

平成 30 年 10 月 1 日

第 4 回食品の営業規制に関する検討会資料

一般社団法人 日本卵業協会 会員数全国 168 会員

1. 取扱品目

殻付鶏卵及び液卵

2. 卵選別包装施設（GP センター）の許可・届出制・衛生管理の現状について

- (1) 卵選別包装施設（1 時間当り 2 万卵以上処理）は全国で約 450 施設と推測され、施設の規模は様々であるが、一次産品を取扱う企施設のため小規模事業者が多い。
- (2) 地方条例により届出制の都道府県はあるが、許可制の都道府県は無し。
- (3) 現行の衛生管理は、旧厚生省通知の卵選別包装施設の衛生管理要領にて管理している。

企業によっては、ISO や日本卵業協会 GP センターHACCP 等の認証取得により、管理している施設が増加している。

- (4) 許可制又は届出制への意見

届出制を望む

理由

- ・ 鶏卵は、産卵後そのまま販売できる一次産品であり、卵殻により自然包装されているため食品衛生上、大きなリスクはない。
- ・ 製造時は食品衛生法、表示法、鶏卵の日付等表示マニュアルを厳守しているため食中毒に対する大きなリスクはない。
- ・ 原料卵については、農林水産省サルモネラ総合対策指針により種鶏場・ふ卵場及び採卵養鶏場に於けるサルモネラ汚染防止対策が講じられており、食中毒に対する大きなリスクはない。
- ・ 一次産品であるため、農家直売、道の駅等でGPセンターを通さず洗卵選別されていない鶏卵も多数販売されている。中には小規模なGPセンターよりも大量の鶏卵を、GPセンターを経由せずに販売している農家も多く存在する。許可制にした場合、市場では許可制施設で製造された鶏卵、許可制でない農家直売品が入り乱れて販売されることになり、消費者は混乱するのではないかと、農畜産業の育成に対し本当に正しい選択なのか。
- ・ 届出制にしても HACCP に対する義務の対象となる。

3. 液卵製造施設の許可・届出制の現状について

- (1) 割卵製造機による製造施設は、全国で約 100 施設と推測される。

- (2) 地方条例により少数であるが許可制・届出制の都道府県がある。
- (3) 現行の衛生管理は、原料卵は農林水産省サルモネラ総合対策指針により管理されている。
製造等については旧厚生省通知の食品衛生法に基づく食品添加物等の規格基準等で管理されている。
企業によってはISO等の認証取得により管理している施設もある。

(4) 許可制又は届出制への意見

届出制を望む

理由

- ・ 卵選別包装施設同様、原料卵は農林水産省サルモネラ総合対策指針により管理されている。
- ・ 製造については、食品衛生法に基づく食品添加物等の規格基準で管理されている。
- ・ 許可制の場合、厳しい施設基準となり、ハード面への投資が必要となる場合が発生し、負担が大きい。
- ・ 液卵については加工食品の原料として加熱して使用するため、食中毒に対する大きなリスクはない。

※ 許可制とする場合は、施設基準の緩和を望む。

以上