



**業界団体からのHACCPの義務化に伴つての質問・要望に対する厚生労働省の回答**

**土三寒六常5升** ○ 農林水産省は2017年度の小麦需給見通しを策定、発表した。食糧用小麦の総需要量572万トンで内訳は、国内産82万トン、外国産488万トンと見通している。

○ 茨城県乾麺協会は4月14日、茨城県つくば市・第一オーラ会議室で平成29年度定時総会を開催して解散を決めた。解散後は、賛助会員として各自が加入の有無を決め、全乾麺との繋がりを進めた。

○ 厚生労働省の国立社会保障・人口問題研究所は10日、長期的な日本の人口を予測する「将来推計人口」を公表。2065年の人口は15年比3割減の8808万人と試算。近年の30~40歳代の出生率の改善を受け、5年前の前回推計から合計特殊出生率(1人の女性が生涯に産む子どもの人数)の仮定を上方修正。人口減少のペースが緩やかになる見通しを示した。2015年の総人口は1億2709万人で、2053年には1億人を割り込み9924万人に減る。15~64歳の生産年齢人口の割合は足元の60.8%(7728万人)から50年後には51.4%(4529万人)に低下。逆に65歳以上の高齢者の割合は26.6%(3387万人)から38.4%(3381万人)に上昇する。50年後に現役世代1.2人で高齢者1人を支える構図は前回推計と同じ。食品消費量にも大きく影響する。

○ 日本食糧新聞社主催のファベックス2017は4月12日(水)から14日(金)、東京ビッグサイト東ホールで開催した。3日間の入場者数は77,470人。

○ 長野県信州そば協同組合(理事長小出一雄氏)は5月23日、長野メルパルク会議室で平成29年度通常総会を開催した。任期満了に伴っての役員改選を行い、小出一雄理事長が再任された。

○ タカラトミーアーツは、ウォータースライダー型流しそうめんマシンの新商品「ビッグストリーム そうめんスライダー エクストラジャンボ」を全国で発売した。昨年販売した「ビッグストリーム そうめんスライダー」が即完売になる人気だったことから、さらに大型化して大勢で楽しめるようにした。デザイン監修は東京サマーランド。水路を「ワープ」して急降下するそうめん流し。大きさは幅120センチ、高さ76センチ、奥行き33センチ。麺がスライダー上を流れる距離は、昨年の3.6メートルから5メートルに伸びた。水路を切り替えると、そうめんが左右に揺られながら、水路を「ワープ」して急降下する仕掛けも加えた。利用人数は4~10人。価格は税抜き1万6800円。

**(1)手引書作成について**  
Q-①手引書(基準B向け)は、事業者が守らねばならない基準であるのか。

A- (厚生労働省) 手引書は要求すべき最低ラインを示したガイドライン、または参考書なのか。

Q-②基準Bにおいて、現状では一般衛生管理の分な事業者が存在すると認めている。手引書ではそのような事業者の実行可能性能も担保するのか。つまり、一般衛生管理のみの手引書でいいのか。また重要な管理点が不要な一般衛生管理で対応可能な業種とは誰が判断するのか。

A- (厚生労働省) 適切な一般衛生管理の実施は現行の規制でも義務になつては

Q-③手順書も手引書同様に事業者団体が作成するの

A- (厚生労働省) 手引書は一般衛生管理計画などに用いる手順書(SOP)を作成する支援となるが、自ら手引書を参考に、管理

Q-④基準B向けの手引書を作成する際、一般衛生管

A- (厚生労働省) 7原則の考え方で整理していく必要はない場合は、手引書とその根拠が必要か。

Q-⑤危害要因分析が困難である中小事業者にとって、危害要因にならないと判断することは難しい。あらかじめ、手引書に危害要因となる微生物を載せて

Q-⑥手引書が求めるレベルがわからぬ状況で、業

A- (厚生労働省) 公布時に掲かる場合、委員会を設置し、中小零細事業者まで引書きを作成できたとして、技術検討会へ提出した際に手

Q-⑦厚労省が求めるレベルがわからぬ状況で、業

A- (厚生労働省) 公布時に猶予期間を設けて施行する場合と、施行後、猶予期間を設ける場合の二通りがあり。現場へ浸透するには時間がかかるため、十分な猶予期間が必要です。

A- (厚生労働省) 今回のHACCPによる衛生管理の制度化は、認証制度の導入ではありません。厚労省は認証を受けた民間規格は適用するが、民間規格は沿用する

Q-⑧改定する食品衛生法に従事するため、厚労省は認証を受けている事業者に監視員からの二重監査と認証を受けたHACCPの制度化は、認証制度の導入ではありません。

A- (厚生労働省) 民間認証の取得有無にかかわらず、行政として必要な監視指導(立ち入り検査等)は行いますが、最終どまりといたい。

A- (厚生労働省) 民間認証の取得有無にかかわらず、行政として必要な監視指導(立ち入り検査等)は行いますが、最終どまりといたい。

Q-⑨自治体の監視指導も活用し、監視指導の効率化や事業者の負担軽減を図るよう、十分配慮することとしています。

Q-⑩会員の個別化や、会員の会員のみでよいのか。つまり、会員のみであれば、非会員事業者への対応に

Q-⑪「最後に会員の協力による検証」とあるが、当業界は事業者の数としては非会員事業者の数が多いと考えられる。検証は会員のみでよいのか。

Q-⑫「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-⑬「最後に会員の協力による検証」とあるが、会員の会員のみでよいのか。

Q-⑭「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-⑯「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-⑰「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-⑱「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-⑲「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-⑳「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-㉑「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-㉒「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-㉓「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-㉔「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-㉕「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-㉖「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-㉗「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-㉘「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-㉙「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-㉚「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-㉛「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-㉜「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

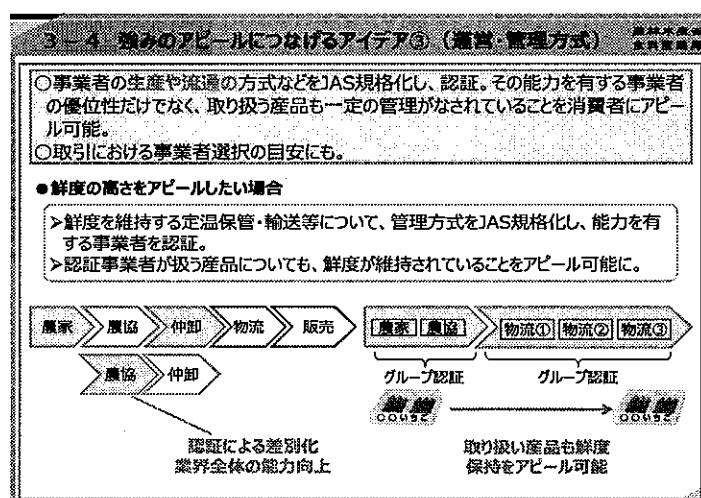
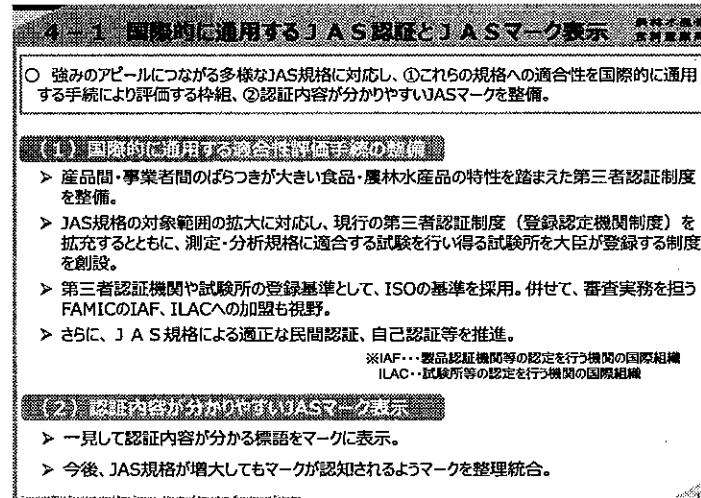
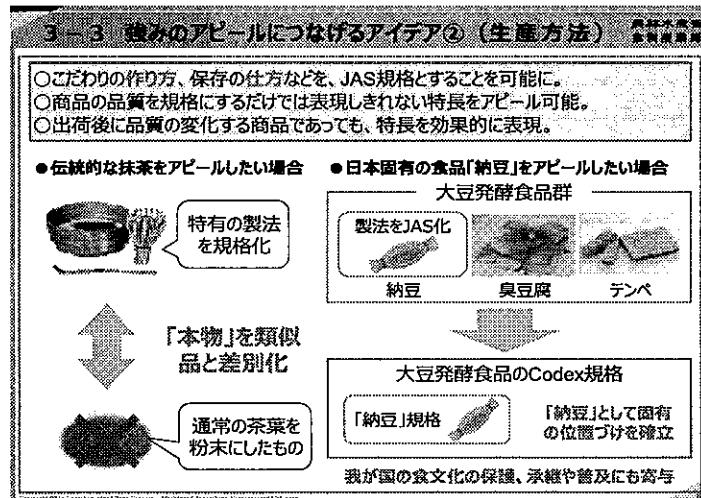
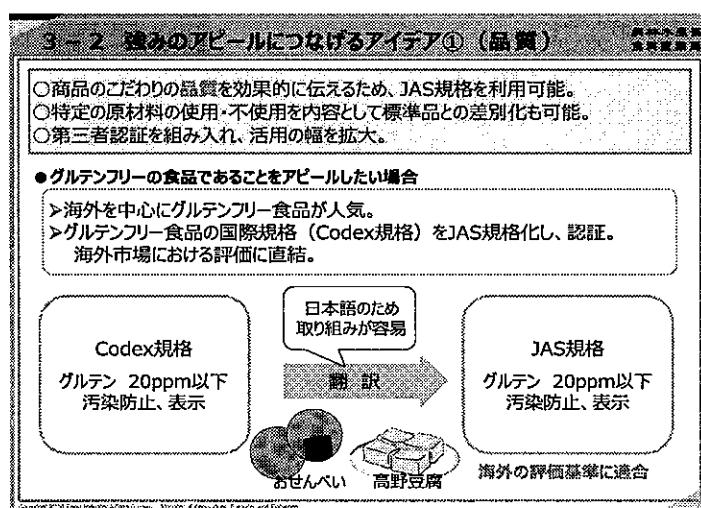
Q-㉝「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-㉞「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-㉟「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進めたいと思います。

Q-㉟「最も高い品質を実現したい」と考えていました。準備期間は長い方が良いので、早く進め

# JAS制度の機能強化と戦略的活用について — JAS制度の見直し方向 (2) —



食の安心・安全を追求する  
**スズキ式製麺機**  
スーパー ミキサー、真空ミキサー、  
乾麺、半生、生、手延麺等製造設備

株式会社スズキ麺工  
〒719-0232  
岡山県浅口市鴨方町本庄509-1  
Tel: 0865-44-2125  
Fax: 0865-44-6348  
<http://www.turuturu.co.jp>



## PL法対策は万全ですか？

(生産物賠償責任 (PL) 保険引受け会社)

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

MS&amp;AD INSURANCE GROUP

広域法人開発部 営業第一課  
〒103-0027  
東京都中央区日本橋3-5-19  
TEL. 03-6734-9608  
FAX. 03-6734-9609

(全乾麺 PL制度指定代理店)



株式会社 星和ビジネスリンク  
損保事業部  
〒108-0014  
東京都港区芝4-1-23 三田NNビル4F  
TEL. 03-5439-2355  
FAX. 03-5439-2380

# 統計のページ

めんの都道府県庁所在市別1世帯当り支出金額  
(単位:円)  
平成29年 2月

	生うどん・そば	乾うどん・そば	スパゲティ	中華めん	カップめん	即席めん	その他めん							
札幌市	181	75%	82	103%	105	88%	267	112%	459	122%	124	83%	41	51%
青森市	258	87%	33	66%	108	117%	380	83%	560	121%	192	76%	24	5%
盛岡市	310	143%	40	61%	100	123%	358	99%	386	99%	126	76%	70	19%
仙台市	292	130%	62	93%	119	109%	302	83%	454	101%	150	97%	80	22%
秋田市	177	70%	92	88%	97	104%	302	89%	476	139%	216	103%	98	29%
山形市	320	95%	194	160%	125	145%	288	90%	436	109%	134	84%	74	23%
福島市	315	116%	52	108%	99	94%	236	96%	467	139%	111	46%	78	32%
水戸市	191	73%	65	125%	76	74%	182	79%	391	101%	122	89%	74	32%
宇都宮市	222	91%	112	178%	90	113%	276	111%	502	119%	159	156%	41	16%
前橋市	334	89%	58	193%	60	58%	251	93%	349	142%	189	210%	48	18%
さいたま市	215	75%	83	148%	118	91%	225	69%	425	73%	104	44%	80	25%
千葉市	242	95%	101	122%	53	43%	279	79%	285	109%	115	66%	36	10%
東京都区内	236	115%	109	91%	112	90%	277	81%	222	75%	144	100%	88	26%
横浜市	303	111%	87	85%	140	173%	300	100%	246	85%	127	114%	78	26%
川崎市	298	99%	98	408%	111	92%	344	74%	334	107%	96	60%	81	17%
相模原市	229	66%	56	39%	128	113%	315	89%	294	101%	141	59%	84	24%
新潟市	193	95%	67	129%	95	81%	206	78%	533	132%	138	74%	36	14%
富山市	292	102%	35	113%	64	82%	241	96%	459	124%	185	105%	35	14%
金沢市	235	71%	40	121%	74	135%	324	113%	290	76%	142	96%	38	13%
福井市	351	84%	14	39%	92	76%	241	93%	321	132%	122	137%	24	9%
甲府市	257	84%	63	158%	82	75%	264	90%	343	111%	88	69%	38	13%
長野市	330	128%	125	236%	82	71%	236	95%	240	69%	90	70%	72	29%
岐阜市	253	108%	14	36%	113	145%	229	91%	292	116%	187	144%	56	22%
静岡市	163	67%	45	52%	100	90%	277	80%	445	147%	120	70%	58	17%
浜松市	240	117%	90	450%	101	93%	227	67%	250	92%	136	81%	38	11%
名古屋市	376	108%	28	37%	131	101%	320	95%	393	105%	173	77%	58	17%
津市	337	92%	60	86%	99	101%	290	107%	276	115%	181	127%	49	18%
大津市	233	74%	64	114%	132	165%	271	79%	253	99%	225	121%	41	12%
京都市	267	79%	11	13%	80	70%	203	58%	270	98%	202	146%	35	10%
大阪市	290	97%	24	133%	71	99%	251	84%	405	99%	165	90%	58	19%
珠市	342	87%	34	89%	64	58%	311	110%	378	116%	119	53%	39	14%
神戸市	205	81%	27	57%	92	123%	252	106%	311	108%	144	94%	58	24%
奈良市	259	49%	26	173%	85	77%	265	90%	286	119%	165	102%	72	24%
和歌山市	258	92%	76	2533%	80	101%	301	103%	310	93%	172	108%	79	27%
鳥取市	333	97%	71	178%	110	104%	275	78%	492	99%	303	104%	40	11%
松江市	265	84%	13	81%	124	127%	309	144%	323	105%	166	124%	46	21%
岡山市	331	106%	31	141%	118	107%	274	83%	320	85%	136	91%	37	11%
広島市	258	77%	31	238%	96	76%	327	110%	314	81%	166	75%	30	10%
山口市	221	72%	49	288%	83	119%	262	99%	377	86%	238	112%	42	16%
徳島市	288	107%	40	222%	88	110%	170	84%	346	182%	237	123%	48	24%
高松市	491	92%	10	24%	54	75%	204	82%	185	86%	180	95%	25	10%
松山市	346	105%	23	50%	84	120%	226	81%	351	129%	160	158%	42	15%
高知市	229	89%	7	12%	54	60%	205	111%	383	113%	137	60%	31	17%
北九州市	246	98%	31	182%	90	173%	228	125%	308	121%	106	61%	43	24%
福岡市	216	92%	25	30%	105	94%	188	87%	279	92%	125	66%	63	29%
佐賀市	179	93%	126	420%	118	169%	230	106%	305	82%	210	107%	37	17%
長崎市	141	81%	61	94%	87	77%	200	72%	304	83%	105	78%	27	10%
熊本市	211	81%	12	48%	119	99%	219	105%	221	96%	208	116%	20	10%
大分市	171	73%	24	67%	112	160%	176	96%	220	141%	120	74%	48	26%
宮崎市	174	68%	11	73%	84	95%	172	77%	266	145%	128	82%	24	11%
鹿児島市	235	88%	32	82%	86	93%	226	78%	288	103%	105	57%	28	10%
那覇市	139	114%	39	130%	74	93%	228	89%	242	100%	111	79%	10	4%

品目説明 生うどん・そばは冷凍・半生を含む。  
スパゲティは生も含む。

中華めん・生・蒸し・揚げ・冷凍。

カップめん:お湯を注ぐだけで飲食できるもの。  
即席めん:カップめんを除く。アルファー化。他めん類:皮(ギョーウザ他)・ビーフン。

乾めんの生産量

単位:トン

品種	2月	1~2月
うどん	1,805	92.4%
ひらめん	317	106.7%
ひやむぎ	1,976	109.0%
そうめん	2,473	85.2%
そば	2,980	98.1%
干中華	1,067	101.3%
手延べ	6,862	93.9%
合計	17,480	95.2%
	32,869	97.5%

※%は前年同月(同期)比

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業種	2月	1~2月

<tbl\_r cells="3" ix="1" max