

---

## 食肉科研/行政情報等発信サービス

---

No.166 2019/5/7

### 1 食品衛生法第18条第3項ただし書に規定する人の健康を損なうおそれのない量に係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）についての意見・情報の募集

4月24日、内閣府食品安全委員会事務局評価第一課は標記募集を行った。募集期限5月23日。改正後の食品衛生法に新設された第18条第3項は、食品に接触しない部分に使用される物質について、人の健康を損なうおそれのない量（以下「おそれのない量」という。）を超えて溶出し、又は浸出して食品に混和するおそれがないように器具又は容器包装が加工されている場合、ポジティブリスト制度の適用除外となることを規定している。

おそれのない量について、厚生労働省から食品安全委員会への諮問がなされ、器具・容器包装専門調査会で審議してきた。審議結果案として、おそれのない量については食事中濃度で0.5 μg/kg以下となる範囲で設定できると考えられるとし、今回意見・情報の募集が行われた。

[http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1\\_kigu\\_osorenonairyoku\\_310424.html](http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_kigu_osorenonairyoku_310424.html)

### 2 食品表示基準の一部を改正する内閣府令の公布について

4月25日、食品表示基準の一部を改正する内閣府令（平成31年内閣府令第24号）が公布（平成35年4月1日施行）された。改正の主な内容は次の通り。

食品表示基準第3条第2項等の表中、遺伝子組換え食品に関する事項について、遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等の表示のできる範囲が、従来は、「分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物である」とされていたものが、今回、「遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物である」と改められ、従来5%未満の遺伝子組換え農産物の混入が認められていたものが、一定の検査法で不検出のものでなければ表示してはならないとされた。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/quality/genetically\\_modified/pdf/genetically\\_modified\\_190425\\_0001.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/pdf/genetically_modified_190425_0001.pdf)

新旧対照条文

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/pdf/food\\_labeling\\_act\\_190425\\_0006.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190425_0006.pdf)

この改正に合わせ「新たな遺伝子組換え表示制度に係る考え方（補足資料）」が公表されている

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/quality/genetically\\_modified/pdf/genetically\\_modified\\_190425\\_0002.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/pdf/genetically_modified_190425_0002.pdf)

また、食品表示基準の一部を改正する内閣府令（案）に対する意見募集の結果について

ても公表されている。

<https://search.e-gov.go.jp/servlet/PcmFileDownload?seqNo=0000186467>

### 3 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）公表

4月26日、厚生労働省は、食品の営業規制に関する検討会での検討結果を取りまとめ公表した。これに基づき、今後、政令、省令案が示される。その主な内容は次の通り。

営業規制の見直し、営業届出制度、営業許可対象業種の見直し及び施設基準について検討され、「5 営業許可業種の見直し及び施設の参酌基準の素案等」（3）共通基準素案（4）営業許可業種ごとの範囲と個別基準の素案で次の記載がある。

- 乳製品製造業は、乳製品（乳酸菌飲料を含む。）を製造する営業とし、乳酸菌飲料製造業は廃止する。
- 清涼飲料水製造業は清涼飲料水を製造する営業とする。ただし、乳飲料及び乳酸菌飲料の製造に当たって、生乳を使用しない場合は乳処理業及び乳製品製造業の許可を要しない。
- 食肉販売業において、未加熱のとんかつ、メンチカツ、コロッケなどの半製品を調整する場合は別途の営業許可を要さない。その半製品を調理し、完成品を調理販売する場合は飲食店営業の許可が必要。包装済の食肉のみを販売する場合は届出とする。
- 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。食肉製品製造のための食肉処理には食肉処理業の許可は求めない。
- 水産食品製造加工業（魚肉ねり製品製造業を含む。）は水産食品及びこれを主要原料とする食品を製造又は加工する営業とする。
- 「HACCPに基づく衛生管理」を行うそうざい製造施設にあっては、食肉処理、菓子（あん類を含む。）製造、めん類製造、又は魚介類処理にあたって、これらの食品に必要な営業許可を要しない（統合型のそうざい製造業）。
- 冷凍食品製造業は 製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、容器包装に入れられたもののうち、冷凍食品として販売されるもの（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ、ゆでがにを除く）を製造する営業とする。
- 漬物製造業、液卵製造業等新設
- 飲食店営業で、コンビニエンスストアの店舗内において調理、提供する施設、スーパーマーケットの店舗内において調理、提供する施設、飲物（酒類以外）又は茶菓を調理、提供する施設（従来の喫茶店営業）、その他、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）。

<https://www.mhlw.go.jp/content/000506150.pdf>