

缶詰・瓶詰・レトルト食品製造業—密封包装食品製造業（第 13 回検討会資料 1、第 14 回検討会資料 2）

## 1 範囲

- 密封包装食品製造業とは、常温で相当期間保存することを目的として、缶、びん又はパウチ等、気体透過性の低い容器（材質は問わない。）に内容物を充填し、密封・密栓した低酸性食品（別途明示する pH が 4.6 以下、又は、水分活性が 0.94 以下の食品を除く。）を製造する営業をいう。（殺菌は、容器包装に詰める前後を問わない。）
- 他の許可業種（清涼飲料水、食肉製品、水産食品製造・加工業、そうざい製造業等）の対象食品である密封包装食品を製造する場合、缶詰・瓶詰・レトルト食品製造業の追加許可の取得を要さない。しかしながら、共通基準に記載する、密封包装食品製造業向けの基準を満たす必要がある。
- 他の許可業種が存在しない密封包装食品については、密封包装食品製造業の許可を必要とする。
- ソース類製造業については廃止し、密封包装食品に該当するソース類については、密封包装食品製造業の許可を必要とする。
- 明らかに低酸性食品にあたらぬ、食酢等については、密封包装食品製造業の対象外として明示してはどうか。（パブリックコメントの結果や業界団体の意見等を踏まえ整理。）

## 2 施設基準案

北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要		施設基準案
室	<p>製造室、前処理場所、調理場所、充填場所、調理場所、製品置場</p> <p>&lt;製粉する場合&gt; 製粉室</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 施設は、原料保管室、前処理室又は調合室、製造室、製品保管室及び必要に応じて容器洗浄設備を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。</li> <li>● 原料保管室にあっては、必要な性能を有する冷蔵又は冷凍設備を設けること。</li> <li>● 製造室にあっては、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封又は密栓、殺菌、冷却に必要な設備等を備えること。</li> </ul>
設備・ 機器・ 器具等	<p>解凍設備（製造室）、蒸煮がま（蒸煮設備）、調理設備、充填設備、冷却槽</p> <p>&lt;缶詰製造&gt; 巻締機、殺菌装置、その他必要な設備、その他必要な機械器具類</p> <p>&lt;瓶詰製造&gt; 洗瓶装置、解凍装置、充填機、打栓機、殺菌装置、その他必要な設備、その他必要な機器器具類</p>	