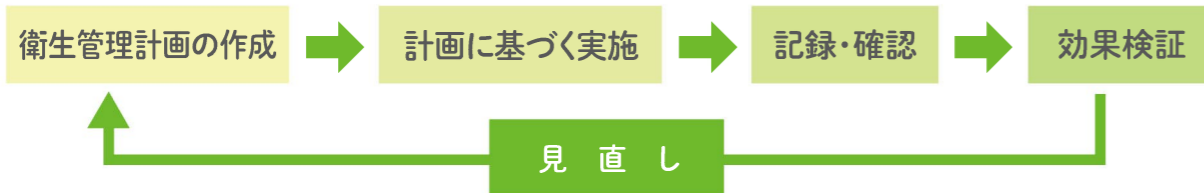


## 営業届出制度の創設でどう変わるの？

今回の食品衛生法の改正により、営業許可又は届出の対象事業者には、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が義務付けられます。HACCPとは、加熱などの重要な工程を確実に管理することで、食中毒菌や異物など食品の安全を脅かすものが混入するリスクを取り除き、衛生水準を改善していく衛生管理手法で、先進国を中心に食品等事業者には義務付けられています。

HACCPに沿った衛生管理では、食品等事業者が衛生管理計画を作成し、その計画に基づき衛生管理を実施し、実施した内容を記録します。また、衛生管理計画については、定期的に修正等が必要かどうか見直しをする必要があります。厚生労働省のホームページには、業界団体が作成した手引書が掲載されています。これを利用することで、簡単に導入が進められます。



- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(厚生労働省のホームページ)  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)  
※手引書は、順次公開されています。また、一部の手引書については、手続き会又は保健所窓口にてお渡しできます。



また、営業許可又は届出の対象事業者は、食品衛生責任者の設置が必要です。

## 食品衛生責任者とは？

食品衛生責任者は、各営業施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者です。営業者の指示に従い、衛生管理にあたり、営業者は食品衛生責任者の意見を尊重しなければならないとされています。また、公衆衛生上必要な措置の遵守のために必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めることが定められています。

保健所の食品衛生監視員は、監視の際、食品衛生責任者に衛生管理の取組状況をおうかがいします。

## 食品衛生責任者の要件

食品衛生責任者の要件は、次のいずれかに該当する方です。

- ▶ 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士
- ▶ と畜場法に規定する衛生管理責任者又は作業衛生責任者
- ▶ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する食鳥処理衛生管理者
- ▶ 食品衛生監視員又は食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- ▶ 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会\*を受講した者

\*本市においては、鳥取食品衛生協会が講習会を実施しています。詳しい日程等については、鳥取食品衛生協会のホームページをご覧ください。直接お問い合わせ(TEL:0857-24-2936)ください。



鳥取食品衛生協会ホームページ <http://tottori-syokuhin.jp/publics/index/12/>

# 食品衛生法改正 の お知らせです

食品衛生法が改正され、営業許可制度の見直し及び届出制度の創設が行われ、令和3年6月から新たに手続きが必要になる場合があります。

## 変更点

- ① 営業許可制度の見直し  
営業許可業種が見直され、新たに許可対象となる業種があります。
- ② 営業届出制度の創設  
営業届出制度が創設され、新たに届出の手続きが必要となる場合があります。
- ③ 食品衛生責任者の設置義務  
原則として、すべての施設に食品衛生責任者を設置する必要があります。(許可及び届出の対象とならないものは除きます。)
- ④ HACCPの制度化  
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付けられます。



# 食品等事業者

## ① 新許可業種

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

## ② 届出不要業種(手続き不要)

- 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のみをする営業  
(食品の冷凍又は冷蔵業を除く。)
- ③ 食品又は添加物の運搬のみをする営業
- ④ 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品又は添加物のうち、常温保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化により食品衛生上の危害の発生のおそれがないものの販売をする営業
- ⑤ 器具又は容器包装(合成樹脂以外の原材料が使用された器具又は容器包装に限る。)を製造する営業
- ⑥ 器具又は容器包装の輸入をし、又は販売をする営業

## ③ 届出業種(新)

①及び②に該当しない事業者は、すべて対象となります。

### 【例示】

- |                 |   |
|-----------------|---|
| ① 弁当販売業         | ⑩ コーヒー製造・加工業                                  |
| ② 米穀類販売業        | ⑪ こんにやく製造業                                    |
| ③ 野菜果物販売業       | ⑫ 集団給食施設<br>(1回当たりの提供食数:20食以上)                |
| ④ その他の食料・飲料販売業  | ⑬ 器具、容器包装の製造・加工業<br>(合成樹脂を原材料に使用するもの<br>に限る。) |
| ⑤ 干し芋製造業        |   |
| ⑥ 干し柿製造業        | ほか  |
| ⑦ 健康食品の製造・加工業   |   |
| ⑧ 調味料製造・加工業     |   |
| ⑨ 海藻製造・加工業      |   |
| ⑩ 農産保存食料品製造・加工業 |   |

## 許可と届出の違いは?

許可とは、一般に禁止されている行為を、法律の範囲で特定の人に許すものであり、許可を必要とする事業を許可を受けずに行くと、罰金等の罰則の対象となります。食品の営業許可では、県の条例に定められた施設設備の基準を満たし、保健所の許可を受けた場合にのみ営業することができます。また、営業の申請にあたっては、申請手数料がかかります。一方、届出は、事前に営業を行う内容を保健所に届け出ることによって営業を行うことができます。届出の場合は、施設設備の要件及び手数料の負担はありません。

## 届出はどのようにすればいいの?

鳥取市では、鳥取市食品衛生条例施行規則様式第7号に「営業届」の様式を定めています。この様式は、鳥取市保健所生活安全課(鳥取市役所南庁舎13番窓口)又は鳥取市保健所のホームページから入手することができます。また、次のURLからパソコンで電子申請することが可能です。(スマートフォンからの手続きはできません。)

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/>

## 届出はいつ行えばいいの?

届出を行う時期は、**令和3年6月1日の時点で営業している事業者については、6か月間の猶予期間**が設けられており、令和3年11月30日までに届出を行えばよいとされています。

令和3年6月1日以降に営業を開始する場合は、営業開始前の届出が必要です。この届出は令和3年6月1日に行うことができ、随時受付をしています。なお、廃業した場合や届出事項に変更があった場合も届出が必要です。

## どこに相談したらいいの?

鳥取市保健所生活安全課(市役所南庁舎1階13番窓口)にご相談ください。また、今後手続き会の開催を予定しています。日程が決まり次第、ご案内します。