

食品等事業者の皆様への 大切なお知らせ

新たな「営業許可・届出制度」が
令和3年6月1日から始まりました

その① 「営業許可制度」の見直し

- 営業許可の業種区分が見直されました
- 許可要件の施設基準が全面的に改正されました

その② 「営業届出制度」の創設

- 営業許可の対象でない営業について新たに保健所への届出が必要となりました

【以前の制度（旧法）】

要許可業種

法に基づく34業種

要認定業種 (広島県独自)

条例に基づく4業種

上記以外 (許可等不要)

【新しい制度（新法）】 (令和3年6月1日以降)

①要許可業種

法に基づく32業種

②要届出業種

①と③以外の営業

③届出不要業種

常温で長期間保存可能な
包装食品のみの販売業等

1. 新たな「営業許可制度」について

～許可業種見直しの4つのポイント～

その① 新たな許可業種の設定

- 食中毒等のリスク（過去の食中毒発生状況を含め）を踏まえ、新たな許可業種が設定されました

①漬物製造業 ②水産製品製造業 ③食品の小分け業 ④液卵製造業 等

その② 原材料や製造工程が共通する業種を統合

例① 「みそ製造業」 + 「しょう油製造業」 ⇒ 「みそ又はしょうゆ製造業」

例② 「あん類製造業」 + 「菓子製造業」 ⇒ 「菓子製造業」

その③ 現行の許可業種の一部を届出業種へ移行

- リスクが低いと考えられる一部の許可業種が届出へ移行されました

例① 「乳類販売業」が許可から届出へ移行

例② 「食肉販売業」及び「魚介類販売業」のうち包装品だけを扱う場合は届出へ移行

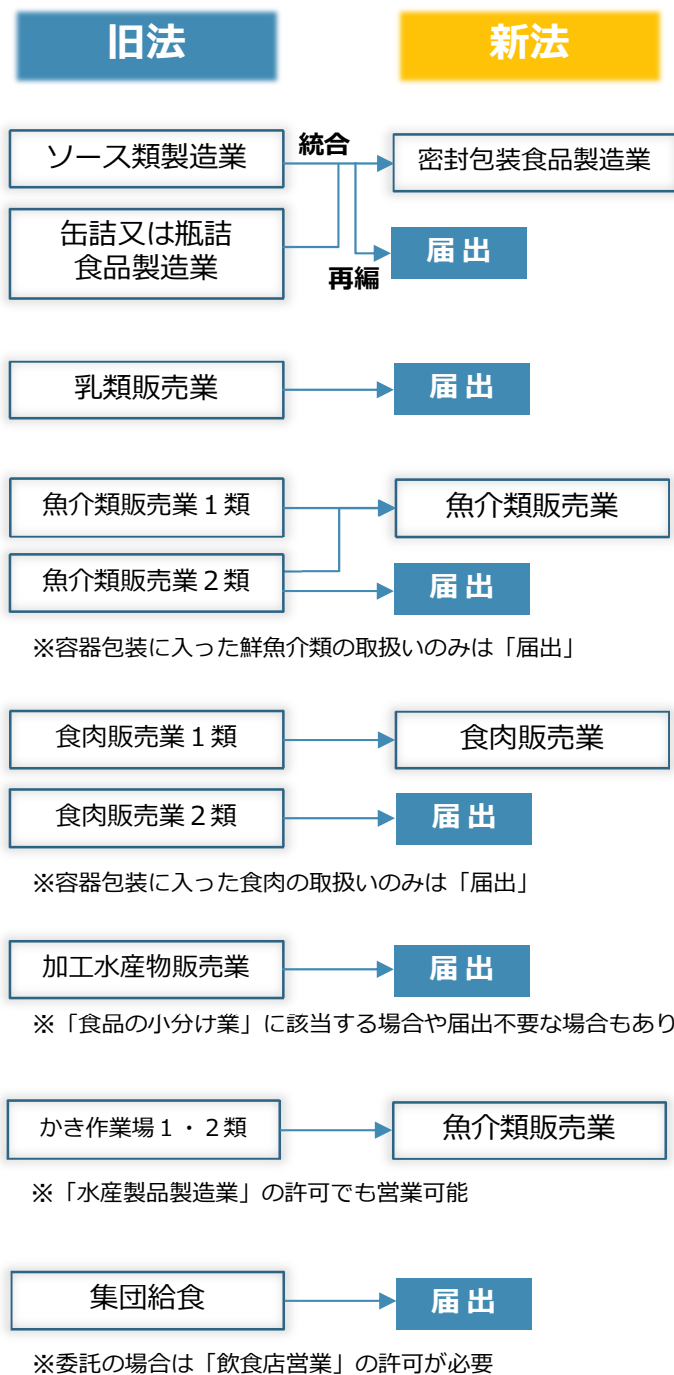
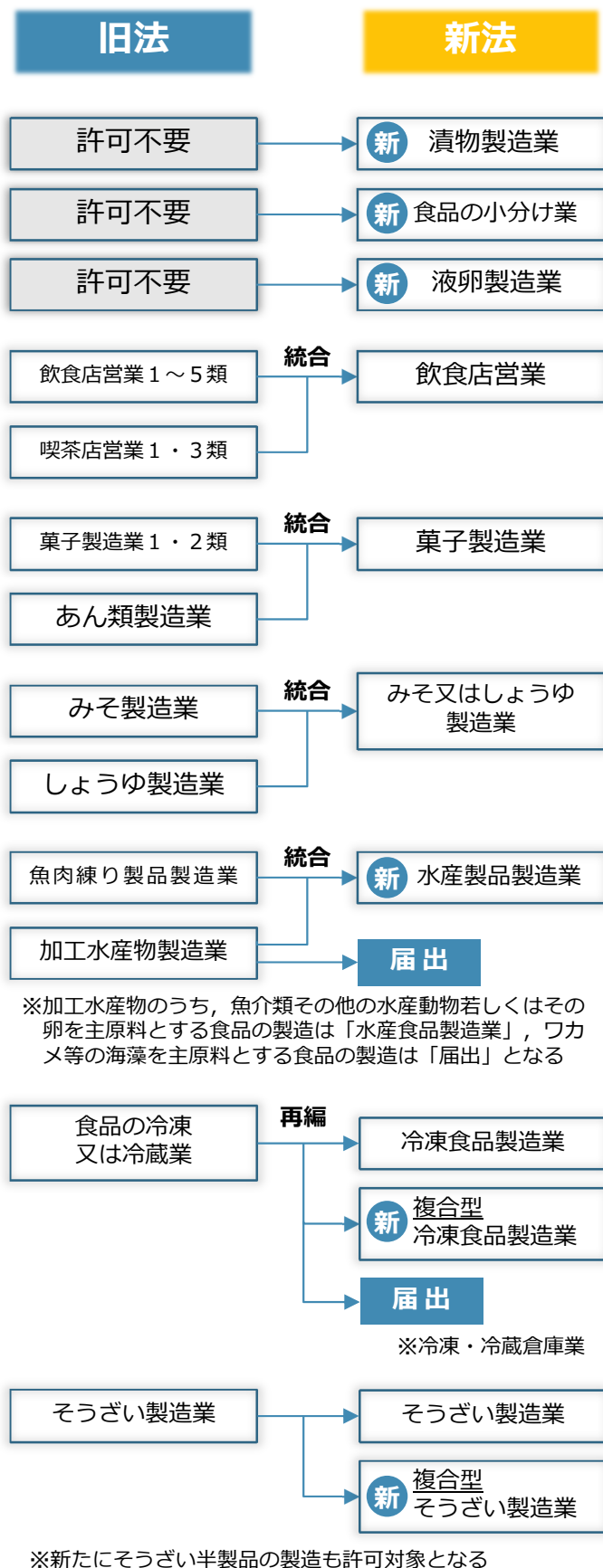
その④ 一つの許可業種で取り扱える食品の範囲が拡大

例① 「菓子製造業」の許可施設で、客が購入した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供する場合、別に「飲食店営業」の許可は不要

例② 「菓子製造業」の許可施設が調理パン（サンドイッチ等）を製造する場合、別に「飲食店営業」や「そうざい製造業」の許可は不要

例③ 「豆腐製造業」の許可施設が豆腐やその副産物を主原料とする食品（例：おからドーナツ）を製造する場合、別に「菓子製造業」等の許可は不要

2. 許可・届出業種の新旧対照表



※取扱う食品や作業内容によっては必ずしも上記のとおりにならない場合もありますので、不明な点は事前に管轄保健所へご相談ください

3. 新たな営業許可・届出・届出不要業種一覧

① 食品衛生法に基づく要許可業種（計32業種）

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

※下線が引いてある業種は新設業種

② 食品衛生法に基づく要届出業種

①食品衛生法に基づく要許可業種 と ③届出不要業種 以外の営業が届出の対象

【主な届出業種の例】

1. 許可から届出に変更となる業

- ・魚介類販売業（包装品のみ）
- ・食肉販売業（包装品のみ）
- ・乳類販売業
- ・冰雪販売業
- ・調理機能を有する自動販売機（高度な機能を有し、屋内に設置されたもの）

など

2. 製造・加工業

- ・農産保存食料品製造業
- ・調味料製造・加工業
- ・海藻製造・加工業
- ・菓子種製造業
- ・精穀・製粉業
- ・いわゆる健康食品製造業
- ・器具又は容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用されたものに限る）

など

3. 販売業・調理業

- ・弁当販売業（販売のみ）
- ・野菜果物販売業
- ・米穀類販売業
- ・行商業
- ・食品の冷凍又は冷蔵倉庫業
- ・集団給食（20食/回以上）

など

③ 届出が不要な業種

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（食品の冷凍又は冷蔵倉庫業は届出対象業種）
3. 容器包装に入れられた食品又は添加物のうち、常温で長期間保存しても腐敗、変敗等による食品衛生上の危害の発生の恐れがないもの（カップ麺、スナック菓子等）の販売をする営業
4. 合成樹脂以外の原材料が使用された器具又は容器包装の製造をする営業
5. 器具又は容器包装の輸入業又は販売業

※上記以外にも、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・漁業者が行う採取の一部とみなせる行為（出荷前の調製等）についても届出は不要

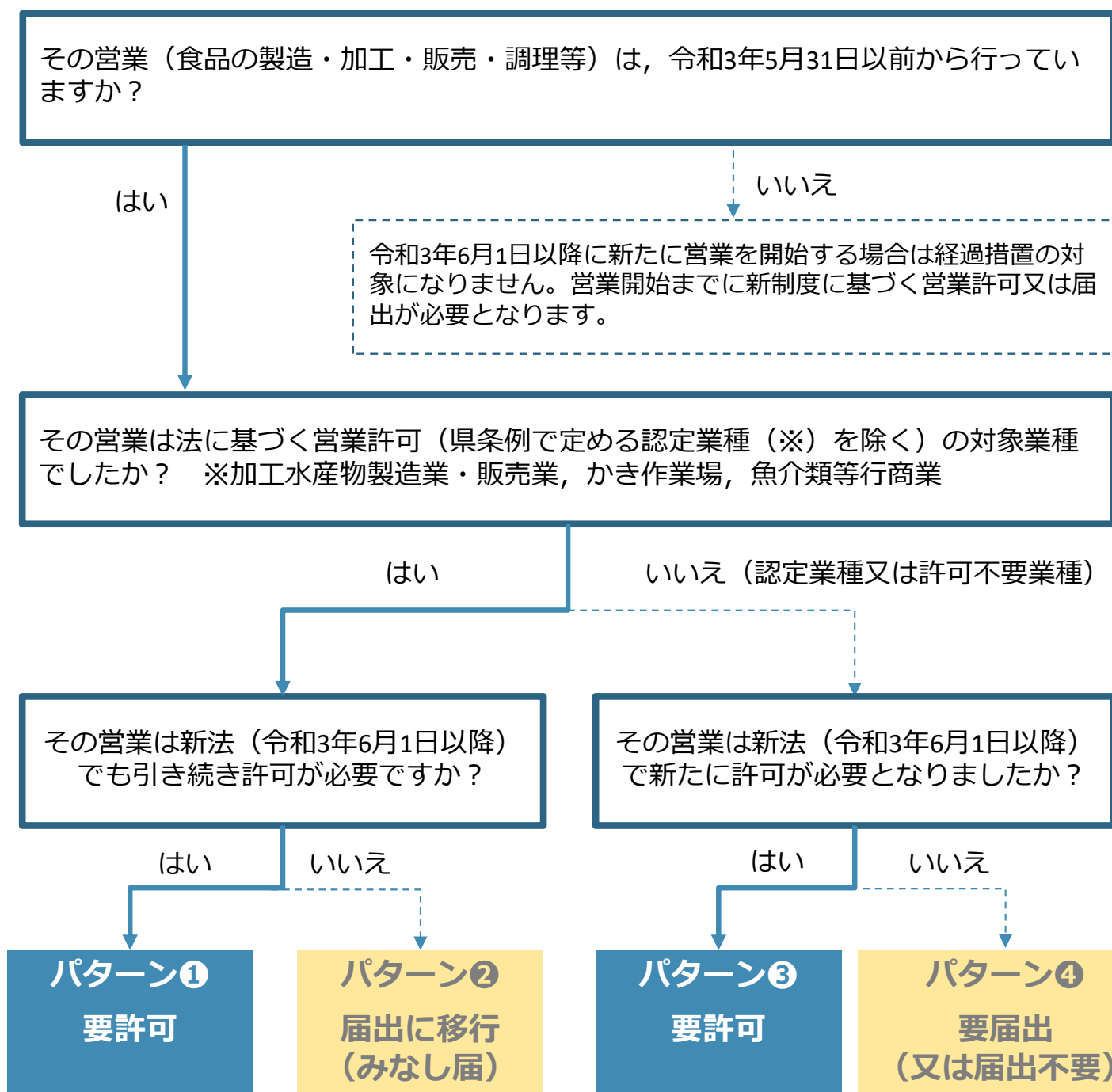
令和3年6月1日以降の新しい許可業種について、一部を抜粋して紹介します

業種	許可の対象となる営業内容
飲食店営業	<p>食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業 ※ 従来の1類～5類という類別は撤廃されます</p>
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	<p>対象となる自動販売機による営業は以下の2種類 ①部品等が直接食品に接触する機種であって、自動洗浄装置等の危害発生防止のための高度な機能を有していない機種による営業 ②部品等が直接食品に接触する機種であって、自動洗浄装置等の危害発生防止のための高度な機能を有しているが、屋外に設置されている機種による営業</p>
食肉販売業	<p>鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を販売する営業 ※ 食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売するものを除く</p>
魚介類販売業	<p>店舗を設け、鮮魚介類（冷凍したものを含む。）を販売する営業 ※ 魚介類を生きているまま販売する営業、鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売する営業及び魚介類競り売り業に該当するものを除く</p>
菓子製造業	<p>菓子（パン及びあん類を含む。）を製造する営業 ※ 1 社会通念上菓子の完成品とされる食品を製造する営業をいい、いわゆる菓子種の製造業は含まれない ※ 2 菓子製造業の許可を受けた施設で、客が購入した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供する場合、飲食店営業の許可を要しない ※ 3 菓子製造業の許可を受けた施設で、調理パン（サンドイッチ等）を製造する場合、そうざい製造業又は飲食店営業の許可を要しない</p>
水産製品製造業	<p>魚介類その他の水産動物若しくはその卵（水産動物等）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 ※ 1 あじの開きや明太子などの他、改正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 ※ 2 ワカメなどの海藻の製造・加工に関しては、本許可の対象としない</p>
みそ又はしょうゆ製造業	<p>みそ若しくはしょうゆを製造する営業又はこれらと併せてこれらを主原料とする食品（※）を製造する営業 ※ みそ又はしょうゆを主原料とする食品の例：粉末みそ、液体みそ、調味みそなどのみそ加工品、つゆ、たれ、だし入りしょうゆ等のしょうゆ加工品（ただし、しょうゆの原料に占める重量の割合が上位3位以内であって、かつ、原料の重量に占める割合が5%以上のもの（製造時に添加した水は原料として換算しない。）に限る。）</p>
豆腐製造業	<p>豆腐を製造する営業又は豆腐と併せて豆腐若しくは豆腐の製造に伴う副産物を主原料とする食品（※）を製造する営業 ※ 豆腐若しくは豆腐の製造に伴う副産物を主原料とする食品の例：焼豆腐、油揚げ、生揚げ、がんもどき、ゆば、凍り豆腐、豆乳（密封・密栓された清涼飲料水たる豆乳を除く。）、おからドーナツ等</p>

業種	許可の対象となる営業内容
そうざい製造業	<p>通常副食物として供される煮物、焼物、揚物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業</p> <p>※ そうざいには、例えば、衣をつけるなどの加工はされているものの油で揚げていないコロツケ等のように、喫食するには購入者等による最終的な調理が必要な、いわゆるそうざい半製品が含まれる</p>
複合型 そうざい製造業	<p>そうざい製造業を行う者がH A C C P に基づく衛生管理を行う場合に限り、そうざい製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品の製造に係る営業を除く。）又は麺類製造業に係る食品を製造する営業</p>
冷凍食品製造業	<p>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</p> <p>※ 規格基準が定められている冷凍食品が対象であり、製造に当たっては当該規格基準に適合する必要がある</p>
複合型 冷凍食品製造業	<p>冷凍食品製造業を行う者がH A C C P に基づく衛生管理を行う場合に限り、冷凍食品製造業と併せて食肉処理業に係る食肉の処理をする営業又は菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品の製造に係る営業を除く。）若しくは麺類製造業に係る食品（冷凍品に限る。）を製造する営業</p>
漬物製造業	<p>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</p> <p>※ 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</p>
密封包装食品製造業	<p>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）であって常温で保存が可能なもの（常温で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って厚生労働省令で定めるものを除く（※））を製造する営業</p> <p>※ 除外される（許可不要な）食品：食酢（すし酢を含む）及びはちみつ</p>
食品の小分け業	<p>菓子製造業、乳製品製造業（固形物の製造に係る営業に限る。）、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及び漬物製造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</p> <p>※ ただし、調理や小売販売における小分けは対象とはならない</p>

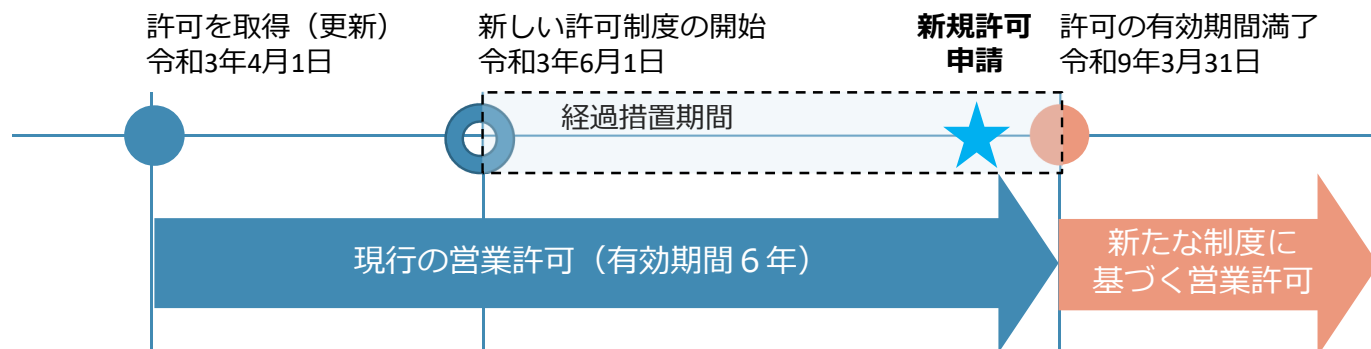
4. 許可制度見直しに伴う手続きについて

- 旧法（令和3年5月31日以前）の許可を取得して営業している営業者の方であっても、令和3年6月1日以降に有効期間の満了を迎えて許可を**更新する場合**は、**新たな許可制度のもと（新法）で許可を受ける必要があります**。
- なお、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**経過措置**が設けられています。
- 許可制度の見直しに伴い、必要となる手続きや適用される経過措置については、次のフロー図を参考にしてください。



【パターン①】

- 現在，法に基づく許可（飲食店営業）を受けており，令和3年6月1日以降も引き続き営業する場合，現在の営業許可の有効期間満了まで引き続き営業可能です。
- ただし，有効期間の満了日までに，新たな許可制度に基づく新規の許可申請を保健所に行い，施設の検査を受け，許可を得る必要があります。

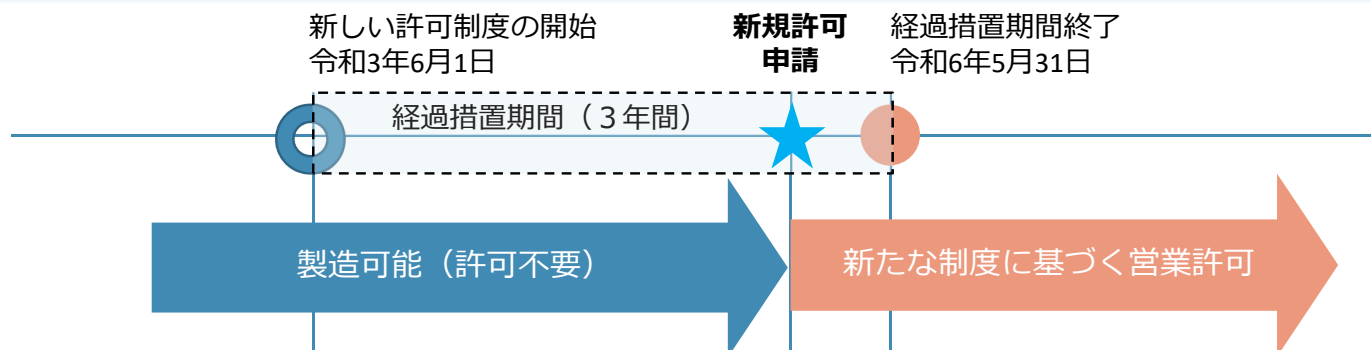


【パターン②】

- 現在，法に基づく許可（乳類販売業）を受けており，令和3年6月1日以降は法届出に移行する業種で引き続き営業する場合，令和3年6月1日付けで届出したものとみなします（みなし届出）。

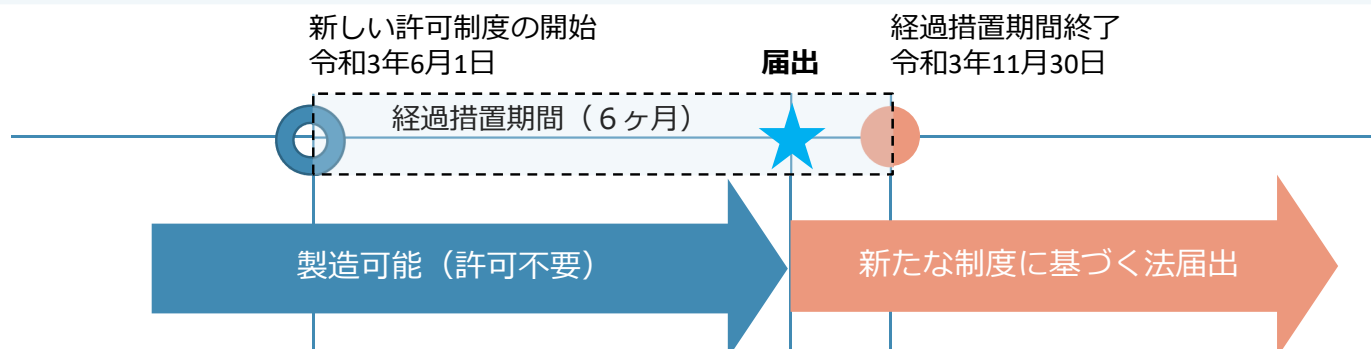
【パターン③】

- 今回の改正で新たに法許可業種に指定された業種（例：漬物製造業等）については，**令和3年6月1日の時点で既に営業している方に関して，営業許可の取得に3年間の猶予期間**があります。



【パターン④】

- 改正前は法に基づく許可が不要な業種であって，今回の改正で法届出になる業種のうち，令和3年6月1日時点で既に営業している方に関しては，**令和3年11月30日までに新たに届出**が必要となります。



5. 新たな「施設基準」について

- 今回の営業許可制度の見直しでは、許可業種区分の変更とともに、**営業許可を受ける要件である「施設基準」が全面的に改正されました。**
- **令和3年6月1日以降に許可を受ける場合（更新も含む）は、新たな施設基準が適用されます。**
- 新たな施設基準は、広島県条例「食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例」に規定されています。

【食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例】

別表第1 各営業に共通する基準（一部抜粋）

- 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。
- 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

別表第2 各営業ごとの基準（一部抜粋）

【菓子製造業】

- 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

【水産製品製造業】

- 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。

別表第3 生食用食肉及びふぐを取り扱う場合の基準（一部抜粋）

【フグを処理する施設の基準】

- 除去した卵巣肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。

- 営業許可を受けるためには、**共通基準（別表第1）を満たしたうえで、営業ごとの個別基準（別表第2）のうち対象業種の基準も満たす必要があります。**
- また、生食用食肉やフグを取り扱う場合は、追加基準（別表第3）にも適合させる必要があります。

施設基準の詳細については広島県HPを参照



広島県 新たな営業許可



<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/172/syokuhineiseihoukaisei.html>

6. よくある質問と回答

【営業許可について】

Q 1. 旧法（令和3年5月31日以前）の飲食店営業の許可を取得していますが、新法（令和3年6月1日以降）になっても、そのまま営業できますか？

A 1. 旧法（令和3年5月31日以前）で取得している営業許可は、その有効期間が満了する日まで引き続き営業できます。なお、有効期間満了日までに新規申請手続きを行い、新法での新規許可を受ける必要がありますので、ご注意ください。

Q 2. 新たな営業許可制度では、「一施設一許可」を原則とするということですが、複数の営業許可を併せて取得する必要がなくなるということですか？

A 2. 「一施設一許可」を原則として運用することとなりますが、これは単一の許可で取扱いが可能な食品の範囲を従来から拡大するものであり（例：菓子製造業でサンドイッチの製造が可能になる等）、必ずしも全てのケースで複数の営業許可の取得が不要になるものではありません。取扱う食品の性質や施設の実態に応じて、単一施設で複数の営業許可が必要になる場合もありますので、事前に保健所へご相談ください。

Q 3. 新法（令和3年6月1日以降）では、菓子製造業の許可施設で喫茶行為もできるようになるのですか？

A 3. 令和3年6月1日以降に新たに菓子製造業の許可を受けた施設では、客が購入した菓子やパンに飲料を添えて提供することが可能となります（※令和3年6月1日以前に取得している従来の菓子製造業の許可ではできませんのでご注意ください）。ただし、調理を伴うようなスープ等の提供は別に飲食店営業の許可が必要となります。判断に迷う場合は必ず事前に保健所へご相談ください。

Q 4. 現在、自宅の台所を使用して漬物を製造していますが、令和3年6月1日以降は営業許可がないと製造できなくなるのですか？

A 4. 漬物の製造については、令和3年6月1日以降、漬物製造業の許可が必要となります。また、営業施設と住居の台所は、物理的に区画されていることが必要ですので、住居用の台所を漬物製造業の製造室として許可を取得することは原則認められません。なお、令和3年6月1日時点で既に営業している方に関しては、経過措置として3年間の猶予期間が設けられていますので、令和6年5月31日までは許可がなくても引き続き営業可能ですが、猶予期間が終了するまでに漬物製造業の許可を取得してください。

Q 5. 旧法の魚介類販売業2類の許可を取得していますが、新法（令和3年6月1日以降）では許可が不要になるのですか？

A 5. 新法では、鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態で販売する場合は届出営業となり、許可は不要です。一方で、無包装で鮮魚介類を裸売りする場合は、処理行為がなくても魚介類販売業の許可が必要となります。営業内容に応じて許可の要否が変わりますので、判断に迷う場合は保健所へご相談ください。

6. よくある質問と回答

Q 6. 現在、県条例の加工水産物製造業の認定を取得していますが、新法（令和3年6月1日以降）では法に基づく許可が必要になるのですか？

A 6. 令和3年5月31日以前に加工水産物製造業の許可を取得している方のうち、「魚介類その他の水産動物若しくはその卵（水産動物等）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」に該当する場合は、「水産製品製造業」の許可を取得する必要があります。また、水産動物等を主原料とする食品の小分けのみを行う場合は、「食品の小分け業」の許可を取得する必要があります。いずれの場合も、経過措置期間は令和6年5月31日までとなります。なお、植物性の水産物（昆布等）を主原料とする食品のみを製造する場合は、新法では許可不要となり（※）、営業届の対象となります。
※そうざい製造業又は密封包装食品製造」の許可が必要となる場合もあります

Q 7. 食品を小分けして販売する場合に必要な許可を教えてください。

A 7. 菓子製造業やそうざい製造業など、一部の要許可製造業において製造された食品を仕入れて、容器包装に入れる（小分け）等して販売する場合は「食品の小分け業」の許可が必要となります。一方で、店頭での小売り販売を目的とした小分け行為は、小分け業の許可不要（営業届で可能）となるほか、清涼飲料水製造業や酒類製造業などは、食品の小分け業の対象外（小分けであっても製造業の許可が必要）となります。詳しくは食品の小分け業の定義（6ページ）を参照してください。

Q 8. 製造した食品を冷凍状態で販売する場合は「冷凍食品製造業」の許可が必要ですか？

A 8. 「冷凍食品製造業」の対象食品は、あくまで食品等の規格基準が定められている冷凍食品（そうざいの冷凍品や小売販売用に包装された農水産物の冷凍品等）であって、単なる冷凍流通を目的とした冷凍品は対象外です。また、菓子製造業や麺類製造業の許可施設で、冷凍食品としての菓子や麺類を製造する場合は、冷凍食品製造業の許可を重ねて取得する必要はありませんが、施設基準において、冷凍食品製造業の業種別基準を追加で満たす必要があります。

Q 9. 密封容器に入れたジャムやソース等の常温販売品を製造する場合は、「密封包装食品製造業」の許可が必要ですか？

A 9. 「密封包装食品製造業」の対象食品からは、「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って厚生労働省令で定める食品を除く」こととされており、除外対象として「食酢」及び「はちみつ」の2品目が規定されています。現在（2021年8月）、厚生労働省において、除外対象に追加される食品の検討が行われており、ジャムやソース等の取扱いについても今後の検討結果を踏まえて判断する予定です。

6. よくある質問と回答

【営業届出について】

Q10. 現在、菓子製造業の許可施設を兼用して、製造に許可が必要ない農産加工品（ドライフルーツ等）を製造していますが、令和3年6月1日以降は別途届出が必要になりますか？

A10. 同一施設において既に何らかの許可を取得している場合であっても、届出に該当する営業行為を営んでいる場合は別途届出が必要となります。なお、届出に該当する営業が複数ある場合は、そのうちの代表的な業種について届出してください。

Q11. 営業届出を提出していることを証明してもらうにはどうすればよいですか？

A11. 食品衛生申請等システムから届出した場合、又は、書面で届出する際にシステムへの代理登録に同意された場合は、食品衛生申請等システムに届出情報が登録され、オープンデータとして公開されていますので、それにより届出していることを確認することが可能です。また、保健所窓口にて証明願を提出することで、届出していることの証明書を発行することもできます。この場合、証明手数料として700円が必要となります。証明願の様式は東部保健所のホームページ又は窓口で入手可能です。

【食品衛生責任者について】

Q12. 届出業種についても食品衛生責任者の設置が必要ですか？

A12. 今回の法改正により、届出業種についても食品衛生責任者の設置が必要になりました。食品衛生責任者の資格は、食品衛生責任者養成講習会を受講することにより取得できるほか、栄養士、調理師又は製菓衛生師等の一定の資格をお持ちの方は食品衛生責任者の有資格者としてみなされます。食品衛生責任者養成講習会の受講を希望される方は、最寄りの食品衛生協会又は保健所へお問い合わせください。

Q&Aは今後も随時追加予定です

問い合わせ先（管轄エリア：尾道市・三原市・世羅郡）

広島県東部保健所 生活衛生課 食品衛生係

〒722-0002 広島県尾道市古浜町26-12

TEL 0848-25-4642 FAX 0848-25-2464

MAIL fjeseikatsu@pref.hiroshima.lg.jp