

食品衛生法改正のお知らせ

食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から新たな「営業許可制度」及び「届出制度」が始まります。改正の主なポイントについてご確認ください。

詳しい内容は
熊本市のホームページもご確認ください



熊本市



▲ 改正のポイント ▲

① 営業許可制度の見直し

食中毒等のリスクや規格基準の有無、過去の食中毒の発生状況等を踏まえて、業種が再編されました。

→漬物製造業、水産製品製造業、液卵製造業等を新たな許可業種として設定

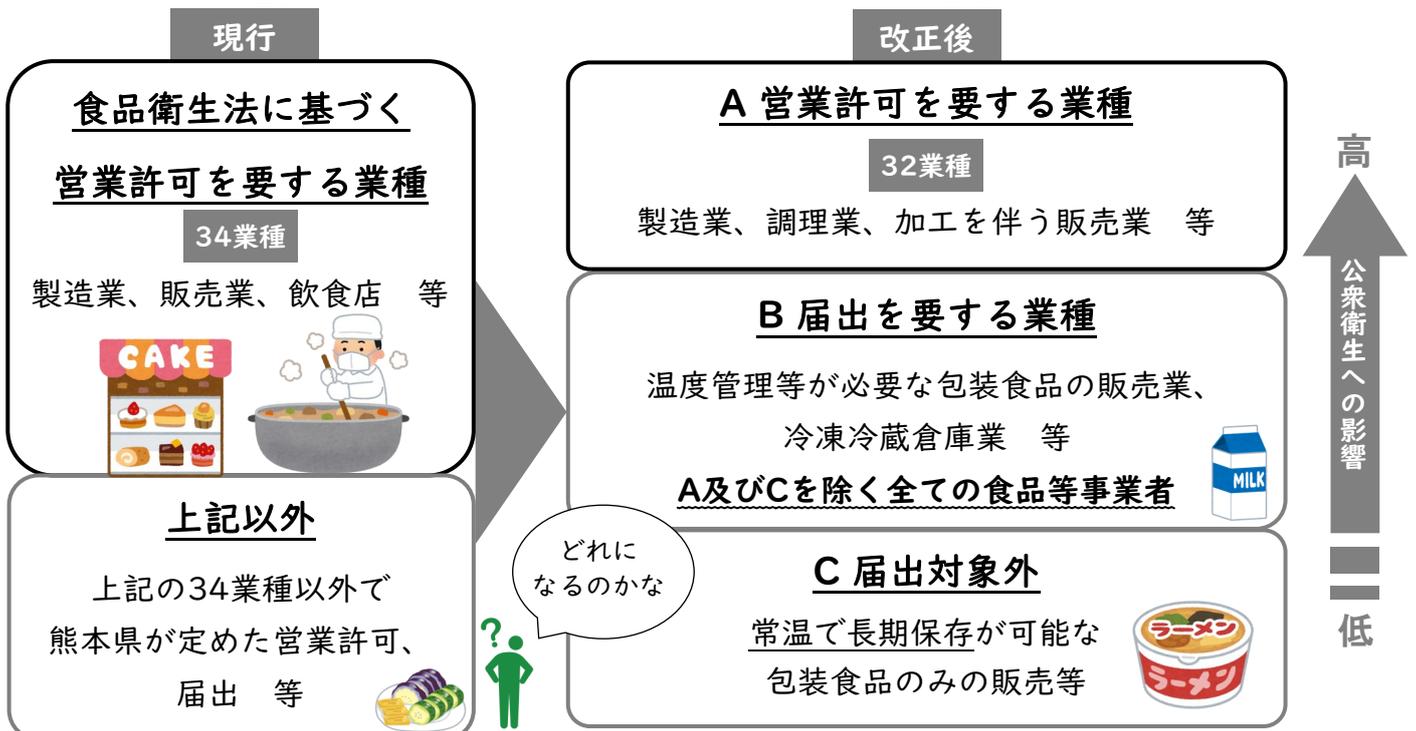
→原則、1施設1許可となるように、1つの許可業種で取り扱える食品の範囲が拡大

② 営業届出制度の創設 ● Point ●

現行の許可業種のうち、食中毒等のリスクが低いと考えられる一部の許可業種は届出の対象へ

(例：乳類販売業、冰雪販売業、魚介類販売業（一部）、食肉販売業（一部）)

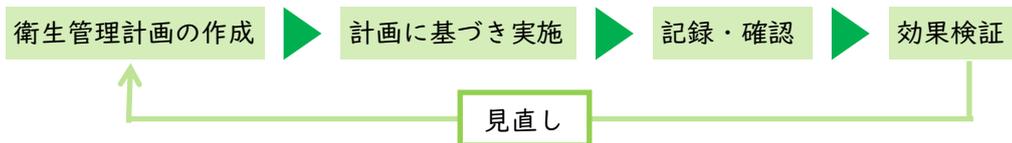
【営業許可・届出の業種区分の整理（イメージ図）】



③ HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理が義務化

原則として食品を取り扱うすべての営業者に「HACCPに沿った衛生管理」の取組が求められることになりました。HACCPとは、加熱などの重要な工程を確実に管理することで、食中毒菌や異物など食品の安全を脅かすものが混入するリスクを取り除き、衛生水準を改善していく衛生管理手法で、米国・EU等の先進国を中心に食品等事業者に義務付けられています。

【HACCPに沿った衛生管理の流れ (イメージ)】



業種別の手引書を参考に
あなたもチャレンジ!



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書→

④ 許可や届出対象の全施設に食品衛生責任者を設置

食品衛生責任者とは、施設（店舗）において食品衛生上の管理を行う人のことです。

調理師、栄養士、製菓衛生師等のほか、都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した方が資格要件を満たします。

▶ 熊本市内の講習会開催予定は、熊本市食品衛生協会ホームページから

熊本市食品衛生協会



⑤ リコール情報の報告が義務化

消費者の健康被害を防止するため、事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合、行政へ報告することが義務付けられます。自主回収を行う際は、食品衛生申請等システムの「食品等自主回収情報管理機能」から届出してください。届出された情報は国のシステムを通じて公表されます。

【リコールの報告 (届出) の流れ】



Q. 許可と届出の違いは？

<食品の営業許可> 許可とは、一般に禁止されている行為を、法律の範囲で特定の人に許すものです。県の条例で定められた施設設備の基準を満たし、保健所長の許可を受けた場合のみ営業することができます。

また、営業の申請には、申請手数料がかかります。

<食品の営業届出> 事前に営業を行う内容を保健所長に届け出ることによって営業を行うことができます。

届出の場合は、施設設備の要件及び手数料の負担はありません。

