

食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令案に対する意見募集の
結果について

令和元年 12 月 27 日
厚生労働省医薬・生活衛生局
食 品 基 準 審 査 課
食 品 監 視 安 全 課

食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令案について、令和元年9月11日から同年10月10日までの間、御意見を募集したところ、48件の御意見をいただきました。

お寄せいただいた御意見とそれに対する回答については、別添のとおりです。

なお、御意見については、適宜要約等の上、取りまとめており、パブリックコメントの対象となる案件についての御意見に対する考え方のみを公表させていただいておりますので御了承ください。

今回、御意見をお寄せいただきました方の御協力に厚く御礼申し上げます。

番号	項目	御意見	当省の考え方
1.	(1)⑨	<p>営業届出をする際に必要な事項の食品衛生責任者の氏名だけでなく、資格の種類と受講した講習会を盛り込むべき。</p>	<p>営業届出制度の創設により、多数の営業者から届出され、また、食品衛生責任者養成講習会の頻度等によっては、届出後に講習会を受講する場合も想定されることから、届出いただくのは氏名等個人を特定するのに必要な情報のみとしています。なお、資格の種類、受講した講習会については、食品衛生監視指導計画に基づく監視指導の際に、必要に応じて確認することも可能と考えます。</p>
2.	(1)⑤及び⑨	<ul style="list-style-type: none"> ・有効期限が各都道府県で基準が一律でなく他府県にまたがる事業者は管理がし辛い。 ・記載方法も元号のため今回の元号改正において今後管理上のミスにつながる可能性があり西暦での記載が望ましい。 ・手数料も差があるのは適切ではないのではないか。 ・施設基準等の標準化も急務と思われるが、そもそも提出書類のコピー持参指定等、管轄によって求めるものが違いすぎて準備するたび混乱をきたす。 	<p>有効期間の設定に係る判断の目安については、別途、通知で示すことを検討します。</p> <p>許可申請及び届出における年月日表示については、西暦での記載とすることとしています。</p> <p>手数料徴収は地方自治法に基づき自治体の権限の下で設定されるという考え方に変更はなく、手数料の目安を国が示す予定はありません。</p> <p>許可申請の手続については、簡素化を含めて標準化を検討する予定です。</p>

		上記が今後一律化されどの都道府県でも同様の金額設定、同様の提出物、同様の許可証情報記載が実現されることを望む。	
3.	(1)③	<ul style="list-style-type: none"> ・乳製品製造業において製造する「その他の厚生労働省令で定める乳を主原料とする食品」は、改正予定の施行規則において乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に規定する乳製品と定義されるため、チーズフードやコンパウンドクリーム等の製造は乳製品製造業に該当しなくなります。省令改正後にこれらの製品を製造しようとする場合、新たな許可を取得する必要があるか。施行規則について、「厚生労働省令で定める食品は、乳等省令第2条第12号に規定する乳製品（同条第20号に規定するアイスクリーム類を除く）とする。」と修正すべきである。 ・乳製品製造業において、乳等を主要原料とする食品に該当する無脂乳固形分3.0%未満の乳酸菌飲料、及び乳等を主要原料とする食品に該当するデザートヨーグルトタイプの製品が製造できるように手当てをお願いしたい。 	<p>乳製品製造業の許可を取得した施設では、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）第2条第12号に規定する乳製品（同条第20項に規定するアイスクリーム類を除く。）及び同条第40項に規定する乳酸菌飲料のうち、無脂肪固形分3.0%未満を含むものを製造することが可能です。</p> <p>また、上記以外のもので、従来から乳等を主原料とする食品と定義されていたものについても、乳製品製造業の許可を取得した施設において製造することが可能であると考えます。</p>

4.	(1)⑨	<p>自動車では簡単な調理に限ることとし、仕込み行為に関しては固定店舗による仕込み場所の規定を求めるとともに、申請先は仕込み場所の所在地を所管する保健所が望ましいと考える。仕込み行為がない自動車においては、自動車保管場所は所在地を所管する保健所が望ましいと考える。</p> <p>申請時の添付書類として、仕込み場所の営業許可書の写し、車検証の写しを追加していただきたい。</p> <p>申請事項として、営業所所在地 営業の種類を追加いただきたい。</p>	<p>食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 51 条に規定する営業を自動車により複数の地域にまたがって営もうとする者は、各営業所等所在地を管轄する都道府県知事等に許可申請を行う必要がありますが、関係都道府県等の間で、同水準の施設基準が確保されており、監視指導の方法、違反判明時の通報体制、行政処分の取扱い等について調整がなされている場合は、営業車の属する主たる固定施設の営業所等の所在地を管轄する都道府県知事等のみが営業許可を行うこととする取扱いとして差し支えないこととしています。</p>
5.	(1)⑤及び⑨	<p>自動車登録番号の他に車台番号も追加いただきたい。</p>	<p>営業許可申請、届出では確認の容易性を考慮し自動車登録番号としています。</p>
6.	(1)⑥	<p>必要書類として、相続の際は戸籍謄本、相続者が 2 名以上の場合は同意書、合併、分割の際は変更事項がわかる登記事項証明書を追加いただきたい。</p>	<p>今回、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号。以下「省令」という。）第 68 条第 2 項の内容は改正せず、引き続き相続の際は戸籍謄本、相続者が 2 名以上の場合は同意書、合併、分割の際は変更事項がわかる登記事項証明書を求めることとしています。</p>
7.	(2)	<p>清涼飲料水と認識される豆乳は豆腐加工品ではないこととなり、豆乳が豆腐製造業</p>	<p>豆腐製造業において、豆腐の副産物として発生する豆乳の製造・販売は、当該製造業の範疇で取り</p>

		<p>許可で製造できるかどうか曖昧になりかねないため、「豆腐加工品は、焼豆腐、油揚げ、生揚げ、がんもどき、ゆば、凍り豆腐、豆乳（清涼飲料水製造許可がある場合は豆腐製造業許可を必要としない。）豆腐ドーナツ、おからドーナツ等とする。」のように書き直す。</p> <p>あるいは、清涼飲料水製造業範囲に「また、豆乳の製造に当たって、豆乳以外の豆腐加工品を製造しない場合は豆腐製造業の許可を要しない。」と加えたうえで41ページ2行目「（清涼飲料水を除く）」を削除する。</p>	<p>扱うこととして差し支えないこととしますが、容器包装に充填し、密栓・密封する豆乳（清涼飲料水）は、豆腐製造業の許可では製造できない旨施行通知で示します。</p>
8.	(2)	<ul style="list-style-type: none"> ・製造行為、加工行為をする事業者は全部が対象か。 <p>試供品を製造、加工する場合も対象業種か。（不特定多数対象の試供品か配布先限定されている試供品で扱い違う可能性あるか）（届出対象の明確化）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・届出業種の場合、届出事項で「食品衛生責任者」の届出必要とされているが、「同じ事業所で別途営業許可取っており「食品衛生管理者」を届け出ている場合、「食品 	<p>法第57条第1項において、「営業（第54条に規定する営業、公衆衛生に与える影響が少ない営業で政令で定めるもの及び食鳥処理の事業を除く。）を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、あらかじめ、その営業所の名称及び所在地その他厚生労働省令で定める事項を都道府県知事に届け出なければならない。」とされており、法第4条第7号の営業のうち、法第52条の許可対象業種ではなく、食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備</p>

		<p>衛生管理者」届出でも可能か。（届け出対象の明確化）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・届出業種の順守すべき衛生基準は、どのように定められるか。 ・「加工」と「製造」の住み分けは今後も同じなのか。 ・申請から受理迄のおおよその期間 ・どの段階（例えば新規工場の場合）になれば申請ができるのか。（工場住所決定時、設備稼働時など） 	<p>及び経過措置に関する政令（令和元年政令第123号）による改正後の食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第35条の2各号に規定する届出不要業種にも該当しないものについては全て届出の対象となります。なお、法第4条第7号の営業に該当するかは、個別具体的に判断することとなりますので、施設を管轄する保健所に御相談下さい。</p> <p>省令の別表第17において、「法第48条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。」旨規定しています。</p> <p>新規営業者の場合、届出は営業開始までに行う必要があります（既存の許可対象外業種の営業者であって、新たに届出の対象となる者については、施行後6ヶ月以内に届け出る必要があります。）。なお、届出については、記載事項に誤りや不備等がない限り、都道府県等に届出された時点で手続上の義務は完了したことになりますので、標準処理期間はありません。</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

9.	(1)①イ	<p>参考資料1のP29「【ケ 手洗い設備】に従事者が必要な手洗いを行うため、適切な温度の水を供給する機能を有する流水受水槽式の設定を必要な数設けること。水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。」とあるが、このことについて平成31年4月26日付けのパブコメの意見回答では、「洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造とは、レバー、足踏みペダル、センサー等の手指で触れなくても開閉できる蛇口を想定」とのことであった。これは事業者には大きな負担を強いることであるため、必要に応じて、という文言を入れるべきである。</p> <p>※ その他同様の意見が3件</p>	<p>食中毒等の危害の防止の観点から、手指の洗浄と再汚染の予防は極めて重要であることから、「水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。」と規定することとしていますが、例えば、既存のハンドルタイプの蛇口をレバータイプの蛇口に交換する等でも対応可能と考えています。</p>
10.	(1)①イ及びロ並びに(2)	<p>【共通基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「施設は・・・」の施設が製造室や調理室などだけなのか、客席なども含むのか明確に。 ※ その他同様の質問が1件 ・空気の流れによる区画というのは、何を想定しているか。 ※ その他同様の意見が2件 	<p>「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係政省令の制定について」（令和元年11月7日付け生食発1107第1号）に、「食品又は添加物を取扱い、又は保存する区域に原則として客席は含まれないこととした」旨記載しており、施設に客席は含まれないこととしています。</p> <p>清浄区域と汚染区域の間で交差汚染が生じないように、空調設備により清浄区域から汚染区域に向</p>

		<ul style="list-style-type: none"> ・地中に埋まっている配管の十分な容量はどのように検査で確認されるのか。 ・区画の具体例を示してほしい。（冷蔵庫等の設備、床の色分け、衝立等） <p>【業種別】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自動車の給水タンクは最低限の容量として欲しい。（車内が狭いため、営業に支障が出る） <p>※ その他同様の意見が1件</p>	<p>かって空気が流れるようコントロールすること等を想定しています。</p> <p>配管の容量は、設計図からの計算のほか、実際の排水の状況を見るなどして確認することが可能です。</p> <p>「食品又は添加物、容器包装、機械器具、その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、若しくは工程を踏まえて施設設備が適切に配置され又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。」と規定します。施設基準における「区画」は、食品等への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するためであり、工程の配置、時間設定（作業の時間をずらす）等施設に応じた方法により作業を区画していただくことを想定しています。</p> <p>自動車において調理をする場合の給廃水タンクの容量については、業態によって約40リットル・80リットル・200リットルとしていますが、それぞれの営業内容の判断の目安を施行通知で示すこととします。</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

11.	(2)	<p>【各営業許可業種について】</p> <p>参考資料 34 頁に「食肉製品製造業において、鳥獣肉を細切し、原材料として製造加工する場合にあっては、食肉処理業を必要としない。」とある。また、参考資料 36 頁に「食肉製品製造業で製造が可能な食品の範囲を食肉の含量 50%未満のそうざいに拡大する。」とある。その他、菓子、麺類及び魚肉ハム・ソーセージが製造可能な「複合型そうざい製造業」、冷凍食品、菓子及び魚肉ハム・ソーセージが製造可能な「複合型冷凍食品製造業」等の種類の食品を製造できる営業許可が新設されると認識している。しかし、上記以外は複数の種類の食品を製造できる営業許可名はあまり見当たらない。</p> <p>「製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物」を製造するに際し、食品衛生管理者の設置を求められている製品を製造する営業者のうち、特に食肉製品等を製造する営業者に対しては、製造する製品の多様化も考慮し、特段の配慮が必要と考える。例えば、食肉</p>	<p>複合型そうざい製造業や複合型冷凍食品製造業で魚肉ハム・ソーセージや食肉製品は製造できません。別途、水産製品製造業、食肉製品製造業の許可がそれぞれ必要です。また、施行後の業種の範囲の詳細については追って通知やQ&Aにて示すこととします。なお、1施設につき1営業許可が原則ですが、必ず1施設1業種としなければならないということではなく、業態を総合的に判断した上で、複数の許可が必要となる場合もあります。</p> <p>密封包装食品に当たらないソース類のみを製造する営業を行う場合は、届出の対象となります。</p>
-----	-----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>製品製造業は、「食肉処理業」や「そうざい製造業」のみでなく「統合型のそうざい製造業、統合型の冷凍食品製造業」を包含することをご検討いただきたくお願いしたい。</p> <p>その上で、「一施設一営業許可」との原則に従い、「それぞれの営業許可がどの種類の食品の製造可能か」、分かりやすく図示や表等で整理して頂きたくお願いしたい。</p> <p>【ソース類製造業について】</p> <p>参考資料1の47頁に</p> <p>「ソース類製造業については廃止し、密封包装食品に該当するソース類については、密封包装食品製造業の許可を必要とする。」とあります。</p> <p>現在 ソース製造業の範囲で、肉だんごやローストビーフ等の添付タレを製造しています。それぞれ冷蔵流通品の為、密封包装食品には当たりません。</p> <p>これらは今後「そうざい製造業」に包含されると考えて良いでしょうか。</p>	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

12.	(1)①イ	<p>食品の営業規制に関する検討会とりまとめにも記載のあるとおり、これまでのハードによる衛生管理から HACCP（ソフト）による衛生管理へシフトして行くということであれば、施設の基準は必要最低限のものとしていただきたい。施設基準の案を見ると、全体的に現行の都道府県の条例に上乘せされた基準が何点か見受けられる。これでは、HACCP にも取り組まないといけないのに、施設の改装、整備にもとりかかる必要が生じ、事業者にとって過大な負担となる。意見については、以下のとおり。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・国が示す施設基準であるため、基準の解釈について、QA 等で具体的に示していただきたい。 	<p>御意見として賜ります。なお、許可業種ごとの施設基準の解釈の詳細については追って通知、Q&A 等にて示すこととします。</p>
13.	(1)①ロ	<p>簡易飲食店営業の対象業種を具体的に示してもらいたい。また、スナックやバーなど調理を行わず、つまみの提供のような施設も、衛生上のリスクが低いことから、対象に含めてもらいたい。</p>	<p>簡易な飲食店営業の具体的な業態（既製品の盛り付け等を含む）については、施行通知で示すこととします。</p>

14.	(1)①イ	<p>機械器具の基準というのは、現行設けられていない基準であり、温度計の設置などは、施設の基準ではなく、「温度管理を行うこと」など一般衛生管理の基準としてはいかがか。</p>	<p>機械器具については、必要な設備の設置等に関する基準であることから、法第 54 条の規定に基づく施設基準として整理しています。</p>
15.	(1)⑨	<p>(1) 届出事項について</p> <p>1. 青果小売業等で構成する中小企業等協同組合法で規定する協同組合で、組合員の全員または一部の組合員が記載した届出事項について、当該協同組合が届出者となることができるように措置してもらいたい。</p> <p>2. 届出者の必要な事項として、電子メールは任意としてもらいたい。</p> <p>3. 自動車において営業する場合にあってとあるが、営業は、いわゆる移動による小売販売のみとし、消費者に配達のみを目的とする自動車は、登録番号を届出の対象外としてほしい。</p> <p>(2) その他要望事項</p> <p>1. 「食品の営業規制に関する検討会」で野菜果物販売業は届出の対象としていることを踏まえ、野菜果物販売業の定義を明確にしてほしい。例えば、小売店舗で主とし</p>	<p>営業者は法第 57 条第 1 項の規定に基づき、届出を行うとされているところ、個々の営業者が届出者となる必要がありますが、これら届出を組合等が取りまとめて提出することは差し支えありません。</p> <p>電子メールアドレスについては、省令では届出事項として規定せず、任意としています。</p> <p>食品又は添加物の運搬のみをする営業は、政令で届出不要としており、それに用いる車両については、登録番号の届出は不要です。</p> <p>野菜果物販売業が届出業種として野菜果実の販売に附随的に行うことができる食品の簡易な加工・販売の範囲については、施行通知で示すこととします。</p> <p>食品衛生責任者養成講習会の開催場所については、講習会の実施主体である都道府県等に御相談下さい。</p>

		<p>て加工食品を販売しており、一部生鮮野菜果物を販売している場合は、野菜果物販売業として届出の対象と理解してよいか。この場合、届出事項「営業の形態及び主として取り扱う食品」について、どのように理解するか、記載の方法を明確にしてもらいたい。</p> <p>2. 食品衛生責任者について、地方自治体が行う講習会の受講が必要と理解しているが、受講の場所について、青果小売業の利便性のいい中央卸売市場及び地方卸売市場でお願いしたい。</p>	
16.	(1)①イ及びロ	<p>1. 施設基準に食品事業者の責務を明記する必要があると考える。</p> <p>2. 自治体間で運用の差異が生じた場合の調整制度を整備する必要があると考える。自治体間で運用の差異が生じた場合、地方厚生局に食品事業者からの相談の受付や自治体間の意見調整する調停機能の設置を検討していただきたい。</p> <p>※ その他同様の意見が3件</p> <p>3. 個別の基準について、以下の点を考慮する必要があると考える。</p>	<p>食品事業者の責務は法第3条に規定されていることを踏まえ、施設の基準（ハード面の基準）を定める条文に食品等事業者の責務を規定することは不要と考えます。</p> <p>都道府県等の運用面の差異に関する問題については、厚生労働省の「食品の営業規制の平準化に関する検討会」等の場において、引き続き検討する予定です。</p> <p>「従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。」と規定することとします。</p>

		<p>手洗いについて</p> <p>食品衛生上今後もますます重要となる手洗いですが、現状では多くの場合、施設内に設置してあるものの、現在の各都道府県条例でも規定してある「使用に便利で食品を汚染する恐れのない位置に設けること」と必ずしもなっていない実態が見られる。今回の基準では「使用に便利」というあいまいな表現ではなく、従事者が必要なときにいつでも確実に手洗いができる位置に設けることを明記すべきと考える。また、手洗い受け器の大きさについても「少なくとも手首まで確実に洗うことに支障ない大きさ」と明記すべきと考える。</p>	
17.	(1)⑨	<p>新しく設けられた届出制度について、施設の基準はないのか。</p> <p>対象業種が幅広いと考えられますが、その中で食品加工や給食施設など直接食品を加工や調理する業種については衛生的取扱いができる施設として許可業種の共通基準（そのままや一部）を適用すべきです。特に給食施設は施設の中で整備が後回しにされている傾向があるため、基準として最低</p>	<p>施設の基準が定められるのは、公衆衛生に与える影響が著しい営業として政令で定められたものについてであり、届出の対象となる営業について施設の基準はありません。</p> <p>なお、学校、病院等の給食施設を含め、原則全ての食品等事業者は、改正食品衛生法により、HACCPに沿った衛生管理を実施することとされており、衛生管理の向上が図られるものと考えています。</p>

		限のものは定めるべきではないかと思えます。	
18.	(1)①ロ	魚介類販売業と水産食品製造加工業の個別基準において、かきを処理する場合の追加規定に記載のある、前処理室と製造室は必須か。それとも区画された場所で良いのか。殻付きかきの洗浄は、現状、水揚げ後に屋外で実施しているからこれを室を設けて実施する事は現実的ではない。	別表第 20 において、それぞれ「前処理をする室又は場所」及び「処理をする室又は場所」と規定しているため、室を設けずに区画された場所を有することとして差し支えありません。
19.	(1)①ロ	お祭りやイベント時の食品提供の施設等の基準も含まれるのか。自治体毎で異なる部分運用はいかがするのか。 ※ その他同様の意見が 2 件	屋台、露店等の簡易な施設での臨時営業については、各自治体において地域の実情を踏まえて取扱いを検討していただくこととしています。
20.	(1)①ロ	食品衛生法施行規則で定められる施設の共通基準等の運用にあたり、新たに許可業種に指定される漬物製造業については、中小事業者が多いため、事業継続性を損なうことがないよう十分な配慮をいただきたい。	新たに許可の対象となった営業を営む者であつて、施行時点において既に営業している者については、新制度が施行された時点から起算して、許可を取得するための猶予期間を 3 年間設けています。また、特に家族経営等の小規模零細事業者の

		<p>※ その他同様の意見が1件</p> <ul style="list-style-type: none"> ・また、家族経営等の小規模零細事業者に過剰な負担にならないよう十分な配慮をお願いする。 ・営業許可申請にあたり申請書の記載内容・手続等について、事業者に早期に周知していただきたい。 	<p>事業の継続性に十分配慮し、弾力的な運用に努めるよう施行通知に示すこととします。</p> <p>営業許可申請書の記載内容・手続等についても別途通知等により詳細を示すこととします。</p>
21.	(1)⑨	<p>「改正法による改正後の法第57条第1項の規定に基づき、営業届出をする際に必要な事項は次のとおりとする。」の後に、「ただし、家庭用器具の最終製品を扱わない部品のみを扱う製造事業者を除く。」を追加して頂きたい。</p> <p>※その他同様の意見が11件</p>	<p>食品製造用機械や調理用家電等の器具については、その部品も食品等に直接接触することから、部品及び最終製品の両方を器具として整理しています。（食品等に直接接触しない部品については届出不要です。）よって、最終製品を製造する事業者だけでなく、部品を製造する事業者も改正法による改正後の法第57条第1項の規定に基づく営業届出の対象としています。</p>
22.	(1)⑨	<p>「ポジティブリスト制度の対象となる材質が使用された器具及び容器包装を製造する事業者についても届出の対象とする」とのことですが、以下の場合の届出対象事業者は記載のとおりでよいか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・A社で器具・容器包装の企画・設計のみ実施し、製造は外部業者B社が実施して、食品会社G社に販売している場合、A社は 	<p>食品製造事業者（又は容器包装販売業者）に納入される直前の製造工程を担う容器包装の製造事業者が営業の届出対象となります。</p> <p>このとき、その製造工程が委託されている場合は、その委託元及び委託先が営業の届出対象となります。</p>

		<p>届出対象外であり、B社が届出の対象と理解してよいか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ C社が容器包装用フィルムロール(材料)を製造してD社に販売し、D社が所定の寸法に断裁して食品会社G社に販売する場合、C社は届出対象外であり、D社が届出の対象と理解してよいか。 ・ C社が容器包装用フィルムロール(材料)を製造し、D社に所定の寸法への断裁を委託して、食品会社G社に販売している場合、材料を製造しているC社(委託元)は届出対象外であり、D社(委託先)のみ届出の対象と理解してよいか。 ・ A社で容器包装の企画・設計を実施し、C社へフィルムロール(材料)の製造を委託し、D社へはそのフィルムの断裁を委託して、食品会社G社に販売している場合、A社、C社は届出対象外であり、D社が届出の対象と理解してよいか。 ・ A社で容器包装の企画・設計を実施し、C社へフィルムロール(材料)の製造を委託し、E社へそのフィルムへの印刷を委託し、F社に製袋加工を委託して、食品会社 	<p>なお、委託元が、製造工程を持たず製品の企画・設計のみ行う場合は、委託先の事業者のうち、食品製造事業者(又は容器包装販売業者)に納入される直前の製造工程を担う容器包装の製造事業者が営業の届出対象となります。</p> <p>御意見のうち、食品製造事業者がフィルムを購入して食品を充填しながら製袋する場合、当該食品製造事業者に納入される直前の製造工程を担う容器包装の製造事業者が営業届出の対象となります。</p> <p>御意見のうち、海外での使用のみを目的として製造される器具又は容器包装製造事業者は届出対象ではありません。</p> <p>海外で製造した器具・容器包装を輸入し販売する場合は、改正法による改正後の法第57条第1項に基づく届出は不要です。</p> <p>輸入食品に使用されている容器包装については、改正法による改正後の法第57条第1項に基づく届出は不要です。”</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>G社に販売している場合、最終工程を実施しているF社のみが届出の対象と理解してよいか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品会社G社が容器包装の企画・設計を実施し、C社へフィルムロール(材料)の製造を委託し、E社へそのフィルムへの印刷を委託し、F社に製袋加工を委託して、食品会社G社に納入している場合、最終工程を実施しているF社のみが届出の対象と理解してよいか。 ・C社がフィルムロール(材料)を製造して食品会社G社へ販売し、食品会社G社が食品充填ラインで製袋加工を行っている場合、C社は届出対象外であり、G社が届出対象と理解してよいか。 ・C社がフィルムロール(材料)を製造してE社へ販売し、E社で印刷を実施して食品会社G社へ販売し、食品会社G社が食品充填ラインで製袋加工を行っている場合、C社、E社は届出対象外であり、G社が届出対象と理解してよいか。 ・国内で製造した器具・容器包装を海外へ輸出し、海外でのみ使用する場合、ポジテ 	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>イブリスト制度の対象になるか。この器具・容器包装製造事業者は届出対象になるか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・国内で製造した容器包装を、国内の食品・食品添加物・食品原材料製造会社に販売し、その食品・添加物・食品原材料製造会社が中身を入れて海外へ輸出している場合（国内での使用はなし）、容器包装はポジティブリスト制度の対象になるか。この容器包装事業者は届出の対象になるか。 ・海外で製造した器具・容器包装を輸入し販売する場合、届出は不要でしょうか。届出が必要な場合、届出は輸入代理店が行うのか。海外製造会社が行うのか。 ・輸入食品に使用されている容器包装について、届出は不要か。届出が必要な場合、届出は輸入代理店が行うのか。海外製造会社が行うのか。 	
23.	(1)①ロ及び(2)	<ul style="list-style-type: none"> ・使用水について、自治体が条例に規定する水道（水質検査等水道法に準じた管理が規定されているもの）については、飲用井戸と同様の取扱いか。または、自治体が食品衛生法基準条例に当該水道を水道水とし 	<p>今回のパブコメの回答ではありませんが、水道法（昭和 32 年法律第 177 号）第 3 条第 2 項に規定する水道事業、同条第 6 項に規定する専用水道若しくは同条第 7 項に規定する簡易専用水道により供給される水以外の水については、井戸水と同様</p>

		<p>て取り扱う旨規定すれば、水道水と同様に取り扱ってよいか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・許可施設に対し、申請者・営業所住所・許可の種類が変更になった場合は新規の許可申請とし、それ以外は届出とするとのことだが、同一業者が許可を受けている営業所と同一の住所で許可業種を変更・追加をせずに、大幅な改装や増床など、既許可施設との同一性を失う程度（既存部分の半分以上など）の施設設備の変更を行った場合も、新規申請ではなく変更届の対象か。 ・給食は届出対象であるが、提供食数に関係なく届出が必要か。例えば、10食未満の昼食のみを提供する小規模なデイサービス事業なども届出対象か。 	<p>に飲用に適する水であることを確認する必要があります。自治体が条例に規定する水道の水を、飲用に適する水であると規定することは可能です。</p> <p>同一営業許可の範囲の場合は、施設の改修の程度にかかわらず変更届で差し支えない（新規許可申請として取り扱わない）こととしますが、食品等事業者は、必要に応じて、事前に改修内容について管轄自治体に相談するよう施行通知でお示しします。</p> <p>営業以外の集団給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の、少数特定の者に食品を供与する施設については届出を不要とする旨、施行通知に示すこととします。</p>
24.	(2)	<ul style="list-style-type: none"> ・海外では、家庭料理の販売が認められている例がある。（例：アメリカカリフォルニア州では、AB626 という法案の元、一定の条件下で家庭料理の販売が認められている） ・一般家庭で調理した料理を反復継続して販売提供する行為について、HACCP に沿った衛生管理計画の提出を条件に、調理場と 	<p>家庭料理であるか否かにかかわらず、法第4条第7号の営業であり、業として、不特定又は多数の者に飲食を提供する場合、飲食店営業の許可が必要となり、施設基準が適用されます。法第4条第7号の営業に該当するかどうかは、個別に判断することとなりますので、施設を管轄する保健所に御相談下さい。</p>

		<p>居住空間が分離していなくても、簡単な仕切りを設置すれば足りるよう、飲食店営業許可の施設要件を緩和して頂きたい。もしくは届出制で対応していただきたい。</p> <p>※その他同様の意見が1件</p>	<p>なお、施設基準においては、「住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。」と規定しています。</p>
25.	(1)⑤及び⑨	<p>許可申請、届出事項として法人の場合、法人番号とあるが、窓口でその確認のために全部事項証明もしくは現在事項証明を必要とするのか。</p> <p>その場合、許可申請時に登記ができていない場合の取扱についてどうするのか。</p>	<p>法人番号は国税庁の法人番号公表サイト https://www.houjin-bangou.nta.go.jp/ で確認可能です。そのため、営業許可申請や届出の際の、全部事項証明等の添付は求めていません。</p>
26.	(1)④	<p>食酢を原料とした食酢加工品のなかには、食酢と同じように「明らかに低酸性食品にあらず、食中毒菌などの病原微生物が増殖しない」安全な食品が多くあると思われる。そのような食品も、「食酢」と同じく密封包装食品製造業の対象外として適切に判断され、小規模事業者に過剰な設備基準を適用することが生じないよう、判断基準などを明確に示していただくことを要望する。</p> <p>具体的には以下の通り</p>	<p>明らかに除外できると省令で規定しているのは食酢とはちみつのみです。その他のボツリヌス食中毒のリスクが低い食品（すし酢等）については、今後必要に応じて通知やQ&A等で明確にしてまいります。</p>

		<p>1 業界団体がない食品もあり、PHと水分活性に限らず、事業者にとって負担が少なく、わかりやすい基準の設定、あるいは、事業者が自身の個々の製品を密封包装食品の対象外とする方法などをご検討いただき、政省令の施行通知やQ & Aの中で明確にさせていただくこと。</p> <p>2 事業者にとっては「食酢」「はちみつ」のように、密封包装食品製造業の対象外として明示されたほうがわかりやすいと考えるので、今後、省令などに積極的に追加していただくことを要望します。また、省令などへの追加を促すために、業界団体、地方自治体などに省令などに追加する具体的な要件などをご提示いただくことを要望する。</p> <p>3 特に「すし酢」につきましては、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模食酢製造事業者向け）」にて定義を明確にした上で、食酢と同じように「生物的危害要因に対する重要管理点（ccp）は設定を要しない」ことを、厚生労働省の技術検討会でご確認いた</p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		だいていますので、「食酢」「はちみつ」と同じように明らかに低酸性食品に該当しない密封包装食品の対象外として取り扱っていただくことを要望する。	
27.	(1)①イ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 便所は作業場に影響のない位置及び構造とあるが、具体的にどのようなものを想定しているのか提示して欲しい ・ 作業内容の掲示を設置するとあるが、ラミネートしたマニュアルを壁に貼り付けることでよいか。 	<p>便所の満たすべき要件について、より具体的にお示しする予定はありません。</p> <p>掲示の方法について、より具体的にお示しする予定はありませんが、食品取扱者等に対して確実に周知できる方法であれば、ラミネート加工したマニュアルを壁に貼り付けることでも差し支えありません。</p>
28.	(1)①ロ	<p>条例では、公衆衛生上必要な営業施設の基準を定めた上で、ただし書きで、「知事が営業の形態その他の特別な事情により公衆衛生上支障がないと認めるときは、これらの基準を緩和し、又はその一部の適用を除外することができる。」としている。</p> <p>さまざまな業態が存在する中、円滑に運用していくためには、状況に応じて緩和等が必要なケースがあるため、本県では、省令基準を参酌して条例を改正するに当たり、引き続き基準を緩和等して運用できる旨を</p>	<p>施設基準は参酌基準であるため、合理的理由があれば、参酌基準に上乗せした基準を条例で規定することは可能ですが、今回の制度改正において、網羅的でないにせよ自治体における取組状況も踏まえて検討したことを踏まえ、条例で上乗せする合理的理由を十分に検討する必要があります。</p> <p>また、条例で規定した施設基準を、営業の形態等に応じて斟酌して適用することは差し支えない旨、施行通知で示すこととします。</p>

	<p>規定する予定であるが、国は、各自治体の条例において、緩和等できる旨を規定することを想定しているか。</p> <p>8月に開催された「食品衛生法等の一部を改正する法律についての説明会」後に厚生労働省が取りまとめた質問に対する回答において、NO. 77「厚生労働省令において、参酌基準を設けることから、特別な理由がある場合を除き、基本的には参酌基準を条例で定めることとなります。」との見解が示されたが、特別な理由とはどのようなことを想定しているのか。全国平準化の観点から、原則として、参酌基準のとおり自治体の条例で基準を定めてもらいたいという解釈でよいか。</p> <p>自動車を利用して行う営業について、検討会とりまとめでは、飲食店営業と食肉処理業の2業種にしか基準が示されていない。本県では、菓子製造業や加工を伴う魚介類販売業に対しても営業を認めており、このように他の業種を自動車で営業する場合は、店頭販売であれば、すべて飲食店営</p>	<p>キッチンカー、ジビエカーについては参酌基準を示しましたが、それ以外の業種について参酌基準を策定する予定はありません。自動車を利用した菓子の製造販売や処理を伴う魚介類の販売については、調理の範疇であれば、キッチンカーの参酌基準を適用できると考えます。</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>業で対応できるという解釈でよいか。それとも、飲食店営業と食肉処理業以外の業種については、自動車を利用して行う営業は認めないという見解か。</p> <p>自動車を利用して行う営業については、特定の業種（飲食店営業、食肉処理業）のみの追加規定ではなく、他の業種にも対応できるように、生食用食肉やフグを取り扱う営業と同様に、独立した施設基準として規定してもらいたい。”</p>	
29.	(2)	<p>製造事業者において製造管理される場合、材料事業者で加工が施されても、材料事業者は届出不要と考えてよろしいか。</p> <p>※ 同様の意見が他に1件</p>	<p>容器包装については、食品製造事業者（又は容器包装販売業者）に納入される直前の製造工程を担う事業者を届出対象としています。</p> <p>なお、器具又は容器包装の製造工程の一部を委託している場合、委託先を含めて器具又は容器包装の製造事業者として、営業の届出が必要となります。</p>
30.	(1)⑤、⑥、⑦及び⑧	<p>申請-イ、承継（合併、分割）-イロ、営業届出-イ：記載事項には「代表者の氏名」だけでなく、「代表者の肩書き及び氏名」と定めていただきたい。</p>	<p>代表者の肩書き情報は、食品衛生と直接的に関係がないため、記載事項としていません。</p> <p>食品衛生管理者、食品衛生責任者の要件に応じ、資格の種類には、医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、調理師、製菓衛生師等を記載し、受講した講習会には、都道府県等知事の登録を受けた講</p>

	<p>申請-ニ：「資格の種類及び受講した講習会」については、「資格の種類又は受講した講習会」ではないか。</p> <p>承継（合併、分割）-ロ：合併により消滅した法人及び分割前の法人における代表者の氏名についても、「（ふりがなを付す。）」を定めていただきたい。</p> <p>承継（相続、合併、分割）-ニ：記載事項には「営業の種類」も定めていただきたい。</p>	<p>習会等を受講する必要がある場合に記載することとします。</p> <p>承継の届出については、合併により消滅した法人及び分割前の法人における代表者の氏名についても、「（ふりがなを付す。）」を加えます。</p> <p>許可営業者の地位の承継の届出事項については、許可を特定するために必要な情報として、施設の許可の番号及び当該許可を受けた年月日の記載を求めています。</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------