

令和3年6月1日施行の食品衛生法により 食品営業の制度が変わります

食品衛生法の改正により、食品営業の許可制度や衛生管理の方法が大きく変わりました。食品などを取り扱っているかたは**原則ほぼ全てのかたが対象**となり、取り扱っている食品に応じた**営業の届出**や**許可の申請**が必要となりますので、以下の内容を必ずご確認ください。

● HACCP (ハサップ) による衛生管理が必要となります。

※HACCPとは・・・衛生管理計画を作成し、実行・記録・確認をすること

HACCPの例

- ・仕入れた食品の包装状態や見た目に問題はないか
- ・冷蔵庫の温度は適切か
- ・手洗いをきちんと行っているか
- ・健康状態に問題はないか
- ・食品の管理方法に問題はないか



● 食品衛生責任者 (有資格者) の設置が必要となります。

食品衛生責任者の資格の例

- ・調理師、製菓衛生師、栄養士
 - ・都道府県知事などが行う講習会または都道府県知事などが適正と認める講習会(食品衛生協会が実施する講習会)を受講したかた
- ※資格をお持ちでないかたは講習会を受講するなど、**新たに資格を取得する必要があります。**



届出

今まで届出は不要でしたが、届出が必要となる業種の例

🍎 野菜・果物販売業

野菜や果物を販売している八百屋、青果店など



☕ コーヒー製造・加工業

コーヒー豆の焙煎・粉砕(豆挽き)などの製造・加工をしている店など



🌾 米穀類販売業

お米を販売している米屋など



許可

現行の34の許可業種は新設や統合などが行われ、32の許可業種に見直されます。

問い合わせ…食品衛生課

☎048-423-7889 FAX048-423-8852

詳細は市ホームページ
またはお問い合わせください

