

食品の営業規制に関する検討会 説明資料  
(製造品目：缶詰、びん詰、レトルト食品)

公益社団法人

日本缶詰びん詰レトルト食品協会

1. 業界の一般的状況（企業の規模、構成、取扱品目など）

1) 製造企業（工場数）

缶詰・びん詰製造（飲料を除く） 177 社（202 工場）

内訳 水産製品 50 社（59 工場）

果実製品 54 社（59 工場）

野菜製品 73 社（80 工場）

ジャム製品 19 社（19 工場）

食肉製品 25 社（29 工場）

調理食品 66 社（76 工場）

レトルト食品 135 社（158 工場）

- \* 本会が実施する生産量調査の回答企業を集計。
- \* 缶詰・びん詰製造業の内訳は 1 社で 2 以上を製造している企業あり。
- \* レトルト食品の製造品目は、カレー、シチュー、パスタソース、スープ類、調理用ソース、つゆ・たれ、食肉野菜混合品、水産製品等がある。

2) 規模内訳

企業数ベース 大企業が 15%、中小企業が 85%

生産数量ベース 大企業が 10%、中小企業が 90%

3) 製造形態

缶詰およびびん詰 委託製造が中心でその多くを中小企業が製造している

レトルト食品 自社（系列企業を含む）製造と委託製造を併用している

4) 会員が主として取得している営業許可の種類

缶詰およびびん詰 缶詰又は瓶詰食品製造業

レトルト食品 そうざい製造業

2. 現行の営業許可制度の問題点

1) 缶詰又はびん詰製造業の現状について

「缶詰又は瓶詰食品製造業」は営業許可 34 業種の 33 番目に指定され、“(前各号に該当する営業を除く)”とされている。そのため缶詰もしくはびん詰食品を製造している場合でも内容食品によって取得すべき営業許可が異なる。例えばコンビーフやカレーな

どは缶詰又は瓶詰食品であっても食肉製品製造業やそうざい製造業に該当することになる。これは営業許可業種が食品の区分ごとを基本としつつ缶詰又はびん詰製造業が加工方法で区分されているためである。このことから缶詰又はびん詰食品製造業者は製造する品目に応じて表 1 に示すように複数の許可を取得する必要がある。

表 1 同一施設における許可の重複状況

缶詰又はびん詰食品製造業 (1593 件)	
菓子製造業	29.32%
そうざい製造業	24.54%
清涼飲料水製造業	18.27%
飲食店営業	16.82%
ソース類製造業	14.81%
みそ製造業	10.73%

食品衛生法改正懇談会資料

しかし、重複している場合、それぞれの施設基準と照らし合せると適合しないことも予想される。表 2 は愛媛県の例であるが、そうざい製造業では区画して包装場を設けなければならないが、缶詰又は瓶詰製造業では包装場を必要としていない。缶詰製造業者が両方の営業許可を満たすためには不必要な包装室を設置しなければならないことになる。

表 2 愛媛県の施設基準の例

そうざい製造業	缶詰又はびん詰食品製造業
製造場に、原料置場、処理場、加工場、包装場、製品置場等があり、それぞれ区画されていること。	製造場に、原料倉庫、製品倉庫、製造室、汽かん室（ボイラー室）、事務室等があり、それぞれ区画されていること。

食品の営業許可は都道府県知事から出され、その判断を行っているのは自治体の保健所であるため、担当者によって判断が異なる可能性がある。また、施設基準の内容も表 3 のように自治体によって異なっている。これらの理由によって、他府県の別工場でも同じ製品を製造していても営業許可の範囲、必要な設備が異なることも予想される。

表 3 各県の缶詰又はびん詰製造業の施設基準

愛媛県	静岡県	福井県
原料倉庫、製品倉庫、製造室、汽かん室（ボイラー室）、事務室等	殺菌冷却場、原料処理室、製造室、調味液調製室、試験室	原材料置場、製造室、充てん装置室、洗浄室、製品置場、器材置場

## 2) 営業許可区分の適用範囲について

各指定業種の食品の範囲（特にそうざいの範囲）が明確ではないため、新規商品を製造する場合、取得済の営業許可で製造が可能かどうか事前に確認する必要がある。缶詰食品の製造においては、食品製造企業では新規商品がどの営業許可の分類に入るのかを判断することはできないことから、食品衛生法違反に問われることになりかねない。

## 3) レトルト食品の取り扱いについて

レトルト食品はレトルト殺菌可能なパウチに詰められた食品を意味しており、アルミ層を積層した遮光性のあるものが開発当初から使用されている。近年では樹脂容器の発達は目覚ましく、内容物を確認できる透明性の要望を受け、シリカ蒸着を用い気密性を高めかつ透明なものが存在している。容器材質が異なる以外は、製造工程として缶詰と同じ加圧加熱殺菌が行われている。しかし、レトルト食品は缶詰と同じとは考えられておらず、営業許可として分類されていないため、内容食品により各自治体が判断して許可を出している。例えば、まぐろ油漬は缶、レトルトパウチの両方で製品は流通しているが、缶詰製品は缶詰またはびん詰食品製造業、レトルト食品はそうざい製造業になるなど、同一内容食品でも異なる営業許可が必要となることがある。

## 3. 業界からの要望

本会では缶詰又は瓶詰食品とは「**食品を缶またはびんに詰めて密封した後、加熱殺菌を施し、長期の保存性を与えた食品**」としている。またレトルト食品は容器が合成樹脂容器を使用している点以外は缶詰食品と同じ製造方法である。これらは加熱殺菌により当該食品が想定される流通条件で発育する微生物を殺滅する、いわゆる商業的無菌を達成するとともに、容器の密封性能により加熱殺菌後の微生物の再汚染による変敗を防止することにより長期間常温での保存を可能としている。この製法は缶詰、瓶詰、レトルト食品に共通であり、工程中の衛生管理や加熱殺菌条件等も内容食品によって異なることはほとんどないといえる。

したがって業界としては食品の種類にかかわらず気密性容器に密封、加熱殺菌をして長期間常温で保存可能な食品を、内容食品の種類に関係なく一括して許可していただきたい。