

食品衛生責任者について(現行の取扱い)

「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」

7 食品衛生責任者の設置

(1) **営業者**（食品衛生法（昭和23年法律第233号。）第48条の規定により食品衛生管理者をおかなくてはならない営業者を除く。以下この項において同じ。）**は、施設又はその部門ごとに、当該食品取扱者及び関係者のうちから食品衛生に関する責任者**（以下、「食品衛生責任者」という。）**を定めておくこと。**

（食品衛生管理者をおかなくてはならない営業者：全粉乳、加糖粉乳、調製粉乳、食肉製品、魚肉ハム・ソーセージ、放射線照射食品、食用油脂、マーガリン、ショートニング、添加物の製造又は加工を行う営業者）

(2) 食品衛生責任者は、都道府県知事、指定都市長及び中核市長（以下「知事等」という。）が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。

(3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理にあたること。

(4) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに営業者に対し意見を述べるよう努めること。

(5) 営業者は、(4)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

設置根拠	対象者	資格要件	備考
都道府県等条例等 （厚労省通知「食品等事業者 が実施すべき管理運営基準に 関する指針（ガイドライ ン）」（技術的助言）を踏ま えたもの）	営業者 ※営業者自ら食品衛生責任者 となるか、当該施設における 従事者のうちから食品衛生責 任者1名を定めて置かなけれ ばならない。	都道府県知事等が実施する 食品衛生責任者養成講習会 の受講修了者 ※食品衛生監視員・食品衛生 管理者の資格要件を満たす 者や衛生関係法規に基づく 資格を有する者（栄養士、 調理師、製菓衛生師、食鳥 処理衛生管理者、船舶料理 士）等は受講免除	養成講習会は、都道府県等自 らが開催するか、都道府県等 から指定された者が実施 ※養成講習会の標準プログラ ム（科目・時間数）は厚労省 が通知（食品衛生学等、3科 目6時間） ※フォローアップとして実務 講習会（通常、数時間程度） 等も開催されている。

（注：制度の詳細については、都道府県等により異なる場合がある）

食品衛生責任者の取扱い(案)

- 改正食品衛生法施行後は、衛生管理（一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理）に関する基準が省令（施行規則）に位置付けられる。
- 施設の衛生管理計画の策定やその運用等、新制度の円滑な施行に向けて、食品衛生責任者の役割はさらに重要になると想定され、**「食品衛生責任者を定めておくこと」と規定することが適当。**

<具体的な検討事項>

項目	案	備考
対象者	全ての営業者（営業許可対象事業者、届出対象事業者）	準用施設（給食施設）を対象に含めるか。
資格要件	各都道府県知事等が実施する養成講習会の受講修了者とする。（受講免除の要件は、現行と同様とする。）	対象者が現状より拡大する場合、受講機会の確保や利便性の向上が求められる。
養成講習会の受講	いずれかの自治体で養成講習会を受講し修了した者は、他の自治体でも食品衛生責任者として認められることとする。	
養成講習会の内容	現行同様、厚生労働省が標準的なプログラムを示す。	現行の標準プログラム 1) 公衆衛生学（伝染病、疾病予防、環境衛生、労働衛生等）…1時間 2) 衛生法規（食品衛生法、施設基準、管理運営基準、規格基準、公衆衛生法規等）…2時間 3) 食品衛生学（食品事故、食品の取扱い、施設の衛生管理、自主管理等）…3時間
実務講習会の受講	食品衛生に関する知識のアップデートを図るため、定期的な講習会の受講についても規定する。	