審議会における検討事項(案)について(平成30年度第2回審議会資料一部改)

資料６

法改正の主な内容

1　営業許可制度の見直し
⇒　現行の許可業種の再編、届出制度の創設
⇒　条例で定めている施設基準を省令で規定（施設は参酌基準）
⇒　条例で定めている衛生管理の基準を省令で規定

2　食品リコール情報の報告制度の創設
⇒　法違反食品の回収に係る報告の義務化

3　HACCPに沿った衛生管理の制度化
⇒　すべての事業者にHACCP導入（2021年法施行まで）

都の現状と課題

1　現行の条例許可業種と新たな法定業種との整合
⇒　条例等で規定する許可・届出業種
⇒　省令を参酌した施設基準の制定
⇒　法の規定に違反しない範囲での衛生管理基準の制定

2　都制度と新制度の報告対象の相違
⇒　都のリコール制度では、衛生管理不備（カビの発生や食品の変質等）も対象

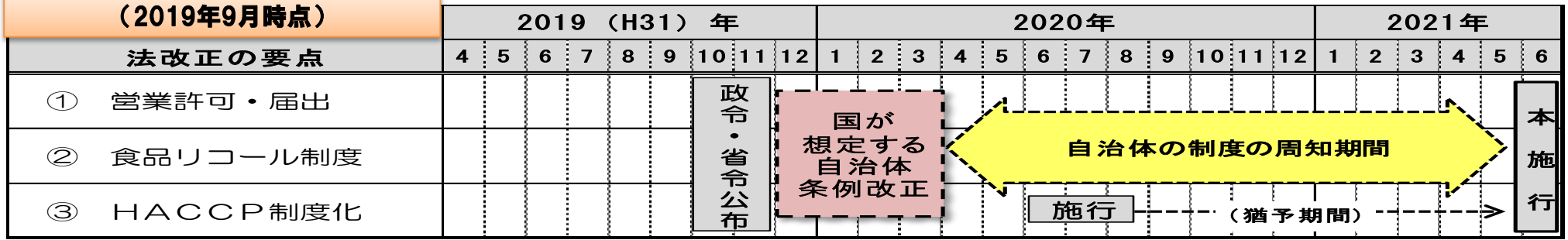
3　中小事業者の多くはHACCP未実施
⇒　制度化の周知、事業者の取組を促進

審議会での検討事項(案)

1　営業許可制度の見直しに伴う条例の改正
【食品衛生法施行条例、食品製造業等取締条例】
◆　許可業種等について法と条例で整理
◆　条例で規定されている施設基準を、再編後の業種に応じて検討
◆　衛生管理基準の設定を検討

2　食品リコール情報の報告制度の創設に伴う条例の改正【食品安全条例】
◆　食品リコールの報告対象について検討

3　HACCPの円滑な導入のための取組
【食品衛生法施行条例、食品製造業等取締条例】
◆　事業者への周知、取組支援等のあり方

改正法施行までのスケジュール（2019年2月時点）

（2019年9月時点）