

(様式6)

判断基準が法令の定めにより言い尽くされている場合の当該法令の規定

処分基準 (不利益処分関係)

(新設)

		資料番号	70-3	担当課	薬務衛生課
法令名	食品衛生法施行令	根拠条項	28	不利益処 分の種類	食品衛生管理者養成講習会の 実施者に対する適合命令
<p>○食品衛生法施行令 (抄) [昭和二十八年八月三十一日号外政令第二百二十九号] (適合命令)</p> <p>第二十八条 都道府県知事は、登録講習会の実施者が法第四十九条の厚生労働省令で定めるところにより登録講習会を実施するものでなくなつたと認めるときは、その登録講習会の実施者に対し、同条の厚生労働省令で定めるところにより登録講習会を実施するため必要な措置を執るべきことを命ずることができる。</p> <p>○食品衛生法 (抄) [昭和二十二年十二月二十四日法律第二百三十三号] 〔食品衛生管理者〕</p> <p>第四十八条 乳製品、第十条の規定により厚生労働大臣が定めた添加物その他製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であつて政令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生管理者となつて管理する施設については、この限りでない。</p> <p>②～⑤ 省略</p> <p>⑥ 次の各号のいずれかに該当する者でなければ、食品衛生管理者となることができない。</p> <p>一 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師</p> <p>二 学校教育法 (昭和二十二年法律第二十六号) 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 (明治三十六年勅令第六十一号) に基づく専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者</p> <p>三 都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者</p> <p>四 学校教育法に基づき高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令 (昭和十八年勅令第三十六号) に基づき中等学校を卒業した者又は厚生労働省令で定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、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三年以上従事し、かつ、都道府県知事の登録を受けた講習会の課程を修了した者</p> <p>⑦・⑧ 省略</p> <p>〔命令への委任〕</p> <p>第四十九条 前条第六項第三号の養成施設又は同項第四号の講習会の登録に関して必要な事項は政令で、受講科目その他同項第三号の養成施設又は同項第四号の講習会の課程に関して必要な事項は厚生労働省令で定める。</p> <p>○食品衛生法施行規則 (抄) [昭和二十三年七月十三日号外厚生省令第二十三号] 〔講習会の課程の要件〕</p> <p>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。</p> <p>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。 (※別表第十六は別紙)</p>					

処分基準（不利益処分関係）

（続き）

			資料番号		担当課	薬務衛生課
法令名	食品衛生法施行令	根拠条項	28	不利益処 分の種類	食品衛生管理者養成講習会の 実施者に対する適合命令	
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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</p> <p>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</p>						

【別紙】

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 二 食品衛生法及び関係法令 三 食品、添加物等の規格基準 四 化学概論 五 細菌学序論 六 毒物学 七 食中毒学 八 食品学（栄養学を含む。） 九 施設における衛生管理	九 十八 十八 十八 十八 九 十五 十八 九
二	乳製品関係科目	一 乳製品の規格基準 二 細菌学実習 三 乳製品検査法 四 乳製品検査実習 五 施設見学及び臨地訓練	十二 十八 六 十八 十五
三	食肉製品関係科目	一 食肉製品の規格基準 二 細菌学実習 三 食肉製品検査法 四 食肉製品検査実習 五 施設見学及び臨地訓練	十二 十八 六 十八 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 二 細菌学実習 三 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ検査法 四 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ検査実習 五 施設見学及び臨地訓練	十五 十八 九 十五 十五
五	食用油脂関係科目	一 油脂化学概論 二 食品及び添加物の使用基準 三 食品衛生管理者の業務 四 食品衛生管理者の責務	十 十四 四 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