

④ 適切に事業者を把握するための仕組み等

1. 「検討会取りまとめ」等における方向性

- 地方自治体が器具及び容器包装の製造事業者を把握するため、届出等の仕組みが必要
- 地方自治体の監視指導に当たっては、製造管理の状況の把握等を行うことを通じ、監視指導を行うことが必要
- 製品検査等による監視指導に当たっては、現行の規制や検査技術、人員等も考慮し、重金属等毒性が顕著な物質等の検査を優先して行うなど、優先順位を付けて検査を行うことが必要

2. 本検討会における当面の検討事項

- 法規制の実効性を確保するためには、地方自治体がポジティブリスト制度の対象となる材質の器具及び容器包装の製造事業者を把握する必要があることから、一部の自治体では条例により届出業種とされている実態を踏まえて、届出業種とすることについて
- 食品衛生法第 18 条に基づき規定されている現行の規格基準は、器具・容器包装の材質及び使用方法に応じた個別の衛生管理項目であることから、これらの規格基準はポジティブリスト制度と併行して維持することについて

3. 本検討会において引き続き検討する事項

- 自治体に対する届出事項の検討（法人名、住所、製造品目、従業員数等）
- 許可・届出業種の対自治体届出システム
- 製造事業者等の把握に向けた届出制度の周知方法の検討
- ポジティブリスト制度導入に伴う新たな監視指導指針の検討

「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会」取りまとめ（抜粋）
（適切に事業者を把握するための仕組み等）

IV 制度のあり方

2 具体的な制度の仕組みについて

(5) 事業者の把握及び地方自治体の監視指導のあり方について

- 現在、食品衛生法においては、地方自治体が器具及び容器包装の製造事業者を把握する仕組みはないが、ポジティブリスト制度においては、全物質を検査することは現実的ではなく、適正な原材料を使用しているか、事業者自ら安全性を確認しているかといった取組を確認することにより、監視指導を行うことが効果的であると考えられる。
このため、地方自治体が器具及び容器包装の製造事業者を把握するため、届出等の仕組みが必要である。
- また、地方自治体の監視指導に当たっては、まずは、器具及び容器包装の製造事業者を把握し、製造管理の状況の把握等を行うことを通じ、監視指導を行うことが必要である。
- なお、製品検査等による監視指導に当たっては、現行の規制や検査技術、人員等も考慮し、重金属等毒性が顕著な物質等の検査を優先して行うなど、優先順位を付けて検査を行うことが必要である。

営業許可業種について(食品衛生法施行令第35条で定める34業種)

現行の営業許可制度については、昭和22年の法制定当時に設けられ、昭和47年までに現行の34業種が順次定められたが、その後、現在に至るまで見直されていない。

- | | | |
|---|---|---|
| <p>① 飲食店営業
(一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、次号に該当する営業を除く。)</p> <p>② 喫茶店営業
(喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業。)</p> <p>③ 菓子製造業
(パン製造業を含む。)</p> <p>④ あん類製造業</p> <p>⑤ アイスクリーム類製造業
(アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業。)</p> <p>⑥ 乳処理業
(牛乳(脱脂乳その他牛乳に類似する外観を有する乳飲料を含む。))又は山羊乳を処理し、又は製造する営業。)</p> <p>⑦ 特別牛乳搾取処理業
(牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によって、これを厚生労働省令で定める成分規格を有する牛乳に処理する営業。)</p> <p>⑧ 乳製品製造業
(粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズその他乳を主要原料とする食品(牛乳に類似する外観を有する乳飲料を除く。))を製造する営業。)</p> | <p>⑨ 集乳業
(生牛乳又は生山羊乳を集荷し、これを保存する営業。)</p> <p>⑩ 乳類販売業
(直接飲用に供される牛乳、山羊乳若しくは乳飲料(保存性のある容器に入れ、摂氏115度以上で15分間以上加熱殺菌したものを除く。))又は乳を主要原料とするクリームを販売する営業。)</p> <p>⑪ 食肉処理業
(食用に供する目的で食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(平成2年法律第70号)第2条第1号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法(昭和28年法律第114号)第3条第1項に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業。)</p> <p>⑫ 食肉販売業</p> <p>⑬ 食肉製品製造業
(ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業。)</p> <p>⑭ 魚介類販売業
(店舗を設け、鮮魚類を販売する営業をいい、魚介類を生きているまま販売する営業及び次号に該当する営業を除く。)</p> <p>⑮ 魚介類せり売営業
(鮮魚類を魚介類市場においてせりの方法で販売する営業。)</p> <p>⑯ 魚肉ねり製品製造業
(魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを製造する営業を含む。)</p> | <p>⑰ 食品の冷凍又は冷蔵業</p> <p>⑱ 食品の放射線照射業</p> <p>⑲ 清涼飲料水製造業</p> <p>⑳ 乳酸菌飲料製造業</p> <p>㉑ 冰雪製造業</p> <p>㉒ 冰雪販売業</p> <p>㉓ 食用油脂製造業</p> <p>㉔ マーガリンショートニング製造業</p> <p>㉕ みそ製造業</p> <p>㉖ 醤油製造業</p> <p>㉗ ソース類製造業
(ウスターソース、果実ソース、果実ピューレー、ケチャップ又はマヨネーズを製造する営業。)</p> <p>㉘ 酒類製造業</p> <p>㉙ 豆腐製造業</p> <p>㉚ 納豆製造業</p> <p>㉛ めん類製造業</p> <p>㉜ そうざい製造業
(通常副食物として供される煮物(つくだ煮を含む。))、焼物(いため物を含む。))、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業をいい、第13号、第16号又は第29号に該当する営業を除く。)</p> <p>㉝ 缶詰又は瓶詰食品製造業
(前各号に該当する営業を除く。)</p> <p>㉞ 添加物製造業
(法第11条第1項の規定により規格が定められた添加物を製造する営業。)</p> |
|---|---|---|

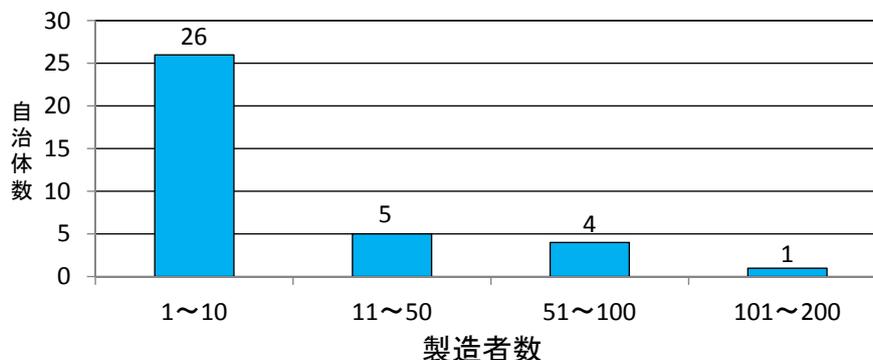
器具・容器包装の事業者数等

製造者数・取扱事業者数及び地方自治体による把握状況

(142自治体(都道府県、保健所設置市、特別区)を対象に調査を実施)

○製造者数及び把握状況

- ・営業届出制度を導入 →19自治体
- ・製造者数を把握 →36自治体、**合計523社**



○取扱事業者数及び把握状況

- ・営業届出制度を導入 →15自治体
- ・事業者数を把握 →38自治体、**合計17,065社**

(平成28年3月厚生労働省調べ)

食品等の輸入の届出

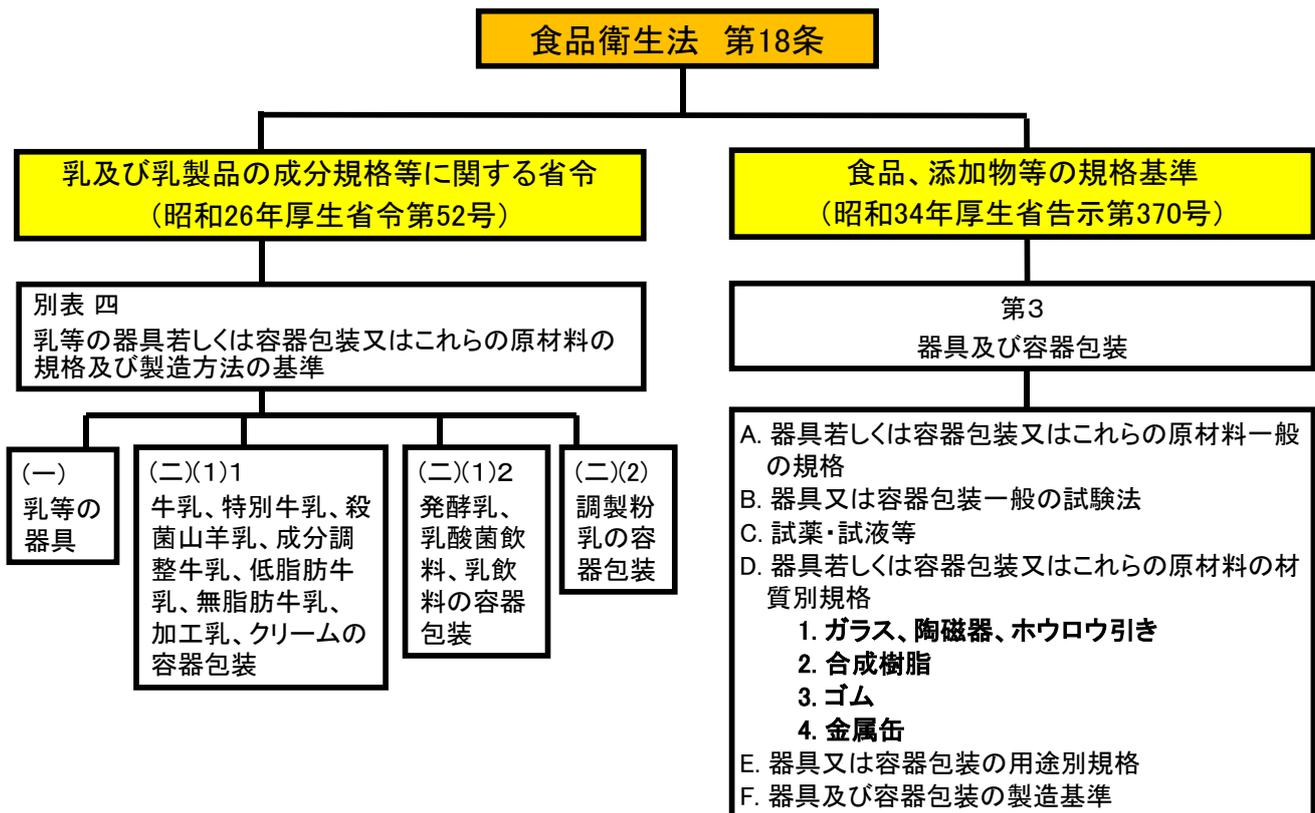
食品等を輸入しようとする者は厚生労働大臣に届出なければならない（食品衛生法第27条）

届出事項

- ❖ 輸入者の氏名、住所
- ❖ 食品等の品名、数量、重量、包装の種類、用途
- ❖ 使用されている添加物の品名
- ❖ 加工食品の原材料、製造又は加工方法
- ❖ 遺伝子組換え又は分別流通生産管理の有無
- ❖ 添加物製剤の成分
- ❖ 器具、容器包装又はおもちゃの材質
- ❖ 貨物の事故の有無

等

器具・容器包装の規格基準



監視指導結果

・国内流通食品等の検査状況

(平成27年度)

	収去数(件)	不良検体数(件)	収去数に占める不良検体数の割合
食品	161,255	874	0.54 %
添加物	60	0	0.00 %
器具及び容器包装	1,218	1	0.08 %
おもちゃ	123	0	0.00 %
総数	162,656	875	0.54 %

※厚生労働省「衛生行政報告例」より

・輸入時における食品等の検査状況

(平成28年度)

	届出件数(件)	検査件数(件)	違反件数(件)	検査件数に占める違反件数の割合
食品	1,638,947	176,785	709	0.40 %
添加物	54,397	2,114	12	0.57 %
器具及び容器包装	553,226	14,481	50	0.35 %
おもちゃ	92,195	2,200	2	0.09 %
総数	2,338,765	195,580	773	0.40 %

※厚生労働省「輸入食品監視統計」及び「輸入食品監視指導結果」より