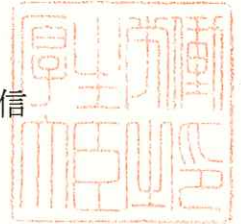


厚生労働省発生食 1024 第 1 号  
令和元年 10 月 24 日

食品安全委員会  
委員長 佐藤 洋 殿

厚生労働大臣 加藤 勝信



食品安全基本法第 11 条第 1 項第 1 号の食品健康影響評価を  
行うことが明らかに必要でないときについて（照会）

下記の事項については、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 11 条第  
1 項第 1 号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当す  
ると解してよいか。

記

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）別表  
の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部（一）乳等一  
般の成分規格及び製造の方法の基準の款（5）において、個別の営業許可業種にお  
いて処理を行うこととしている規定を食品衛生法に基づく営業許可を受けた施  
設において一貫して処理を行うことと改正する。



# 食品安全基本法第 11 条第 1 項第 1 号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて (乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準の改正)

## 1. 経緯

- 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）に基づき、営業届出制度が創設され、これを契機に食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号。以下「施行令」という。）第 34 条各号に規定する営業許可業種の見直しを行うこととなった。
- 営業許可業種は昭和 47 年から見直しがなされておらず、一の施設において複数の営業許可を取得しなくてはならないという実態があったため、現行の営業実態に沿ったものに再編することを目的とし、公衆衛生上の危害の発生を防止できる範囲内において、営業許可業種の再編を行うこととした。なお、再編に当たっては、食品の営業規制に関する検討会を開催し、同検討会の議論及び取りまとめ報告を踏まえて検討を行っている。
- 営業許可業種の再編において、乳製品のうち、飲料にあつては乳処理業において製造を可能とすることとし、施行令第 34 条第 7 号において乳処理業について、「・・・乳製品（飲料に限る。）・・・を製造する営業をいう。」と規定した。しかしながら、現行の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号。）別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(一) 乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準の款(5)（以下「当該条文」という。）においては、「処理は・・・乳飲料にあつては乳製品製造業の許可を受けた施設で、それぞれ一貫して行うこと。」と規定されているため、乳処理業で乳飲料等を製造することの妨げとなっている。
- そもそも、どの営業許可業種でどの食品を製造・処理を行うかは施行令に委ねられている事項であるため、該条文から個別の許可業種の名称を削除し、食品衛生法に基づく営業許可を受けた施設で一貫して処理を行うことと改正を行う。

## 2. 今後の予定

食品安全委員会の回答を受けた上で、食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令において改正を行う。

### 3. 新旧対照表 別添のとおり。

(傍線部分は改正部分)

改正後	改正前
<p>別表</p> <p>一 (略)</p> <p>二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準</p> <p>(一) 乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準</p> <p>(1) (4) (略)</p> <p>(5) 牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、特別牛乳、クリーム、調製液状乳、発酵乳及び乳飲料にあつては、法第五十五条の規定に基づく営業許可を受けた一の施設において、それぞれ一貫して処理を行うこと。</p> <p>(二) (七) (略)</p>	<p>別表</p> <p>一 (略)</p> <p>二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準</p> <p>(一) 乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準</p> <p>(1) (4) (略)</p> <p>(5) 処理は、牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳にあつては乳処理業の許可を受けた施設で、特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業の許可を受けた施設で、クリーム、調製液状乳、発酵乳及び乳飲料にあつては乳製品製造業の許可を受けた施設で、それぞれ一貫して行うこと。</p> <p>(二) (七) (略)</p>