



食品等事業者の皆様へ 新たに保健所への届出が 必要となる場合があります！

食品衛生法が改正され、許可業種が見直されるとともに、新たに**営業の届出制度**が創設されました。これまで保健所への届出をしていなかった営業者も今後は届出が必要となる場合があります。

Q なぜ届出が必要なの？

A 食品衛生法の改正により、原則として食品を取り扱う全ての営業者に「HACCPに沿った衛生管理」の取り組みが求められることになりました。届出制度は、この衛生管理の対象を把握するための新たな仕組みです。



●許可業種の見直し及び届出制度の創設の詳しい説明は「[新たな営業の許可制度][営業の届出制度]が令和3年6月1日から始まります」のパンフレットをご覧ください。



●HACCP制度化の詳細は「HACCPに沿った衛生管理に取り組みましょう！」のパンフレットをご覧ください。



届出が必要となる営業がチェックしてみましょう！

<p>1</p> <p>食品を調理し、その場で提供している</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・レストランを営んでいる ・パンや菓子等のテイクアウトをしている ・調理機能を有する自動販売機（自動洗浄有りかつ屋内設置以外のもの）を設置している <p>営業許可の対象です</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理機能を有する自動販売機（自動洗浄有りかつ屋内設置）を設置している ・給食を提供している（1回の提供食数が20食程度以上） 委託給食の場合、許可が必要な場合有り <p>届出対象</p>	<p>営業許可の対象です</p> <p>届出対象</p>
<p>2</p> <p>食品又は添加物を製造・加工している</p> 	<p>そうざい、パン、菓子、みそ、醤油、豆腐、納豆、漬物、清涼飲料水、乳、乳製品、水産製品、食用油脂、規格の定められた食品添加物等を製造している（食品衛生法施行令第35条に規定する製造業）</p> <p>営業許可の対象です</p> <p>上記に該当しない製造や加工をしている 【例】いわゆる健康食品・製菓材料・食酢の製造、精穀</p> <p>届出対象</p>	<p>営業許可の対象です</p> <p>届出対象</p>
<p>3</p> <p>食品を販売している</p> 	<p>魚介類や食肉のスライス等の加工を伴う販売をしている（未包装での販売） 【例】鮮魚店、精肉店</p> <p>営業許可の対象です</p> <p>冷凍又は冷蔵以外の方法で保存した場合において、食品衛生上の危害の発生のおそれがないものを販売している 【例】カップ麺、スナック菓子、瓶詰食品、缶詰食品、レトルト食品</p> <p>対象外</p> <p>上記以外の温度管理等が必要な包装食品の販売をしている 【例】牛乳、乳製品、肉、魚、弁当、そうざい、野菜・果物（未包装品を含む）</p> <p>届出対象</p>	<p>営業許可の対象です</p> <p>対象外</p> <p>届出対象</p>
<p>4</p> <p>器具又は容器包装を製造している</p> 	<p>合成樹脂製の器具・容器包装を製造をしている</p> <p>届出対象</p> <p>合成樹脂製以外の器具・容器包装を製造をしている</p> <p>対象外</p>	<p>届出対象</p> <p>対象外</p>
<p>5</p> <p>その他 上記1~4に該当しないもの</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・農業及び水産業において食品を採取している（出荷前の調製等） ・食品又は添加物の輸入 ・食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみ（冷凍又は冷蔵業を除く） ・器具又は容器包装の輸入・販売 <p>対象外</p>	<p>対象外</p>

【注意】記載の内容は、令和3年2月10日現在のものです。今後、若干の変更が生じる場合もありますので、ご注意ください。

※許可を取得している場合も新たな届出が必要です。



Q 届出はいつまでにすればいいの？

A 届出制度の開始は令和3年6月1日からです。すでに営業中の営業者は施行から6ヶ月以内(令和3年11月30日まで)に管轄の保健所に届出してください。

Q 届出営業者は何をしなければいけないの？

A HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理に取り組む必要があります。



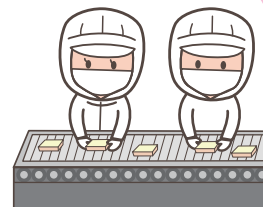
- ・HACCPとは、諸外国で取り入れられている衛生管理の方法の1つです。
- ・令和3年6月1日から、原則すべての営業者に「HACCPに沿った衛生管理」の取組みが求められます。
- ・届出営業者は、一般的な衛生管理や、HACCPによる衛生管理のための「衛生管理計画」を作成し、実施することになります。
- ・許可と異なり、施設や設備の要件はありません。

詳細はパンフレット「HACCPに沿った衛生管理に取り組みましょう！」をご覧ください。



Q その他、届出営業者に必要なことは？

A 食品衛生責任者を選任する必要があります。
食品衛生責任者は、施設(店舗)において食品衛生上の管理を行う人です。
詳細は最寄りの保健所に相談しましょう。



食品衛生責任者は以下のいずれかに該当する人です。

- ・調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者 / 作業衛生責任者の資格がある人
- ・食品衛生管理者、もしくは食品衛生監視員となることができる資格がある人
- ・食品衛生責任者養成講習会(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)を受講した人(※)

※東京都の「食品衛生責任者養成講習会」は、一般社団法人東京都食品衛生協会が実施しています。詳細はこちらから <https://www.toshoku.or.jp/shikaku/index.html>



「HACCPに沿った衛生管理」の手引書について

厚生労働省のホームページで、各事業者団体が作成した、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うための手引書が公開されています。ご活用ください。



厚生労働省ホームページ

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html 又は

厚生労働省 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書



〈問い合わせ先〉

〒108-8315 港区三田1-4-10 5階

港区みなと保健所 生活衛生課 FAX: 03-3455-4470

東部地域食品監視係(芝・高輪・芝浦港南地区) TEL: 03-6400-0045

西部地域食品監視係(麻布・赤坂地区) TEL: 03-6400-0046

食品広域監視係(輸入食品・自動販売機等) TEL: 03-6400-0047

発行: 港区 令和3年3月

発行番号: 2020251-4211

東京都出版承認番号: 2 福保健食第1986号

編集: 東京都福祉保健局健康安全全部食品監視課