

## 密封包装食品製造業について

今年6月に施行された改正食品衛生法（平成30年改正）では、営業許可業種の見直しが行われ、新たに「密封包装食品製造業」という業種が設定されました。

この業種は、密封包装され、かつ、常温保管が可能な食品を製造する製造業のことです。

「密封包装」の定義は、缶詰や瓶詰の他、気体透過性の低い容器で包装されたものも含まれるため、プラフィルムに蒸着やコートなどの加工を施し、機密性を高めたガス袋に詰めて密封する製品のうち、常温保管品を製造する場合、「密封包装食品製造業」の許可を得なければ、営業ができないこととなります。

一方、水産加工食品の場合、許可業種が「水産製品製造業」に一括されたため、常温保管の製品を密封包装して出荷する場合も、「密封包装食品製造業」の許可は不要となっています。

しかしながら、海藻類については、水産製品製造業の範疇から外されており、特段の許可を得ることなく製品の製造が可能となっており、これらの製品を常温保管品として密封包装して製造する場合、「密封包装食品製造業」の許可を取得しなければ、営業することができなくなります。

ただし、厚労省による密封包装食品の定義には除外規定※があり、ボツリヌス菌等の嫌気性細菌が増殖しえないことが明らかな場合、厚生労働省令で定めることになっています。

現段階では、食酢（すし酢を含む）及びはちみつが省令で規定され、除外されており、常温保管品として密封包装を行う場合も当該許可は不要となっています。

また、のり類については、公表済みの「焼きのり・味付けのり製造における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に、嫌気性細菌が増殖し得ない製品の水分活性データが掲載されているため、除外候補となっています。

この他、乾燥昆布、とろろ昆布、おぼろ昆布、乾燥ワカメなどについては、水分活性データを各団体からいただき、厚労省に提示することになっており、除外が妥当と判断されれば、今後、業界団体からの要望書を求められることになっています。

なお、酢昆布につきましては、嫌気性細菌を pH で抑制することとしていますが、現在の厚労省の方針として、pH による抑制は対象としないとのことでした。

### ※除外規定

冷凍また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を除く。