

1. 現行の許可対象業種を大きくくりとすることは可能か。

乳・乳製品の製造加工業、乳処理業と清涼飲料水製造業、みそ製造業と醤油製造業、食用油脂製造業とマーガリンショートニング製造業など

2. 既存許可業種を統合した許可業種を設定してはどうか。

コンビニエンスストア、スーパーマーケット、そうざい製造施設、冷凍食品製造施設、缶詰瓶詰製造施設、乳・乳製品製造施設など

3. 条例許可対象となっている業種について、許可対象業種とするか（既存業種への統合を含む。）。

漬物製造業、水産加工業、菓子種製造業、そうざい半製品製造業、液卵製造、殻付き卵取扱業など

4. そうざい製造業、飲食店営業は規模等により調理と製造に再編してはどうか。

5. 販売業（乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類卸売業のうち、包装食品のみの販売業）は届出対象とするか。

6. 条例許可販売業の取扱い（魚介類販売行商、そうざい販売業、豆腐・豆腐加工品販売業、弁当類販売業）は5と同様でよいか。

7. 調理機能を有する自動販売機を引き続き要許可業種とするか。

8. その他の論点

食肉製品製造業の対象となる業態、ソース類その他の調味料製造業の範囲、冷凍食品製造業、缶詰瓶詰製造業についての取り扱う食品により個別食品製造の許可が必要、ふぐ、かきの取扱いなど

# 1 現行の許可対象業種を大きく取りとすることは可能か①

## ● 乳処理業、乳製品製造業、清涼飲料製造業

### 1 食品衛生法施行令（抄）

- 六 乳処理業（牛乳（脱脂乳その他牛乳に類似する外観を有する乳飲料を含む。）又は山羊乳を処理し、又は製造する営業をいう。）
- 八 乳製品製造業（粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズその他乳を主要原料とする食品（牛乳に類似する外観を有する乳飲料を除く。）を製造する営業をいう。）
- 二十 乳酸菌飲料製造業
- 十九 清涼飲料水製造業

### 2 主な意見

- 乳処理業と乳製品製造業の液物と乳酸菌飲料の製造業をまとめる。清涼飲料水と乳製品製造業の液物と乳酸菌飲料をまとめる。いろんなパターンを検討してほしい。
- 乳処理業のほうの大きなポイントは、生乳を取り扱うので、配慮が必要であり、設備も大型になってくる。統合して一つの許可となった場合に、清涼飲料の許可をとる際に非常に足かせになってしまうのではないか。
- 清涼飲料製造は乳処理業と設備がかなり異なるが、乳酸菌飲料、カフェオレ等の乳の比率が多い商品に関しては、ほぼ同じ設備で作ることが可能（乳製品の一部、バター等になると異なる）、そこまで負担はないと考えている。

### 3 対応方針案

- 乳処理業の許可で発酵乳、乳酸菌飲料などに加え、清涼飲料を製造可能とする。
- 清涼飲料の許可で生乳を使用しないで製造する乳飲料、乳酸菌飲料を製造可能とする。
- 乳酸菌飲料製造業の許可を廃止する。

# 1 現行の許可対象業種を大きくりとすることは可能か②

- 食用油脂製造業とマーガリンショートニング製造業

- 1 食品衛生法施行令（抄）

二十三 食用油脂製造業

二十四 マーガリン又はショートニング製造業

- 2 主な意見

- マーガリンは油脂製造の工程があるわけではないので、別物として区分した方がよいのではないか。

- 3 対応方針案

- 食用油脂製造業の許可でマーガリン、ショートニングを製造可能とする。
- 油脂製造の工程のないマーガリン・ショートニング製造業があるため、これらの施設を対象として、マーガリン・ショートニング製造業の許可は残す。

## 2 既存許可業種を統合した許可業種を設定してはどうか①

### ● そうざい製造業

#### 1 食品衛生法施行令（抄）

三十二 そうざい製造業(通常副食物として供される煮物(つくだ煮を含む。)、焼物(いため物を含む。)、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業をいい、第十三号(食肉製品製造業)、第十六号(魚肉ねり製品製造業)又は第二十九号(豆腐製造業)に該当する営業を除く。)

- ※(施行通知) ア ここにいうそうざいには、煮物(つくだ煮、煮しめ、甘露煮、湯煮等)、焼物(いため物、串焼、網焼、ホイル焼等)、揚物(空揚、衣揚等)、蒸し物(しゅうまい、茶わん蒸等)、酢の物及びあえ物(胡麻あえ、サラダ等)で通常副食物としてそのまま摂食されるものは、すべて含まれるが、そうざいの原料及び中間製品並びに通常副食物として供されることのない珍味等は含まれないこと。
- イ そうざい製造業には漬物製造業は含まれないこと。
- ウ かん詰又はびん詰のそうざいを製造する営業は今後そうざい製造業の許可を要すること。

#### 2 主な意見

- 事業者団体では、惣菜とは、そのまま食事として食べられる状態に調理されて販売されているもので、加熱調理及び非加熱調理の洗浄・殺菌処理や合(和)える等の調理加工した食品をいう(詳細は第2回検討会資料3)。
- 同一施設で複数の惣菜を製造する必要性があるが、既に許可制度が存在するカテゴリーの製品を製造する際には、同一エリアでの製造が認められず、仕切り等により作業が分断され、生産効率が落ちる場合等がある。

#### 3 対応方針案

- 「HACCPに基づく衛生管理」を行うそうざい製造施設について、食肉、菓子、あん類、めん類、魚介類など他の営業許可が必要な食品についても製造可能な統合型のそうざい製造業を新設する。
- 従来型そうざい製造業は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」により対応可能とする。
- そうざい半製品など加工レベルも多様化していることからそうざい半製品についてもそうざい製造業の対象とする。

## 2 既存許可業種を統合した許可業種を設定してはどうか②

### ● 缶詰又は瓶詰食品製造業

#### 1 食品衛生法施行令（抄）

三十三 缶詰又は瓶詰食品製造業(前各号に該当する営業を除く。)

#### 2 主な意見

- 缶詰又は瓶詰製造業は他の要許可業種号に該当する場合を除くとされている。このため、許可を要する食品を製造する場合、缶詰又は瓶詰食品製造業の許可に加え、必要な営業許可を確認し、取得する必要がある（菓子製造業、そうざい製造業、清涼飲料水製造業、飲食店営業、ソース類製造業、みそ製造業など）。
- また、製造業では区画して包装場を設けなければならないが、缶詰又はびん詰製造業では、包装場を必要としていないので、不必要な包装室を設けなければならないことになる。
- 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、各自治体が判断してそうざい製造業、飲食店営業等の許可を必要としている。
- 当団体では、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。
- 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みる。この製法は缶詰、瓶詰め、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無いといえる。食品の種類にかかわらず機密性容器に密封、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。

## 2 既存許可業種を統合した許可業種を設定してはどうか③

- 缶詰又は瓶詰食品製造業

### 3 対応方針案

- 缶詰又は瓶詰食品製造業にレトルト食品製造を追加する。
- 許可の対象を容器包装を密封した後に殺菌を行う食品とすることを明示する。
- 製造する食品が食肉製品、そうざい等の缶詰、瓶詰、レトルト食品の場合であっても追加的な営業許可取得は求めない。

## 2 既存許可業種を統合した許可業種を設定してはどうか④

- 食肉製品製造業

- 1 食品衛生法施行令（抄）

十三 食肉製品製造業(ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業をいう。)

※施行規則：第8条 法第9条第2項の厚生労働省令で定める製品は、食肉製品とする。

- 2 主な意見

- 食肉製品製造業の許可施設で、同様の管理を行う食肉製品以外の食品を製造するため、そうざい製造業の許可を取得する場合、新たに資料を出さなければならない、施設としても自治体によっては入口を別につくらなければならない、部屋を別にしなければならないという指導もある。食肉製品製造業の許可で、食肉の量で惣菜にさせられてしまうようなものも製造が可能となるか。

- 3 対応方針案

- 食肉製品製造業で製造が可能な食品の範囲を食肉の含量50%未満のそうざいに拡大する。



### 3. 条例許可対象となっている業種について、許可対象業種とするか① (既存業種への統合を含む。)

#### ● 漬物製造業

##### 1 食品衛生法施行令（抄）

なし

##### 2 主な意見

- 今般のHACCP制度化に当たり、漬物製造業を営業許可業種として、全ての事業者の把握及び衛生管理上の製造レベルアップを図りたい。
- 漬物は塩蔵して、その野菜を漬けたものをさらに数日間あるいは長期間にわたって調味液等に漬けるとか、まず基本的には一定期間塩漬するということが基本になっている。
- 一部の事業者は既にそうざい製造業あるいは飲食店営業の許可を受けて業務を行っている事業者がいるので、今後の取扱いについても検討してほしい。
- 発酵工程は経ずに生の野菜を薬剤殺菌するなり、お湯をかけて表面殺菌をする程度で、あとは浅漬け、サラダ的な、漬物風のサラダみたいなカテゴリーがある。基準を設けて分けていかないと発酵食品と同じというわけにはいかない。

##### 3 対応方針案

- 漬物製造業を新たな許可業種とするが、発酵工程のない浅漬け等を製造する施設には必要な追加要件を設定する。



### 3. 条例許可対象となっている業種について、許可対象業種とするか② (既存業種への統合を含む。)

- 液卵製造、殻付き卵取扱業

- 1 食品衛生法施行令（抄）

なし

- 2 主な意見

- 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おけるサルモネラ汚染防止対策が講じられており、食中毒に対するリスクが卵包装選別施設（GPセンター）で大きく増えるわけではない。HACCPの対象となる届出とし、業者を把握しておくことが適切ではないか。
- GPセンターを介さない流通が相当ある状態で、GPセンターだけ許可制にするのはいかなものか。また、どこまでGPセンターが許可制で管理して安全性が高くなるのかということである。
- 液卵にすることや、加熱してゆで卵で売っているというところ食品として衛生管理が必要ではないか。
- 液卵製造施設についても届出を望むが、許可制とする場合は施設基準の緩和が必要である。

- 3 対応方針案

- 卵包装選別業は届出対象とし、液卵製造は許可対象とする。

### 3.調理機能を有する自動販売機を引き続き要許可業種とするか。

#### ● 調理機能を有する自動販売機

##### 1 食品衛生法施行令（抄）

二 喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を飲食させる営業をいう。）

##### 2 主な意見

- 昭和47年当時、カップ式の自販機の台数が非常に少なく、自販機の構造機能の規格基準がなかったため、喫茶店営業になったのではないかと考える。昭和55年に厚生省から食品自販機の規格基準が出され、公衆衛生に与える影響が著しく低下したと考える。
- カップ式自販機は人の手を介した調理工程が全くなく、機内の完全自動調理である。マイコン化により衛生的に保つための洗浄機能及び衛生機能の機能追加が可能になった。
- 調理機能を有する自動販売機は届出とするべきと考えるが、引き続き要許可業種にするのであれば自販機営業許可業種を新設してほしい。一部の自治体では、施設確認検査を実施していない。
- カップ式自販機を屋外に設置する場合、カップ自動販売機の現行の施設基準である「ひさし、屋根」は必要との認識である。カップ式自販機の機能に自動扉が導入されたが、屋外に設置した場合、完全に雨水を防止することはできない（自動販売機本体は雨水、防塵、防鼠対策が施されているが、雨天時に自販機のオペレートを実施する場合、ひさし、屋根は必要）。
- 営業許可要件等に変更がないカップ式自販機を同一施設内に設置（新規・増設）する場合、一台毎の営業許可の新規申請が必要な保健所があり、自治体によって判断が著しく異なる。同一施設内の自販機の増設及び入替及び一部廃止（撤去）は、「営業許可申請事項変更届」としてほしい。

##### 3 対応方針案

- 調理機能を有する自動販売機については、屋内設置の場合は届出、屋外設置の場合は許可とする。