

改正食品衛生法の新許可 制度への対応について

令和5年7月25日(火)

日向保健所 衛生環境課 衛生担当

1

改正食品衛生法の概要

1 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生及び拡大防止に対応するため、連携・協力を行う

2 HACCPに沿った衛生管理の制度化

原則として、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が必要
※小規模事業者は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施

3 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害発生の未然防止のため、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める

改正食品衛生法の概要

4 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制

安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度を導入

5 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種以外の事業者の届出制の創設

6 食品リコール情報の報告制度の創設

事業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築

新許可制度・届出制度とは？

改正前	食中毒 リスク	改正後 (令和3年6月～)
<p>許可業種 (34業種) ※許可基準あり</p>	高	<p>許可業種 (32業種) 漬物製造業 そうざい製造業 水産製品製造業等</p>
<p>【宮崎県食品等取扱条例】</p> <p>登録業種 (4業種)</p> <ul style="list-style-type: none"> 行商 販売業 集団給食 製造業 <p>※登録基準なし</p>	中	<p>届出業種 ※人的要件あり</p>
<p>業種の見直し</p>	低	<p>届出対象外 (5業種：常温で長期間保存が可能な包装食品の販売など)</p>

そうざい製造業

通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、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

改正後、「そうざい」には、**そうざい半製品**（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ッケ等のように、喫食するには購入者等による最終的な調理が必要なもの）が含まれる

→ **改正前にそうざい半加工品製造業の登録を受けていた営業者はそうざい製造業の許可が必要となる。**

水産製品製造業

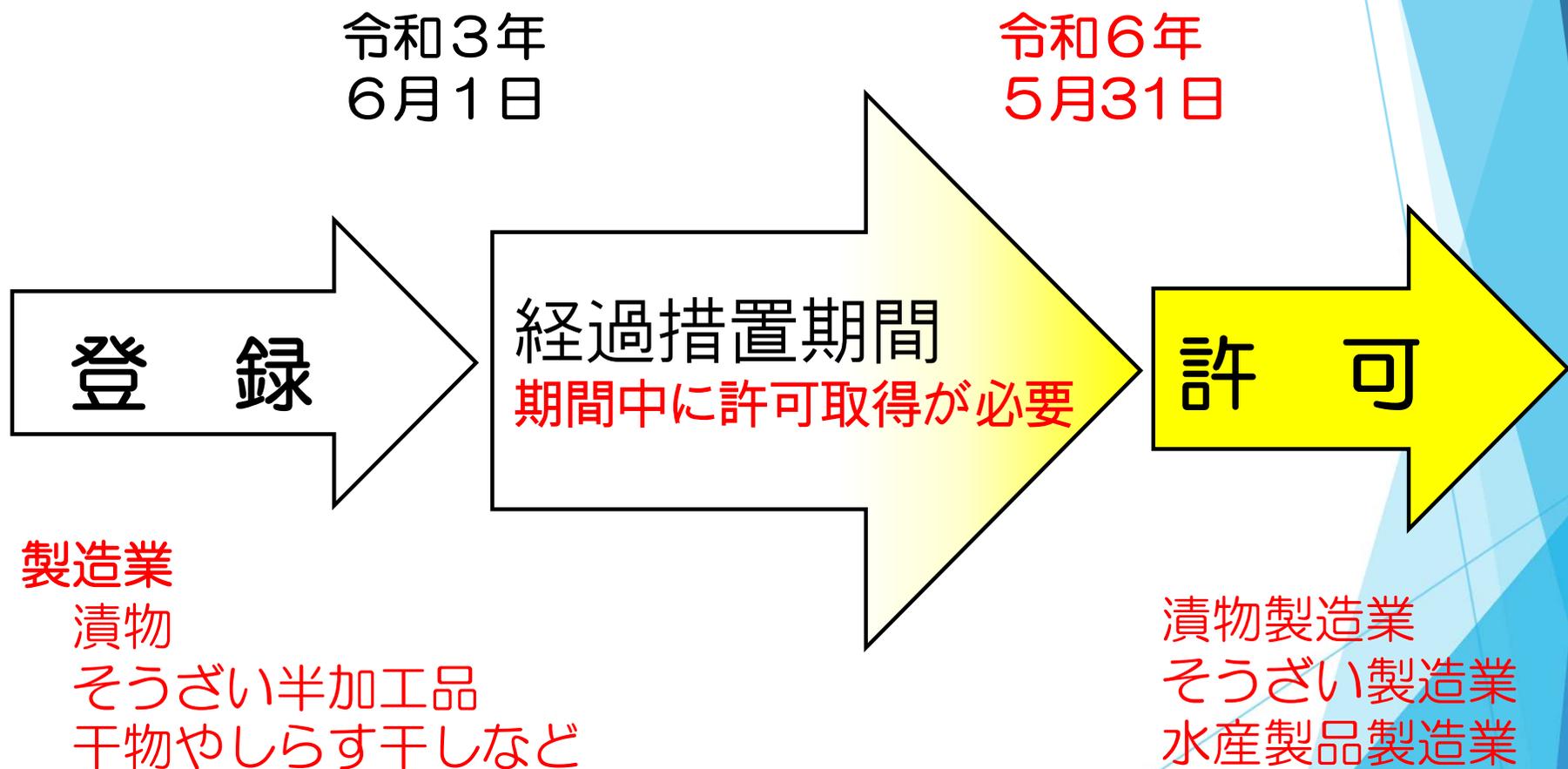
魚介類その他の水産生物若しくはその卵を主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該食品若しくは水産動物等を使用したそうざいを製造する営業

★魚肉練り製品（蒲鉾やちくわなど）に加えて、**干物やしらす干し**などが製造対象食品に含まれる

→ **改正前に鮮魚介類加工品製造業の登録を受けていた営業者は水産製品製造業の許可が必要となる。**

登録から許可へ移行手続き

令和6年5月31日までに新基準での許可取得が必要



これまでの対応状況

- 対象営業者向け講習会の開催（令和5年2月～3月）
- 許可移行手続き相談（随時）
- 構造設備申請前相談（随時）

【旧条例登録業者数の推移】

業 種	業者数 (R5.2)	業者数 (R5.6末)
漬物製造業	5 3	4 7
そうざい半加工品製造業	9	9
鮮魚介類加工品製造業	2 2	2 0
—57—	8 4	7 6

今後の対応・目標

【対応】

- ・ 営業継続意思の確認（8月頃）
- ・ 対象営業者向け講習会の開催（9月以降、複数回）
- ・ 許可移行手続き相談（随時）
- ・ 構造設備申請前相談、現地確認（随時）

【目標】 継続する営業者の年度内許可取得