

営業届出制度が創設されました！

食品衛生法の改正に伴い、営業届出制度が創設されました。これにより、**令和3年6月1日から**、今まで届出が不要であった営業者の皆様も保健所への届出が必要になる場合があります。また、現在、届出をされている営業者の皆様も改めて届出が必要です。

以下の営業届出業種に該当する営業を行う場合は、**令和3年11月30日まで**に届出が必要です。

◆今まで届出が不要であったが、令和3年6月1日以降届出が必要な業種

○販売業

- 弁当販売業 ■野菜果物販売業 ■米穀類販売業 ■通信販売・訪問販売による販売業
- コンビニエンスストア ■百貨店/総合スーパー (伝票のみを取扱う場合は届出不要)
- 自動販売機による販売業
(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)・営業許可の対象となる自動販売機を除く)
- 菓子・パン類卸売/小売業 ■乾物卸売/小売業(農産物) ■飲料卸売/小売業
- 茶類卸売/小売業 ■酒類卸売/酒小売業 ■乳製品販売業
- 豆腐・かまぼこ等加工食品小売業 ■料理品小売業 ■卵販売業
- 砂糖・みそ・しょう油卸売業 ■行商(魚介類、魚肉練り製品を除く) 等

◆今までと同様に届出が必要な業種

○製造・加工業

- 添加物製造・加工業(食品衛生法13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く)
- いわゆる健康食品の製造・加工業 ■コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く)
- 農産保存食料品製造・加工業 ■調味料製造・加工業 ■糖類製造・加工業
- 精穀・製粉業 ■製茶業 ■卵選別包装業 ■器具、容器包装の製造・加工業 等

○その他

- 集団給食施設^{※1}(1回20食以上の場合のみ)

※1 施設の設置者・管理者が調理業務を外部業者に委託する場合は受託事業者が飲食店営業の許可を取得しなければなりません。

◆今までは許可・認定が必要であったが、届出となった業種

○販売業

- 魚介類販売業^{※2}(包装済みの魚介類のみの販売)
- 食肉販売業^{※2}(包装済みの食肉のみの販売)
- 乳類販売業^{※2} ■冰雪販売業^{※2} ■コップ式自動販売機^{※2}(自動洗浄・屋内設置)
- 行商(魚介類、魚肉練り製品) ■加工水産物販売業
- 缶詰又はびん詰食品製造業^{※2}(はちみつ、食酢に限る)

○製造業

- 加工水産物製造業(わかめ等の海藻類を主原料とする食品を製造するもの。ただし、食品の小分け業及び水産製品製造業に該当する業種を除く)

※2 令和3年6月1日時点で許可を取得している場合は、新たに届出を行う必要はありません。

**届出が必要な業種かどうか判断に迷う場合は、
食品指導課(TEL:082-241-7404)までご相談ください。**

HACCPについて

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Pointのそれぞれの頭文字をとった略称で「危害要因分析重要管理点」と訳されています。

これは、原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



○HACCPに沿った衛生管理について

令和3年6月1日以降、営業許可・届出業種の事業者は、HACCPに沿った衛生管理が必要となります。HACCPに沿った衛生管理には「**HACCPに基づく衛生管理**」と「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」の2種類があり、規模や業種等に応じてどちらかを実施することとなります。

食品衛生責任者の設置について

営業許可・届出業種の事業者は、食品衛生責任者を設置する必要があります。

○食品衛生責任者の要件について

- ・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
- ・調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理師等
- ・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

○食品衛生責任者の役割

- ・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定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知識の習得に努めること。（営業許可業種に限る。）
- ・営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
- ・営業の施設の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。