

「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）」
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：197 件

【とりまとめに関する主なご意見】

1. とりまとめ案の修正に係る事項

(器具・容器包装等に係る営業について)

意見	回答
<p>2（3）営業届出制度 「要届出業種、要許可業種を HACCP に沿った衛生管理制度の対象とし、その他の業種は HACCP に沿った衛生管理制度の対象外とする。」とあるが、改正食品衛生法では、器具又は容器包装を製造する営業は HACCP の対象外であることが明記されているため、誤解のない記載にしてほしい。</p>	<p>御指摘のとおり、器具・容器包装を製造する営業は、HACCP に沿った衛生管理の対象ではなく、改正食品衛生法第 50 条の 3（第 52 条）に規定する製造管理の対象となりますので、その旨とりまとめ案に追記します。</p>

(共通基準素案について)

意見	回答
<p>5.（3）エ 施設の構造、配置、区画 「食品、機械器具等の食品への接触面、容器包装の汚染の起こりうる工程を」とあるが、全ての工程で汚染は起こりうるので、「起こりうる汚染の程度により」区画を行うとした方がよいのではないか。</p>	<p>御指摘を踏まえ、「食品、機械器具等の食品への接触面、容器包装への起こりうる汚染の程度により工程を～区画すること。」と修正します。</p>
<p>5.（3）タ 機械器具 ③「取扱量に応じた数の機械器具及び容器包装を備えること」とあるのは、「容器その他の設備」の誤りではないか。</p>	<p>御指摘を踏まえ、「容器その他の設備」に修正します。</p>

(個別基準：食肉処理業について)

意見	回答
食肉処理業の許可を受けた施設で食肉を小売り販売する場合、必ずしも店頭での販売を行わない場合もあるため、「ショーケースを設けて」の部分を削除してほしい。	御指摘を踏まえ、「ショーケースを設けるなどして」の部分を削除します。
生食用食肉の処理を行う場合の基準が食肉処理業にのみ規定されているが、「加工又は調理」については、飲食店営業及び食肉販売業にも規定すべき。	御指摘を踏まえ、生食用食肉の処理を行う場合の基準を、飲食店営業及び食肉販売業の個別基準に追加します。

(個別基準：魚介類販売業について)

意見	回答
生食用鮮魚介類を扱う魚介類販売業の施設基準に食品製造用水を追加すべき。	御指摘を踏まえ、魚介類販売業の個別基準に生食用鮮魚介類を扱う場合の追加規定として「食品製造用水を供給できる設備」を追記します。

(個別基準：フグを処理する場合の追加規定について(魚介類販売業、水産食品製造加工業、飲食店営業))

意見	回答
有毒部部位の保管容器については、フグ毒の毒性の高さを考慮すると、他の用途との兼用ではなく、専用の保管容器とすべきではないか。	御指摘を踏まえ、「～施錠できる専用の容器」に修正します。

(個別基準：冷凍食品製造業について)

意見	回答
「施設は、原料保管室～及び保管室を設けること。」及び「冷凍室、保管室にあっては、製品を-15℃以下とする性能を有する冷凍設備を設けること」とあるが、保管室は原料保管室と区別するため、製品保管室とするべき。	御指摘を踏まえ、保管室を製品保管室に修正します。

(個別基準：飲食店営業について)

意見	回答
<ul style="list-style-type: none"> ● 簡易飲食店営業の定義を明確にすべき。 ● 簡易飲食店営業の範囲（定義）に「小分け」を追加した方が、より明確となる。 	簡易飲食店営業における簡易な調理の具体例を、小分け（既製品の盛付け）等も含めて追記します。

(個別基準：自動販売機による食品の調理販売業)

意見	回答
<ul style="list-style-type: none"> ● バッグインボックスのほかにも、液体原料溶液と自動販売機を直接ジョイントして原料を充填する方式は存在するため、バッグインボックスを機能の定義として施設基準に記載することは適切ではない。 ● 「食品の直接接触する部品の熱湯及び薬剤による自動洗浄乾燥機能」とあるが、実際は、自動洗浄機能・自動乾燥機能・薬剤サニテーション機能の3つの機能に分類されているため、そのように定義することが妥当。また、洗浄は熱湯だけでなく、原料の種類により、熱湯・水・炭酸水が使い分けられているため、熱湯は削除すべき。 	御指摘を踏まえて、「バッグインボックスによる原料充填機能」を「液体原料容器と自動販売機を直接連結して充填する機能」、「食品の直接接触する部品の熱湯及び薬剤による自動洗浄乾燥機能」を「食品と直接接触する部品に対して自動洗浄・自動乾燥・薬剤による消毒を行える機能」と修正します。

2. 取りまとめ案の内容に関する御質問等

(許可業種分類全般について)

意見	回答
「食中毒等のリスクが高い又はリスクが高いとして予防措置として食品衛生法に基づく規格基準若しくは通知等において取扱いが定められている業種」を許可の対象とするのであれば、酒類・みそ・納豆等は届出で十分ではないか。	検討会においては、御指摘のような発酵食品についても現状等を検討した上で、引き続き許可対象業種とすることで今回は整理しています。

(添加物製造加工業について)

意見	回答
これまで添加物の小分け加工も含めて「添加物製造業」とされてきており、混乱を来すおそれがあるため、「添加物製造加工業」は「添加物製造業」の名称に戻してほしい。	添加物については、これまで自治体によって取扱いが異なっていた「規格が定められている添加物を使用して、規格が定められていない添加物製剤を製造する営業」について、許可が必要な営業として整理することとしており、このことを明確にするために「添加物製造加工業」に変更することとしています。

(食品の小分け業について)

意見	回答
届出対象の食品の小分けは、許可も届出も不要ということによいか。	食品の小分け業は、要許可業種の製品を仕入れ、小分け・包装する営業としており、届出対象業種の製品を仕入れて、小分け・包装する営業については届出の対象です。

(スーパーマーケットについて)

意見	回答
スーパーマーケットを一括りまたは大括りの許可業種に見直す場合、当該売場を超えて広範囲に営業停止や閉鎖等の措置がとられることのないよう柔軟な運用を確保していただきたい。	<ul style="list-style-type: none">● スーパーマーケットについては、一括りの業種とはせず、飲食店営業、食肉販売業、魚介類販売業等、業態に応じて必要な許可を取得する案となっています。● なお、現行の食品衛生法第55条第1項においても、営業の全部若しくは一部を禁止することができることされており、事案に応じて柔軟に運用することが可能です。

(共通基準：全般について)

意見	回答
耐久性や不浸透性材料、目的・取扱量に応じた十分な広さ、腰張りの高さ、水温等の基準について、具体的に材質や数値を示してほしい。	施設基準は、材質や数値で画一的に規定する代わりに、満たすべき性能で規定していません。これは現行の厚労省通知や条例で規定された、仕様による施設基準と矛盾する内容ではなく、これら仕様基準で規定されていた以外の代替措置であっても、性能を満たしていれば認めることが可能となります。

(共通基準：給水設備について)

意見	回答
食品製造用水と飲用適の水の違いは何か。	<ul style="list-style-type: none">● 当該とりまとめ案では、「飲用適の水」と「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」とを区別して用いています。● 「食品、添加物等の規格基準」において食品製造用水の使用が規定されている食品の製造施設の個別基準には、食品製造用水を供給できる設備を要件として明示しています。
現在、井水をそのまま利用しているが、新しい基準では殺菌又は除菌装置の設置が義務づけられるのか。	<ul style="list-style-type: none">● 水道水以外の水を使用する場合、飲用適の水として使用するために「必要な消毒設備、浄水装置等を備え」、としており、消毒設備・浄水装置以外の方法で飲用適の水であることが担保されている場合は、消毒装置・浄水装置の設置は必須ではありません。

(共通基準：手洗い設備について)

意見	回答
洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造とは具体的に何か。	手指の再汚染を防止できる構造としては、例えば、レバー、足踏みペダル、センサー等によって、手指で触れることなく開閉できる蛇口を想定しています。

(共通基準：便所について)

意見	回答
<ul style="list-style-type: none">● 使用の確実性が確保できない便所とはどのようなものを指すのか。● 駅ビル内の公衆便所まで一律に排除されないようにしてほしい。	便所については、実質的に従業員の使用の確実性が担保されていること、また、適切に衛生管理されていることが求められています。これらの要件が満たされている場合、食品の営業施設が入居しているビルの共用便所等の使用も可能です。

(営業許可申請事項及び届出事項について)

意見	回答
届出業種についても、有効期間を設けるべき。また、廃業した場合、廃業届出を提出させるべき。	現在開発中の食品衛生申請等システムを活用し、一定期間ごと(届出日又は最後の変更届出から3~5年ごと等)に届出者に自動的に通知(メール)を発出し、営業状況を確認する仕組の構築を検討しています。
小規模事業者や高齢者など、インターネットや電子メールへの対応が困難な者についても、申請や届出、変更等の手続きが円滑に行えるよう配慮してほしい。	電子システムへの対応が困難な事業者については、引き続き、紙ベースでの申請等を受け付けることとしています。
営業許可申請時の「HACCPの取組」に関する項目では、どの程度の内容が求められるのか。衛生管理計画や記録が必要となるのか。	「HACCPの取組」は、許可の更新時に(統合型のそうざい製造業・冷凍食品製造業は新規申請時に)、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれを実施しているかを申告していただく(チェック(☑)を入れる)ことを想定しており、衛生管理計画や記録の提出を許可の要件とはしていません。

(事業の継続への配慮について)

意見	回答
<ul style="list-style-type: none"> ● 新たに許可の対象となる業種については、弾力的な制度導入が必要。 ● 現行、都道府県等の条例による許可業種で、新たに政令で許可業種となるもの(漬物製造業等)について、改めて許可申請をする必要があるのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 新たに許可の対象となる業種については、事業の継続性に十分配慮し、弾力的な運用を図ることが重要だと考えています。 ● また、新しく営業許可の対象となる業種については、経過措置期間を設けることも含めて検討しています。 ● その際、条例許可業種で新たに政令許可業種になる場合、複数の許可業種が1種類に統合される場合、複数の営業許可を別々の時期に取得している場合などについても、いくつかのパターンに分け、政省令案の検討段階で経過措置を整理してお示しすることを考えています。

(解釈・運用の統一について)

意見	回答
<ul style="list-style-type: none">● 自治体やその職員ごとに、解釈や指導内容が異なることのないよう、国で統一を図ってほしい。そのための専用対応窓口を設けてほしい。● 都道府県等からの運用や解釈の疑義に対しては、国から文書による見解を示すとともに全ての自治体に情報提供すべき。	自治体によって規制の解釈・運用が異なることにより、著しく不都合が生じている案件を吸い上げ、関係者の意見を調整した上で、必要に応じて都道府県等に対して技術的助言を行うといった仕組みの構築について今後検討することとしています。

3. そのほかの主な御意見等

- 「必要に応じて」という文言は、弾力的な運用が可能となる一方、混乱も生じかねないので、判断基準を明確にしてほしい。
- 食肉製品の範囲を明確にしてほしい。
- 乳処理業、乳製品製造業の範囲に、乳等を主要原料とする食品は含まれるのか。
- 水産食品製造加工業の範囲（「海藻及びこれを主要原料とする食品」や「漁業者等が行う出荷前の漁獲物の調整」）を明確にしてほしい。
- 密封包装食品の範囲は、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の規格基準に準じて、pHと水分活性で定義した方が分かりやすいのではないか。
- 統合型そうざい製造業・統合型冷凍食品製造業の許可後の立ち入りで、HACCPに基づく衛生管理が実施できていないことが判明した場合の取り扱いはどうなるのか。
- 許可申請のための施設の単位（同一敷地内に複数の建屋がある場合など）を明確にしてほしい。
- 小規模な施設では、手洗い設備とシンクの兼用を認めてほしい。
- 飲食店等の調理場を自宅用台所と兼用することは認められないのか。
- 露店、仮設店舗、臨時営業、キッチンカー等についても全国統一的な施設基準を策定してほしい。
- 子ども食堂等のうち、営業とは見なされないものの範囲を明確にしてほしい。
- 新制度について、しっかり周知を図ってほしい。

※ 上記に加え、個別の業種・食品の取扱いや解釈等に関していただいた御意見については、政省令案の策定の際に参考にさせていただくとともに、政省令の施行通知やQ&Aの中でも明確にしていきたいと思います。