

食品衛生法改正のお知らせ！

平成30年6月に食品衛生法が改正され、実態に合わせた営業許可業種の見直しや営業許可業種以外の食品等事業者の皆様を対象とした届出制度の創設などが行われました。

食品等事業者の皆様は、令和3年6月1日から改正食品衛生法に基づく申請や届出の手続きなどを実施する必要があります。

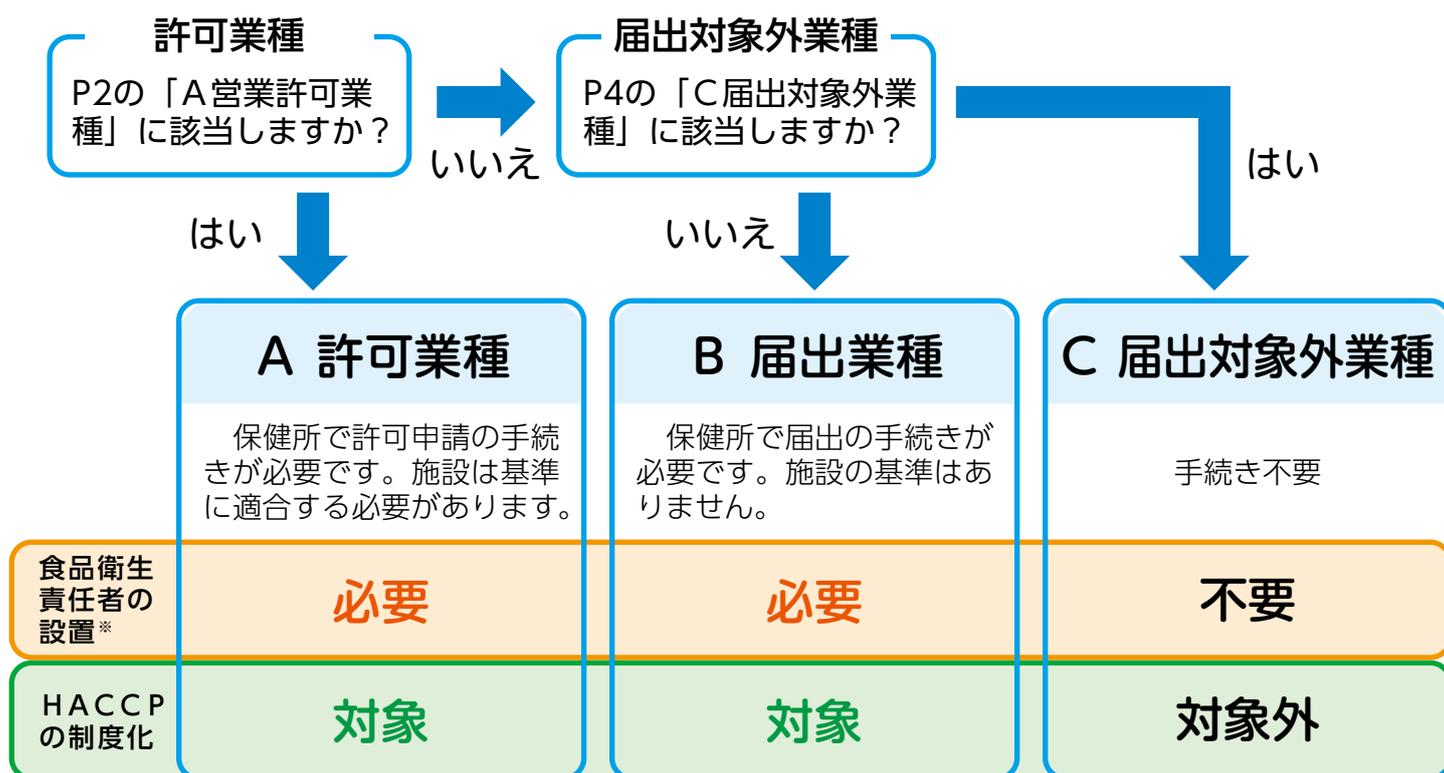
改正のポイント！



- ① 営業許可制度の見直し
- ② 営業届出制度の創設と食品衛生責任者の設置対象施設の拡大
- ③ HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理の制度化

確認フローチャート

必要な手続きやHACCPの制度化の対象を確認してください。



※ 施設ごとに食品衛生責任者を設置する必要があります。なお、食品衛生責任者は資格要件を満たすか、又は都道府県等が実施する養成講習会を受講する必要があります。



お問い合わせ窓口

宇都宮市保健所 生活衛生課 食品衛生グループ
宇都宮市竹林町972
電話：028-626-1110,1111





① 営業許可制度の見直し

A 許可業種 (32業種)

* 赤字は新許可業種
令和3年3月31日現在

No	新許可業種	業の範囲	留意点等
1	飲食店営業 (統合)	食品を調理 ^{*1} し、又は設備を設けて客に飲食させる営業	<ul style="list-style-type: none"> ※1 その場で客に飲食させるか、又は短期間のうちに消費されることを前提として、飲食に最も適するように食品を加工成形すること ・喫茶店営業を統合
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	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	<ul style="list-style-type: none"> ・屋内に設置され、自動洗浄装置等一定の要件を満たす場合は届出対象
3	食肉販売業 (包装食肉は、届出へ)	鳥獣の生肉 (骨及び臓器を含む) を販売する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売は届出対象 ・未加熱のとんかつ等の半製品を調理は可だが、これを調理し、販売する場合は飲食店営業の許可が必要
4	魚介類販売業 (包装魚介類は、届出へ)	店舗を設け、鮮魚介類を販売する営業をいい、魚介類を生きているまま販売する営業を除く	<ul style="list-style-type: none"> ・容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売は届出対象 ・附帯的な調理 (魚介類を茹でる、焼くなど) は可
5	魚介類競り売り営業	鮮魚介類を魚介類市場において競り売り、入札、相対取引の方法で販売する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・仲卸は魚介類販売業
6	集乳業	生乳を集荷し、これを保存する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・生牛乳や生山羊乳だけでなく、生乳全般が対象
7	乳処理業	生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造 (小分けを含む。) をする営業	<ul style="list-style-type: none"> ・乳製品 (飲料に限る。)、清涼飲料水の製造可 ・生牛乳や生山羊乳だけでなく、生乳全般が対象
8	特別牛乳搾取処理業	牛乳を搾取し、特別牛乳に処理する営業	
9	食肉処理業	食用に供する目的で鳥獣をとさつもしくは解体する営業 ^{*2} 、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割、細切する営業	<ul style="list-style-type: none"> ※2 と畜場法及び食鳥処理法の対象外のもの ・小売販売も可
10	食品の放射線照射業	放射線を照射する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・ばれいしょの発芽防止の加工のみ認められている
11	菓子製造業 (統合)	菓子 (パン、あん類を含む) を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・あん類製造業を統合 ・完成品の製造が対象で菓子種の製造は含まない ・客が購入した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供可 ・調理パンの製造可
12	アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデー等を製造する営業	
13	乳製品製造業 (統合)	乳製品 (アイスクリーム類を除く) 及び乳酸菌飲料を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・乳酸菌飲料 (無脂肪固形分 3.0%未満を含む) も製造可 ・小分け製造も含む (固形物の小分けは小分け製造業の対象)
14	清涼飲料水製造業 (統合)	生乳を使用しない清涼飲料水又は生乳を使用しない乳製品 (飲料に限る) の製造 (小分けを含む) をする営業	<ul style="list-style-type: none"> ・生乳を使用しない乳酸菌飲料製造業を統合 ・生乳を使用しない乳酸菌飲料、乳飲料も製造可
15	食肉製品製造業	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類する食肉製品を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉又は食肉製品を使用したそうざいも製造可
16	水産製品製造業 (新設)	魚介類その他の水産動物 ^{*3} 及びその卵を主原料とする食品を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ※3 魚、貝類、イカ、タコ等の他クジラ、カエル、カメなども含む ・魚肉練り製品製造業 (かまぼこ、ちくわなど) の製造も含む ・水産製品等を使用したそうざいも製造可 ・ワカメなどの海藻の製造・加工は対象外
17	冰雪製造業	氷を製造する営業	
18	液卵製造業 (新設)	鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造 (小分けを含む) をする営業	<ul style="list-style-type: none"> ・液卵とは、鶏の卵殻を割って内容物のみを集めたものであり、卵白、卵黄だけのものも対象
19	食用油脂製造業 (統合)	食用油脂を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・マーガリン又はショートニング製造業を含む

留意点については、新法の許可を取得 (令和3年6月1日以降) した場合が対象です。

No	新許可業種	業の範囲	留意点等
20	みそ又はしょうゆ製造業 (統合)	みそ又はしょうゆを製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・みそ加工品(粉末みそ、調味みそなど)も製造可 ・しょうゆ加工品※4(つゆ、たれ、だし入りしょうゆなど)も製造可 ※4 しょうゆの原料に占める重量の割合が上位3位以内であって、かつ、原料の重量に占める割合が5%以上のもの(製造時に添加した水は原料として換算しない。)に限る
21	酒類製造業	酒類を製造(小分けを含む)する営業	
22	豆腐製造業	豆腐を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・豆腐やその副産物を主原料とする食品(焼豆腐、油揚げ、生揚げ、がんもどき、ゆば、凍り豆腐、豆乳(清涼飲料水は除く)、おからドーナツなど)も製造可
23	納豆製造業	納豆を製造する営業	
24	麺類製造業	麺類を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・調理麺(麺にねぎ、天ぷら、油揚げ、チャーシュー、コロッケ、カレー等を添付したもの)の製造可
25	そうざい製造業	通常副食物として供される煮物(つくだ煮を含む)、焼物(いため物を含む)、揚物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉製品製造業、水産製品製造業、豆腐製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業を除く ・そうざいと米飯やパンを組み合わせた食品を製造可 ・そうざいには、そうざい半製品(油で揚げていないコロッケ等)が含まれる
26	複合型そうざい製造業 (新設)	そうざい製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く)、麺類製造業に係る食品を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る ・高度な衛生管理を行うことを条件に、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く)、麺類製造業の営業許可の取得を免除
27	冷凍食品製造業(再編)	そうざい製造業に係る食品を製造し、その製造された食品の冷凍品を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・小売販売用に包装された農水産物の冷凍品も含む ・複合型冷凍食品製造業を除く
28	複合型冷凍食品製造業 (新設)	冷凍食品製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く)、麺類製造業に係る食品(冷凍品に限る)を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る ・高度な衛生管理を行うことを条件に、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く)、麺類製造業の営業許可の取得を免除
29	漬物製造業(新設)	漬物を製造する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・漬物と併せて漬物を主原料として調味加工した漬物加工品も製造可(例:高菜漬を使用した高菜漬炒め、味付けザーサイ、味付けメンマ等)
30	密封包装食品製造業 (再編)	密封包装食品(レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封されたもの)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	<ul style="list-style-type: none"> ・上記1～29の営業を除く ・食酢(すし酢を含む)、はちみつを除く ・従来のソース類製造業の対象のうち、容器包装に密封され常温で保存が可能なものは対象
31	食品の小分け業(新設)	製造された食品※5を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業	<ul style="list-style-type: none"> ※5 専ら菓子製造業、乳製品製造業(固形物に限る)、食肉製品製造業、水産製品製造業、食用油脂製造業、みそ又はしょうゆ製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業、漬物製造業で製造された食品 ・調理や小売販売での小分け行為は対象外
32	添加物製造業	添加物を製造(小分けを含む)する営業	<ul style="list-style-type: none"> ・法13条第1項の規定により規格が定められた添加物又は添加物製剤が対象 ・規格が定められた添加物を用いた添加物製剤の製造も対象 ・規格が定められていない添加物製剤の小分けは対象外 ・当該許可の対象外は届出対象

ここが違うよ
許可と届出の違い



手続き等	許可	届出
手数料	○	—
継続手続き	○	—
変更・廃業の届出	○	○
営業施設の基準	○	—
・食品衛生責任者の設置 ・HACCPに沿った衛生管理	○	○

○: 該当

② 営業届出制度の創設と食品衛生責任者の設置対象施設の拡大

B 届出業種

A 営業許可業種と C 届出対象外業種に該当しない食品等事業者の皆様は、すべて営業届出業種になります。

例：○ 乳類、弁当、野菜果物、仕入れた包装品のまま販売する食肉・魚介類、屋内設置等一定の要件を満たす自動販売機などの販売業

- 営業許可業種以外の製造・加工業
- 合成樹脂の器具・容器包装の製造・加工業（HACCPの制度化は対象外）
- 冷凍・冷蔵の貯蔵業
- 集団給食施設（1回20食程度未満は除く）
- 行商（魚介類などを移動して販売する営業） など

○ 令和3年6月1日から、原則として許可や届出の対象となる全ての施設では、HACCPに沿った衛生管理に加えて、**食品衛生責任者**を設置する必要があります。

C 届出対象外業種

- 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又は運搬業（ただし、冷凍、冷蔵の倉庫業は営業届出業種）
- ③常温包装品の販売業（ただし、温度管理の必要な食品があれば営業届出業種）
- ④器具・容器包装の製造業（ただし、合成樹脂のものは営業届出業種）
- ⑤器具・容器包装の輸入又は販売業

経過措置



● 令和3年5月末時点ですでに営業を行っている場合

改正前	改正後	経過措置	手続き
許可業種	A 許可業種	許可期限が満了まで経過措置	許可期限満了までに保健所に許可申請の手続きが必要
	B 届出業種	届出済と取り扱われる	不要
許可業種以外	A 許可業種	令和6年5月末まで（3年間）経過措置	経過措置期間中に保健所に許可申請の手続きが必要
	B 届出業種	令和3年11月末まで（半年）経過措置	経過措置期間中に保健所に届出の手続きが必要
	C 届出対象外業種	届出不要	不要

- **野菜果物販売業、米穀類販売業等**は、新たに届出業種として設定されましたので、すでにこれらを営業中の食品等事業者は、施行後6ヵ月以内（令和3年11月30日まで）に営業届出が必要となります。
- 従来の**給食施設の届出**（宇都宮市食品衛生法施行細則に基づく）を行っている施設の設置者又は管理者は、施行後6ヵ月以内（令和3年11月30日まで）に営業届出が必要となります。
ただし、施設の設置者又は管理者が**調理業務を外部事業者**に委託する場合は、施設の調理場を使用するか否かにかかわらず、受託事業者は飲食店営業の許可が必要となります。
- 従来の栃木県食品衛生条例に基づく**漬物製造業**の許可を有している営業者は、施行後3年以内（令和6年5月31日まで）に新規の営業許可が必要となります。

●令和3年6月1日以降に営業を始める場合

経過措置はありませんので、営業を始める際に業種に応じた手続きをしてください。

営業許可取得に必要な手数料

手数料が変更となる場合があります。申請時をご確認ください。（新規と継続は同額）

区分	業種	手数料
調理業	1. 飲食店営業	16,000円
	2. 調理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	7,600円
販売業	3. 食肉販売業	9,600円
	4. 魚介類販売業	9,600円
	5. 魚介類競り売り営業	21,000円
処理業	6. 集乳業	9,600円
	7. 乳処理業	21,000円
	8. 特別牛乳搾取処理業	21,000円
	9. 食肉処理業	21,000円
	10. 食品の放射線照射業	21,000円
製造・加工業	11. 菓子製造業	14,000円
	12. アイスクリーム類製造業	14,000円
	13. 乳製品製造業	21,000円
	14. 清涼飲料水製造業	21,000円
	15. 食肉製品製造業	21,000円
	16. 水産製品製造業	21,000円
	17. 冰雪製造業	21,000円
	18. 液卵製造業	16,000円
	19. 食用油脂製造業	21,000円
	20. みそ又はしょうゆ製造業	16,000円
	21. 酒類製造業	16,000円
	22. 豆腐製造業	14,000円
	23. 納豆製造業	14,000円
	24. 麺類製造業	14,000円
	25. そうざい製造業	21,000円
	26. 複合型そうざい製造業	35,000円
	27. 冷凍食品製造業	21,000円
	28. 複合型冷凍食品製造業	35,000円
	29. 漬物製造業	14,000円
	30. 密封包装食品製造業	21,000円
	31. 食品の小分け業	9,600円
	32. 添加物製造業	21,000円

③HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化

★HACCPに沿った衛生管理とは？

現在取り組んでいる衛生管理を『見える化』することです。
すべての食品等事業者が衛生管理計画を作成し、記録が必要となります。



★HACCPに沿った衛生管理は2種類

1 HACCPに基づく衛生管理	2 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
<p>コーデックスのHACCP 7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、衛生管理計画を作成し、管理を行う。</p>	<p>各業界団体が作成した業種別手引書*を参考に、簡略化された方法により衛生管理計画を作成し、管理を行う。</p>
<p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none">◆大規模事業者 (従業員50人以上の事業所)	<p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none">◆小規模事業者 (食品の製造・加工等に従事する従業員が50人未満の事業所)◆店頭販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者 (菓子の製造販売、食肉や魚介類の販売、豆腐の製造販売など)◆提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種 (飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等)◆一般衛生管理の対応で管理が可能な業種 (包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等)

※ 各業界団体が作成した業種別手引書

厚生労働省ホームページでは、各業界団体が作成したHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を公開しています。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



宇都宮市保健所で配布している
自主衛生管理カレンダーを
ご活用ください。

