
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.209 2020/1/21

1 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

1月15日、厚生労働省は大臣官房生活衛生・食品安全審議官名をもって各都道府県知事等宛標記通知を出した。主な内容は次のとおり。

省令関係として、食品衛生法第10条の規定に基づき、二炭酸ジメチルを新たな添加物として省令別表第1に追加したこと。（殺菌剤）

規格基準告示関係として法第11条第1項の規定に基づき、二炭酸ジメチルについて添加物の規格基準を設定したこと。

使用基準関係として、二炭酸ジメチルは飲料に添加後、時間の経過に伴い二酸化炭素とメタノールに加水分解され、飲料中には残存しないとされていることから、二炭酸ジメチルを使用した製品を販売する場合、製造後、十分な時間が経過した後消費されるよう、製造から出荷までの期間に留意すること。

これらは、公布日から施行するものであること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/000584679.pdf>

2 食品衛生責任者の取扱いについて

1月17日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。これは、先に改正された食品衛生法施行規則の別表第17において、営業者は、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者として食品衛生責任者を定めることとされ、併せて食品衛生責任者の資格要件が規定され、食品衛生に関する一定の知識を有する者のほか、都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会（以下「養成講習会」という。）を受講した者とされ、食品衛生責任者について全国的に統一的な取扱いがなされるよう、次の通り、養成講習会の標準的なプログラムが示されたものである。

1. 養成講習会の科目及び時間は、次を標準とすること。

（一）食品衛生学 2. 5時間

- 主要な食中毒、健康被害及び食品事故並びにその原因（微生物、自然毒、化学物質・汚染物質、異物等）
- 食中毒等の発生を防止するための基本的な対応
 - ・ 施設・設備の衛生管理（5S（整理、整頓、清掃、清潔、習慣）を含む。）
 - ・ 基本的な食品の取扱い（食中毒予防の3原則を含む。）
 - ・ 食品取扱者等の衛生管理（感染症の予防対策を含む。） 等

(二) 食品衛生法 3時間

- 食品衛生法の全体像
- 自主的な衛生管理に関すること
 - ・ 営業者の責務（衛生管理計画及び手順書の作成、食品取扱者等への周知、衛生管理の実施状況の記録及びその保存並びに衛生管理の検証）
 - ・ 一般衛生管理及びHACCP に沿った衛生管理の基準
 - ・ 小規模事業者等による手引書の活用方法 等
- 自主回収報告制度に関すること
- 営業規制に関すること（許可、届出、施設基準）
- その他食品衛生関連法規に関すること 等

(三) 公衆衛生学 0.5時間

- 環境衛生
- 労働衛生 等

(四) 確認試験

- 講義の理解度及び知識の定着度を確認するための試験

計6時間程度

なお、既に食品衛生責任者となっている者の取扱いについて、平成7年7月11日付け衛食第131号の取扱いに基づき、都道府県等が既に食品衛生責任者と認めた者については、引き続き食品衛生責任者たる者として取り扱って差し支えないこと。ただし、HACCPに沿った衛生管理を含む自主的な衛生管理の推進等、標準プログラムに新たに追加された内容については、実務講習会の受講等を通じて、標準的な養成講習会を受講した者と同等以上の知見等を習得させること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000586453.pdf>