

# 食品衛生法の改正により、 「営業届出制度」の創設と「営業許可制度」の見直し が行われます

## 概要

### 【改正前】

#### 要許可業種(34業種)

飲食店営業、製造業、  
処理業、販売業 など

#### 要許可業種 以外



3段階に整理  
食中毒のリスク等により

### 【改正後】

**要許可業種(32業種)** ⇒ 詳細は次のページへ  
飲食店営業、製造業、処理業、加工を伴う販売業 など

**要届出業種** ⇒ ① へ  
温度管理が必要な包装食品の販売業、冷凍冷蔵倉庫業 など

**届出対象外** ⇒ ② へ  
常温で長期間保存可能な包装食品の販売 など

高  
↑  
公衆衛生への影響  
↓  
低

## ① 要届出業種

要許可業種にあらず、届出対象外にもあたらない業を営む場合は、届出が必要です。

【例】 許可が不要な製造業（海藻加工業、食酢製造業、調味料製造業、製茶業など）  
直営の集団給食施設（1回の提供食数が概ね20食以上）、屋内設置のコップ式自動販売機、  
温度管理が必要な食品の販売業（乳類販売業、包装された食肉・魚介類の販売業、冰雪販売業など）  
合成樹脂製の器具及び容器包装の製造業、冷凍冷蔵倉庫業 など

- ・ 許可と異なり、要件（施設基準）はありません。
- ・ 届出の際に、食品衛生責任者<sup>\*1</sup>の氏名が必要です。
- ・ 更新の必要はありません。ただし、変更が生じた場合や廃業した場合は届出してください。
- ・ 令和3年6月1日から6か月以内（令和3年11月30日まで）に届出してください。

<sup>\*1</sup> 食品衛生責任者：調理師、製菓衛生師、栄養士、食品衛生責任者養成講習会の受講者、食品衛生管理者の資格要件を満たす者など。施設の衛生管理にあたり中心的な役割を担っていただく方になります。

## ② 届出対象外

公衆衛生に与える影響が少ない（食品衛生上のリスクが低い）営業として規定されている以下の①～⑤の業を営む場合は、許可も届出も必要ありません。

- 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恐れがない包装食品<sup>\*2</sup>の販売業（<sup>\*2</sup> カップ麺、包装されたスナック菓子、缶ジュースなど）
- ④合成樹脂以外の器具又は容器包装の製造業
- ⑤器具又は容器包装の輸入又は販売業

●このほか、学校・病院等の直営の集団給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設や、農家・漁業者が行う採取の一部とみなせる行為（出荷前の調製等）も届出不要。

# 営業許可業種

許可業種		業の範囲	変更の概要・留意点等
1	飲食店営業	食品を調理*し、又は設備を設けて客に飲食させる営業	※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
NEW 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	○自動販売機による飲食店営業と喫茶店営業を統合し、単独の業種として規定 ○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には届出対象
3	食肉販売業	鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む)を販売する営業	○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、コロッケ等の半製品の調製・卸売は可。これらを調理し完成品を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	店舗を設け、鮮魚介類(冷凍したものを含む)を販売する営業	○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、相対による取引で販売する営業	○仲卸は含まれない
6	集乳業	生乳*を集荷し、これを保存する営業	※搾乳後殺菌等の処理が行われていない動物の乳 ○生牛乳、生山羊乳だけでなく生乳全般が対象 ○豆乳は動物の乳ではないため対象外
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	○乳製品(飲料に限る、乳酸菌飲料含む)、清涼飲料水の製造も可 ○牛乳、山羊乳だけでなく動物乳全般が対象
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	食用の目的で鳥*1 若しくは獣畜*2 をとさつ・解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割・細切する営業	※1 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する食鳥以外の鳥をいう ※2 と畜場法に規定する獣畜以外の獣畜をいう ○細切した食肉の小売販売も可
10	食品の放射線照射業	放射線を照射する営業	○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	菓子(パン類及びあん類を含む)を製造する営業	○あん類製造業を統合 ○完成品を製造する営業であり、菓子種(冷凍パン生地、もなかの皮等)の製造は含まれない ○調理パンも製造可 ○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ことも可
12	アイスクリーム類製造業	アイスクリームその他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品*を製造する営業	※アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデー、みぞれ等
13	乳製品製造業	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	○乳等省令に規定する乳製品の製造が対象 ○乳酸菌飲料(無脂乳固形分3.0%未満を含む)も製造可 ○製造は小分けを含む(固形物の小分けを除く) ○固形物の小分けは、食品の小分け業の対象
14	清涼飲料水製造業	生乳を使用しない清涼飲料水又は乳製品(飲料に限る)を製造(小分けを含む)する営業	○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もの(食肉製品)を製造する営業	○食肉・食肉製品を使用したそうざい及びそうざい半製品(牛肉コロッケ、肉ギョウザ、生ハンバーグ等)の製造も可 ○食肉製品製造のための食肉の処理も可
NEW 16	水産製品製造業	魚介類その他の水産動物*若しくはその卵を主原料とする食品を製造する営業	※魚、貝類、イカ、タコ等に加え、クジラ、カエル、カメ等を含む。 ワカメ等の海藻は対象外 ○魚肉練り製品(かまぼこ、ちくわ等)の製造を含む ○水産動物等若しくは水産動物等を主原料とした食品を使用したそうざいも製造可

# 一覧(全32業種)

許可業種	業の範囲	変更の概要・留意点等	
17	氷雪製造業	氷を製造する営業	○仕入れた氷の小分け、小売業者等への販売は氷雪販売にあたり、届出対象
NEW 18	液卵製造業	鶏卵から卵殻を取り除いたものを製造(小分けを含む)する営業	○液卵とは鶏の卵殻を割って内容物のみを集めたもの ○卵白だけ、卵黄だけのものも対象
19	食用油脂製造業	食用油脂を製造する営業	○マーガリン又はショートニング製造業を含む ○動物性、植物性及び中間製品、完成品を問わず、サラダ油、天ぷら油等の食用油脂の製造が対象
20	みそ又はしょうゆ製造業	みそ又はしょうゆを製造する営業	○みそ製造業としょうゆ製造業を統合 ○みそ加工品(粉末みそ、調味みそ等)の製造も可 ○しょうゆ加工品(原料に占めるしょうゆの重量割合が上位3位以内かつ5%以上のもの。つゆ、たれ、だし入りしょうゆ等)の製造も可
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	○豆腐又は豆腐の製造に伴う副産物(おから等)を主原料とする食品(油揚げ、がんもどき、おからドーナツ等)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	○生麺、ゆで麺、乾麺、そば、マカロニ等の製造が対象 ○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)も製造可
25	そうざい製造業	煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物、酢の物及びあえ物等、通常副食物として供されるもの又はこれらの食品と米飯その他主食と組み合わせた食品を製造する営業	○そうざいに米飯やパンを組み合わせた食品(弁当、サンドイッチ等)も製造可 ○そうざいには、喫食に際して調理が必要な、そうざい半製品(油で揚げていないコロッケ等)を含む
NEW 26	複合型 そうざい製造業	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	○HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る ○水産製品製造業のうち魚肉練り製品を製造する営業を除く ○高度な衛生管理を行うことを条件として、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業、麺類製造業の許可取得を免除
NEW 27	冷凍食品製造業	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	○「食品、添加物等の規格基準」に規格基準が定められた冷凍食品の製造が対象 ○小売販売用に包装された農水産物の冷凍品も対象
NEW 28	複合型 冷凍食品製造業	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	○HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る ○「食品、添加物等の規格基準」に規格基準が定められた冷凍食品の製造が対象 ○高度な衛生管理を行うことを条件として、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業、麺類製造業の許可取得を免除
NEW 29	漬物製造業	漬物を製造する営業	○漬物を主原料として調味加工した漬物加工品の製造も可(高菜漬炒め、味付けザーサイ等)
NEW 30	密封包装食品製造業	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食品)であって、常温で保存が可能なものを製造する営業	○他の許可業種に該当するものは除く ○食酢(すし酢含む)、はちみつを除く ○従来のソース類製造業の対象のうち、常温で長期間保存することを目的として容器包装に密封された食品はこの許可の対象(その他は届出対象)
NEW 31	食品の小分け業	許可を要する製造業*において製造された食品(既製品)を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業	※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、漬物製造業が対象 ○製造に付随した小分け行為についてはこの許可を要しない ○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	※食品衛生法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物が対象 ○規格が定められた添加物の小分けを行う場合も対象 ○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

# 食品衛生法が改正されました

食を取り巻く環境の変化や国際化に対応して食品の安全を確保するため「食品衛生法」が改正されました。主な改正内容は以下の7つです。

## ▼特に事業者の皆様に影響があるもの▼

### 1 原則すべての事業者に「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」を制度化

※令和2年6月1日施行。ただし、経過措置により本格施行は令和3年6月1日から

一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、国は手引書の作成を進めています。

### 2 「営業届出制度」の創設と「営業許可制度」の見直し

※令和3年6月1日施行

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度が創設されました。併せて、現在の営業許可の業種区分が実態に応じて見直されます。

## ●その他の改正●

### 3 食品の「リコール情報」は行政への報告を義務化

※令和3年6月1日施行

事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告が義務化されます。

### 4 指定成分等を含む食品の「健康被害情報の届出」を義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることが義務化されました。

### 5 食品用器具・容器包装に「ポジティブリスト制度」を導入

食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度を導入されました。

### 6 広域におよぶ食中毒への対策を強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行う仕組みが設けられました。

### 7 輸入食品の安全証明の充実

輸入食品の安全性確保のために、食肉等のHACCPに基づく衛生管理、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付が輸入要件となりました。