

# 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）の概要

## 改正の趣旨

○ 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

## 改正の概要

### 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や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

### 2. HACCP(ハザップ)\*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

\* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

### 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

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

### 4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、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の導入等を行う。

### 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（政令で定める34業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。

### 6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営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を行う。

### 7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

## 施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

※ 施行日については、今後政令で定める

# 改正食品衛生法施行スケジュール

平成30年8月現在

	2018年 7～12月	2019年 1～第1回 協議会開催	2019年 7～12月	2020年 1～6月
① 広域連携	関係機関との調整 関係機関 →	省令・監視指 導指針公布 →	要領等決定 協議会開催 → <b>施行施行</b>	
② HACCP	月8 →	月11 →	パブコメ → WTO通報 →	引き続き技術検討会で手引書作成 自治体条例改正 ※2021年まで 現行基準適用 <b>施行施行</b>
③ 営業許可	月8 →	月11 →	パブコメ → WTO通報 →	自治体条例改正 システム開発 ※2021年 施行
④ リコール	月8 →	月11 →	パブコメ → WTO通報 →	自治体条例改正 システム開発 ※2021年 施行
⑤ 輸出入	月8 →	月11 →	パブコメ → WTO通報 →	パブコメ → WTO通報 → ※2021年まで 現行基準適用 <b>施行施行</b>
⑥ 指定成分	月8 →	月11 →	食安委 薬食審 → パブコメ → WTO通報 →	省令・告示公布 → パブコメ → WTO通報 → <b>施行施行</b>
⑦ 容器包装	月8 →	月11 →	食安委 薬食審 → パブコメ → WTO通報 →	政省令公布 → 食安委 薬食審 → パブコメ → WTO通報 → <b>施行施行</b>

# 食品衛生法等の改正に係る主な下位法令の整備について①

## 広域的な食中毒事案への対策強化

昨年夏に関東を中心に発生した食中毒事案における課題\*を踏まえ、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため、関係者の連携・協力義務を明記するとともに、国と関係自治体の連携や協力の場を設置し、緊急を要する場合には、厚生労働大臣は、協議会を活用し、広域的な食中毒事案への対応に努めることとする。

\* 広域発生食中毒事案としての早期探知が遅れ、共通の汚染源の調査や特定が効果的に進まず、対応が遅れが生じた。対応が必要な主な事項は以下のとおり。

- ・ 地方自治体間、国と地方自治体間の情報共有等
- ・ 国民への情報提供
- ・ 食中毒の原因となる細菌(腸管出血性大腸菌O157等)の遺伝子検査手法の統一 など



### 下位法令における整備事項

- 全国7ブロックに国及び都道府県等により構成される広域連携協議会の設置の詳細  
(食品衛生法施行規則)
- 食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針に広域連携協議会に関する国及び都道府県等における連携の記載の追加(告示)

## 食品衛生法等の改正に係る主な下位法令の整備について②

### HACCPに沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求めらる。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者は、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う事業者の要件（小規模事業者の定義等）（食品衛生法施行令）
- HACCPに沿った衛生管理の基準（食品衛生法施行規則）

※ 制度の内容については、食品の衛生管理に関する技術検討会で検討を進めている。

### 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（政令で定める34業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。

- 営業許可が必要な業種の統合、新設、廃止等（食品衛生法施行令）
  - 営業届出が必要な業種（食品衛生法施行規則）
  - 都道府県等が条例で定める施設基準の参酌基準（食品衛生法施行規則）
- ※ 制度の内容については、食品の営業規制に関する検討会で検討を進めている。

### 食品リコール情報の報告制度の創設

営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を行う。

- リコールの届出手続及び適用除外規定（食品衛生法施行規則）
- ※ 制度の内容については、食品の衛生管理に関する技術検討会で検討を行う。

## 食品衛生法等の改正に係る主な下位法令の整備について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

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求めめる。

- 営業者による情報の届出の手続（食品衛生法施行規則）
- 特別の注意を必要とする成分等の指定（告示）
- 指定成分等を含む食品の適正製造基準（告示）

### 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、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の導入等を行う。

- ポジティブリスト制度の対象となる材質の指定（食品衛生法施行令）
- 安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト（告示）
- 適正な管理製造を行うための基準について（食品衛生法施行規則）

※ 制度の内容については、食品用器具及び容器包装の規制の在り方に関する技術検討会で検討を進めている。

# HACCPに沿った 衛生管理の制度化



# 施行令で定める「取り扱う食品の特性に応じた取組の対象事業者」の 規定の考え方～「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する事業者～

改正食品衛生法（平成30年6月13日公布）

第50条の2 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業（第51条において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

- 1 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。
- 2 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（**小規模な営業者**（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）**その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組**）に関すること。

②～③ 略

## 取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理） を実施する対象事業者（案）

- ◆ 食品の製造又は加工を行う者のうち、一の事業所において、食品の製造及び加工に従事する者の総数が●●人未満の者
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者  
（例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等）
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種  
（例：飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等）
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等  
（例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等）

# 施行規則で定める施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置

改正食品衛生法（平成30年6月13日公布）

第50条の2 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業（第51条において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について**厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。**

- 1 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。
- 2 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。

②～③ 略

## ◆食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）の内容をもとに省令を規定

### ① 共通事項

- 1 衛生管理計画の作成 2 記録の作成及び保存

### ② 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること

- 1 食品取扱施設等における衛生管理
  - ① 一般事項
  - ② 施設の衛生管理
  - ③ 食品取扱設備等の衛生管理
- 2 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理
- 3 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練
  - 4 運搬
  - 5 販売
- ④ 使用水等の管理
- ⑤ そ族及び昆虫対策
- ⑥ 廃棄物および排水の取扱い
- ⑦ 食品衛生責任者の設置
- ⑧ 回収・廃棄
- ⑨ 検査の実施
- ⑩ 情報の提供
- ⑪ 情報の提供

### ③ 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関すること

- 1 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成 2 製品説明書及び製造工程一覧図の作成
- 3 食品等の取扱い

※小規模な営業者、その他の政令で定める営業者にあつては、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能



# 衛生管理計画策定のための手引書の作成支援及び確認

食品等事業者団体が作成した衛生管理計画策定のための手引書について、厚生労働省では、食品関係団体からの事前相談、情報及び意見交換を行い、食品衛生管理に関する技術検討会において確認したのち、各都道府県等への通知及び公開する。必要に応じて技術的な支援を行う。



# 食品衛生管理に関する技術検討会について

## 構成委員

氏名	職名
朝倉 宏	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長
荒木 恵美子	(公社) 日本食品衛生協会 学術顧問
◎五十君 静信	東京農業大学応用生物科学部生物応用化学科 生物機能・制御化学分野微生物学研究室
池田 佳代子	株式会社三菱総合研究所ヘルスケア・ウェルネス 事業本部ヘルスケア・ウェルネス産業グループ
畝山 智香子	国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長

氏名	職名
鬼武 一夫	日本生活協同組合連合会品質保証本部 総合品質保証担当
小中 文雄	北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課主幹
関根 吉家	(一社) 日本能率協会審査登録センター システム審査部技術部長
富松 徹	(一財) 食品産業センター技術環境部長
中村 重信	東京都福祉保健局健康安全部食品監視課長

## 開催経緯

	開催日時	主な内容
第1回	平成29年6月29日	小規模な一般飲食店(公社)日本食品衛生協会)※、食品添加物施製造(一社)日本食品添加物協会)※
第2回	平成29年12月18日	生麺類の製造(全国製麺協同組合連合会)※、乾麺の製造(全国乾麺協同組合連合会)※、納豆の製造(全国納豆協同組合連合会)※
第3回	平成29年12月26日	漬物の製造(全日本漬物協同組合連合会)※、豆腐の製造(日本豆腐協会)※、米粉の製造(全国穀類工業協同組合)※、魚肉練り製品の製造(全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会)※、スーパーマーケットにおける調理・加工・販売(一社)新日本スーパーマーケット協会)※
第4回	平成30年7月30日	清涼飲料水の製造(全国清涼飲料連合会)※、容器詰加熱殺菌食品の製造(日本缶詰びん詰レトルト食品協会)※、醤油の製造(日本醤油技術センター)※、冷凍食品の製造(日本冷凍食品協会)※
第5回	平成30年8月24日	政省令の改正の考え方について等

※「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書案について討議、※※「HACCPに基づく衛生管理」の手引書案について討議

【資料、議事録等の技術検討会の内容は以下のURLに掲載】

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-syokuhin.html?tid=436610>

# 食品等事業者団体で作成した業種別手引書

## 既に厚生労働省ホームページで公表しているもの 10業種

- ▶ 小規模な一般飲食店※1 ( (公社) 日本食品衛生協会)
- ▶ 生麺類の製造※1 (全国製麺協同組合連合会)
- ▶ 納豆の製造※1 (全国納豆協同組合連合会)
- ▶ 豆腐の製造※1 (日本豆腐協会)
- ▶ 魚肉練り製品の製造※1 (全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会)
- ▶ スーパーマーケットにおける調理・加工・販売※1 ( (一社) 新日本スーパーマーケット協会)
- ▶ 食品添加物製造※1 ( (一社) 日本食品添加物協会)
- ▶ 乾麺の製造※1 (全国乾麺協同組合連合会)
- ▶ 漬物の製造※1 (全日本漬物協同組合連合会)
- ▶ 米粉の製造※1 (全国穀類工業協同組合)

## 食品衛生管理に関する技術検討会において検討中のもの 4業種

- ▶ 清涼飲料水製造※1 ( (一社) 全国清涼飲料連合会)
- ▶ 容器詰加熱殺菌食品製造※1 ( (公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会)
- ▶ 醤油製造※1 ( (一財) 日本醤油協会)
- ▶ 冷凍食品製造※2 ( (一社) 日本冷凍食品協会)

## 平成30年の農林水産省補助事業※3を利用してHACCP手引書作成に取り組んでいるもの 11業種

- ▶ 菓子製造※1 (全日本菓子協会)
- ▶ 食酢製造※1 (全国食酢協会中央会)
- ▶ 大麦加工品※1 (全国精麦工業協同組合連合会)
- ▶ 豆類の加工食品製造※1 (全国調理食品工業協同組合)
- ▶ 水産加工品 (缶詰を除く) ※1 (全国水産加工業協同組合連合会)
- ▶ 食肉製品製造※1 (日本ハム・ソーセージ工業協同組合/日本食肉加工協会)
- ▶ ほしもち製造※1 (ひたちなか・東海・那珂ほしもち協議会 (茨城県食品衛生協会))
- ▶ 寒天製造※1 (長野県寒天水産加工業協同組合 (長野県食品衛生協会))
- ▶ 蒟蒻原料製造※1 (全国蒟蒻原料協同組合 (群馬県食品衛生協会))
- ▶ 即席麺製造※1 (日本即席食品工業協会)
- ▶ 精米※1 (日本米穀小売商業組合連合会)

## その他 HACCP手引書作成に取り組んでいるもの

- ▶ と畜場※2
- ▶ 大規模食鶏処理場※2
- ▶ 認定小規模食鶏処理場※1
- ▶ GPセンター及び液卵製造※1
- ▶ はちみつ製造※1
- ▶ 乳・乳製品等製造※1
- ▶ 水産卸売・仲卸業※1
- ▶ 魚介類販売業※1
- ▶ パン製造※1
- ▶ 総菜製造※1
- ▶ エキス・調味料製造※1
- ▶ ミネラルウォーター製造※1
- ▶ 酒類製造※1
- ▶ ウスターソース類製造※1
- ▶ 醤油加工品 (つゆ・たれ) 製造※1
- ▶ 野菜・果実小売業※1
- ▶ 冷凍倉庫※1

等

※1 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書

※2 「HACCPに基づく衛生管理」の手引書

※3 農山漁村6次産業化対策事業のうち食品の品質管理体制強化対策事業

# 食品等事業者団体が作成した業種別手引書の公表

食品等事業者団体が作成し、食品衛生管理に関する技術検討会で内容を確認した手引書については、厚生労働省のホームページに掲載

▶ ダウンロードURL

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028.html>

The screenshot shows the official website of the Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW) of Japan. The page is titled "食品等事業者団体が作成した業種別手引書" (Industry-specific manuals created by food business associations). It features a navigation menu at the top with options like "検索" (Search), "印刷" (Print), and "ダウンロード" (Download). The main content area contains a list of manuals, each with a thumbnail image and a title. The titles include "食品等事業者団体が作成した業種別手引書(食品衛生管理)の作成ガイド" (Creation Guide for Industry-specific Manuals (Food Safety Management) Created by Food Business Associations), "食品等事業者団体が作成した業種別手引書(食品衛生管理)の作成ガイド" (Creation Guide for Industry-specific Manuals (Food Safety Management) Created by Food Business Associations), and "食品等事業者団体が作成した業種別手引書(食品衛生管理)の作成ガイド" (Creation Guide for Industry-specific Manuals (Food Safety Management) Created by Food Business Associations). Each manual entry includes a thumbnail image, a title, and a download link. The page also features a footer with contact information and a search bar.

# 営業許可制度の見直し及び 営業届出制度の創設



## 改正後の食品衛生法（営業許可、営業届出部分抜粋）

### <営業許可>

第54条 都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

・ 営業許可対象業種の検討  
(食品衛生法施行令)

・ 施設基準の検討  
(食品衛生法施行規則)

### <営業届出>

第57条 営業（第54条に規定する営業、公衆衛生に与える影響が少ない営業で政令で定めるもの及び食鳥処理の事業を除く。）を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、あらかじめ、その営業所の名称及び所在地その他厚生労働省令で定める事項を都道府県知事に届け出なければならない。

・ 営業届出対象の検討  
(食品衛生法施行令)

・ 届出事項の検討  
(食品衛生法施行規則)

### ②（略）

### <施行日>

公布の日（平成30年6月13日）から起算して3年を超えない範囲内において政令で定める日

# 食品の営業規制に関する検討会

## 開催趣旨・検討事項

食中毒や食品事故のリスク、食品の製造・加工・流通に関する専門的な知見、現行制度を運用している地方自治体の知見に基づき、関係事業者など利害関係者の意見を聴取しつつ、実効性のある営業規制を検討。

### 【検討事項】

- (1) 営業届出を要する業種の範囲
- (2) 営業許可を要する業種の範囲（現行の34許可業種の見直しを含む。）
- (3) 営業許可を要する業種ごとの施設基準
- (4) 営業規制に関すること

## 構成委員

氏名	所属・役職
五十君 静信	東京農業大学応用生物科学部農芸化学科 生物機能・制御化学分野応用微生物学教室 教授
大隅 和昭	(一社) 日本惣菜協会 事務局長
岡崎 博	(公社) 仙台市食品衛生協会 専務理事
加藤 光夫	(株) フーズデザイン 代表取締役
河村 成彦	北海道保健福祉部食品衛生課長
高田 則子	福岡県保健医療介護部生活衛生課長
高橋 郁美	全国保健所長会副会長（新宿区保健所長）
富松 徹	(一財) 食品産業センター技術環境部長
中村 重信	東京都福祉保健局健康安全部食品監視課長
中村 好一	自治医科大学地域医療学センター公衆衛生学部門 教授
山口 由紀子	相模女子大学人間社会学部社会マネジメント学科教授
横田 明美	千葉大学大学院社会科学部社会学研究院准教授

# 営業許可制度の現状について

## ＜1施設で複数の営業許可申請を求めている一例＞

<b>コンビニエンスストア</b> 飲食店営業 食肉販売業 乳類販売業 魚介類販売業 菓子製造業	<b>ファーストフード</b> 飲食店営業 アイスクリーム製造業 菓子製造業 乳類販売業	<b>乳加工施設</b> 乳処理業 乳製品製造業 乳類販売業 清涼飲料水製造業 アイスクリーム製造業	<b>弁当、仕出し店</b> 飲食店営業 そうざい製造業
<b>スーパーマーケット</b> 食肉販売業 乳類販売業 魚介類販売業 飲食店営業	<b>パン屋</b> 菓子製造業 飲食店営業 又は 喫茶店営業	<b>冷凍食品製造業</b> 冷凍・冷蔵業 そうざい製造業	<b>精肉店</b> 食肉販売業 飲食店営業 食肉処理業

## ＜各自治体で独自に定める業種の主な例＞

	製造・加工業	販売業
<b>条例許可業種</b>	漬物製造業、水産加工品製造業 こんにやく・ところてん製造業 など ふぐ処理業、菓子種製造業 など	魚介類販売行商、そうざい販売業 豆腐・豆腐加工品販売業 弁当類販売業 など
<b>届出業種</b>	ふぐ処理・取扱い業、食品製造業 おもちや製造業、乳搾取業 容器包装製造業 など	魚介類行商、食料品販売業 菓子類販売業、そうざい類販売業 食品添加物卸販売業 など

# 営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

営業(者)(法第4条第7項及び第8項)

営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は含まない。営業者とは、営業を営む人又は法人。

## 現行

営業者

要許可業種

- ◆ 34の製造業、販売業、飲食業等

<問題点>

昭和47年以降、見直しがなされておらず、実態に合っていない。

要許可業種以外

<問題点>

一部自治体は条例で届出制度があるものの、それ以外の自治体で把握する仕組みがない。

## 改正後

営業者

要許可業種

- ◆ 製造業、調理業、加工を伴う販売業等

営業者は届出対象

要届出業種

- ◆ 温度管理等が必要な包装食品の販売業、保管業等

届出対象外

- ◆ 常温で保存可能な包装食品のみの販売等

高

公衆衛生への影響

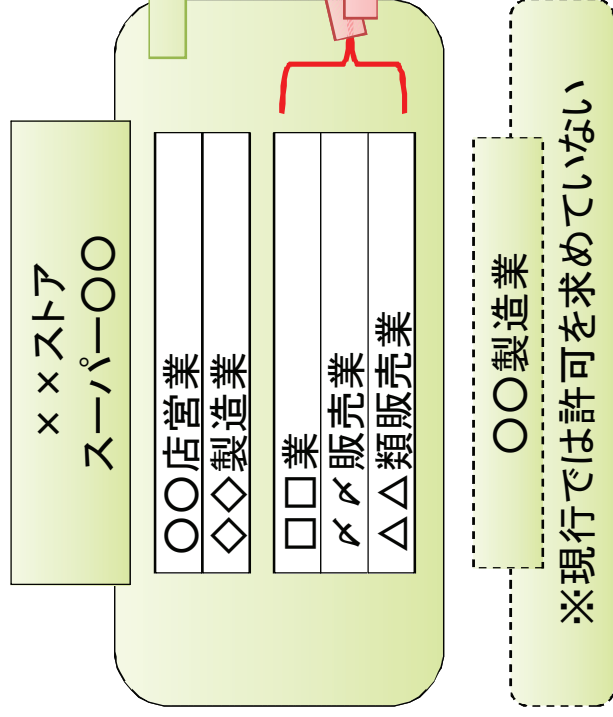
低

食中毒のリスク等により、関係者の意見を聞いて整理

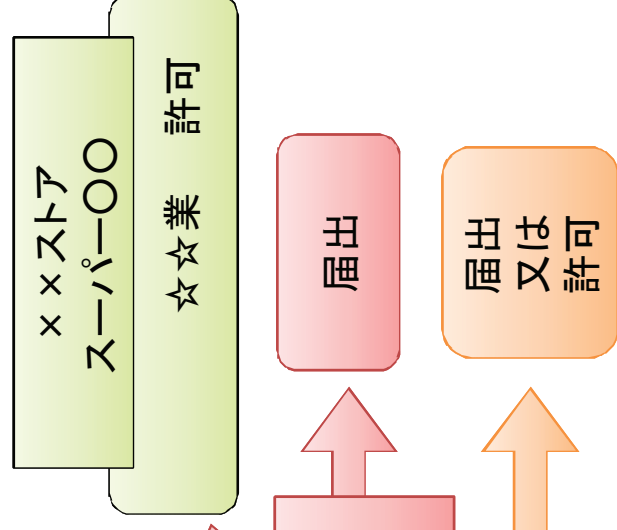
# 営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

- HACCPの制度化に伴い、営業許可の対象業種以外の事業者の所在等を把握するため、届出制度を創設。
- 併せて、営業許可について、実態に応じたものとするため、食中毒リスクを考慮しつつ、見直しを行う。
- \* 法律改正では、都道府県は、厚生労働省令を参酌して、営業許可の施設基準を定めることとし、政省令改正では、営業許可業種の区分や施設基準についての実態に応じた具体的な見直しを行う。

## 現行



## 改正後



### (参考) 現行の34許可業種(政令)

- ① 飲食店営業
- ② 喫茶店営業
- ③ 菓子製造業
- ④ あん類製造業
- ⑤ アイスクリーム類製造業
- ⑥ 乳処理業
- ⑦ 特別牛乳搾取処理業
- ⑧ 乳製品製造業
- ⑨ 集乳業
- ⑩ 乳類販売業
- ⑪ 食肉処理業
- ⑫ 食肉販売業
- ⑬ 食肉製品製造業
- ⑭ 魚介類販売業

- ⑮ 魚介類せり売営業
- ⑯ 魚肉ねり製品製造業
- ⑰ 食品の冷凍又は冷蔵業
- ⑱ 食品の放射線照射業
- ⑲ 清涼飲料水製造業
- ⑳ 乳酸菌飲料製造業
- ㉑ 水雪製造業

- ㉒ 水雪販売業
- ㉓ 食用油脂製造業
- ㉔ マーガリンシヨートニング製造業
- ㉕ みそ製造業
- ㉖ 醤油製造業
- ㉗ ソース類製造業
- ㉘ 酒類製造業

- ㉙ 豆腐製造業
- ㉚ 納豆製造業
- ㉛ めん類製造業
- ㉜ そうざい製造業
- ㉝ 缶詰又は瓶詰食品製造業
- ㉞ 添加物製造業