

掲載内容

第1 はじめに

- 食品衛生行政とは
- 新たな食品安全行政とは
- 食品安全基本法とは
- 食品衛生法とは
- 食品衛生法の改正（平成15年法律第55号）の内容は
- 食品衛生に関し、国・都道府県などにはどのような責務を負うか
- 食品衛生に関し、食品等事業者はどのような責務を負うか
- 食品等事業者の記録の作成、保存にかかる指針（ガイドライン）とは
- 厚生労働大臣の実施する国民等の意見の聴取とは
- 法における食品等の取扱上の原則とは
- 食品の製造過程の管理の高度化に対する支援措置とは
- コーデックス食品規格とは
- 厚生労働省のホームページとは

第2 食品一般

1 一般的な禁止事項等

- 「食品」とは
- 販売が禁止されている不衛生食品とは
- 有毒・有害な物質を含む魚介類はどう取り扱うべきか
- カビ毒（アフラトキシン）を含む食品はどう取り扱うべきか
- ホルムアルデヒドを自然に含む食品はどう取り扱うべきか
- ダニ類の付着した食品はどう取り扱うべきか
- 暫定的に販売が禁止される食品とは
- 食品または添加物が販売、輸入禁止となるのはどのような場合か
- 販売、輸入禁止となった食品の禁止措置を解除してもらうにはどうするか
- 販売が制限されている病肉とは
- 輸入食肉等の衛生証明書とは
- 輸出水産食品に関する衛生証明書発行の手続きは

2 規格および基準

- 「規格」および「基準」とは
- 食品に関する規格基準の概要は
- 清涼飲料水の規格基準は
- 食肉の規格基準は
- 食鳥卵の規格基準は
- 食肉製品の規格基準は
- 魚介類の規格基準は
- 魚肉ねり製品の規格基準は
- 魚卵加工品にはどのような規制があるか
- ゆでだこの規格基準は
- ゆでがにの規格基準は
- 生食用鮮魚介類の規格基準は

- 生食用かきの規格基準は
 - 穀類、豆類および野菜の規格基準は
 - 清浄野菜とは
 - 生あんの規格基準は
 - 豆腐の規格基準は
 - 即席めん類の規格基準は
 - 冷凍食品の規格基準は
 - 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の規格基準は
 - 油脂で処理した菓子にはどのような規制があるか
 - 血液、血球および血漿の規格基準は
- ### 3 各食品の取扱事項
- ベビーフードの取扱指針とは
 - 弁当およびそうざいの衛生規範とは
 - 漬物の衛生規範とは
 - 洋生菓子の衛生規範とは
 - 生めん類の衛生規範とは
 - セントラルキッチン／カミサリー・システムの衛生規範とは
 - バイオテクノロジーを利用した食品はどう取り扱われているか
 - 自家製ソーセージの取扱いはどうなっているか
 - 遺伝子組換え食品の安全審査はどうなっているか
 - シンフィツム（いわゆるコンフリー）を含む食品の取扱いはどうなっているか

4 食品の安全確保に関するリスクコミュニケーション

- 食品健康影響評価（リスク評価）とは
- リスクコミュニケーションとは
- リスクコミュニケーションの必要性
- リスクコミュニケーションはどのようなときに行うのか
- リスクコミュニケーションの具体的な取組みは

第3 乳および乳製品

- 生乳・生山羊乳・生めん羊乳の定義および規格基準は
- 牛乳・特別牛乳・殺菌山羊乳・成分調整牛乳・低脂肪牛乳・無脂肪牛乳・加工乳の定義および規格基準は
- クリームの定義および規格基準は
- バター・バターオイルの定義および規格基準は
- チーズ・濃縮ホエイの定義および規格基準は
- アイスクリーム類の定義および規格基準は
- 濃縮乳・練乳の定義および規格基準は
- 粉乳の定義および規格基準は
- 調製粉乳の定義および規格基準は
- 育児用調製粉乳の衛生的取扱いは
- 発酵乳・乳酸菌飲料の定義および規格基準は
- 乳飲料の定義および規格基準は
- 乳等の容器包装や原材料の規格基準は
- 規定されたもの以外の容器包装を使用する場合の手続きは

- 乳等に関する表示の規制は
- 常温保存可能品とは

第4 添加物

- 「添加物」とは
- 添加物にはどのような規制があるか
- 添加物に関する規格基準の概要は
- コーデックス食品規格と日本の規格基準との違いは
- 添加物の使用基準はどうなっているか
- 甘味料とは
- 着色料とは
- 保存料とは
- 増粘剤・安定剤・ゲル化剤・糊料とは
- 酸化防止剤とは
- 発色剤とは
- 漂白剤とは
- 防カビ・防ばい剤とは
- 生鮮野菜や鮮魚に対する添加物の使用制限はどうなっているか
- 添加物の指定手続きは
- 食品添加物公定書とは

第5 残留農薬等

- 残留農薬の規制とは
- 残留農薬基準の概要は
- コーデックス食品規格と残留農薬基準の関係は
- 食品に含まれる農薬等の規制は
- 農薬取締法における登録保留基準や農薬使用基準との関係は
- 基準未設定の農薬はどう取り扱われるか
- ポストハーベスト農薬の規制はどうなっているか
- 食品中のPCB規制はどうなっているか
- 食品中のダイオキシン類の現状とその対策はどうなっているか
- 魚介類の水銀の規制はどうなっているか
- 食品中の残留農薬等試験法は
- 輸入農産食品のモニタリング検査の方法は
- 残留農薬迅速分析法とは
- 動物用医薬品や飼料添加物にはどのような規制があるか
- 養殖魚に使用される水産用医薬品にはどのような規制があるか
- 内分泌かく乱化学物質（いわゆる環境ホルモン）とは

第6 器具および容器包装

- 「器具」および「容器包装」とは
- 器具および容器包装にはどのような規制があるか
- 器具および容器包装が販売、輸入禁止となるのはどのような場合か
- 器具等の規格基準の概要は
- ガラス製・陶磁器製・ホウロウ引きの器具または容器包装の規格基準は

- 合成樹脂製の器具または容器包装の規格基準は

- ゴム製の器具および容器包装の規格基準は

- 金属缶の規格基準は

- 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装の規格は

- 清涼飲料水の容器包装の規格は

- 氷菓の製造等に使用する器具の規格は

- 食品の自動販売機および使用容器の規格は

- コップ販売式自動販売機等に収められる清涼飲料水等の原液の運搬器具または容器包装の規格は

- 器具および容器包装に添加される着色料はどう取り扱われるか

第7 おもちゃ・洗浄剤

- おもちゃの規制とは

- おもちゃの規格基準は

- 洗浄剤の規制とは

- 洗浄剤の成分規格および使用基準は

第8 表示

1 表示の基準

- 食品の表示に関する法規制は

- 法による表示の規制は

- 表示の基準とは

- 表示に記載しなければならない事項はなにか

- 食品等の名称の表示はどのようにすべきか

- 消費期限または賞味期限の記載はどのようにすべきか

- 賞味期限・消費期限はどのように決定すべきか

- 製造所所在地・製造者氏名等の表示はどのようにすべきか

- 製造所固有の記号による表示とは

- 添加物およびその製剤の表示はどのようにすべきか

- 保存方法や使用方法の表示はどのようにすべきか

- 表示方法について気をつけることはなにか

- 容器包装の面積が狭い場合の表示はどうするか

- 乳等に関する表示の基準は

- JASの表示基準は

- コーデックス食品規格の表示制度と日本の食品表示制度の違いは

- 輸入食品の表示はどのようにすべきか

- 遺伝子組換え食品の表示はどうなっているか

- アレルギー物質を含む食品の表示はどうなっているか

- 遺伝子組換え食品の表示についての監視・指導は

- アレルギー物質の混入を防止するための対策は

2 各食品における表示

- 缶詰食品の表示はどのようにすべきか
- 食肉・食肉製品の表示はどのようにすべきか
- 清涼飲料水の表示はどのようにすべきか
- 折詰弁当、サンドウィッチなどの表示はどのようにすべきか

3 健康食品の表示・広告

- 「健康食品」とは
- 健康食品の表示はどのようにすべきか
- 健康食品の摂取量・摂取方法の表示はどのようにすべきか
- 錠剤、カプセル状等食品の製造における留意点は
- 瘦身効果等を表示してもよいか
- 誇大表示かどうかの判断基準は
- 他の食品との比較を表示できるか
- 「バナー広告」の食品広告としての取扱いは
- 「バイブル本」の食品広告としての取扱いは
- 「健康食品」の安全性・有効性データベースとは
- ゲルマニウムやアミノ酸を含む健康食品はどう取り扱われているか
- JHFAマークとは

4 保健機能食品の表示

- 保健機能食品とは
- 特定保健用食品の表示基準とは
- 特定保健用食品の表示許可申請の手続は
- 特定保健用食品の再許可等の申請は
- 条件付き特定保健用食品について
- 規格基準型の特定保健用食品とは
- 疾病リスク低減表示とは
- 栄養機能食品の表示基準とは
- 特別用途食品の表示許可制度と申請の手続は
- 病者用食品の表示に関する取扱いは
- 妊産婦・授乳婦・乳児用特別用途食品の表示の取扱いは
- 高齢者用食品の表示に関する取扱いは
- 食事療法用宅配食品の栄養指針とは
- 栄養表示食品の表示基準は

第9 検査、監視指導

1 検査制度

- 製品検査の制度とは
- 製品検査を受ける場合の手続きは
- 製品検査の方法および合格の基準は
- 製品検査合格証の表示はどうか
- 食品等に対する検査命令の制度とは
- 検査命令を受けた場合の手続きは
- 獣畜のと畜検査とは
- と畜場法が定める衛生管理責任者および作業衛生責任者の業務や資格は
- 食鳥の検査制度とは
- 鳥インフルエンザとは
- 高病原性鳥インフルエンザウイルスが存在した鶏肉・鶏卵は食べても大丈夫か

- 牛海綿状脳症 (BSE) とは
- 牛海綿状脳症 (BSE) に関する検査は
- 牛海綿状脳症対策特別措置法とは
- 牛海綿状脳症対策基本計画とは

2 輸入食品等の監視指導

- 輸入食品等に対してどのような安全対策がとられているか
- 輸入食品監視指導計画とは
- 食品の輸入事業者が自主的に実施することとされている衛生管理とは
- 輸入食品のモニタリング検査の方法は
- 届出が必要な輸入食品等とは
- 届出の不要な輸入食品にはどのようなものがあるか
- 食品等の輸入届出の手続きは
- 登録番号の取得方法はどうか
- 食品等の輸入届出手続きの特例とは
- 届出事項に訂正または変更があった場合の手続きは
- 同一食品等を継続的に輸入する場合の手続きはどうか
- 検査はどのような基準で行われるか
- 外国で行われた検査結果は有効か
- 輸入食品等事前確認制度とは
- 事前確認制度を受ける場合の手続き等は
- シアン化合物含有豆類はどう取り扱われるか
- 輸入食品の放射能濃度に対する監視指導は
- 輸入食品衛生管理者制度とは
- コレラの防疫対策はどのようにすべきか
- 野菜や果実を輸入する場合の注意すべきことは
- 健康食品・無承認無許可医薬品健康被害の防止に向けての対応は
- 抗生物質耐性菌による食品汚染とは

3 検査機関、監視機関等

- 食品衛生検査施設とは
- 衛生検査施設の業務管理 (GLP) 基準とは
- 食品衛生監視員による監視制度とは
- 食品衛生監視員にはどのような職務権限があるか
- 食品衛生監視員が交付する収去証とは
- 監視指導指針にはどのようなことが定められているか
- 都道府県等食品衛生監視指導計画とは
- 登録検査機関制度とは
- 登録検査機関となるための具体的要件は
- 登録検査機関の登録申請手続は
- 登録検査機関の遵守事項は
- 二枚貝の貝毒の検査・監視指導は
- 薬事・食品衛生審議会とは
- 食品衛生推進員とは

第10 衛生管理

1 衛生管理体制

- 食品衛生管理者の制限とは
- 食品衛生管理者に必要な資格は
- 食品衛生管理者の届出等の手続は
- 営業施設の管理運営基準とは
- 食品衛生責任者の制度とは

2 施設・設備等の衛生管理

- 施設の衛生管理はどのように行うべきか
- 害虫駆除はどのように行うべきか
- 消毒・洗浄にはどのような方法があるか
- 冷蔵庫・冷凍庫の衛生管理はどのように行うべきか
- 食品庫の衛生管理はどのように行うべきか
- 器具等の衛生管理はどのように行うべきか
- 食器の衛生管理はどのように行うべきか
- ふきん・タオル等の衛生管理はどのように行うべきか
- 営業用おしぼりの衛生管理はどのように行うべきか
- 使用水の衛生管理はどのように行うべきか
- 調理廃棄物の衛生管理はどのように行うべきか
- 食品の自動販売機の衛生管理はどのように行うべきか
- 病院給食の衛生管理はどのように行うべきか
- 生食用かきのむき身作業や施設等において注意すべきことは
- 包装冷凍食肉の自動販売機における衛生管理はどうなっているか
- 卵選別包装施設の衛生管理はどうなっているか
- 掃除道具の衛生管理はどのように行うべきか

3 食品の衛生的取扱い

- 食肉類を取り扱う場合に気をつけることは
- 魚介類を扱う場合に気をつけることは
- 野菜・果物を取り扱う場合に気をつけることは
- 鶏卵を取り扱う場合に気をつけることは
- 乳製品を取り扱う場合に気をつけることは
- 飲料を取り扱う場合に気をつけることは
- 調理の下処理作業で気をつけることは
- 加熱調理作業で気をつけることは
- 調理済食品を取り扱う場合に気をつけることは
- イクラ製品の取扱いはどうなっているか

4 個人衛生

- 食品に携わる人の正しい服装とは
- 正しい手洗いの方法は
- 検便の目的と方法は

5 HACCPによる衛生管理

- HACCPとは
- HACCPにおける「12手順・7原則」とは
- HACCPを実施するために必要な準備は(手順1~5)
- 危害分析はどのような手順で行うか(手順6)
- 重要管理点を管理するうえで必要なことは何か(手順7~11)
- 記録や文書を保管・管理するうえで必要なことは何か(手順12、原則7)
- HACCPを実施するためにどのような社内管理体制をとるか
- HACCP導入のメリットはなにか
- 総合衛生管理製造過程の承認を厚生労働大臣から受けるためにはどうしたらよいか
- 承認基準の内容は

第11 食中毒

1 食中毒とは

- 食中毒とは
- 細菌性食中毒とは
- 自然毒食中毒とは
- 化学性食中毒とは
- ノロウイルス食中毒とは
- カンピロバクター食中毒とは
- E型肝炎ウイルス感染事例について
- いわゆる感染症予防法で定める「感染症」と食品衛生のかかわりとは

2 食中毒の予防対策

- 食中毒予防のポイントは
- 腸管出血性大腸菌O157による食中毒の予防対策は
- 容器包装詰食品のボツリヌス食中毒の予防対策は

3 食中毒事故の処理

- 食中毒事故に対してどのような処理体制がとられているか
- 食中毒調査はどのように行われるか
- 食中毒事故が生じた場合、どのような行政措置がとられるか
- 「死体の解剖」はどのような場合に行われるか

第12 営業

- 1 営業許可制度
- 2 営業施設基準
- 3 営業の許可
- 4 行政処分、罰則等

第13 食品リサイクル

附録

※内容を一部変更することがありますので、ご了承ください。