

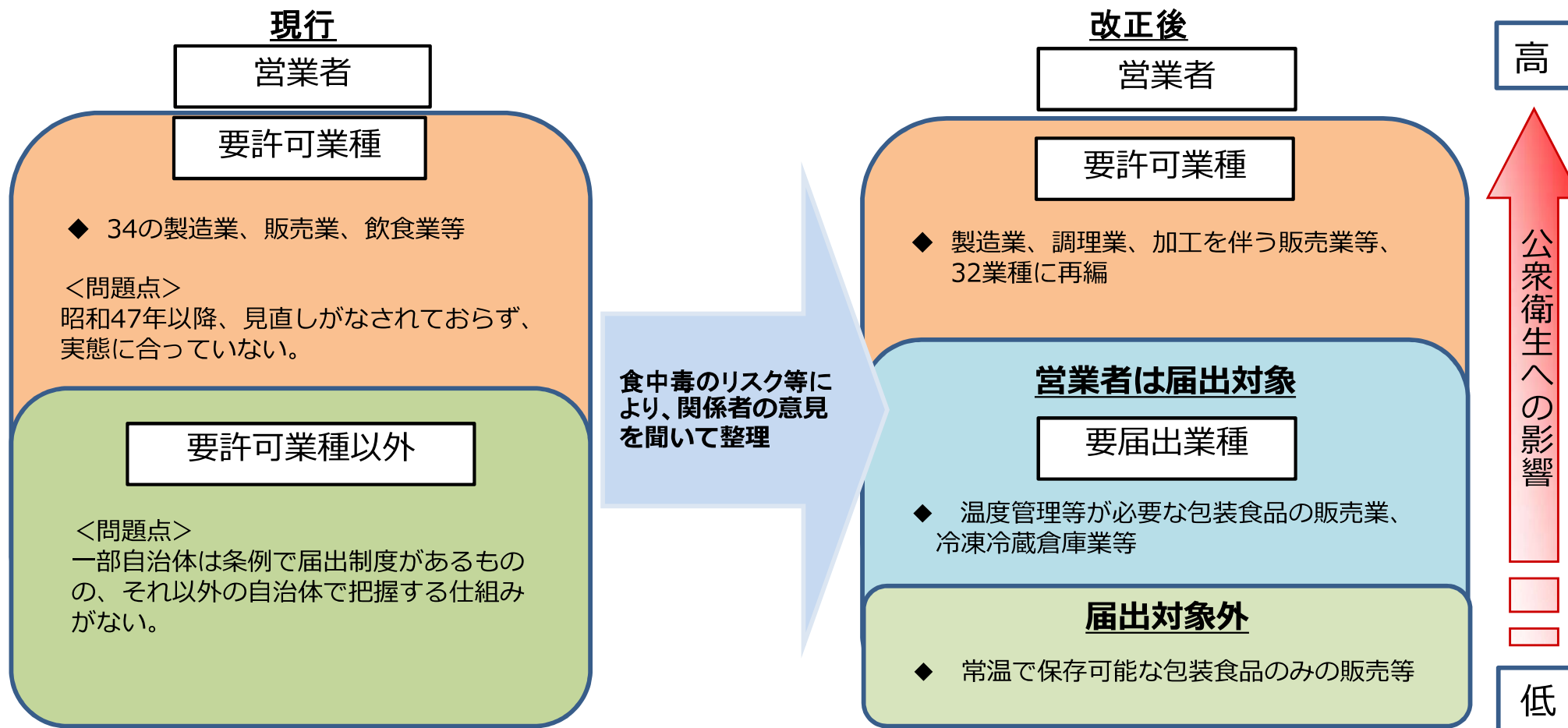
# 営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し

# 営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

## 営業(者)(法第4条第7項及び第8項)

営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。

ただし、農業及び水産業における食品の採取業は含まない。営業者とは、営業を営む人又は法人。



# 営業届出制度の創設

- 原則、全ての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務付けられることに伴い、食品衛生監視員が対象事業者を把握できるよう、営業許可の対象となっていない業種を営む営業者は、一部の届出対象外の営業者を除き、管轄の保健所に届出をする必要があります。
- 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。
- 許可とは異なり、要件（施設基準）はありません。
- 更新の必要はありません。
- 廃業した場合は、届け出てください。
- 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12月1日まで）に届出してください。施行前に届け出ることも可能です（詳しくは「食品衛生申請等システム」で紹介）

。

# 公衆衛生に与える影響が少ない営業

- 公衆衛生に与える影響が少ない(食品衛生上のリスクが低い)営業として規定されている以下の業を営む者については、営業の届出は不要です。
  - 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
- 上記のうち、①～③及び⑤の営業者については、法第50条の2第2項に基づく衛生管理計画及び手順書の作成も不要です。
- 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・漁家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、営業届出及び衛生管理計画・手順書の作成は不要です。

# 営業許可業種の見直しの考え方

- 食中毒等のリスクや、規格基準の有無、過去の食中毒の発生状況等を踏まえ、許可業種を再編
  - 漬物製造業、水産食品製造業、液卵製造業等を新たな許可業種として設定
  - 現行の許可業種のうち、リスクが低いと考えられる一部の許可業種は届出の対象へ(例:乳類販売業、冰雪販売業、食肉販売業・魚介類販売業の一部)
- 原則、一施設一許可となるよう、
  - 一つの許可業種で取り扱える食品の範囲を拡大
    - 例①:菓子製造業を取得している施設が調理パンを製造する場合、そうざい製造業や飲食店営業の許可は不要
    - 例②:清涼飲料水製造業を取得している施設が生乳を使用しない乳飲料を製造する場合、乳製品製造業の許可は不要
  - 原材料や製造工程が共通する業種を統合
    - 例:みそ製造業と醤油製造業を統合して「みそ又はしょうゆ製造業」

# 営業許可業種の見直し①

現在の許可業種

見直し後の許可業種

飲食店営業

飲食店営業

喫茶店営業

調理の機能を有する自動販売機

菓子製造業

(パン製造業を含む)

菓子製造業

あん類製造業

アイスクリーム類  
製造業

アイスクリーム類  
製造業

乳処理業

乳処理業

特別牛乳  
搾取処理業

特別牛乳  
搾取処理業

乳製品製造業

乳製品製造業

集乳業

集乳業

乳類販売業

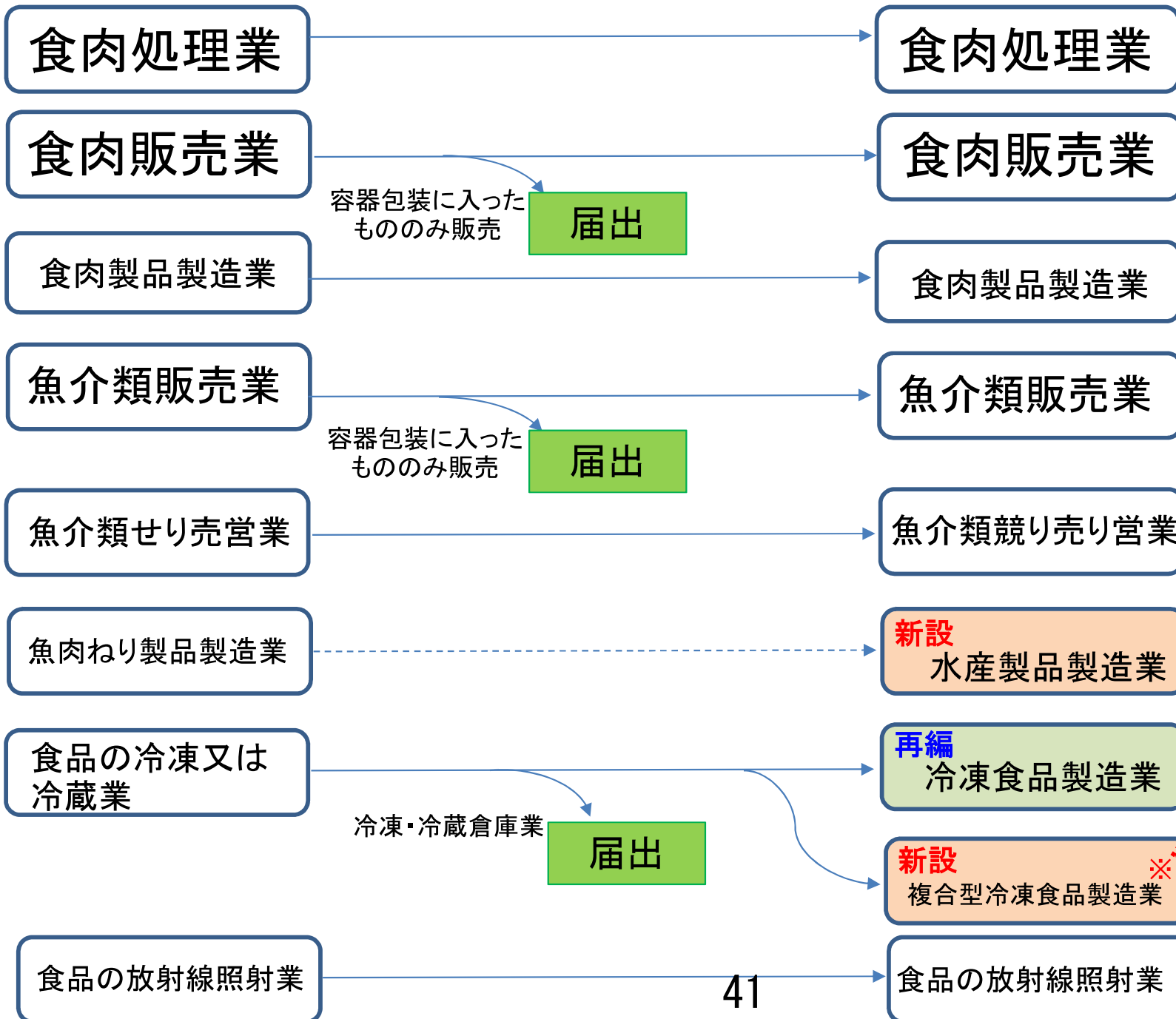
届出

40

# 営業許可業種の見直し②

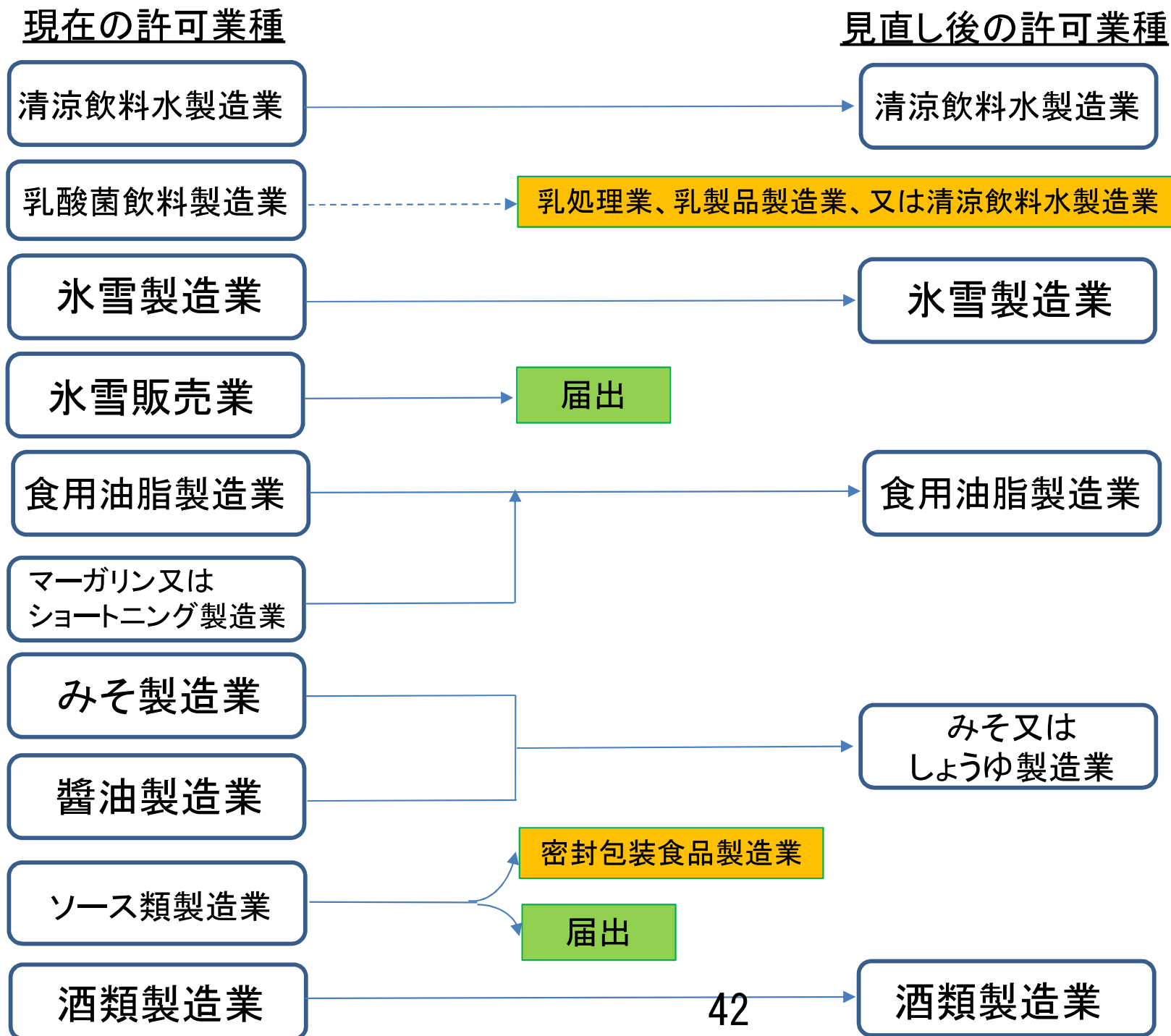
現在の許可業種

見直し後の許可業種



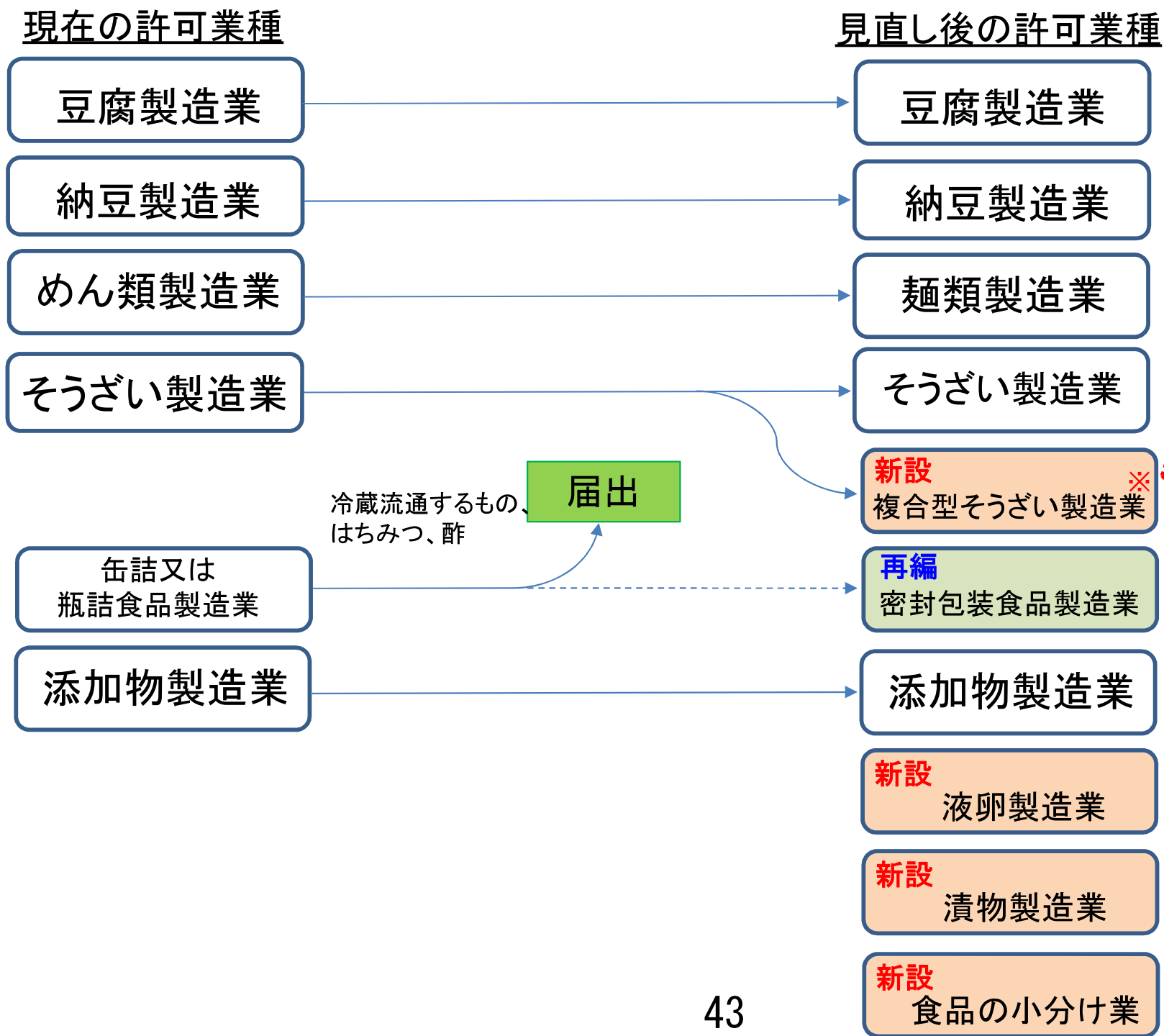
※ HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品（魚肉練り製品を除く）の冷凍品の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

# 営業許可業種の見直し③





# 営業許可業種の見直し④



※ HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品(魚肉練り製品を除く)の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

- 営業許可業種の見直し・営業届出制度の創設により、
  - 許可業種の名称や区分が変更になる
  - 新たに営業許可の対象になる
  - 許可業種から届出業種になるなどの事業者の属性の変動が生じる。
  
- また、第3次施行日(令和3年6月1日)の時点で、従来の許可期間がまだ残っているという場合もある。
  
- 今般の制度改正では、**事業者の事業継続に配慮し、政令に経過措置(※)を設けており、事業者の業種等に応じて、一定期間、新規許可の申請を猶予するなどの措置をとっている。**
  - ※ 法令の制定・改廃に際して設けられる激変緩和措置
  
- ただし、営業許可の猶予期間であっても、**HACCPに沿った衛生管理は猶予されず、第3次施行日より本格施行されることに御留意いただきたい。**

# 法施行前から行われている営業に係る経過措置

令和3年6月1日より前に営んでいる営業の内容

## 【業種区分が存続】(注)他業種を吸収するものを含む。

- ・飲食店営業
- ・菓子製造業
- ・乳処理業

- ・食肉販売業(※)
- ・魚介類販売業(※)
- ・清涼飲料水製造業

- ・麺類製造業
- ・そうざい製造業 …等

※ 容器包装に入れられたものの仕入れ・販売のみを行う場合を除く。

→ 類型1

## 【業種区分が変更】

- ・喫茶店営業
- ・乳酸菌飲料製造業
- ・魚肉練り製品製造業
- ・冷凍又は冷蔵業(冷凍食品の製造)

- ・マーガリン又はショートニング製造業
- ・みそ製造業
- ・しょうゆ製造業
- ・ソース類製造業(密封包装された低酸性食品の製造) …等

→ 類型2

## 【同一施設で2種類の営業を行う場合の措置】

- ・食用油脂製造業＋マーガリン又はショートニング製造業(同一施設で営業し、かつ許可期限が不揃いな場合)
- ・みそ製造業＋醤油製造業(同一施設で営業し、かつ許可期限が不揃いな場合)

→ 類型3

## 【政令許可業種として新設】

- ・あじの開きや明太子などの製造(改正後の水産製品製造業)
- ・液卵の製造(改正後の液卵製造業)
- ・漬物の製造(改正後の漬物製造業)
- ・食品を小分けする営業(改正後の食品の小分け業)

→ 類型4

## 【政令許可業種から届出業種へ移行】

- ・乳類販売業
- ・食品の冷凍又は冷蔵業(食品の冷蔵・冷蔵保管業)
- ・氷雪販売業
- ・食肉販売業(容器包装に入れられたものの仕入れ・販売のみを行う場合)
- ・魚介類販売業(容器包装に入れられたものの仕入れ・販売のみを行う場合)

→ 類型5

注) 現在、飲食店営業又は喫茶店営業として取り扱われている自動販売機の営業については、一部の機種は届出に移行。届出に移行する機種については事業者団体と調整し、追って示す予定

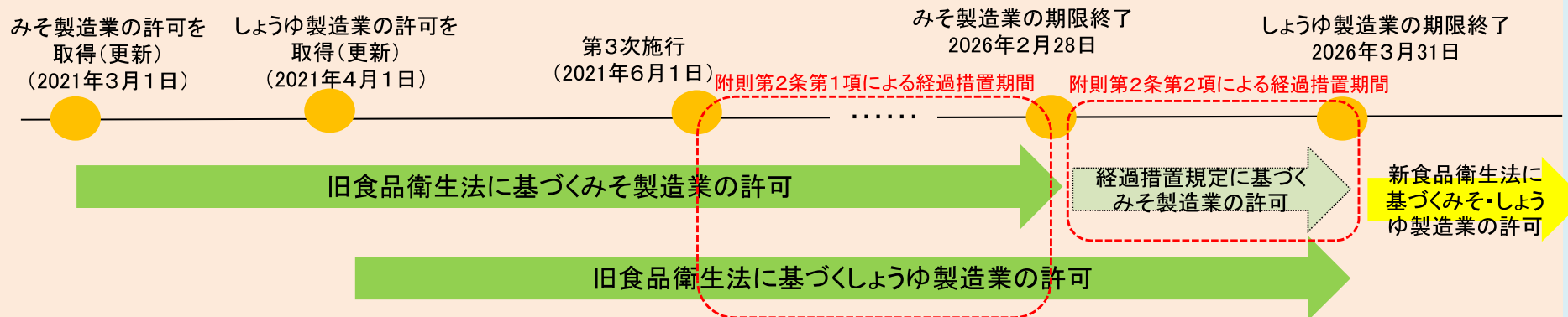


# 類型3に係る経過措置

## 類型3(第3次政令附則第2条第2項)

- **みそ製造業としょうゆ製造業、食用油脂製造業とマーガリン又はショートニング製造業を、それぞれ同一施設で行っており、かつ有効期限の到来が不揃いな場合の措置**

類型3:X県においてみそ製造業としょうゆ製造業の政令許可(いずれも期限5年)を、それぞれ2021年3月1日と2021年4月1日に取得(更新)した場合



- 旧法における菓子製造業の許可の経過措置期間中にあん類の製造を行うことは不可。あん類の製造を行う場合、新法における菓子製造業への切替えが必要。

(参考)X県において菓子製造業の政令許可(期限5年)を2021年4月1日に取得(更新)した場合



注) 47 の期間に新法の菓子製造業への切替えを行っても差し支えない。

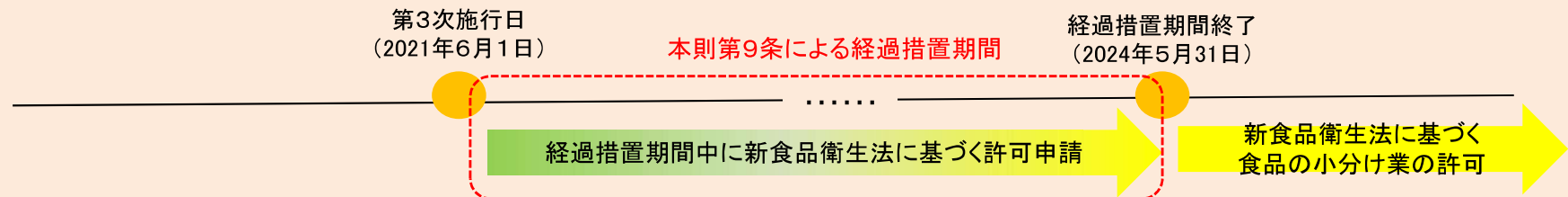
# 類型4に係る経過措置

## 類型4(第3次政令第9条)

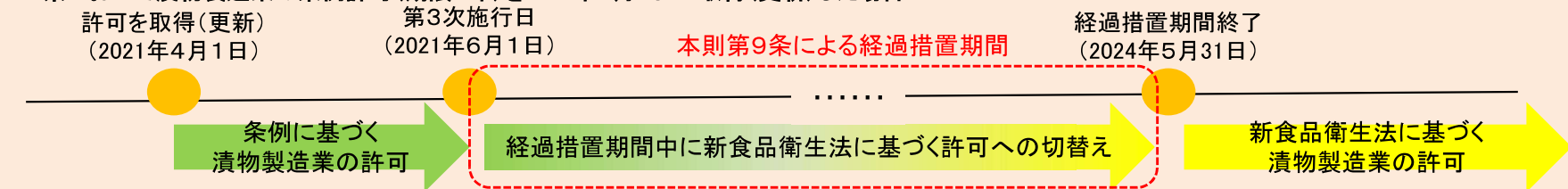
- 今回の改正で新たに政令許可業種に指定される業種(例:食品の小分け業)については、第3次施行の時点で既に営業している者に関しては、営業許可の取得に3年間の猶予期間を設ける。
- これまで条例で自治体独自の許可業種とされており、今回、政令許可業種に移行する営業についても、類型4として取り扱う(下図の例2参照)。

### 類型4

#### 例1: X県において食品の小分け業の許可を取得する場合



#### 例2: X県において漬物製造業の条例許可(期限5年)を2021年4月1日に取得(更新)した場合



# 類型5に係る経過措置

## 類型5(第3次政令第10条)

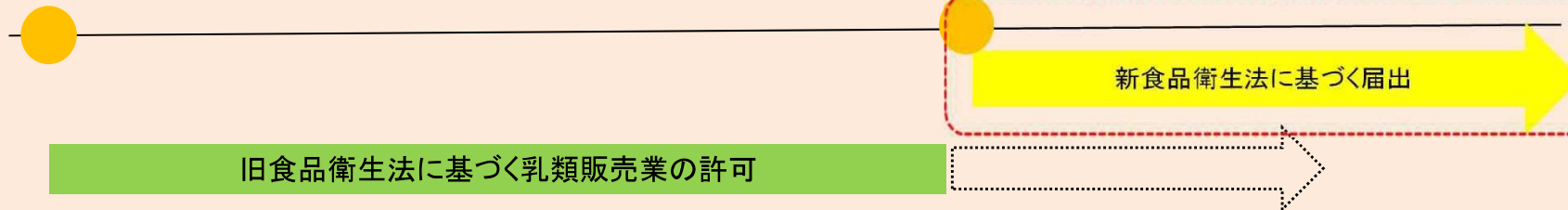
- 政令許可業種のうち今回の改正で**届出業種に変更されるもの**については、**営業届出の手続は不要**。

類型5:X県において乳類販売業の政令許可(期限5年)を2016年10月1日に取得(更新)した場合

許可を取得(更新)  
(2016年10月1日)

第3次施行日  
(2021年6月1日)

本則第10条による経過措置



# 施設基準の仕組み

- 営業許可の対象となっている業種を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければなりません。
- 都道府県は、各営業許可業種について、条例で公衆衛生の見地から必要な基準(=施設基準)を定めます。その際、都道府県は、厚生労働省令で定める施設基準(詳細は74～94頁)を参酌(=参考に)しなければなりません。 ←施設基準の全国平準化が図られます
- 施設基準は、給排水設備、冷蔵冷凍設備などの共通基準と、業種ごとに定められた個別基準からなります。
- HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う新たな規定は設けません。
- 都道府県は、厚生労働省令で定める施設基準を十分に参酌した結果、法令に違反しない限り、地域の実情に応じて異なる基準を定めたり、業態に応じて斟酌規定を設けたりすることが可能です。
- 今後、各都道府県で、パブリックコメント等の手続を経て、条例等が改正され、各許可業種の施設基準の整備が行われます。



# 営業許可の申請

## ● 申請する事項

- 申請者の情報
- 施設の所在地
- 営業の種類・形態・主として取り扱う食品等に関する情報
- 食品衛生管理者又は食品衛生責任者の氏名、資格の種類/受講した講習会
- 施設の構造及び設備を示す図面(水道水以外の水を使用する場合、水質検査の結果も必要)
- HACCPに沿った衛生管理の取組の別(HACCPに基づく衛生管理と考え方を取り入れた衛生管理のどちらを実施しているか)※

※複合型そうざい製造業・複合型冷凍食品製造業を営む者及び令和3年6月1日時点で既に営業を営んでいる者は、令和3年6月1日以降に営業許可を初めて申請する際にHACCPの取組の別を記載すること。それ以外の営業者については、次回更新時に記載することで可。

- 電子申請システムで許可の申請ができるようになります(詳しくは「4. 食品衛生申請等システム」で紹介)。従来どおり紙での申請も可能です。

- 施行は令和3年6月1日からです °51