

平成 30 年 10 月 2 日
全国食肉事業協同組合連合会

食品営業規制に関する意見

平成 30 年 10 月 2 日、厚生労働省食品監視安全課と食肉業界側との食品営業規制に関する意見交換の際に、全肉連ほか、食肉業界サイドの意見として述べさせていただきました事項について、下記の通り、改めて書面にて提出します。

日時 平成30年10月2日11:00～12:00 場所 全肉連会議室
出席者 厚生労働省食品監視安全課 道野課長ほか
全国食肉事業協同組合連合会 木村専務ほか
全国食肉業務卸協同組合連合会 益森事務局長
首都圏食肉卸売業者協同組合 北村

記

【意見】

○総論

今回、論点とされている許可対象業種の大ぐくり、既存許可業種を統合した許可業種の設定、販売業(包装食品のみの販売業)は届け出対象と言った内容は、いずれも一見すると合理的な方向と思慮するものの、中小の卸、小売店を傘下に持つ業界団体の立場から率直に述べさせて頂くと、今回の見直し案はスーパーマーケットや大手加工メーカー、チェーン店等に向けた規制緩和に偏している感があると言わざる得ません。

同様の意見は、他の小売団体からも出ると思いますが、見直しの結果、商店のシャッター一街化が進むといったことにならないよう、中小の小売店、専門店などの営業許可や、施設基準の見直し等にも十分配慮し、バランスが欠くことがないように留意して頂きたい。

○各論

① 営業許可(食肉販売業、飲食業(惣菜))の大ぐくり

食肉販売店は、従来から食肉惣菜等も調理・販売する業態が多く、食肉販売業と飲食業(惣菜)の営業許可及び更新を重複して行っている。同業態は施設(作業スペース)が一体化しており、施設基準をベースにした許可制度上からも一体化し、許可・更新の手間を簡素化されたい。

② 営業許可(食肉処理業、食肉販売業)の大ぐくり

食肉販売店の多くは、店頭販売のほか、卸業務も兼業していることが多いこと、加えて同じ食肉を対象とし、また作業手順等も食肉の処理と販売(スライス等軽微な加工処

理を含む)といった類似性が高いことから、食肉処理業の営業許可でもって販売業も兼ねて許可することで、許可・更新の手間を簡素化してほしい。(同一敷地内との理由だけでなく、作業内容、リスク管理、施設や設備の類似性や一体性からも大ぐくりでの許可は可能と思慮)

③ 施設基準のばらつきの是正

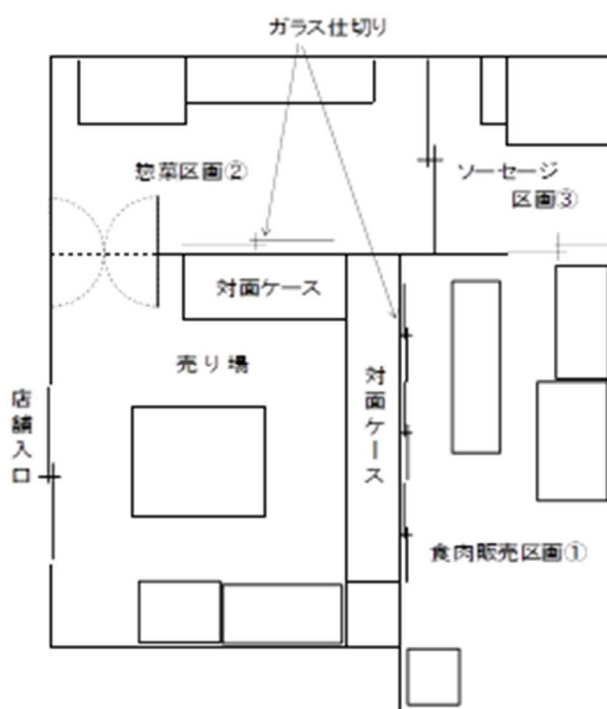
県によって食肉販売店舗での施設基準の格差が大きく、施設の投資や作業の効率性の面で負担が大きな事例がみられており、加えて、HACCP 導入の関連性からも是正をお願いしたい。(下記見取り図及び別紙写真参照)

飲食業(惣菜)を行う場合、作業室内を食肉販売と惣菜で壁面を設け完全に区分(某県の事例ではソーセージ製造も含め 3 区分)、また店舗のショーケース上をガラス壁面で区切り、客側と内部を仕切らないと許可されないと言った事態が見受けられる。

食肉専門店は、狭小な店舗が多く、そうした制約条件の下で、昔ながら惣菜を調理・販売したり、さらに手作りソーセージを製造するなど工夫しながら店舗の活性化に取り組んでいるが、必要以上の区画・区分が設けることで、多大な負担が強いられている。

また、ショーケースを隔てて、ガラス壁面等の仕切りを設置することを求められるケースも散見されるが、設備への負担だけでなく、食肉専門店の特徴でもある対面販売のメリットを損ねる結果にもなっている。

店舗見取り図



なお、今回、HACCP では、惣菜部分を重要管理とするとともに食肉販売業と飲食業(惣菜)を一体化した手引書を作成することとしているが、HACCP 導入(施設の構造部分以外のソフト面で対応可能)との関係からも、不必要また過剰な施設基準を是正し、中小規模の経営体の負担軽減をお願いしたい。

④ 食肉製品製造業と惣菜との区分の明確化

ローストビーフ、焼き豚については、インスタ加工で惣菜として調理・販売する場合、食品衛生管理者の設置が必要ないとの認識であるが、今なおローストビーフは食品管理者を設置し食肉製品製造業の許可が必要との保健所からの指導を受けるケースがあるので、よく指導してほしい。

加えて、亜硝酸塩を使用しない生ウインナー販売についても、加熱されていればいいが、生はだめとのよく理解できない指導を受け、あきらめたケースもある。(ハンバーグ半製品や生鮮肉との違うものでないはず。)こうしたことから、衛生管理者設置を要する食肉製品との線引き(例えば亜硝酸塩の使用・不使用)を明確にし、指導をして欲しい。

⑤ 生食用牛肉の規格基準の見直し、指導の是正

現在、生食用牛肉の規格基準で腸内細菌科菌群が衛生指標菌とされているが、同菌群は市販の加熱惣菜や加熱後包装食肉製品からも検出*されていることから、生食用牛肉の成分規格としては、牛由来でないリスクの低い菌まで拾ってしまい、過剰防衛になっているように思慮。サルモネラ属菌との同時検出可能との検査上の効率性はあるものの、実態に即した成分規格と言えるのかどうか、EUの現場での運用状況も検証して頂き、こうした検証の上で、馬の肝臓又は肉での指標菌である糞便系大腸菌陰性とサルモネラ属菌陰性の採用についても検討されたい。

生食用牛肉の加工基準、調理基準において、設備の区分を専用の設備にとどまらず、完全に区画したスペースの確保が必要している自治体が散見されるが、包丁まな板等器具の使用の区分による交差汚染の防止徹底は当然のことながら、加工室の区分設置まで義務付けるのは、多大な負担を強いるものであり改善を図るよう指導されたい。

*くらし科学研究所:23年10月11日による

⑥ その他(小規模店舗等に配慮した柔軟な対応)

ソフトクリーム販売等、商店街の活性化、店舗の経営多角化、集客等の面で要望されることが多いが、切口で菌が高確率に出るとの理由で保健所としては後ろ向きの対応が多々見受けられる。

このように保健所管内での事故ゼロを目指すあまりと思えるような過剰防衛的な思考や対応は往々に見られるところではありますが、その結果、地元の中小的メーカーや商店及び飲食店等がますます衰退するということにならないよう、柔軟な対応をお願いする次第です。

(参考)某県内の事例(食肉販売店)



店内から店奥の写真

- 正面右側奥が食肉販売の区画①
- 正面左側奥が惣菜の区画②
- その奥がソーセージ製造の区画③
- ショーケース上にガラスの仕切り



店内奥の写真

- 正面が食肉販売の区画①
- その奥左側が惣菜の区画②
- 同右側がソーセージの区画③



店内奥の写真

- 正面が惣菜の区画②
- 右側が食肉販売の区画①
- 正面奥がソーセージの区画③