

「中間のまとめ」について、御意見を踏まえて修正した主な部分について

	御意見	修正点等	備考
1	p.1の「はじめに」において、「中間まとめ」を公表し、パブリックコメントを実施した旨がわかるよう表現を修正したほうがよい。	公表した旨がわかるよう文言を追加しました。	第3回検討部会
2	p.6(4)「ソフトな面」という表現ではわかりにくいいため、「衛生管理の面」にしたほうがよい。	ご意見のとおり修正しました。	第3回検討部会
3	p.7の1の5行目の「衛生確保の面も鑑み」という文言を前後の文書と合わせたほうがよい。	この部分を削除しました。	第3回検討部会
4	p.7の1の「物品販売」の「物品」の範囲が明確でない。衛生の担保を考えると食品を扱う施設であるべきなのは。	施設全体での食品衛生の管理が求められることから、p.7の1、p.10に、「物品販売」について、食品を販売する施設であることを明確にする表現に修正しました。	第1回 食品安全審議会
5	p.7の1の「物品販売に付随して」とした場合、販売場と調理場の営業者が同一であることの表現を追加したほうが良い	施設全体の衛生管理を統一的に行うことが求められるため、p.7の1に同一の営業者であることを追加しました。	第1回 食品安全審議会
6	p.7の2(1)「汚染度の高いものを取扱わないこと」の例として、そのまま食べられる青果物が生肉類と同列に扱われている表現が適切でない。	p.7「二次汚染の原因となるような生の食肉類、魚介類、青果物」とし、そのまま食べても衛生上支障のない青果物は除く表現に修正しました。	第1回 食品安全審議会
7	p.5及びp.8の「完成品」とは、その場で洗浄しなくても、そのまま食べられる野菜等は、対象にならないのか？	p.5及びp.8を「そのまま摂食できるもの及び加熱調理されて製品として加熱されたもの」とし、そのまま摂食できる食品について、野菜も含め、そのように読み取れるよう表現を修正しました。	第1回 食品安全審議会
8	p.8の完成品のそのまま摂食できる食品の例として、生食用カット野菜を入れたほうがわかりやすい。	ご意見のとおり修正しました。	第3回検討部会