食品衛生法施行規則

（昭和二十三年七月十三日厚生省令第二十三号）

食品衛生法施行規則を次のように定める。

第一章　食品、添加物、器具及び容器包装

第二章　表示

第三章　監視指導計画

第四章　製品検査

第五章　輸入の届出

第六章　食品衛生検査施設及び食品衛生監視員

第七章　登録検査機関

第八章　営業

第九章　雑則

附　則

第一章　食品、添加物、器具及び容器包装

第一条　食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）第六条第二号ただし書の規定による人の健康を損なうおそれがない場合を次のとおりとする。

一　有毒な又は有害な物質であつても、自然に食品又は添加物に含まれ又は附着しているものであつて、その程度又は処理により一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる場合。

二　食品又は添加物の生産上有毒な又は有害な物質を混入し又は添加することがやむを得ない場合であつて、かつ、一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる場合。

第二条　法第七条第四項の規定による解除の申請は、次の各号に掲げる事項を記載した申請書に、当該解除を申請する食品又は物に起因する食品衛生上の危害が発生するおそれがなくなつたことを証する書類を添えて、厚生労働大臣に提出することによつて行うものとする。

一　申請者の住所及び氏名（法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

二　解除を申請する食品又は物の範囲

三　当該禁止に係る食品又は物に起因する食品衛生上の危害が発生するおそれのない理由その他の厚生労働大臣が必要と認める事項

第三条　法第八条第一項に規定する厚生労働省令で定める事由は、次のとおりとする。

一　特定の国若しくは地域において採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵され、又は特定の者により採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵される特定の食品又は添加物（以下「特定食品等」という。）について、法第二十六条第一項から第三項まで若しくは法第二十八条第一項の規定による検査又は国若しくは都道府県、地域保健法（昭和二十二年法律第百一号）第五条第一項の規定に基づく政令で定める市（以下「保健所を設置する市」という。）若しくは特別区による行政指導（行政手続法（平成五年法律第八十八号）第二条第六号に規定する行政指導をいう。第十七条第一項第一号において同じ。）に従つて営業者が行う検査の結果、法第八条第一項各号に掲げる食品又は添加物に該当するものの総数が当該検査を行つた食品又は添加物の総数のうちに占める割合がおおむね五パーセント以上であること。

二　特定食品等が採取され、製造され、加工され、調理され、又は貯蔵される国又は地域における当該特定食品等に係る食品衛生に関する規制及び措置の内容、当該国又は地域の政府、地方公共団体等による当該特定食品等に係る検査体制その他の食品衛生上の管理の体制、当該国又は地域の政府、地方公共団体等による当該特定食品等についての検査結果の状況その他の当該国又は地域における当該特定食品等に係る食品衛生上の管理の状況

三　特定食品等について、当該特定食品等を原因とする食中毒その他当該特定食品等に起因し、又は起因すると疑われる健康被害が生じたこと。

四　特定食品等について、当該特定食品等を汚染し、又は汚染するおそれがある事態が発生したこと。

２　前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第八条第一項に規定する厚生労働省令で定める事由について準用する。この場合において、前項第一号中「食品又は添加物」とあるのは「おもちや」と、同号並びに同項第二号及び第四号中「特定食品等」とあるのは「特定おもちや」と、同項第三号中「特定食品等について」とあるのは「特定おもちやについて」と、「特定食品等を原因とする食中毒その他当該特定食品等」とあるのは「特定おもちや」と読み替えるものとする。

第四条　法第八条第一項に規定する厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

一　特定食品等が人の健康を損なうおそれの程度

二　前条第一項各号に掲げる事項

三　法第八条第一項各号に掲げる食品又は添加物に該当する特定食品等が引き続き販売され、又は販売の用に供するために、採取され、製造され、輸入され、加工され、使用され、若しくは調理される可能性

四　特定食品等による食品衛生上の危害の発生の防止について、法第八条第一項の規定による禁止以外の方法により期待できる効果

２　前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第八条第一項に規定する厚生労働省で定める事項について準用する。この場合において、前項第一号、第三号及び第四号中「特定食品等」とあるのは「特定おもちや」と、同項第三号中「食品又は添加物」とあるのは「おもちや」と読み替えるものとする。

第五条　厚生労働大臣は、法第八条第三項の規定に基づき、利害関係を有する者の申請に基づき、又は必要に応じ、特定食品等に係る同条第一項の規定による禁止を解除する際に、当該特定食品等に起因する食品衛生上の危害が発生するおそれがないことを確認するに当たつては、解除しようとする禁止に係る特定食品等について前条第一項各号に掲げる事項を勘案しなければならない。

２　前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第八条第三項の規定に基づき、同条第一項の規定による禁止を解除する場合について準用する。この場合において、前項中「特定食品等」とあるのは「特定おもちや」と読み替えるものとする。

第六条　法第八条第三項の規定による解除の申請は、次の各号に掲げる事項を記載した申請書に、当該解除を申請する食品又は添加物に起因する食品衛生上の危害が発生するおそれがなくなつたことを証する書類を添えて、厚生労働大臣に提出することによつて行うものとする。

一　申請者の住所及び氏名（法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

二　解除を申請する食品又は物の範囲

三　その他厚生労働大臣が必要と認める事項

２　前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第八条第三項の規定による解除の申請について準用する。この場合において、前項中「食品又は添加物」とあるのは「おもちや」と読み替えるものとする。

第七条　法第九条第一項に規定する厚生労働省令で定める獣畜は、水牛とする。

２　法第九条第一項に規定する厚生労働省令で定める場合は、次のとおりとする。

一　と畜場法施行規則（昭和二十八年厚生省令第四十四号）別表第五の上欄に掲げる疾病にかかり、又は同欄に掲げる異常があると認められた獣畜について、それぞれ同表の下欄に掲げる部分について廃棄その他食用に供されることを防止するために必要な措置を講じた場合

二　食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則（平成二年厚生省令第四十号）第三十三条第一項第三号の内臓摘出後検査の結果、同令別表第十の上欄について、同表の下欄に掲げる部分の廃棄等の措置を講じた場合

３　法第九条第一項ただし書の規定により当該職員が人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認める場合は、健康な獣畜が不慮の災害により即死したときとする。

第八条　法第九条第二項の厚生労働省令で定める製品は、食肉製品とする。

第九条　法第九条第二項の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

一　獣畜又は家きんの肉又は臓器にあつては、獣畜又は家きんの種類、前条に規定する製品にあつては、その名称及び原料の肉又は臓器の種類

二　数量及び重量

三　荷送人の住所及び氏名（法人の場合は、その名称及び所在地）

四　荷受人の住所及び氏名（法人の場合は、その名称及び所在地）

五　獣畜又は家きんの肉又は臓器（分割、細切等の処理が行われたものを除く。）にあつては、検査を行つた機関の名称等に関する次に掲げる事項

イ　獣畜にあつては、と畜検査（とさつ前に行う生体検査、解体前に行う検査及び解体後に行う検査をいう。以下同じ。）を行つた機関の名称又はと畜検査を行つた職員の官職氏名

ロ　家きんにあつては、食鳥検査（生体検査、脱羽後検査及び内臓摘出後検査をいう。以下同じ。）を行つた機関の名称又は食鳥検査を行つた職員の官職氏名

六　次に掲げるとさつ等が行われた施設の名称及び所在地

イ　獣畜の肉又は臓器（分割、細切等の処理が行われたものを除く。）にあつては、とさつ又は解体が行われたと畜場

ロ　家きんの肉又は臓器（分割、細切等の処理が行われたものを除く。）にあつては、とさつ、脱羽及び内臓摘出が行われた食鳥処理場

ハ　分割、細切等の処理が行われた獣畜又は家きんの肉又は臓器にあつては、当該処理が行われた施設

ニ　前条に規定する製品にあつては、当該製品が製造された製造所

七　前号イからニまでに規定するとさつ、解体、脱羽、内臓摘出、分割、細切等の処理又は製造が、我が国と同等以上の基準に基づき、衛生的に行われた旨

八　次に掲げるとさつ等が行われた年月

イ　獣畜の肉又は臓器（分割、細切等の処理が行われたものを除く。）にあつては、とさつ及びと畜検査

ロ　家きんの肉又は臓器（分割、細切等の処理が行われたものを除く。）にあつては、とさつ及び食鳥検査

ハ　分割、細切等の処理が行われた獣畜又は家きんの肉又は臓器にあつては、当該処理

ニ　前条に規定する製品にあつては、当該製品の製造

第十条　法第九条第二項の証明書が輸出国以外の国においてと畜検査が行われた獣畜の肉若しくは臓器又は食鳥検査が行われた家きんの肉若しくは臓器に係るものであるときは、当該と畜検査又は食鳥検査を行つた国の政府機関が発行した前条に規定する事項を記載した証明書の写しを、同項の証明書に添えなければならない。

第十一条　法第九条第二項ただし書の厚生労働省令で定める国は、アメリカ合衆国、オーストラリア及びニユー・ジーランドとする。

第十二条　法第十条の規定により人の健康を損なうおそれのない添加物を別表第一のとおりとする。

第十三条　法第十三条第二項（同条第四項及び法第十四条第二項において準用する場合を含む。）の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

一　製品の総合衛生管理製造過程につき、次に掲げる文書が作成されていること。

イ　製品の名称及び種類、原材料その他必要な事項を記載した製品説明書

ロ　製造又は加工に用いる機械器具の性能その他必要な事項を記載した製造又は加工の工程に関する文書

ハ　施設設備の構造、製品等の移動の経路その他必要な事項を記載した施設の図面

二　製品の総合衛生管理製造過程につき、次に掲げるところにより定められた事項を記載した文書が作成されていること。

イ　製品につき発生するおそれのあるすべての食品衛生上の危害について、当該危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該危害の発生を防止するための措置を定めるとともに、当該措置に係る物質が別表第二の上欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の下欄に掲げる危害の原因となる物質を含まない場合にあつては、その理由を明らかにすること。

ロ　イの措置のうち、製品に係る食品衛生上の危害の発生を防止するため、その実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を必要とするものを定めること。

ハ　ロの確認の方法を定めること。

三　前号ロの確認により同号ロの措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずるべき改善措置の方法を記載した文書が作成されていること。

四　製品の総合衛生管理製造過程に係る衛生管理の方法につき、施設設備の衛生管理、従事者の衛生教育その他必要な事項に関する方法を記載した文書が作成されていること。

五　製品の総合衛生管理製造過程につき、製品等の試験の方法その他の食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書が作成されていること。

六　次に掲げる事項について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書が作成されていること。

イ　第二号ロの確認に関する事項

ロ　第三号の改善措置に関する事項

ハ　第四号の衛生管理の方法に関する事項

ニ　前号の検証に関する事項

七　製品の総合衛生管理製造過程につき、次に掲げる業務（次号に規定する業務を除く。）を自ら行い、又は業務の内容に応じてあらかじめ指定した者に行わせる者が置かれていること。

イ　第二号ロの措置及び確認が適切になされていることを点検し、その記録を作成すること。

ロ　第二号ロの確認に用いる機械器具の保守管理（計器の校正を含む。）を行い、その記録を作成すること。

ハ　その他必要な業務

八　第五号の検証につき、次に掲げる業務を自ら行い、又は業務の内容に応じてあらかじめ指定した者に行わせる者が置かれていること。

イ　製品等の試験を行うこと。

ロ　イの試験に用いる機械器具の保守管理（計器の校正を含む。）を行い、その記録を作成すること。

ハ　その他必要な業務

第十四条　法第十三条第一項の承認の申請は、次に掲げる事項を記載した申請書を厚生労働大臣に提出することによつて行うものとする。

一　申請者の住所、氏名及び生年月日（法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

二　製品の種類

三　製造所又は加工所の名称及び所在地

四　製品の総合衛生管理製造過程の大要

２　前項の申請書には、次に掲げる資料を添付しなければならない。

一　前条第一号から第六号までに規定する文書

二　前条第二号ロの措置の効果に関する資料

三　前条第六号に規定する文書に基づき同号ニに掲げる事項について作成し、及び保存した記録に関する資料

３　第一項の申請書には、手数料の額に相当する収入印紙をはらなければならない。

第十五条　法第十三条第四項の変更の承認の申請は、次の各号に掲げる事項を記載した申請書を厚生労働大臣に提出することによつて行うものとする。

一　前条第一項第一号から第四号までに掲げる事項

二　現に受けている承認の番号及びその年月日

２　前項の申請書には、次に掲げる資料を添付しなければならない。

一　前条第二項第一号の文書及び同項第二号の資料のうち、変更しようとする事項に係るもの（同項第一号の文書にあつては、当該事項に係る新旧の対照を明示すること。）

二　前条第二項第三号の資料

３　第一項の申請書には、手数料の額に相当する収入印紙をはらなければならない。

第十六条　法第十四条第一項の更新の申請は、前条第一項各号に掲げる事項を記載した申請書を厚生労働大臣に提出することによつて行うものとする。

２　前項の申請書には、次に掲げる資料を添付しなければならない。

一　第十三条第一号及び第四号から第六号までに規定する文書（変更がないものを除くものとし、変更がある事項に係る新旧の対照を明示すること。）

二　第十三条第二号及び第三号に規定する文書

三　第十三条第六号に規定する文書に基づき同号イ、ロ及びニに掲げる事項について作成し、及び保存した記録に関する資料

３　第一項の申請書には、手数料の額に相当する収入印紙をはらなければならない。

第十七条　法第十七条第一項に規定する厚生労働省令で定める事由は、次のとおりとする。

一　特定の国若しくは地域において製造され、又は特定の者により製造される特定の器具又は容器包装（以下「特定器具等」という。）について、法第二十六条第一項から第三項まで若しくは法第二十八条第一項の規定による検査又は国若しくは都道府県、保健所を設置する市若しくは特別区による行政指導に従つて営業者が行う検査の結果、法第十七条第一項各号に掲げる器具又は容器包装に該当するものの総数が当該検査を行つた器具又は容器包装の総数のうちに占める割合がおおむね五パーセント以上であること。

二　特定器具等が製造される国又は地域における当該特定器具等に係る食品衛生に関する規制及び措置の内容、当該国又は地域の政府、地方公共団体等による当該特定器具等に係る検査体制その他の食品衛生上の管理の体制、当該国又は地域の政府、地方公共団体等による当該特定器具等についての検査結果の状況その他の当該国又は地域における当該特定器具等に係る食品衛生上の管理の状況

三　特定器具等について、当該特定器具等に起因し、又は起因すると疑われる健康被害が生じたこと。

四　特定器具等について、当該特定器具等を汚染し、又は汚染するおそれがある事態が発生したこと。

２　前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第十七条第一項に規定する厚生労働省令で定める事由について準用する。

第十八条　法第十七条第一項に規定する厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

一　特定器具等が人の健康を損なうおそれの程度

二　前条第一項各号に掲げる事項

三　法第十七条第一項各号に掲げる器具又は容器包装に該当する特定器具等が引き続き販売され、又は販売の用に供するために、製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用される可能性

四　特定器具等による食品衛生上の危害の発生の防止について、法第十七条第一項の規定による禁止以外の方法により期待できる効果

２　前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第十七条第一項に規定する厚生労働省令で定める事項について準用する。

第十九条　厚生労働大臣は、法第十七条第三項において読み替えて準用する法第八条第三項の規定に基づき、利害関係を有する者の申請に基づき、又は必要に応じ、特定器具等に係る法第十七条第一項の規定による禁止を解除する際に、当該特定器具等に起因する食品衛生上の危害が発生するおそれがないことを確認するに当たつては、解除しようとする禁止に係る特定器具等について前条第一項各号に掲げる事項を勘案しなければならない。

２　前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第十七条第三項において読み替えて準用する法第八条第三項の規定に基づき、法第六十二条第一項において準用する法第十七条第一項の規定による禁止を解除する場合について準用する。

第二十条　法第十七条第三項において読み替えて準用する法第八条第三項の規定による解除の申請は、次の各号に掲げる事項を記載した申請書に、当該解除を申請する器具又は容器包装に起因する食品衛生上の危害が発生するおそれがなくなつたことを証する書類を添えて、厚生労働大臣に提出することによつて行うものとする。

一　申請者の住所及び氏名（法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

二　解除を申請する器具又は容器包装の範囲

三　その他厚生労働大臣が必要と認める事項

２　前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第十七条第三項において読み替えて準用する法第八条第三項の規定による解除の申請について準用する。

第二章　表示

第二十一条　別表第三に定める食品又は添加物であつて販売の用に供するものの表示の基準は、次のとおりとする。

一　次に掲げる事項を容器包装（容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装。第五項から第八項まで、第十六項及び第十九項において同じ。）を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載すること。

イ　名称（別表第一に掲げる添加物（別表第四に掲げるものを除く。）にあつては、別表第一に掲げる名称に限る。）

ロ　定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい食品又は添加物にあつては、消費期限（定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日及びその他の食品又は添加物にあつては、賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日

ハ　製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地。以下同じ。）及び製造者又は加工者（輸入品にあつては、輸入業者。以下同じ。）の氏名（法人にあつては、その名称。第八項及び第十項において同じ。）

ニ　製剤である添加物にあつては、その成分（着香の目的で使用されるものを除く。）及びそれぞれの重量パーセント（その成分がビタミンＡの誘導体である場合は、ビタミンＡとしての重量パーセント）

ホ　添加物（栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤（食品の加工の際に添加される物であつて、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。）及びキャリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であつて、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。）を除く。以下ホにおいて同じ。）であつて別表第五の中欄に掲げる物として使用されるものを含む食品にあつては、当該添加物を含む旨及び同表当該下欄に掲げる表示並びにその他の添加物を含む食品にあつては、当該添加物を含む旨

ヘ　別表第六に掲げる食品（乳を除く。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないもの及び別表第三第二号に掲げるものを除く。）にあつては当該食品を原材料として含む旨、乳を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないもの及び別表第三第二号に掲げるものを除く。）にあつては厚生労働大臣が定めるところにより乳を原材料として含む旨

ト　別表第六に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。ヌにおいて同じ。）を含む食品にあつては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨

チ　保存の方法（法第十一条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた食品及び添加物にあつては、その基準に合う保存の方法）並びに同項の規定により使用の方法の基準が定められた食品及び添加物にあつては、その基準に合う使用の方法

リ　添加物（ヌに規定するものを除く。）にあつては、「食品添加物」の文字

ヌ　特定原材料に由来する添加物にあつては、「食品添加物」の文字及び当該特定原材料に由来する旨

ル　タール色素の製剤にあつては、「製剤」の文字を冠した実効の色名

ヲ　法第十一条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物にあつては、その重量パーセント

ワ　添加物たるビタミンＡの誘導体にあつては、ビタミンＡとしての重量パーセント

カ　アスパルテーム又はこれを含む製剤若しくは食品にあつては、Ｌ－フエニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨

ヨ　ミネラルウォーター類（水のみを原料とする清涼飲料水をいう。）のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八ｋＰａ未満であつて、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものにあつては、殺菌又は除菌を行つていない旨

タ　冷凍果実飲料（果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを冷凍したものであつて、原料用果汁以外のものをいう。）にあつては、「冷凍果実飲料」の文字

レ　缶詰の食品にあつては、主要な原材料名

ソ　食肉にあつては鳥獣の種類

ツ　食肉であつて、刃を用いてその原形を保つたまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行つたものにあつては、処理を行つた旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨

ネ　別表第三第四号に掲げる食品にあつては、原料肉名（配合分量の多いものから順に記載することとし、食肉である原料についてはソの例により、魚肉である原料については魚肉と記載すること。）

ナ　乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であつて、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）にあつては、乾燥食肉製品である旨

ラ　非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行つていない食肉製品であつて、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）にあつては、非加熱食肉製品である旨並びにｐＨ及び水分活性

ム　特定加熱食肉製品（その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行つた食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）にあつては、特定加熱食肉製品である旨及び水分活性

ウ　加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）にあつては、加熱食肉製品である旨及び容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別

ヰ　食肉製品、鯨肉製品、魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこであつて、気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあつては、その殺菌方法

ノ　魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこであつて、そのｐＨが四・六以下又はその水分活性が〇・九四以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあつては、当該ｐＨ又は水分活性

オ　製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この条において同じ。）を凍結させたものにあつては、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別

ク　加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであつて、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。以下同じ。）にあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別

ヤ　切身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきにあつては、生食用であるかないかの別

マ　切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であつて生食用のもの（凍結させたものを除く。）にあつては、生食用である旨

ケ　別表第三第八号に掲げる食品にあつては、放射線を照射した旨

フ　別表第三第九号に掲げる食品（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあつては、食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨

コ　鶏の殻付き卵（生食用のものに限る。）にあつては、生食用である旨、摂氏十度以下で保存することが望ましい旨及び賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨

エ　鶏の殻付き卵（生食用のものを除く。）にあつては、加熱加工用である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨

テ　鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。）で、殺菌したものにあつては、その殺菌方法

ア　鶏の液卵で、殺菌したもの以外のものにあつては、未殺菌である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨

サ　生かき（生食用のものに限る。）にあつては、採取された海域又は湖沼

キ　ゆでがににあつては、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別

ユ　即席めん類のうち、めんを油脂で処理したものにあつては、油脂で処理した旨

メ　別表第三第十二号に掲げる作物である食品及び加工食品にあつては、次の（１）から（３）までの区分に応じ、それぞれ次の（１）から（３）までに掲げる事項

（１）　分別生産流通管理（組換えＤＮＡ技術応用作物（別表第七の上欄に掲げる作物のうち組換えＤＮＡ技術（酵素等を用いた切断及び再結合の操作によつて、ＤＮＡをつなぎ合わせた組換えＤＮＡ分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。）を応用して生産されたものをいう。以下同じ。）及び非組換えＤＮＡ技術応用作物（別表第七の上欄に掲げる作物のうち組換えＤＮＡ技術応用作物でないものをいう。以下同じ。）を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもつて分別して行う管理であつて、その旨を証明する書類により明確にしたものをいう。以下同じ。）が行われたことを確認した組換えＤＮＡ技術応用作物である食品又は組換えＤＮＡ技術応用作物を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含む。（ｉｉ）において同じ。）　次の（ｉ）又は（ｉｉ）の区分に応じ、それぞれ次の（ｉ）又は（ｉｉ）に掲げる事項

（ｉ）　作物である食品　当該作物である食品が組換えＤＮＡ技術応用作物である食品である旨

（ｉｉ）　加工食品　当該加工食品の原材料である別表第七の上欄に掲げる作物の名称及び当該作物が組換えＤＮＡ技術応用作物である旨

（２）　生産、流通又は加工のいずれかの段階で組換えＤＮＡ技術応用作物及び非組換えＤＮＡ技術応用作物が分別されていない作物である食品又は組換えＤＮＡ技術応用作物及び非組換えＤＮＡ技術応用作物が分別されていない作物を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含む。（ｉｉ）において同じ。）　次の（ｉ）又は（ｉｉ）の区分に応じ、それぞれ次の（ｉ）又は（ｉｉ）に掲げる事項

（ｉ）　作物である食品　当該作物である食品について組換えＤＮＡ技術応用作物である食品及び非組換えＤＮＡ技術応用作物である食品が分別されていない旨

（ｉｉ）　加工食品　当該加工食品の原材料である別表第七の上欄に掲げる作物の名称及び当該作物について組換えＤＮＡ技術応用作物及び非組換えＤＮＡ技術応用作物が分別されていない旨

（３）　分別生産流通管理が行われたことを確認した非組換えＤＮＡ技術応用作物を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含む。）　当該加工食品の原材料である別表第七の上欄に掲げる作物の名称

ミ　特定保健用食品（健康増進法（平成十四年法律第百三号）第二十六条第一項の許可又は同法第二十九条第一項の承認（以下ミにおいて「許可又は承認」という。）を受けて、食生活において特定の保健の目的で摂取をする者に対し、その摂取により当該保健の目的が期待できる旨の表示をする食品をいう。以下同じ。）にあつては、特定保健用食品である旨（許可又は承認の際、その摂取により特定の保健の目的が期待できる旨について条件付きの表示をすることとされたもの（以下「条件付き特定保健用食品」という。）にあつては、条件付き特定保健用食品である旨）、許可又は承認を受けた表示の内容、栄養成分量、熱量、原材料の名称、内容量、一日当たりの摂取目安量、摂取の方法、摂取をする上での注意事項及びバランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言

シ　栄養機能食品（食生活において特定の栄養成分の補給を目的として摂取をする者に対し、当該栄養成分を含むものとして厚生労働大臣が定める基準に従い当該栄養成分の機能の表示をするもの（健康増進法第二十六条第五項に規定する特別用途食品及び生鮮食品（鶏卵を除く。）を除く。）をいう。以下同じ。）にあつては、栄養機能食品である旨、厚生労働大臣が定める基準に適合するものとして表示をしようとする栄養成分の名称及び機能、栄養成分量、熱量、一日当たりの摂取目安量、摂取の方法、摂取をする上での注意事項、バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言並びに厚生労働大臣の個別の審査を受けたものではない旨

ヱ　特定保健用食品であつて保健の目的に資する栄養成分について国民の健康の維持増進等を図るために性別及び年齢階級別の摂取量の基準（以下ヱにおいて「摂取基準」という。）が示されているもの又は栄養機能食品であつて機能に関する表示を行つている栄養成分について摂取基準が示されているものにあつては、それぞれ一日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分の、摂取基準における摂取量を性及び年齢階級（六歳以上に限る。）ごとの人口により加重平均した値に対する割合

ヒ　特定保健用食品又は栄養機能食品であつて、調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては、当該注意事項

二　前号に掲げる事項の記載は、邦文をもつて、当該食品又は添加物を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行うこと。

三　栄養機能食品にあつては、次に掲げる表示をしてはならないこと。

イ　第一号シに規定する厚生労働大臣が定める基準に係る栄養成分以外の成分の機能の表示

ロ　特定の保健の目的が期待できる旨の表示

四　特定保健用食品及び栄養機能食品（以下「保健機能食品」という。）以外の食品にあつては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨の表示をしてはならないこと。

五　分別生産流通管理が行われたことを確認した非組換えＤＮＡ技術応用作物である食品又は分別生産流通管理が行われたことを確認した非組換えＤＮＡ技術応用作物を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含む。）以外の食品にあつては、当該作物である食品が非組換えＤＮＡ技術応用作物である食品である旨又は当該加工食品の原材料である別表第七の上欄に掲げる作物が非組換えＤＮＡ技術応用作物である旨の表示をしてはならないこと。

２　前項第一号の規定にかかわらず、別表第三第十号に掲げる食品のうち鶏の殻付き卵及び同表第十一号ハに掲げる食品並びに同表第十二号に掲げる作物である食品のうち当該作物である食品に近接した掲示その他見やすい場所に名称が記載されているものにあつては、名称の表示を省略することができる。

３　第一項第一号の規定にかかわらず、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が三月を超える場合にあつては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもつて賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。

４　第一項第一号の規定にかかわらず、別表第三第二号に掲げる食品、同表第三号に掲げる食品のうちガラス瓶（紙栓を付けたものを除く。）又はポリエチレン製容器包装に収められたもの、同表第十一号ロに掲げる食品（缶詰、瓶詰、たる詰又はつぼ詰のものを除く。）、同号ハに掲げる食品、同表第十二号に掲げる作物である食品及び同表第十四号に掲げる添加物にあつては、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（以下「期限」という。）及びその保存の方法の表示（法第十一条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた食品又は添加物にあつては、期限の表示）を省略することができる。

５　第一項第一号の規定にかかわらず、別表第三第六号に掲げる食品にあつては、期限及びその保存の方法の表示に代えて、輸入年月日である旨の文字を冠したその年月日を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載するものとする。

６　第一項第一号の規定にかかわらず、別表第三第八号に掲げる食品にあつては、期限及びその保存の方法の表示（法第十一条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた食品にあつては、期限の表示）に代えて、放射線を照射した年月日である旨の文字を冠したその年月日を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載するものとする。

７　第一項第一号の規定にかかわらず、別表第三第十号に掲げる食品のうち鶏の殻付き卵（生食用のものを除く。）にあつては、期限又はその保存の方法の表示は、鶏の殻付き卵が産卵された年月日、採卵した年月日、重量及び品質ごとに選別した年月日又は包装した年月日である旨の文字を冠したその年月日を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載することをもつて、これに代えることができる。

８　第一項第一号の規定にかかわらず、別表第三第十号に掲げる食品のうち鶏の殻付き卵にあつては、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名に代えて、採卵した施設又は鶏の殻付き卵を重量及び品質ごとに選別し、包装した施設の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び採卵した者又は鶏の殻付き卵を重量及び品質ごとに選別し、包装した者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載するものとする。

９　第一項第一号の規定にかかわらず、常温で保存する旨の表示については、これを省略することができる。

１０　第一項第一号の規定にかかわらず、別表第三第十一号ハに掲げる食品及び同表第十二号に掲げる作物である食品以外の食品及び添加物にあつては、製造者の住所及び氏名並びに製造者が厚生労働大臣に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。）又は販売者の住所、氏名及び販売者である旨並びに製造者及び販売者が連名で厚生労働大臣に届け出た製造者の製造所固有の記号の記載をもつて製造所所在地及び製造者の氏名の表示に代えることができ、同表第十一号ハに掲げる食品及び同表第十二号に掲げる作物である食品にあつては、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名の表示を省略することができる。

１１　第一項第一号の規定にかかわらず、添加物を含む旨の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第八の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあつては、同表当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができ、別表第三第十一号ハに掲げる食品（別表第五の第八項中欄に掲げる物として使用される添加物以外の添加物を含むものに限る。）及び同表第十二号に掲げる作物である食品にあつては、当該添加物を含む旨の表示を省略することができる。

１２　第一項第一号の規定にかかわらず、次の各号に掲げる場合にあつては、それぞれ当該各号に掲げる表示を省略することができる。

一　添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合　着色料又は合成着色料

二　添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合　増粘剤又は糊料

三　別表第三第十一号ハに掲げる食品にあつては、別表第五の第八項中欄に掲げる物として使用される添加物以外の添加物を含む場合　当該添加物に係る別表第五の下欄に掲げる表示

１３　第一項第一号の規定にかかわらず、特定原材料を原材料とする加工食品であつて、その名称が特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるもの（以下この項において「特定加工食品」という。）にあつては当該特定原材料を原材料として含む旨の表示を省略することができ、特定加工食品（乳（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和二十六年厚生省令第五十二号）第二条第一項に規定する乳をいう。以下同じ。）を原材料とするものを除く。）を原材料とする加工食品にあつては特定原材料を原材料として含む旨の表示は、当該特定加工食品を原材料として含む旨の表示をもつて、これに代えることができ、特定原材料に由来する添加物を含む食品であつて、当該特定原材料又は当該特定原材料を原材料とする特定加工食品を原材料として含む旨を表示しているもの及びその名称が当該特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるものにあつては当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨の表示を省略することができ、特定原材料に由来する添加物であつて、その名称が特定原材料に由来することが容易に判別できるものにあつては当該特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。

１４　第一項第一号の規定にかかわらず、次の各号に掲げる食品にあつては、第一項第一号メ（１）から（３）までに掲げる事項の表示は、省略することができる。

一　別表第七の上欄に掲げる作物である食品又はこれを原材料とする加工食品を主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位三位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五％以上のものをいう。以下同じ。）としない加工食品

二　加工工程後も組み換えられたＤＮＡ又はこれによつて生じたたんぱく質が残存するものとして別表第七の下欄に掲げる加工食品以外の加工食品

三　別表第三第十二号に掲げる作物である食品のうち、当該作物である食品に近接した掲示その他見やすい場所に第一項第一号メ（１）から（３）までに掲げる事項が表示されているもの

四　別表第三第十二号に掲げる加工食品のうち、第一項第一号メ（３）に該当するものであつて、別表第七の上欄に掲げる作物のうちいずれかのみを原材料とするもの

五　直接一般消費者に販売されない食品

１５　分別生産流通管理を行つたにもかかわらず、意図せざる組換えＤＮＡ技術応用作物又は非組換えＤＮＡ技術応用作物の一定の混入があつた場合において、第一項第一号メ（１）又は（３）の確認が適切に行われている場合は、分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなして、第一項第一号の規定を適用する。

１６　別表第三第十一号ロに掲げる食品及び同表第十二号に掲げる加工食品であつて、容器包装の面積が狭いため第一項に掲げる事項を明りように記載できないものとして厚生労働大臣が定める食品については、同項第一号の規定にかかわらず、その表示を省略することができる。

１７　第一項第一号の規定にかかわらず、同号に掲げる事項（同号イ及びハに掲げる事項を除く。）の表示は、別表第九の上欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の下欄に掲げる場合に該当するものにあつては、送り状への記載をもつて、容器包装への記載に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい場所に記載するとともに、同号イ及びハに掲げる事項、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）を当該送り状に記載しなければならない。

１８　第三項及び第九項から第十二項までの規定は、前項の規定により第一項第一号に掲げる事項を送り状に記載する場合について準用する。

１９　第一項第一号の規定にかかわらず、保健機能食品に係る保健の目的が期待できる旨及び栄養成分の機能の表示は、添付する文書への記載をもつて、容器包装への記載に代えることができる。

第三章　監視指導計画

第二十二条　都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長（以下「都道府県知事等」という。）は、毎年度の都道府県等食品衛生監視指導計画を、その年度開始前までに、厚生労働大臣に提出しなければならない。

２　都道府県知事等は、都道府県等食品衛生監視指導計画を変更しようとするときは、その実施前に、厚生労働大臣に提出しなければならない。

第二十三条　都道府県知事等は、毎年度、都道府県等食品衛生監視指導計画の実施結果の概要を、翌年度の六月三十日までに公表するとともに、当該実施結果を取りまとめ、取りまとめ後速やかに、これを公表しなければならない。

２　前項に定めるもののほか、都道府県知事等は、夏期、年末その他必要と認められる期間については、当該期間における都道府県等食品衛生監視指導計画の実施結果の概要を作成し、作成後速やかに、これを公表しなければならない。

３　都道府県知事等は、前二項の規定による公表を行うに当たつては、当該都道府県、保健所を設置する市又は特別区の公報又は広報紙への掲載、インターネットの利用その他適切な方法により住民に周知させるよう努めなければならない。

第四章　製品検査

第二十四条　法第二十五条第一項の検査の申請は、ロツトを形成する製品ごとに、次に掲げる事項を記載した申請書を提出することによつて行うものとする。

一　申請者の氏名及び住所（法人の場合は、その名称、所在地及び代表者の氏名）

二　製品の名称

三　製造所の名称及び所在地

四　食品衛生管理者の氏名

五　製造年月日

六　申請数量

七　小分け容器の内容量別個数

八　製造者において検査を行つた場合は、その成績

第二十五条　食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「令」という。）第四条第三項の規定による試験品の採取は、ロツトを形成する製品ごとに行うものとし、その採取量は、検査に必要な最小限度の分量とする。

第二十六条　法第二十五条第一項の厚生労働省令で定める表示は、様式第一号による合格証をもつて製品の容器包装に封を施したものとする。

第二十七条　令第五条第一項の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

一　検査を受けるべき者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

二　検査を受けるべき製品の名称

三　製造所又は加工所の名称及び所在地

四　検査を受けるべき製品の製造又は加工の期間

五　検査を受けるべきことを命ずる具体的理由

第二十八条　法第二十六条第一項の検査の申請は、ロツトを形成する製品ごとに、次に掲げる事項を記載した申請書を提出することによつて行うものとする。

一　申請者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

二　製品の名称

三　製造所又は加工所の名称及び所在地

四　製造又は加工の年月日

五　申請数量

２　前項の申請書には、令第五条第一項の検査命令書の写しを添えなければならない。ただし、同一の命令につきすでに検査の申請を行い、検査命令書の写しが提出されている場合は、この限りでない。

第二十九条　法第二十六条第二項の検査の申請は、次に掲げる事項を記載した申請書を提出することによつて行うものとする。

一　申請者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）

二　製品の名称

三　製造者又は加工者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）

四　製造所又は加工所の名称及び所在地

五　製品の着港年月日

六　製品の保管場所

七　申請数量

２　前項の申請書には、検査命令書（第三十四条第一項の規定により厚生労働大臣が検査の命令の通知を電子情報処理組織を使用して行つた場合にあつては、当該命令の内容を出力した書面）の写しを添えなければならない。

第三十条　法第二十六条第三項の検査の申請については、前条の規定を準用する。この場合において、同条第一項中「事項」とあるのは「事項（加工食品以外の食品の検査の申請にあつては、第三号に掲げる事項を除く。）」と、同項第四号中「所在地」とあるのは「所在地（加工食品以外の食品の検査の申請にあつては、当該食品の生産地）」と読み替えるものとする。

第三十一条　厚生労働大臣の行う検査を受けようとする場合の手数料の納付は、令第四条第二項又は第六条第一項（令第七条において準用する場合を含む。）の申請書に法第二十五条第二項の厚生労働大臣が定める額又は法第二十六条第六項の厚生労働大臣が定める額に相当する収入印紙をはることにより行うものとする。

第五章　輸入の届出

第三十二条　法第二十七条（法第六十二条第一項において準用する場合を含む。第七項、第八項及び次条において同じ。）に規定する者（次項、第四項及び第五項において「輸入者」という。）は、別表第十に掲げる食品を輸入しようとする場合を除き、輸入届出書に次に掲げる事項（貨物を保管する倉庫への貨物の搬入（以下この項において「搬入」という。）前に輸入届出書を提出する場合にあつては、第十二号に掲げる事項を除く。）を記載して、貨物の到着予定日の七日前の日以降（貨物に関する事故が発生したおそれがある場合にあつては、搬入後）に、別表第十一の上欄に掲げる場所につきそれぞれ同表の下欄に掲げる検疫所の長に提出しなければならない。ただし、搬入前に輸入届出書を提出した場合において、貨物に関する事故があつたときは、搬入後直ちに、その概要を記載した届書を当該検疫所の長に提出しなければならない。

一　氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）

二　貨物の食品、添加物、器具、容器包装又はおもちやの別、品名、積込数量、積込重量、包装の種類及び用途並びに貨物に記号及び番号が付されているときはその記号及び番号

三　貨物が食品であつて、当該食品が着香の目的以外の目的で使用される添加物（一般に食品として飲食に供されている物であつて添加物として使用されるものにあつては、法第十一条第一項の規定により基準又は規格が定められているものに限る。）を含むときは、当該添加物の品名

四　貨物が加工食品であるときは、その原材料及び製造又は加工の方法

五　貨物が別表第三第十二号に掲げる作物である食品又は加工食品（第二十一条第十四項第一号又は第二号に掲げるものを除く。）であるときは、同条第一項第一号メ（１）から（３）までに掲げる区分に応じ、それぞれ同号メ（１）から（３）までに掲げる事項

六　貨物が添加物であつて、当該添加物が添加物（着香の目的で使用されるもの及び一般に食品として飲食に供されている物であつて添加物として使用されるものを除く。）を含む製剤であるときは、その成分

七　貨物が器具、容器包装又はおもちやであるときは、その材質

八　貨物（加工食品以外の食品を除く。）の製造者又は加工者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）

九　貨物の製造所又は加工所の名称及び所在地（加工食品以外の食品の場合は、その生産地）、積込港、積込年月日、積卸港及び到着年月日

十　貨物搭載の船舶又は航空機の名称又は便名

十一　貨物を保管する倉庫の名称及び所在地並びに搬入年月日

十二　貨物に関する事故の有無及びあるときはその概要

２　輸入者は、前項第九号から第十一号までに掲げる事項（第九号に掲げる事項にあつては、積卸港及び到着年月日に限る。）に変更があつたときは、直ちにその旨を記載した届出書を、前項の検疫所の長に提出しなければならない。

３　分別生産流通管理を行つたにもかかわらず、意図せざる組換えＤＮＡ技術応用作物又は非組換えＤＮＡ技術応用作物の一定の混入があつた場合において、第二十一条第一項第一号メ（１）又は（３）の確認が適切に行われているときは、分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなして、第一項の規定を適用する。

４　輸入者が別表第十二の中欄に掲げる食品、添加物、器具又は容器包装（以下この条において「食品等」という。）を輸入した場合において、当該食品等と同一の製品又はこれに準ずるもの（以下「同一食品等」という。）の同表の下欄に掲げる期間における輸入計画（当該期間に予定する輸入に係る貨物の積込重量、積卸港及び到着年月をいう。以下同じ。）を記載した輸入届出書の提出を行つているときは、当該期間に行おうとする同一食品等の輸入については、第一項本文の規定にかかわらず、当該提出をもつて同項の輸入届出書の提出に代えることができる。ただし、当該輸入に係る食品等が次の各号のいずれかに該当し、又はそのおそれがあるときは、この限りでない。

一　法第六条各号に掲げる食品又は添加物

二　法第十条に規定する食品又は添加物

三　法第十一条第一項の規定により定められた基準に合わない方法による食品又は添加物

四　法第十一条第一項の規定により定められた規格に合わない食品又は添加物

五　法第十一条第三項の規定により定められた人の健康を損なうおそれのない量を超えて農薬（農薬取締法（昭和二十三年法律第八十二号）第一条の二第一項に規定する農薬をいう。以下同じ。）、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和二十八年法律第三十五号）第二条第三項の規定に基づく農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料（同条第二項に規定する飼料をいう。）に添加、混和、浸潤その他の方法によつて用いられる物及び薬事法（昭和三十五年法律第百四十五号）第二条第一項に規定する医薬品であつて動物のために使用されることが目的とされているものの成分である物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を含み、法第十一条第三項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして定められた物質を除く。）が残留する食品（当該成分である物質の当該食品に残留する量の限度について法第十一条第一項の食品の成分に係る規格が定められている場合を除く。）

六　法第十六条に規定する器具又は容器包装

七　法第十八条第一項の規定により定められた規格に合わない器具又は容器包装

５　前項の場合において、別表第十二の第三項中欄に掲げる食品等の輸入者は、前項に規定する輸入計画を記載した輸入届出書に、当該輸入届出書の提出の日前三年間の同一食品等の輸入実績（当該期間に行つた輸入に係る輸入した者の氏名（法人にあつては、その名称）並びに貨物の積込重量、積卸港及び到着年月日をいう。）を記載して提出しなければならない。

６　第四項本文の場合においては、第一項ただし書中「搬入前に輸入届出書を提出した場合において、」とあるのは「当該輸入に係る」と、「当該検疫所の長」とあるのは「別表第十一の上欄に掲げる場所につきそれぞれ同表の下欄に掲げる検疫所の長」と読み替えるものとする。

７　厚生労働大臣は、法第二十七条の規定による届出については、電子情報処理組織（厚生労働省の使用に係る電子計算機（入出力装置を含む。以下同じ。）と、同条の規定による届出をしようとする者の使用に係る入出力装置とを電気通信回線で接続した電子情報処理組織をいう。以下この章において同じ。）を使用して行わせることができる。

８　電子情報処理組織を使用して法第二十七条の規定による届出をしようとする者についての第一項及び第二項の規定の適用については、第一項中「輸入届出書に次に掲げる事項」とあるのは「次に掲げる事項」と、「輸入届出書を提出する場合」とあるのは「当該事項を第七項の入出力装置（当該届出をしようとする者の使用に係るものに限る。以下この項及び次項において同じ。）から入力してフアイルに記録する場合」と、「除く。）を記載して」とあるのは「除く。）を」と、「別表第十一の上欄に掲げる場所につきそれぞれ同表の下欄に掲げる検疫所の長に提出しなければならない。」とあるのは「入出力装置から入力してフアイルに記録しなければならない。」とし、第一項ただし書中「輸入届出書を提出した場合」とあるのは「入出力装置から入力してフアイルに記録した場合」と、「記載して、当該検疫所の長に提出しなければならない。」とあるのは「入出力装置から入力してフアイルに記録しなければならない。」とし、第二項中「記載した届出書を、前項の検疫所の長に提出しなければならない。」とあるのは「入出力装置から入力してフアイルに記録しなければならない。」とする。

９　前項に規定する者については、第四項から第六項までの規定は、適用しない。

第三十三条　前条第八項の規定により読み替えて適用される前条第一項及び第二項の規定による入力は、あらかじめ厚生労働大臣に届け出た入出力装置を使用して行わなければならない。

２　前項の規定による届出は、電子情報処理組織を使用して法第二十七条の規定による届出をしようとする者が、その使用しようとする入出力装置につき、次に掲げる事項を記載した届出書を厚生労働大臣に提出することによつて行うものとする。

一　届出者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）

二　暗証記号（十二のアラビア数字若しくはローマ字又はこれらの組合せによるものに限る。）

三　入出力装置の設置場所、機器名称及び型式番号

四　届出者以外の者が入出力装置の管理をする場合にあつては、その者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）

３　前項の届出をした者は、同項各号に掲げる事項に変更があつたとき又は届け出た入出力装置の使用を廃止したときは、速やかに厚生労働大臣に届け出なければならない。

第三十四条　厚生労働大臣は、第三十二条第七項の規定により電子情報処理組織を使用して届け出た者に対する当該届出に係る食品、添加物、器具又は容器包装についての法第二十六条第二項又は第三項の規定による検査の命令の通知及び同条第四項の規定による当該検査の結果の通知（以下この条において「特定通知」という。）については、電子情報処理組織を使用して行うことができる。

２　厚生労働大臣は、前項の規定により電子情報処理組織を使用して特定通知を行うときは、特定通知の内容を第三十二条第七項の入出力装置（厚生労働省の使用に係るものに限る。）から入力し、フアイルに記録しなければならない。

３　厚生労働大臣は、電子情報処理組織を使用して特定通知を行うことにつき、あらかじめその相手方の同意を得なければならない。

第六章　食品衛生検査施設及び食品衛生監視員

第三十五条　法第二十八条第一項（法第六十二条第一項及び第三項において準用する場合を含む。）の規定により、食品衛生監視員が、食品、添加物、器具、容器包装又は第七十八条各号に掲げるおもちや（以下「食品等」という。）を収去しようとするときは、被収去者に様式第二号による収去証を交付しなければならない。

２　食品衛生監視員が、その職務を行う場合において携帯する証票は、様式第三号、食品衛生監視員であることを示すき章は、様式第四号による。

３　厚生労働大臣及び都道府県知事等は、法第二十八条第四項の規定により登録検査機関に試験に関する事務を委託する場合には、当該登録検査機関の検査員（第三十八条第一項第二号に規定する検査員をいう。）に当該試験を行わせ、かつ、第四十条各号に掲げる基準と同等以上の基準により当該試験を行わせなければならない。

第三十六条　令第八条第一項の厚生労働省令で定める機械及び器具は、純水装置、定温乾燥器、デイープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の必要な機械及び器具とする。

第三十七条　令第八条第二項の規定による検査又は試験（以下この条及び別表第十三において「検査等」という。）に関する事務の管理は、次に掲げるところにより行うものとする。

一　第十一号に規定する標準作業書に基づき、検査等が適切に実施されていることの確認等を行うこと。

二　第十二号の文書に基づき、検査等の業務の管理について内部点検を定期的に行うこと。

三　第十三号の文書に基づき、精度管理（検査に従事する者の技能水準の確保その他の方法により検査の精度を適正に保つことをいう。以下同じ。）を行うこと。

四　第十四号の文書に基づき、外部精度管理調査（国その他の適当と認められる者が行う精度管理に関する調査をいう。以下同じ。）を定期的に受けること。

五　第二号の内部点検、第三号の精度管理及び前号の外部精度管理調査の結果（改善措置が必要な場合にあつては、当該改善措置の内容を含む。）について記録を行うこと。

六　前号の規定による記録に従い、検査等の業務について速やかに改善措置を講ずること。

七　検査等に当たり、第十一号に規定する標準作業書並びに第十二号及び第十三号に規定する文書からの逸脱が生じた場合には、その内容を評価し、必要な措置を講ずること。

八　第一号又は前二号の業務を行う職員が、検査等を行わないこと。

九　第二号から第五号までの業務（以下この条において「信頼性確保業務」という。）を行う職員が、検査等及び第一号又は第六号の業務を行わないこと。

十　信頼性確保業務を検査等の業務から独立させること。

十一　別表第十三に定めるところにより、標準作業書を作成すること。

十二　検査等の業務の管理に関する内部点検の方法を記載した文書を作成すること。

十三　精度管理の方法を記載した文書を作成すること。

十四　外部精度管理調査を定期的に受けるための計画を記載した文書を作成すること。

十五　信頼性確保業務を行う職員の研修の計画を記載した文書を作成すること。

十六　次に掲げる記録を作成し、その作成の日から三年間保存すること。

イ　法第二十五条第一項又は法第二十六条第一項から第三項までの検査（以下「製品検査」という。）を申請した者又は法第二十八条第一項（法第六十二条第一項において準用する場合を含む。ロにおいて同じ。）の規定により収去された者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）

ロ　製品検査の申請を受けた年月日又は法第二十八条第一項の規定により収去した年月日

ハ　検査等を行つた製品の名称

ニ　検査等を行つた年月日

ホ　検査等の項目

ヘ　検査等を行つた試験品の数量

ト　検査等を実施した職員の氏名

チ　検査等の結果

リ　第五号の規定による記録

ヌ　第十一号の標準作業書に基づく記録

ル　前号の研修に関する記録

第七章　登録検査機関

第三十八条　法第三十一条の登録の申請をしようとする者は、様式第五号による申請書に次の書類を添えて、厚生労働大臣に提出しなければならない。

一　定款又は寄附行為及び登記事項証明書

二　法別表の第三欄に掲げる条件に適合する知識経験を有する者（以下「検査員」という。）の履歴書

三　法第三十三条第一項第二号イに規定する部門（以下「製品検査部門」という。）及び同号ハに規定する専任の部門（以下「信頼性確保部門」という。）の組織を明らかにする書類

四　法第三十三条第一項第二号ロに規定する文書として、第四十条第八号に規定する標準作業書及び同条第九号から第十二号までに規定する文書

五　次の事項を記載した書面

イ　法第三十二条各号のいずれかに該当する事実の有無

ロ　法別表の第一欄に掲げる製品検査のうち、実施するものの種類

ハ　法別表の第二欄に掲げる機械器具その他の設備の数、性能、所有又は借入れの別、所在場所及び使用される製品検査の種類

ニ　検査員の氏名及び実施する製品検査の種類

ホ　製品検査部門の名称及び第四十条第一号に規定する製品検査部門責任者の氏名並びに同条第二号に規定する検査区分責任者の氏名及び管理する製品検査の種類

ヘ　信頼性確保部門の名称及び第四十条第三号に規定する信頼性確保部門責任者の氏名

ト　現に食品衛生に関する試験の業務を行つている場合には、その業務の概要

チ　法第三十三条第一項第三号イからハまでのいずれかに該当する事実の有無

リ　株式会社にあつては、発行済株式総数の百分の五以上の株式を有する株主又は出資の総額の百分の五以上に相当する出資をしている者の氏名又は名称、住所及びその有する株式の数又はその者のなした出資の価額

ヌ　役員（持分会社（会社法（平成十七年法律第八十六号）第五百七十五条第一項に規定する持分会社をいう。）にあつては、業務を執行する社員）の氏名、住所、代表権の有無及び略歴（法第三十三条第一項第三号に規定する受検営業者の役員又は職員（過去二年間に当該受検営業者の役員又は職員であつた者を含む。）に該当するか否かを含む。）

ル　食品衛生に関する試験の業務以外の業務を行つている場合には、その業務の種類及び概要

２　前項の申請書には、手数料の額に相当する収入印紙をはらなければならない。

第三十九条　法第三十四条第一項の登録の更新を申請しようとする者は、様式第六号による申請書に次の書類を添えて、厚生労働大臣に提出しなければならない。

一　前条第一項第一号から第三号までに掲げる書類

二　前条第一項第五号イ及びハからルまでに掲げる事項を記載した書面

三　製品検査の実績に関する資料

２　前項の申請書には、手数料の額に相当する収入印紙をはらなければならない。

第四十条　法第三十五条第二項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

一　製品検査部門につき、次に掲げる業務を行う者（以下「製品検査部門責任者」という。）が置かれていること。

イ　製品検査部門の業務を統括すること。

ロ　第三号ニの規定により報告を受けた文書に従い、当該業務について速やかに改善措置を講ずること。

ハ　その他必要な業務

二　製品検査部門につき、それぞれ理化学的検査、細菌学的検査及び動物を用いる検査の区分ごとに、製品検査について第八号に規定する標準作業書に基づき、次に掲げる業務を行う者（以下「検査区分責任者」という。）が置かれていること。

イ　製品検査に当たり、第八号に規定する標準作業書又は第九号に規定する文書からの逸脱が生じた場合には、その内容を評価し、必要な措置を講ずること。

ロ　製品検査について第八号に規定する標準作業書に基づき、適切に実施されていることの確認その他必要な業務

三　信頼性確保部門につき、次に掲げる業務を自ら行い、又は業務の内容に応じてあらかじめ指定した者に行わせる者（以下「信頼性確保部門責任者」という。）が置かれていること。

イ　第九号の文書に基づき、製品検査の業務の管理について内部点検を定期的に行うこと。

ロ　第十号の文書に基づき、精度管理を行うとともに、当該文書からの逸脱が生じた場合には、その内容を評価し、必要な措置を講ずること。

ハ　第十一号の文書に基づき、外部精度管理調査を定期的に受けるための事務を行うこと。

ニ　イの内部点検、ロの精度管理及びハの外部精度管理調査の結果（改善措置が必要な場合にあつては、当該改善措置の内容を含む。）を製品検査部門責任者に対して文書により報告するとともに、その記録を法第四十四条の帳簿（以下「帳簿」という。）に記載すること。

ホ　その他必要な業務

四　信頼性確保部門が、製品検査部門から独立していること。

五　製品検査部門責任者及び信頼性確保部門責任者が登録検査機関の役員であること。

六　製品検査部門責任者及び検査区分責任者が、検査員を兼ねていないこと。

七　信頼性確保部門責任者及び第三号の規定により指定を受ける者が、製品検査部門責任者、検査区分責任者及び検査員を兼ねていないこと。

八　別表第十三に定めるところにより、標準作業書が作成されていること。この場合において、同表中「作成要領」とあるのは「帳簿への記載要領」と、「検査実施標準作業書」とあるのは「製品検査実施標準作業書」と、「検査等」とあるのは「製品検査」と読み替えるものとする。

九　製品検査の業務の管理に関する内部点検の方法を記載した文書が作成されていること。

十　精度管理の方法を記載した文書が作成されていること。

十一　外部精度管理調査を定期的に受けるための計画を記載した文書が作成されていること。

十二　信頼性確保部門責任者及び第三号の規定により指定を受ける者の研修の計画を記載した文書が作成されていること。

第四十一条　法第三十六条第一項の規定により事業所の設置、廃止又はその所在地の変更の届出をしようとする者は、様式第七号による届書を厚生労働大臣に提出しなければならない。

２　法第三十六条第二項の規定により変更の届出をしようとする者は、様式第八号による届書を厚生労働大臣に提出しなければならない。

第四十二条　登録検査機関は、法第三十七条第一項前段の規定により製品検査の業務に関する規程（以下「業務規程」という。）の認可を受けようとするときは、様式第九号による申請書に業務規程及び製品検査に関する手数料の額の算定に関する資料を添えて厚生労働大臣に提出しなければならない。

２　法第三十七条第二項の業務規程で定めるべき事項は、次のとおりとする。

一　製品検査の種類並びに製品検査の業務の実施及び管理の方法に関する事項

二　製品検査の業務を行う時間及び休日に関する事項

三　製品検査の申請を受けることができる件数の上限に関する事項

四　製品検査の業務を行う場所に関する事項

五　製品検査の検査項目ごとの手数料の額及び収納の方法に関する事項

六　製品検査部門責任者、検査区分責任者、検査員及び信頼性確保部門責任者の選任及び解任に関する事項

七　製品検査部門責任者、検査区分責任者及び検査員の配置に関する事項

八　製品検査の申請書その他製品検査に関する書類の保存に関する事項

九　財務諸表等（法第三十九条第一項に規定する財務諸表等をいう。以下この条において同じ。）の備付け及び財務諸表等の閲覧等の請求の受付に関する事項

十　前各号に掲げるもののほか、製品検査の業務に関し必要な事項

３　登録検査機関は、法第三十七条第一項後段の規定により業務規程の変更の認可を受けようとするときは、様式第十号による申請書を厚生労働大臣に提出しなければならない。この場合において、当該変更が製品検査に関する手数料の額の変更を伴うときは、その算定に関する資料を添えなければならない。

第四十三条　登録検査機関は、法第三十八条の規定により製品検査の業務の全部又は一部の休止又は廃止の許可を受けようとするときは、様式第十一号による申請書を厚生労働大臣に提出しなければならない。

第四十四条　法第三十九条第二項第三号に規定する厚生労働省令で定める方法は、当該電磁的記録に記録された事項を紙面又は出力装置の映像面に表示する方法とする。

第四十五条　法第三十九条第二項第四号に規定する厚生労働省令で定める電磁的方法は、次の各号に掲げるもののうち、登録検査機関が定めるものとする。

一　送信者の使用に係る電子計算機と受信者の使用に係る電子計算機とを電気通信回線で接続した電子情報処理組織を使用する方法であつて、当該電気通信回線を通じて情報が送信され、受信者の使用に係る電子計算機に備えられたファイルに当該情報が記録されるもの

二　磁気ディスクその他これに準ずる方法により一定の情報を確実に記録しておくことができる物をもつて調製するファイルに情報を記録したものを交付する方法

第四十六条　法第四十四条の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

一　製品検査を申請した者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）

二　製品検査の申請を受けた年月日

三　製品検査を行つた製品の名称

四　製品検査を行つた年月日

五　製品検査の項目

六　製品検査を行つた試験品の数量

七　製品検査を実施した検査員の氏名

八　製品検査の結果

九　第四十条第三号ニの規定により帳簿に記載すべきこととされている記録

十　第四十条第八号の規定により作成された標準作業書において帳簿に記載すべきこととされている記録

十一　第四十条第十二号の研修に関する記録

２　帳簿は、最終の記載の日から三年間保存しなければならない。

第四十七条　法第四十七条第二項において準用する法第二十八条第二項の規定により当該職員に携帯させる証票は、様式第十二号によるものとする。

第八章　営業

第四十八条　法第四十八条第六項第四号に規定する学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に基づく高等学校若しくは中等教育学校又は旧中等学校令（昭和十八年勅令第三十六号）に基づく中等学校を卒業した者と同等以上の学力があると認められる者は、次のとおりとする。

一　旧国民学校令（昭和十六年勅令第百四十八号）による国民学校（以下「国民学校」という。）初等科修了を入学資格とする修業年限四年の旧中等学校令による高等女学校卒業を入学資格とする同令による高等女学校の高等科又は専攻科の第一学年を修了した者

二　国民学校初等科修了を入学資格とする修業年限四年の旧中等学校令による実業学校卒業を入学資格とする同令による実業学校専攻科の第一学年を修了した者

三　旧師範教育令（昭和十八年勅令第百九号）による師範学校予科を修了した者

四　旧師範教育令による附属中学校又は附属高等女学校を卒業した者

五　旧師範教育令による改正前の同令（明治三十年勅令第三百四十六号）による師範学校本科第一部の第三学年を修了した者

六　昭和十八年文部省令第六十三号（内地以外の地域に於ける学校の生徒、児童、卒業者等の他の学校へ入学及び転学に関する規程）第二条又は第五条の規定により中等学校を卒業した者又は第一号に掲げる者と同一の取扱を受ける者

七　旧青年学校令（昭和十四年勅令第二百五十四号）による青年学校本科（修業年限二年のものを除く。）を卒業した者

八　旧専門学校令（明治三十六年勅令第六十一号）に基づく旧専門学校入学者検定規程（大正十三年文部省令第二十二号）による試験検定に合格した者及び同検定規程第十一条第二項の規定により文部大臣において専門学校入学に関し中学校又は高等女学校卒業者と同等以上の学力を有するものと指定した者

九　旧実業学校卒業程度検定規程（大正十四年文部省令第三十号）による検定に合格した者

十　旧高等試験令（昭和四年勅令第十五号）第七条の規定による試験に合格した者

十一　教育職員免許法施行法（昭和二十四年法律第百四十八号）第一条第一項の表の第二号、第三号、第六号若しくは第九号の上欄に掲げる教員免許状を有する者又は同法第二条第一項の表の第九号、第十八号から第二十号の四まで、第二十一号若しくは第二十三号の上欄に掲げる資格を有する者

十二　前各号に掲げる者のほか、厚生労働大臣において食品衛生管理者の資格に関し高等学校若しくは中等教育学校又は中等学校を卒業した者と同等以上の学力を有すると認定した者

第四十九条　法第四十八条第八項の規定による届出は、次に掲げる事項を記載した届書を提出することにより行うものとする。

一　届出者の氏名及び住所（法人の場合は、その名称、所在地及び代表者の氏名）

二　令第十三条に規定する食品又は添加物の別

三　施設の名称及び所在地

四　食品衛生管理者の氏名、住所及び生年月日

五　食品衛生管理者の職名、職種及び職務内容

六　食品衛生管理者の設置又は変更の年月日

２　前項の届書には、食品衛生管理者の履歴書、法第四十八条第六項各号の一に該当することを証する書面及び営業者に対する関係を証する書面を添えなければならない。

第五十条　令第十四条（令第九条第二項において準用する場合を含む。）の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

一　学校教育法に基づく大学又は同法第六十八条の二第四項第二号の規定により大学若しくは大学院に相当する教育を行うと認められた課程を置く教育施設であること。

二　別表第十四の上欄の学科ごとに同表の下欄に掲げる科目を一科目以上履修させ、その単位数の合計が二十二単位以上であること。

三　前号に掲げる科目及び別表第十五に掲げる科目を履修させ、その単位数の合計が四十単位以上であること。

四　原則として法別表の第二欄に掲げる機械器具を用いて授業を行うものであること。

第五十一条　令第十五条（令第九条第二項において準用する場合を含む。）の申請書には、次に掲げる事項を記載した書類を添えなければならない。

一　養成施設の名称及び所在地

二　養成施設の設置者の名称、所在地及び設立年月日

三　養成施設の長の氏名及び住所

四　教員の氏名、履歴及び担当科目並びに専任又は兼任の別

五　各年次における科目の履修に関する計画、単位数及び必修科目又は選択科目の別

六　入学定員

七　入学資格及び時期

八　修業年限

九　教授用及び実習用の機械器具及び図書の目録

十　校地及び校舎の図面及び配置図

十一　学則

十二　その他参考となるべき事項

第五十二条　法第四十八条第六項第三号の養成施設の登録は、次に掲げる事項を登録台帳に記帳して行う。

一　登録年月日及び登録番号

二　登録養成施設（令第十六条に規定する登録養成施設をいう。以下同じ。）の名称、所在地及び長の氏名

２　前項の規定は、令第九条第一項第四号の養成施設の登録について準用する。

第五十三条　令第十六条（令第九条第二項において準用する場合を含む。）の厚生労働省令で定める事項は、第五十一条第一号から第三号まで、第五号から第八号まで、第九号（法別表の第二欄に掲げる機械器具に係るものに限る。）、第十号及び第十一号に掲げるものとする。

第五十四条　令第十九条（令第九条第二項において準用する場合を含む。）の申請書には、次に掲げる事項を記載した書類を添えなければならない。

一　登録の取消しを受けようとする理由

二　登録の取消しを受けようとする予定期日

三　在学中の生徒があるときは、その措置

第五十五条　令第二十条第二号（令第九条第二項において準用する場合を含む。）の厚生労働省令で定めるものは、第五十一条第一号に掲げる事項とする。

第五十六条　法第四十八条第六項第四号の講習会の課程は、次に掲げる要件のすべてに適合するものでなければならない。

一　別表第十六の一の項に掲げる科目及び同表の二の項から七の項までのいずれかに掲げる科目を教授し、その時間数が同表に掲げる時間数以上であること。

二　講師は、学校教育法に基づく大学において前号の科目に相当する学科を担当している者、国若しくは都道府県、保健所を設置する市若しくは特別区において食品衛生行政若しくは食品衛生に関する試験業務に従事している者又はこれらの者と同等の知識及び経験を有すると認められる者であること。

三　学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令に基づく中等学校を卒業した者又は第四十八条各号に掲げる者で、法第四十八条第一項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に二年以上従事した者であることを受講資格とするものであること。

四　受講者に対し、講習会の終了に当たり試験を行うものであること。

２　前項第一号の規定にかかわらず、次の各号に掲げる者については、当該各号に定める科目の受講を免除することができる。

一　学校教育法に基づく大学、旧大学令（大正七年勅令第三百八十八号）に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において、別表第十六の一の項に掲げる科目と同等以上の科目を履修した者　当該科目

二　登録講習会の修了者　別表第十六の一の項に掲げる科目及び同表の二の項又は三の項に掲げる科目の修了者にあつては、それぞれ同表の三の項に掲げる細菌学実習又は同表の二の項に掲げる細菌学実習

第五十七条　令第二十一条の規定により登録の申請をしようとする者は、申請書に、住民票の写し（法人にあつては、定款又は寄付行為及び登記事項証明書）及び次の事項を記載した書面を添えて、厚生労働大臣に提出しなければならない。

一　講習会の実施者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

二　令第二十二条各号のいずれかに該当する事実の有無

三　法人にあつては、役員の氏名、住所及び略歴

四　講習会場の名称及び所在地

五　実習を行う場所の名称及び所在地

六　講習会の実施期間及び日程

七　受講予定人員

八　講習科目及び時間数

九　講師の氏名及び職業、その担当する講習科目並びに当該講習科目ごとの時間数

第五十八条　令第二十一条の登録は、次に掲げる事項を登録台帳に記帳して行う。

一　登録年月日及び登録番号

二　登録講習会の実施者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

三　登録講習会の実施期間

第五十九条　令第二十四条第二項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

一　受講者の履歴書、勤務した事業所との関係を証する書類その他の書類により、受講者が受講資格者であることを確認すること。

二　講習会の課程を修了した者に対し、講習会修了証を交付すること。

三　第五十六条に定めるところにより登録講習会を行うこと。

第六十条　令第二十五条の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

一　登録講習会の実施者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

二　登録講習会の実施期間

第六十一条　登録講習会の実施者は、令第二十六条の規定により登録講習会の業務を休止し、又は廃止しようとするときは、次に掲げる事項を厚生労働大臣に届け出なければならない。

一　休止又は廃止の理由及びその予定期日

二　休止しようとする場合にあつては、休止の予定期間

第六十二条　登録講習会の実施者は、前事業年度の財務諸表等（令第二十七条第一項に規定する財務諸表等をいう。以下この条において同じ。）（前事業年度後三月を経過していないときは、前前事業年度の財務諸表等をもつてこれに代えることができる。）を作成し、登録を受けてから登録講習会を終了するまでの間、事業所に備えて置かなければならない。

第六十三条　第四十四条の規定は、令第二十七条第二項第三号の厚生労働省令で定める方法について準用する。

第六十四条　第四十五条の規定は、令第二十七条第二項第四号の厚生労働省令で定める電磁的方法について準用する。

第六十五条　令第三十一条の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

一　受講者の氏名及び履歴

二　受講者数

三　講習会修了証を受領した者の氏名、生年月日、住所並びに勤務する事業所の名称及び所在地

２　令第三十一条の帳簿は、最終の記載の日から三年間保存しなければならない。

第六十六条　令第三十三条第二項の規定により職員に携帯させる証明書は、様式第十三号によるものとする。

第六十七条　法第五十二条第一項の規定による営業の許可を受けようとする者は、次に掲げる事項を記載した申請書に、営業設備の構造を記載した図面を添えて、都道府県知事（地方自治法（昭和二十二年法律第六十七号）第二百五十二条の十九第一項の指定都市及び同法第二百五十二条の二十二第一項の中核市にあつては、当該指定都市又は中核市の市長。以下同じ。）の許可を要するものについてはその営業所所在地を管轄する都道府県知事に、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長の許可を要するものについてはその営業所所在地を管轄する市長又は区長に提出しなければならない。

一　申請者の住所、氏名及び生年月日（法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

二　営業所所在地

三　営業所の名称、屋号又は商号

四　営業の種類

五　営業設備の大要

六　法第五十二条第二項各号のいずれかに該当することの有無及び該当するときは、その内容

２　法第五十二条第一項の規定による営業の許可を受けた者（次条から第七十一条までにおいて「許可営業者」という。）が、許可の有効期間満了に際し引き続き同一の営業の許可を受けようとする場合にあつては、前項各号にかかわらず、申請書に次に掲げる事項を記載するものとする。

一　前項第一号、第二号、第四号及び第六号に掲げる事項

二　現に受けている営業許可の番号及びその年月日

第六十八条　法第五十三条第二項の規定により相続による許可営業者の地位の承継の届出をしようとする者は、次に掲げる事項を記載した届出書を、都道府県知事の許可を受けたものについてはその営業所所在地を管轄する都道府県知事に、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長の許可を受けたものについてはその営業所所在地を管轄する市長又は区長に提出しなければならない。

一　届出者の住所、氏名及び生年月日並びに被相続人との続柄

二　被相続人の氏名及び住所

三　相続開始の年月日

四　営業所所在地

五　営業の種類

六　現に受けている営業許可の番号及びその年月日

２　前項の届出書には、次に掲げる書類を添付しなければならない。

一　戸籍謄本

二　相続人が二人以上ある場合において、その全員の同意により許可営業者の地位を承継すべき相続人として選定された者にあつては、その全員の同意書

第六十九条　法第五十三条第二項の規定により合併による許可営業者の地位の承継の届出をしようとする者は、次に掲げる事項を記載した届出書を、都道府県知事の許可を受けたものについてはその営業所所在地を管轄する都道府県知事に、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長の許可を受けたものについてはその営業所所在地を管轄する市長又は区長に提出しなければならない。

一　届出者の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名

二　合併により消滅した法人の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名

三　合併の年月日

四　営業所所在地

五　営業の種類

六　現に受けている営業許可の番号及びその年月日

２　前項の届出書には、合併後存続する法人又は合併により設立された法人の登記事項証明書を添付しなければならない。

第七十条　法第五十三条第二項の規定により分割による許可営業者の地位の承継の届出をしようとする者は、次に掲げる事項を記載した届出書を、都道府県知事の許可を受けたものについてはその営業所所在地を管轄する都道府県知事に、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長の許可を受けたものについてはその営業所所在地を管轄する市長又は区長に提出しなければならない。

一　届出者の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名

二　分割前の法人の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名

三　分割の年月日

四　営業所所在地

五　営業の種類

六　現に受けている営業許可の番号及びその年月日

２　前項の届出書には、分割により営業を承継した法人の登記事項証明書を添付しなければならない。

第七十一条　許可営業者は、第六十七条第一項第一号、第三号若しくは第五号、第六十八条第一項第一号、第六十九条第一項第一号又は前条第一項第一号の事項に変更があつたときは、速やかに都道府県知事の許可を受けたものについてはその営業所所在地を管轄する都道府県知事に、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長の許可を受けたものについてはその営業所所在地を管轄する市長又は区長に届け出なければならない。

第九章　雑則

第七十二条　法第五十八条第一項（法第六十二条第一項において準用する場合を含む。以下同じ。）の規定による医師の届出は、次の事項につき、文書、電話又は口頭により二十四時間以内に行われなければならない。

一　医師の住所及び氏名

二　中毒患者若しくはその疑いのある者又は死者（以下「患者等」という。）の所在地、氏名及び年齢

三　食中毒（食品等に起因した中毒をいう。以下同じ。）の原因

四　発病年月日及び時刻

五　診断又は検案年月日及び時刻

第七十三条　法第五十八条第三項（法第六十二条第一項において準用する場合を含む。以下同じ。）の厚生労働省令で定める数は、五十人とする。

２　法第五十八条第三項の厚生労働省令で定めるときは、次のとおりとする。

一　当該中毒により死者が発生したとき

二　当該中毒が輸入された食品等に起因し、又は起因すると疑われるとき

三　当該中毒が別表第十七に掲げる病因物質に起因し、又は起因すると疑われるとき

四　当該中毒の患者等の所在地が複数の都道府県にわたるとき

五　当該中毒の発生の状況等からみて、中毒の原因の調査が困難であるとき

六　当該中毒の発生の状況等からみて、法第五十四条から第五十六条までの規定による処分（以下「処分」という。）を行うこと又はその内容の適否を判断することが困難であるとき

第七十四条　令第三十七条第二項の厚生労働省令で定める事項は、次に掲げる事項とする。

一　患者等の所在地及び法第五十八条第一項の規定による届出の年月日

二　患者等の数及び症状

三　中毒の原因となり、又はその疑いのある食品等（以下「原因食品等」という。）及びその特定の理由

四　中毒の原因となり、又はその疑いのある病因物質及びその特定の理由

五　中毒の原因となり、又はその疑いのある営業施設その他の施設（以下「原因施設」という。）及びその特定の理由

六　前各号に掲げるもののほか、中毒の原因の調査又は処分を行うに当たり重要と認められる事項

第七十五条　令第三十七条第三項の規定による報告書は、次の各号に掲げる食中毒事件の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める報告書とする。

一　法第五十八条第三項の規定により都道府県知事等が厚生労働大臣に直ちに報告を行つた食中毒事件　様式第十四号による食中毒事件票及び食中毒事件詳報

二　前号に掲げる食中毒事件以外の食中毒事件　様式第十四号による食中毒事件票

２　前項第一号に規定する食中毒事件詳報には、次に掲げる事項を記載するものとする。

一　食中毒発生の概要に関する次に掲げる事項

イ　発生年月日

ロ　発生場所

ハ　原因食品等を摂取した者の数

ニ　死者数

ホ　患者数

ヘ　原因食品等

ト　病因物質

二　食中毒発生の情報の把握に関する事項

三　患者及び死者の状況に関する次に掲げる事項

イ　患者及び死者の性別及び年齢別の数

ロ　患者及び死者の発生日時別の数

ハ　原因食品等を摂取した者の数のうち患者及び死者となつた者の数の割合

ニ　患者及び死者の原因食品等の摂取から発病までに要した時間の状況

ホ　患者及び死者の症状及び症状別の数

四　原因食品等及びその汚染経路に関する次に掲げる事項

イ　原因食品等を特定するまでの経過及び特定の理由

ロ　原因食品等の汚染経路

五　原因施設に関する事項

イ　原因施設の給排水の状況その他の衛生状況

ロ　原因施設の従業員の健康状態

六　病因物質に関する事項

イ　微生物学的若しくは理化学的試験又は動物を用いる試験による調査結果

ロ　病因物質を特定するまでの経過及び特定の理由

七　都道府県知事等が講じた処分その他の措置の内容

第七十六条　令第三十七条第四項の規定による報告書は、次の各号に掲げる食中毒事件の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める報告書とする。

一　法第五十八条第三項の規定により都道府県知事等が厚生労働大臣に直ちに報告を行つた食中毒事件　食中毒事件調査結果報告書及び食中毒事件調査結果詳報

二　前号に掲げる食中毒事件以外の食中毒事件　食中毒事件調査結果報告書

２　前項各号の食中毒事件調査結果報告書は、様式第十五号により作成するものとする。

３　第一項各号の食中毒事件調査結果報告書は、月ごとに、その月に受理した前条第一項各号の食中毒事件票を添付して、その翌月十日までに、提出しなければならない。

４　第一項第一号の食中毒事件調査結果詳報は、前条第二項各号に掲げる事項を記載して作成するものとする。

５　第一項第一号の食中毒事件調査結果詳報は、令第三十七条第三項の規定により前条第一項第一号の食中毒事件詳報を受理した後直ちに作成し、提出しなければならない。

第七十七条　法第六十条の厚生労働省令で定める数は、五百人とする。

第七十八条　法第六十二条第一項に規定するおもちやは、次のとおりとする。

一　紙、木、竹、ゴム、革、セルロイド、合成樹脂、金属又は陶製のもので、乳幼児が口に接触することをその本質とするおもちや

二　ほおずき

三　うつし絵、折り紙、つみき

四　次に掲げるおもちやであつて、ゴム、合成樹脂又は金属製のもの

起き上がり、おめん、がらがら、電話がん具、動物がん具、人形、粘土、乗物がん具（ぜんまい式及び電動式のものを除く。）、風船、ブロツクがん具、ボール、ままごと用具

第七十九条　法第七十条第一項及び令第四十一条第一項の規定により、次に掲げる厚生労働大臣の権限は、地方厚生局長に委任する。ただし、厚生労働大臣が第六号に掲げる権限（令第十八条（令第九条第二項において準用する場合を含む。）に係るものに限る。）を自ら行うことを妨げない。

一　法第四十一条に規定する権限

二　法第四十二条に規定する権限

三　法第四十六条第二項に規定する権限

四　法第四十七条第一項に規定する権限

五　法第四十八条第六項第三号に規定する権限

六　令第十五条から第十九条まで（これらの規定を令第九条第二項において準用する場合を含む。）に規定する権限

七　令第二十八条に規定する権限

八　令第二十九条に規定する権限

九　令第三十二条に規定する権限

十　令第三十三条第一項に規定する権限

２　法第七十条第二項及び令第四十一条第二項の規定により、前項第五号及び第六号に掲げる権限は、地方厚生支局長に委任する。ただし、地方厚生局長が当該権限を自ら行うことを妨げない。

別表第一（第十二条、第二十一条関係）

|  |
| --- |
| 一　亜鉛塩類（グルコン酸亜鉛及び硫酸亜鉛に限る。） |
| 二　亜塩素酸ナトリウム |
| 三　亜酸化窒素 |
| 四　アジピン酸 |
| 五　亜硝酸ナトリウム |
| 六　Ｌ―アスコルビン酸（別名ビタミンＣ） |
| 七　Ｌ―アスコルビン酸２―グルコシド |
| 八　Ｌ―アスコルビン酸ステアリン酸エステル（別名ビタミンＣステアレート） |
| 九　Ｌ―アスコルビン酸ナトリウム（別名ビタミンＣナトリウム） |
| 十　Ｌ―アスコルビン酸パルミチン酸エステル（別名ビタミンＣパルミテート） |
| 十一　Ｌ―アスパラギン酸ナトリウム |
| 十二　アスパルテーム（別名Ｌ―α―アスパルチル―Ｌ―フェニルアラニンメチルエステル） |
| 十三　アセスルファムカリウム（別名アセスルファムＫ） |
| 十四　アセトアルデヒド |
| 十五　アセト酢酸エチル |
| 十六　アセトフェノン |
| 十七　アセトン |
| 十八　アニスアルデヒド（別名パラメトキシベンズアルデヒド） |
| 十九　アミルアルコール |
| 二十　α―アミルシンナムアルデヒド（別名α―アミルシンナミックアルデヒド） |
| 二十一　ＤＬ―アラニン |
| 二十二　亜硫酸ナトリウム（別名亜硫酸ソーダ） |
| 二十三　Ｌ―アルギニンＬ―グルタミン酸塩 |
| 二十四　アルギン酸アンモニウム |
| 二十五　アルギン酸カリウム |
| 二十六　アルギン酸カルシウム |
| 二十七　アルギン酸ナトリウム |
| 二十八　アルギン酸プロピレングリコールエステル |
| 二十九　安息香酸 |
| 三十　安息香酸ナトリウム |
| 三十一　アントラニル酸メチル（別名アンスラニル酸メチル） |
| 三十二　アンモニア |
| 三十三　イオノン（別名ヨノン） |
| 三十四　イオン交換樹脂 |
| 三十五　イソアミルアルコール |
| 三十六　イソオイゲノール |
| 三十七　イソ吉草酸イソアミル |
| 三十八　イソ吉草酸エチル |
| 三十九　イソチオシアネート類（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。） |
| 四十　イソチオシアン酸アリル（別名揮発ガイシ油） |
| 四十一　イソブタノール |
| 四十二　イソプロパノール |
| 四十三　Ｌ―イソロイシン |
| 四十四　５′―イノシン酸二ナトリウム（別名５′―イノシン酸ナトリウム） |
| 四十五　イマザリル |
| 四十六　インドール及びその誘導体 |
| 四十七　５′―ウリジル酸二ナトリウム（別名５′―ウリジル酸ナトリウム） |
| 四十八　γ―ウンデカラクトン（別名ウンデカラクトン） |
| 四十九　エステルガム |
| 五十　エステル類 |
| 五十一　２―エチル―３・５―ジメチルピラジン及び２―エチル―３・６―ジメチルピラジンの混合物 |
| 五十二　エチルバニリン（別名エチルワニリン） |
| 五十三　２―エチル―３―メチルピラジン |
| 五十四　エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム（別名ＥＤＴＡカルシウム二ナトリウム） |
| 五十五　エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム（別名ＥＤＴＡ二ナトリウム） |
| 五十六　エーテル類 |
| 五十七　エリソルビン酸（別名イソアスコルビン酸） |
| 五十八　エリソルビン酸ナトリウム（別名イソアスコルビン酸ナトリウム） |
| 五十九　エルゴカルシフェロール（別名カルシフェロール又はビタミンＤ２） |
| 六十　塩化アンモニウム |
| 六十一　塩化カリウム |
| 六十二　塩化カルシウム |
| 六十三　塩化第二鉄 |
| 六十四　塩化マグネシウム |
| 六十五　塩酸 |
| 六十六　オイゲノール |
| 六十七　オクタナール（別名オクチルアルデヒド又はカプリルアルデヒド） |
| 六十八　オクタン酸エチル（別名カプリル酸エチル） |
| 六十九　オルトフェニルフェノール及びオルトフェニルフェノールナトリウム |
| 七十　オレイン酸ナトリウム |
| 七十一　過酸化水素 |
| 七十二　過酸化ベンゾイル |
| 七十三　カゼインナトリウム |
| 七十四　過硫酸アンモニウム |
| 七十五　カルボキシメチルセルロースカルシウム（別名繊維素グリコール酸カルシウム） |
| 七十六　カルボキシメチルセルロースナトリウム（別名繊維素グリコール酸ナトリウム） |
| 七十七　β―カロテン（別名β―カロチン） |
| 七十八　ギ酸イソアミル |
| 七十九　ギ酸ゲラニル |
| 八十　ギ酸シトロネリル |
| 八十一　キシリトール（別名キシリット） |
| 八十二　５′―グアニル酸二ナトリウム（別名５′―グアニル酸ナトリウム） |
| 八十三　クエン酸 |
| 八十四　クエン酸イソプロピル |
| 八十五　クエン酸一カリウム及びクエン酸三カリウム |
| 八十六　クエン酸カルシウム |
| 八十七　クエン酸第一鉄ナトリウム（別名クエン酸鉄ナトリウム） |
| 八十八　クエン酸鉄 |
| 八十九　クエン酸鉄アンモニウム |
| 九十　クエン酸三ナトリウム（別名クエン酸ナトリウム） |
| 九十一　グリシン |
| 九十二　グリセリン（別名グリセロール） |
| 九十三　グリセリン脂肪酸エステル |
| 九十四　グリセロリン酸カルシウム |
| 九十五　グリチルリチン酸二ナトリウム |
| 九十六　グルコノデルタラクトン（別名グルコノラクトン） |
| 九十七　グルコン酸 |
| 九十八　グルコン酸カリウム |
| 九十九　グルコン酸カルシウム |
| 百　グルコン酸第一鉄（別名グルコン酸鉄） |
| 百一　グルコン酸ナトリウム |
| 百二　Ｌ―グルタミン酸 |
| 百三　Ｌ―グルタミン酸カリウム |
| 百四　Ｌ―グルタミン酸カルシウム |
| 百五　Ｌ―グルタミン酸ナトリウム（別名グルタミン酸ソーダ） |
| 百六　Ｌ―グルタミン酸マグネシウム |
| 百七　ケイ皮酸 |
| 百八　ケイ皮酸エチル |
| 百九　ケイ皮酸メチル |
| 百十　ケトン類 |
| 百十一　ゲラニオール |
| 百十二　高度サラシ粉 |
| 百十三　コハク酸 |
| 百十四　コハク酸一ナトリウム |
| 百十五　コハク酸二ナトリウム |
| 百十六　コレカルシフェロール（別名ビタミンＤ３） |
| 百十七　コンドロイチン硫酸ナトリウム |
| 百十八　酢酸イソアミル |
| 百十九　酢酸エチル |
| 百二十　酢酸ゲラニル |
| 百二十一　酢酸シクロヘキシル |
| 百二十二　酢酸シトロネリル |
| 百二十三　酢酸シンナミル |
| 百二十四　酢酸テルピニル |
| 百二十五　酢酸ナトリウム |
| 百二十六　酢酸ビニル樹脂 |
| 百二十七　酢酸フェネチル（別名酢酸フェニルエチル） |
| 百二十八　酢酸ブチル |
| 百二十九　酢酸ベンジル |
| 百三十　酢酸ｌ―メンチル（別名ｌ―酢酸メンチル） |
| 百三十一　酢酸リナリル |
| 百三十二　サッカリン |
| 百三十三　サッカリンナトリウム（別名溶性サッカリン） |
| 百三十四　サリチル酸メチル |
| 百三十五　酸化マグネシウム |
| 百三十六　三二酸化鉄（別名三酸化二鉄又はベンガラ） |
| 百三十七　次亜塩素酸水 |
| 百三十八　次亜塩素酸ナトリウム（別名次亜塩素酸ソーダ） |
| 百三十九　次亜硫酸ナトリウム（別名ハイドロサルファイト） |
| 百四十　シクロヘキシルプロピオン酸アリル |
| 百四十一　Ｌ―システイン塩酸塩 |
| 百四十二　５′―シチジル酸二ナトリウム（別名５′―シチジル酸ナトリウム） |
| 百四十三　シトラール |
| 百四十四　シトロネラール |
| 百四十五　シトロネロール |
| 百四十六　１・８―シネオール（別名ユーカリプトール） |
| 百四十七　ジフェニル（別名ビフェニル） |
| 百四十八　ジブチルヒドロキシトルエン |
| 百四十九　ジベンゾイルチアミン |
| 百五十　ジベンゾイルチアミン塩酸塩 |
| 百五十一　脂肪酸類 |
| 百五十二　脂肪族高級アルコール類 |
| 百五十三　脂肪族高級アルデヒド類（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。） |
| 百五十四　脂肪族高級炭化水素類（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。） |
| 百五十五　シュウ酸 |
| 百五十六　臭素酸カリウム |
| 百五十七　ＤＬ―酒石酸（別名ｄｌ―酒石酸） |
| 百五十八　Ｌ―酒石酸（別名ｄ―酒石酸） |
| 百五十九　ＤＬ―酒石酸水素カリウム（別名ｄｌ―酒石酸水素カリウム又はＤＬ―重酒石酸カリウム） |
| 百六十　Ｌ―酒石酸水素カリウム（別名ｄ―酒石酸水素カリウム又はＬ―重酒石酸カリウム） |
| 百六十一　ＤＬ―酒石酸ナトリウム（別名ｄｌ―酒石酸ナトリウム） |
| 百六十二　Ｌ―酒石酸ナトリウム（別名ｄ―酒石酸ナトリウム） |
| 百六十三　硝酸カリウム |
| 百六十四　硝酸ナトリウム |
| 百六十五　食用赤色二号（別名アマランス）及びそのアルミニウムレーキ |
| 百六十六　食用赤色三号（別名エリスロシン）及びそのアルミニウムレーキ |
| 百六十七　食用赤色四〇号（別名アルラレッドＡＣ）及びそのアルミニウムレーキ |
| 百六十八　食用赤色一〇二号（別名ニューコクシン） |
| 百六十九　食用赤色一〇四号（別名フロキシン） |
| 百七十　食用赤色一〇五号（別名ローズベンガル） |
| 百七十一　食用赤色一〇六号（別名アシッドレッド） |
| 百七十二　食用黄色四号（別名タートラジン）及びそのアルミニウムレーキ |
| 百七十三　食用黄色五号（別名サンセットイエローＦＣＦ）及びそのアルミニウムレーキ |
| 百七十四　食用緑色三号（別名ファストグリーンＦＣＦ）及びそのアルミニウムレーキ |
| 百七十五　食用青色一号（別名ブリリアントブルーＦＣＦ）及びそのアルミニウムレーキ |
| 百七十六　食用青色二号（別名インジゴカルミン）及びそのアルミニウムレーキ |
| 百七十七　ショ糖脂肪酸エステル |
| 百七十八　シリコーン樹脂（別名ポリジメチルシロキサン） |
| 百七十九　シンナミルアルコール（別名ケイ皮アルコール） |
| 百八十　シンナムアルデヒド（別名ケイ皮アルデヒド） |
| 百八十一　水酸化カリウム（別名カセイカリ） |
| 百八十二　水酸化カルシウム（別名消石灰） |
| 百八十三　水酸化ナトリウム（別名カセイソーダ） |
| 百八十四　スクラロース（別名トリクロロガラクトスクロース） |
| 百八十五　ステアリン酸カルシウム |
| 百八十六　ステアリン酸マグネシウム |
| 百八十七　ステアロイル乳酸カルシウム（別名ステアリル乳酸カルシウム） |
| 百八十八　ソルビタン脂肪酸エステル |
| 百八十九　Ｄ―ソルビトール（別名Ｄ―ソルビット） |
| 百九十　ソルビン酸 |
| 百九十一　ソルビン酸カリウム |
| 百九十二　炭酸アンモニウム |
| 百九十三　炭酸カリウム（無水） |
| 百九十四　炭酸カルシウム |
| 百九十五　炭酸水素アンモニウム（別名重炭酸アンモニウム） |
| 百九十六　炭酸水素ナトリウム（別名重炭酸ナトリウム又は重炭酸ソーダ） |
| 百九十七　炭酸ナトリウム（結晶物の場合にあつては別名炭酸ソーダ、無水物の場合にあつては別名ソーダ灰） |
| 百九十八　炭酸マグネシウム |
| 百九十九　チアベンダゾール |
| 二百　チアミン塩酸塩（別名ビタミンＢ１塩酸塩） |
| 二百一　チアミン硝酸塩（別名ビタミンＢ１硝酸塩） |
| 二百二　チアミンセチル硫酸塩（別名ビタミンＢ１セチル硫酸塩） |
| 二百三　チアミンチオシアン酸塩（別名ビタミンＢ１ロダン酸塩） |
| 二百四　チアミンナフタレン―１・５―ジスルホン酸塩（別名チアミンナフタリン―１・５―ジスルホン酸塩又はビタミンＢ１ナフタレン―１・５―ジスルホン酸塩） |
| 二百五　チアミンラウリル硫酸塩（別名ビタミンＢ１ラウリル硫酸塩） |
| 二百六　チオエーテル類（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。） |
| 二百七　チオール類（別名チオアルコール類）（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。） |
| 二百八　Ｌ―テアニン |
| 二百九　デカナール（別名デシルアルデヒド） |
| 二百十　デカノール（別名デシルアルコール） |
| 二百十一　デカン酸エチル（別名カプリン酸エチル） |
| 二百十二　鉄クロロフィリンナトリウム |
| 二百十三　２・３・５・６―テトラメチルピラジン |
| 二百十四　デヒドロ酢酸ナトリウム |
| 二百十五　テルピネオール |
| 二百十六　テルペン系炭化水素類 |
| 二百十七　デンプングリコール酸ナトリウム |
| 二百十八　デンプンリン酸エステルナトリウム |
| 二百十九　銅塩類（グルコン酸銅及び硫酸銅に限る。） |
| 二百二十　銅クロロフィリンナトリウム |
| 二百二十一　銅クロロフィル |
| 二百二十二　ｄｌ―α―トコフェロール |
| 二百二十三　トコフェロール酢酸エステル |
| 二百二十四　ｄ―α―トコフェロール酢酸エステル |
| 二百二十五　ＤＬ―トリプトファン |
| 二百二十六　Ｌ―トリプトファン |
| 二百二十七　２・３・５―トリメチルピラジン |
| 二百二十八　ＤＬ―トレオニン（別名ＤＬ―スレオニン） |
| 二百二十九　Ｌ―トレオニン（別名Ｌ―スレオニン） |
| 二百三十　ナタマイシン（別名ピマリシン） |
| 二百三十一　ナトリウムメトキシド（別名ナトリウムメチラート） |
| 二百三十二　ニコチン酸（別名ナイアシン） |
| 二百三十三　ニコチン酸アミド（別名ナイアシンアミド） |
| 二百三十四　二酸化硫黄（別名無水亜硫酸） |
| 二百三十五　二酸化塩素 |
| 二百三十六　二酸化ケイ素（別名シリカゲル） |
| 二百三十七　二酸化炭素（別名炭酸ガス） |
| 二百三十八　二酸化チタン |
| 二百三十九　乳酸 |
| 二百四十　乳酸カルシウム |
| 二百四十一　乳酸鉄 |
| 二百四十二　乳酸ナトリウム |
| 二百四十三　γ―ノナラクトン（別名ノナラクトン） |
| 二百四十四　ノルビキシンカリウム |
| 二百四十五　ノルビキシンナトリウム |
| 二百四十六　バニリン（別名ワニリン） |
| 二百四十七　パラオキシ安息香酸イソブチル（別名パラヒドロキシ安息香酸イソブチル） |
| 二百四十八　パラオキシ安息香酸イソプロピル（別名パラヒドロキシ安息香酸イソプロピル） |
| 二百四十九　パラオキシ安息香酸エチル（別名パラヒドロキシ安息香酸エチル） |
| 二百五十　パラオキシ安息香酸ブチル（別名パラヒドロキシ安息香酸ブチル） |
| 二百五十一　パラオキシ安息香酸プロピル（別名パラヒドロキシ安息香酸プロピル） |
| 二百五十二　パラメチルアセトフェノン |
| 二百五十三　Ｌ―バリン |
| 二百五十四　パントテン酸カルシウム |
| 二百五十五　パントテン酸ナトリウム |
| 二百五十六　ビオチン |
| 二百五十七　Ｌ―ヒスチジン塩酸塩 |
| 二百五十八　ビスベンチアミン（別名ベンゾイルチアミンジスルフィド） |
| 二百五十九　ビタミンＡ（別名レチノール） |
| 二百六十　ビタミンＡ脂肪酸エステル（別名レチノール脂肪酸エステル） |
| 二百六十一　ヒドロキシシトロネラール |
| 二百六十二　ヒドロキシシトロネラールジメチルアセタール |
| 二百六十三　ヒドロキシプロピルセルロース |
| 二百六十四　ヒドロキシプロピルメチルセルロース |
| 二百六十五　ピペロナール（別名ヘリオトロピン） |
| 二百六十六　ピペロニルブトキシド（別名ピペロニルブトキサイド） |
| 二百六十七　氷酢酸 |
| 二百六十八　ピリドキシン塩酸塩（別名ビタミンＢ６） |
| 二百六十九　ピロ亜硫酸カリウム（別名亜硫酸水素カリウム又はメタ重亜硫酸カリウム） |
| 二百七十　ピロ亜硫酸ナトリウム（別名亜硫酸水素ナトリウム、メタ重亜硫酸ナトリウム又は酸性亜硫酸ソーダ） |
| 二百七十一　ピロリン酸四カリウム（別名ピロリン酸カリウム） |
| 二百七十二　ピロリン酸二水素カルシウム（別名酸性ピロリン酸カルシウム） |
| 二百七十三　ピロリン酸二水素二ナトリウム（別名酸性ピロリン酸ナトリウム） |
| 二百七十四　ピロリン酸第二鉄 |
| 二百七十五　ピロリン酸四ナトリウム（別名ピロリン酸ナトリウム） |
| 二百七十六　Ｌ―フェニルアラニン |
| 二百七十七　フェニル酢酸イソアミル |
| 二百七十八　フェニル酢酸イソブチル |
| 二百七十九　フェニル酢酸エチル |
| 二百八十　フェノールエーテル類（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。） |
| 二百八十一　フェノール類（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。） |
| 二百八十二　フェロシアン化物（フェロシアン化カリウム（別名ヘキサシアノ鉄（Ⅱ）酸カリウム）、フェロシアン化カルシウム（別名ヘキサシアノ鉄（Ⅱ）酸カルシウム）及びフェロシアン化ナトリウム（別名ヘキサシアノ鉄（Ⅱ）酸ナトリウム）に限る。） |
| 二百八十三　ブタノール |
| 二百八十四　ブチルヒドロキシアニソール |
| 二百八十五　フマル酸 |
| 二百八十六　フマル酸一ナトリウム（別名フマル酸ナトリウム） |
| 二百八十七　フルフラール及びその誘導体（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。） |
| 二百八十八　プロパノール |
| 二百八十九　プロピオン酸 |
| 二百九十　プロピオン酸イソアミル |
| 二百九十一　プロピオン酸エチル |
| 二百九十二　プロピオン酸カルシウム |
| 二百九十三　プロピオン酸ナトリウム |
| 二百九十四　プロピオン酸ベンジル |
| 二百九十五　プロピレングリコール |
| 二百九十六　プロピレングリコール脂肪酸エステル |
| 二百九十七　ヘキサン酸（別名カプロン酸） |
| 二百九十八　ヘキサン酸アリル（別名カプロン酸アリル） |
| 二百九十九　ヘキサン酸エチル（別名カプロン酸エチル） |
| 三百　ヘプタン酸エチル（別名エナント酸エチル） |
| 三百一　ｌ―ペリルアルデヒド（別名ｌ―ペリラアルデヒド） |
| 三百二　ベンジルアルコール |
| 三百三　ベンズアルデヒド |
| 三百四　芳香族アルコール類 |
| 三百五　芳香族アルデヒド類（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。） |
| 三百六　没食子酸プロピル |
| 三百七　ポリアクリル酸ナトリウム |
| 三百八　ポリイソブチレン（別名ブチルゴム） |
| 三百九　ポリビニルポリピロリドン |
| 三百十　ポリブテン（別名ポリブチレン） |
| 三百十一　ポリリン酸カリウム |
| 三百十二　ポリリン酸ナトリウム |
| 三百十三　ｄ―ボルネオール |
| 三百十四　マルトール |
| 三百十五　Ｄ―マンニトール（別名Ｄ―マンニット） |
| 三百十六　メタリン酸カリウム |
| 三百十七　メタリン酸ナトリウム |
| 三百十八　ＤＬ―メチオニン |
| 三百十九　Ｌ―メチオニン |
| 三百二十　Ｎ―メチルアントラニル酸メチル（別名Ｎ―メチルアンスラニル酸メチル） |
| 三百二十一　５―メチルキノキサリン |
| 三百二十二　メチルセルロース |
| 三百二十三　メチルβ―ナフチルケトン |
| 三百二十四　メチルヘスペリジン（別名溶性ビタミンＰ） |
| 三百二十五　ｄｌ―メントール（別名ｄｌ―ハッカ脳） |
| 三百二十六　ｌ―メントール（別名ハッカ脳） |
| 三百二十七　モルホリン脂肪酸塩 |
| 三百二十八　葉酸 |
| 三百二十九　酪酸 |
| 三百三十　酪酸イソアミル |
| 三百三十一　酪酸エチル |
| 三百三十二　酪酸シクロヘキシル |
| 三百三十三　酪酸ブチル |
| 三百三十四　ラクトン類（毒性が激しいと一般に認められるものを除く。） |
| 三百三十五　Ｌ―リシンＬ―アスパラギン酸塩（別名Ｌ―リジンＬ―アスパラギン酸塩） |
| 三百三十六　Ｌ―リシン塩酸塩（別名Ｌ―リジン塩酸塩） |
| 三百三十七　Ｌ―リシンＬ―グルタミン酸塩（別名Ｌ―リジンＬ―グルタミン酸塩） |
| 三百三十八　リナロオール（別名リナロール） |
| 三百三十九　５′―リボヌクレオチドカルシウム（別名５′―リボヌクレオタイドカルシウム） |
| 三百四十　５′―リボヌクレオチド二ナトリウム（別名５′―リボヌクレオタイドナトリウム又は５′―リボヌクレオチドナトリウム） |
| 三百四十一　リボフラビン（別名ビタミンＢ２） |
| 三百四十二　リボフラビン酪酸エステル（別名ビタミンＢ２酪酸エステル） |
| 三百四十三　リボフラビン５′―リン酸エステルナトリウム（別名リボフラビンリン酸エステルナトリウム又はビタミンＢ２リン酸エステルナトリウム） |
| 三百四十四　硫酸 |
| 三百四十五　硫酸アルミニウムアンモニウム（結晶物の場合にあつては別名アンモニウムミョウバン、乾燥物の場合にあつては別名焼アンモニウムミョウバン） |
| 三百四十六　硫酸アルミニウムカリウム（結晶物の場合にあつては別名ミョウバン又はカリミョウバン、乾燥物の場合にあつては別名焼ミョウバン） |
| 三百四十七　硫酸アンモニウム |
| 三百四十八　硫酸カルシウム |
| 三百四十九　硫酸第一鉄 |
| 三百五十　硫酸ナトリウム |
| 三百五十一　硫酸マグネシウム |
| 三百五十二　ＤＬ―リンゴ酸（別名ｄｌ―リンゴ酸） |
| 三百五十三　ＤＬ―リンゴ酸ナトリウム（別名ｄｌ―リンゴ酸ナトリウム） |
| 三百五十四　リン酸 |
| 三百五十五　リン酸三カリウム（別名第三リン酸カリウム） |
| 三百五十六　リン酸三カルシウム（別名第三リン酸カルシウム） |
| 三百五十七　リン酸三マグネシウム（別名第三リン酸マグネシウム） |
| 三百五十八　リン酸水素二アンモニウム（別名リン酸二アンモニウム） |
| 三百五十九　リン酸二水素アンモニウム（別名リン酸一アンモニウム） |
| 三百六十　リン酸水素二カリウム（別名リン酸二カリウム） |
| 三百六十一　リン酸二水素カリウム（別名リン酸一カリウム） |
| 三百六十二　リン酸一水素カルシウム（別名第二リン酸カルシウム） |
| 三百六十三　リン酸二水素カルシウム（別名第一リン酸カルシウム） |
| 三百六十四　リン酸水素二ナトリウム（別名リン酸二ナトリウム） |
| 三百六十五　リン酸二水素ナトリウム（別名リン酸一ナトリウム） |
| 三百六十六　リン酸三ナトリウム（別名第三リン酸ナトリウム） |

別表第二（第十三条関係）

|  |  |
| --- | --- |
| 食品の区分 | 食品衛生上の危害の原因となる物質 |
| 清涼飲料水 | 一　異物 |
|  | 二　エルシニア・エンテロコリチカ |
|  | 三　黄色ブドウ球菌 |
|  | 四　カンピロバクター・ジエジユニ |
|  | 五　カンピロバクター・コリ |
|  | 六　クロストリジウム属菌 |
|  | 七　抗菌性物質（化学的合成品（化学的手段により元素又は化合物に分解反応以外の化学的反応を起こさせて得られた物質をいう。以下同じ。）であるものであつて、原材料である乳等（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に規定する乳等をいう。以下この表において同じ。）又はその加工品に含まれるものに限る。） |
|  | 八　抗生物質 |
|  | 九　殺菌剤 |
|  | 十　サルモネラ属菌 |
|  | 十一　重金属及びその化合物（法第十一条第一項の規定により食品の成分につき規格が定められたものであつて、原材料に含まれるものに限る。以下この表において同じ。） |
|  | 十二　セレウス菌 |
|  | 十三　洗浄剤 |
|  | 十四　添加物（法第十一条第一項の規定により使用の方法につき基準が定められたものに限り、殺菌剤を除く。以下この表において同じ。） |
|  | 十五　内寄生虫用剤の成分である物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を含み、法第十一条第三項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして定められた物質を除き、原材料に含まれるものに限る。以下この表において同じ。） |
|  | 十六　農薬の成分である物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を含み、法第十一条第三項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして定められた物質を除き、原材料に含まれるものに限る。以下この表において同じ。） |
|  | 十七　病原大腸菌 |
|  | 十八　腐敗微生物 |
|  | 十九　リステリア・モノサイトゲネス |
| 食肉製品 | 一　アフラトキシン（原材料である香辛料に含まれるものに限る。以下この表において同じ。） |
|  | 二　異物 |
|  | 三　黄色ブドウ球菌 |
|  | 四　カンピロバクター・ジエジユニ |
|  | 五　カンピロバクター・コリ |
|  | 六　クロストリジウム属菌 |
|  | 七　抗菌性物質（化学的合成品であるものであつて、原材料である乳等、食肉、食鳥卵若しくは魚介類又はこれらの加工品に含まれるものに限る。以下この表において同じ。） |
|  | 八　抗生物質 |
|  | 九　殺菌剤 |
|  | 十　サルモネラ属菌 |
|  | 十一　セレウス菌 |
|  | 十二　洗浄剤 |
|  | 十三　旋毛虫 |
|  | 十四　腸炎ビブリオ（原材料である魚介類若しくは鯨又はこれらの加工品に含まれるものに限る。） |
|  | 十五　添加物 |
|  | 十六　内寄生虫用剤の成分である物質 |
|  | 十七　病原大腸菌 |
|  | 十八　腐敗微生物 |
|  | 十九　ホルモン剤の成分である物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を含み、法第十一条第三項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして定められた物質を除き、原材料に含まれるものに限る。以下この表において同じ。） |
| 魚肉練り製品 | 一　アニサキス |
|  | 二　アフラトキシン |
|  | 三　異物 |
|  | 四　黄色ブドウ球菌 |
|  | 五　クロストリジウム属菌 |
|  | 六　殺菌剤 |
|  | 七　サルモネラ属菌 |
|  | 八　シユードテラノーバ |
|  | 九　セレウス菌 |
|  | 十　洗浄剤 |
|  | 十一　大複殖門条虫 |
|  | 十二　腸炎ビブリオ |
|  | 十三　添加物 |
|  | 十四　ヒスタミン（原材料である魚介類又はその加工品に含まれるものに限る。以下この表において同じ。） |
|  | 十五　病原大腸菌 |
|  | 十六　腐敗微生物 |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | 一　アフラトキシン |
|  | 二　異物 |
|  | 三　黄色ブドウ球菌 |
|  | 四　クロストリジウム属菌 |
|  | 五　下痢性又は麻痺性の貝毒（原材料である貝類又はその加工品に含まれるものに限る。） |
|  | 六　抗菌性物質 |
|  | 七　抗生物質 |
|  | 八　殺菌剤 |
|  | 九　重金属及びその化合物 |
|  | 十　セレウス菌 |
|  | 十一　洗浄剤 |
|  | 十二　添加物 |
|  | 十三　内寄生虫用剤の成分である物質 |
|  | 十四　農薬の成分である物質 |
|  | 十五　ヒスタミン |
|  | 十六　腐敗微生物 |
|  | 十七　ホルモン剤の成分である物質 |

別表第三（第二十一条関係）

|  |
| --- |
| 一　マーガリン |
| 二　酒精飲料（酒精分一容量パーセント以上を含有する飲料（溶解して酒精分一容量パーセント以上を含有する飲料とすることができる粉末状のものを含む。）をいう。） |
| 三　清涼飲料水 |
| 四　食肉製品 |
| 五　魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鯨肉ベーコンの類 |
| 六　シアン化合物を含有する豆類 |
| 七　冷凍食品（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものであつて、容器包装に入れられたものに限る。） |
| 八　放射線照射食品 |
| 九　容器包装詰加圧加熱殺菌食品 |
| 十　鶏の卵 |
| 十一　容器包装に入れられた食品（前各号に掲げるものを除く。）であつて、次に掲げるもの |
| イ　食肉、生かき、生めん類（ゆでめん類を含む。）、即席めん類、弁当、調理パン、そうざい、魚肉練り製品、生菓子類、切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であつて生食用のもの（凍結させたものを除く。）及びゆでがに |
| ロ　加工食品であつて、イに掲げるもの以外のもの |
| ハ　かんきつ類、バナナ |
| 十二　別表第七の上欄に掲げる作物である食品及びこれを原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含む。） |
| 十三　保健機能食品 |
| 十四　添加物 |

別表第四（第二十一条関係）

|  |
| --- |
| イソチオシアネート類 |
| インドール及びその誘導体 |
| エーテル類 |
| エステル類 |
| ケトン類 |
| 脂肪酸類 |
| 脂肪族高級アルコール類 |
| 脂肪族高級アルデヒド類 |
| 脂肪族高級炭化水素類 |
| チオエーテル類 |
| チオール類 |
| テルペン系炭化水素類 |
| フエノールエーテル類 |
| フエノール類 |
| フルフラール及びその誘導体 |
| 芳香族アルコール類 |
| 芳香族アルデヒド類 |
| ラクトン類 |

別表第五（第二十一条関係）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 一 | 甘味料 | 甘味料、人工甘味料又は合成甘味料 |
| 二 | 着色料 | 着色料又は合成着色料 |
| 三 | 保存料 | 保存料又は合成保存料 |
| 四 | 増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料 | 主として増粘の目的で使用される場合にあつては、増粘剤又は糊料 |
|  |  | 主として安定の目的で使用される場合にあつては、安定剤又は糊料 |
|  |  | 主としてゲル化の目的で使用される場合にあつては、ゲル化剤又は糊料 |
| 五 | 酸化防止剤 | 酸化防止剤 |
| 六 | 発色剤 | 発色剤 |
| 七 | 漂白剤 | 漂白剤 |
| 八 | 防かび剤又は防ばい剤 | 防かび剤又は防ばい剤 |

別表第六（第二十一条関係）

|  |
| --- |
| 小麦 |
| そば |
| 卵 |
| 乳 |
| 落花生 |

別表第七（第二十一条関係）

|  |  |
| --- | --- |
| 作物 | 加工食品 |
| 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。） | 一　豆腐類及び油揚げ類 |
|  | 二　凍豆腐、おから及びゆば |
|  | 三　納豆 |
|  | 四　豆乳類 |
|  | 五　みそ |
|  | 六　大豆煮豆 |
|  | 七　大豆缶詰及び大豆瓶詰 |
|  | 八　きな粉 |
|  | 九　大豆いり豆 |
|  | 十　第一号から前号までに掲げるものを主な原材料とするもの |
|  | 十一　調理用の大豆を主な原材料とするもの |
|  | 十二　大豆粉を主な原材料とするもの |
|  | 十三　大豆たんぱくを主な原材料とするもの |
|  | 十四　枝豆を主な原材料とするもの |
|  | 十五　大豆もやしを主な原材料とするもの |
| とうもろこし | 一　コーンスナック菓子 |
|  | 二　コーンスターチ |
|  | 三　ポップコーン |
|  | 四　冷凍とうもろこし |
|  | 五　とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 |
|  | 六　コーンフラワーを主な原材料とするもの |
|  | 七　コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。） |
|  | 八　調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの |
|  | 九　第一号から第五号までに掲げるものを主な原材料とするもの |
| ばれいしよ | 一　ポテトスナック菓子 |
|  | 二　乾燥ばれいしよ |
|  | 三　冷凍ばれいしよ |
|  | 四　ばれいしよでん粉 |
|  | 五　調理用のばれいしよを主な原材料とするもの |
|  | 六　第一号から第四号までに掲げるものを主な原材料とするもの |
| 菜種 |  |
| 綿実 |  |
| アルファルファ | アルファルファを主な原材料とするもの |
| てん菜 | 調理用のてん菜を主な原材料とするもの |

別表第八（第二十一条関係）

|  |  |
| --- | --- |
| イーストフード | イーストフード |
| ガムベース | ガムベース |
| かんすい | かんすい |
| 酵素 | 酵素 |
| 光沢剤 | 光沢剤 |
| 香料 | 香料又は合成香料 |
| 酸味料 | 酸味料 |
| チューインガム軟化剤 | 軟化剤 |
| 調味料（甘味料及び酸味料に該当するものを除く。） | アミノ酸のみから構成される場合にあつては、調味料（アミノ酸） |
|  | 主としてアミノ酸から構成される場合（アミノ酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（アミノ酸等） |
|  | 核酸のみから構成される場合にあつては、調味料（核酸） |
|  | 主として核酸から構成される場合（核酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（核酸等） |
|  | 有機酸のみから構成される場合にあつては、調味料（有機酸） |
|  | 主として有機酸から構成される場合（有機酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（有機酸等） |
|  | 無機塩のみから構成される場合にあつては、調味料（無機塩） |
|  | 主として無機塩から構成される場合（無機塩のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（無機塩等） |
| 豆腐用凝固剤 | 豆腐用凝固剤又は凝固剤 |
| 苦味料 | 苦味料 |
| 乳化剤 | 乳化剤 |
| ｐＨ調整剤 | ｐＨ調整剤 |
| 膨脹剤 | 膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉 |

別表第九（第二十一条関係）

|  |  |
| --- | --- |
| 原料用果汁（その容量が二百リツトル以上である缶に収められているものに限る。） | 一の授受の単位につき十缶以上を令第三十五条第十九号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合 |
| 原料用濃縮コーヒー（その容量が二十リツトル以上である缶に収められているものに限る。） | 一の授受の単位につき二十缶以上を令第三十五条第十九号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合 |
| 原料用魚肉すり身（その容量が二十キログラム以上である容器包装に収められているものに限る。） | 一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を令第三十五条第十六号に規定する魚肉ねり製品製造業又は同条第三十二号に規定するそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合 |

別表第十（第三十二条関係）

|  |
| --- |
| 原塩 |
| コプラ |
| 食用油脂の製造に用いる動物性又は植物性原料油脂 |
| 粗糖 |
| 粗留アルコール |
| 糖みつ |
| 麦芽 |
| ホップ |

別表第十一（第三十二条関係）

|  |  |
| --- | --- |
| 貨物の通関する場所 | 検疫所の名称 |
| 北海道 | 小樽 |
| 青森県　岩手県　宮城県　秋田県　山形県　福島県 | 仙台 |
| 千葉県（成田市、香取郡大栄町、香取郡多古町及び山武郡芝山町に限る。） | 成田空港 |
| 茨城県　栃木県　群馬県　埼玉県　千葉県（成田空港検疫所の担当区域を除く。）　東京都　神奈川県（川崎市に限る。）　山梨県　長野県 | 東京 |
| 神奈川県（東京検疫所の担当区域を除く。） | 横浜 |
| 新潟県 | 新潟 |
| 静岡県　岐阜県　愛知県　三重県　和歌山県（新宮市及び東牟婁郡に限る。） | 名古屋 |
| 富山県　石川県　福井県　滋賀県　京都府　大阪府（関西空港検疫所の担当区域を除く。）　奈良県　和歌山県（名古屋検疫所の担当区域を除く。） | 大阪 |
| 大阪府（関西国際空港に限る。） | 関西空港 |
| 兵庫県　岡山県　徳島県　香川県 | 神戸 |
| 鳥取県　島根県　広島県　愛媛県　高知県 | 広島 |
| 山口県　福岡県　佐賀県　長崎県　熊本県　大分県　宮崎県　鹿児島県 | 福岡 |
| 沖縄県 | 那覇 |

別表第十二（第三十二条関係）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 一 | 食品製造用の機械 | 輸入届出書を提出した日から三年間 |
|  | アルミニウム製の器具又は容器包装 |  |
|  | ステンレス製の器具又は容器包装 |  |
|  | 無色のガラス製の器具又は容器包装 |  |
| 二 | アルフアー化米 | 輸入届出書を提出した日から一年間 |
|  | エチルアルコール |  |
|  | 大麦 |  |
|  | 缶詰食品又は瓶詰食品（食肉製品及び果実酒を除く。） |  |
|  | 原酒（果実酒の原酒を除く。） |  |
|  | こうりやん |  |
|  | ごま |  |
|  | 小麦 |  |
|  | 米 |  |
|  | サフラワーの種子 |  |
|  | 蒸留酒 |  |
|  | 食品（食肉製品を除く。）を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したもの（缶詰食品及び瓶詰食品を除く。） |  |
|  | 植物性たん白 |  |
|  | そば |  |
|  | 大豆 |  |
|  | でん粉（タピオカでん粉を除く。） |  |
|  | 動物性油脂（魚及び海せいほ乳動物の油脂を除く。） |  |
|  | 菜種 |  |
|  | ひまわりの種子 |  |
|  | もろこし |  |
|  | ライ麦 |  |
|  | アルミニウム製、ステンレス製、無色のガラス製又は合成樹脂製以外の器具又は容器包装 |  |
| 三 | 次の食品、添加物、器具又は容器包装であつて、第三十二条第四項に規定する輸入計画を記載した輸入届出書の提出前から継続的に輸入され、かつ、当該提出の日前三年間に同一食品等が同項各号に該当したことがないもの。 | 輸入届出書を提出した日から一年間 |
|  | あん類 |  |
|  | 一時的に貯蔵した果実及び果皮 |  |
|  | いつたコーヒー豆又はそれをひいたもの |  |
|  | いなごの水煮 |  |
|  | 魚の卵（乾燥したものに限る。） |  |
|  | 魚のつくだ煮 |  |
|  | 魚又は海せいほ乳動物の油脂 |  |
|  | オートミール |  |
|  | 海藻 |  |
|  | カカオ豆（いつたものを除く。） |  |
|  | 果実酒の原酒 |  |
|  | 加熱後摂取冷凍食品 |  |
|  | ギムネマ茶 |  |
|  | 原料用果汁 |  |
|  | 穀物、豆類又はいも類の粉 |  |
|  | ココア製品（粉末清涼飲料を除く。） |  |
|  | コーヒーのエキス |  |
|  | コーヒー豆（いつたものを除く。） |  |
|  | コーンフレーク |  |
|  | コンニヤク |  |
|  | 食塩 |  |
|  | 植物性クリーミングパウダー |  |
|  | 植物性油脂 |  |
|  | シヨートニング |  |
|  | 清酒 |  |
|  | 茶 |  |
|  | チヨコレート |  |
|  | 糖類 |  |
|  | 杜仲茶 |  |
|  | 煮豆 |  |

別表第十三（第三十七条、第四十条関係）

|  |  |
| --- | --- |
| 作成すべき標準作業書の種類 | 記載すべき事項 |
| 機械器具保守管理標準作業書 | 一　機械器具の名称 |
|  | 二　常時行うべき保守点検（計器にあつては、校正を含む。）の方法 |
|  | 三　定期的な保守点検に関する計画 |
|  | 四　故障が起こつた場合の対応（測定中に故障が起こつた場合にあつては、試験品の取扱いを含む。）の方法 |
|  | 五　機械器具の保守管理に関する記録の作成要領 |
|  | 六　作成及び改定年月日 |
| 試薬等管理標準作業書 | 一　試薬、試液、培地、標準品、標準液及び標準微生物の株（以下「試薬等」という。）の容器にすべき表示の方法 |
|  | 二　試薬等の管理に関する注意事項 |
|  | 三　試薬等の管理に関する記録の作成要領 |
|  | 四　作成及び改定年月日 |
| 動物飼育管理標準作業書 | 一　動物飼育室の管理の方法 |
|  | 二　動物の受領に当たつての注意事項 |
|  | 三　動物の飼育の方法 |
|  | 四　動物の健康観察の方法 |
|  | 五　疾病にかかり、又はその疑いのある動物の取扱いの方法 |
|  | 六　動物の飼育に関する記録の作成要領 |
|  | 七　作成及び改定年月日 |
| 試験品取扱標準作業書 | 一　試験品の採取、搬送及び受領に当たつての注意事項 |
|  | 二　試験品の管理の方法 |
|  | 三　試験品の管理に関する記録の作成要領 |
|  | 四　作成及び改定年月日 |
| 検査実施標準作業書 | 一　検査等の項目 |
|  | 二　製品の名称 |
|  | 三　検査等の実施の方法 |
|  | 四　試薬等の選択及び調製の方法 |
|  | 五　細菌学的検査にあつては、標準微生物の株の取扱いの方法 |
|  | 六　試料の調製の方法 |
|  | 七　検査等に用いる機械器具の操作の方法 |
|  | 八　検査等に当たつての注意事項 |
|  | 九　検査等により得られた値の処理の方法 |
|  | 十　検査等に関する記録の作成要領 |
|  | 十一　作成及び改定年月日 |
| 備考 一　動物飼育管理標準作業書は、動物を用いる検査を行う者に限つて作成すること。 |  |
| 二　検査実施標準作業書は、検査等の項目ごとに作成すること。 |  |

別表第十四（第五十条関係）

|  |  |
| --- | --- |
| 学科 | 科目 |
| 化学 | 分析化学、有機化学、無機化学 |
| 生物化学 | 生物化学、食品化学、生理学、食品分析学、毒性学 |
| 微生物学 | 微生物学、食品微生物学、食品保存学、食品製造学 |
| 公衆衛生学 | 公衆衛生学、食品衛生学、環境衛生学、衛生行政学、疫学 |

別表第十五（第五十条関係）

|  |
| --- |
| 水産化学、畜産化学、放射線化学、乳化学、食肉化学、高分子化学、生物有機化学、環境汚染物質分析学、酵素化学、食品理化学、水産生理学、家畜生理学、植物生理学、環境生物学、応用微生物学、酪農微生物学、病理学、医学概論、解剖学、医化学、産業医学、血液学、血清学、遺伝学、寄生虫学、獣医学、栄養化学、衛生統計学、栄養学、環境保健学、衛生管理学、水産製造学、畜産品製造学、農産物製造学、醸造調味食品製造学、乳製品製造学、蒸留酒製造学、缶詰工学、食品工学、食品保存学、冷凍冷蔵学、品質管理学、その他これらに類する食品衛生に関する科目 |
|  |

別表第十六（第五十六条関係）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 分類 | 科目 | 時間数 |
| 一 | 一般共通科目 | 一　公衆衛生概論 | 九 |
|  |  | 二　食品衛生法及び関係法令 | 十八 |
|  |  | 三　食品、添加物等の規格基準 | 十八 |
|  |  | 四　化学概論 | 十八 |
|  |  | 五　細菌学序論 | 十八 |
|  |  | 六　毒物学 | 九 |
|  |  | 七　食中毒学 | 十五 |
|  |  | 八　食品学（栄養学を含む。） | 十八 |
|  |  | 九　施設における衛生管理 | 九 |
| 二 | 乳製品関係科目 | 一　乳製品の規格基準 | 十二 |
|  |  | 二　細菌学実習 | 十八 |
|  |  | 三　乳製品検査法 | 六 |
|  |  | 四　乳製品検査実習 | 十八 |
|  |  | 五　施設見学及び臨地訓練 | 十五 |
| 三 | 食肉製品関係科目 | 一　食肉製品の規格基準 | 十二 |
|  |  | 二　細菌学実習 | 十八 |
|  |  | 三　食肉製品検査法 | 六 |
|  |  | 四　食肉製品検査実習 | 十八 |
|  |  | 五　施設見学及び臨地訓練 | 十五 |
| 四 | 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ関係科目 | 一　魚肉ハム及び魚肉ソーセージの関係法令及び規格基準 | 十五 |
|  |  | 二　細菌学実習 | 十八 |
|  |  | 三　魚肉ハム及び魚肉ソーセージ検査法 | 九 |
|  |  | 四　魚肉ハム及び魚肉ソーセージ検査実習 | 十五 |
|  |  | 五　施設見学及び臨地訓練 | 十五 |
| 五 | 食用油脂関係科目 | 一　油脂化学概論 | 十 |
|  |  | 二　食品及び添加物の使用基準 | 十四 |
|  |  | 三　食品衛生管理者の業務 | 四 |
|  |  | 四　食品衛生管理者の責務 | 三 |
|  |  | 五　油脂試験法の理論及び実習 | 二十八 |
|  |  | 六　施設見学及び臨地訓練 | 十 |
| 六 | マーガリン及びショートニング関係科目 | 一　栄養学及び分析法 | 六 |
|  |  | 二　製造工程における衛生管理 | 六 |
|  |  | 三　製造工程における衛生基準 | 三 |
|  |  | 四　添加物鑑定法 | 六 |
|  |  | 五　分析法実習 | 十六 |
|  |  | 六　添加物鑑定実習 | 十五 |
|  |  | 七　施設見学及び臨地訓練 | 二十一 |
| 七 | 添加物関係科目 | 一　添加物分析法概論 | 九 |
|  |  | 二　添加物鑑定法 | 九 |
|  |  | 三　添加物鑑定実習 | 二十四 |
|  |  | 四　施設見学及び臨地訓練 | 十五 |

別表第十七（第七十三条関係）

|  |
| --- |
| 一　サルモネラ・エンテリティディス |
| 二　ボツリヌス菌 |
| 三　腸管出血性大腸菌 |
| 四　エルシニア・エンテロコリチカＯ８ |
| 五　カンピロバクター・ジェジュニ／コリ |
| 六　コレラ菌 |
| 七　赤痢菌 |
| 八　チフス菌 |
| 九　パラチフスＡ菌 |