















WEB版 書籍へ収録し切れない情報を登載!!

約280の法令・告示等の 最新原文情報*を提供!!

食の安全に関する・法令・告示 等を一覧化し、原文情報を提供 します。

この一覧は、書籍版における法 令区分に倣っているため、WEB と書籍の併用や、場面に応じた 使い分けに便利です。

*更新は目安として月1回になります。



国内外の動向や民間の取組みを提供!!

国や自治体の報道発表を中心に、食の安全に関する国内外の情報を掲載しています。生産者団体の自主基準や、先進企業・消費者の取組みなど、見逃せない民間の動向についても、書籍と併せお伝えします。



末永く、安心してご利用いただくために、お客様の疑問にお答えします

加除式書籍とは?

◆法改正や最新事例の追加等によって「台本(原本)」の 内容に改正・増補等が生じた場合、その都度発行する 「追録」(有料)と不要な頁を差し替えることで、内容を 補正・更新できる形態の書籍です。

======ここが魅力======

- ●何年経っても情報の '確かさ' と '鮮度' を保ち続ける ことができる!
- ●追録の迅速なお届けにより、法改正や増補を見落とす ことなく、常に最新内容で利用できる!
- ●法改正の度に買い換える必要がないため、長期的な ご利用にあたっては費用負担が少なく経済的!

追録は購入しなければならないの?

- ◆常に最新内容でご利用いただけるよう、台本のご購入 以降に発行される追録(有料)のご購読もお願いしてい ます。
- ◆追録は、お客様からお届けの停止(購読中止)のご連絡 をいただくまでは継続してお届けいたします。
- ◆ご利用条件については、商品ごとの「利用規約(規程)」 でご案内しています。
- ◆年間追録代、発行回数等については下記フリーダイヤルまでお問い合わせください。

申し込み方法は? 支払いは?

- ◆お申し込み方法は以下からお選びください。
- ■下記フリーダイヤルにてお申し込みください。
- ■弊社ホームページ
- ※ホームページでは、新刊をはじめ各商品の詳しい 情報をお届けしています。また、フリーワード やジャンル別等商品検索機能もご活用いただけ ます。
- ■本カタログと併せてお届けした**申込書**にご記入の上、 弊社宛にお申し込みください。
- ■お客様の地域を担当する**弊社社員**にお申し込みください。
- ◆お支払い方法 (一括払い・分割払い等) やお支払いの時期については、申込書に記載しています。ご不明な点は下記フリーダイヤルまでお問い合せください。

購入後のメンテナンスは?

- ◆追録の差し替え作業は、無料で行います。弊社社員が 直接お伺いし、迅速・正確かつ丁寧に加除作業を行い ます。
- ◆その他、書籍のページが欠落した、バインダーが壊れた等の不都合が生じた場合も、お気軽に下記フリーダイヤルまでご連絡ください。

商品に関するご照会・お申し込み・ 追録差し換えのご依頼は

TEL 55 0120-203-694 FAX 55 0120-302-640

- ※お客様の地域を担当する弊社社員へご連絡いただくか、フリーダイヤルをご利用ください。
- ※フリーダイヤル (TEL) の受付時間は土・日・祝日を除く9:00~17:30です。
- ※FAXは24時間受け付けておりますので、併せてご利用ください。

ホームページからのお申し込みは

第一法規 検索

http://www.daiichihoki.co.jp



第一法規株式会社

東京都港区南青山2-11-17 〒107-8560





〈604260〉 CG食品安全〈603928〉 [1502] 食品応答〈604264〉2017. 2 SE

シリーズ食の安全

安全な食品の 加工・製造のための チェックガイド



食の安全研究会 編著

◆書 籍:B5判・加除式・全1巻

◆WEB:安全な食品の加工・製造のためのWEBチェック

[年間利用料] 1年目 本体28,000円+税 2年目以降 本体24,000円+税

安全な食品の ③ ② ●

WEBFIND @

加工・製造のための 🧼 🚳

※上記「年間利用料」には台本(1年目のみ)、追録、WEB利用にかかる 1年間分の料金が含まれています。





食品衛生研究会 編著

◆書 籍:B5判・加除式・全3巻

[年間利用料] 1年目 本体24,000円+税

2年目以降 本体18,000円+税





安全な食品の加工・製造のためのチェックガイド

第2章 商品生産までの諸規制

遺伝子組換え食品をめぐる動向

食品の製造過程の管理の高度化に関す

第1節 原材料の安全確保のための規制

農薬をめぐる法規制

4 家畜の伝染病

適正な包装

はじめに

8 まとめ

食品の品質

食品衛生法

農産物検査法

食肉の衛生検査

検査方法の準拠

第1節 表示・広告の役割

第2節 表示・広告の規制

第3節 品質検査トの留意点

肥料取締法による規制

化学物質による汚染

食品衛生法における規制

る臨時措置法について

環境保護のための規制

JASによる品質規格

食品添加物をめぐる規制

第2節 製造・加工段階の安全

輸入食材をめぐる法規制

書籍版 供給行程ごとに関連する規制を解説!!



食品の安全と

第1章 食と法律の関係

- はじめに
- 食の安全を守る法律
- 食に関係するその他の法律

第1-1章 消費者庁と消費者安全法

- 消費者委員会について
- 3 消費者安全法について

第1-2章 食品安全基本法

- 食品安全基本法について
- 2 食品安全委員会について

第2編 行政規制

- 消費者庁について
 - 不適正な表示・広告に対する規制の構造 第3節 消費者の自主的かつ合理的な選択を
 - 確保するための行政規制 沿革および法の目的

表示・広告規制の必要性

- 規制される不当表示
- 第3-2節 健康の保持増進のための行政規制 --健康増進法-

第3章 食品の表示に関する法規制

- 法の目的と概要 特別田徐表示
- 3 健康保持増進効果等についての誇大表 示の禁止

第4節 公正な競争を確保するための民事・ 刑事規制

—不正競争防止法— 沿革および法の目的

法体系上の位置づけ 規制される不正競争行為 民事手続きによる規制

刑事手続きによる規制 第5節 適正な表示の確保のための行政規制

一食品表示法-沿革および法の目的 食品表示甚進

不適正な表示に対する措置

差止請求および申立て 第6節 消費者の品質の識別のための規格制度 一日本農林規格(JAS)·JAS法一

飲食料品の規格制度の意味と沿革 JASの制定

JAS制定の効果

有機JAS 第7節 米穀等の取引等に係る情報の記録及び

産地情報の伝達に関する法律(米ト レーサビリティ法)

制定の目的 2 法律の内容

第4章 国以外の規制等

第1節 先進自治体の取組み

2 群馬県

民事上、刑事上の

第1章 民事上の裁判所の判断

第2章 刑事上の裁判所の判断

※平成29年2月内容現在

内容見本



ボートし、委員会の業務の円滑かつ適切な処理を期するため、注第36条に基づき

学進経験者を専門委員に任命し、専門の事項を調査審議させることができること

の運営の企画・リスクコミュニケーション、個別事項にかかる食品健康影響評価

各専門部を会の役割は表2のとおりです。

第2章第1節 原材料の安全確保のための規制

☆ 第2章 商品生産までの諸規制 ☆

◆ 第1節 原材料の安全確保のための規制

1 農家をめぐる法規制

平成12年に発生した青田乳業事件、平成13年BSE問題、それに付額した牛肉 偽装事件。平成14年無登録農薬問題および中国産冷凍ホウレンソウからの農業残 信基準違反、不許可添加物使用違反等々、食品に関わる安全性を大きく組たる姿 れのある事件が連続して発生し、日本における食品衛生行政は大きな試練を抑え ました。無登録農業使用事件では、全国的な販売・使用が社会問題となり、農産 物の出荷自粛・廃棄、中国産冷凍ホウレンソウではクロルビリホス等の商業残留 基単違反による輸出自粛等が頻発しました。事件の頻発に伴い、消費者保護を前 提とした厳しい対応として、食品の安全性確保のための基本理念を定めた「食品 安全基本法」が平成15年5月制定され、それに伴い『食品安全委員会』(リスタ 評価、食品の健康影響評価を所掌) が設置され、厚生労働省および農林水産省 (リスク管理、リスクを抑える対策の決定・実施を所掌) は協力して食の安全・ 安心の施策を行い、広く消費者、生産者、事業者等と情報・意見交換を行って施 第への好時(リスクコミュニケーシ

総合調整機能は消費者庁が行います(第1-1章「消費者庁と消費者安全法」。

第1-2章「食品安全基本法」参照)。 農林水産名は一連の事件をふまえて農薬取締法の改正を行い、農薬の輸入・販 売・使用の厳格化、個人を含めた違反への難しい対処をしています。 厚生労働省 は春以斯生法治下により、とくに春以中我収集薬の報酬において、従来の農業-作物の組合せによる基準設定に加えて、諸外国の残留基準を参考にした暫定基準 による設定の拡大、作物に基準値が設定されていない農業は使用禁止となるボ ティブリスト制への移行を決定し、平成18年5月29日から施行されています。食 品を製造販売する方々は法体系の変化に注重を払う必要があり、当然のことなが らそれぞれの立場でのコンプライアンス (法令遵守) が強く求められています。

食品衛生法質疑応答ハンドブック













○輸入食品の届出事項

輸入食品の特殊事情

○食品等の収去

○食品等の検査施設

○食品衛生監視員制度

○登録検査機関の検査

第9章 営業

食品衛生管理者の制度

の食品衛生管理者の数と届出

|食品衛生管理者の「専任|の解釈

合の食品衛生管理者の数

| 営業施設の | 隣接 | の意義

食品衛生管理者の業務

食品衛生管理者の資格

党業施設管理運営基準

食品衛生責任者制度

○施設を複数の営業者が共同で使用する場合

同一施設内で数種類の食品等を製造する場

大学等の所定課程以外の卒業者で食品衛生

管理者の資格を取得する場合の方途

加工処理済食肉の食中毒発生防止対策

| 業務従事年数の [3年以上 | の意味

「同種の製造業又は加工業」の意義

○食品衛生監視員の資格

第8章 登録検査機関

食品等の輸入届出の場所

食品等の臨検、検査などの措置





第53条 許可堂業者の地位の承継

営業許可の効力

複数の者の申請に係る営業許可

食品衛生法違反に対する行政処分

び行政事件訴訟法による教示の制度

○長期にわたる休業施設の許可取消し

第58条 中毒患者又はその死体の届出

食品衛生法第59条(死体の解剖)の趣旨

ちゃ、洗浄剤に関する準用規定〕の意義

○基準策定時等の国民・住民からの意見聴取

食品衛生法第62条第1項について

)乳幼児のおもちゃの範囲及び規制

第63条 違反者の名称等の公表

○リスクコミュニケーションの意義

○食品衛生法第78条(両罰規定)の意義

法令編

洗浄剤の規制

洗浄剤の分類

○洗浄剤の生分解度

第11章 罰 則

食品衛生法の罰則

食品衛生法

食品衛生法第62条第1項及び第2項(おも

食品の廃棄処分と損失補償

第10章 雑 則

食中毒に対する行政措置

第62条 おもちゃ等への準用規定

相続人等による許可営業者の地位の承継

第54条 廃棄処分、営業許可の取消し、営業の

食中毒が発生した旅館の宿泊行為の規制

○食品衛生法による処分と行政不服審査法及

第55条 営業許可の取消し、営業の禁止又は

風俗営業の許可取消し処分と飲食店営業



食品に使用する個具・容器包装に再生紙を使用する場合にどのよ うかさに何意まれげといか

再生紙の原料となる古紙は、食品に直接接触する用途以外の目的で A 再生紙の原料となる古紙は、食品に直接接触する用途以外の目的で 使用されたものが大半を占めており、その流通・消費・回収等の過程 で様々な化学物質等が付着及び組入するおされがある。再生紙を食品用器具・容 器包装の原材料とし、食品と直接接触して利用するためには、原料となる方紙に 超入する化学的な河南物質が最終製品に発信して食品中に移行し、健康被害を引

再生長を用いて製造された製具・容器包装についても、食品微生法第18条に基 づく規格基準及び各種関連通知に適合していなければならない。さらに、同法第 16条に定められた有害若しくは有毒な物質が含まれ、若しくは付着して人の健康 を組なりおそれがあってはならない。

再生託の安全性を確保するためには、以下の点に留意するべきである。 ・古紙として回収された紙・板紙には、製造時の添加剤、印刷インキや加工 素材、使用時及び回収時の接触物等が付着していることを念顔に、古紙回 収業者及び紙製造業者において、原料となる古紙に安全性が懸念される物 再生紙を製造する際には、原料古紙を衛生的に取扱うとともに、古紙に付

分に除去! 安全性の高い大抵バルブを報告すること ・再生紙の製造業者及び再生紙を提具・容器包装に加工する事業者は、継続 的に安全性の確保された製品が製造されるように、管理周目毎に標準作業 手昭書 (SOP) 等を作成し、組織的・継続的に製品の品質を管理するこ

また、再生紙を使用した製具・容器包装の用途について、食品・活加物等の規 路基準によって、以下のように規定されている

紙は水分や油分が多い食品と接触して使用したり、高温で加熱したりすると 水分又は油分が著1.く増加する用油又は移跡間の和熱を伴う用油には、大紙を収

紙中の水分又は油分が著しく増加する用途又は長時間の加熱を伴う用途例と ては、油こし、ティーパッグ、コーヒーフィルター、コーヒーや紅茶をかき混せ る紙製の棒やヨーゲルト等の紙製スプーン、かに缶に入れるパーチメント紙、出 まんやあんまんの敷紙など水蒸気により紙が水分で得されるような紙製容器包装 一キの検型、焼き魚や蒸し野菜等を作る紙製調理器具などが該当する。

たむ 合成園影響ファル人のアルミ語で新の表面が加工されており 未分では **抽分がその層を透過して占紙に到達しない構造になっているなど、紙・板紙中の** 在海の物質が原用では採用して食品に理和するおそれのかいように加下されてい る場合は除く。なお、古紙パルプを配合した紙が容器包装の外側を構成し、未使 日バルブのみを配合した紙が内側の食品に直接接触する部分を構成しているよ か構造の新観究製包装については、水分Vは油やAGP(#) で大新山の企業物質A 食品に到達する可能性があることから、有害な物質が食品に混和するおそれのな ・ように加丁されているとはみなされない。

法令▶食品衛生法第18条

▶食品・添加物等の規格基準 第3器具及び容器包装 A器具若しくは容器 何禁又はこれらの原材料一般の根格名

透知▶食品用器具及び容器包装における再生紙の使用に関する指針(ガイドライ ン) について (平成24年4月27日食安発0427第7号)

▶食品用器具及び容器包装への古紙の使用に関するQ&Aについて(平成25

第7条 新開発食品等の販売の禁止 ○新開発食品、特殊な方法により摂取する食

品等の販売禁止

第8条 食品及び添加物の販売、製造、輸入等

○食品等が販売、輸入禁止となる場合 第9条 疾病にかかった獣畜の肉等の販売等

○食品衛生法第10条 (添加物等の販売等の制

○化学的合成品以外の添加物(既存添加物)規

○食品衛生法第11条(食品又は添加物の基準、 規格の設定等〕の趣旨

食品の規格基準の概要

食品中の放射性物質の基準 食品中の抗菌性物質の規制

)冷凍果実飲料の定義及び規格基準 ドリンク剤と清涼飲料水

○牛食用食肉の基準 加工食品原料用の獣畜血液の規格基準

魚卵加丁品の規制について

○鮮魚介類の範囲について

○冷凍鮮魚介類の規制について

容器包装詰加圧加熱殺菌食品の成分規格で いう「発育し得る微生物が陰性」とは何か

イオン交換樹脂の取扱い

○カルシウム剤等の使用基準中の「製造加工

○銅クロロフィリンナトリウムの使用基準中

の「野菜類又は果実類の貯蔵品」の範囲

○牛乳及び特別牛乳の定義及び規制 成分調整牛乳、低脂肪牛乳及び無脂肪牛乳 の定義及び規制

か工乳の定義及び規制 ○クリームの定義及び規制

○バター及びバターオイルの定義及び規制 ○チーズの定義及び規制

○アイスクリーム類の定義及び規制)濃縮乳及び練乳の定義及び規制

○粉乳類の定義及び規制 調製粉乳の定義及び規制

○乳飲料の定義及び規制 ○常温保存可能品(いわゆるロングライフ・3 ルク)の定義及び規制

発酵乳及び乳酸菌飲料の定義及び規制

○残留農薬基準と農薬使用基準との関係 一残留農薬等規制の内容

○残留農薬基準設定フロー)残留農薬等の基準 一残留農薬基準設定の基本的考え方

第3章 器具及び容器包装

○総合衛生管理製造過程の承認制度

第15条 営業上使用する器具及び容器包装の

○器具及び容器包装の規制 第18条 器具又は容器包装の規格、基準の設定等

○器具及び容器包装の着色料の規格と基準の 関連

○容器包装の規格基準の概要

一合成樹脂製容器包装の蒸発残留物の試験法 ○器旦及び容器包装のホルムアルデヒド

)塩化ビニルモノマーの規制 ○清涼飲料水の容器の透明度

認の申請について

○虚偽の表示

○誤認を与えやすい表示

第7章 検査

検査命令制度の概要

○輸入食品の安全性の確保

食品等の輸入業者の資格

○食品等の輸入届出の対象品目

○食品等の輸入届出の要否

合の取扱い

第4章 表示及び広告

第19条 表示の基準の設定等

食品表示制度の消費者庁への移管

食品衛生法と食品表示法の関係

第5章 食品添加物公定書

第6章 監視指導指針及び計画

○都道府県等食品衛生監視指導計画について

第25条 製品検査、検査合格表示のない食品

○製品検査を受けるべき添加物を輸入する場

一検査命令を受けた場合の手続、検査費用

輸入食品の事前承認、事前許可等の可否

営業許可制度の概要 ○再生紙を使用した器具・容器包装 ○乳等の容器包装の規制

乳等の省令の規定による厚生労働大臣の承 パン屋と飲食店営業

営業許可に関する行政庁の裁量 営業許可に関する手数料

登記手続未了の法人からの営業許可申請

露店営業の許可 ○許可営業における営業品目の制限)将来、敷地が撤収される飲食店の営業許可

有効期間満了後の営業の継続 許可手続の事例

露店営業及び自動車による食品の移動販売 の取扱い 時措置法施行令

旅館に別館のある場合の営業許可 同一施設で複数の営業を営む場合の営業許可)煮豆製造業とつくだ煮製造業を兼ねる場合

乳処理業と乳類販売業を兼ねる場合の営業

食肉の配達販売と営業の許可 飲食店営業と喫茶店営業を兼ねる場合の営

飲食店におけるアイスクリーム製造の取扱い ○チューインガム等の包装行為と菓子製造業

| 「糖菓|製造と菓子製造業 ○スパゲティーの製造とめん類製造業

そうざいの店頭販売等の取扱い 卸売りを目的とするそうざい製造業の取扱い

○醤油の小分け販売の取扱い 産地における食品加工の取扱し ○味つけ鮭等の缶詰製造業の取扱い

○[菓子パン]の意義

第2 添加物 第3 器具及び容器包装

第5 洗浄剤

※平成29年2月内容現在

第1巻

質疑応答編(抄)

○食品衛生法の概要

○食品等事業者の責務の内容

食品と医薬品の判断基準

○表示のための着色料使用

○既存添加物の安全性の見直し

第2章 食品及び添加物

品及び添加物] の意義

の腐敗、変敗の意味

つ有毒、有害な魚介類

○ポスト・ハーベスト使用農薬の取扱し

添加物の製造に使用するものの取扱い

○「不特定又は多数の者」に対する食品等の授

第6条 販売等を禁止される食品及び添加物

○食品衛生法第6条 (販売等を禁止される食

○食品衛生法第6条と第10条及び第11条との

○食品と添加物の区別

○器具か容器包装か

与の意義

内容見本

食品衛生法に関するあらゆる疑問を Q&Aで解消!

) 獣畜の肉等の輸入に係る衛生証明書

既存添加物の指定制への経緯及びその取扱い

制の内容

○添加物の指定制の例外 第11条 食品又は添加物の基準、規格の設定等

添加物の規格基準の概要

新たに定められた成分規格の適用時期)新たに定められた使用基準の適用時期

↑清涼飲料水の定義及び規格基準

食肉の節囲及び規格基準

○魚介類の水銀の規制

○水分活性の測定方法について

| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の規制について

上必要不可欠な場合」 ○エビの範囲

○たくあん漬けの素に対するソルビン酸使用

○野菜類に対する着色料、漂白料の使用制限

魚肉ねり製品の規制について

○米のカドミウムに関する規制

令肉製品の範囲及び規格基準

○ゆでだこの規格基準

油脂の酸価、過酸化物価及び誘導期間

)ドライアイスの取扱い

豆類に対する着色料、漂白料の使用制限

○添加物一般の使用基準

○生乳の定義及び規制

一件食用かきの規制について

○ソルビン酸等の使用基準中の「あん類」の範囲

○プロピオン酸、プロピオン酸カルシウム及

びプロピオン酸ナトリウムの使用基準

営業施設の基準 県条例による営業の許可 旅館における飲食店営業

党業許可申請手続

未成年者の営業許可申請

食品衛生法施行令 食品衛生法施行規則 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 食品衛生法第25条第1項の検査の方法及び

>)食品の製造過程の管理の高度化に関する臨 食品の製造過程の管理の高度化に関する臨

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨 時措置法施行規則 食品又は添加物の製造又は加工の過程にお ける有毒な又は有害な熱媒体の混入防止の

ための措置の基準 食品衛生法施行に伴う国庫補助に関する政令

第2巻・第3巻 食品、添加物等の規格基準編

○食品、添加物等の規格基準 第1 食品

第4 おもちや