

◆ 食品衛生法概要 ◆

食品衛生法（昭和22年12月法律第233号）

厚生省ホームページ抜粋

1 目的

食品衛生法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、もって国民の健康の保護を図ることを目的としており、主な食品営業の他、食品、添加物、器具、容器包装等を対象に飲食に関する衛生について規定している。

食品衛生においては、食品等の取り扱いにあたっては、清潔で衛生的に行うことが原則である。

2 営業許可と施設基準

飲食店等のように、公衆衛生に与える影響が著しい営業（34業種）を営むには都道府県知事等の許可が必要である。また、この許可に際して5年を下らない有効期間等の必要な条件がつけられる。これらの業種の営業を営む場合には、都道府県知事が業種毎に定めた施設基準に適合していなければならない。

また、飲食店営業、喫茶店営業、食肉販売業及び冰雪販売業等にあつては、都道府県知事が定める基準により「食品衛生責任者」を置かなければならない。

3 食品等に対する規制

(1) 次の事項に該当する不衛生食品等は販売等が禁止されている。

- ア 腐敗、変敗したものまたは未熟なもの
- イ 有毒、有害な物質が含まれ、もしくは付着しまたはこれらの疑いのあるもの
- ウ 病原微生物により汚染されているものやその疑いのあるもので人の健康をそこなうおそれのあるもの
- エ 不潔、異物の混入、添加などにより人の健康をそこなうおそれのあるもの

(2) 厚生労働大臣は、販売の用に供する食品、添加物の製造等の方法について基準を定め、成分について規格を定めることができる。規格、基準の定められた食品等については、基準に合わない方法による製造、加工、使用、調理、販売等、規格に合わない食品等の製造、輸入、加工、販売等は禁止されている。

・ 主な規格基準の内容

- ア 食品（成分規格、製造基準、加工基準、調理基準、保存基準）
- イ 添加物（成分規格、保存基準、製造基準、使用基準）
- ウ 器具及び容器包装（材質別規格、用途別規格、製造基準）

(3) 表示の基準が定められている場合には、基準に合う表示のないものは、販売したり、販売の用に供するために陳列したり、または営業上使用したりしてはならない。

(4) 販売の用に供し、または営業上使用する食品等を輸入しようとする者は、厚生労働大臣に届け

**安全な食品を
販売する！**

基準を守る！

4 監視指導

都道府県等の保健所には、食品衛生に関する専門知識を有する食品衛生監視員が配置されており、営業施設に対し監視、指導を行っている。