審議会における検討事項（案）について（平成30年度第2回審議会資料一部改）

参考資料１

法改正の主な内容

1　営業許可制度の見直し
- ⇒　現行の許可業種の再編、届出制度の創設
- ⇒　条例で定めている施設基準を省令で規定（施設は参酌基準）
- ⇒　条例で定めている衛生管理の基準を省令で規定

2　食品リコール情報の報告制度の創設
- ⇒　法違反食品の回収に係る報告の義務化

3　HACCPに沿った衛生管理の制度化
- ⇒　すべての事業者にHACCP導入（2021年法施行まで）

都の現状と課題

1　現行の条例許可業種と新たな法定業種との整合
- ⇒　条例等で規定する許可・届出業種
- ⇒　省令を参酌した施設基準の制定
- ⇒　法の規定に違反しない範囲での衛生管理基準の制定

2　都制度と新制度の報告対象の相違
- ⇒　都のリコール制度では、衛生管理不備（カビの発生や食品の変質等）も対象

3　中小事業者の多くはHACCP未実施
- ⇒　制度化の周知、事業者の取組を促進

審議会での検討事項（案）

1　営業許可制度の見直しに伴う条例の改正
【食品衛生法施行条例、食品製造業等取締条例】
- ◆　許可業種等について法と条例で整理
- ◆　条例で規定されている施設基準を、再編後の業種に応じて検討
- ◆　衛生管理基準の設定を検討

2　食品リコール情報の報告制度の創設に伴う条例の改正【食品安全条例】
- ◆　食品リコールの報告対象について検討

3　HACCPの円滑な導入のための取組
【食品衛生法施行条例、食品製造業等取締条例】
- ◆　事業者への周知、取組支援等のあり方

改正法施行までのスケジュール（2019年2月時点）

（2019年6月時点）