

食品衛生法改正に伴う小規模事業者の負担軽減に関する要望について

1 日 時：令和6年2月1日（木） 15:30～16:15

2 場 所：第二応接室

3 出席者：○明るい柳野を創る会 筒井代表、筒井農産物加工部

○有限会社むささびの里 氏原代表取締役

○吾北物産出荷協議会 田岡会長

○株式会社アグリシステムソリューションズ 松村代表取締役

○国友商事株式会社 國友代表取締役

（明るい柳野を創る会 企業会員・有限会社むささびの里監査役） 他1名

○高知県 濱田知事

○健康政策部 家保部長、澤田副部長、薬務衛生課 山村課長、小野課長補佐

○産業振興推進部 地産地消・外商課 片岡課長

4 概要：

（1）要望

○食品衛生法改正に伴う小規模事業者に対する規制緩和の提案

①現状の施設での事業継続の要望

- ・国の制度の緩和、加工場の施設基準の緩和
- ・漬物を地域のみでの流通させることによる高知県ローカルルールの策定、運営面での規制緩和
- ・伝統食材である漬物を出荷できる体制の構築
- ・共同加工場での漬物製造について、製造者ごとの製造方法の違いや混ぜる等の日々の作業、また、重い漬物樽の運搬等の課題があり、困難なため、自宅での継続を要望

②代替手法等の要望・提案

- ・最少限の施設設備で、施設基準のクリアを要望
- ・食品の損害保険を活用しての高知県での特区の提案

③その他

- ・冷蔵庫等の施設整備の補助
- ・製造施設において、保健所による施設基準に基づいた具体的な改修方法等についての助言を希望

（2）回答

○法律は安全面の規制で、県庁内で議論したが、食の安全に関わることの許可や施設基準等の規制緩和は困難との認識

厚生労働省においても、業として、継続的に販売するのは営業にあたり、その規制は全国一律

○特区については、安全面の規制緩和の提案は困難との認識

○HACCPについては、国において、手引書による簡便な方法が提示されている。

○納屋の活用や自宅と作業場のエリア分けについて、過剰な施設整備や改修をしないために、保健所から、法律や食の安全の趣旨や施設基準の説明をさせていただく。

○保健所は指導・説明責任が問われるので、そこは理解いただきたい。