

# 社内研修資料

## 食品衛生法

業務上知っておくべき法律について

研修開催日2017年 4月24/5月29日

株式会社東邦微生物病研究所

# 第1条（目的）

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

この法律は不特定多数の人に共用する食品については、全て適用される

# 第3条（食品等事業者の責務）

食品等事業者は、自らの責任で食品の安全性を確保するために下記の内容を規定されました。

※食品等事業者とは、食品若しくは添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売する人若しくは法人。器具若しくは容器包装を製造、輸入、販売する人若しくは法人。

通常時の措置（食中毒や違反を起さないため）



（1）知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保  
自主検査の実施等に努めなければならない。

※知識及び技術の習得とは、保健所等の関係行政機関や食品衛生推進員等による指導助言、事業者団体主催の講習会への参加など。

※自主検査の実施とは、製造した食品が規格基準に適合しているか確認するため。

食中毒など発生時に調査ができるように



（2）食品、食材等の仕入元の名称その他必要な情報を記録し保存するよう努めなければならない。

食中毒発生時の対応



（3）食品衛生上の危害発生を防止する為（2）記録の国自治体への提供及び危害原因食品の廃棄等の措置を適格、迅速に講ずるよう努めなければならない。

## 【清潔衛生の原則】

### 第5条（食品及び添加物の取扱原則）

「食品及び添加物」の取扱いはすべて**清潔で衛生的**におこなわれなければならない」とされています。



**不潔・不衛生は食品衛生法違反**

### 第15条（営業上使用する器具及び容器包装の取扱原則）

「営業上使用する器具、容器包装は**清潔で衛生的**でなければならない」とされています。

- **清潔**とは、感覚的なもの（見た目）
- **衛生的**とは、科学的な概念（培養検査等）

# 第6条（不衛生な食品の販売等の禁止）

次のような不衛生な食品は販売（または不特定多数への提供）採取、製造、輸入、加工、使用、調理、貯蔵、陳列をしてはならないとされています。

1. 腐敗、変敗したもの、または未熟なもの。※1

2. 有毒、有害な物質が含まれ、若しくは付着し、またはこれらの疑いのあるもの。※2

3. 病原微生物により汚染されているものや、その疑いのあるもので人の健康をそこなうおそれのあるもの。

4. 不潔、異物の混入・添加などにより人の健康をそこなうおそれのあるもの。

※1 飲食に適すると一般に認められているものは除外。

※2 人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が定める場合は除外。

## 第8条（特定の食品又は添加物の販売等の禁止）

国産品、又は特定の国、地域を問わず違反事例の多い食品等については都度検査を要せず販売、輸入を禁止する。

## 第9条（病肉等の販売等の禁止）

疾病にかかり、若しくはその疑いがあり又はへい死した獣畜又は家禽の肉、骨、乳、臓器及び血液は、これを食品として販売し、又は食品として販売の用に供するために、採取し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

## 第10条（添加物の販売等の禁止）

厚生労働大臣が定める添加物並びにこれを含む製剤及び食品以外に、これを販売し、又は販売の用に供するために、製造し、輸入し、加工し、使用し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。（天然香料及び一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるものを除く。）

# 第11条（食品又は添加物の規格基準）

1. 販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理、若しくは保存の方法につき**基準を定め**、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき**規格を定める**ことができる。

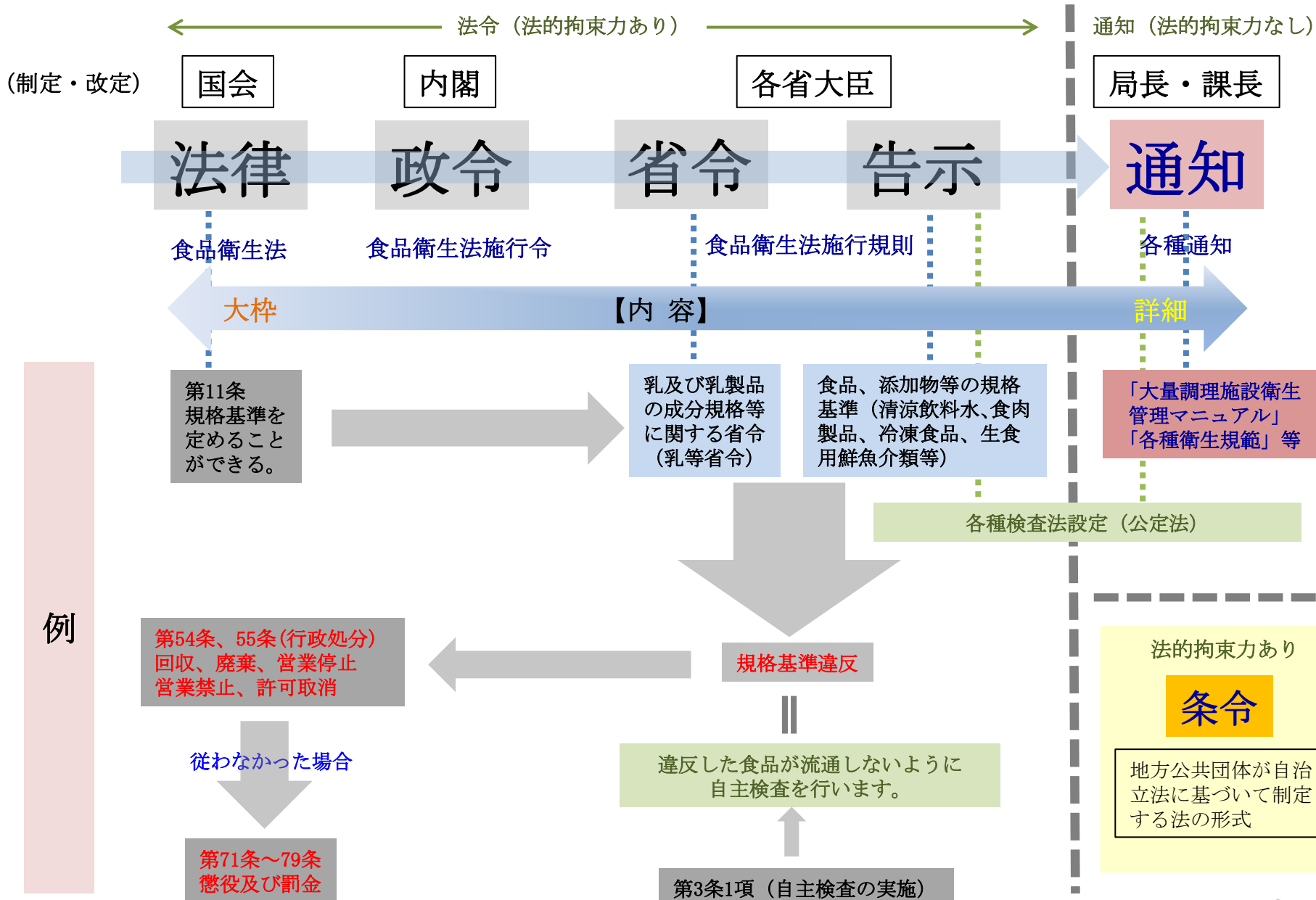
前項の規定により**基準又は規格が定められたとき**

2. ・その**基準に合わない方法**により食品若しくは添加物を**製造・加工・使用・調理・保存・販売・若しくは輸入してはならない。**  
・その**規格に合わない食品若しくは添加物**を**製造・輸入・加工・使用・調理・保存・若しくは販売してはならない。**
3. 農薬、動物用医薬品及び飼料添加物が**定める量を超えて残留する食品は、これを販売の用に供するために製造・輸入・加工・使用・調理・保存・又は販売してはならない。**

【基準】とは、食品又は添加物の「製造」「加工」「使用」「調理」又は「保存」の方法の標準。⇒製造、加工から販売までに至る一連の行為についての公衆衛生上必要とされる最低限度の規範。

【規格】とは、食品又は添加物の**純度、成分**などについての公衆衛生上最低限度必要とされる**標準**。

# 法令～通知の構成





# 流通している食品が、食品衛生法第6条・11条等で違反した場合の対応

行政の検査で違反が発覚した場合

回収、廃棄命令  
場合によっては、営業停止等

直ちに回収作業に入る

自社のホームページに掲載

厚生労働省のホームページに掲載

回収後直ちに廃棄

自主検査で違反が発覚した場合

直ちに自主回収

条令

保健所へ届出

自社のホームページに掲載

各都道府県のホームページに掲載

回収後直ちに廃棄

保健所へ終了届け

# 登録検査機関で行うことのできる食品等の検査

## 1. 法第25条に基づく製品検査（タール色素の検査）

タール色素については、登録検査機関の行う検査を受け、その合格の表示が付されていないものは販売等を行うことができないこととされています。

（法第25条第1項、令第4条）

従来、このタール色素の検査は国立医薬品食品衛生研究所において行っていたが、平成16年2月27日より登録検査機関において検査を行うこととなりました。

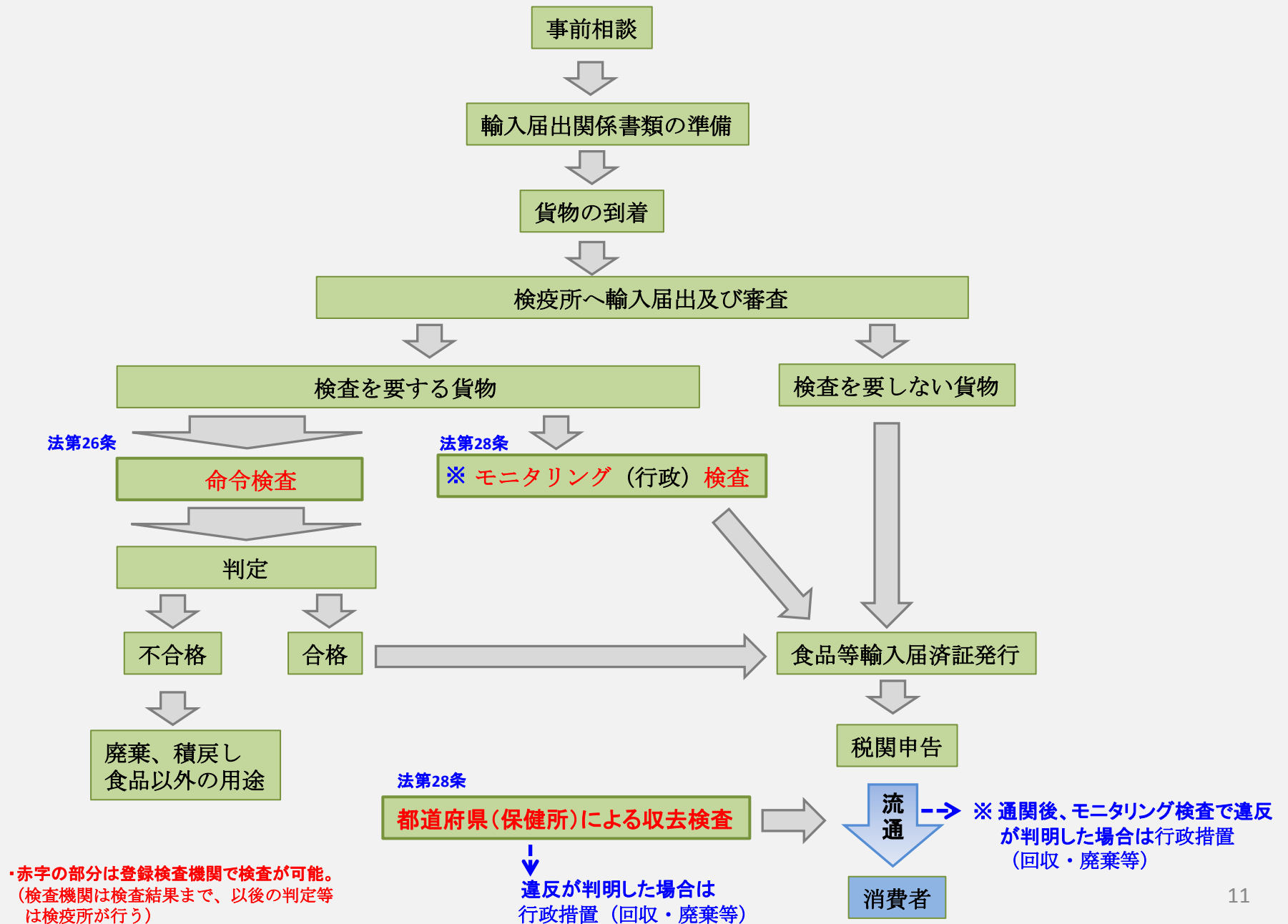
## 2. 法第26条に基づく命令検査（一般生菌数、大腸菌群、腸炎ビブリオ、リステリア）

法第26条各項においては、食品衛生上の危害の発生を防止するため必要があると認めるときは、食品、添加物、器具若しくは容器包装について、これらを輸入する者に対して厚生労働大臣又は登録検査機関の行う検査を受けるよう命令することができることとされています。（法第26条第2項/検査命令）。（法第11条・10条・16条・18条の各号に規定する食品、添加物、器具若しくは容器包装）

## 3. 法第28条に基づく収去食品等の試験事務の受託

厚生労働大臣又は都道府県知事等は、必要と認めるときに食品等を収去できるとされており、これに基づき検疫所では輸入食品等のモニタリング検査を行い、平成15年の食品衛生法の改正により、検疫所が行う**モニタリング検査の試験事務**や**都道府県知事等が収去した食品等の試験事務**を登録検査機関に委託できることとしました。（法第28条第4項）

# 食品衛生法に基づく輸入手続きと検査のながれ



## 食品衛生法に基づく営業許可（必要な業種34業種）

食品衛生法では、飲食に起因する健康被害を発生させる恐れの比較的大きな営業または危険度はそれほど高くはないが利用者の多い営業について、都道府県は業種別に施設について必要な基準定めること（第51条）とされており、これに該当する営業を行うものは、都道府県知事（保健所長）の許可を受けなければならない。（第52条）

調理業	1. 飲食店営業 <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">           一般食堂・料理店・旅館            仕出し屋・弁当屋・そうざい            バー・キャバレー他         </div>	2. 喫茶店営業
製造業	1. 菓子製造業 2. あん類製造業 3. アイスクリーム類製造業 4. 乳製品製造業（全粉乳、 加糖粉、乳調製粉乳、調製粉乳） 5. 食肉製品製造業 6. 魚肉ねり製品製造業 （魚肉ハム、魚肉ソーセージ） 7. 食品の冷凍業又は冷蔵業 8. 清涼飲料水製造業 9. 乳酸菌飲料製造業 10. 冰雪製造業	11. 食用油脂製造業 12. マーガリン又はショートニング製造業 13. みそ製造業 14. 醤油製造業 15. ソース類製造業 16. 酒類製造業 17. 豆腐製造業 18. 納豆製造業 19. めん類製造業 20. そうざい製造業 21. かん詰又はびん詰食品製造業 22. 添加物製造業
処理業	1. 乳処理業 2. 特別牛乳さく取処理業 3. 集乳業	4. 食肉処理業 5. 食品の放射線照射業
販売業	1. 乳類販売業 2. 食肉販売業 3. 魚介類販売業	4. 魚介類競り売り営業 5. 冰雪販売業

各業種ごとに食品衛生責任者を定める。（調理師、栄養士などの資格及び食品衛生責任者養成講習会を受講した方）  
 の7業種には、食品衛生管理者の設置が必要。（医師、獣医師・薬剤師などの資格及び食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に3年以上従事し、かつ、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した方）