

改正食品衛生法と漬物製造業の対応

昨年6月、改正食品衛生法が施行され、営業許可業種に漬物製造業が追加された。施行後、漬物を製造するには、衛生基準を満たした施設が必要になるほか、国際的な食品衛生管理の手法である「HACCP（ハサップ）」に沿った衛生管理などが義務となる。施行前から製造している個人農家らにも適用され、経過措置期限である2024年5月末までに営業許可を取得しなければならない。本稿では、改正食品衛生法の概要を確認するとともに、県内漬物製造業への支援策や対応事例についてレポートする。

1 改正食品衛生法の概要

1947年に制定された食品衛生法は、「飲食による健康被害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ること」を目的に定められている。2000年代初頭にBSE（牛海綿状脳症）問題や食品偽装問題が発生したことを受け、2003年に制定後初めて抜本的な改革が行われた。その後2018年6月には都道府県を越える広域的な食中毒の発生やTPP11（環太平洋経済連携協定）、日欧EPA（経済連携協定）等の発効による日本の農水産物や食品の輸出促進を見据えて、食品リコールの報告義務化やHACCPの制度化などの大改正が行われた。

2018年改正の概要は、次のとおり。

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

広域的な食中毒事案の発生や拡大防止のため、国や関係自治体間で相互に連携・協力を行う。緊急を要する場合は広域連携協議会を活用し、対応に努める。（施行日：2019年4月1日）

2. HACCPに沿った衛生管理の制度化

すべての食品等事業者に、一般的な衛生管理に加え、HACCP（注）に沿った衛生管理の実施を義務化。（施行日：2020年6月1日。2021年5月末までは経過措置期間。2021年6月1日から完全施行）

（注）Hazard（危害）、Analysis（分析）、Critical（重大な）、Control（管理）、Point（点）の略。各製造工程における危害を最重要管理点として管理し、起こりうるリスクを分析し、人体に危害が起きる可能性を限りなく減らすための国際的な食品衛生管理の手法。

3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、健康被害が起こったときに事業者から行政へ届出を行うことを義務化。（施行日：2020年6月1日）

4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。（施行日：2020年6月1日）

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（政令で定める34業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。（2021年6月1日）

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

事業者が製造・輸入を行った食品について、



自主回収（リコール）を行う場合、国へ報告を行うことを義務化。（施行日：2021年6月1日）

7. 輸入食品の安全性確保・食品輸出関係事務の法定化

食品を輸入する際に輸入食品の安全性を確保するため、HACCPに基づく衛生管理や乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件化。食品を輸出する際に輸出先国の衛生要件を満たすことを示すため、国・自治体における衛生証明書の発行等の食品輸出関連事務の法規定を創設。（施行日：2020年6月1日）

本改正により営業許可制度の見直しが行われ、新たに漬物製造業、水産製品製造業、液卵製造業などが許可業種に追加された。これまで県内では漬物による食中毒の発生はなく、漬物製造業は許可や届出の対象ではなかったが、施行後に営業を開始する場合は、許可を取得してから営業を開始しなければならなくなったほか、施行前から営業をしている場合は、経過措置期限である2024年5月末までに、①製品の製造場所や保管場所を仕切りなどで物理的に区画する、②手洗い設備は手指が蛇口に触れないセンサー式などの構造にする、③原材料の洗浄設備（シンク）と器具等の洗浄設備をそれぞれ有する（計2槽）など、食品衛生法の基準を満たした施設を用意し許可を取得する必要がある。

いぶりがっこなどの漬物は、設備の整った食品製造業者が製造しているケースもあるが、県内では自宅の台所や作業小屋などで作っている個人農家もあり、今後も継続して製造するには各自基準を満たした施設を用意しなければならない。改修には規模の大小はあるが、標準的な設備を整えるには100～200万円くらい費用が掛かるため、漬物作りを諦める人も出ており、事業の継続性や伝統文化の継承が課題となっている。

2 自治体による支援事業

改正食品衛生法の施行を受け、県は昨年7～8月に県内の直売所で漬物を販売する636人を対象に営業許可の取得意向に関するアンケートを実施した。回答者306名のうち、175名が取得意向を示した一方、108名は取得しないと答えている。取得しないと答えた人の年齢内訳は、60～70代以上が中心となっており、高齢化や資金不足などを理由に取得しないとしている。

このため県は今年度、食品衛生法の改正に伴い、漬物製造に必要な機械・施設の導入に要する経費に助成する事業を実施している。今年度一般会計当初予算に5千万円を計上し、農業者や団体、自治体などに対し1千万円を上限に整備費の3分の1を補助する。この事業は幅広く利用を促すため、市町村が認定する認定農業者等だけでなく、個人で製造する農業者も利用できる。県によると4月当初には農業者や団体等が48件、5千万円の事業申請を計画し、7月末現在で19件、1千8百万円が承認されている。

6次産業化施設整備支援事業

【漬物製造支援】

- ・事業内容：令和3年6月に施行された食品衛生法の改正に対応した、漬物製造に必要な機械・施設の導入に要する経費に助成
- ・事業実施主体：農業者、農業者が組織する団体、市町村、JA
- ・補助率：1／3以内
上限額1000万円

資料：秋田県「6次産業化関連制度のごあんない」

また、市町村でも補助事業を実施している。いぶりがっこ作りの盛んな横手市では、県の補助事業に追加助成し、整備費の最大2分の1まで助成が受けられる事業や、施設の小規模な整備・改修向けの事業を実施している。

横手市は、県の補助事業を活用して市で管理する「山内農林産物加工施設」を増築し、個人の農家らが共同で利用できる漬物作業場を整備する計画である。2022年12月頃の完成を予定しており、完成後は7～8人の農家が利用を希望している。市の補助事業については、7月11日現在、5件の申請があり、県の補助事業と併せると20件前後の申請となる見込みである。

この他、大館市の農産物直売所「陽気な母さんの店」は県の補助事業を活用して加工所を新設するなど、県内各地で共同施設を整備する動きが見られる。

6次産業化施設整備支援事業（※県補助事業）

- ・事業内容：県と同様
- ・事業実施主体：県と同様
- ・補助率：5/12～6/12以内
上限額1000万円

漬物製造等事業継続支援事業

- ・事業内容：食品衛生法の改正に伴い、漬物製造等の事業継続が困難な事業者に対し、事業継続に係る製造施設設備の整備、改修に要する経費の一部を補助
- ・事業実施主体：農産物加工品の製造及び販売を行う市内の事業者
- ・補助率：事業費（税抜）4/10以内
上限額40万円

資料：横手市「横手市農業を全力応援します」

3 三吉農園（仙北市）の対応事例

仙北市田沢湖生保内地区にある「三吉農園」は、クラウドファンディング（以下、「CF」）を活用し、共同加工所の整備を行っている。同園は2017年1月に開業し、大根栽培やいぶりがっこの加工・販売を主業としているが、食品衛生法の改正に対応するため、同園の施設を整備

しなければならなくなったことや、地域の高齢の方々が共同施設で漬物作りを行えることを目的として、2020年にCFで資金を募り、共同加工所を整備した。整備費約270万円のうち、CFで92万円調達し、残りを自己資金で賄った。整備した共同加工所は現在4～5人で利用しているが、漬物作業が本格化する冬になると、利用者の漬物樽で手狭になることから、新たな加工所の新設を計画している。同園の加藤マリ代表は、「各家庭に伝わる大切な味がある。若手がパイプ役となって、伝統文化をつないでいきたい」と話す。



CFで整備した共同加工所

4 まとめ

今回の法改正は、漬物作りの事業継続性や伝統文化の継承といった課題が浮き彫りになった。県内では自治体の補助事業やCFを活用して共同施設を整備する動きがあるほか、新規就農者向けに研修などを行っている横手市園芸振興拠点センターでは来年度から「いぶりがっこコース（仮）」の開設を検討しており、後継者を育成する動きも出ている。いぶりがっこは、本県の内陸南部に伝わる代表的な漬物であり、秋田の郷土食として広く県民から親しまれている。伝統文化を絶やさぬよう、官民一丸となって取り組んでいかなければならない。（山崎 要）