

**「食品衛生管理に関する技術検討会 政省令に規定する事項の検討結果とりまとめ案」  
に関するパブリックコメント**

実施期間：平成 31 年 3 月 7 日～ 4 月 5 日

意見提出数：117 件

**【とりまとめに関する主なご意見】**

- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる食品等事業者（政令）  
（主な意見等：財政措置等に関する意見）

意見	回答
規模が小さい事業者への支援が必要とあるが、規模が小さい事業者が食品事業者の大半を占めており、現状の保健所等行政機関では到底不可能である。保健所等行政機関で十分な対応ができるよう、員数規定を設け、財政措置もすべきである。	業界団体が作成し、厚生労働省で確認した HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書のうち、2019 年 2 月 8 日までに厚生労働省のホームページで公表した 17 業種については、厚生労働省において衛生管理計画の様式及び記載例並びに記録の様式及び記載例を抜粋した冊子を作成、印刷し、約 170 万部を全国の自治体に配付しました。また、平成 32 年度予算において、各自治体の食品衛生監視員の増員など自治体の体制強化に関する地方交付税の措置を行いましたので、引き続き、同措置による支援を検討していきます。

**（検討の基本的考え方：従業員数の線引きに関する意見）**

意見	回答
「一の事業所において、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」という基準における、「一の事業所において、食品の製造及び加工に従事する者」の範囲と総数の具体的な算定方法を明示されたい。	各食品等事業者の稼働状況、勤務実態等を踏まえ算定してください。 なお、算定方法の一例を参考として提示します。 （参考） 各月の一日あたりの平均人数 ＝（1ヶ月の従事者全員の労働時間合計）÷ {（1ヶ月の歴日数（30 日程度））÷ 7（日）× 5（日）} ÷ 8（時間）

○HACCPに沿った衛生管理基準（施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（省令））

（制度の概要：定期的な措置に関する意見）

意見	回答
<p>制度の施行後においても、各種国際基準の動向を適宜考慮し、定期的な見直しを行う必要がある。</p>	<p>今般の改正法の附則第14条で「政府は、この法律の施行後5年を目途として、この法律による改正後のそれぞれの法律の規定について、その施行の状況等を勘案しつつ検討を加え、必要があると認めるときは、その結果に基づいて必要な措置を講ずるものとする。」としています。</p>

○〈食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）に基づき省令で規定する内容の骨子（案）〉

（共通事項：食品衛生責任者に関する意見）

意見	回答
<p>○食品衛生責任者について、業界団体が実施する講習会も資格要件として認めてもらいたい。</p> <p>○食品衛生責任者を定めたときは、その氏名や資格の種類等を保健所長に届出させることにより、保健所が食品衛生責任者の把握を行う制度とすべきではないか。</p> <p>○食品衛生責任者が常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めることとあるが、許可名義人は食品衛生責任者に定期的に講習会を受講させるよう努めることとすべきではないか。</p> <p>○食品衛生責任者講習会について、「衛生管理計画作成の演習」を組み込むべき。</p> <p>○食品衛生責任者講習会は、対面式の研修を強化すべき。</p> <p>○食品衛生責任者講習会は、講習会のレベルを確保する取組み、受講の評価を行うことが重要。</p>	<p>○食品衛生責任者は、都道府県知事等が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会（同等と認めた講習会を含む。）を受講した者としています。</p> <p>○改正食品衛生法により、営業許可の申請時若しくは営業届出時に食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者の氏名、資格、受講した講習会について申告することとしており、「食品の営業規制に関する検討会とりまとめ案（政省令関係事項）」を参照してください。</p> <p>○食品衛生責任者の養成講習会の内容については、別途厚生労働省が標準的なプログラムを示す予定であり、実施にあたっては、各都道府県等において、都道府県知事等が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会（同等と認めた講習会を含む。）を行</p>

	うこととなります。
--	-----------

**(共通事項：洗浄剤に関する意見)**

意見	回答
一般の洗浄剤は安全なものが多く、教育訓練までは必要ないため、洗浄剤ではなく「劇・薬物等」とした方が適切でないか。	過去に発生した化学物質による食中毒の原因として、洗浄剤、塩素剤などの残留、混入があり、食品等事業者に分かりやすい例示として、「洗浄剤等」としています。

**(共通事項：記録の保存に関する意見)**

意見	回答
記録の保存期間について明確に何年と記載したほうがよいのではないか。	○記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態等に応じて合理的な期間を設定することとしています。 ○食品等事業者は、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書を参考にHACCPに沿った衛生管理に取り組むことで規定を遵守したこととなります。

**(共通事項：小規模な営業者に関する意見)**

意見	回答
小規模な営業者等は、危害要因分析、重要管理点の決定等を「簡略化して実施することができる」という場合に、小規模事業者がどれだけのことをどの程度実施すれば規定を遵守したといえるのか。	食品等事業者は、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書を参考にHACCPに沿った衛生管理に取り組むことで規定を遵守したこととなります。

**(一般衛生管理事項：施設の衛生管理に関する意見)**

意見	回答
「食品取扱区域」の定義を明確にしていたきたい。	一般的には、食品を製造、加工、調理する場所としています。
平成 25 年 10 月 22 日食安発 1022 第 5 号により示された「おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。」との規定を反映するべきではないか。	ご意見を踏まえ、「おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。」を追記します。

**(一般衛生管理事項：食品取扱設備等に関する意見)**

意見	回答
清潔な製造環境を維持するためには、衛生手順の効果モニタリングすることが必要なため、食品取扱設備等については、清掃後または作業開始前点検を実施することを追加すべき。	各食品等事業者団体が作成した手引書を踏まえ、各事業者の規模等に応じ衛生管理計画を策定し対応してください。

**(一般衛生管理事項：使用水等の管理に関する意見)**

意見	回答
<p>○「3. 使用水等の管理」の「飲用適の水」については、「食品製造用水」(食品・添加物等の規格基準のうち「食品一般の製造、加工及び調理基準」において規定)との関係を明らかにすべき。</p> <p>○飲用適の水の検査項目及び検査頻度を示していただきたい。</p> <p>○貯水槽について、簡易専用水道の容量未満のものについては、清掃義務はないと解してよいか。</p>	<p>○当該とりまとめ案では、「食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)」で示している「食品製造用水」とそれ以外の「飲用適の水」は書き分けをしています。</p> <p>○「飲用適の水」の検査項目及び検査頻度については、これまでのとおり都道府県等において判断することを想定しています。</p> <p>○貯水槽の清掃は、水道法等の関係法令、要領に沿って管理してください。</p>

**(一般衛生管理事項：食品取扱者等の衛生管理に関する意見)**

意見	回答
<p>○直接食品に触れない運送業者や冷蔵庫業者の様に包装済み食品を運ぶだけ、あるいは保管するだけの業者等もあることから、作業着、帽子やマスクの着用及び専用の履物を用いること(汚染区域では履き替え)は必要に応じて行うようにすべき。</p> <p>○感染性のある疾病とは何か。また、感染症法以上の規制はできないのではないか。</p>	<p>○包装済み食品の運搬、保管等をおこなう運送事業者や冷凍冷蔵庫事業者は食品取扱者等に該当しません。</p> <p>○腸管出血性大腸菌、ノロウイルスなど感染した調理従事者から食品を汚染する可能性のある疾病を指しています。また、6.(3)の「食品取扱作業に従事させないようにする」については、法律による就労制限の前段階の努力義務としています。</p>

**(一般衛生管理事項：検食に関する意見)**

意見	回答
○検食を48時間以上保存については、例えば0157の発症には通常4日から8日間必	「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」(平成16年

<p>要であるので微生物検査などで早期に結果を得ることが出来ないのであれば8日以上とするべきではないか。</p> <p>○大量調理施設衛生管理マニュアルにおける検食は、「50g程度ずつ」「マイナス20度以下で」「2週間以上」保存するように規定しているが、その内容との整合を図るべきではないか。</p>	<p>2月27日付け食安発第0227012号別添最終改正：平成26年10月14日付け食安発1014第1号)により、従来から運用されており、現状の運用を引き続き継続することとしています。</p>
--	--

**○食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための事項  
(用語の整合に関する意見)**

意見	回答
<p>○コーデックスのHACCPガイドライン冒頭におけるCCPの用語定義が、予防・除去・低減となっており、ハザード分析他でも解釈が統一されるべき。</p>	<p>○用語等については、他法令における用語との整合性を図りつつ、できる限りコーデックスのガイドラインに準拠したものとしております。</p>

**○事業者が自主回収を行う場合の地方自治体への報告関係(省令)  
(自主回収報告の対象等に関する意見)**

意見	回答
<p>○食品衛生法違反ではなく、食品衛生法違反のおそれもない場合、たとえばごく小さな軟質異物混入については、報告対象でないことを明確にしていきたい。</p> <p>○食品等の自主回収情報について、国民への分かりやすい情報発信を目的とするのであれば、業務用商品の流通回収は新聞等での告知は行わないため、対象外が適当と考えられる。</p>	<p>○「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」に健康被害が発生した異物混入事例を示しているため参考としてください。</p> <p>○自主回収報告制度は、当該制度の適切な運用を図るため、一般消費者への販売・流通又は事業者間の販売・流通にかかわらず、回収に着手した場合は報告を求めています。</p>

**○今後の検討課題  
(今後の検討の進捗に関する意見)**

意見	回答
<p>今後の検討課題はいつまでに解決するのか。</p>	<p>①手引書が未整備な業種について、関係業界への手引書作成の働きかけは引き続き行います。また、手引書が整備されるまでの間の使用を想定した手引書については、作成を検討しています。</p> <p>②業界団体が作成した手引書については、食品等事業者団</p>

	<p>体は、定期的、新たな科学的知見が得られた場合、その他厚生労働省から要請のあった場合等に必要に応じて手引書の内容を見直し、改正することになっています。</p> <p>③新たな営業形態が発生した際に、関係業界への手引書作成の働きかけを行う予定です。</p> <p>④地方自治体の食品衛生監視員に対する HACCP の指導者養成研修については、本年度も引き続き実施します。</p> <p>⑤本検討会の政省令に規定する事項の検討結果のとりまとめを踏まえ、政省令に食品衛生責任者の養成後の知識の更新について継続的な講習会の受講について規定するとともに、講習会の方式は、各都道府県等の事情に応じて行うこととしています。</p>
--	--