

直売所で加工品等を販売される皆様へ

～食品衛生法の改正により必要な手続きが変わります～

### 必要となる営業許可・届出手続きについて(令和3年6月1日以降)

#### ○漬物を製造して販売している場合

(現在) 業務開始報告書を提出 ⇒ (令和6年5月31日までに) 漬物製造業許可を取得

#### ○ジャムやドレッシングなど密封した常温保存品を製造して販売している場合

(現在) 業務開始報告書を提出 ⇒ (令和6年5月31日までに) 密封包装食品製造業許可を取得

#### ○鮎ずし、なれずしを製造して販売している場合

(現在) 業務開始報告書を提出 ⇒ (令和6年5月31日までに) 水産製品製造業許可を取得

#### ○弁当を製造して販売している場合

(現在) 飲食店営業許可を取得 ⇒ (次回営業許可更新時) そうざい製造業許可を取得  
※対面販売の場合は、飲食店営業で継続可

#### ○生産者自らが野菜を4分割や8分割にカットして販売している場合

(現在) 業務開始報告書を提出 ⇒ (令和3年6月1日以降) 営業許可・営業届ともに不要

#### ○生産者自らが野菜を乾燥して販売している場合

＜丸干しや乾燥キノコなどの場合＞

(現在) 業務開始報告書を提出 ⇒ (令和3年6月1日以降) 許可・営業届ともに不要  
※ただし、加工食品の表示は引き続き必要

＜干し柿、干しあんず、干し芋、切干大根などの場合＞

(現在) 業務開始報告書を提出 ⇒ (令和3年11月30日までに) 営業届を提出

#### ○仕入れた加工品(包装済み)をそのまま販売している場合

＜常温で長期間保存できる食品＞

(現在) 業務開始報告書を提出 ⇒ (令和3年6月1日以降) 営業許可・営業届ともに不要

＜上記以外(乳・食肉・魚介類を除く)＞

(現在) 業務開始報告書を提出 ⇒ (令和3年11月30日までに) 営業届を提出

＜乳・食肉・魚介類＞

(現在) 乳類販売業・食肉販売業・魚介類販売業の許可を取得  
⇒ (令和3年6月1日以降) 届出済みとみなすため手続き不要

○その他、菓子やそうざいを製造して販売している場合について、変更はありません。

### 食品衛生責任者の設置について(令和3年6月1日以降)

○令和3年6月1日から、原則として許可や届出の対象となる全ての施設では、HACCPに沿った衛生管理に加えて、食品衛生責任者を設置する必要があります。

○食品衛生責任者の資格要件は、以下のとおりです。

- ・ 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、など
- ・ 食品衛生責任者養成講習会の修了者
- ・ 食品衛生監視員または食品衛生管理者

# 新たな許可、届出等業種の一覧

## 許可業種

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

いずれの業種もHACCPに沿った衛生管理※1が必要です。

## 届出業種

許可業種と届出不要業種以外の営業が届出対象の業種

製造・加工業の例

- ・干し柿、干し芋、切干大根などの製造業
- ・いわゆる健康食品の製造業
- ・精穀・製粉業
- ・合成樹脂製の器具・容器包装製造業

販売業の例

- ・弁当販売業
- ・野菜果物販売業
- ・米穀類販売業
- ・食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)
- ・魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)

調理業の例

- ・集団給食(委託の場合、飲食店営業の許可)
- ・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)

いずれの業種もHACCPに沿った衛生管理※が必要で

※1. 詳細は、滋賀県HP「食の安全」

(<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/315793.html>)を御覧ください。

2. 合成樹脂製の器具・容器包装の製造事業者は、別途GMPによる製造管理が制度化されたためHACCPに沿った衛生管理の対象外です。

## 許可・届出が不要な業種

- 1 食品または添加物の輸入業
- 2 食品または添加物の貯蔵または運搬のみをする営業(ただし、冷凍または冷蔵倉庫業は届出が必要な業種)
- 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おそれがない包装食品または添加物の販売業(カップ麺や包装されたスナック菓子等)
- 4 合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業
- 5 器具・容器包装の輸入または販売業

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・漁業者が行う採取の一部と見なせる行為(出荷前の調製等)は、営業届出は不要です。