
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.66 2017/6/20

1 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公表

6月16日、厚生労働省は、平成28年8月より「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会」を開催し、国際的な整合性を含め、食品用器具及び容器包装の安全性を高める具体的な仕組みについて検討を行ってきた。今般、これまでの議論やパブリックコメントを踏まえ、その取りまとめを公表した。その主な内容は次のとおり。

これまで、我が国の食品用器具及び容器包装の規制は、国が規格基準を定めた物質についての使用制限（ネガティブリスト制度）等と、業界団体の自主管理等の取組によって、安全性の確保が図られてきた。

しかしながら、現在のネガティブリスト制度による規制では、欧米等で使用が禁止されている物質であっても、個別に規格基準を定めない限り、直ちに規制することができない。

目指すべき方向性

○業界団体の非会員も含めた共通ルールの必要性和、国際的な整合性を図る必要性があることから、リスクを評価し、使用を認めることとした物質以外は原則使用を禁止する制度（ポジティブリスト制度）を基本とする。

○制度の対象となる材質：合成樹脂

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000166832.html>

2 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正

6月16日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長名をもって各都道府県知事等宛に標記通知を出した。「大量調理施設衛生管理マニュアル」については、「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日付け衛食第85号）の別添で示しているところであり、その主な改正は次のとおり。

Ⅱ 重要管理事項5. その他（4）調理従事者等の衛生管理に次の②が加えられた。

② 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。

③について「検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること。」が「検便検査（注7）には腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じて（注8）ノロウイルスの検便検査に努めること。」に改められ、次の注7及び注8が加えられた。

注7：ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり 10^5 オ

ーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注8：ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000168026.pdf>