

食品衛生ミニ情報

2021 Vol.1

多摩府中 ミニ情報



ご相談はこちらまで

●府中市・調布市・狛江市・小金井市
東京都多摩府中保健所（食品衛生第一担当）
府中市宮西町1-26-1 TEL 042-362-2334

●武蔵野市・三鷹市
武蔵野三鷹地域センター（食品衛生第二担当）
武蔵野市西久保3-1-22 TEL 0422-54-2209

令和3年6月1日から

新しい「営業許可制度」 「営業届出制度」がスタートします

新しい営業許可制度ってどうなるの？ ポイントはこの5つです！

1 新たな許可業種が設定されました

食中毒のリスクや過去の食中毒の発生状況
などから設定されました

<例> 漬物製造業・水産製品製造業
複合型そうざい製造業・複合型冷凍食品製造業

新しい許可業種の詳細はこちらから
https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kaisei/files/kyoka_todokede_kyoka.pdf



2 原材料や製造工程が共通する業種が統合されました

<例>

喫茶店営業 ⇒「飲食店営業」になります
あん類製造業 ⇒「菓子製造業」になります

3 今まで許可だった一部の業種が届出業種に移行します

<例> 乳類販売業・食肉販売業(包装)・
魚介類販売業(包装) ⇒届出になります

届出制度の詳細はこちらから
https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kaisei/files/kyoka_todokede_todokede.pdf



4 1つの許可業種で取り扱える食品の範囲が拡大しました

<例1>

●「飲食店営業」の許可のある
レストランで店内メニューのケーキ
を包装し、持ち帰る場合
⇒新たに「菓子製造業」の
許可は不要になります



<例2>

●「菓子製造業」の許可のある
ケーキ屋で店内メニューのケーキに
飲料を添えて施設内で提供する場合
⇒新たに「飲食店営業」の
許可は不要になります



《注意》 ただし、取り扱い範囲を拡大する場合、旧許可をすでに取得されている方は、
新制度の許可を取り直す必要があります。事前に保健所までご相談ください。

5 「施設基準」が全面改正されました

これから許可を取得される方は**新しい施設基準**が
適用されます（既存施設は新制度許可移行時に適用）

新しい施設基準の詳細はこちらから
https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kaisei/files/kyoka_todokede_sisetukizyun.pdf



<変更点・例1>

手洗器の水栓が、洗浄後の**手指の再汚染**
が防止できる構造であること



センサー式や
ひじ操作可能な
レバー式など



<変更点・例2>

冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、
温度計を備えること

お店の営業許可はどうなるの？裏面のフローチャートでご確認ください！➡