

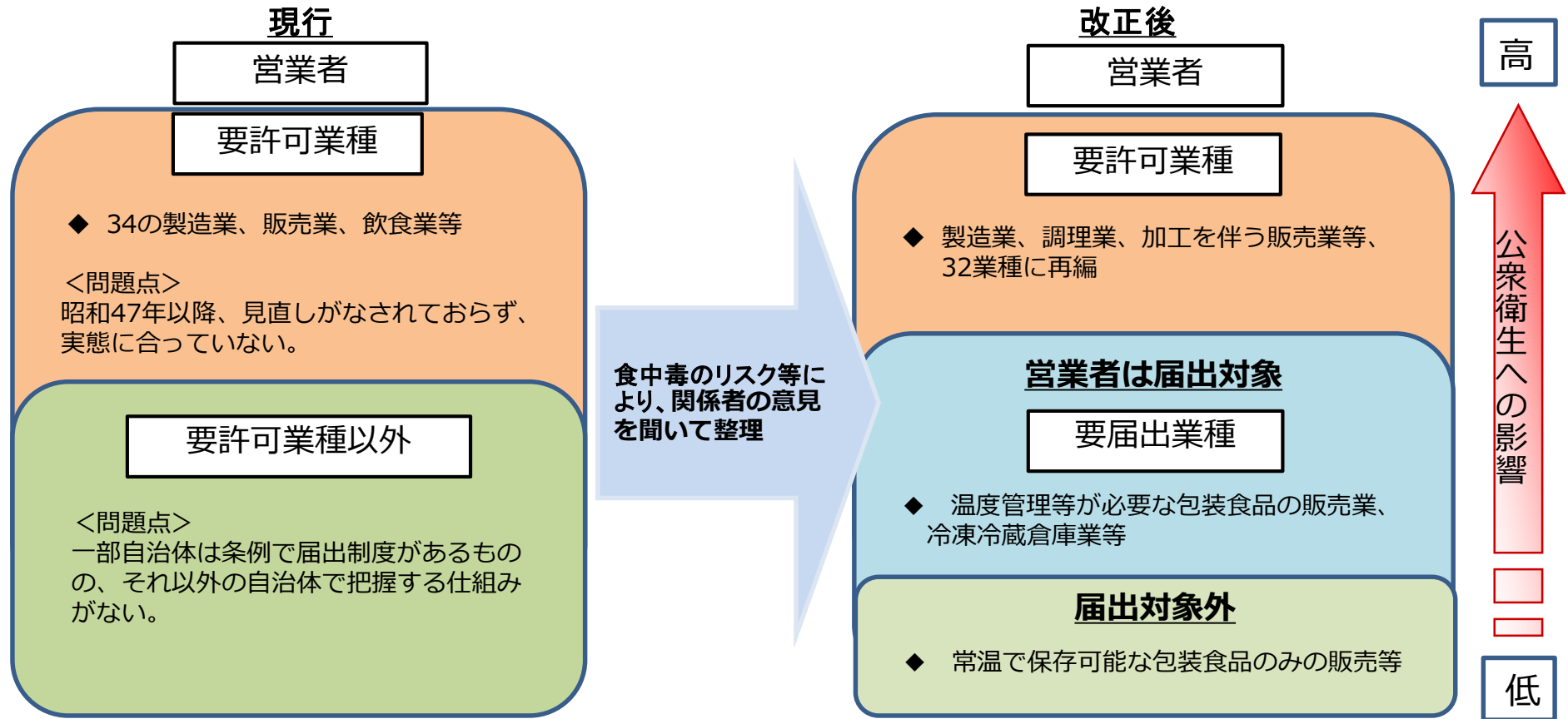
営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し

営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

営業(者)(法第4条第7項及び第8項)

営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。

ただし、農業及び水産業における食品の採取業は含まない。営業者とは、営業を営む人又は法人。



令和3年6月1日以降の要許可業種一覧

1. 飲食店営業
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
3. 食肉販売業（未包装品の取扱い）
4. 魚介類販売業（未包装品の取扱い）
5. 魚介類競り売り営業
6. 集乳業
7. 乳処理業
8. 特別牛乳搾取処理業
9. 食肉処理業
10. 食品の放射線照射業
11. 菓子製造業
12. アイスクリーム類製造業
13. 乳製品製造業
14. 清涼飲料水製造業
15. 食肉製品製造業
16. 水産製品製造業
17. 冰雪製造業
18. 液卵製造業
19. 食用油脂製造業
20. みそ又はしょうゆ製造業
21. 酒類製造業
22. 豆腐製造業
23. 納豆製造業
24. 麺類製造業
25. そうざい製造業
26. 複合型そうざい製造業
27. 冷凍食品製造業
28. 複合型冷凍食品製造業
29. 漬物製造業
30. 密封包装食品製造業
31. 食品の小分け業
32. 添加物製造業

令和3年6月1日以降の届出対象外業種

1. 食品又は添加物の輸入業

→ 輸入をする場合には、別途、検疫所に届け出る制度になっている。

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・冷蔵倉庫業は要届出業種）

→ 基本的に衛生管理は荷主の指示、契約どおりに行われる。



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の販売業

→ カップ麺、スナック菓子、清涼飲料水、酒類等、常温で数ヶ月間程度保管できるような食品の単なる販売業



4. 合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業

5. 器具・容器包装の輸入又は販売業

令和3年6月1日以降の要届出業種

要許可業種

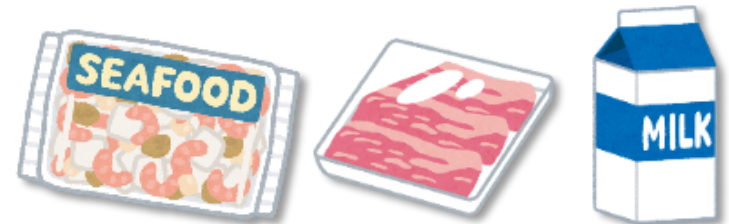
と

届出対象外業種

以外の営業が届出の対象

旧許可業種であった営業

- ① 魚介類販売業（包装済みの魚介類のみ販売）
- ② 食肉販売業（包装済みの食肉のみ販売）
- ③ 乳類販売業
- ④ 冰雪販売業
- ⑤ コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）



販売業

- ⑥ 弁当販売業
- ⑦ 野菜果物販売業
- ⑧ 米穀類販売業
- ⑨ 通信販売・訪問販売による販売業
- ⑩ コンビニエンスストア
- ⑪ 百貨店、総合スーパー
- ⑫ 自動販売機による販売業（⑤コップ式自動販売機（洗浄・屋内設置）及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。）
- ⑬ その他食料・飲料販売業



令和3年6月1日以降の要届出業種

要許可業種

と

届出対象外業種

以外の営業が届出の対象

製造・加工業

- ⑭ 添加物製造・加工業（規格が定められた添加物の製造を除く。）
- ⑮ いわゆる健康食品の製造・加工業
- ⑯ コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）
- ⑰ 農産保存食料品製造・加工業
- ⑱ 調味料製造・加工業
- ⑲ 糖類製造・加工業
- ⑳ 精穀・製粉業
- ㉑ 製茶業
- ㉒ 海藻製造・加工業
- ㉓ 卵選別包装業
- ㉔ その他食料品製造・加工業



上記以外のもの（抜粋）

- ㉕ 行商
- ㉖ 集団給食施設
- ㉗ 器具、容器包装の製造・加工業
（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）



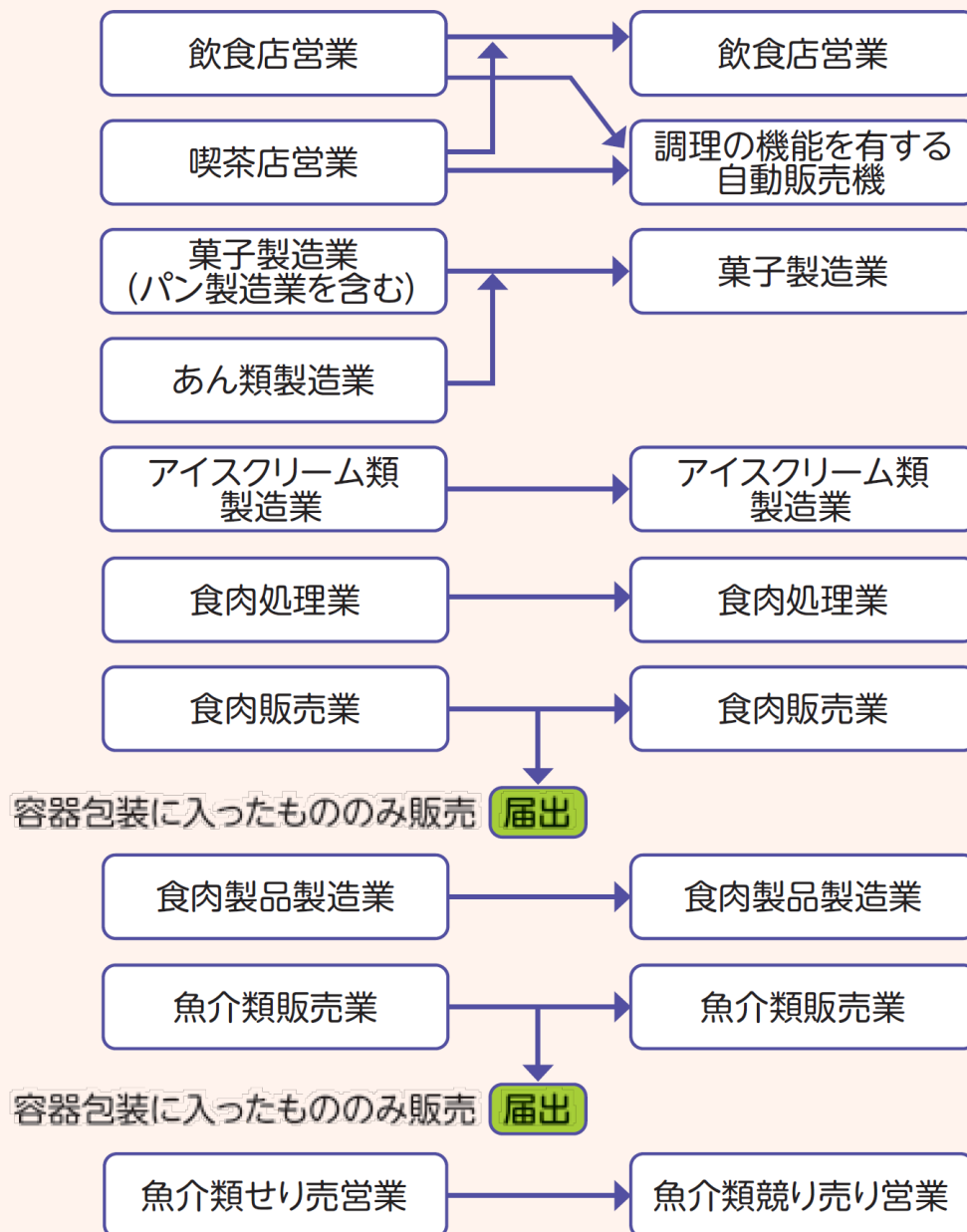
営業許可業種の見直しの考え方

- 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、許可業種を再編
 - 漬物製造業、水産食品製造業、液卵製造業等を新たな許可業種として設定
 - 現行の許可業種のうち、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、氷雪販売業、食肉販売業・魚介類販売業の一部）
- 原則、一施設一許可となるよう、
 - ・ 一つの許可業種で取り扱える食品の範囲を拡大
 - 例①：菓子製造業を取得している施設が調理パンを製造する場合、そうざい製造業や飲食店営業の許可は不要
 - 例②：清涼飲料水製造業を取得している施設が生乳を使用しない乳飲料を製造する場合、乳製品製造業の許可は不要
 - ・ 原材料や製造工程が共通する業種を統合
 - 例：みそ製造業と醤油製造業を統合して「みそ又はしょうゆ製造業」

営業許可業種の見直し①

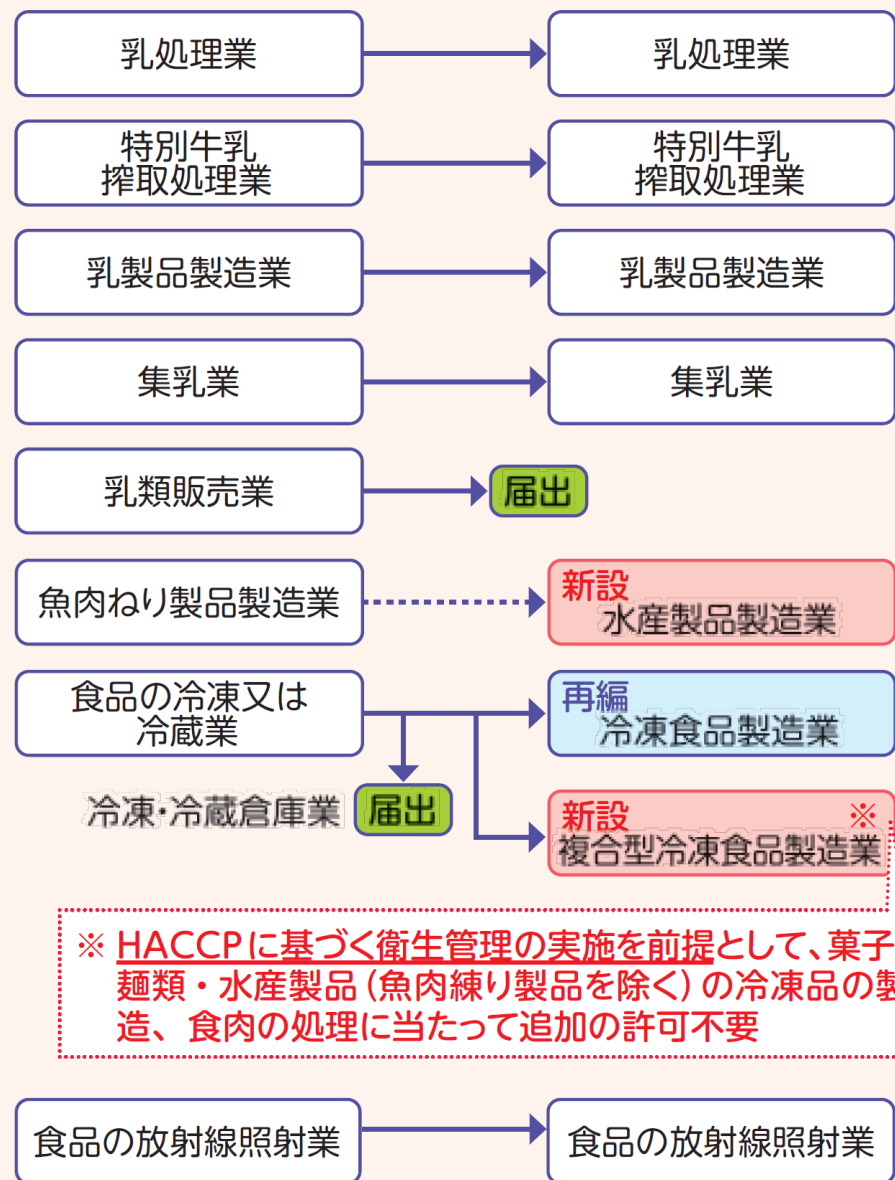
現在の許可業種

見直し後の許可業種



現在の許可業種

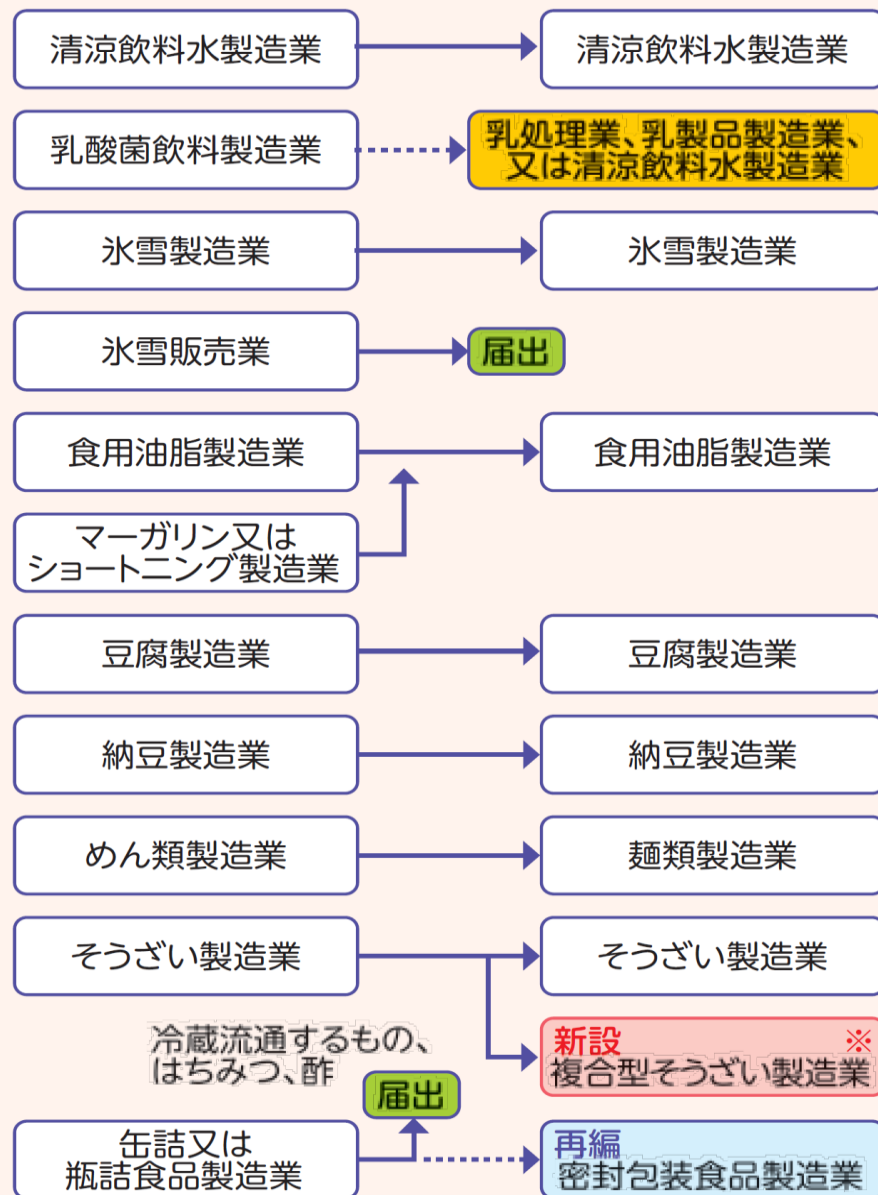
見直し後の許可業種



営業許可業種の見直し②

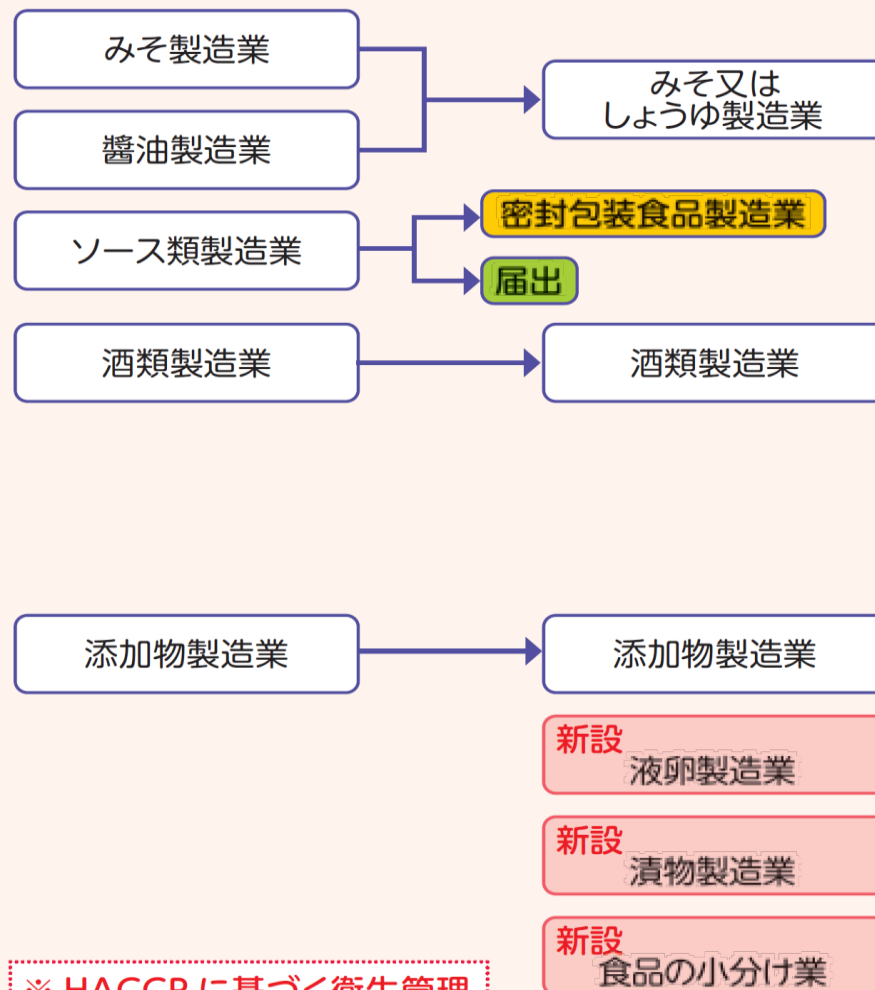
現在の許可業種

見直し後の許可業種



現在の許可業種

見直し後の許可業種



※ HACCP に基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品（魚肉練り製品を除く）の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

定義

- ◆ 魚介類その他の水産動物若しくはその卵（以下「水産動物等」という。）を主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該食品若しくは水産動物等を使用したそうざいを製造する営業をいい、第26号（複合型そうざい製造業）及び第28号（複合型冷凍製品製造業）の営業を除く。

主な留意点

- ◆ 本号では、あじの開きや明太子などの他、従前の魚肉練り製品製造業の対象であった、蒲鉾やちくわなどの食品も本営業の対象となる。
- ◆ 魚介類その他の水産動物又はその卵を主原料とする食品と併せて水産動物等又は水産動物等を主原料とした食品を使用したそうざい（魚の煮物や揚げ物等）についても、本号において製造することができるものとする。

※ 水産動物とは魚介類（魚、貝類、イカ、タコ等）よりも広い概念であって、クジラ、カエル、カメなども含む。

- ◆ ワカメなどの海藻の製造・加工に関しては、本号の対象としない。

水産製品製造業（第16号関係）

問 水産製品製造業の許可を取得した施設で、鮮魚介類の販売も行う場合、別途、魚介類販売業の許可が必要となりますか？

- 食品の営業規制に関する検討会取りまとめ（政省令関係事項）5（4）サでお示ししたとおり、水産製品製造業の許可を有する場合は、魚介類販売業の許可は不要です。

問 精製等の高度な加工を行うゼラチン及びコラーゲンの原料が、魚の皮、鱗等の魚介類の場合は、水産製品製造業の許可の対象となりますか？

- ゼラチン又はコラーゲンを製造する施設は、水産製品製造業の許可の対象ではなく、届出の対象となります。

（※営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に関するQ&A（抜粋））

定義

- ◆ 鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造（小分けを含む。）をする営業

改正後の変更点

- ◆ 液卵とは、鶏の卵殻を割って内容物のみを集めたものであり、目的に応じて、卵白だけのもの、卵黄だけのものを製造する場合も対象となる。

定義

- ◆ そうざい製造業と併せて食肉処理業(※)又は菓子製造業(※)、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く。)又は麺類製造業(※)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。

主な留意点

- ◆ HACCPに基づく衛生管理に取り組むことで、通常のそうざい製造業よりも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(魚肉練り製品を製造する営業を除く。(※))及び麺類製造業の営業許可の取得を免除する。

※魚肉ハム及び魚肉ソーセージは、製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とするため、法第48条第1項に基づき食品衛生管理者が必置となっている。そのため、これらに類するものを含めた魚肉練り製品の製造に関しては、仮にHACCPに基づく衛生管理に取り組んでいたとしても、営業許可の取得を免除することは適当でない。

定義

- ◆ 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(※)を製造する営業をいい、複合型冷凍食品製造業を除く。

※食品、添加物等の規格基準に規格基準が定められた冷凍品のみに限る。

複合型冷凍食品製造業(第28号関係)

定義

- ◆ 冷凍食品製造業と併せて食肉処理業(※)又は菓子製造業(※)、水産製品製造業(魚肉練り製品を製造する営業を除く。)又は麺類製造業(※)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。

主な留意点

- ◆ HACCPに基づく衛生管理に取り組むことで、通常の冷凍食品製造業よりも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(魚肉練り製品を製造する営業を除く。)及び麺類製造業の営業許可の取得を免除する。

漬物製造業(第29号関係)

定義

- ◆ 漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料とする食品(※)を製造する営業をいう。

※ 高菜漬けのように漬物とその他のものを混合して炒めるなど、漬物のような形態で販売されるもの。

冷凍食品製造業（第27号関係）

問 「そうざい」には当たらない麺や菓子の冷凍食品を製造する場合は、冷凍食品製造業の許可ではなく、麺類製造業や菓子製造業等の許可の取得のみでよいですか？

- 当該施設が麺類製造等を主として行っており、その一部を冷凍食品として製造している場合、主として製造している食品に対する業種（例えば麺類製造業）の許可のみで製造が可能です。

問 冷凍野菜を製造する場合は、冷凍食品製造業が必要ですか？

- 冷凍食品製造業の対象となる食品については、上記のとおりです。その上で、当該施設が主として、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）において規格基準が定められている冷凍食品に該当する野菜の冷凍食品を製造している場合には、冷凍食品製造業の許可が必要となります。

（※営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に関するQ&A（抜粋））

漬物製造業（第29号関係）

定義

- ◆ 漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料とする食品を製造する営業
 - 発酵工程の有無に関わらず、農産物が主原料の漬物を製造する営業が対象。
 - 漬物を主原料とする食品の例
…高菜漬を使用した高菜漬炒め、味付けザーサイ、味付けメンマ等
(※食品の営業規制に関する検討会とりまとめ（政省令関係事項）（抜粋）)
 - 漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料とする食品を製造する営業は漬物製造業となるが、従来から野菜果実販売業（八百屋等）において取り扱っている野菜の塩漬け・ぬか漬けについては、附带的に行う簡易な食品の加工による販売（販売当日中に消費する又は使い切ることを想定）として営業届出の範疇で取り扱う。
(※営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に関するQ&A（抜粋）)

定義

- ◆ 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をいう。）であつて、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないもの（冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合においてボツリヌス菌その他の耐熱性の芽胞を形成する嫌気性の細菌が増殖するおそれのないことが明らかな食品であつて厚生労働省令で定めるものを除く。）を製造する営業（前各号の営業を除く。）。
※ 除外（許可不要な）食品として、食酢、はちみつを省令で規定。なお、食酢にはすし酢が含まれる。

改正後の変更点

- ◆ 従来のソース類製造業の対象のうち、容器包装に密封され常温で保存が可能なものを製造する施設については本号の対象とし、ソース類製造業は削除する。

主な留意点

- ◆ 冷凍又は冷蔵を要しない方法により相当期間保存することを目的として、缶、びん又はレトルトパウチ等の気体透過性の低い容器に内容物を充填し、密栓した食品のうち、公衆衛生上のリスクが高いもの又は過去に重大な食中毒の原因となった食品（pH値が4.6以下又は水分活性が0.94以下の食品を除く。）であつて常温保存されるものの製造が対象となる。

密封包装食品製造業（第30号関係）

- ◆ 厚生労働省令を改正し、水分活性の観点から、密封包装食品製造業の許可を不要としても食品衛生上問題ない食品を追加する。

【厚生労働省令で定める食品】

食酢（すし酢を含む。）、はちみつ



【改正案】

米穀、麦類、雑穀、豆類、粉類（穀粉、豆粉、いも粉及びこんにゃく粉並びにこれらを原料とした粉類を含む。）、乾燥野菜、乾燥きのこ類、乾燥パン粉、乾燥海藻類、焼ふ、節類、削節類、調味料（食酢を除く。）及び粉末清涼飲料並びに茶、コーヒー、ココア及び麦茶（液状のもの又は粉末清涼飲料に該当するものを除く。）であって水分活性が0.85以下の食品

※令和3年4月8日までパブリックコメントを実施

定義

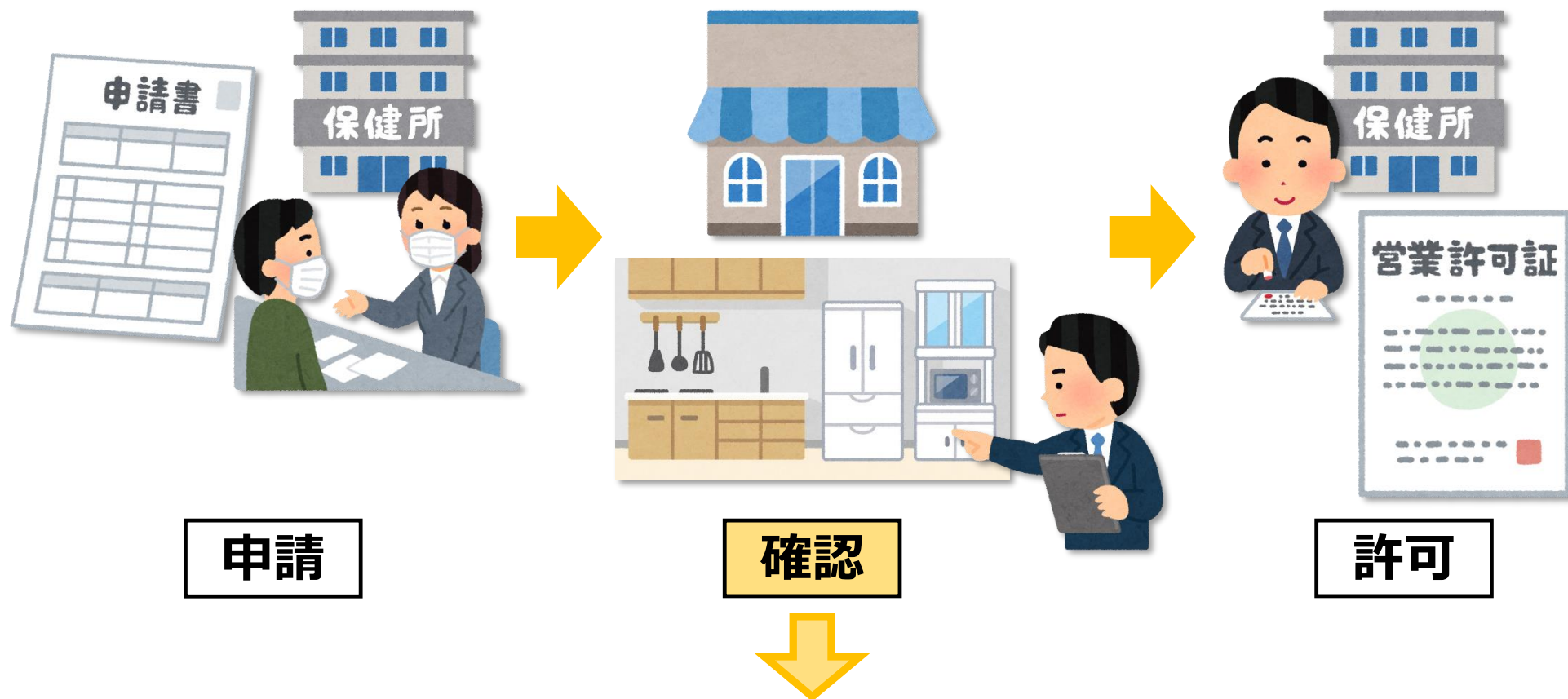
- ◆ 専ら以下に掲げる営業において製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業をいう。
 - ・菓子製造業
 - ・乳製品製造業（固形物に限る。）
 - ・食肉製品製造業
 - ・水産製品製造業
 - ・食用油脂製造業
 - ・みそ又はしょうゆ製造業
 - ・豆腐製造業
 - ・納豆製造業
 - ・麺類製造業
 - ・そうざい製造業
 - ・複合型そうざい製造業
 - ・冷凍食品製造業
 - ・複合型冷凍食品製造業
 - ・漬物製造業

主な留意点

- ◆ 上記の各営業で製造された既製品を小分けし、容器包装に入れる等する営業が対象であり、それぞれの製造に付随した小分け行為は各製造業の一部として取り扱い、本号の許可は要しない。
- ◆ アイスクリーム製造業においては、小分けという概念が存在しないことから、本号の許可の対象としない。
- ◆ 氷雪製造業に関しては、氷雪の小分けは氷雪販売業で行われるところであり、氷雪販売業は営業届出の対象に移行することから、本号の対象としない。
- ◆ 乳、乳製品（固形物を除く。）、清涼飲料水、液卵、酒類については、小分けを行う際の食中毒のリスクが高く、製造業と同等の設備を設ける必要があることから、小分けにあっても製造業の許可を要することとする。
- ◆ 食肉処理業において処理された食肉については、食肉処理業に小分け行為が内包されていることから、本号の対象としない。
- ◆ 密封包装食品製造業については、これらの形態の食品は密封された段階で、喫食の最小単位であって、開封して密封性を喪失することで密封包装食品たりえなくなることから、小分けという概念が存在し得ないため、本号の対象としない。
- ◆ 添加物の小分け行為には添加物製造業の許可を要する。
- ◆ 調理や小売販売での小分け行為は本号の対象としない。

営業許可制度について

- ◆ 営業許可の対象となっている業種を営もうとする場合は、施設の所在地を管轄する保健所の許可を受けなければなりません。



許可を得るには、**施設が施設基準を満たす必要があります。**

施設基準の仕組み

- 営業許可の対象となっている業種を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければなりません。
- 都道府県は、各営業許可業種について、条例で公衆衛生の見地から必要な基準(＝施設基準)を定めます。その際、都道府県は、厚生労働省令で定める施設基準を参酌(＝参考に)しなければなりません。

←施設基準の全国平準化が図られます

- 施設基準は、給排水設備、冷蔵冷凍設備などの共通基準と、業種ごとに定められた個別基準からなります。
- HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う新たな規定は設けません。
- 都道府県は、厚生労働省令で定める施設基準を十分に参酌した結果、法令に違反しない限り、地域の実情に応じて異なる基準を定めたり、業態に応じて斟酌規定を設けたりすることが可能です。
- 今後、各都道府県で、パブリックコメント等の手続を経て、条例等が改正され、各許可業種の施設基準の整備が行われます。

営業許可業種の施設基準の整備（青森県）

- 都道府県は、条例で施設基準を定める。
- 都道府県は、厚生労働省令で定める施設基準を参酌（＝参考に）しなければならない。

食品衛生法施行規則（厚生労働省令）
第66条の7

- ・ 別表第19 共通基準
- ・ 別表第20 個別基準
- ・ 別表第21 生食用食肉・ふぐを取り扱う施設の基準



青森県食品衛生法施行条例
第3条 営業の施設の基準

➡ **厚生労働省令で定める施設基準のとおりとする。**

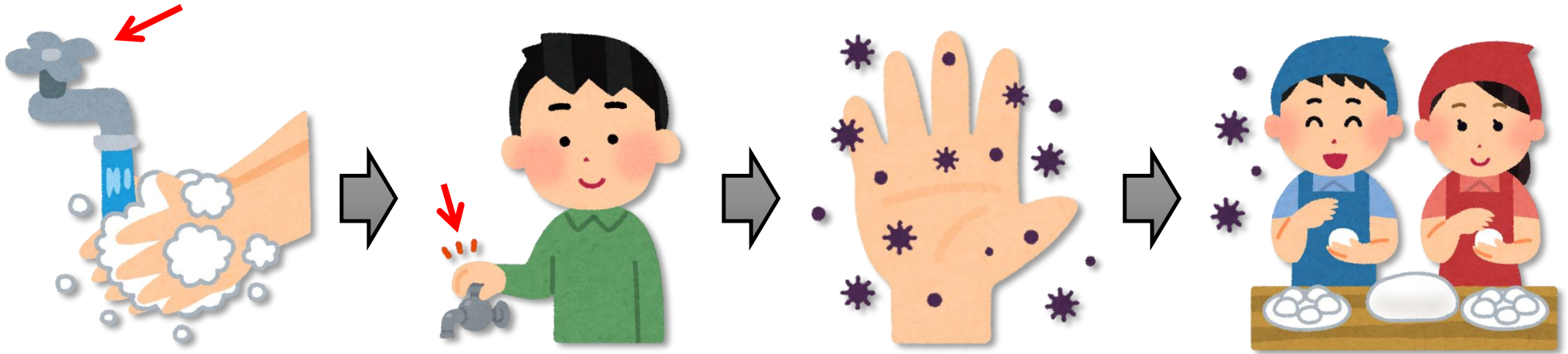
□ 令和3年3月 改正

営業許可業種の施設基準の整備（青森県）

● 別表第19 共通基準（一部抜粋）

・ 第3号チ 作業場の手洗い設備

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有すること。なお、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。



レバー、足踏みペダル、センサー等によって、手指で触れることなく開閉できる蛇口を想定。例えば、既存のハンドルタイプの蛇口をレバータイプの蛇口に交換する等でも対応可能。

営業許可の申請

● 申請する事項

- 申請者の情報
- 施設の所在地
- 営業の種類・形態・主として取り扱う食品等に関する情報
- 食品衛生管理者又は食品衛生責任者の氏名、資格の種類/受講した講習会
- 施設の構造及び設備を示す図面（水道水以外の水を使用する場合、水質検査の結果も必要）
- HACCPに沿った衛生管理の取組の別（HACCPに基づく衛生管理と考え方を取り入れた衛生管理のどちらを実施しているか）※

※複合型そうざい製造業・複合型冷凍食品製造業を営む者及び令和3年6月1日時点で既に営業を営んでいる者は、令和3年6月1日以降に営業許可を初めて申請する際にHACCPの取組の別を記載すること。それ以外の営業者については、次回更新時に記載することで可。

- 電子申請システム「食品衛生申請等システム」で許可の申請ができますようになります。従来どおり紙での申請も可能です。
- 施行は令和3年6月1日からです。

営業届出制度の創設

- 「許可」とは、一般に禁止されている行為を特定の場合に解除し、適法に行えることを指す。
- 「届出」とは、一定の事項についての事実を報告すること。

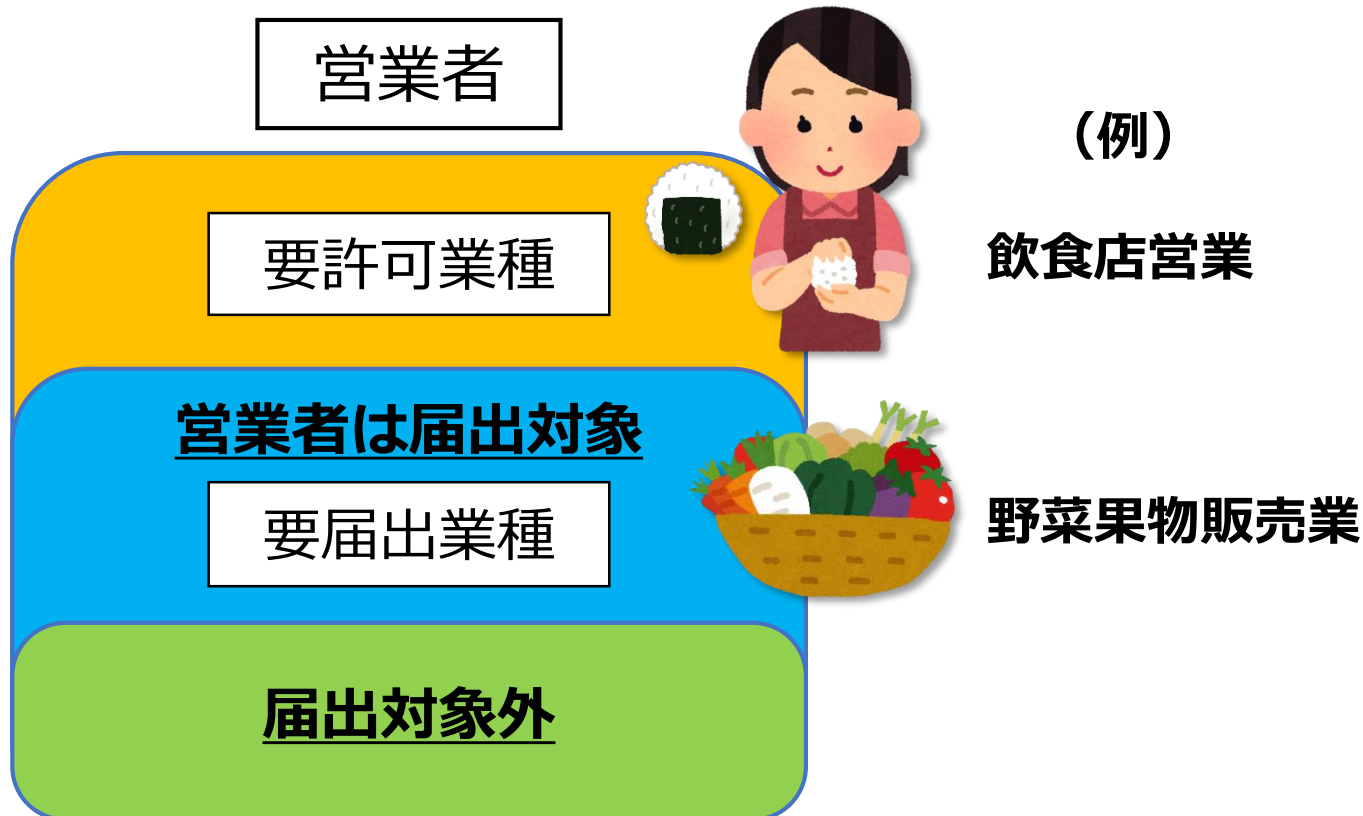
区分	許可	届出
手数料	○	—
更新手続き	○	—
変更、廃業の届出	○	○
営業者の地位の承継（相続等）	○	○
営業施設の基準	○	—
衛生管理の基準 （食品衛生責任者の設置、HACCPに 沿った衛生管理等）	○	○

営業届出制度の創設

- 原則、全ての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務付けられることに伴い、食品衛生監視員が対象事業者を把握できるよう、営業許可の対象となっていない業種を営む営業者は、一部の届出対象外の営業者を除き、管轄の保健所に届出をする必要があります。
- 届出する内容は、届出者の氏名、施設の所在地、営業の形態、主として取り扱う食品等に関する情報、食品衛生責任者の氏名です。
- 許可とは異なり、要件（施設基準）はありません。
- 更新の必要はありません。
- 廃業した場合は、届け出てください。
- 施行は令和3年6月1日からです。既に営業中の事業者は施行から6ヶ月以内（令和3年11月30日まで）に届出してください。施行前に届け出ることも可能です。

営業届出制度の創設

- 許可営業者であっても、届出業種を営む場合には、別途、営業届出も行ふ必要があります。
- なお、複数の届出業種を営んでいる場合は、代表的な業種について届出を求めることとします。



集団給食施設の取扱い

問 集団給食施設において、施設の設置者又は管理者が調理業務を外部事業者に委託する場合、営業許可と営業届出はどのように判断すればよいですか？

- 集団給食施設の設置者又は管理者が「調理業務」を外部事業者に委託した場合は、その他の業務の委託状況にかかわらず、受託事業者は飲食店営業の許可が必要です。

＜調理業務の委託の例＞（＊施設設備の管理は施設側が行う。）

パ タ ー ン 委 託 の	委託内容				許可の要否
	献立 作成	材料 調達	調理	衛生管理手順 の作成（＊）	
①	×	×	○	×	○
②	×	×	○	○	
③	○	○	○	×	
④	×	○	○	△＊	

（※営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に関するQ&A（抜粋））

公衆衛生に与える影響が少ない営業

- 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業を営む者については、営業の届出は不要です。
 - 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の販売業
 - ④ 合成樹脂以外の器具容器包装の製造業
 - ⑤ 器具容器包装の輸入又は販売業
- 上記のうち、①～③及び⑤の営業者については、法第50条の2第2項に基づく衛生管理計画及び手順書の作成も不要です。
- このほか、学校・病院等の営業以外の給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設や、農家・漁家が行う採取の一部と見なせる行為（出荷前の調製等）についても、営業届出及び衛生管理計画・手順書の作成は不要です。

農業における食品の採取業の範囲について

● 食品衛生法上の「営業」でないことから許可・届出の対象外

- 生産者団体等が出荷前に選果・選別等と一体的に実施する、皮剥き・洗浄・袋詰め・冷蔵処理・キュアリング・乾燥等の形状変化を伴わない農産物の出荷調製及びカントリーエレベーター・ライスセンター・農業倉庫における穀類の乾燥・調製・保管業務
- 農家（生産者）が行う未加工の青果物（皮剥き・洗浄等の形状変化を伴わない出荷調製を行ったものを含む。）の販売（消費者への直接販売（有人・無人の直売所、ネット販売等）を含む。）
- 農産物の簡易な加工
- 更なる加工のため、製造・加工業者へ販売することが前提の農産物の一次加工

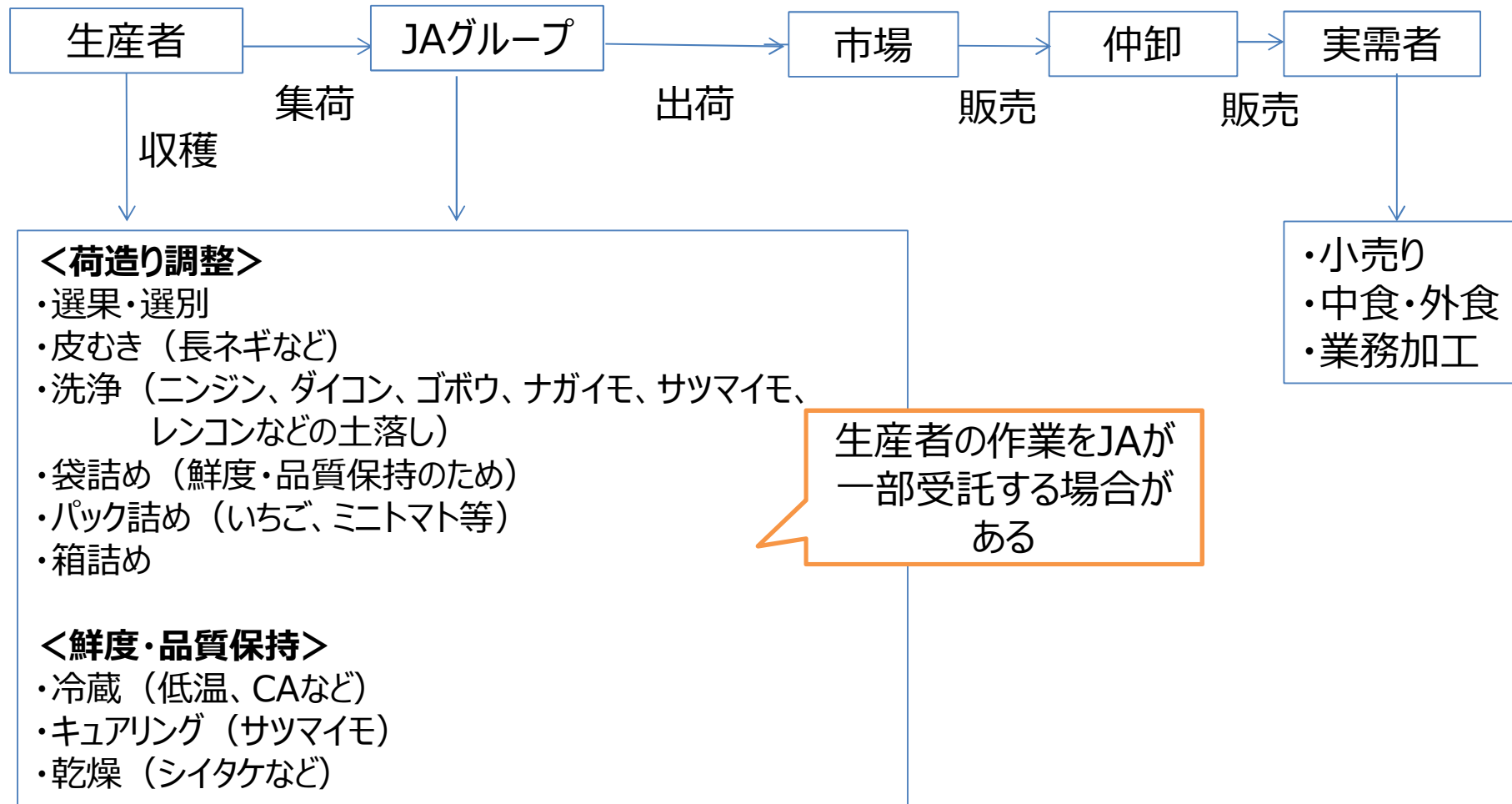


平成30年10月22日
第6回食品の営業規制に関する検討会

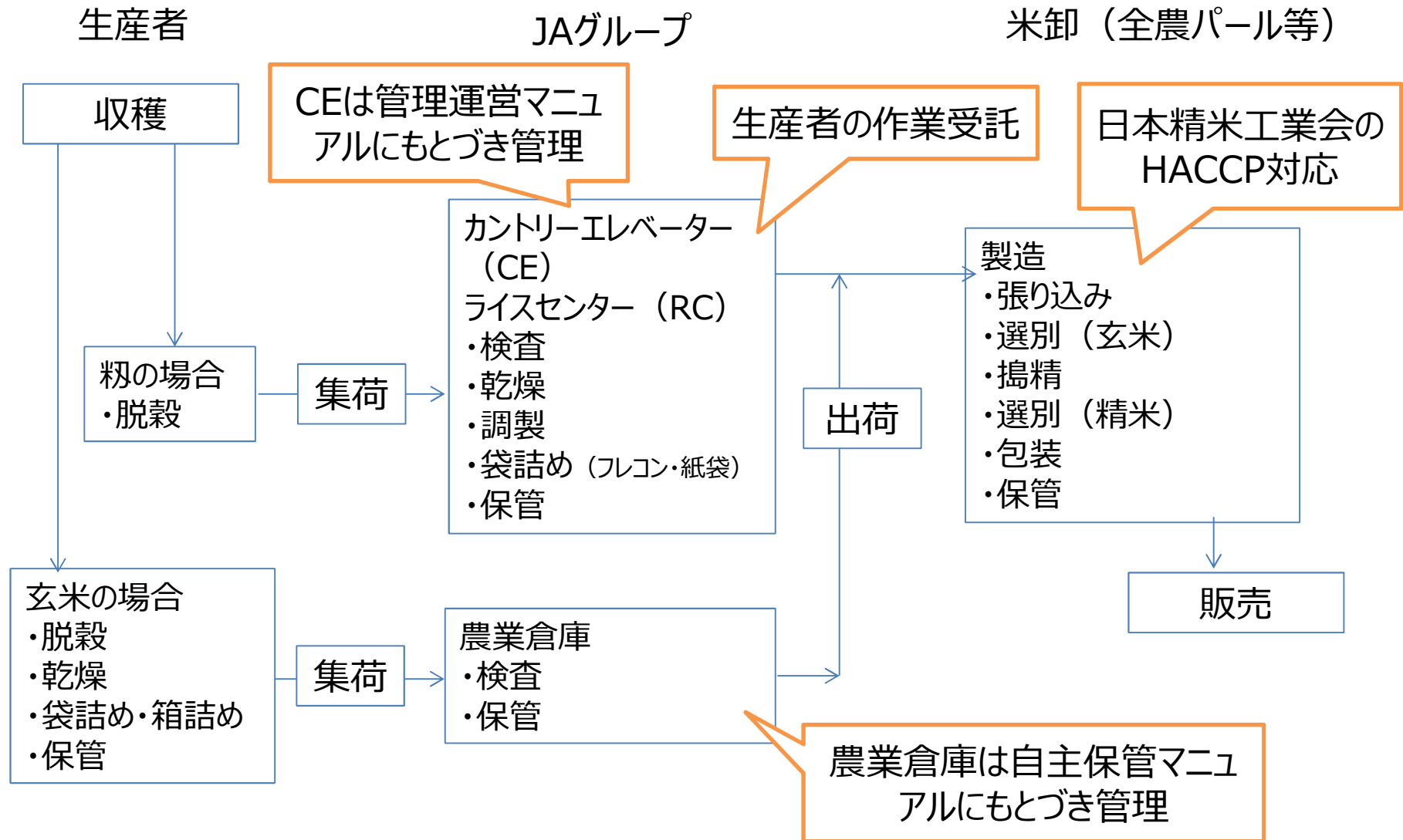
農産物の採取～出荷について

全国農協協同組合中央会
全国農業協同組合連合会

青果物の収穫～出荷の作業フロー



米の収穫～出荷の作業フロー



水産業における食品の採取業の範囲について

- 食品衛生法上の「営業」でないことから許可・届出の対象外

- 漁業者及び漁業者団体が出荷前に実施する活め、放血、頭・内臓・鱗除去、冷蔵・冷凍、乾燥、素干し、撒塩等の魚介類及び藻類の調整行為

(例)

うに（殻割り、身取り、洗浄）
素干し品（裁割、洗浄、乾燥）
のり（漉き、脱水、乾燥）
昆布（乾燥、切断）



- 採取業とは別の業として、魚介類又は藻類を原料として仕入れ、それらを調整し販売する場合、及び店舗を設けて販売する場合は営業として取り扱う。

営業許可業種の見直し・営業届出制度の創設に伴う経過措置について

- 営業許可業種の見直し・営業届出制度の創設により、
 - ・ 許可業種の名称や区分が変更になる
 - ・ 新たに営業許可の対象になる
 - ・ 許可業種から届出業種になるなどの営業者の属性の変動が生じる。
- また、第3次施行日(令和3年6月1日)の時点で、従来の許可期間がまだ残っているという場合もある。
- 今般の制度改正では、**営業者の事業継続に配慮し**、政令に経過措置(※)を設けており、営業者の業種等に応じて、**一定期間、新規許可の申請を猶予**するなどの措置をとっている。

※ 法令の制定・改廃に際して設けられる激変緩和措置
- ただし、営業許可の猶予期間であっても、**HACCPに沿った衛生管理は猶予されず、第3次施行日より本格施行される**ことに御留意いただきたい。

法施行前から行われている営業に係る経過措置

令和3年6月1日より前に営んでいる営業の内容

【業種区分が存続】(注)他業種を吸収するものを含む。

- ・飲食店営業
- ・菓子製造業
- ・乳処理業
- ・食肉販売業(※)
- ・魚介類販売業(※)
- ・清涼飲料水製造業
- ・麺類製造業
- ・そうざい製造業 …等

※ 容器包装に入れられたものの仕入れ・販売のみを行う場合を除く。

→ 類型1

【業種区分が変更】

- ・喫茶店営業
- ・乳酸菌飲料製造業
- ・魚肉練り製品製造業
- ・冷凍又は冷蔵業(冷凍食品の製造)
- ・マーガリン又はショートニング製造業
- ・みそ製造業
- ・しょうゆ製造業
- ・ソース類製造業(密封包装された低酸性食品の製造) …等

→ 類型2

【同一施設で2種類の営業を行う場合の措置】

- ・食用油脂製造業＋マーガリン又はショートニング製造業(同一施設で営業し、かつ許可期限が不揃いな場合)
- ・みそ製造業＋醤油製造業(同一施設で営業し、かつ許可期限が不揃いな場合)

→ 類型3

【政令許可業種として新設】

- ・あじの開きや明太子などの製造(改正後の水産製品製造業)
- ・液卵の製造(改正後の液卵製造業)
- ・漬物の製造(改正後の漬物製造業)
- ・食品を小分けする営業(改正後の食品の小分け業)

→ 類型4

【政令許可業種から届出業種へ移行】

- ・乳類販売業
- ・食品の冷凍又は冷蔵業(食品の冷蔵・冷蔵保管業)
- ・氷雪販売業
- ・食肉販売業(容器包装に入れられたものの仕入れ・販売のみを行う場合)
- ・魚介類販売業(容器包装に入れられたものの仕入れ・販売のみを行う場合)

→ 類型5

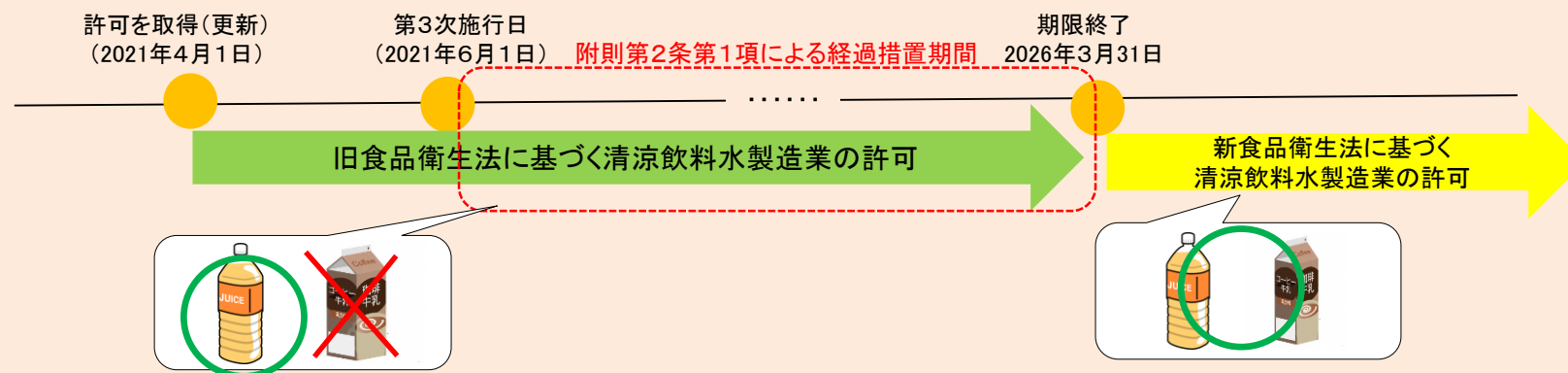
注) 現在、飲食店営業又は喫茶店営業として取り扱われている自動販売機の営業については、一部の機種は届出に移行。届出に移行する機種については事業者団体と調整し、追って示す予定

類型1及び類型2に係る経過措置

類型1及び類型2(第3次政令附則第2条第1項)

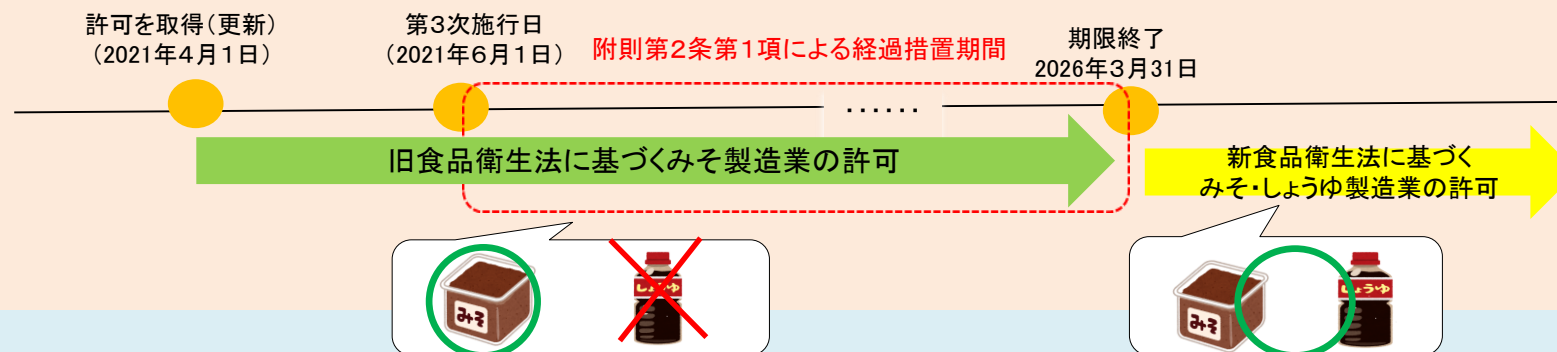
- 類型1及び類型2の営業者は、第3次施行後も、**本来の有効期間の満了まで、新規の許可取得は不要**
- の期間は、**旧施設基準を遵守**
- **経過措置期間において製造可能な食品は、従前の許可の範囲内に限る。**例えば、改正後の清涼飲料水製造業では、乳飲料(生乳不使用に限る。)の製造が可能となるが、**経過措置期間中はあくまでも旧法の許可で認められていた食品の製造しか行えない。**

類型1:X県において清涼飲料水製造業の政令許可(期限5年)を2021年4月1日に取得(更新)した場合



注) 新制度で営業の範囲が変更となった業種に該当する事業所は注意が必要。例えば旧制度の乳処理業と清涼飲料製造業の許可を取得して、牛乳と清涼飲料水を製造している施設で、新制度施行後に旧制度の清涼飲料製造業のみの許可期限が到来した場合には、新制度の乳処理業(清涼飲料水の製造が可能)の取得が必要。

類型2:X県においてみそ製造業の政令許可(期限5年)を2021年4月1日に取得(更新)した場合

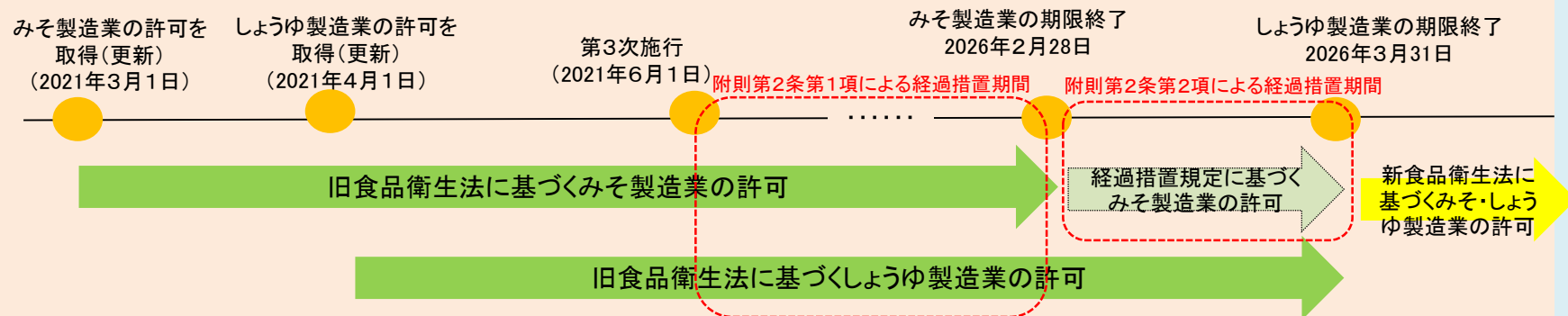


類型3に係る経過措置

類型3(第3次政令附則第2条第2項)

- **みそ製造業としょうゆ製造業、食用油脂製造業とマーガリン又はショートニング製造業を、それぞれ同一施設で行っており、かつ有効期限の到来が不揃いな場合の措置**

類型3:X県においてみそ製造業としょうゆ製造業の政令許可(いずれも期限5年)を、それぞれ2021年3月1日と2021年4月1日に取得(更新)した場合



- 旧法における菓子製造業の許可の経過措置期間中にあん類の製造を行うことは不可。あん類の製造を行う場合、新法における菓子製造業への切替えが必要。

(参考)X県において菓子製造業の政令許可(期限5年)を2021年4月1日に取得(更新)した場合



注) 経過措置期間 の期間に新法の菓子製造業への切替えを行っても差し支えない。

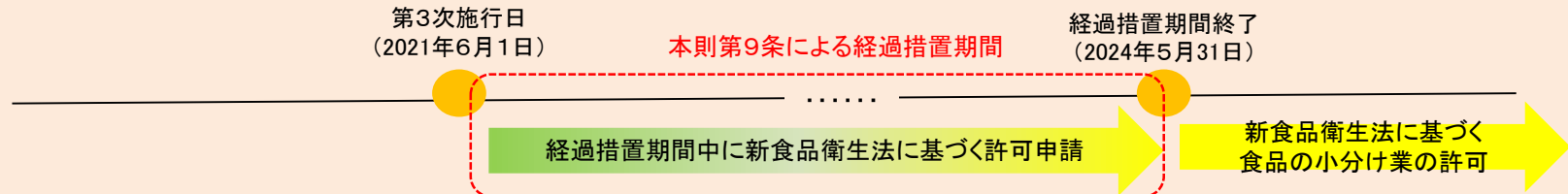
類型4に係る経過措置

類型4(第3次政令第9条)

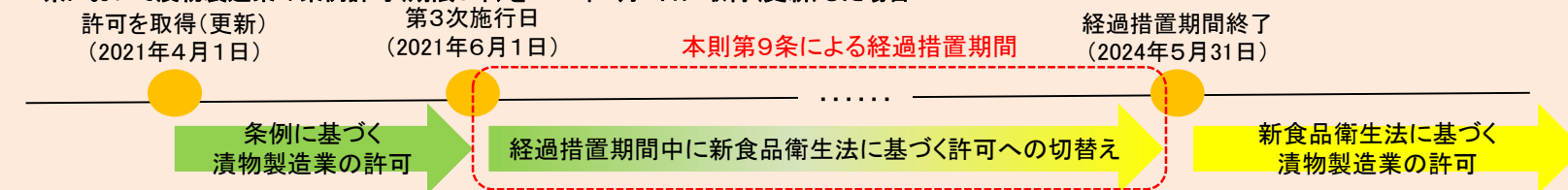
- 今回の改正で**新たに政令許可業種に指定される業種**(例:食品の小分け業)については、**第3次施行の時点で既に営業している者**に関しては、**営業許可の取得に3年間の猶予期間**を設ける。
- これまで条例で自治体独自の許可業種とされており、今回、政令許可業種に移行する営業についても、類型4として取り扱う(下図の例2参照)。

類型4

例1:X県において食品の小分け業の許可を取得する場合



例2:X県において漬物製造業の条例許可(期限5年)を2021年4月1日に取得(更新)した場合



類型5に係る経過措置

類型5(第3次政令第10条)

- 政令許可業種のうち今回の改正で**届出業種に変更されるもの**については、**営業届出の手続は不要**。

類型5:X県において乳類販売業の政令許可(期限5年)を2016年10月1日に取得(更新)した場合

許可を取得(更新)
(2016年10月1日)

第3次施行日
(2021年6月1日)

本則第10条による経過措置

新食品衛生法に基づく届出

旧食品衛生法に基づく乳類販売業の許可

