## 「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく政省令案の検討状況に関する説明会

(平成30年11月29日~12月18日)

				(1,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
ブロック	場所	開催日時	定員	会場
北海道	札幌	12月18日(火) 13:00~15:00	100人	札幌第1合同庁舎内2階 講堂 (北海道札幌市北区北8条西2-1-1 札幌第1合同庁舎)
東北	仙台	12月10日(月) 13:00~15:00	100人	花京院スクエア15 F 会議室 (宮城県仙台市青葉区花京院 1 – 1 – 20)
関東 信越	東京	11月29日(木) 13:00~15:00	800人	CIRQ(シルク)新宿 (東京都新宿区新宿 3 – 33 – 1 IDC OTSUKA新宿ショールー ム 8 階)
東海 北陸	名古屋	12月4日(火) 13:00~15:00	130人	ウインクあいち10F 1001会議室 (愛知県名古屋市中村区名駅4-4-38)
近畿	大阪	12月13日(木) 13:00~15:00	300人	大阪府立国際会議場(グランキューブ大阪) 10階会議室(1004〜1007) (大阪府大阪市北区中之島 5 – 3 – 51)
中国四国	広島	12月11日(火) 13:00~15:00	100人	TKPガーデンシティPREMIUM広島駅前 ホール3A (広島県広島市南区大須賀町13-9 ベルヴュオフィス広島 3 階 ホール3A)
九州	福岡	12月12日(水) 13:00~15:00	250人	TKPガーデンシティ博多新幹線口 5階 プレミアムホール (福岡県福岡市博多区博多駅中央街5-14)

東京会場及び九州会場においては、参加者が定員を大きく上回ったため、定員を大幅に増やすとともに会場を変更した。

## 全国説明会での質疑応答(HACCP)

啠

問

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う生産ラインが同居すること

13

は可能なのか。

么

回

衛生管理は施設毎に行うことを考えているため、同居は考えていない。

	真 问	
1	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる「食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の者」について、『食品の製造及び加工に従事する者』とは、食品の製造に直接関わっている者か。事務職のように製造に直接関わらない者も含めるのか。非常勤の従事者はどのように考えるのか。	製造及び加工に従事する者とは、事務や営業等の業務に携わる者を除く、直接食品を扱う者の人数のこと。非常勤の従事者については、常勤換算して計上することを検討している。
2	スーパーマーケットの場合、食品の製造又は加工を行う者の他に、同じ店舗内で、届出の対象となる食品の販売のみに携わる者もいる。その場合、全体での50人なのか、それともそれぞれの部門ごとで50人なのか。	50人の数え方については、今後整理することとしている。スーパーマーケットの業種については、営業規制に関する検討会でも検討しており、併せて方向性を示していきたい。
3	農産物の一次加工に従事する者であっても、農業における採取業の範囲外で 従事者の総数が50人以上であれば、「HACCPに基づく衛生管理」の対象と なるか。	現時点での整理では、「HACCPに基づく衛生管理」の対象となる。
4	従業員数が多い飲食店であっても、日本食品衛生協会が作成した小規模一般 飲食店向けの手引書をもとにHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行えば よいのか、より詳細に作成した衛生管理計画を用いてもよいか。	事業者の規模や業態等に応じて、より詳細な衛生管理計画を作成いただくことは可能。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象事業者であっても、HACCPに基づく衛生管理を実施することができる。
5	HACCPに沿った衛生管理の制度化にあたって、食品衛生監視員の質はどのように担保されるのか。	厚生労働省では、地方自治体の食品衛生監視員向けにHACCPの指導者を養成する研修会を全国6ブロックで開催し、食品衛生監視員の資質の向上、新制度における監視指導内容の普及を図っている。また、事業者団体が策定し、厚生労働省が確認した手引書を都道府県等に通知し、保健所の食品衛生監視員は、手引書に基づいた監視指導を行うことで、監視指導内容の平準化を確保することとしている。
6	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理はどの程度できていれば良いのか。	保健所の食品衛生監視員による監視指導は、事業者団体が策定し、厚生労働省が 確認した手引書を基に行うこととしている。
7	法施行後の監視指導について、施設立ち入り調査、衛生管理計画の確認等の タイミング、頻度はどのようになるのか。	各都道府県等が作成する監視指導計画に基づいて実施される。
8	「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、「食品の製造及び加工に従事する者が50人未満」等、資料に示された4項目のいずれかに該当すれば対象事業者となると考えてよいか。	いずれかに該当すれば「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる方向で検討を進めている。
9	コンビニエンスストアに卸してる惣菜や弁当のように、一定期間同じ製品を 製造する場合と、仕出しや給食のように日々メニューが変わる弁当を製造す る場合とで、違いはあるか。	規模にかかわらず、給食施設、惣菜の製造、弁当の製造は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象として検討を進めている。
10	各自治体のHACCPの認証制度は今後どうなるのか。	各自治体の判断となる。
11	給食施設向けの手引書は作成されないのか。	作成され次第お知らせするが、大量調理施設衛生管理マニュアルも基本的には HACCPの考え方に基づいて作成しており、その内容から大きく変わるということ は想定していない。
12	食品衛生監視票は改正されるのか。	今後検討する。
12	同一施設内に、「HACCPに基づく衛生管理」を行う生産ラインと、	/# # MOTE   1 # = 0.

## 全国説明会での質疑応答(リコール)

	質問	回答
1	賞味期限の打ち間違えはリコールの届出の対象となるか。また、システムを通じてリコール情報を届け出た場合、自治体への報告は不要か。	賞味期限の打ち間違えについて、届出の対象となるかどうかについては、食品表示法を確認してもらいたい。システムを通じて届け出ていただいた場合、自治体はその情報を把握することができるため、自治体への報告として取扱い、改めて報告は不要。
2	給食に異物が混入していたとき、大腸菌群が検出されたときなどであって、 すでに全量消費されている場合は、届出の対象となるか。	全量消費され回収対象品がない場合は届出は不要であるが、残品があり、回収を 行う場合であって、食品衛生法に違反する食品等又は食品衛生法違反のおそれが ある食品等である場合には届出が必要。
3	リコール報告後に、クラス分類が変更にされた場合など、報告内容に変更が 生じた場合に罰則が適用されるのか。	リコール報告内容は、状況に応じ更新するものと認識しているため、報告内容の 変更によって罰則適用は考えていない。
4	リコール報告制度は、アレルゲン表示の不備による回収など、消費者庁と連携するのか。	消費者庁と連携していきたい。
5	リコール制度のClassⅢ「喫食により健康被害の可能性がほとんどない食品等」の考え方。	ClassⅢはは食品衛生法に「違反する食品」と「そのおそれのあるもの」のうち、 喫食により健康被害の可能性がほとんどない食品等である。
6	リコールのクラス分類については、分類によって手続や罰則が変わってくる のか。	クラス分類による手続きや罰則の違いは考えていない。

## 全国説明会での要望事項

		要望	
1	НАССР	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる「食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の者」について、・繁忙期に一時的に雇用する者は含まない・パートは従事時間で換算する・シフト制を取っている場合には、シフト単位の従事者で判断するとしてもらいたい。	
2	НАССР	「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者に対して、自治体がHACCPに基づく衛生管理を求めることがある。これでは、小規模事業者のHACCPに取り組もうとする努力に水を差すということもあり、また混乱させるだけである。自治体による指導の平準化を徹底してもらいたい。	
3	НАССР	給食施設向けのガイドラインを作成してもらいたい。	
4	НАССР	手引書を基に自治体が事業者を指導することから、同一業種で複数の手引書が出た場合にその内容が異なると混乱してしまうの で注意してもらいたい。	
5	リコール	事業者が自治体に報告し、報告を受けた自治体がシステムに内容を入力するようにしてもらいたい。 (事業者が自治体に報告せずに、システムに入力した場合、自治体の承知していない事実が出てくる可能性があるから。)	