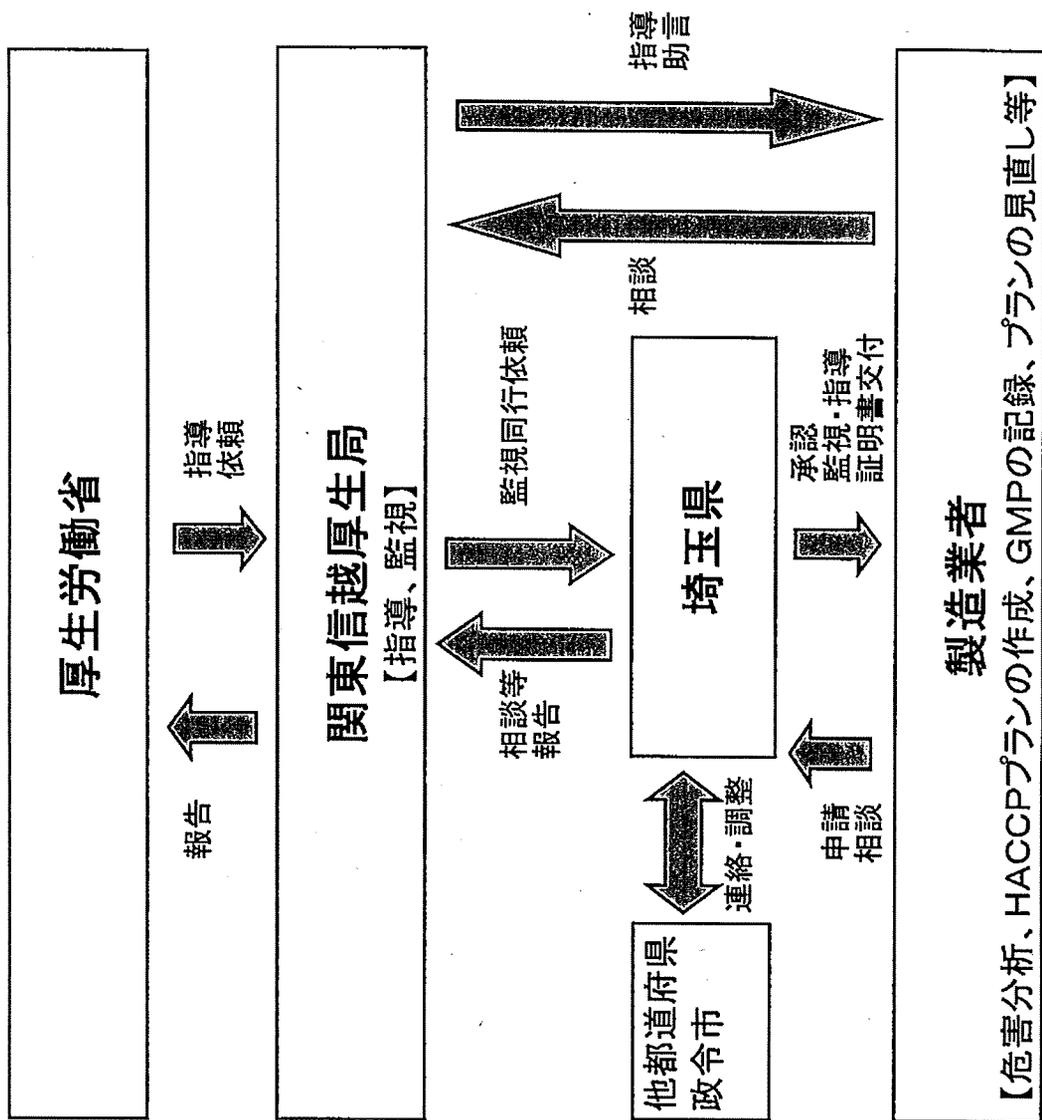


対米輸出水産食品加工施設



食品安全行政を取り巻く動向

- 1 食生活をめぐる状況の変化
流通の広域化 大量生産・大量流通 国際化
新たな危害要因の発生
新たな技術の開発
- 2 食の安全を脅かす事件の頻発
BSE 残留農薬 偽装事件 不祥事
- 3 食の安全に関する国際的動向
フードチェーンアプローチ
リスク分析

これまでの行政対応の問題点

BSE問題に関する調査検討委員会報告では

- 1 危機意識の欠如と危機管理体制の欠落
- 2 生産者優先・消費者保護の軽視
- 3 政策決定過程が不透明
- 4 農林水産省と厚生労働省の連携不足
- 5 専門家の意見を適切に反映しない行政
- 6 情報公開の不徹底

食の安全性の確保のために

考え方

手段

- 国民の健康保護の優先
- 科学的根拠の重視
- 関係者相互の情報交換と意思疎通
- 政策決定過程の透明性確保

- リスク分析
- 農場から食卓までの一貫した対策

食品安全へのリスク分析の導入

リスク評価
科学ベース

リスク管理
政策ベース

リスクコミュニケーション
リスクに関する情報・意見交換

人の健康に及ぼす影響の大きさ(程度と発生確率)を客観的・中立的・科学的にとらえ、情報交換し、その大きさに応じた対策をとる。

食品の「リスク」とは？

• 食品中にハザード（健康に悪影響をもたらす可能性のある物質等）が存在する結果として生じる悪影響の確率とその程度の関数

ハザード → リスク

発生確率

ハザード×発生確率＝リスク
ハザード＝リスクではない

絶対に安全な食品はあるか？

• ある物質が健康に悪影響を及ぼすかどうかは、その物質の有害性と摂取量で決まる。

※どんな物質・食品も摂取量によっては健康に悪影響を及ぼす可能性がある。（リスクゼロはあり得ない。）

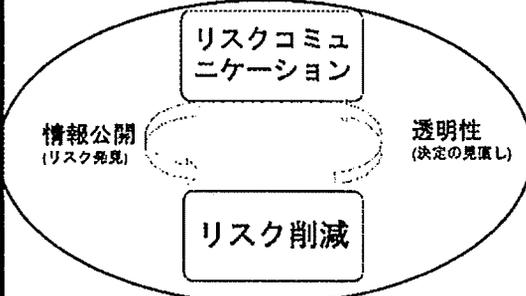
「リスクコミュニケーション」とは？

リスクに関係する人々の間で、食品のリスクに関する情報や意見を相互に交換すること。

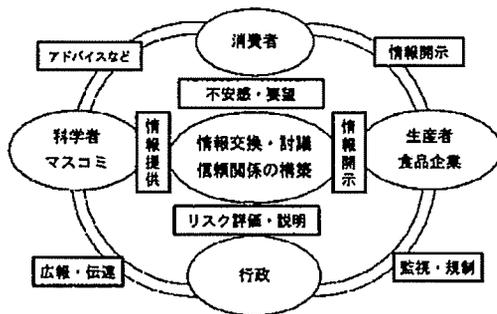
※ 有害性や起こる確率がどの程度ならば受け入れ可能で、そのレベルまでリスクを下げるためにどうすれば良いかについて関係者の理解を深め、共に考えようというもの。

リスク情報を共有することの意義

社会全体でのリスク管理



食のリスクコミュニケーションの構図



リスクコミュニケーションに参加する

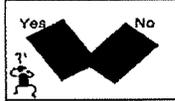
- 同じ時代、同じ社会に暮らしていても「異文化」を背負う人びとがいることを理解する
- まず、同じテーブルについて、心を開いて話を聴く（傾聴）
- 押し付けないように自分の立場（考え）をわかりやすく説明する（コミュニケーションの技術）
- 立場と考え方に違いがあることを認める
- その上で、調整可能な部分があり、調整可能であることを皆が信じて、妥当な方策を探る（リスクの公平配分）
- 一度であきらめず、これを何度も繰り返す

クロスロードの基本ルール

1 問題が読み上げられる



2 YesかNoかーどしよ



3 投票してカードを台座で一斉に挙げる



4 意見の表明（賛否を否定してはいけません）

ポイント制

- YES/NOで
- 多数派・・・青い座布団
 - 同数・・・座布団なし
 - 一人だけ・・・金の座布団

埼玉県の取組み

食の安全県民会議
意見交換・傍聴・議事録公開



食の安心県民の集い
意見交換・講演・事例発表・表彰



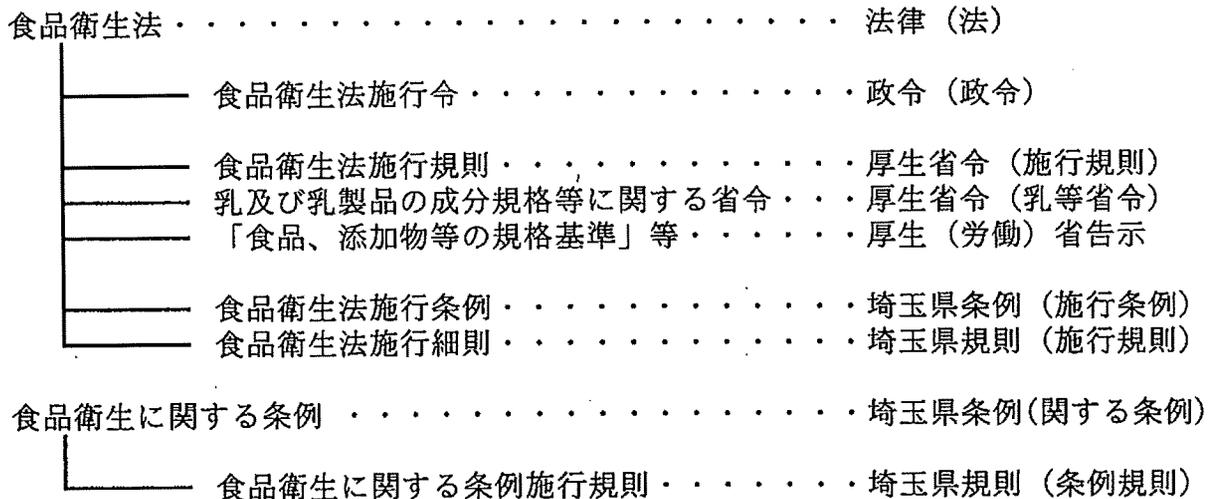
食の安心タウンミーティング
意見交換・講演・体験など



コバトン食の安心通信員
県政出前講座
各種研修会
ホームページ・Eメール

第3 食品衛生法等の法令

食品衛生関係法体系



1 食品衛生法

(1) 総則

①目的（第1条）

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、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

②国・都道府県等の責務（第2条）

③食品等事業者の責務（第3条）

第1項 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

第2項 記録の作成・保存

第3項 危害発生時の対応

④定義（第4条）

(2) 食品衛生法における規制の対象

①規制の対象となる「物」

②規制の対象となる「者」

③おもちゃ及び営業以外の食品供与施設への準用規定（第62条）

3 条 例

(1) 食品衛生法施行条例（県、さいたま市、川越市）

食品衛生法の施行にあたり、法において知事が定めることが規定されている事項及び知事が必要であると認める事項について規定したもの。

①法第50条第2項：「都道府県は～必要な基準を定めることができる」→
施行条例第2条（管理運営の基準）

②法第51条：「都道府県は～必要な基準を定めなければならない」→
施行条例第3条（営業施設の基準）

③食品等の製造又は加工の営業等の届出（その他の製造業）

④廃業の届出

⑤給食施設の届出

⑥食品衛生責任者の届出

(2) 食品衛生法施行細則（県、さいたま市、川越市）

法令の施行にあたり、必要な事項を定めたもの。

①各種申請・届出に関する詳細及び様式の規定

②簡易な飲食店営業等についての基準

4 食品衛生に関する条例

(1) 目的（第1条）

この条例は、食品衛生上の危害を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。

(2) 食品衛生法との違い

地方自治体は、特殊な地方的実情に応じて、特別な規制を加えることが必要とされるものがある場合には、それが可能とされている。（この意味は、必要に応じて条例を制定することは合法である、ということ。）

これに基づき、本県では当該条例を制定し、法に基づく34業種の営業許可の他に、現在、5業種の営業許可の規定及び3業種の行商許可の規定を行っている。

(3) 食品衛生に関する条例施行規則

食品衛生に関する条例の施行にあたって必要な事項を定めたもの。

①関する条例に規定する営業許可の基準

②各種申請・届出に関する詳細及び様式の規定

食品表示を規制している法律

1 食品衛生法

2 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）

(1) 目的

農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることにより、一般消費者の適切な商品選択に資することを目的とする。

(2) 概要

農林水産大臣が制定した品質表示基準に従った表示をすべての製造業者または販売者に義務づける品質表示基準制度（義務の制度）と農林水産大臣が制定した日本農林規格による格付検査に合格した製品にJASマークの貼付を認めるJAS規格制度（任意の制度）の2つの制度からなっている。

3 健康増進法

(1) 目的

国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図る。

(2) 表示の規定

特別用途表示

栄養表示基準（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム、その他）

保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品）

誇大表示の禁止

4 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）

不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止し、公正な市場競争を確保することにより、一般消費者の利益を保護

5 計量法

計量の基準を定め、適正な計量の実施を確保

6 薬事法

食品に対する医薬品的な効果・効能を表示することを禁止

7 その他

(1) 牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（牛肉トレーサビリティ法）

BSEの蔓延を防止するとともに、牛肉に係る個体識別のための情報提供を促進

(2) 資源の有効な利用の促進に関する法律（資源有効利用促進法）

循環型社会を形成していくために必要な3R（リデュース・リユース・リサイクル）の取組を総合的に推進

8 相談・通報先

	地 域 機 関	本 庁
JAS法	各農林振興センター 企画総務担当	農林部 農産物安全課
健康増進法	各保健所 保健予防推進担当	保健医療部 健康づくり支援課
景品表示法	—	県民生活部 消費生活課
薬事法	各保健所 生活衛生・薬事担当	保健医療部 薬務課

第4 営業許可等

1 根拠

(1) 「営業」とは (法第4条第7項)

①「業として」一定の行為を行うこととされている。「業として」とは、同種の行為を反復継続して遂行し、社会通念上も事業として認識される程度の規模、形態をなす場合と解釈される。

従って、次のような場合には「営業」には含まれないこととなるが、数量等で規定することは適当ではなく、実際不可能なので、個々の事例については一般社会通念等に照らし合わせて、個々に判断するしかない。

ア たまたま営業に類する行為を行う場合

イ 事業として認められぬような極めて小規模な行為を行う場合

ウ 他の事業に付随して行うもので、それ自体が独立した事業と認められない場合

②「業として」行う行為は、必ずしも営利を目的としたものではない。

(2) 「営業者」とは (法第4条第8項)

営業者とは (1) の営業を行う人又は法人 (各種法律により人格を与えられた団体)

(3) 法第9章 (第48条～第56条)

(4) 関する条例第2条、第3条

2 許可業種等

(1) 政令第35条

(2) 関する条例第2条第1項、第3条第1項 (行商)

(3) 許可業種以外の営業

①上記 (1) および (2) 以外の製造業

施行条例第4条第1項 → 食品等の製造又は加工の営業等の届出

②給食施設 (営業以外の場合で寄宿舎、学校、病院等の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を提供する者)

施行条例第6条第1項 → 給食施設の届出

(4) 営業に該当しないものについて

食品衛生法等の法令に基づく許可・届出の必要はなし。

ただし、地域保健法第6条に基づき、当該行為に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するための啓発及び指導を行わなくてはならない。

「行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領」(H21.5.1 施行)

<地域保健法抜粋>

第六条 保健所は、次に掲げる事項につき、企画、調整、指導及びこれらに必要な事業を行う。

十四 その他地域住民の健康の保持及び増進に関する事項

(5) 営業の形態

①固定店舗

②自動車による営業

「自動車による食品関係営業の営業許可取扱要領」

ア 法に基づくもの（6業種）

イ 関する条例に基づくもの（1業種）

③自動販売機（県内5業種）

「自動販売機を利用して行う営業の取扱要領」

④簡易な飲食店営業等

根拠：法第52条第3項

（都道府県知事は、第一項の許可に五年を下らない有効期間その他の必要な条件を付けることができる。）

施行細則で基準が示されている。

・第5条 簡易な飲食店営業等の管理運営の基準

・第6条 簡易な飲食店営業等の営業施設の基準

参考) 管理運営の基準（別表第1-ハ）

法第52条第3項の規定による条件として、特定の食品(総菜及び調理パンを除く。)のみを製造し、調理し、又は販売することを付された営業者の営業(飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業に限る。)に係る管理運営の基準は、イ及びロの規定にかかわらず、規則で定めるところによる。

※施設基準も同様（別表第2-ハ）

⑤行商

「行商の許可事務に係る留意事項」

(5) 施設基準・管理運営の基準

①施設基準

その営業の施設が施設基準に合うと認めるときは、都道府県知事は許可をしなければならないとされている。(法第52条第2項、関する条例第2条第3項)

なお、これらの基準は、営業許可調査時のみならず、営業を行うにあたっては、常に適合していなければならないものである。

改善命令・許可の取消・営業の禁停止（法第56条）

②管理運営の基準

施設基準は営業許可業種が対象となるのに対し、管理運営の基準は、すべての食品に係る営業が対象となる。

行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領

第1 目的

この要領は、食品の臨時出店（学園祭、夏祭り、バザー等の行事の開催に伴い不特定又は多数の者を対象に食品を提供するものであって、食品衛生法第52条及び食品衛生に関する条例第2条及び第3条に基づく営業の許可を要しないものをいう。以下同じ。）に対する食品衛生上必要な指導等について定め、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

第2 臨時出店を行う者の届出等

臨時出店に該当すると判断されるときは、行事主催者又は代表者に別記様式の「臨時出店届」を所管する保健所長あて提出させることとする。また、届出書の受理にあっては次の事項に留意する。

- (1) 行事の開催に伴うものであることを明確にするとともに、食中毒等の事故発生時に速やかな対応が取れるよう行事名称、目的、主催者の氏名及び連絡先を明記させること。
- (2) 臨時出店に従事する者の名簿を添付させること。
- (3) 臨時出店届を行った者に対し、食品衛生上必要な指導を行うこと。また、別紙の「臨時出店における注意事項」を活用し、臨時出店に従事する者に周知徹底するよう指示すること。

第3 指導及び助言

1 臨時出店において製造、加工又は調理できる食品は、別表に掲げるものとし、次の事項について留意する。

- (1) 生もの（刺身等）を含まないものであること。
- (2) 臨時出店する場所において、原材料の下処理及び仕込み等を行わないものであること。

なお、原材料の下処理及び仕込み等を行う場合は、営業許可を受けた施設又は清潔な調理・加工施設で行い、かつ、臨時出店における調理直前まで温度管理がなされたものであること。

- (3) 客への提供直前に加熱工程を有するものであること。ただし、アメ菓子類、かき氷、清涼飲料水、酒類及びクレープ等のいわゆるトッピング行為はこの限りでない。
- (4) 使用する氷は飲用適の水（原則として水道水とする。以下同じ。）を用いて製氷されたものであること。

2 別表に掲げる食品以外を製造、加工又は調理する場合には、その工程をよく聴取し、衛生上の問題等が起こらないよう助言する。

- 3 臨時出店において単に食品を仕入れて提供する場合にあっては、次の事項に留意する。
- (1) 衛生上支障がない場合を除き、容器包装に入れられたものであること。
 - (2) 適正な表示がされているものであること。
 - (3) 表示されている賞味期限、保存方法等を遵守できるものであること。
- 4 臨時出店届を行った者が公衆衛生上講ずべき措置は次のとおりとする。
- (1) 臨時出店場所及びその周辺は、衛生上支障のないように維持すること。
 - (2) 手洗い設備には手指等の消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
 - (3) 使用水は飲用適の水であること。
 - (4) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。
 - (5) 食品及び器具又は容器包装は、常に衛生的に取扱うこと。
 - (6) 食品の保管は、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。
 - (7) 食品の前日調理は行わないこと。
 - (8) 食品を取扱う者は、清潔な衣類を着用すること。
 - (9) 食品を取扱う者は、爪を短く切り、食品を取扱う前及び用便後には手指等の洗浄及び消毒を行うこと。
 - (10) 食品を取扱う者は、健康状態の把握に十分留意すること。また、事前に検便を実施することが望ましいこと。
 - (11) 食品を取扱う者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、食品等に直接接触する作業をしないこと。
- 5 臨時出店の施設及び設備等の指導及び助言にあたっては、食品衛生法施行細則第6条に定める簡易な飲食店営業等の営業施設の基準を参考とする。

附 則

この要領は、平成21年5月1日から施行する。

別表

分 類	食 品
煮 物 類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼 物 類	焼とり、いか焼、焼とうもろこし
お好み焼き類	お好み焼、たこ焼
茹物・蒸物類	じゃがバター
め ん 類	焼そば、うどん、そば、ラーメン
揚 物 類	フライドポテト
ド ッ グ 類	アメリカンドッグ、フランクフルトソーセージ
焼 菓 子 類	今川焼類、カステラ類、焼だんご類、焼餅、クレープ
揚 菓 子 類	ドーナッツ、大学芋
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう
ア メ 菓 子 類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
喫 茶 類	かき氷、甘酒、おしるこ、清涼飲料水
酒	ビール、日本酒、焼酎

臨時出店届

平成 年 月 日

(あて先)
埼玉県 保健所長

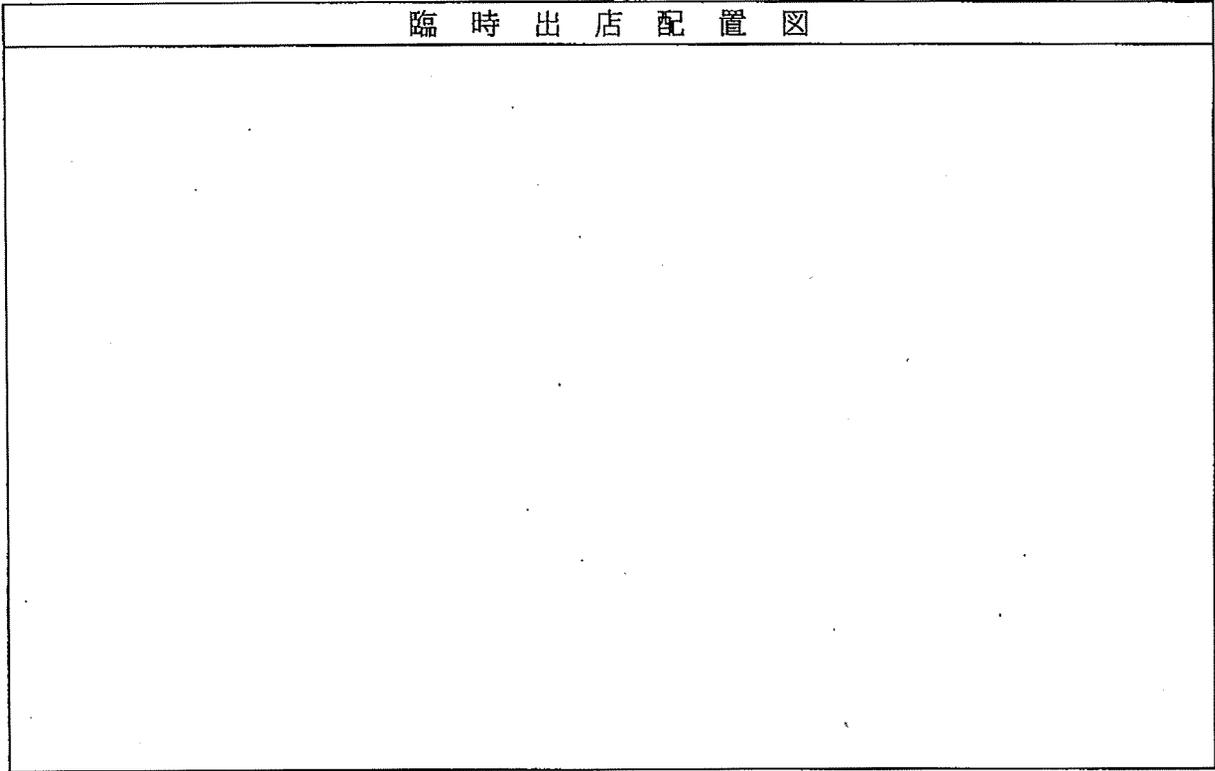
届出者 住所
氏名
電話

下記のとおり行事の開催に伴い、臨時出店するので届け出ます。

記

行事名称	
行事の目的	
行事主催者	住所 氏名 電話
出店期間	年 月 日 ~ 月 日 時 ~ 時
出店場所	
出店場所案内図	
添付書類	臨時出店配置図及び一覧、臨時出店の概要

臨時出店配置図



臨時出店一覧

番号	取扱食品	臨時出店者

臨時出店の概要

臨時出店者	
取扱食品	
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	
店 舗 平 面 図	
設 備 概 要	
1 設置位置 (屋内・屋外) 2 冷蔵設備 (冷蔵庫・アイスボックス・その他) 3 給水設備 (水道・貯水タンク・その他)	

従 事 者 名 簿		
氏 名	従事内容 (調理・販売等)	検便実施の有無

食品衛生法施行条例別表第二第一号ロ(1)(イ)の運用指針新旧対照表（傍線の部分は、改正部分）

新	旧
<p>「食品を調理する場所（以下「調理場」という。）と客席で一室を構成」する施設については次のとおりとする。</p> <p>1 2 （略）</p> <p>3 コンビニエンスストア等のレジカウンターに調理場が併設されている業態 調理場に客席が併設されていない業態であって、次に代表される衛生上支障がないと認められる調理行為（重複可）のみ行う場合にあっては、調理場とそれ以外の場所との間仕切りは、カウンター等の適当な隔壁で差し支えないものとする。</p> <p>(1) 完成品たる食品をその場で加熱、加温する行為</p> <p>(2) 半完成品たる食品を提供前に加熱し完成品として提供する行為</p> <p>(3) 通常喫茶店営業で提供される飲料、アイスクリーム類を提供する行為</p> <p>「一定の高さ」とは、おおむね七十センチメートル以上をいう。以下同じとする。</p>	<p>「食品を調理する場所（以下「調理場」という。）と客席で一室を構成」する施設については次のとおりとする。</p> <p>1 2 （略）</p> <p>3 コンビニエンスストア等のレジカウンターに調理場が併設されている業態 調理場に客席が併設されていない業態であって、事前に調理されたものをその場で加温するもの及び通常喫茶店営業で提供される飲料、アイスクリーム類の提供に限った行為を行う場合にあっては、調理場とそれ以外の場所との間仕切りは、カウンター等の適当な隔壁で差し支えないものとする。</p> <p>「一定の高さ」とは、おおむね七十センチメートル以上をいう。以下同じとする。</p>

コンビニエンスストア等に係る飲食店営業の取扱いについて

1 コンビニエンスストア等に係る飲食店営業の範囲について

仕入れた食品等の販売を主とする営業に付随するものであって、当該食品等の販売施設内の一面に調理場の区画を設け、完成品及び半完成品の加熱又は加温により食品を提供する行為及び通常喫茶店営業で提供される飲料、アイスクリーム類の提供に限った行為を対象とする。

(1) 仕入れた食品等の販売を主とする営業に付随するものであって、当該食品等の販売施設内の一面に調理場の区画を設けることについて

仕入れた食品等の販売が主たるものであるため、それに付随する飲食店営業の調理場の面積は販売所のそれを超えない程度のものとし、施設全体の衛生管理の観点から販売所の営業者と調理場の営業者は同一であることとする。

(2) 完成品及び半完成品の加熱又は加温により食品を提供する行為について

完成品とは容器包装に入れられた食品であって、そのまま摂食可能な食品及びこの食品を冷凍又は冷蔵したものをいう。

半完成品とは容器包装に入れられた食品であって、包装前に加熱等の処理が施され、摂食前に加熱等の調理工程を経て提供される食品をいう。

なお、以下のアからエまでの条件を全て満たすものであることとする。

ア 原材料として生鮮食品（食肉類、魚介類及び野菜等）を使用しない。

イ 下処理が必要な食品を扱わない。

ウ 調理工程が加熱及び加温等の一工程のみの調理行為。

エ 食品を提供する際の食器は使い捨てであること。

2 営業許可事務の取扱いについて

仕入れた食品等の販売を主とする営業に付随する飲食店営業と判断できる施設の飲食店営業の営業許可書には、「食品等の販売を主とする営業に付随する調理行為に限る」の条件を付して交付する。

第5 ふぐの取扱い等に関する条例

1 目的（第1条）

ふぐの取扱い等について必要な事項を定め、ふぐの毒に起因する食中毒の発生を防止し、もって食用に供するふぐの安全性を確保すること。

2 用語の定義（第2条）

(1) ふぐの調理

食用に供することができるふぐについて、肝臓、卵巣その他人の健康を損なうおそれがある部位を除去し、又は塩蔵処理を行うことにより人の健康を損なわないようにすること。

(2) ふぐの提供

ふぐの調理を終えたふぐを販売し、又は販売の用に供するために貯蔵し、加工し、若しくは調整（ふぐの調理を除く。）すること。

(3) ふぐ調理師

ふぐの調理に従事することができる者として知事の免許を受けた者。

(4) ふぐ取扱施設

ふぐの調理及びふぐの提供を業として行うことができる施設として第13条に規定する知事の認定を受けたもの。

(5) ふぐ提供施設

ふぐの提供を業として行うことができる施設として第21条第1項の規定による届出を行ったもの。

3 ふぐ調理師試験（第4条）

ふぐの毒に起因する食中毒の発生を防止するためにふぐ調理師として必要な知識及び技能について、知事が毎年1回以上実施する。

(1) ふぐ調理師試験の受験資格（第5条）

調理師法第2条に規定する調理師であって、次のいずれかに該当する者。

ア 埼玉県ふぐ調理師の下において、ふぐの調理に2年以上従事した者

イ 埼玉県ふぐ処理等責任者講習会（昭和60年度から平成14年度までの間に実施したものに限る。以下同じ。）の修了者

ウ 別表1の都府県知事が与えたふぐの調理に関する免許を有する者

エ 別表2の県市が行うふぐの調理に関する講習会の修了者

オ 埼玉県ふぐ処理等責任者講習会の修了者又は別表1の都府県の知事が与えたふぐの調理に関する免許を有する者若しくは別表2の県市が行うふぐの調理に関する講習会の修了者の下において、ふぐの調理に2年以上従事した者

別表1 千葉県、東京都、神奈川県、石川県（平成18年10月1日以前の知事が認める講習会の修了者を含む）、静岡県、愛知県、滋賀県、京都府、奈良県、鳥取県、山口県、香川県（平成16年9月30日以前の知事が認める講習会の修了者を含む）、愛媛県、高知県、福岡県、熊本県、宮崎県、鹿児島県