

2021年8月27日

お客様各位

(株)南東北クボタ  
営業本部  
専務取締役 門馬英敏

拝啓、時下益々ご清栄の段、大慶に存じ上げます。  
平素は格別のお引立てを賜り有難く厚くお礼申し上げます。

弊社儀

## 食品衛生法改正に伴うクリーン精米屋の対応について

標記の件、2021年の食品衛生法の改正に伴うクリーン精米屋の所有者の対応について以下の通りご案内申し上げます。

敬具

記

### 【1】食品衛生法改正の概要について

- 食品衛生法改正で創設された「営業届出制度」について  
今回の改正ですべての食品等事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理を義務付けることが制度化されました。このことに伴い食品等事業者を把握できるよう新たに営業の届出制度が創設されました。  
「許可営業」と「届出対象外営業」以外の営業を営んでいる場合には、所轄の保健所に営業届出を行って頂く必要があります。
- 「許可営業」「営業届出」の対象となる事業者に義務付けられる事項
  - 食品衛生責任者の設置
  - HACCPに沿った衛生管理の実施  
HACCPに沿った衛生管理には以下の2つがあり、多くの事業者が②の対象となります。  
②の場合、厚労省が業種ごとに発行する「手引書」の内容を参考に実施することになります。
    - 「HACCPに基づく衛生管理」
    - 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

### 【2】クリーン精米屋(コイン精米機)を所有する事業者は「営業届出」の対象になるか

前述の「届出対象となる範囲」では明記されておりません。**対象になるかどうかは所轄の保健所の判断になります。**コイン精米機を所有する事業者が、お米を預かって精米業を行っているわけではなく単に機械を有償で貸し出ししているだけである場合には届出は不要との見解を示される場合もあるようです。しかし、所有する事業者の要件によって届出が必要となる可能性もあるため、保健所への確認が必要になります。

### 【3】「営業届出」の対象となった場合に必要となる対応について

#### 1. 設置している所轄の保健所への届出

- ・特に条件などはなく、所定の申請手続きのみです。
- ・2021年11月30日までに届け出が必要になります。

#### 2. 食品衛生責任者の設置

食品衛生責任者の資格要件を満たす方を登録することになります。資格要件は以下の通りです。①～③のいずれかを満たす必要があります。③が取得しやすいです。

- ①食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- ②調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する食鳥処理衛生管理者
- ③都道府県知事等が行う養成講習会等を受講した者

### 3. HACCPに沿った衛生管理の実施

上記②の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施頂くことになります。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」(補足2)

該当する業種ごとの「手引書」に従い、基本的には営業者独自で衛生管理の計画書を作成して実施記録を残していくという内容になります。特に保健所への提出の義務はありません。何か問題が発生したときに報告を求められることになります。

#### 【4】本件の対応に関するお願い事項

『2021年6月1日施行の食品衛生法改正により、クリーン精米屋を所有する事業者様は保健所へ「営業届出」が必要となる場合があります。所有者様にて所轄の保健所に確認して頂き、その指導に従って対応ください。』

◆所有者様の要件により保健所が判断します。お客様ご自身で確認頂くようお願い申し上げます。

以上