

食品衛生法改正に伴う許可業種の新設及び統廃合等について

1. 概要

食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、食品衛生法の一部が平成30年6月に改正され、新しい営業許可及び届出制度が令和3年6月1日から施行される。

今回の改正では、営業許可制度の大幅な見直しがあり、許可の要件である施設基準が改正されるとともに、営業許可業種の新設・名称の変更・統廃合が行われる。また、原則、全ての食品等事業者に対し、食品衛生管理の国際標準であるHACCP（ハサップ）に沿った管理手法が義務化されたことに伴い、許可の対象外の事業者も保健所に届出が必要となる。

2. 許可業種の再編等について

- (1) 新設業種：「食品の小分け業」等6業種
- (2) 名称変更業種：「水産製品製造業」等4業種
- (3) 削除業種：「喫茶店営業」等8業種（統合又は届出に移行）
- (4) 届出業種：許可の対象外の原則全ての食品等事業者（農業・水産業などの採取業等を除く）

3. 想定される事業規模

現在営業している全ての食品等事業者は、改正食品衛生法施行後には、原則、新規許可の取得または届出を行う必要がある。

食品営業許可件数	約6200件
給食届出件数	約210件
その他の届出事業者	約30件

4. 経過措置

事業者の事業継続に配慮し、一定期間、新規許可の申請を猶予するなどの経過措置を行う。

5. 事業者への周知

ハガキ・区報・ホームページの他、講習会や店舗検査の機会等を利用し、区内事業者に周知を行う。

6. 今後の予定

令和3年3月	令和3年第1回定例会に、事務手数料条例改正案を提出
令和3年6月1日	改正食品衛生法 施行

【参考】

HACCPとは、食品を取り扱う全ての工程の中で起こりうる汚染や危害を分析して、食品の安全を守るための衛生管理手法である。具体的には、事業者自らが衛生管理計画を策定し、計画を実施し、確認と記録を行うことで、食中毒の未然防止を図っていくものである。

(例) 一般飲食店における衛生管理の工程

1. 仕入 → 2. 保管 → 3. 加熱 → 4. 盛付 → 5. 提供

- ・従来の衛生管理方式では、4. 盛付 の時に出来上がった食品を目視し、衛生状態を確認する。
- ・HACCP方式では、各工程ごとに食中毒等のリスクを予測し、工程ごとの確認を行い、冷蔵温度や加熱時間等の記録を行う。