
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.348 2023/2/2

1 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の公布について

1月19日、厚生労働省は大臣官房生活衛生・食品安全審議官名をもって各都道府県知等宛て表記通知を出した。これは、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令が同日公布され、これにより食品衛生法施行規則の一部が改正されたことによるものでその概要は次のとおり。

食品衛生法施行令第35条第30号に規定される「密封包装食品製造業」を営もうとする者は、食品衛生法第55条第1項の規定に基づき、都道府県知事の許可を受けなければならないこととされているが、冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合においてボツリヌス菌その他の耐熱性の芽胞を形成する嫌気性の細菌が増殖するおそれのないことが明らかな食品であって厚生労働省令で定めるものについては、密封包装食品製造業の対象から除かれている。これに基づき、規則第66条の10において「厚生労働省令で定める食品」として今回次のものが規定された。

茶の代用品（乾燥品に限る。）、乾燥きのこ類、乾燥雑穀類、乾燥種実類、乾燥豆類、干しいも、乾燥海藻類、液糖、加工ごま類、乾燥くずきり、乾燥スープ類、乾燥スパイス類、乾燥タピオカ、乾燥ハーブ類、塩、調味ルウ類及びこれらの食品を混合した食品

<https://www.mhlw.go.jp/content/001040939.pdf>

また、同日、医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各各都道府県等衛生主管部（局）長宛て「密封包装食品製造業の許可の対象から除外される食品の追加要請手続について」通知されている。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001040866.pdf>

2 容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策について

1月30日、消費者庁食品表示企画課長及び厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長連名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛て表記通知を出した。その主な内容は次のとおり。

食品表示法第4条第1項の規定に基づき定められた食品表示基準及び「食品表示基準について」では、ボツリヌス食中毒の発生を防止するため、「容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏10度以下での保存を要す

る食品（以下「容器包装詰低酸性食品」という。）について、基準を定めています。

一方、令和3年6月1日から、食品表示法及び食品衛生法に基づく自主回収の届出制度が施行されているところですが、冷蔵での保存を意図した容器包装詰低酸性食品を誤って常温で保存したものを販売したことによる自主回収事例が散見されます。容器包装詰低酸性食品であるにもかかわらず、当該食品容器包装の表おも面に「要冷蔵」である旨が分かりやすい大きさと表示されていないものについては、食品表示基準違反に該当するとともに、適切な温度管理がなされないことにより、ボツリヌス食中毒等、重篤な食中毒の要因にもなり得ます。

このことから、改めて下記事項について、食品等事業者に対する周知・指導をお願いします。

食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）

- ・「要冷蔵」の文字等冷蔵を要する食品である旨を示す文字を表示する。（別表第19（第4条、第5条関係））
- ・別表第19に規定する冷蔵を要する食品である旨を示す文字は、容器包装の表おもて面に、分かりやすい大きさと表示する。（別表第20（第8条関係））

○食品表示基準について（平成27年3月30日付け消食表第139号消費者庁次長通知）

一括表示の保存方法の欄に摂氏10度以下で保存しなければならない旨を表示するとともに、要冷蔵食品であることが消費者等に明確に分かるように、加えて、容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字（「要冷蔵」等）をわかりやすい大きさ（おおむね20ポイント以上）で、色彩、場所等を工夫して表示すること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001047234.pdf>