

# 缶詰又は瓶詰食品に関する規制について①

## 1. 営業許可について

### <缶詰又は瓶詰食品製造業>

- 政令で定める34許可業種
    - ・ 缶詰又は瓶詰食品製造業（前各号に該当する営業を除く。）
  - 許可取得施設数
    - ・ 缶詰又は瓶詰食品製造業：5,274
- ※ 参考「平成28年度衛生行政報告例」
- 重複許可業種（20%以上、N=20以下を除く。）
    - ・ 缶詰又は瓶詰食品製造業：菓子製造業、そうざい製造業

# 缶詰又は瓶詰食品に関する規制について②

## 2. 規格基準について

### ● 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の規格基準

1. 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。）を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものをいう。以下同じ。）の成分規格

容器包装詰加圧加熱殺菌食品は、当該容器包装詰加圧加熱殺菌食品中で発育し得る微生物が陰性でなければならない。

#### 2. 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準

- (1) 製造に使用する野菜等の原料は、鮮度その他の品質が良好なものでなければならない。
- (2) 製造に使用する野菜等の原料は、必要に応じ十分に洗浄したものでなければならない。
- (3) 製造に当たっては、保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物（次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウムを除く。）を使用してはならない。
- (4) 缶詰食品又は瓶詰食品以外の容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装の封かんは、熱溶融又は巻締めにより行わなければならない。
- (5) 製造の際に行う加圧加熱殺菌は、自記温度計を付けた殺菌器で行い、自記温度計によるその記録は3年間保存しなければならない。
- (6) 製造の際に行う加圧加熱殺菌は、次の二つの条件に適合するように加圧加熱殺菌の方法を定め、その定めた方法により行わなければならない。
  1. 原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法であること。
  2. そのpHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超える容器包装詰加圧加熱殺菌食品にあつては、中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法であること。
- (7) 加圧加熱殺菌後の冷却に水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行うか、又は遊離残留塩素を1.0ppm以上含む水で絶えず換水をしながらか行わなければならない。
- (8) 製造に使用する器具は、十分に洗浄したうえ殺菌したものでなければならない。

※ 食肉製品、魚肉ねり製品の個別基準及び乳飲料については、120℃4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で処理された場合は、保存基準は除外される。