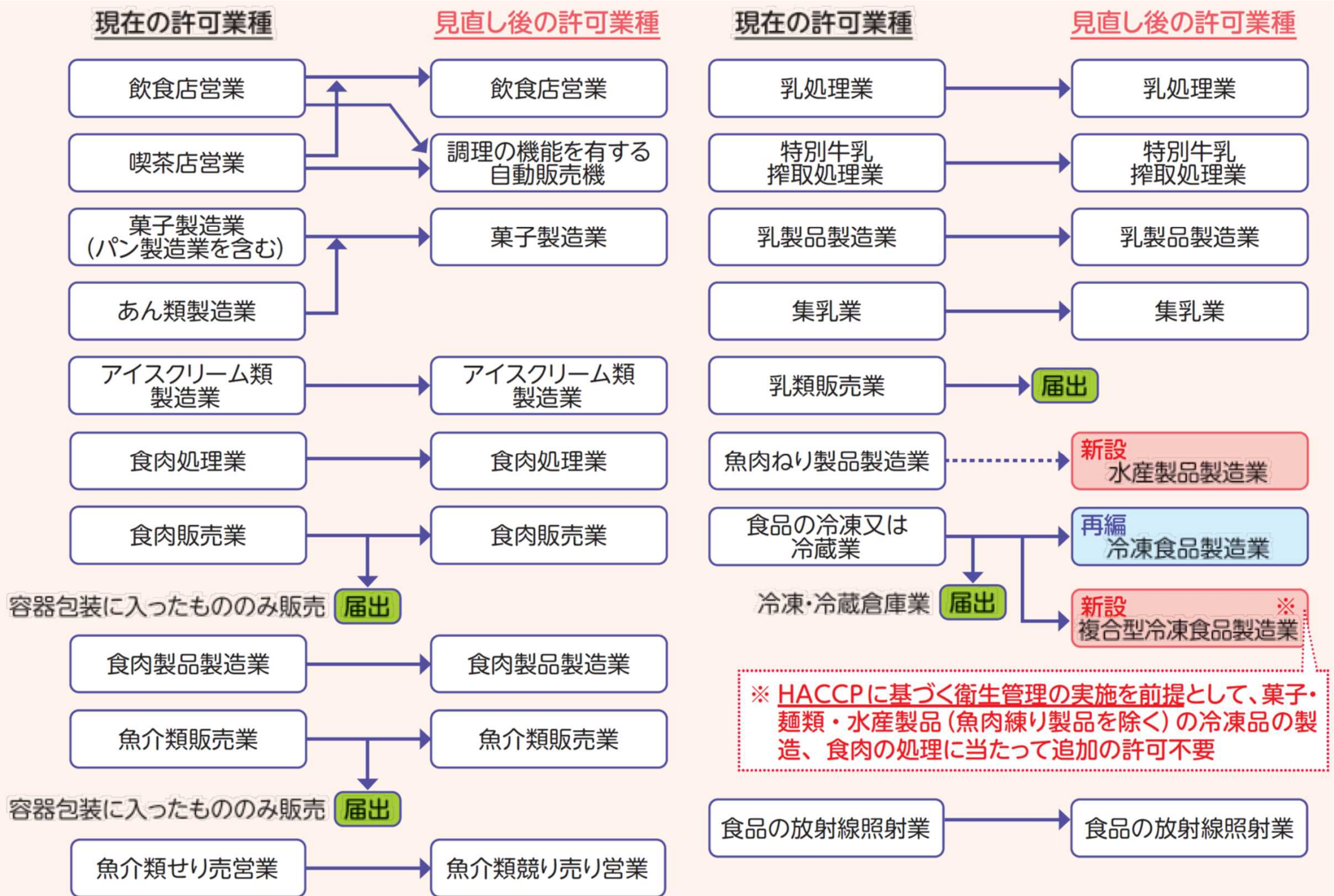


# 営業許可業種の見直しの考え方

- 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、許可業種を再編しました。
  - 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、冰雪販売業、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しました。
    - 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しました。
    - 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」

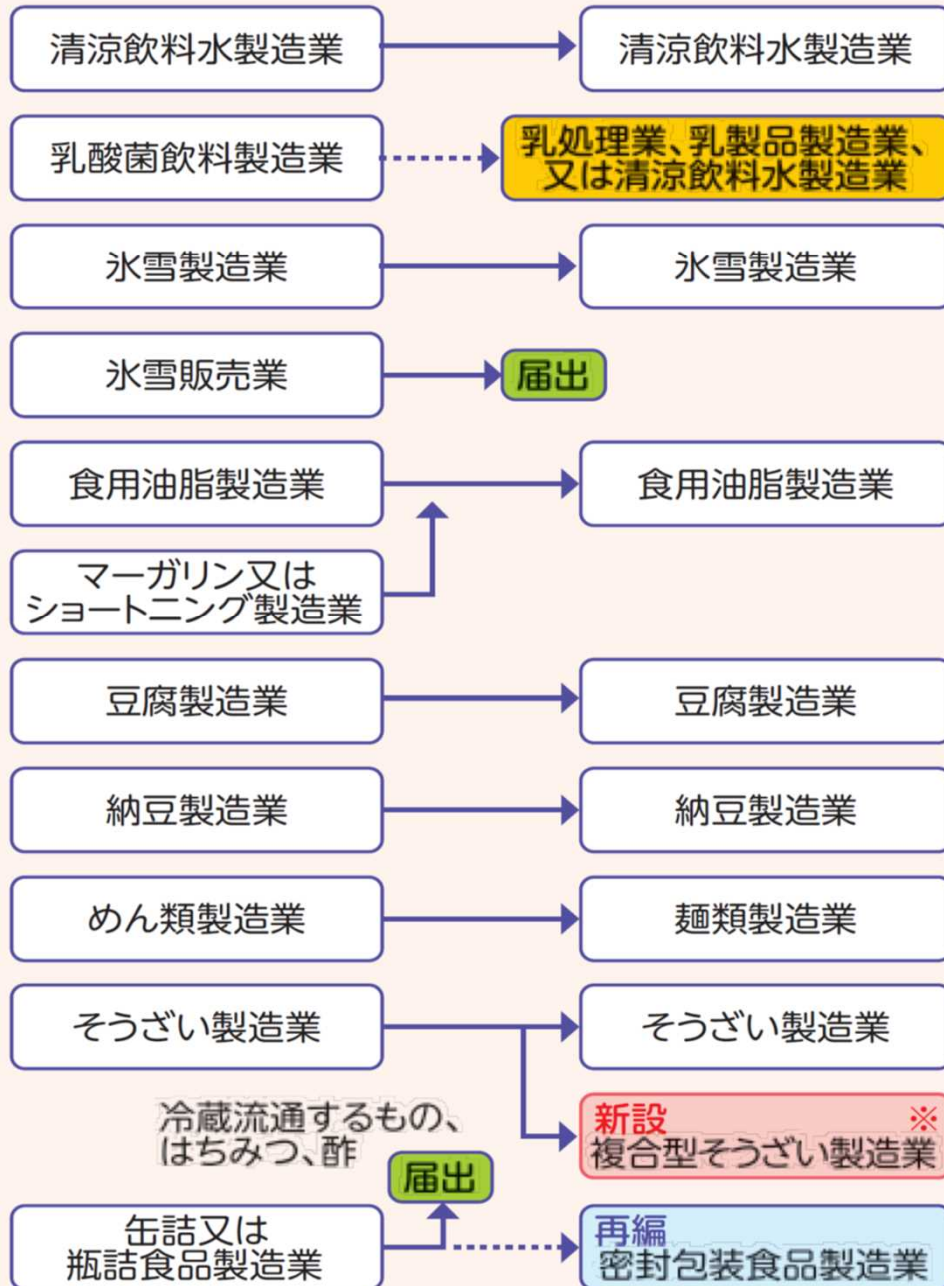
# 営業許可業種の見直し①



# 営業許可業種の見直し②

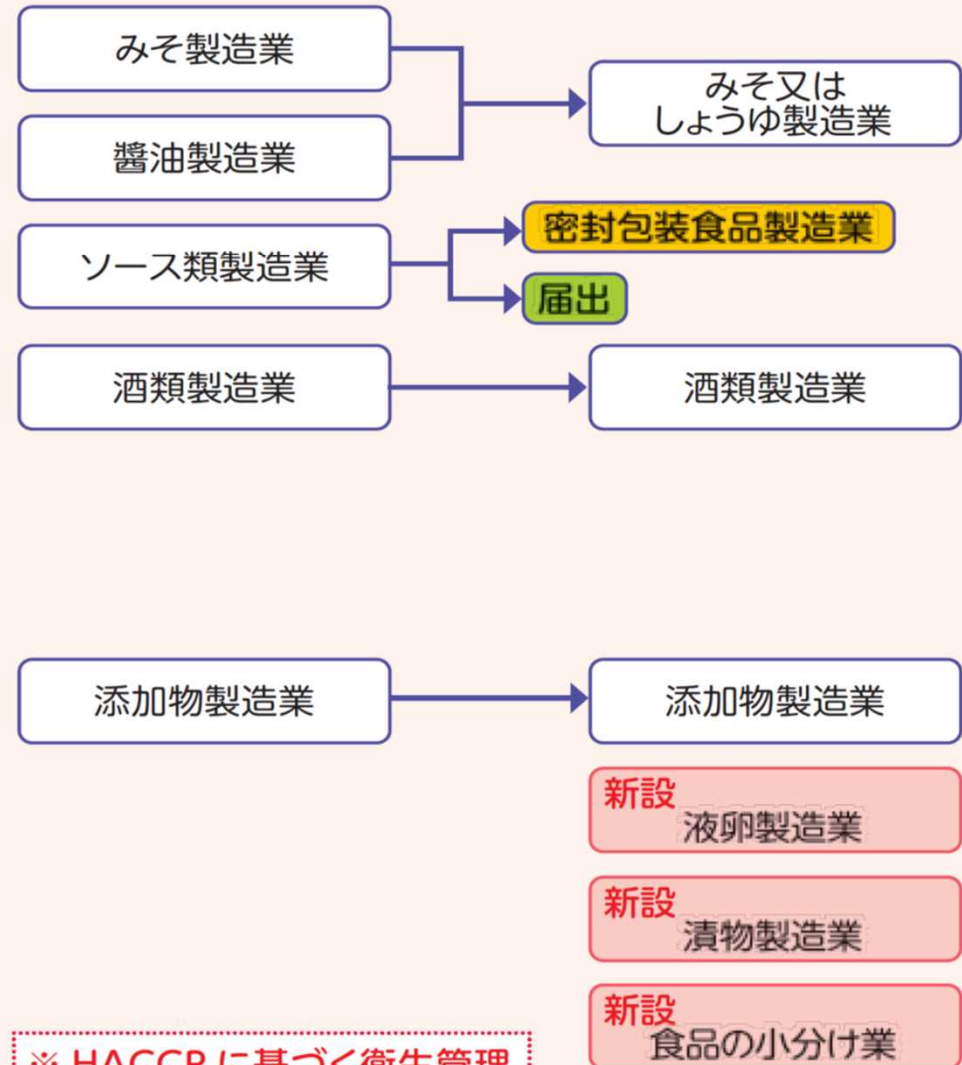
## 現在の許可業種

## 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

# 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。

# 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。

- 電子申請システムで許可の申請ができるようになります。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。