


 NPO  
CCFHS

NPO法人

# 食科協ニュースレター 第222号

## 目次

【食科協の活動状況】 2021年12月～2022年1月の主な活動(先月報告以降)	2-3
【2022年巻頭言 食科協年頭ご挨拶】 NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 理事長 馬場良雄	4-5
【行政情報】 1 「食品安全総合情報システム」公表 NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 顧問 森田 邦雄	5-6
【改正食品衛生法は全面施行となりました③】 NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 運営委員 北村 忠夫	6-10

令和 4年 1月 21日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下 3-14-3、全麵連会館 2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/>E-Mail [NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp](mailto:NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp)

## 【食科協の活動状況】

### 1. 2021年12月～2022年1月の主な活動

- 12月21日 かわら版ニュース&トピックス196号を発行。
- 12月21日 ニュースレター221号を発行。
- 12月24日 かわら版321号・かわら版ニュース&トピックス197号を発行。
- 12月28日 かわら版ニュース&トピックス198号を発行。
- 1月 7日 かわら版322号・かわら版ニュース&トピックス199号を発行。
- 1月11日 かわら版ニュース&トピックス200号を発行。
- 1月14日 かわら版323号・かわら版ニュース&トピックス201号を発行。
- 1月18日 かわら版ニュース&トピックス202号を発行。
- 1月21日 かわら版324号・かわら版ニュース&トピックス203号を発行。
- 1月21日 第8回運営委員会・常任理事会開催。
- 1月21日 ニュースレター222号を発行。

### 関連団体講習会のお知らせ

ATP・迅速検査研究会 第45回定例講演会（会場聴講&WEBライブ聴講）  
HACCP 制度化で現場の衛生管理はどう進化すべきか？

【日程】 2022（令和4年）2月15日（火）

【会場】 月島社会教育会館

（〒104-0052 東京都中央区月島4-1-1、月島区民センター）

<https://chuo-shakyo.shoppro.co.jp/tsukishima>

【定員】 会場 100名 WEB（ZOOM）視聴定員 100名

【受講費】 賛助会員企業・法人会員企業 1,000円、一般 3,000円（※要事前登録  
当日受付）

#### 【お申し込み方法】

以下の7項目をATP迅速検査研究会事務局< [info@atp-jinsokukensa.com](mailto:info@atp-jinsokukensa.com) >へお知らせ  
してください。

1. 住所、 2. 氏名、 3. 所属、 4. E-mail、 5. 電話番号、 6. 会場聴講/ウェブ  
聴講の別
7. 会員/非会員の別（機能水研究振興財団関係者は会員扱いとなります）

【申し込み締め切り】 2月11日（金）

【プログラム（予定）】 ※諸事情により変更になる可能性があることをご了承ください。

12:00～13:00	受付・展示 ※会場ロビーで迅速検査関連の展示を行います。3 密を避けてご覧ください。 ※受付スタッフにお名刺を1枚お渡しください。
13:00～13:10 (10分)	開会のご挨拶  ATP・迅速検査研究会 会長 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）

	食品研究部門 川崎 晋 先生
13:10~14:00 (50分)	基調講演 「微生物検査の基礎知識～現場でよくあるQ&A～」 ATP・迅速検査研究会 副会長 一般財団法人 東京顕微鏡院 食と環境の科学センター森 哲也 先生
14:00~14:45 (45分)	講演 1 「食品施設における HACCP 運用～適切で効果的な洗浄殺菌のために～ 〈電解水と ATP 拭き取り検査の活用〉 一般社団法人日本電解水協会 ホシザキ株式会社 営業本部 金盛 幹昌 先生
14:45~14:55 (10分)	賛助会員企業によるプレゼンテーション キッコーマンバイオケミファ株式会社
14:55~15:10 (15分)	休憩・展示
15:10~15:55 (45分)	講演 2 「HACCP の義務化によって監視・指導のあり方はどう進化すべきか？」 公益社団法人日本食品衛生協会 常務理事 加地 祥文 先生 元 厚生労働省 生活衛生局監視安全課長
15:55~16:40 (45分)	講演 3 「次亜塩素酸水とは何か：その科学、製造技術、使用技術、法的位置に関する基礎知識」 一般財団法人機能水研究振興財団 理事長 堀田 国元先生
16:40~16:45 (5分)	閉会のご挨拶

【会場アクセス】

- 地下鉄 月島駅 10 番出口（都営大江戸線、東京メトロ有楽町線）
- 都バス 月島三丁目
- 江戸バス（コミュニティバス） 月島区民センター



第7回

ATP実習申込書（最

←詳細はこちら

## 【2022年巻頭言 食科協年頭ご挨拶】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会  
理事長 馬場良雄

2022年最初の食科協ニュースレター発信に当たり謹んでご挨拶申し上げます。

昨年はコロナ禍の中で食科協の活動も制限される中、かわら版やニュースレターを発信すると共に、6月及び11月にハイブリットによる勉強会、講演会を開催する事が出来、情報発信継続できました事、会員の皆様、理事・運営委員の皆様、食品衛生行政の皆様等のご支援、ご協力の賜と、厚くお礼申し上げます。

2020年から続く新型コロナは、収束見えないままの3年目を迎える2022年もスタートしました。一昨年来その対応に当たって頂いている医療機関の方々、各自治体の関係者の皆様にここから感謝申し上げます。昨年末からオミクロン株の拡大が予測される中、正月明けから急速に感染者数も増大し、感染拡大が続いており、WHO発表によると世界では1月9日までの1週間で1500万人の新規感染者がでたとの事で、世界中で感染は急拡大しております。オミクロン株の特性についてはこれから解明されていくでしょうが、世の中からウィルスの存在を完全に排除することは不可能であり、ウィルスとの共存した社会生活の在り方が一層強く求められ、模索する年になろうかと思えます。

一昨年来、新型コロナウイルス感染症拡大の中で、各種の法改正実施期日が迫る規制について行政当局も「弾力的運用」を通知し実施期日の遅れを容認する事例もありましたが、新型コロナ拡大3年目となる本年は、そのような弾力的運営も無くなり速やかに対応する事が求められるようになると思えます。

2018年の食品衛生法改正の中でも食品衛生管理の向上にとって重要なHACCPによる衛生管理の義務化についても昨年6月から完全施行されておりますが、改めてその対応状況を確認する必要があると思えます。HACCPによる衛生管理の義務化については先行実施している米国の実態と課題は参考になるものと思えます。昨年の食科協ニュースレター220号で紹介して頂いた米国食品安全プログラムの監査を実施しているコンサルタントの感想は、日本でまさにこれから本格実施する際に重要な課題であると思いここに再度記しましたそのレポートには「食品安全計画の致命的な欠陥トップテンがまとめられております。詳細はNL220号をご覧くださいと思えますが、【①食品安全計画が「新しい服」を着せただけで古いHACCP計画のままである。③食品安全計画において「食品の安全性」と「食品の品質」を区別していない。⑦従うのが難しい、混乱を招くような食品安全文書になっている。⑨食品安全計画が、実際の「意図する消費者」を考慮に入っていない】等日本においてHACCPあるいはHACCPに基づく衛生管理計画を推進、実施するにあたり、今一度留意すべき視点であると思えます。

食品表示法に関しまして昨年末に「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン(案)」が消費者庁から出されパブリックコメントを受けた後本年3月には通知される予定となっております。これまでの「不使用表示に対する課題」の重要な視点はその表示が消費者に優良誤認をさせるものか否かであります。その課題が事業者にも分かりやすくすべく、不使用表示に係る表示を10の類型に分け、それぞれの類型で優良誤認になる可能性のある表示を解説しております。食品事業者としては事実に基づき且つ事業者にとって都合の良い点のみを強調するような表示によって消費者に優良誤認されないよう努めたいものです。また、遺伝子組み換え食品の表示についてはすでに現在より厳格化され2023年4月までに対応する事が求められております。この改正についても「消費者が食品を選択するための適切な情

報」を「優良誤認されないような表示」にすることを趣旨としていると思います。食品添加物にしても遺伝子組み換えにしても「科学的データに基づく安全性」の課題ではないだけに「食品の安全性に対する科学的理解の為の情報提供」についても考え続けなければならないと常々思っておりますが、「優良誤認」されるような文言・表示とは何かについても考え続ける必要があると思っております。その様な視点からも「リスクコミュニケーション」は2003年食品安全基本法施行以来その重要性が言われ続けていますが、まだまだ道半ばであり、今年もますます重要になると思います。

さて、NPO食科協は2003年に設立され、今年20周年となります。関係する皆様のご支援、ご指導によりここまで継続する事が出来ました。20周年を機に「リスクコミュニケーション」を演題とした記念講演会を開催すると共に、改めて「NPO食科協コミットメント」を作成し、それと共に新たな活動計画も検討し、継続・発展させていきたいと思っております。本年6月の記念講演会、総会にて皆様にお示しすべく検討を進めております。また、昨年4月にホームページを刷新すると共に「ニュースレター」「かわら版」の充実を図り情報発信に継続して努めているところです。新型コロナウイルス感染症の収束は未だ見通せていませんが、冒頭で述べました通り、ウィルスと共存せざるを得ない中での社会活動はどうあるべきかを考えつつ、NPO食科協の活動を通して食品の「安全・安心」に貢献できる様努力を続けたいと思います。

NPO食科協の継続・発展の為には正会員・賛助会員の増加も重要な課題です。繰り返しになりますが、皆様の一層の温かいご指導とご支援をお願い申し上げまして新年のご挨拶とさせていただきます。

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会  
理事長 馬場良雄

## 【行政情報】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会  
顧問 森田 邦雄

### 1 「食品安全総合情報システム」公表

1月14日、食品安全委員会が公表した標記システムに次の記事が掲載されている。  
[https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from\\_year=2021&from\\_month=12&from\\_day=11&to=struct&to\\_year=2021&to\\_month=12&to\\_day=27&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2021&from_month=12&from_day=11&to=struct&to_year=2021&to_month=12&to_day=27&max=100)

フランス公衆衛生局は12月21日、フランスにおける2020年の集団食中毒の年次監視データを公表した。概要は以下のとおり。

- ・集団食中毒の届出件数は、2019年比で43%の大幅な減少となった。これは、明らかに新型コロナウイルス感染症(COVID-19)パンデミック及び実施された人的接触距離確保の措置(外出制限、外食産業の店舗や集団給食施設の閉鎖、在宅勤務等)によるものと考えられる。

- ・2020年の集団食中毒の届出件数は1,010件で、患者数は6,814名であった。この内、396名(6%)が病院に行き(入院又は救急部門)、9名(0.13%)が死亡した。

・企業の社員食堂での集団食中毒の届出件数は大幅に減少した(61%減少)。以下の分野でも減少が見られた：外食産業(49%減少)、学校給食(46%減少)、家庭での食事(35%減少)、社会医療施設の給食(26%減少)。

これまでの年のように、最も頻繁に確認された病原体はサルモネラ属菌であり、特定の病原体が確認された食中毒の内の43%に相当した(2019年は36%)。

他の最もよく疑われた病原体は、毒素を産生する黄色ブドウ球菌(*Staphylococcus aureus*)、ウエルシュ菌(*Clostridium perfringens*)及びセレウス菌(*Bacillus cereus*)であり、特定の病原体が疑われた集団食中毒の内の74%に相当した。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05740640384>

### 【改正食品衛生法は全面施行となりました③】

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会  
運営委員 北村 忠夫

今回は、HACCP を考えましたが、今回は営業関係について、質問があったものから考えてみたいと思います。

食品衛生法の改正に当たり、国は、「我が国の食や食品を取り巻く環境が変化を我が国の世帯構造の変化を背景に、調理食品、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの変化、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展。」とする分析を行い、改正食品衛生法を定めただ中で、食品事業者にとって事業の根幹となる営業許可について「営業届出の創設と許可制度の見直し」がされた。

食品事業者にとってなじんだ営業許可の対象外となり、なじみのない名称の許可を得る者と営業許可証を返納し届出事業者になるなどとなるものもいる、これまで違和感を覚えながらも所属する組合が変わるのか、慣れ親しんだ組合から離れるのかなどの戸惑いも見られる。一方、これまで営業届出もせずフリーに営業をしたものが営業許可を要し施設基準を守ることが必須となる。また、許可業種から届出事業者となる者にとっては、これまでの各種規制は何だったのかと漠然とした感想を持つことになる。これに関連するいくつかの質問をいただいたので考えてみました。

一部においては、営業の許可見直しや届出制度創設に関する保健所等の説明では、HACCPの義務化を主要因であるとされが、営業許可を含む食品衛生規制はあくまでも衛生にかかわるものであり、品質や経営にかかわるものではないことについては、当然のことが素通りしてしまっただけである。

#### I、営業許可について

営業許可関係については、「営業届出の創設及び許可業種の見直し」を行い、34業種に対し、新設する業種、統合し、1業種での対象食品を拡大する業種、再編する業種、許可の対象外から許可となる業種、許可から届出に移行する業種、一部の業態が許可から届出に移行する業種、廃止する業種に整理し32業種に再編成した。

今回の改正で営業の業種について、キーワードとして「公衆衛生への影響」が注目されたが、これは食中毒の発生のし易さ、リスクの高さのある食品を取り扱う業種は何かに注目して、当該食品の販売形態等を加味して判断したところによるものである。

その中で、これまでは取り扱う食品により、単一施設で複数の営業許可を取得することは頻繁にみられ、この解釈が事業者と食監の間で論議されたが、今回の改正で、単一の許可で取り扱いが可能な食品の範囲を拡大し、当該施設の営業形態に最も適切な許可を取得する「一施設一許可」とされ、食品の性質や施設の実態に応じて判断することとされた。

営業許可関係では従来の業種がそのまま存続するところでは問題はほとんどありませんが、事業者によっては、業種が変わることは施設基準及び HACCP の考え方を取り入れた衛生管理をする場合参考とする手引書は変わるかなどの心配がされている。

また、業種によっては改正とは関係なくコロナ禍によりいくつか問題が考えられました。

**問 1 食品の多様化に伴う営業種類との適切なマッチングに翻弄されて「時には、保健所により、自治体により解釈が異なるといわれた。」とは、どんなことか。**

このことは、コロナ禍における飲食店等における営業ダメージは、新たな営業形態による活路を見出すためのテイクアウト等の事業が新たな問題を提起することとなった。

その1は、新たに出現した営業形態について、取り扱う食品から許可対象業種を選定することは必然であるが、そうざい系と菓子系の製品についてはその開発の傾向がいわゆるハザマ食品といわれ「そうざいをもとに菓子を作り、菓子をもとにそうざいを作る。」といわれ、例えば「フルーツサンドイッチ」は惣菜屋さん、菓子屋さんから販売されている。

他業種と絡み、さらに、飲食店営業の事業者が店舗で提供していた食品を持ち帰り等の販売目的で製造・加工するようになるなど、その関係はさらに複雑にさせるものとなった。

その2は、農業や水産業の傍ら簡単な加工食品である漬物や干物を販売の目的で作る営業がされるようになり、道の駅などの販売施設の出現により、販路の広がりとともに食品の種類も多岐にわたるようになり、特に単なる加工品にひと手間を加えたものなどが地域の特産品として持て囃されるなどの、一方、施設や取り扱い衛生、保存性等安全性、添加物使用及び表示等について問題とされ各自治体において、食品製造業、漬物製造業をはじめとする規制を目的とする条例を策定した経過がある。

しかし、各自治体における条例規制には、その内容に差異があるとともに、条例制定がされていなかった自治体があるなどの違いがみられる。また、条例においても衛生の観点を含みながら産業振興の観点を含まれるものがあり、自治体によっては、改正法の趣旨に従い対応したため違和感があるとする関係事業者もみられるとのことである。

その3は、法改正と時を同じくし、新型コロナウイルス感染症が流行した。コロナ禍で飲食店等において、これまでの延長として、テイクアウト等の営業を開始していつの間にか客の要請に従い、異業種の範疇の業務をしている様子がテレビ等で紹介されている。コロナ問題が終息を迎えたときにどのような営業に該当するのか検討しなければならなくなる。選択によっては、業種が異なるとともに施設基準が異なることも考えられる。

## 問2 省令の施行通知に「あんまんじゅう、にくまんじゅう等まんじゅうの既製品を蒸して販売する行為については、従来の取り扱いを踏襲し、飲食店営業としては取り扱わず、営業届出の対象とする。」とは何か

かつて、あん饅と肉饅を店頭置き蒸し器で販売する場合は、アンマンは菓子で、肉まんは主食に準ずるそうざい等に類するものであるとして、この販売にはアンマンの場合菓子製造業とし、肉まんの場合は飲食店営業が必要とされた。一方において、そうざいであり客席のない店頭販売するものであるからそうざい製造業が適当であるとする意見も出されていた。当初は、保健所により解釈が異なることもあり、零細な小売店にとっては極めて迷惑な話に口角泡を飛ばし議論したものである。

その後の法改正においても、営業許可業種の見直しをされないまま、食生活の変化は、主食がごはんからパンへと変化する中で、日本食の見直し、外食の広がり、家庭における調理の減少などの変化に合わせ、食品の進化が進み、例えば飲食店における従来の和・洋・中のような範疇に入らない新たなジャンルの食品が提供されるとともに、製造・加工業においても食品の影響を含め、菓子とそうざいのそれぞれから派生した食品がそれぞれに開発され新たなジャンルの食品となりインスタ映えするなどいわゆるトレンドな食品としてもてはやされる中でますますその境界が不明確となりさらに複雑になるものと思われる。

前問においても記載したが、各事業者が新製品の開発によりシリーズで菓子を作りバラエティーを求めているうちにそうざいに該当する製品が出てくることがあり、また、逆にそうざいのバラエティーを求めると菓子に該当するものが出てくるが、双方ともそれぞれの業種の延長にあるものとして製造してきたが両方の許可を取り対処してきたが、これのケースは今後において両方の営業許可を要しないこととされることになる。

食品の状況、取り扱い、提供場所その他の要因により営業許可の業種に違いがある場合、従来は想定される範囲でその対象ごとに許可を取得していたが、改正食品衛生法では1施設1営業許可業種となることを建前としている。これまでも、そうざいと菓子などには分類のいわゆる「はざま食品」といわれるものがありその区分けや分類上の位置づけに議論となるものが多々見られる中でといわれるものがあり、食品の定義づけに保健所により、自治体により苦慮し異なる見解がでることの無いよう弾力的な扱いが求められる。

## 問3 弁当の提供が、調理ではなく製造としてそうざい製造業となったのは合理的か

改正食品衛生法において、営業業種の見直しがあり、公衆衛生への影響がキーワードとされていたが当然のことを何故表現したのか気にしていたところ、意外な食品の対象業種に出会い納得したところである。

これまで、弁当の調整・製造は飲食店営業としておりましたが、給食弁当・仕出し弁当等の製造業は客席がないので飲食店ではなくなると説明されていました。

ところで、弁当は本来「箱に米飯等と副食を詰めた携帯食」であり、客席を必須とするものではなく、店舗で提供する弁当は単なるメニュー名と考える。この意味では、本来弁当といわれるものはテイクアウトの弁当が相当するものとする。

そのうえで、弁当の主食である米飯等をどのように考えるか、副食であるそうざいをどのように考えるかが飲食店営業であるとの思い込みを生んだものと考えられます。一般的に弁当に関する商品名は「おかずである副食名」を関することが多いことを考えると、弁当は副食に米飯等を添えたものと解すべきと思われる。

さて、公衆衛生への影響という観点からは、食中毒等の発生について主食による可能性と副食であるそうざいによる可能性を比較すれば、言うまでも無くそうざいの方がリスクが高いものとする。しかも、製造後喫食までの時間差がリスクを増幅する。

また、考え方は調理パンにおいては弁当の範疇に入るものであることあり、より危険の可能性のあるそうざい類をはさんだものとして、パンよりリスクが高まるものとして考えられるものである。

**問4** コロナ下で飲食店営業ができず、メニューの一部を製造しテイクアウトにて提供したところ人気メニューとなりました。これは飲食店においても大量に作り冷凍保管し、解凍し提供していた物でしたが、保存できるので冷凍の状態での提供を求められているのですが、飲食店営業だけではできないといわれたが、どこまでならよいのでしょうか。

自らの営業が改正法のどの業種に当たるのか、変更があるのかをまず確認し、現在所持している許可期限を確認し、変更があるのかないのか確認することです。これまでの営業種は製造・加工・調理する食品はどの業種に属するのかを判断することで解決されることが多かった。今回の改正で、飲食店営業の最大の特徴は店舗内において喫食することを明確にしたことです。店舗内での喫食を前提に食品を調理し、提供することとされていますが、来店若しくは電話等による注文を受けて調理し提供することは認められている。

コロナ禍において、飲食店における来客が望めない中で、これまでの仕入れ関係における事業者相互においてこのルートを活用し、鮮魚料理を売りにしていた飲食店においては、いわゆるトロ箱を並べるなど近所の鮮魚店から苦情が出るほどであったが、これをまねて近所の焼肉屋さんには焼き肉の部位を大量にパックしてそれを販売するケースを店舗に設けるなどするようになった。このような事例は多くはないが各地においてトラブルとなっても保健所としては、コロナで忙しいこともあり、やりすぎないようにとする程度の注意で済まされて、やめろとは言えない状況であった。緊急事態であっても守るべきことは必ず守るのは当然であるが、マスコミに押されて何も言えない状況がみられた。

この状況は、特例として認められたものではなく、テイクアウトの変形として黙認されているもので、誰も進めるものではない事であり、早期のコロナ感染症の終息により原状復帰を望むものであることである。

聞かれれば、そのために救済制度や補助制度があると答えるが、限界がある。その場では、やりすぎない、無理しない、衛生管理はまもると言うことにしている。

**問5** 今回の改正により多くの事業者が管理のよりどころとしていたそうざいその他各種衛生規範等が廃止され、食品事業者や食品衛生監視員から「これによりこれまで衛生管理の社内基準の根拠としていたものが廃止され、何を根拠に管理するのか困っている。」との問い合わせがあり、よりどころがなくな

り、事業者がその裏付けとなるデータを作成したり、見つけなければならぬのか等の不安を伝えるものがある。

食品事業者が衛生管理計画や作業マニュアルを作成するにあたり、温度管理、最近の基準値その他の規程を作成する際には、各種の基準を参考とするが、そうざいや菓子の製造をする場合においてそれぞれの衛生規範等を参考とすることが多かった。今回の食品衛生法改正に伴いこれらが廃止され、これを活用していた事業者等は、社内規格や納入規格等に定めたものが根拠を失ったものと考え又は指摘されたとのことである。

これに対しては、各種規範等に使われている基準等を参考に自社規格等を定める事は問題ないと答えている。

各種衛生規範等の改正は改正食品衛生法に係る規定の整合を図るために一括廃止したところであると考えられ、その規範に示されている規格や基準の根拠を失ったことによるものではないことから、これを根拠とすることに問題はないものと考えてよいものである。

ただ、食品及び添加物の規格基準をはじめとする指標や設定された数値については、新たな知見もあるところから、相対的な見直しが必要と考える。

**問6 届出業種になる事業者の中には、これまでの業種が許可の対象外となり届出事業者となる方、また、新たな業種で届出事業者になる方がいる。この対象となる方の中から、何とか営業許可の対象にならないかとの相談がある。どのようにしたらよいか。**

営業許可制度野見直しは、食中毒等の発生のリスクを考慮し見直したものであり、対象でないものが、取り扱う食品等の実態に合わない許可は得ることとなり、意味のないものである。

改正食品衛生法では、HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことに伴い営業の届出制度を創設したものであり、届出営業であるからとして差別するものではないものである。取引先から、営業許可を取ってほしいとの要望があるとのことであるが、保健所において届け出を受理することは、保健所の承認を得た食品事業者であることを証明するものであり、HACCPに沿った衛生管理を義務付けられた事業者であり、食品衛生監視票の交付対象となるなどの利点についての理解がされていないものと思われる。

届出事業者には、営業施設基準が定められていないから安全性に問題があるとする者がいるが、適正に管理されているか確認されれば問題はなく、逆に、実体のない営業許可を取得することは問題であるといえる。流通関係者等取引先から許可を得ることを勧める話があっても、きちんと保健所に届けた者であり、HACCPに沿った営業活動をしていると胸を張って欲しいものである。

以上

NPO 法人食科協運営委員 北村 忠夫