

北海道における 食品衛生責任者に関する 現状と課題について

北海道保健福祉部
健康安全局食品衛生課



食品衛生責任者に関する規定

◆ 食品衛生法施行条例 第3条

- ・ 食品衛生責任者の**設置が必要な業種**について
- ・ 食品衛生責任者の**責務**について

◆ 食品衛生法施行細則 第17条の3

- ・ 食品衛生責任者の**資格要件**について
- ・ 食品衛生責任者の届出、氏名の掲示について

◆ 北海道食品衛生責任者講習会運営要綱(H3～)

- ・ **講習会実施機関の指定**について
- ・ 実務講習会の受講頻度について 他



- 1 食品衛生責任者の設置が必要な業種
- 2 食品衛生管理者と食品衛生責任者
- 3 食品衛生責任者の資格要件
- 4 資格の取得と新しい知見の習得について
- 5 食品衛生責任者に関する課題

許可等を要する業種

食品衛生法

- 1 飲食店営業
- 2 喫茶店営業
- 3 菓子製造業
- 4 あん類製造業
- 5 アイスクリーム類製造業
- 6 乳処理業
- 7 特別牛乳搾取処理業
- 8 乳製品製造業
- 9 集乳業
- 10 乳類販売業
- 11 食肉処理業
- 12 食肉販売業
- 13 食肉製品製造業
- 14 魚介類販売業
- 15 魚介類せり売営業
- 16 魚肉ねり製品製造業
- 17 食品の冷凍又は冷蔵業
- 18 食品の放射線照射業
- 19 清涼飲料水製造業
- 20 乳酸菌飲料製造業
- 21 氷雪製造業
- 22 氷雪販売業
- 23 食用油脂製造業
- 24 マーガリン又はショートニング製造業
- 25 みそ製造業
- 26 醤油製造業
- 27 ソース類製造業
- 28 酒類製造業
- 29 豆腐製造業
- 30 納豆製造業
- 31 めん類製造業
- 32 そうざい製造業
- 33 缶詰又は瓶詰食品製造業
- 34 添加物製造業

食品の製造販売行商等衛生条例

- 1 行商
- 2 販売業
 - 菓子類(汚染防止の措置をとられているものを除く)
 - アイスクリーム類
 - そう菜類
 - 半乾魚及び塩蔵魚
 - 魚肉練り製品
 - めん類(乾めんを除く)
 - 米飯類
 - 生あん
 - 豆腐及びその加工品
 - こんにやく
 - はかり売りするみそ
 - 醤油及び酒類
 - 食肉製品(かん詰及びびん詰めにされているものを除く)
 - 食品添加物の卸売り
- 3 製造業
 - 水産加工品(もみじ子、塩から、いずし、ゆでだこ、すだこ、くんせい、そばろ、むしりたら、すじこ、みりん干、煮かに、生うに、かきを除く生食用貝類のむき身)
 - 豆腐の加工品
 - こんにやく及びところてん
 - 漬物
 - 水あめ
 - 菓子種
 - こうじ
 - 容器包装入食品(菓子類及びそう菜とする)

かきの処理等に関する条例

かき処理業

(処理場を設け、又は処理場を使用してかきをむき身にし、かつ、包装する営業)

食品衛生責任者の設置が必要な業種等

→ 食品衛生法施行条例第3条で規定

食品衛生法

- 1 飲食店営業
- 2 喫茶店営業
- 3 菓子製造業
- 4 あん類製造業
- 5 アイスクリーム類製造業
- 6 乳処理業
- 7 特別牛乳搾取処理業
- 8 乳製品製造業
- 9 集乳業
- 10 乳類販売業
- 11 食肉処理業
- 12 食肉販売業
- 13 食肉製品製造業
- 14 魚介類販売業
- 15 魚介類せり売営業
- 16 魚肉ねり製品製造業
- 17 食品の冷凍又は冷蔵業
- 18 食品の放射線照射業
- 19 清涼飲料水製造業
- 20 乳酸菌飲料製造業
- 21 氷雪製造業
- 22 氷雪販売業
- 23 食用油脂製造業
- 24 マーガリン又はショートニング製造業
- 25 みそ製造業
- 26 醤油製造業
- 27 ソース類製造業
- 28 酒類製造業
- 29 豆腐製造業
- 30 納豆製造業
- 31 めん類製造業
- 32 そうざい製造業
- 33 缶詰又は瓶詰食品製造業
- 34 添加物製造業

食品の製造販売行商等衛生条例

- 1 行商
 - 2 販売業
 - 3 製造業
- 水産加工品(もみじ子、塩から、いずし、ゆでだこ、すだこ、くんせい、そばろ、むしりたら、すじこ、みりん干、煮かに、生うに、かきを除く生食用貝類のむき身)
- 豆腐の加工品
こんにやく及びところてん
- 漬物
水あめ
菓子種
こうじ
容器包装入食品(菓子類及びそう菜とする)

かきの処理等に関する条例

かき処理業

食品衛生管理者の設置が必要な業種を除く

食品衛生管理者と食品衛生責任者

食品衛生管理者(食品衛生法第48条)

- 食品衛生管理者は、施設においてその管理に係る食品に関して違反が行われないように、**製造又は加工に従事する者を監督**しなければならない。
- 食品衛生管理者は、**違反の防止及び食品衛生上の危害発生の防止のため、必要な注意**をするとともに、**営業者に対し必要な意見**を述べなければならない。
- **必要な資格**
 - 1 医師、歯科医師、薬剤師、獣医師
 - 2 医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学の課程を修めたもの
 - 3 食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了したもの
 - 4 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もの

食品衛生責任者(食品衛生法施行条例第3条)

- 営業者は、食品衛生責任者がその管理する作業に関し、**衛生上支障のある事実を発見したときは、直ちに報告**させ、衛生上適切な措置を講ずること。
- 営業者は、規則で定めるところにより、食品衛生責任者に定期的に講習会を受講させ、**常に食品衛生に関する新しい知見を習得**させるように努めること。

食品衛生責任者の資格要件

→ 食品衛生法施行細則第17条の3で規定

- 「食品衛生管理者」の資格要件に適合する者
- 栄養士
- 製菓衛生師
- 調理師
- 知事の指定した講習会の課程を修了した者
- 上記に準ずる知識を有すると知事が認める者
→ 食鳥処理衛生管理者、船舶料理士、
ふぐ処理責任者、食品衛生指導員

※集乳業、乳類販売業、食肉販売業(容器包装済み食肉のみを販売)、魚介類販売業(容器包装済み魚介類のみを販売)及び氷雪販売業並びに食品の自動販売機を設置して行う営業における、食品衛生責任者については、上記の資格要件は不要

資格の取得と新しい知見の習得について

食品衛生責任者の...

- 資格の取得 → 「食品衛生責任者養成講習会」
- 新たな知見の習得 → 「食品衛生責任者実務講習会」

	食品衛生責任者養成講習会	食品衛生責任者実務講習会
講習内容	衛生法規 2時間 食品衛生学 3時間 公衆衛生学 1時間	衛生法規・食品衛生学等 1.5時間 最新の知見等 0.5時間* *H29.4からは、HACCP制度化の説明を実施
受講料	6,000円	3,400円
開催回数	道内各地で年間60～70回程度開催	道内各地で年間70～80回程度開催
受講者数	年間3,500名程度受講	年間3,500名程度受講
受講頻度	—	営業許可の有効期間(5～8年)内に1回

食品衛生責任者に関する課題

✓ 設置が必要な業種について

→許可等が不要な業種は、責任者設置が義務づけられていないため、**許可業種等の見直しに伴い、設置が必要な業種の検討**が必要。

✓ 資格要件について

→責任者の資格要件については、各自治体の条例や要綱等で規定しているが、管理運営基準の平準化に伴い、**資格要件の平準化**が必要。

✓ 資格や新たな知見の取得に係る講習会等について

→責任者の設置対象業種が拡大された場合、**開催回数**の**見直し等**が必要。また、講習会実施主体として、民間事業者の参入も予想。