

食品衛生法施行令及び厚生労働省組織令の一部を改正する政令案における意見募集について寄せられた御意見について

令和元年10月9日

厚生労働省医薬・生活衛生局

食品監視安全課

食品基準審査課

食品衛生法施行令及び厚生労働省組織令の一部を改正する政令案について、令和元年5月21日から6月19日までの間、御意見を募集したところ、34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 (1)施行令の改正①第18条第3項「政令で定める材質」	器具・容器包装に関するポジティブリストのリスト公開予定日は決まっているか。	今回のパブリックコメントは食品衛生法施行令及び厚生労働省組織令の一部を改正するための政令を対象としているものであり、ポジティブリストを対象としていません。ポジティブリストについてのパブリックコメントは別途実施しています。
2	1 (1)施行令の改正①第18条第3項「政令で定める材質」	プラスチック原料及び原料を使用している商品に対する法規制を厳格化するのには賛成するが、海外原料や製品について、事実上の締め出しにならないよう配慮いただきたい。	御意見を踏まえて検討してまいります。
3	1 (1)施行令の改正①第18条第3項「政令で定める材質」	<ul style="list-style-type: none"> ・ EU規則(PIM)のポジティブリストをベースにされると、欧州メーカーが有利になってしまうため、これまでの国内での実績も参考に広くリスト化していただきたい。 ・ EU規則(PIM)のように除外対象(接着剤や触媒 	<p>器具・容器包装の合成樹脂の原材料であってこれに含まれる物質(食品接触面に使用される物質及び食品非接触面に使用され一定量を超えて食品側に移行する物質)を制度の対象としています。また、添加剤等については、最終製品に残存することを意図して用いられる物質を対象としています。これらに該当する場合は銀なども対象となります。</p> <p>対象範囲等について、厚生労働省の器具・容器包装のホームページに関係資料を掲載するなど、可能な限り明確にしたいと考えています。</p>

		<p>など)については明確化して頂けると分かりやすい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 銀などの無機系抗菌剤はEU規則(PIM)と別の規則となっているが、今回改正の合成樹脂のリストの対象となるのか。 	
4	<p>1 (1)施行令の改正①第18条第3項「政令で定める材質」</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 合成樹脂Aのフィルムの上に合成樹脂Bを塗工した食品包材(合成樹脂Bが食品接触)において、合成樹脂Bが層を形成していないと判断される場合、ポジティブリスト規制の対象となる材質は合成樹脂Aとの理解でよいか。 ・ 合成樹脂Aのフィルムの上にシリコーンを塗工した食品包材(シリコーンは層を形成し食品接触)において、シリコーン 	<p>ポジティブリスト制度の対象となる材質は合成樹脂であり、これに含まれる物質が管理されます。合成樹脂は、現行の食品、添加物の規格基準の第3器具及び容器包装D器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格に規定される合成樹脂をいうものであり、熱可塑性及び熱硬化性のプラスチック並びに熱可塑性の高分子弾性体が該当します。熱可塑性を有さない高分子の弾性体は、ゴムとして合成樹脂とは区別して管理することとしています。合成樹脂に該当しない材質の原材料は、ポジティブリスト制度の対象とはなりません。</p> <p>合成樹脂のフィルムの食品接触面に他材質で層を形成する容器包装等について、合成樹脂 A に使用される物質が一定量を超えて食品に移行しない場合、合成樹脂 A は改正法による改正後の食品衛生法第18条第3項のただし書の適用となり、規格基準が定められていない物質も使用可能となります。</p> <p>なお、多層品の食品接触面の対象該当性については、食品に接触している状況から、製法も踏まえて判断するものと考えます。</p>

がポジティブリスト規制の対象外と判断され、なお且つ合成樹脂Aが一定量を超えて食品に移行しないように管理されている場合、合成樹脂Aはポジティブリスト規制の対象外であり、なお且つ当該製品はポジティブリスト規制の対象外との理解でよいか。

- ・ 第18条第3項の政令で定める材質で食品に直接接触しない層に対して但し書きの該非は原材料メーカーが食品用途情報を基に判断するとの理解でよいか。
- ・ 合成樹脂と合成樹脂以外の材質を複合した器具及び容器包装において、合成樹脂以外の材質から食品に移行する

合成樹脂であるか他の材質(ゴム等)であるかの判断は一義的には事業者で行われ、必要な情報は事業者間で伝達される必要があると考えています。

合成樹脂であるインキ、接着剤に含まれる成分については、食品非接触面から一定量を超えて食品側に移行する場合にはポジティブリストに記載される必要があります。

御意見で例示された撥水剤について、ポリエチレンフィルム(基材)上で固化して層を成すのであれば、合成樹脂の層であると考えますが、そうでない場合、ポリエチレンフィルムに対する塗布剤と考えられます。

物質は、ポジティブリスト規制の対象外という理解でよいか。

- ・ 合成樹脂のうち、ゴムは除くという理解でよいか。
- ・ 第18条第3項の政令で定める材質は、食品に直接接触する層に加えて、食品に直接接触しない層に対しても規定しているとの理解でよいか。
- ・ 食品衛生法においてゴムを定義して、政令にゴムは合成樹脂に含まれないことを明記すべきではないか。
- ・ ゴムであるか誰がどうやって判断するのか。
- ・ 加工事業者として判断するのは困難であるが、どう対応したら良いのか。

- ・ サプライヤが判断してくれない場合は、厚生労働省から指導して頂けるのか。
- ・ ゴムの場合、ゴムの層から食品に移行する物質は、ポジティブリスト規制の対象外との理解でよいか。
- ・ インキや接着剤は、合成樹脂として、インキや接着剤に含有する全ての成分が、「ポジティブリスト制度において管理する物質」の対象に該当するという理解でよいか。
- ・ ポリエチレンフィルム上の食品に直接接触する面に撥水剤(主成分は低分子量ワックス、合成樹脂も20~30%配合されている)を塗布している。

		<p>1)撥水剤は合成樹脂と判断されるのか。</p> <p>2)仮に撥水剤の合成樹脂が1%でも同様か。</p> <p>3)もし合成樹脂として判断する基準があればご教授いただきたい。</p>	
5	<p>1 (1)施行令の改正①第18条第3項「政令で定める材質」</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 器具又は容器包装関連については、小規模事業者が定義されていないが、食品関連と同様に十分な配慮をお願いしたい。特に、家族経営の小規模な部品製造事業者にとっては「GMP 管理」が過大な要求となる。 ・ 「4. 施行期日等」に関して以下の理由により、令和2年6月1日から食品衛生法へ対応することが困難な状況にあるので、猶予期間を設ける 	<p>器具容器包装の製造事業者については、改正法による改正後の法第50条の2の対象から除外され、同法第50条の3の規定に従うこととなります。法第50条の3に規定する基準については、食品用器具及び容器包装の製造等における安全性確保に関する指針(ガイドライン)に沿って定めることとされています。</p> <p>施行日については、令和2年6月を予定しています。器具又は容器包装の合成樹脂に使用される物質について、現在使用されているものをポジティブリストに収載するために、関係事業者から御提供いただいた情報を元に整理を進めているところです。なお、改正法の附則第4条において、施行の際に販売、製造、輸入、又は営業上使用されている器具及び容器包装については、そのまま販売等可能とされています。</p>

		等のご配慮をいただきたい。	
6	1 (1) 施行令の改正①第18条第3項「政令で定める材質」	<p>食品製造プロセスに用いられる設備・装置について</p> <p>1) 改正前に既に設置されている装置等の合成樹脂の部品に関しては対象外との認識で問題はないか。</p> <p>2) 法の改正前に法に適合するように発注し、改正後に設置される装置の合成樹脂の部品は、法改正の対象となり、それに適合しなければならないのか。</p>	<p>本政令はポジティブリストの対象となる材質を合成樹脂と定めるための規定ですので、いただいた質問は今回のパブリックコメントの対象ではありません。なお、いただいた質問につきましては改正法の附則第4条において、施行の際に販売、製造、輸入、又は営業上使用されている器具及び容器包装については、そのまま販売等可能とされています。</p>

7	2 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」	届出不要業種が HACCP に沿った管理制度の対象外であることを規定するべき。	
8	2 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」	HACCP に沿った衛生管理の対象、対象外の境界も明確にしていきたい。	原則、全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理の対象となりますが、容器包装に入れられ、常温で長期保存が可能な食品の販売等、食品衛生上のリスクが低い営業については、衛生管理計画や手順書の作成等を義務化しない旨省令で示すこととしています。
9	2 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」	常温での長期保存が可能な、包装容器に入れられた飲食料品のみの販売を行う卸売業者については、少なくとも HACCP 制度化に関しては新たな義務は生ぜず、一般衛生	

	者」	管理に基づく衛生管理計画の策定も必要ないと理解してよいか。	
10	2 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」	<p>HACCP 制度に対応するために、高額な設備投資資金が必要な事例の場合が多いように思われる。</p> <p>HACCP 対応工場が、早期に実現可能な金融支援策をあらゆる業種へ幅広くアナウンスをしていただきたい。</p>	<p>今回の食品衛生法の改正で制度化する HACCP は、工程の衛生管理、すなわち、ソフト面の基準であり、施設設備等ハード面の整備を求めるものではありません。したがって、今回の制度化に当たっても現行の施設設備を前提とした対応が可能です。</p> <p>なお、今回のパブコメの回答ではありませんが、HACCP 導入を機に、自主的に施設設備の整備を希望する事業者に対しては、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」により、金融上の支援措置を受けることが可能です。</p>
11	2 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」	「政令で定める営業者」であって HACCP によらない営業者により提供される食品は、HACCP を導入する営業者により提供される食品と比べて、消費段階におけるリスクは高いと考えてよいか。	<p>「HACCP に基づく衛生管理」あるいは「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は、食品等事業者が遵守すべきものであり、いずれも、必要な衛生管理のレベルを確保しています。</p> <p>その上で、製造量が多い、又は、製品が広域に流通するなど、公衆衛生に与える影響が大きい大規模事業者等については、「HACCP に基づく衛生管理」(コーデックス HACCP の7原則に則したより厳しい管理)を求める必要があると考えています。</p>

		<p>仮に安全水準が変わらないのだとすれば、どちらの方法でも良いはずである。従業員の人数はリスクの大きさと関係が無いのだから、事業者の負担を考慮した緩和措置としか思えず、だとすれば消費者からすれば劣っているとしか思えない。</p>	
1 2	<p>2 (1)施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」</p>	<p>従事する者の数を基準にしているが、事業所によっては作業工程ごとに下請け業者に委託している場合がある。請負契約においては、受託側に人数を決める裁量があり、発注側が人数を制御できない。法令の適用上どのように考えるのか。</p>	<p>小規模事業者のメルクマールとなる人数については、委託関係の有無に関わらず、一の事業場において、食品の取扱いに従事する者の人数とすることを想定しています。</p>

1 3	2 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」	そうざい製造業について、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適用対象はどのように区別すればよいか。	<p>そうざい製造業は、規模によらず HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の対象です。</p> <p>また、「2. 改正の内容(1) 施行令の改正②」の何れかに該当する者が「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象となります。</p>
1 4	2 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」	食品表示法における保健機能食品、機能性表示食品等の製造を行う施設はHACCPを義務付けるべきである。	食品表示法における保健機能食品、機能性表示食品等の製造を行う施設についても、HACCP に沿った衛生管理の対象です。
1 5	3 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業	小規模な営業者その他の政令で定める営業者について、小売販売する者への該当表現について、「主として食品又は添加物を製造し、～食品又は添加物の小売販売する	<p>「食品を製造し、又は加工する営業者であつて、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの」と規定します。</p> <p>具体的には菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等の、食品を製造し、又は加工する施設と同じ建物又は同じ敷地内で、全部又は大部分を小売販売する営業を想定しています。</p>

	者」(小売)	者」を「食品又は添加物を製造し、～食品又は添加物を主として小売販売する者」とわかりやすく表現していただきたい。 また、「主として」の判断基準について例示していただけるよう検討いただきたい。 ※同様の意見が2件	
16	3 (1)施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」(小売)	「店舗において小売」とはどのように定義されるのか。通信販売により消費者に直接販売する場合も小売と考えられ、商品を置いておいて受注と発送を行う場所は「店舗」とも考えられる。	ここで言う小売販売は、通信販売を含みません。
17	3 (1)施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者	製造等をしている場所に併設又は隣接した店舗で小売販売する場合は、営業施設の「規模」に関わらず本項目に該当する	食品を製造し、又は加工する営業者であつて、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するものは、施設の規模に関わらず改正法による改正後の法第50条の2第1項第2号の小規模な営業者その他の政令で定める営業者となります。

	その他の政令で定める営業者」(小売)	と考えてよいか。 また、「併設又は隣接」はどの程度の範囲内が対象か。想定している具体例があれば示していただきたい。	「併設され、又は隣接した店舗」は、具体的には菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等の、食品を製造し、又は加工する施設と同じ建物又は同じ敷地内で、全部又は大部分を小売販売する営業を想定しています。
18	3 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」(小売)	販売形態による判断として、「小売販売」ではなく「店頭販売」のほう事業者も行政も理解しやすいため、再検討いただきたい。	用語等については、他法令との整合性を図りつつ、使用しています。
19	3 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」(小売)	飲食店営業及び喫茶店営業その他の食品を調理する者として厚生労働省令で定める者には、給食施設も対象となると思われるが、給食の定義を明確化していただきたい。	改正食品衛生法第62条第3項で「第十五条から第十八条まで、第二十五条第一項、第二十八条から第三十条まで、第五十条の二、第五十一条及び第五十四条から第五十六条までの規定は、営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する場合に、これを準用する。」とされているため、継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する給食施設については、HACCPに沿った衛生管理の対象となります。 給食施設は、規模にかかわらず、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となります。なお、手引書は、各食品等事業者団体等が必要

		対象となるのであれば、手引書を整備していただきたい。	に応じて作成することとなりますが、現時点では、「調理」の手引書として飲食店等の手引書が厚生労働省の HP で公開されています。 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html
20	3 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」(小売)	小規模な営業者その他の政令で定める営業者について、小売販売をする者の部分、併設又は隣接する施設が製造者と同一経営か、また、併設や隣接とはどの程度か、運用通知などで示したほうがよい。	御意見として参考とさせていただきます。
21	4 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」(調理)	「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」について、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で、「提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種」として飲食店等が	飲食店営業や喫茶店営業は例示であり、詳細は、厚生労働省令で示すこととしています。

		含まれていた。これまでどおり、そうざいの製造や給食施設、ホテルの宴会場等の営業もここに含まれると考えてよいか。
2 2	4 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」(調理)	そうざいは「調理」ではなく、「製造」にあたるため、「飲食店営業及び喫茶店営業、その他の食品を調理する者として厚生労働省令で定める者」で、そうざい製造業が含まれると読めないのではないか。
2 3	4 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」(調理)	駅弁やコンビニの弁当等一定期間同じ内容の弁当を作る飲食店営業は、「飲食店営業及び喫茶店営業、その他の食品を調理する者として厚生労働省令で定める者」に含まれるのか。

24	4 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」(調理)	給食施設及びその他届出業種においても、本政令案の内容に基づく「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」の判断基準が適用されるか。	改正食品衛生法第50条の2の規定は、営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する場合に準用されることから、「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」の判断基準も適用されます。
25	5 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」(包装済み)	「運搬」とは、具体的にどの範囲を示すものなのか、例えば、外食事業者が料理の配達を委託する「配達代行」事業者が含まれるのか。	「運搬」には、「配達代行」等も幅広く含まれます。 食品等の運搬を行う事業者は、業態にかかわらず食品等事業者に該当し、衛生管理に関する措置を実施する必要があります。ただし、今般の食品衛生法改正に伴う制度設計では、「輸送業」のように顧客(荷主)との契約や約款により食品を取り扱う営業については、衛生管理の責任は荷主側にあり、荷主が保管・運搬の部分も含めて計画を作成することとしています。
26	5 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令	「貯蔵」とはどのような業態を指しているのか明確にすべきではないか	「貯蔵」は、食品の保存等を行う業態を想定しています。

	で定める営業 者」(包装済 み)		
27	5 (1) 施行令 の改正②第 50条の2第1 項第2号「小 規模な営業 者」(包装済 み) その他の政令 で定める営業 者」(包装済 み)	<p>容器包装に入れられた食品を除外しているが、定義上、全体が覆われていない食品(一部が露出している食品)も容器に入れられた食品になり、リスクがあり得る。逆にいわゆる「通い」で「運搬器具」と整理されるものは、完全に食品を覆っているものもあり、容器包装で覆われた食品の運搬とリスクが変わらないものもある。露出がある等のリスクにより区分すべきではないか。また、中間の事業者には、運搬器具なのか容器包装なのか区別がつかないことがある。</p>	<p>「食品を入れる」とは、箱状、筒状あるいは袋状のものに食品を収容することであり、「食品を包む」とは紙や布などの平面的なもので食品をおおうことを指しているとして整理しており、全体が覆われていない食品(一部が露出している食品)は、容器包装に入れられた食品に含まれません。</p> <p>また、食品衛生法第4条第5項で、「この法律で容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。」と規定されているため、そのまま引き渡さない運搬容器は容器包装に含まれません。</p>

28	5 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」(包装済み)	「容器包装に入れられ」と「容器包装で包まれた」の違いは何か。	
29	7 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」(50人未満)	農業高校などで加工等される食品について、生徒を従業員という観点で見た場合、例えば1時間目にA組40人、2時間目にB組40人というように2クラスが時間を分けて製造に関わった場合、従業員80人という数え方もできる。この場合、食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の者という基準を超え、「HACCPに基づく衛生管	<p>HACCP に沿った衛生管理の対象となるのは、営業を行う者です。学校であっても、業として食品を製造し、加工し、調理し、又は販売する場合等は対象となります。</p> <p>今回のパブコメの回答ではありませんが、「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」のとおり、一の事業所での従業員数については、前年度の各月の1日あたりの食品を取扱う者の数の平均が50人未満とし、一時的な人数が多い場合であっても、1年間の平均が50人未満である場合は、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の対象とすることを検討しています。</p>

		理」の基準になってしまうのか。	
30	7 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」(50人未満)	「50人未満」とあるが繁忙期等、特定の期間のみ50人を超える者の取り扱いはいかに。	
31	7 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」(50人未満)	「一の事業所において食品又は添加物の取扱いに従事する者の数が50人未満である者」について、シフト勤務や土日連操、短時間勤務を週5日、8時間/日への換算式を示していただきたい。	<p>「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案」に関する意見の募集について寄せられたご意見について」でお示ししたとおり、従業員数の算出は、各食品等事業者の稼働状況、従業員の勤務実態等を踏まえて算出してください。算出方法の一例を参考として提示します。</p> <p>(参考)</p> <p>一の事業所における各月の一日あたりの平均従事者数 = (1ヶ月の従事者全員の労働時間合計) ÷ [(1ヶ月の歴日数(30日程度)) ÷ 7(日) × 5(日)] ÷ 8(時間)</p>

		例えば、1シフト(8時間)当たりの平均従業員数として捉える。4時間/日勤務の人は0.5人とする、といった考え方を示していただきたい。	
3 2	7 (1) 施行令の改正②第50条の2第1項第2号「小規模な営業者その他の政令で定める営業者」(50人未満)	「一の事業所において食品又は添加物の取扱いに従事する者の数が50人未満である者」というのは「小規模な営業者」以外も多く含むのではないかと考える。日常的・一般的・現実的な感覚では、この数を20人以内とするべきである。	<p>飲食店営業のような調理を行う営業者は一律でHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となり、50人等といった規定は含まれません。</p> <p>従業員数の線引きについては、食品衛生管理に関する技術検討会において、有識者や国民の皆様の意見、小規模事業者における品質管理を担当する従事者の配置状況、これまで検討を行ってきた業界団体が策定したHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書で想定された規模等を勘案して「50人未満」としたところです。</p> <p>なお、食品衛生法改正に係る資料については、厚生労働省のHPに掲載されています。 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html</p> <p>(参考: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) https://www.mhlw.go.jp/content/000506154.pdf</p>

3 3	8 (1) 施行令の改正③その他所用の規定の整備	<p>改正法による改正後の食品衛生法第 65 条の 4 第 2 項の政令で定める輸出食品安全証明書の発行手数料額は、いくらに設定される予定か。その額の積算、設定の根拠も含め示していただきたい。また、手数料について本政令ではなく別の政令として規定するのであれば、いつその政令は公布されるのか示していただきたい。</p>	<p>改正食品衛生法第 65 条第 2 項の規定に基づく手数料に関する規定は今回の改正では定めないこととしています。</p> <p>※農林水産省において検討中の新たな法制度(以下、「輸出新法」という。)により、「食品衛生法等の一部を改正する法律」のうち輸出に関する事項が削除され、輸出新法に移管される予定です。</p>
3 4	11 その他	<p>HACCP の手引書などに、「必ず機器の校正をすること」という表記があり、温度計の場合は、温度校正がそれにあたると思うが、証書発行を伴う厳密な温度校正はかなりの費用が掛かかる。</p>	<p>今回のパブコメの回答ではありませんが、御意見を踏まえ、今後は「温度計の精度の確認」等の誤解を与えない記載とします。</p>

		<p>手引書に記載されている氷水や沸騰水を用いる方法は厳密な校正とはいえず、あくまで自主チェックに過ぎないため、むやみに「校正」という単語を使用しないでいただきたい。</p>	
35	11 その他	<p>子ども食堂について、営業許可の要不要が自治体により異なっており、これは混乱を招く。また、子ども食堂を推奨しながらも食品衛生法によって実施できないのはおかしいと思う。</p> <p>「福祉団体等の食事提供に関して許可を不要」としてほしい。</p>	<p>今後の施策の実施に当たり、参考とさせていただきます。</p>

36	11 その他	<p>移動販売車による飲食店営業について、自治体によっては、旧態とした申請基準があったり、飲食店営業にかかる保健所の管轄区分が細かく分けられていたりする場合があります。厚生労働省が示す基準に即した体制が取られているか疑問である。</p> <p>移動販売車による飲食店営業に明確な指針を設けていただきたい。</p>	<p>今回のパブコメの回答ではありませんが、移動販売車については、「食品の営業規制に関する検討会とりまとめ(政省令関係事項)」において、「食材の下処理を行わず、既製品等を使用し、調理、提供する施設等(キッチンカーを含む。)を想定した簡易な飲食店営業の区分を設ける(簡易飲食店営業)。」こととしています。そのため、この区分に応じた施設基準も、都道府県等が参酌すべき基準として策定することとしています。</p>
37	11 その他	<p>食品関係零細事業者の実態に鑑み、施行令の改正に賛成である。</p> <p>担当される組織はさらに所掌が増えることになるから、増員等の措置も必要と思う。</p>	<p>御意見として参考とさせていただきます。</p>

38	11 その他	実質的に運営・管理・ 取扱いを行っている者とは別の者が許可を申請した場合、実態に着目せずに許可が与えられる場合がある。実態に即して許可を要する者が許可を取得していない場合は、たとえ当事者間の合意により他者が許可を取得していたとしても、名義貸しによるものとして無効とするよう徹底されるべきである。
----	--------	--