

# 食品衛生法の改正について

堺市健康福祉局 保健所 食品衛生課

改正のポイントをお伝えします

堺市 ハニワ部長



令和3年6月1日施行

「営業許可制度」の見直し  
「営業届出制度」の創設

施設基準の変更について  
(営業許可施設のみ)

HACCPに沿った衛生管理について

# 「営業許可制度」の見直し

## 概要

### 【改正前】

要許可業種  
(34業種)

要許可業種  
以外



3  
段階に  
整理

### 【改正後】

要許可業種  
(32業種)

要届出業種

届出対象外

# 「営業許可制度」の見直し

## 概要

### 【改正前】

要許可業種  
(34業種)

要許可業種  
以外



3  
段階に  
整理

### 【改正後】

要許可業種  
(32業種)

要届出業種

届出対象外

## 新設

水産製品製造業

漬物製造業

密封包装食品  
製造業

など

## 届出へ移行

乳類販売業

食肉販売業  
(包装済み)

魚介類販売業  
(包装済み)

など

## 他業種に統合

喫茶店営業  
(飲食店営業へ)

あん類製造業  
(菓子製造業へ)

など

# 「営業許可制度」の見直し

## 概要

### 【改正前】

要許可業種  
(34業種)

要許可業種  
以外



3  
段階に  
整理

### 【改正後】

要許可業種  
(32業種)

要届出業種

届出対象外

## 届出の対象となる業種（例）

野菜果物販売業、コンビニエンスストア、百貨店、総合スーパー、コーヒー製造・加工業、糖類製造・加工業、調味料製造・加工業、各種食料品小売業等

## 届出対象外

常温で長期間保存可能な包装食品の販売など

# 食品衛生申請等システムについて

## 営業許可・営業届出は、オンライン申請可能です！

### 食品衛生申請等システム



マニュアル

本文へ よくあるご質問 (FAQ)  
文字サイズの変更

標準 大 特大

#### 食品衛生申請等システム

The Food business Application System  
for licenses, export certificates and report of food recalls.

① 初めて利用される方は、「アカウントの作成はこちら」からIDを作成してください。  
GBizIDを利用される方は、「GBizIDでログイン」をクリックしてください。

#### GBizIDを利用される方

 GBizIDでログイン

 GBizIDを作成

GBizIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできるデジタル庁が提供するサービスです。

#### GBizIDを利用されない方

ログインID

ログイン

パスワードを忘れた方はこちら

パスワード

アカウントの作成はこちら

GBizIDを利用せずに本システムのサービスをご利用することも可能です。その場合は、「アカウントの作成はこちら」から、アカウントを作成してください。

<https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

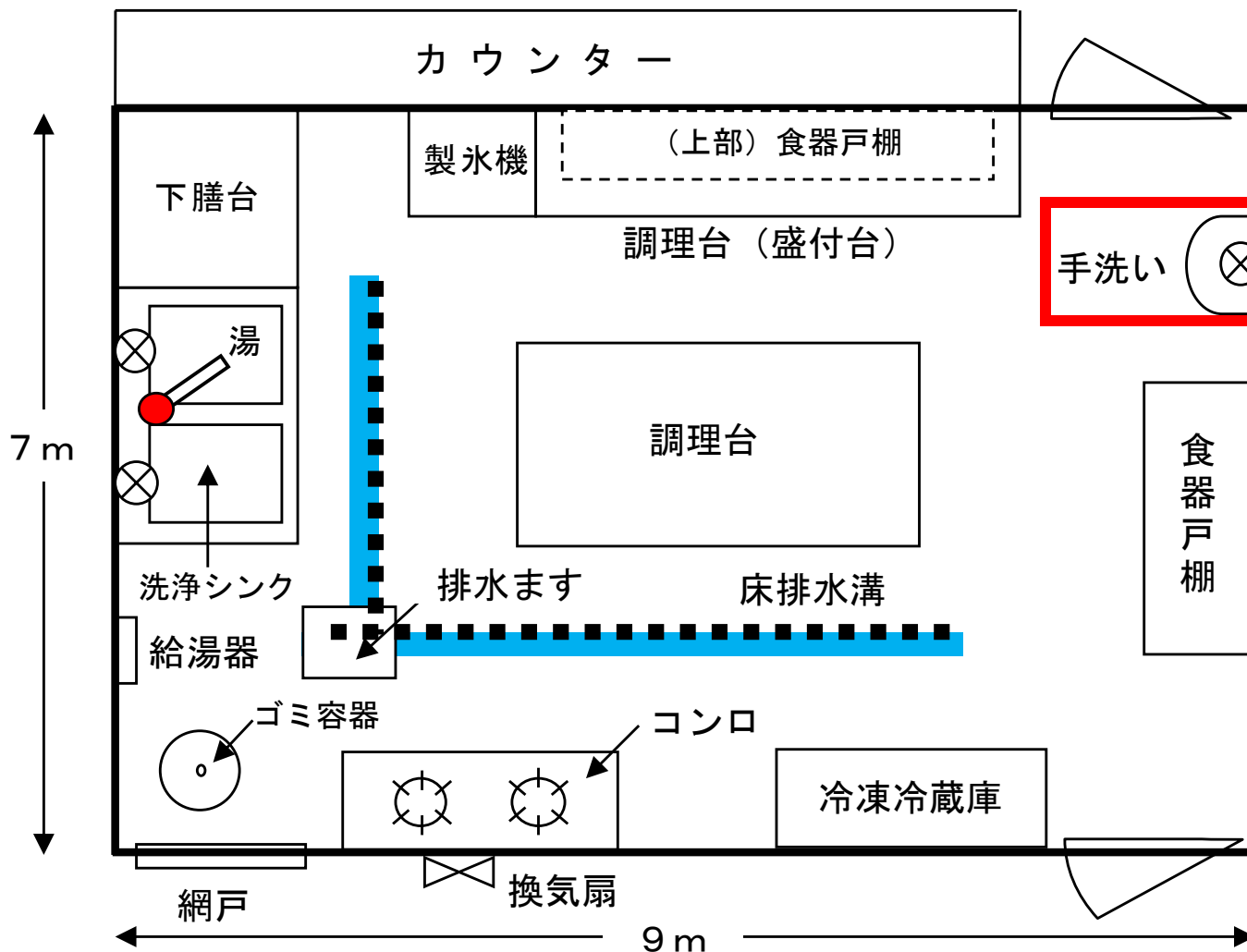
令和3年6月1日施行

「営業許可制度」の見直し  
「営業届出制度」の創設

施設基準の変更について  
(営業許可施設のみ)

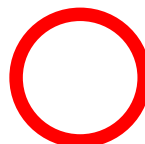
HACCPに沿った衛生管理について

# 設備基準の変更について（営業許可施設）

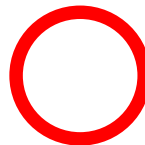


## 手洗い設備

- ・従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数用意すること。
- ・水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。  
（センサー、レバー、足踏みペダル、ボタン等）



センサー式



レバー式



ハンドル式



令和3年6月1日施行

「営業許可制度」の見直し  
「営業届出制度」の創設

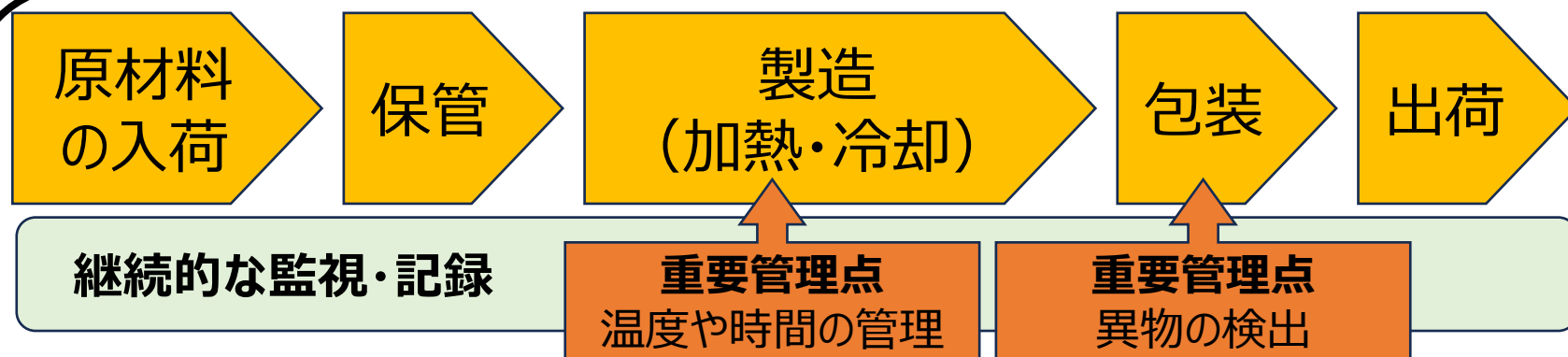
施設基準の変更について  
(営業許可施設のみ)

HACCPに沿った衛生管理について

# HACCPに沿った衛生管理について

食品衛生法の改正により、国際基準であり世界的に高く評価されている「**HACCP（ハサップ）**」に沿った衛生管理が全ての食品事業者にも義務付けられることになりました。

⇒原材料の入荷から、製造、出荷までの**いくつもの工程**において、衛生管理を各々チェックすること。



特に**重要なポイント（加熱段階などの重要管理点）**については温度や時間などを継続的に監視し、記録を残すことで問題のある製品の出荷を、未然に防ぐことができます。

**なぜ、いまHACCPなの？**

**絶対にしないといけないの？**

## 令和3年6月1日から実施が求められています。

(令和2年6月1日から制度化)

HACCPに沿った衛生管理

HACCPに基づく衛生管理

**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**

飲食店や  
小規模な製造業者はこちら

各業界団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書を参考に、  
簡略化したアプローチによる衛生管理を行います。

HACCPをまだ取り入れていない方はすぐに  
取り組みましょう！



# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 のための手引書について

## HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

[五十音順検索はこちら](#)

|   |   |   |
|---|---|---|
|  |  |  |
| <a href="#">【小規模な一般飲食店：詳細版】</a> [2,538KB]   | <a href="#">【小規模な一般飲食店：概要版】</a> [1,573KB]   | <a href="#">【食品添加物製造(50名未満)】</a> [6,155KB]  |

各業界団体が作成した手引書は厚生労働省HPからダウンロード可能です

厚生労働省HP



[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunit/suite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunit/suite/bunya/0000179028_00003.html)

参考： HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（厚生労働省）



## HACCPに沿った衛生管理をすることで

1

- 生産効率の向上
- 製品の品質が安定する

2

- クレームの削減
- 製品の安全性を書面で示すことができる

3

- 職員の衛生面に対する意識向上
- 会社の競争力の向上

**ご清聴  
ありがとうございました**