

各自治体からの質疑事項等

平成 26 年 3 月 10 日（月）

全国食品衛生関係主管課長会議

目次

清涼飲料水の規格基準改正に伴う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）の「飲用適の水」の取り扱いについて	1
清涼飲料水の規格基準の改正と「飲用適の水」の検査方法について	2
生食用かきの規格基準の改正について	3
医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質について	4
地方厚生局所管事務について	6
H A C C P 導入型基準について	7
総合衛生管理製造過程承認等事務について	8
H A C C P 導入型基準について	9
H A C C P 導入について	10
H A C C P 導入型基準について	11
ノロウイルスの簡易検査開発状況について	12
食品からのノロウイルスの検出法について	13
クドア属の病原性について	14
クドアが疑われる食中毒に関する情報共有の仕組みの構築について	15
違反食品等を使用して製造した二次加工品の取扱いについて	16
食品衛生法と食品表示法との整合性について	17
食品表示法について	18
食品表示法の施行について	19
食品表示法について	20
食品表示法について	21
食品表示法における権限の委任等について	22
フローズンチルド食品の表示について	23

【質疑・要望等事項】

清涼飲料水の規格基準改正に伴う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）の「飲用適の水」の取り扱いについて

【内容（具体的に）】

清涼飲料水の規格基準改正案では、現在、「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の製造基準に規定されている「飲用適の水」の名称が「食品製造用水」に改められ、「食品一般の製造、加工及び調理基準」に規定されることとされている。これに伴い、ガイドライン中の「飲用適の水」についても同様の改正が行われることとなるか、また、改正される場合は今後のスケジュールについても併せてご教示ください。

【回答】

ガイドラインを含め、「飲用適の水」が引用されている通知については、改正することとしている。

改正は、清涼飲料水の規格基準改正に伴って行われることとなるが、現在は消費者庁協議を行っているところであり、今後は告示の審査を経て官報公布となる。

【質疑・要望等事項】

清涼飲料水の規格基準の改正と「飲用適の水」の検査方法について

【内容（具体的に）】

平成22年12月14日及び平成24年7月27日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会の議事録によると、従来の「飲用適の水」については、食品一般の製造基準中に規定するとともに、ミネラルウォーター類やその他の清涼飲料水の成分規格の改正（案）が示されている。なお、「飲用適の水」の規定内容については現在の26項目をそのまま規定するとされている。今回の改正に合わせて、検査方法については告示から通知に改正する方針が示されているが、双方の検査方法についても整合性を図られたい。現在、専用水道については、水道法に基づく水質基準50項目を検査しているが、食品に使用される製造用水については、「飲用適の水」の基準26項目を検査している。今回の改正に伴う通知で検査方法が整合されても、大腸菌と大腸菌群、有機物等、有機りんなど検査項目が異なるものがそのまま残ってしまうこととなる。両基準の検査項目及びその名称等についても整合性を図られたい。

食品工場等では、双方の検査をしなければならず対応に苦慮しているため対応をお願いしたい。

【回答】

従来の「飲用適の水」を、食品一般の製造基準中に規定することは、清涼飲料水等の規格基準の改正に伴う法令上の整理であり、水道法に基づく水質基準50項目と「飲用適の水」の基準26項目の整合については、清涼飲料水の規格基準の見直しの後、改めて検討を行うこととされた。

清涼飲料水の規格基準の改正後、必要性に応じ検討していきたい。

（参考）

事業者では、

清涼飲料水の製造にあたっては、水道法に基づく水質基準50項目を満たす水を用いている。

施設内の器具洗浄などにあたっては、「飲用適の水」の基準26項目を満たす水を用いている。

【質疑・要望等事項】

生食用かきの規格基準の改正について

【内容（具体的に）】

現在、生食用かきの成分規格は、細菌数、E.coli、腸炎ビブリオについて基準が設定されているが、ノロウイルスについては規定されていない。しかし、生食用かきを原因とするノロウイルスによる食中毒は、全国的に毎年発生しており、最近では、サポウイルスを原因とする事例も報告されている。東京都においても、平成24年度市場衛生検査所の検査結果によると、生食用かき68検体中17検体（25%）からノロウイルスが検出されており、平成24年の東京都内のノロウイルスによる食中毒の発生件数59件中14件が生食用かきが原因となっている。中央区内でも平成24年に生食用かきを原因とするノロウイルスによる食中毒が1件発生している。また、養殖海域等産地におけるノロウイルスの自主検査については、主に各漁協等が実施しており、結果が陽性になると出荷を自主的に停止し、陰性になると出荷を再開する措置を講じているが、十分に食中毒の予防効果があがっているとは考え難い。ノロウイルスは、生かきの中腸腺に濃縮され、丸ごと喫食されることをふまえ、以上の理由から、生食用かきの成分規格にノロウイルスを追加することを要望する。

【回答】

ノロウイルスについては、感染性のあるウイルスを検出する方法が確立していないなど、技術的な問題から規格基準の設定は容易ではないと考えている。

また、諸外国においても同様の問題から、規格基準を設定している国はないと承知している。

なお、過去の食中毒事例でも、ノロウイルス食中毒の原因食品は、カキなどの二枚貝類のみが主たるものではないと理解している。

厚生労働省としては、調査・研究の実施を含め検討してまいりたい。
（平成26年度食検費は登録済み）

< 参考 >

平成25年の食中毒報告（速報値）において、ノロウイルスの食中毒は約300件報告されており、その内、カキを原因食品として報告されているのは約20件。

カキ関連の料理が原因となったものは、2001年では約25%であったが、徐々に減少し、2008年には約7%となっている。（食安委のリスクプロファイル）

【質疑・要望等事項】

医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質について

【内容（具体的に）】

医薬品用等に製造された化学物質を健康食品用の原材料として輸入する業者が出現している。これらの化学物質については、食品としての食経験が乏しいと同時に、健康食品として大量に飲食される例もあり、健康被害の発生も懸念される。これらの化学物質については、食品衛生法第7条に基づき薬事・食品衛生審議会の意見を聞くべきではないか？

また、これらの化学物質の製造にあたって使用される溶媒等については、「食品、添加物等の規格基準」の第2添加物のE製造基準において規定されている溶媒に対する基準や「医薬品の残留溶媒ガイドライン」（平成10年3月30日付け医薬審第307号厚生省医薬安全局審査管理課長通知）等を参考とすることとされているが、事実上規制がない状態に放置されている。なお、平成23年6月23日付の「「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）」の食品衛生法上の取扱いの改正について」の一部改正について」によると、「3. その他（化学物質等）」のうち、「ア 指定添加物」「イ 既存添加物」の例示が示されているが、これらの化学物質名はいわゆる「食薬区分」に基づく名称であり、食品衛生法に基づく指定添加物、既存添加物の名称とは一致していない。このため、どの添加物が該当するか判断できず苦慮しているため、どの添加物が該当するかについて、判断できる通知とされたい。（資料添付あり）

【回答】

食品衛生法第7条（新開発食品の販売禁止）の規定による食品又は物の販売禁止処分については、平成15年8月29日薬食発第0829006号（厚生労働省医薬食品局長通知）により運用指針（ガイドライン）を示しており、当該通知で例えば「一般に食品として飲食に供されている物」、「当該物の通常の方法と著しく異なる方法により飲食に供されているもの」、「人の健康を損なうおそれがない旨の確証がないもの」等の意義及び各項の適用基準を記載している。引き続き、当該通知に沿って判断することとしている。

医薬品用等に製造された化学物質を健康食品用の原材料として輸入する業者に対しては、いわゆる「食薬区分」や「医薬品的効能効果を標榜しない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）」の食品衛生法上の取扱いの改正について」により、ご指導等をお願いしているところである。

また、同通知において、使用される溶媒についても留意事項を示し、同

事項による指導等をお願いしているところである。

なお、当該通知については、指定添加物と既存添加物で同じ名称が記載されているなど、いわゆる食薬区分に基づく名称であるため、参考として添付いただいた比較一覧表も参考にしながら、いわゆる食薬区分に基づく名称のものが食品衛生法上のどの添加物に該当するのか等が分かるような方策を考えていきたい。

【質疑・要望等事項】

地方厚生局所管事務について

【内容（具体的に）】

総合衛生管理製造過程の認証及び監査業務については、地方厚生局から都道府県へ事務移譲される動きがあったが、その後どうなっているのか。国が主管している事務のうち都道府県等へ移譲予定のものがあれば、スケジュール等を含めてお知らせ願いたい。

【回答】

国から地方公共団体への事務・権限の移譲のうち、総合衛生管理製造過程の承認事務並びに食鳥処理の指定検査機関の指定及び監督に係る事務権限については、昨年12月20日の閣議決定（「事務・権限の移譲等に関する見直し方針について」）において、引き続き検討を進めることとされており、引き続き、必要な調整、検討を行っていくこととしております。

一方、食品衛生監視員や食品衛生管理者、食鳥処理衛生管理者、製菓衛生師の養成施設や講習会の登録権限等については、同閣議決定の中で、国から都道府県に移譲することとされており、今年の通常国会に提出される予定の地方分権一括法に盛り込むこととしております。

今回の一括法の施行は平成27年4月を予定しており、移譲に当たっては説明会を開催するなど、円滑に業務等の移管ができるよう対応を行っていきたいと考えておりますのでご協力を賜りますようお願いいたします。

【質疑・要望等事項】

H A C C P 導入型基準について

【内容（具体的に）】

食品営業施設等における管理運営基準については、H A C C P 導入型基準と従来型基準の選択制となるとのことだが、監視指導等を効率的に実施する上で、H A C C P 導入型基準の導入状況を把握しておく必要がある。導入状況の把握手段として制度の新設を検討しているのかお知らせ願いたい。（H A C C P 導入型移行時の届出制等）

【回答】

行政の施策評価として、HACCP の導入・普及状況の把握は必要なものと考えており、また、厚生労働省としては、将来的な対応を検討する場合も含めて、導入・普及状況を確認する必要があると考えています。

具体的な把握方法は、今後検討していく必要がありますが、現時点では、営業許可の申請時又は更新時、定期的な施設の立入調査の際に確認したものを報告していただくことを考えています。

【質疑・要望等事項】

総合衛生管理製造過程承認等事務について

【内容（具体的に）】

総合衛生管理製造過程承認等事務の都道府県等への移譲時期について概ねの目途を示されたい。

【回答】

国から地方公共団体への事務・権限の移譲のうち、総合衛生管理製造過程の承認制度については、

- ・全国市長会から移譲に反対の回答があったこと、
- ・現在の規定では、通常承認と例外承認を区別することはできず、例外承認を含め当該事務を移譲するには、移譲する事務の範囲について過去に国が承認した事例を、衛生管理の方法も含めて公示する必要があり、知的財産権の観点からの検討が必要なことから、平成 25 年 12 月 20 日の閣議決定（「事務・権限の移譲等に関する見直し方針について」）においては、引き続き検討を進めることとされています。

今後とも、引き続き、調整、検討を行う予定です。

【質疑・要望等事項】

H A C C P 導入型基準について

【内容（具体的に）】

管理運営基準にH A C C P 導入型基準が盛り込まれ、従来型と選択できるようになる予定と聞いているが、県では、H A C C P 導入型基準の管理方法を採用する業者について、承認制度や届出制度としない方向で検討を行っており、業者のどの管理基準を導入しているか把握する方法がありません。

そのような中で、国では各自治体に対して、H A C C P 導入型基準の普及状況の調査や普及の数値目標を設定する予定はあるのか、意向を伺いたい。

【回答】

行政の施策評価として、HACCP の導入・普及状況の把握は必要なものと考えており、また、厚生労働省としては、将来的な対応を検討する場合も含めて、導入・普及状況を確認する必要があると考えています。

具体的な把握方法は、今後検討していく必要がありますが、現時点では、営業許可の申請時又は更新時、定期的な施設の立入調査の際に確認したものを報告していただくことを考えています。

【質疑・要望等事項】

H A C C P 導入について

【内容（具体的に）】

2月7日に厚生労働省で開催されたH A C C Pに関する講習会の内容から、各自治体の食品衛生監視員の負担が大きくなることが想像できる。

現状でも多くの業務を抱えており、今後新たな業務を負担するのが難しい状況にあり、技術的、財政的な支援が必要な状況にある。

そのような状況の中で、国はどの様に地方自治体を支援していただけるか伺いたい。

【回答】

従前より、都道府県等が毎年度監視指導計画を策定するに当たって示している「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」(平成15年8月29日厚生労働省告示第301号)において、製造及び加工者に対して、HACCPの導入の推進を図るよう、講習会の実施等を通じて、普及及び啓発を図ることとしています。

また、HACCPを導入する施設の確認は、通常 of 監視指導の中で行っていたこととなり、従来基準と比べ、事務処理が大幅に増加するとは考えていません。むしろ、国際的には、HACCPを導入することで監視が効率化されるとされています。

研修等は、今後も実施する予定ですが、HACCPの考え方は、これまでと変わりません。

今後、HACCP導入型を加えたガイドライン等を示すとともに、監視指導に役立てていただくため、例示やHACCP導入の手引きを作成し示して行く予定です。

【質疑・要望等事項】

H A C C P 導入型基準について

【内容（具体的に）】

各自治体の条例の管理運営基準にH A C C P 導入型基準を設定し、選択性にすることが検討されているが、この改正案について自治体法令担当部局の理解が得られない可能性がある。その場合は、条例化せずにH A C C P を推進していくことでよいか。

【回答】

HACCP の普及を進めるために、選択性にし、条例に規定することに意義があるものと考えている。

また、条例に規定しない場合には、事業者が HACCP を導入する場合に、既存の法 50 条第 2 項の規定を満たした上で導入することとなり、事業者における衛生管理の選択の幅を狭めることになる。

と畜場法、食鳥検査法の施行規則（省令）では、選択制として規定することが可能であることから、条例の改正についてもよろしく願います。

【質疑・要望等事項】

ノロウイルスの簡易検査開発状況について

【内容（具体的に）】

食品等事業者からノロウイルスの検便の料金が高額なため、不顕性感染者の把握に苦慮している旨の相談が寄せられている。ノロウイルス食中毒の防止には簡易で廉価な検査方法の開発が必要と思われるが、厚生労働省の見解を教えていただきたい。

【回答】

不顕性感染者の対策を検便のみで実施することは、検査に係る時間や負担の大きさ等から、限界があると考えている。

調理従事者に不顕性感染者が含まれていることを前提として、調理従事者の健康管理、適切な手洗い（タイミング、方法）の実施、器具・施設等の消毒等、ノロウイルスを 持ち込まない、 拡げない、 加熱する、 つけないを徹底することが必要である。

【質疑・要望等事項】

食品からのノロウイルスの検出法について

【内容（具体的に）】

平成 25 年 10 月 22 日付食安換監発 1 0 2 2 第 1 号により、食品中のノロウイルス検出法が定められたところですが、本通知による検査法は、使用する製剤の前確認の必要や検査の精度確保が厳しいといった問題あり、自治体の検査機関としては実施する上で困難な面があります。しかしながら、今後、食中毒における原因究明の上で、検査体制を整備する必要があると考えています。

そこで、食品からのノロウイルスの検出法の考え方についてご教示願います。

【回答】

本通知による検査法は、一般食品からのウイルスの濃縮に効果のある方法であるが、使用する試薬が入手困難であるという問題があり、現在、代替法の開発に努めているところです。

ノロウイルスの食中毒の判断については、一部で訴訟に発展していると聞いており、判断の根拠を明確にする必要があります。

平成 19 年 10 月 12 日付けの薬事・食品衛生審議会食中毒部会からの提言にもあるとおり、食中毒としての判断を明確化するため、食品からの高感度・迅速検査法の開発が求められています。

今後も引き続き、食品からの高感度・迅速な検査法の開発に努める予定です。

【質疑・要望等事項】

クドア属の病原性について

【内容（具体的に）】

生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例についての提言（平成 23 年 6 月 8 日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会 食中毒部会 乳肉水産食品部会）において、病因物質不明有症事例で提供されたメニューのうち生食用鮮魚介類が含まれている事例ではヒラメに次いでマグロの提供が多く報告されている。現時点で、マグロ類に寄生するクドア属の中で病原性を有するものの確認状況についてご教示願いたい。

【回答】

現時点で、マグロ類に寄生するクドア属の中で病原性を有するものは確認できていない。

引き続き、平成 23 年 7 月 12 日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課食中毒被害情報管理室事務連絡「食中毒調査に係る病因物質不明事例の情報提供について（協力依頼）」に基づき、生食用生鮮魚類が原因食品として疑われる病因物質不明事例が発生し、検食、残品等の検体が確保できた場合にあっては、国立医薬品食品衛生研究所宛検体の分与について御協力いただきたい。

【質疑・要望等事項】

クドアが疑われる食中毒に関する情報共有の仕組みの構築について

【内容（具体的に）】

今般、中央区内でクドアが疑われる病因物質不明の食中毒が発生した。複数グループから患者が確認され、潜伏時間及び症状が一致し、共通食がほかにないことから原因施設を特定し、不利益処分を行った。原因食品は、ひらめの昆布じめを含む懐石料理であるが、残品のひらめの昆布じめについて、国から示された検査法でクドアの検査を実施したが陰性であった。検査機関：国立医薬品食品衛生研究所ほか（顕微鏡検査陰性、遺伝子検査陰性ただし、クドアセプトンククタータのDNA配列の一部をプライマーとしてPCR検査したところ 103 ~ 105（コピー数/g）検出した。）この結果から、顕微鏡で直接観察することのできない未成熟のクドアを含む寄生虫が関与していた可能性があることが示唆された。このような事例は他県でも発生したと聞いている。また、ここ数年、同様の事例がメジマグロやカツオなどでも報告があることから、各自治体間で、食中毒と断定に至らなかった有症苦情についても情報を共有する仕組みを厚労省が主体となって構築することで、早期の原因究明に役立つものとする。

【回答】

現時点で、未成熟のクドアセプトンククタータ及びマグロ類に寄生するクドア属の中で病原性を有するものは確認できていない。

引き続き、平成 23 年 7 月 12 日付け厚生労働省医薬食品局食品全部監視安全課食中毒被害情報管理室事務連絡「食中毒調査に係る病因物質不明事例の情報提供について（協力依頼）」に基づき、生食用生鮮魚類が原因食品として疑われる病因物質不明事例が発生し、検食、残品等の検体が確保できた場合にあっては、国立医薬品食品衛生研究所宛検体の分与について御協力いただきたい。また、検体を分与されるにあたっては、喫食状況等の情報についても可能な範囲で情報提供いただきたい。

【質疑・要望等事項】

違反食品等を使用して製造した二次加工品の取扱いについて

【内容（具体的に）】

平成23年12月に「食品衛生法に基づく安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物についての対応」として「うまみ調味料」と「リボフラビン」の違反事例が報告されている。これらの違反事例では、「安全性が確認されるまでの間、輸入業者に対し輸入、販売を取りやめるよう指示しているが、これらの添加物を使用して製造された食品の販売、流通の取りやめ等については、食品安全委員会の評価結果を踏まえて判断する」とこととされ、製品回収等の措置はとられていない。また、平成14年にも未指定のフェロシアン化カリウムを添加した塩を使用した食品の事例でも、製品回収等の措置はとられていない。また、平成25年4月3日には指定外の添加物である過酢酸製剤を使用した製品についても違反処理を取らないよう通知されている。一方で、ポジティブリスト違反等の原材料を使用したため、特に安全性に問題があるとは思えない加工食品が回収措置され廃棄されている。このように、無益な回収等を防ぐとともに行政の公正性・公平性を確保するため、食品衛生法違反ではあるが、安全性に対する情報が確認できれば、回収等を行わなくても良いという考え方については、整理検討されたい。

【回答】

食品衛生法違反の食品が発見された場合、当該食品について、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう廃棄、回収等の措置を速やかに講ずる必要があると考えられる。

なお、ご指摘の事例については、いずれも国外で広く使用されてきた中で安全性に問題はなかったこと、また、その後、国内においても当該添加物の安全性が確認されると見込まれたことから回収等の措置は不要と判断したものである。

【質疑・要望等事項】

食品衛生法と食品表示法との整合性について

【内容（具体的に）】

食品表示基準において定義が検討されている用語には、食品衛生法の規格基準や営業許可等と深く関連し、告示や通知、疑義照会等で用いられる語句があるものと思料します。今後、食品衛生法の運用および事業者への説明・指導を行ううえで混乱を来さないように、従前の用語との整合性をどのように図っていくかについての協議・検討状況についてお聞かせください。（例）食品衛生法における生食用鮮魚介類の規格が適用される食品の範囲と表示法における生鮮食品・加工食品の範囲 食品衛生法の添加物の定義における製造・加工の定義と食品表示法における製造・加工の定義 食品衛生法における要許可営業の定義（ を製造する営業）と表示法における製造・加工の定義

【回答】

用語の定義について

食品表示法は、公布の日（平成25年6月28日）から起算して2年以内に施行することとされている。同法を施行するためには、同法に基づく表示基準の策定を行う必要があり、現在、消費者委員会食品表示部会の意見を聞きながら、検討を行っているところ。なお、食品衛生法との整合性を図ることについては、今後の課題であると認識している。

【質疑・要望等事項】

食品表示法について

【内容（具体的に）】

昨年6月に公布され2年以内の施行予定であるが、庁内の事務所掌体制等を整備していく必要があるため、スケジュール等を含めて現段階で決定している事項についてお知らせ願いたい。

【回答】

食品表示法は、公布の日（平成25年6月28日）から起算して2年以内に施行することとされている。同法を施行するためには、同法に基づく表示基準の策定を行う必要があり、現在、消費者委員会食品表示部会の意見を聞きながら、検討を行っているところ。平成26年夏頃を目途に、表示基準案について、パブリックコメントを実施する予定。

また、効果的・効率的な執行体制とするため、食品表示法の下での執行体制の在り方につき、関係省庁・関係自治体と検討を行っているところ。この検討結果を踏まえ、スケジュールも含め、政令における権限の委任内容について検討することとしている。

【質疑・要望等事項】

食品表示法の施行について

【内容（具体的に）】

食品表示法の施行に向けた今後の具体的スケジュール等を示していただきたい。

【回答】

スケジュールについて

食品表示法は、公布の日（平成25年6月28日）から起算して2年以内に施行することとされている。同法を施行するためには、同法に基づく表示基準の策定を行う必要があり、現在、消費者委員会食品表示部会の意見を聞きながら、検討を行っているところ。平成26年夏頃を目途に、表示基準案について、パブリックコメントを実施する予定。

【質疑・要望等事項】

食品表示法について

【内容（具体的に）】

食品表示法の施行日は法律の公布後 2 年を超えない範囲内となっているが、その施行期日の見込みについてご教示願いたい。また、現在、JAS 法と食品衛生法のそれぞれの所管部署で執行体制がとられているが、本法施行後の執行体制についてどのようにお考えかご教示願いたい。

【回答】

施行期日について

食品表示法は、公布の日（平成25年6月28日）から起算して2年以内に施行することとされている。同法を施行するためには、同法に基づく表示基準の策定を行う必要があり、現在、消費者委員会食品表示部会の意見を聞きながら、検討を行っているところ。その検討状況等を踏まえつつ、施行日を決めることとしている。

執行体制について

効果的・効率的な執行体制とするため、食品表示法の下での執行体制の在り方につき、関係省庁・関係自治体と検討を行っているところ。

【質疑・要望等事項】

食品表示法について

【内容（具体的に）】

平成 25 年 6 月 28 日に食品表示法が公布され、2 年以内に施行されることになったが、今後の具体的なスケジュール及び執行体制についてご教示いただきたい。

【回答】

スケジュールについて

食品表示法は、公布の日（平成25年6月28日）から起算して2年以内に施行することとされている。同法を施行するためには、同法に基づく表示基準の策定を行う必要があり、現在、消費者委員会食品表示部会の意見を聞きながら、検討を行っているところ。平成26年夏頃を目途に、表示基準案について、パブリックコメントを実施する予定。

執行体制について

効果的・効率的な執行体制とするため、食品表示法の下での執行体制の在り方につき、関係省庁・関係自治体と検討を行っているところ。

三重県

【質疑・要望等事項】

食品表示法における権限の委任等について

【内容（具体的に）】

食品表示法については平成 25 年 6 月 28 日に公布され、2 年以内に施行されることとなっています。食品表示法における都道府県への権限の委任については 15 条で規定されており、今後政令で定めることとなっています。消費者庁はこの権限の委任についてどのようなお考えなのか、どのようなスケジュールで政令を出していくのかをお示し願いたい。

【回答】

権限の委任について

効果的・効率的な執行体制とするため、食品表示法の下での執行体制の在り方につき、関係省庁・関係自治体と検討を行っているところ。この検討結果を踏まえ、スケジュールも含め、政令における権限の委任内容について検討することとしている。

中央区

【質疑・要望等事項】

フローズンチルド食品の表示について

【内容（具体的に）】

いわゆるフローズンチルド食品等（流通時は冷凍で解凍販売する食品）の流通が進んでいることから、当該食品に対する表示方法等について再度わかりやすく通知されたい。

当該食品の表示については、製造者と温度帯を変更した販売者の表示について、明確な通知がないことから各自治体での指導が異なっており統一が図られていない。本区管内には、冷凍食品関連の企業や関係団体等があるほか、魚介加工品の輸入業者が多数あり質問が多いことから回答に苦慮している。

【回答】

フローズンチルド食品等の表示方法については、厚生労働省や自治体とも相談しつつ、実態の把握を進め、問題点等を整理したうえで、消費者庁としての考え方を通知等で示してまいりたい。