

# 施行規則で定める施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置

改正食品衛生法（平成30年6月13日公布）

第50条の2 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業（第51条において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について**厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。**

- 1 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。
- 2 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。

②～③ 略

## ◆ 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）の内容をもとに省令を規定

### ① 共通事項

1. 食品衛生責任者の設置
2. 衛生管理計画の作成
3. 衛生管理計画、手順書の作成とその実施及び定期的な検証と見直し
4. 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練
5. 記録の作成及び保存

### ② 一般衛生管理事項

1. 施設の衛生管理
2. 食品取扱設備等の衛生管理
3. 使用水等の管理
4. そ族及び昆虫対策
5. 廃棄物及び排水の取扱い
6. 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理
7. 検食の実施
8. 情報の提供
9. 回収・廃棄
10. 運搬
11. 販売

### ③ 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関すること

1. 製品説明書及び製造工程一覧図の作成
2. 危害要因の分析
3. 重要管理点の決定
4. モニタリング方法の設定
5. 改善措置の設定
6. 検証方法の設定

※小規模な営業者、その他の政令で定める営業者にあつては、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能

# 食品衛生責任者の取扱い（案）

項目	案	指摘・質問事項	対応方針案
対象者	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 全ての営業者（営業許可対象事業者、届出対象事業者）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ リスクから考えれば給食施設（準用施設）も対象に含めるべき。</li> <li>▶ 届出業種に対して、許可業種と同様の内容を求めるのは過大ではないか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 営業以外の場合で学校、病院その他の施設において、外部の事業者<sup>（注）</sup>に食品の調理を委託する場合には、その受託者は営業者となり対象とする。</li> <li>▶ 営業許可業種については、実務講習会の受講も必要とする。</li> </ul>
資格要件	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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。</li> <li>▶ 受講免除の要件は、現行と同様とする。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 養成講習会の受講が免除されるのは、食品衛生監視員・食品衛生管理者を取得するための要件を満たす者や一定の資格を有する者（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）等とする。</li> </ul>
養成講習会	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 現行同様、厚生労働省が標準的なプログラムを示す。</li> <li>▶ 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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 対象業種を届出業種にまで増やした場合、受講者が増加し自治体に対応できるのか。</li> <li>▶ 現在のような教室型のやり方で講習会を実施し続けてよいのか。</li> <li>▶ 最初の養成講習会については、ある意味資格要件なので、e-ラーニングだけで対応するのは、なかなか難しい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 講習会の方式は、教室型<sup>（注）</sup>の他、e-ラーニングによる受講を可能とするなど、受講機会を確保することで受講しやすい環境を提供する。</li> <li>▶ e-ラーニングの受講については、営業許可の申請・交付時、届出時及び立入検査の機会に確認する。</li> <li>▶ 講習中や修了時に理解度を確認する。</li> </ul>
実務講習会	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 受講のタイミング（年に1回なのか、更新時なのか等）をどうするのか。</li> <li>▶ 現在のような教室型のやり方で講習会を実施し続けてよいのか。</li> <li>▶ e-ラーニング等を活用できないか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 一定の期間に1回（例えば、5年に1回）受講することを定める。ただし、食品衛生監視員による監視指導の結果を踏まえ、衛生管理が良好な施設については講習会の受講を免除できる等、弾力的な運用を検討する。</li> <li>▶ 講習会の方式は、教室型<sup>（注）</sup>の他、e-ラーニングによる受講を可能とするなど、受講機会を確保することで受講しやすい環境を提供する。</li> </ul>
その他		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 養成講習会、実務者講習会を受講しなければいけないことを啓発していくことが重要。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 制度改正の説明会等の機会に、食品衛生責任者の設置・講習会の受講の必要性についても併せて周知を行う。</li> </ul>

# フグの処理を行う者について

食品衛生法に基づき、「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付環乳第59号。厚生省環境衛生局長及び乳肉衛生課長通知）により、食用可能なフグの種類及び部位を規定するとともに、フグの処理を行う者、施設等についての遵守事項等を定めている。

- ◆ フグの処理は、「フグの処理は有毒部位の確実な除去等ができる」と都道府県知事等が認める者に限って行うこととするとともに、有毒部位の除去や管理など「フグの処理を行う者」が遵守すべき事項を規定。
- ◆ 都道府県等では、厚生労働省の通知に基づき、条例等によりフグに係る規制を定めている。

## フグ処理を行う者及び施設

フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる」と都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。

- フグの処理を行う者は、都道府県知事等が実施する講習会を受講した者であること。
- フグの処理を行う施設は、飲食店営業、魚介類販売業及び魚介類の加工を行う営業に係る施設であってあらかじめその旨を保健所に届け出たものであること。

## 取扱い（案）

フグの処理を行う施設にあっては、フグの種類を鑑別に関する知識、有毒部位を除去する技術等を有する者が自ら又はその立会いの下で処理を行う旨を規定する。

※ フグ処理を行う者を認定する際の魚種鑑別や処理技術等の基準については、別途通知で示すこととしている。