

「食品衛生法において定められた公衆衛生上必要な措置の実施のためのガイドライン案」に対する
意見募集の結果について

令和元年 11 月 8 日

厚生労働省医薬・生活衛生局

食品監視安全課

食品衛生法において定められた公衆衛生上必要な措置の実施のためのガイドライン案について、令和元年7月19日から同年8月17日までの間、御意見を募集したところ、35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。

また、今回パブリックコメントを実施したガイドラインについては、ガイドラインそのものを定めることはしませんが、ガイドラインに記載された内容を「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）<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000564239.pdf>において記載することとしています。

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。

分類	御意見	回答
本ガイドラインの位置付けについて	<ul style="list-style-type: none"> ○ 第1 一般衛生管理について 7月に実施された食品衛生法改正についての説明会時の資料では、一般的な衛生管理に関することについて、1から14の項目を示している。今回示されたのは1から5までの一部の項目となっているが、他の項目についてもガイドラインを示す予定はあるか。 ○ 当該ガイドライン案は、4月26日に公開された「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」の内容を網羅しておらず、また第1の(5)の検食の例では、「1回につき300食または1日750食以上」や「仕出し屋及び弁当屋以外の飲食店にあっても検食の保存に努められるよう」等、取りまとめになかった記載もある。本ガイドラインの、4月26日のとりまとめ及び省令に対する位置づけについて、明らかにして頂きたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 当ガイドラインは、「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」の内容やパブリックコメントで寄せられた御意見を踏まえて策定された省令で規定する14項目の中でも、特に説明や補足が必要と考えられるものを記載しています。 ○ これらガイドライン案の内容については、いただいた御意見を踏まえて検討・修正を行った上で、省令公布時の施行通知の中に盛り込んでいます。 https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000564239.pdf
食品衛生責任者の専任について	<ul style="list-style-type: none"> ○ 「食品衛生責任者は、営業者が施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画及び衛生管理を適切に実施するための手順書を営業者が作成するに当たり、その内容の確認を行うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること」とありますが、組織が大きければ大きいほど食品衛生責任者は名ばかりのところが多く、講習を受けて札を下げておく程度が実情ではないかと考えます。営業者には食品衛生責任者の選任について、この留意点をしっかり履行できる者を選ぶよう付け加えたほうがよいと考えます。 ○ 食品衛生責任者養成のための講習会の実施方法としてeラーニングが例示されていますが、eラーニングの場合は一般に本人確認が困難であり、成りすましが行われる可能性が 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 省令において、食品衛生責任者の責務を明記するとともに、営業者に対しても、食品衛生責任者の意見を尊重するよう規定することで、双方の役割を明確にしています。 ○ 今回の法改正により営業届出の業種に対しても食品衛生責任者の設置が必要となります。そのため、養成のための講習会の機会を広く設ける必要があるため、従来方式(集合型)を基本としつつ、eラーニングもその選択肢の1つとして例示していますが、講

	<p>あるので、食品衛生責任者の資格要件として行われる養成講習会の実施方法としては不適切と考えます。</p> <p>○ 資格取得の要件としての食品衛生責任者養成講習会ではeラーニングは必ずしも利便性が高くなるとは考えられません。eラーニングは実務講習会における学習機会の多様化などに活用すべきと考えます。養成講習会は資格取得のための講習会であり、eラーニングによる開催は、本人確認の担保、カンニング防止、受講証明書の公印押印、証明書の偽造や乱造など様々な問題に対する対策の必要があり、受講者に教室形式以上の手続き上の負担が増えることや受講者のパソコン環境などの整備が必要となるなど、必ずしも受講者にとって利便性が高まるとは考えられません。eラーニングについては養成講習会ではなく実務講習会において、最新情報の学習機会の提供手段として活用することが適切であると考えます。</p>	<p>習会の実施方法については、各都道府県において、それぞれの状況に応じて決めていただくこととなります。</p> <p>○ eラーニングによる講習会における本人確認は、ID、パスワードの管理にて行うことが一般的ですが、悪意をもった者の行動を完全に防止することは困難です。営業施設には、都道府県等食品衛生監視指導計画に基づき定期的な監視指導が実施されることから、そのような機会に本人確認をすることも可能と考えています。</p>
	<p>○ 食品衛生責任者について、定期的な講習会の受講の必要性をガイドラインで示していただきたい。</p> <p>○ 検討会の取りまとめによると「食品衛生責任者(法第51条(営業許可業種)に定める営業に係る者及び食品衛生上の危害を防止するために特に必要とされる食品等事業者に限る)は、知事等が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に参加し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること」とされている。この定期的な講習会の受講は、HACCPに沿った衛生管理の確実な実施等にあっても、大変、重要であると考えられることから、地方自治体が条例や要綱等で具体的に運用してきた、これまでの実施状況等を踏まえ、適切な頻度で開催し、食品等事業者が受講するよう、自治体へのご指導をお願いする。</p>	<p>○ 定期的な講習会(実務講習会)の受講及び食品衛生に関する新たな知見の習得については、営業許可の対象となる食品等事業者の努力義務として省令に規定することとしています。また、営業許可対象外の業種の食品等事業者についても受講を奨励する旨、施行通知に記載することとしています。</p> <p>○ 実務講習会の内容や開催頻度については、各都道府県等において、食中毒の発生状況等の地域の実情や各食品等事業者の衛生管理の状況等も踏まえて設定するよう、施行通知に記載することとしています。</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品衛生責任者養成講習会を受講すべき対象者の範囲を拡大するにあたり、検討会での委員の発言にもあるとおり、従来方式(集合型)で対応可能と判断している自治体があることや本人確認の容易さ等を踏まえ、「従来方式(集合型)を基本としつつ、自治体の実情を踏まえ、e-ラーニング等、受講者の利便性を考慮した方法で開催することができる」旨の内容としていただくようお願いする。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 御指摘を踏まえて施行通知の記載を検討します。
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品衛生責任者の全国平準化について、具体的な案を御教示いただきたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品衛生責任者養成講習会の標準的なプログラムについては、厚生労働省から別途通知することとしています。
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品衛生責任者養成講習会及び実務者講習会は、国などから補助金を出してもらい、受講は無料でできるようにすべき。食品衛生の向上を目標としていてそれに国民が協力するわけですから、向上してもらわないといけないとするなら、忙しい国民がお金を払わないと受講できないのは逆効果かと思います。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 自らが製造・加工・調理等する食品の安全性の確保に必要な知識や技術の習得に努めることは食品等事業者の責務であり(食品衛生法第3条)、そのために必要な費用を食品等事業者自身に応分に負担していただくことは適切であると考えます。
<p>使用水の管理について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 「飲用に適する水の検査は原則として年一回以上の実施を要する」とありますが、水道水も含んでいるということでしょうか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 「飲用に適する水」は水道水以外の水を指しています。
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 飲用に適する水の検査項目については、食品衛生上特に重要な点であるので、省令において、その項目が明確に規定されないのであれば、本ガイドラインにより、都道府県知事等が別で定める旨(行政指導指針としてではなく)を記載してはどうか。営業者が、各都道府県等が必要と判断した検査項目を実施しなかった場合、公衆衛生上必要な措置の基準「違反」であるのか、「行政指導」の範囲であるのか明確でないため。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 「飲用に適する水」の検査項目については、従来、地域の水質状況等を踏まえて各都道府県において判断し、食品等事業者を指導していただいていたところであり、必要な項目を各都道府県の条例や要綱等で規定していただくことは問題ないと考えます。
<p>ねずみ・昆虫等の防除について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ ねずみ及び昆虫→ねずみ及び昆虫等ではないかと百足、やすで、蜘蛛等も施設内に侵入されたら困ります。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 「ねずみ及び昆虫」は、昆虫以外の衛生害虫も含めた概念となります。

<p>○ 建築物ねずみ昆虫等防除業の登録とは、どこに登録されているのか、任意の会でよいのか？</p> <p>○ 営業者がこのような防除を外部事業者に委託する場合、建築物ねずみ昆虫等防除業の登録を受けた事業者等、必要な専門知識を有する適切な事業者を選定することが望ましいこと。の部分で次のようにすることが望ましい>～～建築物ねずみ昆虫等防除業の登録を受けた事業者やペストコントロール関連有資格者等、必要な専門知識や～～理由:建築物ねずみ昆虫等防除業の登録を受けた事業者はあくまでも特定建築物についての範疇であり、この度食品衛生法において定められた公衆衛生上必要な措置の実施が求められる多くの営業者は特定建築物ではない。建築物ねずみ昆虫等防除業の登録を受けた事業者は必然的に都市部に偏っており、衛生管理の制度化にあたり全国的に数多くの営業者をカバーできるほど建築物ねずみ昆虫等防除業の登録を受けた事業者並びに同事業所のペストコントロール従事者がいるのかという疑義がある。については「建築物ねずみ昆虫等防除業の登録を受けた事業者等」という記載の「等」としてまとめるのではなく、“ペストコントロール関連有資格者”と併記することで、対象となる営業者が、このような防除を外部事業者に委託する場合、専門知識を有する適切な事業者をローカルレベルでも選定しやすくするためにガイドラインとして“ガイド”するべき。</p>	<p>○ 建築物ねずみ昆虫等防除業の登録を受けた事業者とは、「建築物における衛生的環境の確保に関する法律」(昭和 45 年法律第 20 号)に基づき、建築物の環境衛生上の維持管理について、一定の基準を満たしているとして都道府県知事の登録を受けた事業者のことを指しています。ここでは、ねずみ及び昆虫の防除について必要な専門知識を有する事業者の一例として、公的制度である建築物ねずみ昆虫等防除業の登録を受けた事業者を挙げましたが、この登録を受けた事業者に限定しているものではありません。</p>
<p>○ 「営業者がこのような防除を外部事業者に委託する場合、…必要な専門知識を有する適切な事業者を選定することが望ましいこと」とあるが、「望ましい」ではなく、「選定すること」とすべきである。</p>	<p>○ 御指摘を踏まえて修正を検討します。</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 駆除作業を原則実施事項とし、頻度の基準も併せて定めておりますが、駆除作業の前段階としてあるべき、生息調査の方が基本的な実施事項としては定められておりません。また、生息調査の適切な頻度も不明瞭といえます。そ族及び昆虫対策の有効な実施フローを鑑みると、駆除作業よりもむしろ、生息調査を対策の基本的な実施事項と定める方が理にかなっているのではと考えます。また、対策として有効な調査頻度も明記すべきではと考えます。 ○ 定期的・統一的な生息場所等の調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等の代替措置 によることができること。の部分を次のようにすることが望ましい>～～必要な措置および効果判定を講ずる～～理由：措置が有効とは限らず、必ず効果判定を行うことが重要。解釈を明確にするため「措置」と「効果判定」は分けて記載すべき。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 専門的な知識も必要な生息状況等の調査を定期的を実施するよう一律に求めることは、特に小規模事業者等にとって過度な負担となり得るため、生息状況調査等に基づく防除法は、代替的な措置として規定しています。
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 431 行目「そ族及び昆虫対策を 1 年に 2 回以上実施する事」と記載があるが、実施状況の確認が義務付けられていない為、形骸化しています。飲食店の営業許可についても新規・更新、共に「そ族及び昆虫対策」の実施状況を確認する書類は提出を義務付けられていません。また、426 行目「維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態」と記載されているが、「良好な状態」の定義づけがされておらず、良好な状態とは害虫の発生が「0」なのか、ある程度の発生を許容するのか、判断が出来なくなっています。その結果、そ族及び昆虫対策の実施状況に対して適切な指導が行えていません。国際的な観点から見ても、日本の飲食店の衛生状況が安心安全であると証明できるよう、適切な対策を改正食品衛生法案に盛り込んで頂けるようお願い申し上げます。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品等事業者は、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施した場合、その実施記録を保存するよう基準に示しており、食品衛生監視員の立ち入り等の機会に実施状況を確認することが可能です。 ○ なお、「良好な状態」の文言は、最終的な省令の条文からは削除されています。

<p>検便について</p>	<p>○ 冷凍、冷蔵、常温、農産品等の基本的に包装食品のみを輸送しお届けするような業態(生協の共同購入など)の場合、検便は必要でしょうか? CODEX では検便について触れていません。危害要因分析の結果、必要であれば必要な作業者に実施すればよいと考えます。</p> <p>以前保健所にそのことを問い合わせた際、条例で決められているため年1回以上するように指導を受けました。そのときに、ではどの範囲ですべきなのかを問い合わせたところ、それは事業者の判断だと指導され、何を判断基準として実施すべきなのか困りました。結局、委託先も含めてすべての作業者にすることとしました。直接製造に携わらない事業者や業態のことにも触れていただきたいと考えます。</p>	<p>○ 検便については、都道府県知事等から検便を受けるべき旨の指示があったときには、その指示に従って下さい。また、大量調理施設等については、大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日付け衛食第85号)https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000168026.pdfを参考に、調理従事者に対して検便検査を受けさせるよう努めて下さい。御指摘のような、直接食品そのものに触れない作業を行う者については、危害要因分析の結果を踏まえて検便の必要性を判断いただければと思います。</p>
	<p>○ 検便や食品の自主検査に関しては、省令(案)では、具体的な内容は示されていないが、各自治体では、厚生労働省が発出した「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)」を踏まえ、その頻度等を条例等で具体的に規定し、運用してきたことで、食品衛生の確保に一定の役割を果たしてきたと考えており、引き続き適切に実施するよう、各自治体に対し、厚生労働省のご指導をお願いします。</p>	<p>○ 衛生管理の基準については、改正食品衛生法第50条の2第3項(第51条第3項)の規定により、都道府県知事等は、公衆衛生に必要な措置について、厚生労働省令で定められた基準に反しない限り、条例で必要な規定を定めることができる、とされており、各地方自治体は引き続き、地域の実情を踏まえて必要な規定を置くことが可能です。</p>
	<p>○ 「適切な検査項目及び頻度」の例は、ガイドラインで示されるか。</p>	<p>○ 検便は毎日の健康確認を補完する手段としており、検査項目、頻度については、各地方自治体における感染症、食中毒の発生傾向等を踏まえ判断してください。</p>
<p>検食の実施について</p>	<p>○ 検食については、飲食店営業以外でも実施すべき場合があることから、「同一の食品を1回300食又は1日750食以上調理し、提供する仕出し屋及び弁当屋等の飲食店営業等」と「等」を追加した方が良いのではないかと。</p>	<p>○ 一般衛生管理の基準における検食の実施については、食中毒患者数の65%以上が飲食店及び仕出し屋で発生していること、また、食中毒が発生した場合の公衆衛生上の危害の規模を踏まえ、同一の食品を1回300食又は1日750食以上を調理し、提供する営業者を対象としています。</p>

	<p>○ 該当する仕出し屋、弁当屋以外の飲食店にあっても可能な範囲で検食の保存に努められたいこととあるが、これは大量調理施設衛生管理マニュアルを無制限に押し広げていこうという意味合いに取れる。本来危害要因分析を真摯に行っていくならば検食といういわばいざとなった場合の検証の存在価値は落ちていくはずではないか。また、利用者が口にしたものは、原材料ではなく加工工程を経た最終メニューであるから、原材料保管の重要性を認められない。経営上の負担の大きい割に期待される効果の低い項目の提案ではないか。</p>	<p>○ 検食の調査により食中毒の被害拡大防止等が図られた事例もあることから、このような観点で引き続き基準の対象以外の中小規模調理施設等についても検食の保存に努めるよう指導することとしています。</p>
	<p>○ 第1(5)において、検食の保存義務を飲食店営業に限定していますが、営業以外の給食施設においても検食の保存義務があることを明記すべきと考えます。</p>	<p>○ 営業以外の給食施設にも衛生管理の規定が準用される旨を省令に明記することとします。</p>
	<p>○ 保存期間が48時間以上ということについて、調理提供後すぐに消費される業種を想定したものとしても、病因物質の潜伏期間によっては保存期間が過ぎた後に発症する事例も想定されることから、検食の意義を考えた上でも、適正な保存期間の設定をお願いしたい。</p>	<p>○ 検食の保存期間については、御指摘を踏まえ、省令の記載を「48時間以上」から「適切な期間」に改め、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付け衛食第85号) https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000168026.pdf に記載された保存方法・保存期間を参考に実施していただくことを施行通知に記載することとします。</p>
	<p>○ 事件が起きた後の原因追及には検食だけが頼りという側面はあるものの、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理であれば原材料にかかる危害は分析されているはずであり、すべての原材料を検食として保管するということは必要以上に営業者に対して負担を強いる恐れがあることから、特定のリスクの高い指定された食材及び調理済み食品に限定して保管すればよい方向で検討されることを望みます。</p>	<p>○ 検食は、食中毒の原因究明のために実施するものです。一方、危害要因分析は原材料及び工程を通じて、合理的に起こり得る危害要因を特定する行為ですが、食中毒がそれ以外の要因から起こらないと言い切ることはできません。</p>

<p>手引書の取扱いについて</p>	<p>○ 現在出されている手引書は確認していますが、出されている手引書ではフィットするものがありません。(生協の共同購入など)保健所にその旨問い合わせたところ、業界団体が作成するのでそれを使ってくださいとのことでしたが、業界団体に問い合わせたところ、作成予定はないとのことでした。改めて保健所からは、その他の参考になる手引書を使ってくださいとのことでした。</p> <p>結局、7原則12手順を適用して組み立てましたが、手引書の位置づけをはっきりさせていただきたいと考えます。あくまでも行政(保健所)の監視活動の平準化のための手引書なのか、事業者が参考にするための手引書なのか、その両方なのか。</p> <p>HACCPはもともと自主管理と考えますので、事業者の取り組みを尊重すべきと考えますし、分かりやすく情報提供をしていただきたいと考えます。</p> <p>○ 手引書の内容はあくまでも参考として用いるものであり、手引書の内容を「基準」と表現することは適切ではないと考えます。もし、手引書の内容が食品衛生法第50条の2への適合性を判定する、あるいは行政指導の指針として用いる等の目的で使用されるのであれば、制定に先立って、行政手続法第39条に基づく意見公募の手続きを行うことが求められると考えます。</p> <p>○ 小規模な事業者が行う取り扱う食品の特性に応じた取組の「基準」という表現を用いているが、厚生労働省が確認をした手引書は、「基準」として運用に幅を持たせないものになるのか。</p>	<p>○ 今般の食品衛生法の改正により、施設の衛生的な管理については、厚生労働省令で基準を定め、営業者は、当該基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、遵守しなければならない旨、規定されています。</p> <p>○ このうち、政令で規定された小規模事業者等については、「食品衛生管理に関する技術検討会」において確認等が終了した、事業者団体が作成した業種別手引書を参考にして衛生管理を実施することが可能であり、都道府県等においても、これら手引書の内容を踏まえて監視指導を実施することとしています。当該手引書は、法令の適合性を判断するため、基準の運用、解釈を示し、事業者の衛生管理の取組及び都道府県等の監視指導を平準化するとともに適切な法令の運用を確保する目的で整備しているものであるため、行政手続法第39条第1項に規定する命令等に該当しないと考えています。</p>
--------------------	---	--

	<p>○ 「法第 50 条の2第1項第2号の政令で定める小規模な事業者が行う取り扱う食品の特性に応じた取組(簡略化された取組)の基準は、厚生労働省が確認をした手引書の内容とする。」としていますが、食品業界は多様であり、様々な形態があることから、すべての業態に沿った手引書が存在する訳ではないうえ、同じ業態でも必ずしも手引書に記載された基準が当てはまるものとは限りません。手引書についてはその内容通りでなければならないということではなく、あくまでも準用又は参考にするよう柔軟な記述にされることを望みます。</p>	<p>○ 政令で規定した小規模事業者等は、自らの施設の業態に合致した手引書をそのまま使用(手引書通りに実施)することができます。また、自らの事業所に適合するように手引書を参考にして衛生管理を実施することもできます。なお、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者であっても、自らの判断で「HACCP に基づく衛生管理」に取り組むことが可能です。</p>
	<p>○ 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」とは如何なるものか定義を明確にするとともに、「HACCPに基づく衛生管理」と同様に留意すべき点、若しくは最低限順守すべき事項を基準として明記すべきと考えます。「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)」では【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】7. 小規模な営業者及びその他政令で定める営業者について「その取り扱う食品の特性に応じ、1(製品説明書及び製造工程一覧図の作成)から6(検証方法の設定)に定める事項を簡略化して実施することができる。」とあるが、どの事項についてどの程度簡略化できるのか記載がありません。厚生労働省が確認した公益社団法人日本食品衛生協会作成の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の「はじめに」に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理食中毒予防の三原則を基本に、いま取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点をあらかじめ衛生管理として明確にし、実施し、記録する、この一連の作業のことで」と記載がある。この記載を一般化し、「HACCPの考え方</p>	<p>○ 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は、食品衛生法第 50 条の 2 第 1 項第 2 号において「その取り扱う食品の特性に応じた取組」と規定し、その運用については、「食品衛生管理に関する技術検討会」において確認等が終了した、事業者団体が作成した業種別手引書に基づき、実施することとしています。当該手引書は、法令の適合性を判断するため、基準の運用、解釈を示し、事業者の衛生管理の取組及び都道府県等の監視指導を平準化するとともに適切な法令の運用を確保する目的で整備しています。</p>

	<p>を取り入れた衛生管理とは、取り扱う食品の特性に応じて衛生管理計画を作成し、実施し、記録することである。」などと定義づけし、留意事項として「衛生管理計画：計画は記録すべき一般衛生管理又は重要管理について作成すること」「記録：衛生管理計画を順守し実施したか記録すること」「衛生管理計画の見直し：実施記録を踏まえ必要に応じて衛生管理計画を見直し改善すること」などをガイドラインとして示し、順守すべき事項(基準)を明確にすることが適切と考えます。</p>	
	<p>○ 業界団体が作成した手引書は、手引書により一般衛生管理の内容が異なる。一般衛生管理は HACCP の考え方を取り入れた衛生管理とは別の規定であるなら、手引書に記載されている一般衛生管理に関する項目はいわゆる基準ではなく、従わなくても良いという理解で良いか。あるいは、今回規定される一般衛生管理の内容に合わせて、各手引書を改訂するのか。</p>	<p>○ 食品等事業者は、厚生労働省令で規定する「一般的な衛生管理に関すること」及び「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取組」の基準に基づき、衛生管理計画を策定し、その内容を実施します。手引書に掲載している衛生管理計画は、厚生労働省令に規定されているものにそれぞれの食品や業態の特性に応じて優先順位を付け、特に実施方法を定めておくべき事項について記載しています。</p>
	<p>○ 第3で『小規模な事業者が行う取り扱う食品の特性に応じた取組の基準は、厚生労働省が確認をした手引書の内容とする。』としているが、＜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(第3版)＞4(1)では『「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においては、食品等事業者団体が作成する手引書も参考にしながら・・・衛生管理を行う。』となっている。原材料の成分等や原産地、製造施設のレイアウト、製造工程等によりハザードは異なるため、闇雲に手引書通りとするのはハザードを見落とす危険があり食中毒を引き起こしかねない。食による危害を未然に防ぐためには、事業者の実情に合わせた衛生管理が必須であるため、『手引書を基準』</p>	<p>○ 厚生労働省が確認した手引書には、食品の特性や業態に応じて実施すべき必要最小限の事項が記載されています。したがって、小規模事業者等は、まずは手引書を参考に衛生管理を実施し、その検証を行うことにより、原材料や製造工程、施設の状況等に応じて、手引書に記載されている内容を適宜修正して衛生管理を実施することが望まれます。</p>

	<p>とするのではなく『手引書を参考にして』取り組むべきである。</p>	
	<p>○ 手引書は業界団体ごとではなく、法令に基づく業種に応じて厚生労働省が作成すべきと考えます。飲食店営業では多種の業界団体が細分化された手引き書を作成して、事業者はどの手引書を参考にすればよいのか混乱する。一方、集団給食施設のように手引書がない業界や食用油脂製造業のように手引書がない業種もある。ガイドライン(案)では手引書を基準としているが、行政処分をともなう基準として運用するのなら、業界団体が作成する手引書ではなく、法令に基づく業種ごとの特定基準(又は衛生規範)として厚生労働省が作成することが適切と考えます。</p>	<p>○ 手引書は、各業界が HACCP に沿った衛生管理に取り組めるよう食品衛生管理の状況、取組の実行可能性を踏まえ作成し、その内容は厚生労働省が設置した「食品衛生管理に関する技術検討会」において確認しています。また、手引書は、対象者を明確にして作成し、引き続き未整備の業種についても整備を進めることとしています。</p>
	<p>○ 「法第 50 条の2第1項第2号の政令で定める小規模な事業者が行う取り扱う食品の特性に応じた取組(簡略化された取組)の基準は、厚生労働省が確認をした手引書の内容とする」とあるが、現在のやり方の場合、基準である手引書の内容に対して国民が意見を述べる機会がないことは問題である。現在の手引書は、業界団体が自らの構成員を対象として作成しており、団体に所属していないような小規模事業者の現実に即していない部分が多い。厚生労働省が責任を持って手引書を作成するべきではないか。</p>	<p>○ 各事業者団体が作成した業種別手引書については、ごく小規模な事業者についても幅広く対応できるよう、厚生労働省で内容を確認し、どなたでも活用できるように公開しています。御自分の施設の実態にそぐわない部分については、自治体の食品衛生監視員からの助言を得るなどして、修正しながら活用してください。</p>
<p>検証について</p>	<p>○ 「危害要因が適切に管理されていることを確認するため、定期的に行う検証の手順を定めておくこと。これら検証項目の例としては、モニタリング記録の検証、改善措置の内容に関する記録の検証、計測器機等の精度の確認、製品の微生物又は汚染物質等に関する抜き取り検査、施設の拭き取り検査等が考えられるが、営業者が必要に応じて適切な項目を設定すること。」としていますが、</p>	<p>○ 食品等事業者が取り扱う原材料や製造方法、施設の条件等によって検証の項目は変わってくることから、検証項目については、食品等事業者が総合的に判断し決定すべしであると考えます。</p>

	<p>ア、製品の微生物とは病原微生物・衛生指標菌のどちらを指しているのかこの表現では曖昧であると思われることから、明確な記述が望まれます。</p> <p>イ、汚染物質とは残留農薬・現場で使用される化学物質等かと思いますが、これらの現場での抜き取り検査については、ほとんどの営業者が自社では検査できないと思われることから、汚染物質とは何を指すのか明示されることを望みます。</p> <p>ウ、これらのことから、「適切な検証項目の設定」だけでは、行政間のバラつき等が生ずる恐れがあることから、営業者に必要以上の負担がかからないよう検証項目の例示等を明確に示していただくことを望みます。</p>	
<p>教育訓練について</p>	<p>○ 第2HACCP に基づく衛生管理 第3HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について CODEX の HACCP システムとその適用のためのガイドラインには、7原則のほかに教育・訓練の項目があるが、本ガイドラインの第2第3には組み込まないのか。</p>	<p>○ 一般的な衛生管理の基準に、教育訓練の項目があり、食品等取扱者に対して、HACCP も含めて衛生管理に必要な教育を実施することとなります。</p>
<p>動物の飼育について</p>	<p>○ 身体障害者が盲導犬を連れて飲食店舗に入ることもあります。その場合、飲食店などの調理室は調理室以外の場所と汚染のないよう対策し、身体障害者補助犬が身体障害者とともに施設を利用できるよう、調理室以外の場所であれば入っても問題ない旨を追加してほしい。</p>	<p>○ 省令の一般的衛生管理に関する基準において、食品等を取り扱う又は保存する区域において動物を飼育しないよう規定していますが、これには客席は含まれません。</p> <p>○ なお、補助犬を伴っての飲食店等の利用については、従来、「身体障害者補助犬を伴う障害者等の飲食店等食品営業に係る店舗の利用について」(平成 14 年 10 月 3 日付け食監発第 100305 号厚生労働省医薬局食品保健部監視安全課長通知)により、補助犬の立ち入り等が妨げられることのないよう周知しているところであり、その旨、省令の施行通知に記載することとします。</p>

用語について	<p>○ 厚生労働省の文章では「衛生管理」という言葉を異なった意味でも使用して、国民の誤解を招いている。より適切な表現を使わないと、誤解が防げない。</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使用しています。</p>
その他	<p>○ HACCP 手法を取り入れた考え方についてですが、日本国内で食品の安全を考えて、各自治体で、HACCP と名の付くものがあるのを、ご存知ですか？</p> <p>各自治体で、頑張って作ってきたシステムが、生かせないのであれば、企業側は行政に対して不信感になるのでは。巷では、ISO と同様に、民間認証団体による HACCP の認証を行うなどご理解してますか？</p> <p>利益追求型の企業だけがのこり、地方にある真面目に商品を作っている企業をどうお考えですか？</p> <p>もともと、地方の弱小企業を淘汰目的だったのでしょうか？愚痴になりましたが、各都道府県で行っている自治体 HACCP と連携ができたらうれしいですね！</p> <p>○ 現場を知らない国家公務員が先に要綱の案を提出すべきではなく、現場の食品衛生監視員，食協の指導員らから余裕をもって先に意見を収集すべき。</p> <p>○ ある卸売市場の仲卸業者は密閉型の低温化された新店舗で長期にわたり営業を行っておりますが、ネコが出入りし、店舗内の商品を食べたり、糞を至るところにするなど困っております。捕まえては保健所にひきとってもらっているのが現状です。開設者はあまり真剣に対応してくれません。仲卸業者は根本的な対策を望んでいます。</p>	<p>○ 自治体が独自に実施している HACCP の制度については、実施自治体によって内容や要求水準が異なっているため一概に「HACCP に基づく衛生管理」の要件を満たしているとは言えません。また、各自治体が実施している HACCP の制度は、地域振興等の目的で実施しているものもあるため、今後の運用は各自治体の判断になります。</p> <p>○ 食品衛生法の政省令等の内容については、地方自治体及び食品関係団体等、広く関係者の御意見を伺った上で策定しています。今後も引き続き、関係者の方々の御意見を拝聴し、施策に反映できるよう努めます。</p> <p>○ 卸売市場における衛生管理については業界団体が作成した手引書が厚生労働省 HP に掲載されていますので、日々の衛生管理や、市場開設者との意識の摺り合わせ等に御活用いただければと思います。</p>

	<p>○ TVで放映されている趣味的な個人営業のレストランや蕎麦屋は、保健所の許可や査察のガイドラインが制定され実施されているのでしょうか。特に自家菜園の食材を使用しての調理はとも食品衛生の講習を受け、注意しているとは思えない調理をしており、しかもTVにおける影響は多大であり、簡単に営業できると思われています。このような営業形態ほど食品衛生のガイドラインを強化すべきと考えます。</p>	<p>○ 個人営業であるか否かにかかわらず、業として不特定又は多数の者に飲食の提供を行う行為は食品衛生法の規制の対象となり、営業者に衛生管理の実施が義務付けられるとともに、食品衛生監視員の監視指導を受けることとなります。</p>
--	--	--