

食の安全のために

食品衛生法が改正されました

平成30年6月13日公布

「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。前回の法改正から15年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、下記の7ポイントの改正を行いました。

(令和2年6月1日施行 1年間は現行基準を適用(猶予))

2 原則全ての事業者には“HACCPに沿った衛生管理”を制度化

HACCP(ハサップ)とは、原料の受入から製造、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。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、手引き書の作成を進めます。

(令和3年6月1日施行)

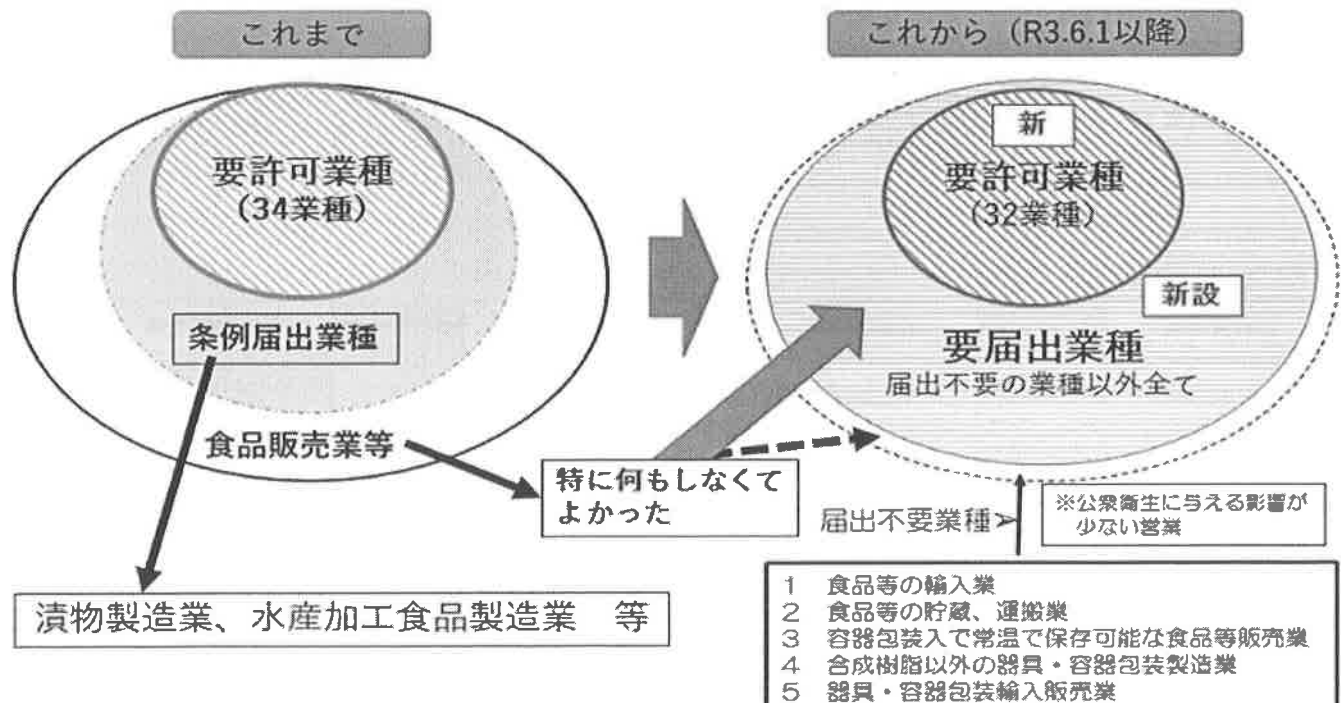
5 “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度を作ります。併せて、現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。

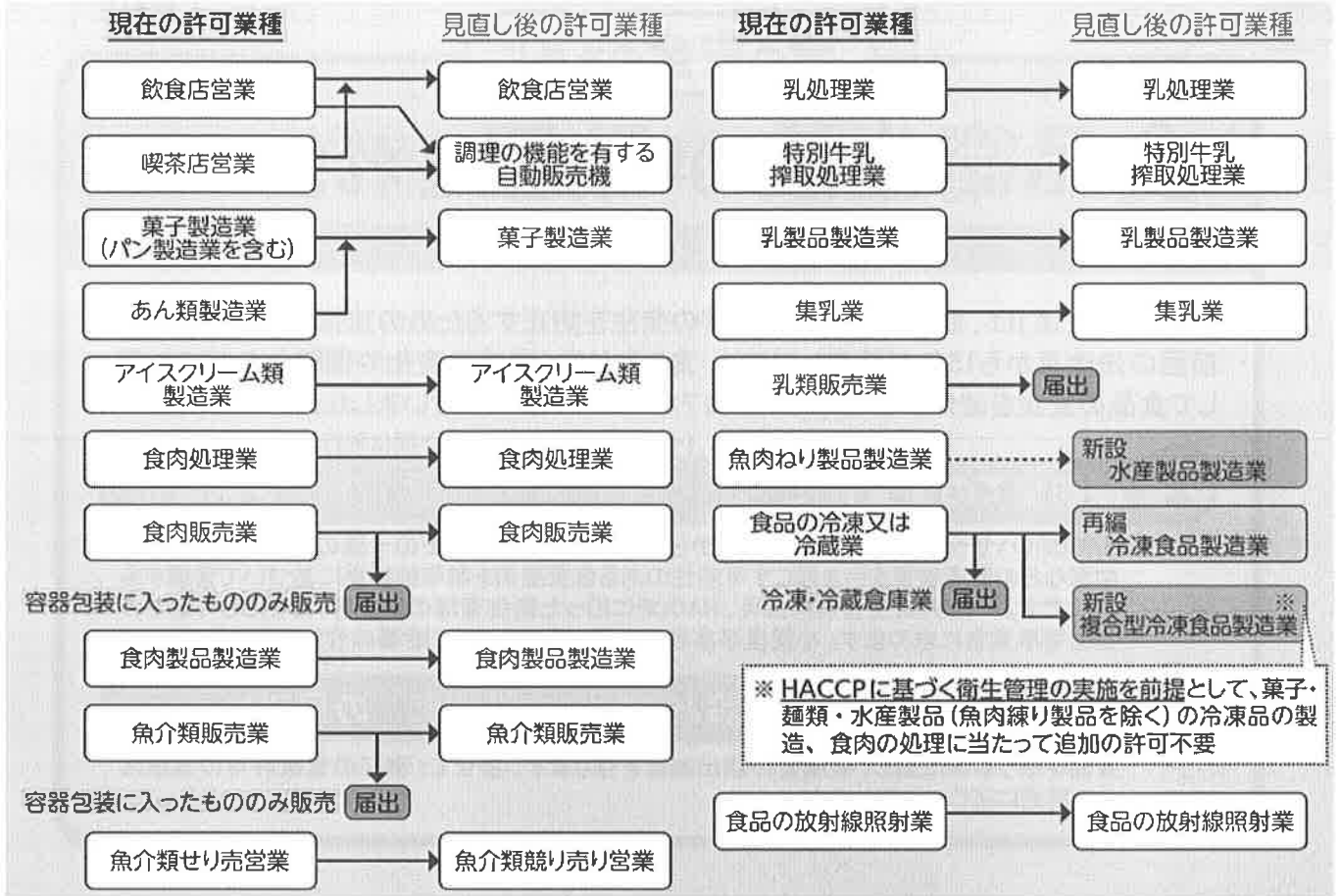
“営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

改正ポイント

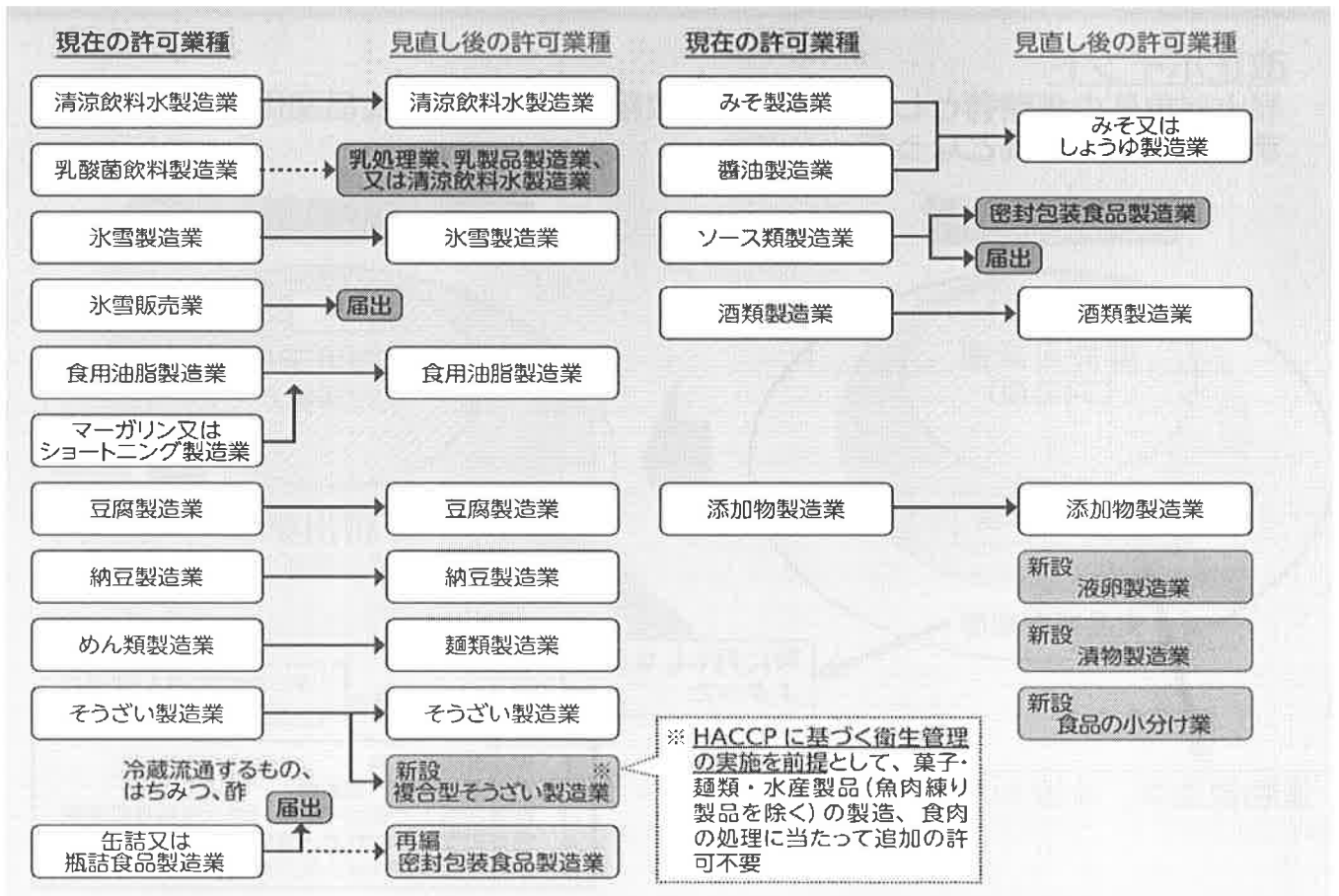
届出対象外の事業者として定められた業種以外、全ての食品関係事業者が許可または届出が必要となった



営業許可業種の見直し①



営業許可業種の見直し②



営業届出業種について※（届出時の区分）

(1)旧許可業種

- ①魚介類販売業（包装済）
- ②食肉販売業（包装済）
- ③乳類販売業
- ④冰雪販売業
- ⑤コップ式自動販売機
（自動洗浄・屋内設置）

(2)販売業

- ⑥弁当販売業
- ⑦野菜果物販売業
- ⑧米穀類販売業
- ⑨通信販売・訪問販売
- ⑩コンビニエンスストア

⑪百貨店、総合スーパー

- ⑫自動販売機（自動洗浄・屋内設置、
⑤コップ式自動販売機を除く。）
- ⑬その他の食料・飲料販売業

(3)製造・加工業

- ⑭添加物製造・加工業（許可以外）
- ⑮健康食品の製造・加工業
- ⑯コーヒー製造・加工業
- ⑰農産保存食料品製造・加工業
- ⑱調味料製造・加工業
- ⑲糖類製造・加工業
- ⑳精穀・製粉業
- ㉑製茶業

⑳海藻製造・加工業

- ㉒卵選別包装業
- ㉓その他の食料品製造・加工業

(4)(1)～(3)以外のもの

- ㉔行商
- ㉕集団給食施設
- ㉖器具、容器包装の製造・加工業
（合成樹脂使用器具・容器包装）
- ㉗営業とみなされない学園祭、
文化祭等での屋台における
飲食提供（任意の届出）
- ㉘その他

※営業届出業種の設定について（令和2年3月31日薬生食監発0331第2号）

採取業について（農産物関係抜粋）

業種（業態）又は品目	採取業	業種（業態）又は品目	採取業
室内での農産物の生産	○	卸売市場内の加工品等販売（一般的な加工食品の他、漬物、菓子等）	×
収穫した農産物の洗浄	○	農産物の天日干し・乾燥	○
屋外で生産された農産物のパック詰め（カットなし）	○	乾燥キノコの生産	○
室内で生産された農産物のパック詰め（カットなし）	○	乾燥キノコの加工（スライスなど）	×
収穫後の農産物の乾燥機での乾燥	○	農産物の一次加工（皮剥き、塩蔵）作業	○
収穫後の穀類の乾燥・調整・保管	○	干し柿、干しあんず、干し芋の製造	×
野菜等の調製（皮剥き、根切り、下端落とし、へた取り、洗浄、袋詰め、冷蔵処理、冷凍処理、キュアリング、乾燥等の形状変化を伴わない出荷調整）	○	切干大根の製造	×
野菜等の簡易な加工（4分割・8分割等した後ラップ等で包装）	○	蜂蜜の採取	○
消費の利便性のために行う調理や切断（茹で野菜、カット野菜、千切り等）	×	蜂蜜の精製	×
収穫後の農林産物の保管（冷凍冷蔵を含む）及び集出荷施設までの輸送	○	粗糖の製造	○
農業者自ら生産したものを食品加工業者に直接販売	○	粗糖の精製又は加工	×
農業者自ら生産したものを流通業者を通じた委託販売	○	荒茶の生産	○
農業者自ら生産したものを未加工で直売（庭先、直売所（有人・無人）、通信販売など）	○	荒茶の仕上げ加工（仕上げ茶の製造）	×
観光農園（収穫体験の提供）ブドウ狩り等	○	麦茶の製造	×
収穫した農林産物の輸送（集出荷施設～卸売）	○	製粉（米穀粉、そば粉）	×
収穫した農林産物の輸送（卸売～小売の輸送）	×	でん粉の製造・加工	×
倉庫業（加工せず、卸売市場の販売前の冷蔵保管）	×	水煮パックの製造（例：ぜんまいの水煮等）	×
精穀（精米、精麦等）	○	製餅（白餅の製造）	×
精穀した穀類（米、麦等）のパック詰め	○	包装餅の製造	×
米穀卸売業、米穀小売業	○	ジャム類製造	×
生産者団体の行う農畜産物の販売（いわゆる小売）	×	ドレッシング製造	×
		かんぴょうの製造	×
		こんにやく粉（荒粉、製粉）の製造	×
		こんにやく製品の製造	×
		漬物の製造	×

令和元年度食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況実態調査結果経済産業省食料産業局食品製造課令和2年6月26日公表

5 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とパスワードを入力します。

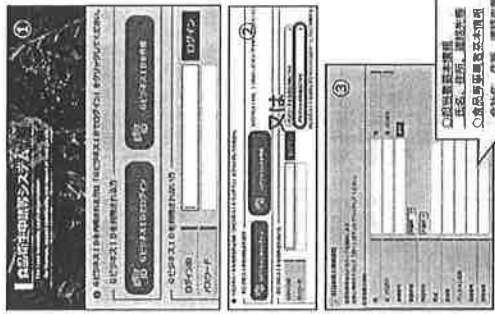
- ① 表面に記載のURL又はQRコードから食品衛生申請等システムにアクセス※1
- ② G.bizID※2の作成又はアカウント作成を選択
- ③ 必要情報を入力し、登録

※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で表示をデスクトップ用表示に切り替えてください。下の表示を参照ください。)

※2 G.bizID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。

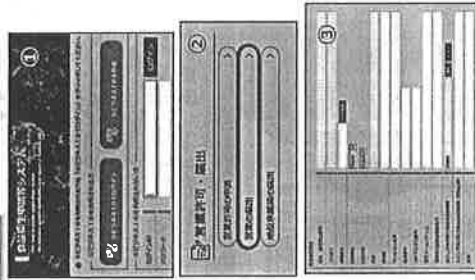
スマートフォンでPC画面切り替え方法 (例示)

① iPhone (Safari) の場合
 ツールバーのアドレス欄をタップし、「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。
 ② 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メニューアイコンをタップします。「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ります。



(システムに関するお問い合わせ)
 厚生労働省のホームページにヘルプデスクの窓内を記載していますので、こちらにお問い合わせください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/index.html

(お問い合わせ先)

- 南加賀保健福祉センター 食品保健課
- 小松市岡町ヌ48
- 石川中伏保健福祉センター 食品保健課
- 白山市馬場2-7
- 能登中部保健福祉センター 食品保健課
- 七尾市本府中町ノ27-9
- 能登北部保健福祉センター 食品保健課
- 輪島市尻至町畠田102-4
- 石川県健康福祉部 衛生課
- 金沢市鞍月1-1
- ※ 金沢市内の事業者の方は金沢市保健所衛生指導課にご確認ください



- ☎0761-22-0794
- ☎076-275-2253
- ☎0767-53-2482
- ☎0768-22-2011
- ☎076-225-1443

改正食品衛生法に基づく

営業届出制度が始まります!!

～令和3年6月から届出が義務化されます～

令和3年2月15日事前届出受付開始

平成30年6月の食品衛生法改正で、令和3年6月1日から新しい営業届出制度が始まります。許可が必要な業種以外の営業を行う食品等事業者は、一部の場合を除き、あらかじめ保健所へ届出が必要となります。

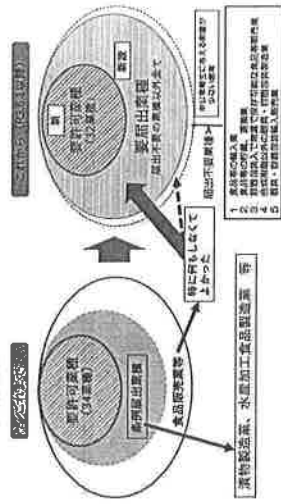
営業届出は、営業許可とは異なり、届出時に手数料はかからず、有効期限はないため更新の必要もありませんが、届出事項に変更があった場合や廃業した場合はその旨の届出が必要となります。

既に営業を行っている方は、施行日 (令和3年6月1日) 前でも事前の届出が可能ですので、可能な限り施行日前までに届出を行っていただきますようお願いいたします。

詳細な手続や具体的な内容については、県ホームページで確認又は各保健福祉センターにお問い合わせください。

“営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

- 改正ポイント
 届出対象外の事業者として定められた業種以外、全ての食品関係事業者が許可または届出が必要となった



- 届出：許可不要業種
 ※営業とみなされない業種
 ※公衆衛生に与える影響が少ない営業
- (1) 営業とみなされない業種
 - ・農家・漁家が行う採取の一部と見なせる行為 (採取業)
 - ・地域行事等営業とみなされないもの
 - (2) 公衆衛生に与える影響が少ない営業
 - ① 食品・添加物の輸入業
 - ② 食品・添加物の貯蔵・運搬のみをする営業 (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発生のおそれがない包装食品の製造業
 - ④ 合成肉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 営業届出制度について

> 原則、全ての食品等事業者に『HACCPに沿った衛生管理』が義務付けられ、対象事業者を把握するため、営業許可対象外の業種を営む営業者に、保健所に届出を義務付ける制度を創設されました。

> 届出内容は、届出者の氏名、施設の新在地、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。

> 許可とは異なり、要件 (施設基準) はありません。(更新の必要なし。廃業した場合は、届出が必要)

> 施行は令和3年6月1日からです。既に営業中の事業者は施行から6ヶ月以内 (令和3年11月30日まで) に届出して下さい。

> 施行前に届け出ることが可能です (詳しくは県HPで)

営業届出業種について* (届出時の区分)

- (1)旧許可業種
- ①準介類販売業 (包装済)
 - ②食肉販売業 (包装済)
 - ③乳類販売業
 - ④水雪販売業
 - ⑤コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置)
 - (2)販売業
 - ⑥弁当販売業
 - ⑦野菜果物販売業
 - ⑧米穀類販売業
 - ⑨通信販売・訪問販売
 - ⑩コンビニエンスストア
- (3)製造・加工業
- ⑭添加物製造・加工業 (許可以外)
 - ⑮健康食品の製造・加工業
 - ⑯コービー製造・加工業
 - ⑰農産保存食品製造・加工業
 - ⑱調味料製造・加工業
 - ⑲糖類製造・加工業
 - ⑳精穀・製粉業
 - ㉑製茶業
- (4)①～⑧以外のもの
- ㉒行商
 - ㉓集団給食施設
 - ㉔器具、容器包装の製造・加工業 (合成樹脂使用器具・容器包装)
 - ㉕営業とみなされない学園祭、文化祭等での屋台における飲食提供 (任意の届出)
 - ㉖その他
- ①百貨店、総合スーパー
- ②自動販売機 (自動洗浄・屋内設置、)
- ③その他の食品・飲料販売業
- ④海産製造・加工業
- ⑤速凍別包装業
- ⑥その他の食品製造・加工業

*営業届出業種の設定について (令和2年3月31日厚生食監発0331第2号)

◎営業届出 (農産物関係に関する留意事項)

- 野菜果実販売業は営業届出の対象となりますが、業者が野菜果実販売業の営業に附带的に行う次の簡易な食品加工及び簡易包装 (密封包装でないものに限る。) による販売も含まれます。
- 販売当日中に消費する又は使い切ることを想定したもの
 - (1) 丸のままの農産物の単純な調理 (焼き芋・蒸かし芋、焼きトウモロコシ・茹でトウモロコシ、焼き栗、ポイル竹の子等)。
 - (2) 調理のための下処理 (玉ねぎの皮剥き、ごぼうのささがき、人参の干切り、カボチャのスライス等)
 - (3) 野菜・果実のカット (大根の2分の1カット、スイカのカット、パイナップルのスライス等)
 - (4) 野菜の塩漬け、ぬか漬け (調味液等に短時間漬け込み、低温管理を必要とする漬物は含まれない。)

2 届出に必要な書類

○営業届出書
 ※食品衛生責任者の資格を証する書類 (調理師免許や食品衛生責任者養成講習会の終了証など) についても確認するために併せてご持参ください。

3 届出の方法

保健所の窓口へ届出書類を提出してください。手数料はかかりません。
 また、厚生労働省において、インターネットでの届出が可能となりましたので、そちらからの届出も可能です。

情報の入手先

厚生労働省
食品衛生法改正



石川県
食品衛生法改正



厚生労働省
食品衛生等
シナリオ



4 届出対象の営業者に義務付けられる事項

届出対象の事業者には、届出のほか、令和3年6月1日から、次の事項が義務付けられます。

1 食品衛生責任者の設置

営業者は、営業の施設ごとに専任の食品衛生責任者を設置する必要があります。食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、施設における衛生管理にあたるなどの役割を担うこととなります。

- <食品衛生責任者の資格要件 (次のいずれかの資格を有する者) >
- ◆ 調理師、製菓衛生師、栄養士等
 - ◆ 食品衛生責任者養成講習会を受講した者*
 - 食品衛生責任者の資格がない場合は、食品衛生責任者養成講習会を受講してください。
- <食品衛生責任者養成講習会>
- 実施主体：公益社団法人石川県食品衛生協会
 申込先：公益社団法人石川県食品衛生協会各支部
- 講習内容：① 食品衛生学 2.5時間
 ② 食品衛生法 3時間
 ③ 公衆衛生学 0.5時間
 ④ 確認試験



受講料：食品衛生協会 会員 4,500円 (税込) 非会員 8,500円 (税込)
 講習会の日程及びその他詳しいことは、「(公社)石川県食品衛生協会」のホームページ又は協会各支部

2 HACCPに沿った衛生管理の実施

HACCPに沿った衛生管理には、次の2種類があり、多くの事業者が②の対象となります。

- 大規模事業者 → ①HACCPに基づく衛生管理
- 小規模事業者 → ②HACCPの考え方を取入れた衛生管理



<②HACCPの考え方を取入れた衛生管理の内容>

業界団体が作成し、厚生労働省が確認・公表した「手引書」を参考に一般衛生管理を基本とした計画を作成し、チェックリストに記録することとなっています。

* HACCP(ハット)とは食品等事業者自らが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、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は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しようとする衛生管理の手法です。