

産直市の開設者・出品者のみなさまへ

令和3年6月1日から食品衛生法が変わります



食を取り巻く環境の変化から食品衛生法が大きく変わります。次の変更内容を知っていただき、対応をお願いします。

変更1 営業許可制度が見直され、届出制度が創設されました

食品を取り扱う場合には、原則許可または届出のどちらかが必要となります。許可業種は34業種から32業種へ見直されます。

新法の手続きは、食品衛生申請等システムで電子申請してください。（紙申請も可能です。）

新たな営業許可・届出制度の詳細については、別パンフレットを参照してください。

営業の種別

許可業種 (32業種)

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

届出業種

- 許可営業 及び
届出対象外の業種 に該当しない
営業者
- 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
その他の食料・飲料販売業
いわゆる健康食品の製造・加工業
コーヒー製造・加工業
農産保存食料品製造・加工業
調味料製造・加工業
精穀・製粉業
製茶業
卵選別包装業
その他の食料品製造・加工業
など

届出対象外の業種

- 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おそ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
- 6 生産者及び生産者団体が行う農産物の簡易な加工（採取業）

食品衛生法に基づく届出は不要です。
採取業の一部については、引き続き、徳島県食品表示の適正化に関する条例が適用されます。

新たな営業許可や届出制度の詳細については、別パンフレットをご覧ください。

許可
パンフレット
8ページ

届出
パンフレット
4ページ

令和3年6月1日以降に営業を始める場合

営業開始前に
許可を取得してください

営業開始前に
営業届を提出してください

令和3年5月31日現在で既に営業を始めている場合

令和3年11月30日までに保健所に届出が必要です。

旧法による許可業種

飲食店営業
そうざい製造業
菓子製造業
など

旧法による許可業種以外

漬物製造業
密封包装食品製造業
水産製品製造業
など

旧法の許可は、許可証に記載されている有効期間まで有効です。

令和6年5月31日までに新規許可の取得が必要です。
(経過措置期間は3年です。)

営業許可の申請や営業届の提出は、食品衛生申請等システム (<https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/>) からできます。
保健所で、紙での申請や届出もできます。

変更2 HACCPに沿った衛生管理の制度化（衛生管理の見える化）

法改正により原則として、全ての事業者に一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。

<一般衛生管理>

- | | |
|----------------------|----------|
| 1 食品衛生責任者等の選任 | 8 検食の実施 |
| 2 施設の衛生管理 | 9 情報の提供 |
| 3 設備等の衛生管理 | 10 回収・廃棄 |
| 4 使用水等の管理 | 11 運搬 |
| 5 ねずみ及び昆虫対策 | 12 販売 |
| 6 廃棄物及び排水の取扱い | 13 教育訓練 |
| 7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理 | 14 その他 |



<HACCPに沿った衛生管理>

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施してください。※1
「HACCPに基づく衛生管理」を実施しても結構です。
詳しくは厚生労働省ホームページ又は管轄する保健所にご相談ください。

厚生労働省 HACCP 検索

※1 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」 食品の取り扱いに従事する者が50人未満の小規模事業者、容器包装された食品の貯蔵・運搬・販売。短期間で消費されるパン製造、そうざい製造 などと畜場、食鳥処理場などコーデックスのHACCP7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、計画を作成し、管理します。

<「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の取り組み方>

厚生労働省のホームページ(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)で各業界団体が作成した **手引書** から、自分の営業に合った手引書をさがしてください。
(保健所でも手引書を配布しています。)

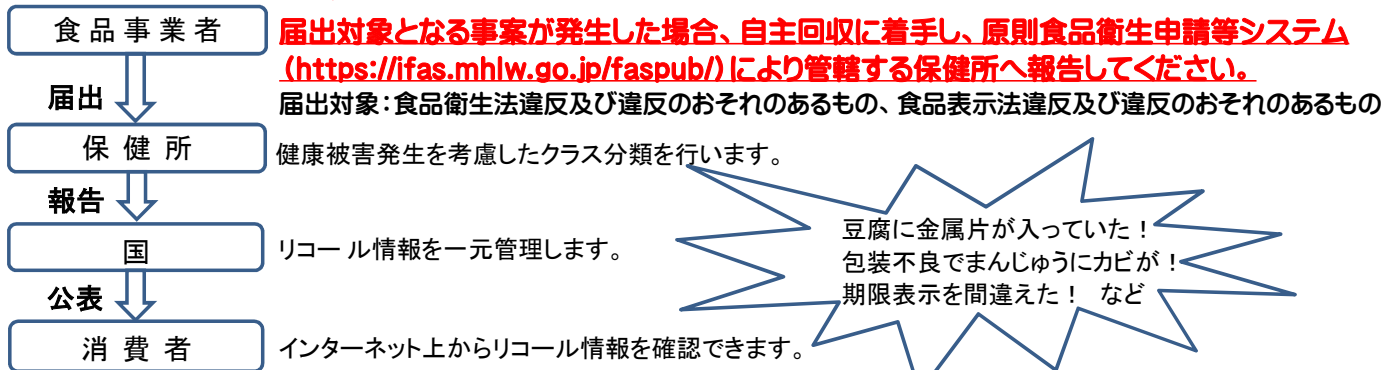
この手引書を参考にして、次の内容を実施してください。

1. 手引書の**解説**を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解する。
2. 手引書の**ひな型**を利用して、**衛生管理計画**と必要に応じて手順書を準備する。
3. 2の内容を従業員に周知する。
4. 手引書の**記録様式**を利用して、衛生管理の**実施状況を記録**する。
5. 手引書で推奨された期間、記録を保存する。
6. 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す。



変更3 食品リコール制度の創設

食品の自主回収を行う場合、行政への届出が義務化されます。



変更4 合成樹脂のポジティブリスト制度の導入



合成樹脂を使用した容器包装・機械器具に対し、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリストが適用されます。

食品に直接接触する容器包装・機械器具(合成樹脂製)が食品衛生法に適合していることを確認してください。



「消費者庁イラスト集より」

ご相談・ご連絡は管轄の保健所へ

東部保健福祉局 徳島保健所 088-652-5154・5155	東部保健福祉局 吉野川保健所 0883-36-9016
南部総合県民局 保健福祉環境部 阿南保健所 0884-28-9870	南部総合県民局 保健福祉環境部 美波保健所 0884-74-7343
西部総合県民局 保健福祉環境部 美馬保健所 0883-52-1011	西部総合県民局 保健福祉環境部 三好保健所 0883-72-1121