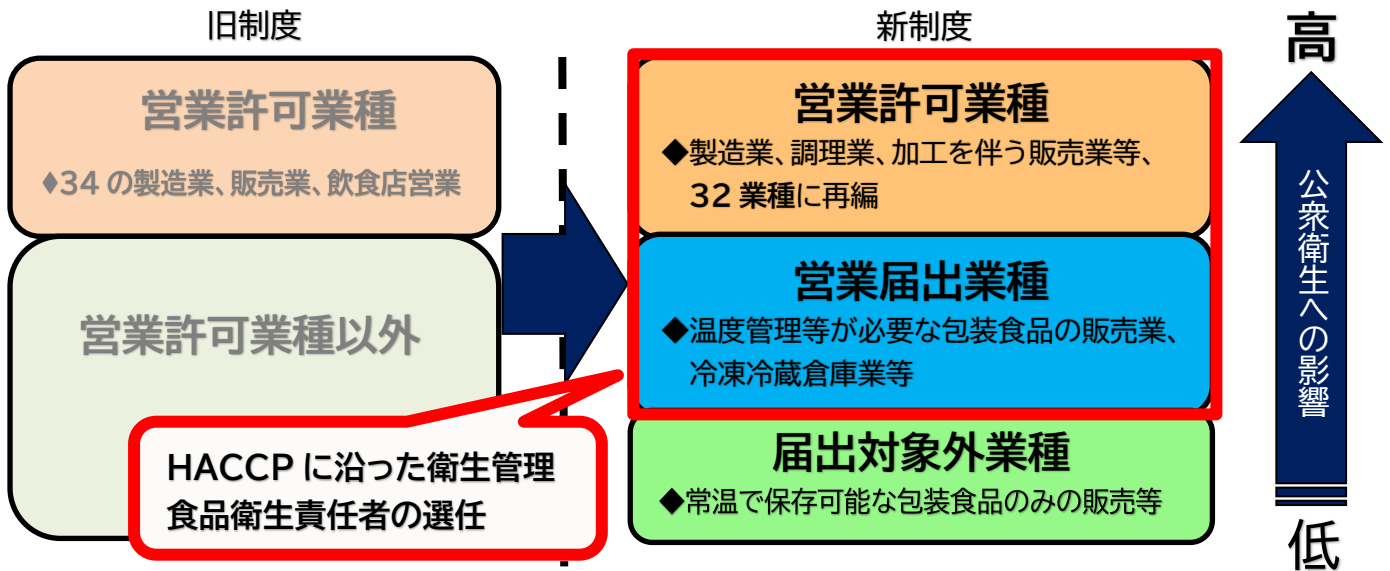
令和3年6月1日より

新たな

営業許可・届出制度がスタート！

改正食品衛生法の施行により、旧制度の営業許可 34 業種は 32 業種に再編され、営業許可業種または届出対象外業種以外の営業を行う場合には、営業の届出が必要となりました。

営業許可・届出の対象事業者は、①営業許可の取得又は営業の届出、②食品衛生責任者の選任、③HACCP に沿った衛生管理が必要です(②・③は器具、容器包装の製造事業者を除きます。)



※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。

①

営業許可の取得又は営業の届出

次のフローチャートを参考に、必要な対応を確認してください。

営業許可業種(2 ページ参照)に該当しますか？

はい



○施設のある区の保健センターで、営業許可の取得が必要です。

≪旧制度の営業許可を受けている場合≫

旧制度の営業許可は、旧制度の営業の範囲において有効期間の満了まで有効です。許可の満了前に新制度の許可を取得(更新)してください。

≪旧制度では営業許可が不要だった場合≫

令和3年6月1日時点で営業していた場合、令和6年5月31日までに営業許可を取得してください。



いいえ

届出対象外業種(3 ページ参照)に該当しますか？

はい



○新たな対応は不要です。



いいえ

営業届出業種(3 ページ参照)

○施設のある区の保健センターに、営業の届出が必要です。

≪旧制度の営業許可を受けている場合≫

届出したとみなされるため、新たな届出は不要です。

≪旧制度では営業許可が不要だった場合≫

令和3年6月1日時点で営業していた場合、令和3年11月30日までに届出が必要です。

営業許可業種

- | | | |
|--|----------------|---------------|
| 1 飲食店営業 | 11 菓子製造業 | 22 豆腐製造業 |
| 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 ^{※1} | 12 アイスクリーム類製造業 | 23 納豆製造業 |
| 3 食肉販売業 ^{※2} | 13 乳製品製造業 | 24 麺類製造業 |
| 4 魚介類販売業 ^{※2} | 14 清涼飲料水製造業 | 25 そうざい製造業 |
| 5 魚介類競り売り営業 | 15 食肉製品製造業 | 26 複合型そうざい製造業 |
| 6 集乳業 | 16 水産製品製造業 | 27 冷凍食品製造業 |
| 7 乳処理業 | 17 冰雪製造業 | 28 複合型冷凍食品製造業 |
| 8 特別牛乳搾取処理業 | 18 液卵製造業 | 29 漬物製造業 |
| 9 食肉処理業 | 19 食用油脂製造業 | 30 密封包装食品製造業 |
| 10 食品の放射線照射業 | 20 みそ又はしょうゆ製造業 | 31 食品の小分け業 |
| | 21 酒類製造業 | 32 添加物製造業 |

(※1)コップ式自動販売機で、自動洗浄装置等の危害発生防止装置を有し、屋内設置の場合は営業届出対象
 (※2)専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態では販売する場合は営業届出対象

営業許可制度の主な改正点

○ 営業許可の再編により、新たに設定された許可業種の例

16 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。

18 液卵製造業

鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造をする営業。

29 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する食品を製造する営業。

30 密封包装食品製造業

密封包装食品であって、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないものを製造する営業。

31 食品の小分け業

食品営業許可業種(菓子製造業等 14 業種)において製造された食品を小分けする営業。

○ 取り扱える食品の範囲を拡大した許可業種の例

1 飲食店営業

旧喫茶店営業と統合され、その場で客に飲食させる営業のほか、短期間のうちに消費されることを前提とした「調理」業が対象となり、取り扱える食品の範囲が拡大した。

15 食肉製品製造業

食肉製品に加え、食肉また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となった。

25 そうざい製造業

そうざいの製造に加え、これらを米飯やパンと組み合わせた食品の製造が可能となった。

○ 複数の業種を統合した許可業種の例

11 菓子製造業

旧あん類製造業と菓子製造業が統合した。

20 みそ又はしょうゆ製造業

みそ製造業としょうゆ製造業が統合した。



届出対象外業種

- 1 食品又は添加物の輸入業
- 2 食品又は添加物の貯蔵のみ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、変敗その他の品質の劣化による食品衛生上の危害の恐れがない包装食品の販売業
- 4 合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業
- 5 器具・容器包装の輸入又は販売業
- 1回の提供食数が20食程度未満の集団給食施設や、**農業及び水産業における食品の採取業の範囲**とみなせる行為についても含まれます。

農業及び水産業における食品の採取業の範囲

・農業の範囲の例

農業者による野菜等の調整(皮むき、洗浄、袋詰め)、簡易な加工(8分割してラップ等で包装)、農業者自ら生産したものを未加工で直売(直売所、通販)、収穫体験の提供等

・採卵養鶏業の範囲の例

採卵養鶏業者が自ら採卵した卵を未加工で直売(直売所、通販)等



・水産業の範囲の例

漁業者が水産物の調整(洗浄、放血、頭・内臓・鱗除去、冷蔵・冷凍)等

営業届出業種

営業許可または届出対象外業種に該当しない場合、営業の届出の対象となります。営業届出業種には、以下のような業種が設定されています。

○ 製造・加工業の例

- | | | |
|-----------------|------------|----------------------|
| 1 農産保存食料品製造・加工業 | 5 製茶業 | 9 いわゆる健康食品の製造・加工業 |
| 2 精穀・製粉業 | 6 海藻製造・加工業 | 10 添加物製造・加工業 |
| 3 調味料製造・加工業 | 7 卵選別包装業 | 11 合成樹脂製の器具・容器包装製造業等 |
| 4 コーヒー製造・加工業 | 8 糖類製造・加工業 | |

○ 調理業の例

- 1 集団給食施設(委託給食以外の場合であって、提供食数が1回20食程度以上の施設)
- 2 コップ式自動販売機^{※3}(高度な機能を有し、屋内に設置されたもの)
- 3 水の量り売りを行う自動販売機^{※3}等

○ 販売業の例

- | | |
|---------------------------------------|---------------------|
| 1 乳類販売業 ^{※3} | 6 米穀類販売業 |
| 2 食肉販売業 ^{※3} (包装済みの食品のみの販売) | 7 コンビニエンスストア |
| 3 魚介類販売業 ^{※3} (包装済みの食品のみの販売) | 8 百貨店、総合スーパー |
| 4 冰雪販売業 ^{※3} | 9 弁当販売業 |
| 5 野菜果物販売業 | 10 通信販売・訪問販売による販売業等 |



(※3)営業届出業種に移行する旧制度の営業許可を取得している場合、改めて届出する必要はありません。

営業届出制度のポイント

- 1 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。
- 2 営業許可とは異なり、要件(施設基準)や更新はありません。届出後に、届出事項の変更があった際には変更届、施設を廃止した際には廃業届が必要となります。
- 3 営業の届出は、窓口での書面による届出のほか、国が運用する「食品衛生申請等システム」による届出が可能です。

食品衛生申請等システムについて

厚生労働省は、食品等事業者による営業許可等の申請手続の効率化を図ることを目的に、電子申請等システムを整備し、運用しています。

営業許可の申請(手数料は別途窓口での納付が必要)および、営業の届出をオンラインにて手続きすることができ、その後の変更届等の手続きも行うことができます。



ひと、くらし、みらいのために



食品衛生申請等システム

The Food business Application System
for licenses, export certificates and report of food recalls.

食品衛生申請等システム(厚生労働省)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kigu/index_00012.html

【ヘルプデスク】

TEL : 080-4953-0566

(受付時間:平日・8:30~18:00)

Mail : TJ-fas-helpdesk@tjsys.co.jp

【システムへの入力方法等(名古屋市公式ウェブサイト)】



食品衛生申請等システムによる申請又は届出の手順や記入例のページです。

<https://www.city.nagoya.jp/kenko>

[fukushi/page/0000143393.html](https://www.city.nagoya.jp/kenko/fukushi/page/0000143393.html)



②

食品衛生責任者の選任

施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う、**食品衛生責任者の選任が必要**となります。食品衛生責任者は、医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、調理師、栄養士等のほか、「**食品衛生責任者養成講習会**」を受講した者を当てる**ことが可能**です。

名古屋市が開催する「食品衛生責任者養成講習会」は、営業許可の申請又は営業の届出と併せて、施設のある区の保健センターでお申し込みください。

③

HACCP に沿った衛生管理

事業規模や取り扱う食品の特性に応じ、「**HACCP に基づく衛生管理**」または「**HACCP の考え方を取り入れた衛生管理**」のいずれかの実施が必要です。

①衛生管理
計画作成

必要に応じて
手順書を作成。

②実 行

従業員に周知し実行。

③記録・確認

衛生管理の実施状況
を記録し保存。問題が
あれば速やかに改善。

④振り返り

必要に応じて衛生管理計画など見直す。

詳しくは

HACCP 制度化とは?(名古屋市公式ウェブサイト)

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000099473.html>

