# 新たな営業許可制度について

平成30年の食品衛生法の改正に伴い、以下のように営業許可業種が見直されました。

■ 食中毒のリスクや過去の食中毒の発生状況などを踏まえ新たな許可業種を設定

(例)

- 「漬物製造業」、「水産製品製造業」などが新たな許可業種として設定\* (※ただし、これらの業種については東京都独自の許可制度で許可が必要でした。)
- HACCPに基づく衛生管理を行うことで複数の許可に渡る食品を製造できる「複合型そうざい製造業」、 「複合型冷凍食品製造業」を設定
- 「飲食店営業」のうち、簡易な営業については、飲食店営業の施設基準を一部緩和

#### ■ 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「しょうゆ製造業」を統合して「みそ又はしょうゆ製造業」
- 「あん類製造業」は「菓子製造業」に統合
- 「喫茶店営業」は「飲食店営業」に統合

### ■ 現行の許可業種のうち、食中毒のリスクが低いと考えられる一部の業種は**届出に移行**

(例)

- 「乳類販売業」は許可から届出へ移行
- 「食肉販売業」と「魚介類販売業」のうち包装品だけを扱う場合は届出へ移行

#### ■ 一つの許可業種で取り扱える食品の範囲が拡大

(例)

- 「飲食店営業」の許可を受けた施設で作ったケーキを包装し販売する場合は、飲食店が調理提供している 食品の持ち帰りの範囲内であれば、新たに「菓子製造業」の許可は不要
- 「菓子製造業」の許可を受けた施設で、客が購入した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供する場合、 新たに「飲食店営業」の許可は不要
- 「食肉製品製造業」の許可を受けた施設で、食肉製品に加え、これらと併せて食肉又は食肉製品を使用したそうざいについても、製造することが可能

## 令和3年6月1日以降食品衛生法で許可が必要な業種は 以下の32業種になります。

1	飲食店営業
Τ.	以及冶白未

- 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
- 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

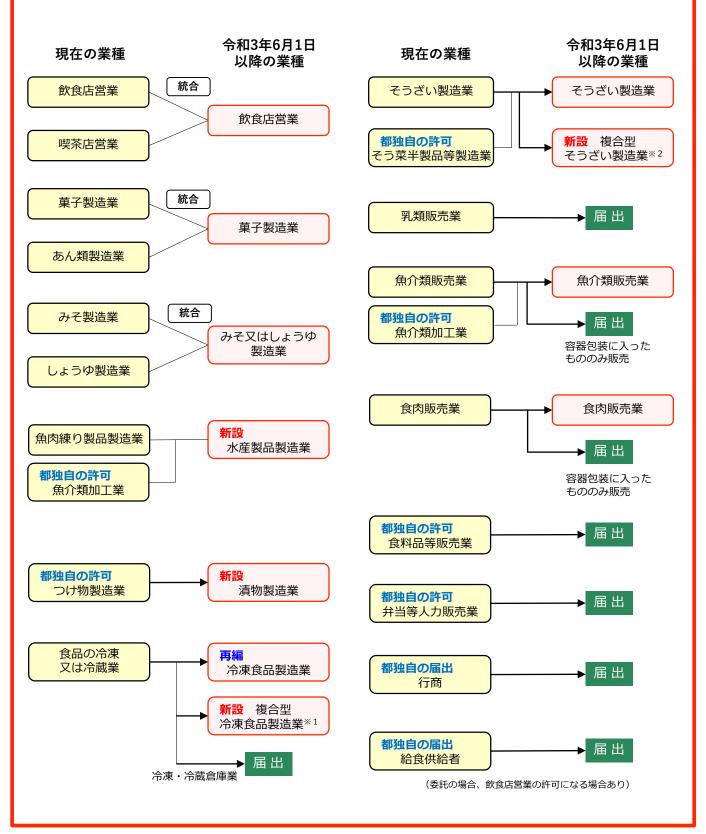
- 11 菓子製造業
- 12 アイスクリーム類製造業
- 13 乳製品製造業
- 14 清涼飲料水製造業
- 15 食肉製品製造業
- 16 水産製品製造業
- 17 氷雪製造業
- 18 液卵製造業
- 19 食用油脂製造業
- 20 みそ又はしょうゆ製造業
- 21 酒類製造業

- 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

# 新たな営業許可制度について

## 以下は現在の許可や届出がどのように変わるのかのイメージです。

**(作業、取扱う食品等によってはこのとおりにならない場合があります。事前に最寄りの保健所に相談してください。)** 



- ※1 冷凍食品製造業を行う者がHACCPに基づく衛生管理を行う場合に限り、冷凍食品製造業と併せて食肉処理業において処理された食肉の処理をする営業又は菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品の製造に係る営業を除く。)若しくは麺類製造業に係る食品(冷凍品に限る。)を製造する営業
- ※2 そうざい製造業を行う者がHACCPに基づく衛生管理を行う場合に限り、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(魚肉練り製品の製造に係る営業を除く。)又は麺類製造業に係る食品を製造する営業