

1 検討のポイント（第9回検討会での議論）

- （前提）他の要許可業種（清涼飲料水製造業・食肉製品製造業・水産食品製造加工業・そうざい製造業等）の対象食品の缶詰・瓶詰・レトルト食品を製造する場合、缶詰・瓶詰・レトルト食品製造業の追加許可の取得を不要とする。また、共通基準に缶詰・瓶詰・レトルト食品を製造する場合の規定を設ける。
例）コーンビーフの缶詰→食肉製品製造業の許可（＋共通基準の缶詰・瓶詰・レトルト食品を製造する場合の規定を適用）
- 缶詰・瓶詰・レトルト食品製造業を独立した許可業種として残すか。
- 他の要許可業種に該当しない食品の取扱いとして、
 - ✓ 加圧加熱殺菌（レトルト殺菌）しない、湯殺菌等した缶詰・瓶詰食品をどう取り扱うか。
 - ✓ 殺菌後に容器包装に充填する缶入り・瓶入り食品（例：ソース類などの調味料）をどう取り扱うか。

2 論点整理案

【缶詰・瓶詰・レトルト食品製造業の範囲】

- 缶詰・瓶詰・レトルト食品製造業とは、常温で相当期間保存することを目的として、缶、瓶又はパウチ等、気体透過性の低い容器に内容物を充填し、密封・密栓した後に殺菌（加圧加熱殺菌に限らない）を行う食品を製造する営業としてはどうか。
- 他の要許可業種に該当しない低酸性食品（pH4.6を超える）の缶詰・瓶詰等食品の製造については、缶詰・瓶詰・レトルト食品製造業の許可の対象としてはどうか。
例）豆の水煮缶詰→缶詰びん詰レトルト食品製造業の許可
- 他の要許可業種に該当しない酸性食品（pH4.6以下）の缶詰・瓶詰等食品の製造については、缶詰・瓶詰・レトルト食品製造業の許可は不要としてはどうか。
例）みかんの缶詰→届出

缶詰・瓶詰・レトルト食品製造業及びソース類製造業の取扱いについて

【ソース類製造業の取扱い】

- 現行のソース類の範囲は、政令で「ウスターソース、果実ソース、果実ピューレー、ケチャップ又はマヨネーズを製造する営業」と規定。
※果実ソース…ウスターソースに野菜及び果実肉を添加してやや濃厚な半流動体にしたもの（豚カツソース、濃厚ソースなど）（S31.5.30 発衛第216号）。
- 缶詰・瓶詰にする場合、別途、缶詰又は瓶詰製造業の許可を取得している場合がある。
- ソース類については、通常、殺菌後に容器包装に充填・密封している（缶入り・瓶入り）。（関係業界団体からの聞き取り）
- ソース類製造業の許可を独立して残すか。その場合、現行の対象範囲は適切か。
- または、ソース類製造業を廃止し、缶詰・瓶詰・レトルト食品に該当する調味料は、缶詰・瓶詰・レトルト食品製造業の許可を取得することとするか。

包装詰食品の分類例

	pH ≤ 4.6	pH > 4.6
包装前に加熱殺菌するもの（または未加熱）	ウスターソース ドレッシング、酢	焼き肉のたれ、ごまだれ
包装後に加熱殺菌するもの	みかんの缶詰 （現在は缶詰製造業）	コーンスープ （現在は缶詰製造業）