

第4章 食品衛生管理（基礎）

農薬取締法に関する法令やJAS法品質に関する適正な表示は、消費者が食品を選択して購入できるようにすることを目的としており、生鮮食品や加工食品など一般消費者向けに販売されるすべての飲食料品を対象とした表示事項を定めている。

食品衛生法では飲食による衛生上の危害発生の防止を目的としており、直売所に関しては、容器・包装に入れられた加工食品（一部生鮮食品を含む。）を対象とした表示事項や食品を製造・販売するための営業許可が必要な業種などを定めている。

健康増進法販売用の食品について、健康の保持増進の効果等について虚偽誇大広告等を禁止しています。薬事法容器包装に入れられた加工食品およびその広告について、食品に対する医薬品的な効能効果の表示を禁止している。

景品表示法商品・サービスの内容等について行う広告などの表示について規制している。また、計量法内容量の表示についても定めている。

4-1 農薬取締法

生産履歴の公開は農産物の付加価値を高める

(1) 農薬の義務規定

農薬取締法は農薬について登録の制度を設け、販売及び使用の規制等を行なうことにより、農薬の品質の適正化とその安全かつ適正な使用の確保を図り、もって農業生産の安定と国民の健康の保護に資するとともに、国民の生活環境の保全に寄与することを目的とする。

農薬取締法でいう農薬とは農薬取締法第1条の2において「農作物を害する菌、線虫、だに、昆虫、ねずみその他の動植物又はウイルスの防除に用いられる殺菌剤、殺虫剤その他の薬剤及び農作物等の生理機能の増進又は抑制に用いられる成長促進剤、発芽抑制剤その他の薬剤をいう」と定義されている。また、この防除に用いられる天敵も農薬と見なされている。農薬を使用する者が遵守すべき基準として義務規定があり、農薬使用者は、食用及び飼料用の農作物等に農薬を使用するときは、適用作物・使用量・希釈倍数の最低限度・使用時期・総使用回数を守らなければならないとあり違反は処罰の対象である。

また、努力規定としては、以下の通りの規定がある。

- ① 最終有効年月を越えて農薬を使用しない。
- ② 航空機を利用して農薬を使用する者は、対照区域において風速及び風向を観測し、対象区域外への農薬の飛散を防止するための必要な措置を講ずるように努める。
- ③ 住宅地及び住宅地に近接する地域において農薬を使用する者は、農薬が飛散することを防止するための必要な措置を講ずるよう努める。
- ④ 止水を要する農薬を水田で使用する者は、当該農薬の流出を防止する必要な止水措置を講ずるよう努める。
- ⑤ 被覆を要する農薬を使用する者は、農薬を使用した土壌から当該農薬が揮散することを防止するための必要な措置を講ずるよう努める。

- ⑥ 農薬を使用者は、以下の事項を帳簿に記載することに努める。(農薬を使用した年月日、場所、農作物等及び使用した農薬の種類又は名称、単位面積当たりの使用量又は希釈倍数)

(2) 生産履歴等の記録

直売所等に生産者が出荷する場合に商品に生産履歴等を記録し表示する項目は以下の通りである。

表 4-1-1 生産履歴等の記録

項目	細目	内容
基本事項	作物名	
	栽培規模（作物を栽培している面積）	
	定植日	
	生産者の住所と氏名	
	播種日（種を播いた日）	
	収穫日	
使用した農薬の記録	使用した農薬名	
	希釈倍率	
	使用日	
	使用量	
使用した肥料の記録	使用した肥料名	
	使用量	
	使用日	

4-2 食品衛生法

食品の製造、販売に関する営業許可は保健所

(1) 食品衛生責任者

食品営業を行う場合、許可施設ごとに食品衛生責任者を設置する必要がある。食費衛生法では営業者は、許可施設ごとに自ら食品衛生に関する責任者となるか、又は当該施設における従事者のうちから食品衛生責任者1名を定めて置かなければならないと記載されている食品衛生責任者は、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たるものとする。

食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合は、営業者に対して改善を進言し、その促進を図らなければならない。また、食品衛生責任者は、法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努めなければならないと規定されている。

(2) 食品衛生実務講習会の受講

食品衛生責任者は、衛生管理を適切に行うために、食品衛生の最新情報を常時習得しておく必要がある。都道府県では食品衛生責任者などを対象とした「食品衛生実務講習会」を実施しており、食品衛生責任者は受講する必要がある。食品衛生責任者になるためには、6時間以上の養成講習会を受講しなくてはならない。受講科目は公衆衛生学（伝染病、疾病予防、環境衛生、労働衛生等）、衛生法規（食品衛生法、施設基準、管理運営基準、規格基準、公衆衛生法規等）、食品衛生学（食品事故、食品の取扱い、施設の衛生管理、自主管理等）の3分野であり一日（6時間）で修了する。

次の資格を持っている方は、講習会を受けなくても食品衛生責任者になることができる。

- ・栄養士
- ・調理師
- ・製菓衛生師
- ・と畜場法に規定する衛生管理責任者
- ・と畜場法に規定する作業衛生責任者
- ・食鳥処理衛生管理者
- ・船舶料理士
- ・食品衛生管理者、もしくは食品衛生監視員となることができる資格を有する者

(3) 営業許可業種

営業許可業種は表 4-2-1 の通りである。起業段階で製造所やレストラン・カフェ等に関する保険衛生に関する設備の整備指導があるため、起業前段階（設計段階）で保健所との協議が必要になる。

表 4-2-1 営業許可業種

分類	法許可業種	条例許可業種
調理業	飲食店営業、喫茶店営業	
製造業	菓子製造業、 あん類製造業、アイスクリーム類製造業、 乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品 製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、 氷雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又は ショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造 業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、 納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、 かん詰又はびん詰食品製造業、添加物製造業	つけ物製造業、 製菓材料等製造業、 粉末食品製造業、 そう菜半製品等製造業、 調味料等製造業、 魚介類加工業、 液卵製造業
処理業	乳処理業、特別牛乳さく取処理業、集乳業、 食肉処理業、食品の冷凍又は冷蔵業、	

	食品の放射線照射業	
販売業	乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、 魚介類せり売営業、氷雪販売業	食料品等販売業

資料；東京都福祉保健局資料

4-3 酒税法

酒類販売免許、酒類製造免許、もろみ免許（酢製造）は税務署

(1) 免許事業

農産物から酒類や酢を造り販売することは 6 次産業化の範疇にはいるが、この製造許可や販売許可は税務署で取得する免許事業である。店舗での酒類の販売は酒類販売免許であり、醸造所での酒類製造は酒類製造免許という。なぜ、税務署の営業許可であるかと言えばこれらは酒税を払う必要があり、このため、製造量を税務署に申告し、酒税を払わなくてはならないためである。お酢は酒類でないため酒税を払う必要はないが、原料を麴や酵母により発酵させアルコールを造り、これを酢に転化させるため、税務署の免許が必要となっている。この酢醸造免許はもろみ免許と言う。

(2) 酒税法上の酒類の分類

表 4-2-2

分類	内容
発泡性酒類	ビール、発泡酒、その他の発泡性酒類（ビール及び発泡酒以外の酒類のうちアルコール分が 10 度未満で発泡性を有するもの）
醸造酒類(注)	清酒、果実酒、その他の醸造酒
蒸留酒類(注)	連続式蒸留しょうちゅう、単式蒸留しょうちゅう、ウイスキー、ブランデー、原料用アルコール、スピリッツ
混成酒類(注)	合成清酒、みりん、甘味果実酒、リキュール、粉末酒、雑酒

注) その他の発泡性酒類に該当するものは除く

表 4-2-3 品目別定義と製造免許取得可否

品目区分	定義の概要	免許取得可否
清酒	米、米こうじ、水を原料として発酵させてこしたもの（アルコール分が 22 度未満のもの） 米、米こうじ、水及び清酒かすその他政令で定める物品を原料として発酵させてこしたもの（アルコール分が 22 度	×

	未満のもの)	
合成清酒	アルコール、しょうちゅう又は清酒とぶどう糖その他政令で定める物品を原料として製造した酒類で清酒に類似するもの（アルコール分が 16 度未満でエキス分が 5 度以上等のもの）	×
連続式蒸留しょうちゅう	アルコール含有物を連続式蒸留機により蒸留したもの（アルコール分が 36 度未満のもの）	×
単式蒸留しょうちゅう	アルコール含有物を連続式蒸留機以外の蒸留機により蒸留したもの（アルコール分が 45 度以下のもの）	△
みりん	米、米こうじにしょうちゅう又はアルコール、その他政令で定める物品を加えてこしたのもの（アルコール分が 15 度未満でエキス分が 40 度以上等のもの）	○
ビール	麦芽、ホップ、水を原料として発酵させたもの（アルコール分が 20 度未満のもの） 麦芽、ホップ、水、麦その他政令で定める物品を原料として発酵させたもの（アルコール分が 20 度未満のもの）	○
果実酒	果実を原料として発酵させたもの（アルコール分が 20 度未満のもの） 果実、糖類を原料として発酵させたもの（アルコール分が 15 度未満のもの）	○
甘味果実酒	果実酒に糖類、ブランデー等を混和したもの	×
ウイスキー	発芽させた穀類、水を原料として糖化させて発酵させたアルコール含有物を蒸留したもの	○
ブランデー	果実、水を原料として発酵させたアルコール含有物を蒸留したもの	○
原料用アルコール	アルコール含有物を蒸留したもの（アルコール分が 45 度を超えるもの）	×
発泡酒	麦芽又は麦を原料の一部とした酒類で発泡性を有するもの（アルコール分が 20 度未満のもの）	○
その他の醸造酒	穀類、糖類等を原料として発酵させたもの（アルコール分が 20 度未満でエキス分が 2 度以上等のもの） どぶろく等が該当	○
スピリッツ	上記のいずれにも該当しない酒類でエキス分が 2 度未満のもの	○

リキュール	酒類と糖類等を原料とした酒類でエキス分が2度以上のもの	○
粉末酒	溶解してアルコール分1度以上の飲料とすることができる粉末状のもの	×
雑酒	上記のいずれにも該当しない酒類、マッコリ等が該当	○

(3) 構造改革特区における製造免許

① 特区法による「その他の醸造酒」の製造免許の特例

特区法に設けられた「酒税法の特例」により、構造改革特別区域内において、農家民宿や農園レストランなど「酒類を自己の営業場において飲用に供する業」を営んでいる農業者で、構造改革特別区域計画における特定事業の実施主体に該当する者が、特区内に所在する自己の酒類製造場で、「濁酒」（原料とする米は、自ら生産したもの又はこれに準ずるものとして財務省令で定めるものに限る）を製造しようとする場合には、製造免許の要件のうち、最低製造数量基準（年間の製造見込数量が6 kℓに達していること）は適用しない。これにより、特区内で特定農業者が濁酒を製造しようとする場合には、他の免許の要件を満たしていれば、製造見込数量の多寡にかかわらず、「その他の醸造酒」の製造免許を受けることができる。

② 特区法による果実酒の製造免許の特例

特区法に設けられた「酒税法の特例」により、構造改革特別区域内において、農家民宿や農園レストランなど「酒類を自己の営業場において飲用に供する業」を営んでいる農業者で、構造改革特別区域計画における特定事業の実施主体に該当する者が、特区内に所在する自己の酒類製造場で、「果実酒」を製造しようとする場合には、製造免許の要件のうち、最低製造数量基準（年間の製造見込数量が6 kℓに達していること）は適用しない。これにより、特区内で特定農業者が果実酒を製造しようとする場合には、他の免許の要件を満たしていれば、製造見込数量の多寡にかかわらず、果実酒の製造免許を受けることができる。

③ 特産酒類（果実酒）製造

特区法に設けられた「酒税法の特例」により、構造改革特別区域内において、地方公共団体の長により地域の特産物として指定された果実で、当該特区内で生産されたものを原料として果実酒を製造しようとする場合には、製造免許の要件のうち、最低製造数量基準の製造見込数量が6 kℓから2 kℓに緩和されている。これにより、年間の製造見込数量が2 kℓに達していれば、果実酒の製造免許を受けることができる。

④ 特産酒類（リキュール）製造

特区法に設けられた「酒税法の特例」により、構造改革特別区域内において、地方公共団体の長により地域の特産物として指定された農産物、水産物又はこれらの加工品で、当該特区内で生産されたもの等を原料としてリキュールを製造しようとする場合には、製造免許の要件のうち、最低製造数量基準の最低製造数量が6 kℓから1 kℓに緩和されている。これにより、年間の製造見込数量が1 kℓに達していれば、リキュールの製造免許を受けることができる。

⑤ 特産品しょうちゅう製造

酒類を製造しようとする場合には、酒税法に基づき、製造しようとする酒類の品目別に、製造場ごとに、その製造場の所在地の所轄税務署長から製造免許を受ける必要がある。製造免許を受けるためには、税務署に製造免許の申請書を提出しなければならない。税務署では、提出された申請書に基づき申請者の法律の遵守状況や経営の基礎の状況、製造技術能力、製造設備の状況などのほか、製造免許を受けた後1年間の製造見込数量が一定の数量に達しているかどうか（最低製造数量基準、単式蒸留しょうちゅうについては10キロリットル）を審査し、これらの要件を満たしていれば製造免許が付与される。

また、酒税法においては、上記要件のほかに、酒税の保全上酒類の需給の均衡を維持する必要があるため酒類の製造免許を与えることが適当でないと認められる場合には、酒類の製造免許を与えないことができることとされており、単式蒸留しょうちゅうにおいては需給調整上の措置がなされている。

ただし、製造しようとする酒類が、単式蒸留しょうちゅうのうち申請製造場の所在する地域で生産された特産品を主原料として製造するもの（特産品しょうちゅう）で、特産品の特性を有するものであり、かつ、その製造及び販売見込数量から販売先が申請地域に限定されているとみとめられる場合には、この需給調整要件を緩和して申請に基づいて個々にその内容を検討の上、免許付与の可否を決定している。

⑥ 地場産米使用みりん製造

地場産米使用みりんの製造免許を受けるためには、申請製造場における1年間の製造見込数量が10キロリットル以上であることが必要である。また、製造しようとするみりんが、申請製造場の所在する地域（原則としてその申請製造場の所在する市町村（特別区を含む））で生産された米を主原料として製造するもので、かつ、その製造及び販売見込数量から販売先が申請地域に限定されていると認められる場合には、申請に基づいて個々にその内容を検討の上、免許付与の可否を決定する。

(4) 酒類販売免許

酒類の販売業をしようとする場合には、酒税法に基づき、販売場ごとにその販売場の所在

地の所轄税務署長から販売業免許を受ける必要がある。「販売場ごと」とは、例えば、本店で販売業免許を受けている場合であっても、支店で酒類の販売業を行おうとする場合には、支店の所在地の所轄税務署長から新たに免許を受ける必要があるということである。

販売業免許を受けるためには、税務署長に販売業免許の申請書を提出しなければならない。税務署長が、提出された申請書に基づき申請者の法律の遵守状況や経営の基礎の状況、販売設備の状況などを審査し、これらの要件を満たしていれば販売業免許が付与されることになる。また、酒税法においては、上記要件のほかに、酒税の保全上酒類の需給の均衡を維持する必要があるため酒類の販売業免許を与えることが適当でない認められる場合には、酒類の販売業免許を与えないことができることとされており、販売業免許の一部においては需給調整上の措置がなされている。

(5) 酒母又はもろみの製造免許の申請

酒母又はもろみの製造免許を受けようとする場合は酒税法第 8 条第 1 項に基づき申請が必要である。酢醸造には酒母又はもろみの製造免許の取得が必要である。

4-4 農家レストラン、農家民宿をつくるための法律

特区法による酒税法の特例

① 農家レストラン

「農業を営む者が食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)に基づき、都道府県知事の許可を得て、不特定の者に、使用割合の多少にかかわらず自ら生産した農産物や地域の食材を用いた料理を提供し、代金を得ているもの」とされる。農家が農家レストランという観光活動により収益を得る 6 次産業化の一種である。特区法による「その他の醸造酒」の製造免許の特例及び特区法による果実酒の製造免許の特例の免許要件として農家民宿と農家レストランの運営が必須となっている。

② 農家民宿

農業者が経営する民宿で、農山村での生活体験、農林業体験などができる民宿は農家民宿といわれている。都市住民等が農山村を訪れ、豊かな自然や美しい景観、美味しい郷土料理を食べ、農村の文化に触れ、人々と交流するグリーン・ツーリズム(都市農村交流)への関心が高まっている中で、農山村の素朴な魅力が体感できる農家民宿は今、やすらぎやゆとりを体感できる宿として注目されている。

「農家民宿」としては、法律上の定義はありませんが、農山漁村滞在型余暇活動のための基盤整備の促進に関する法律(通称「余暇法」「農村休暇法」「グリーン・ツーリズム法」。以下、「余暇法」という。)では、主として都市の住民に対して農林漁業に関する作業体験、農林水産物の加工又は調理体験、農山漁村の生活及び文化に触れる体験やその知識を与えるサービス等(農村滞在型余暇活動)を提供できる宿泊施設を、「農林漁業体験民宿業」と

定義している。農家が農家レストランという観光活動により収益を得る 6 次産業化の一種である。特区法による「その他の醸造酒」の製造免許の特例及び特区法による果実酒の製造免許の特例の免許要件として農家民宿と農家レストランの運営が必須となっている。

4-5 PL 法（法製造物責任法）

食品産業 PL 共済事業は起業段階で加入すべき

製造物責任法（平成 6 年 7 月 1 日法律第 85 号）は、製造物の欠陥により損害が生じた場合の製造業者等の損害賠償責任について定めた法規のことをいう。1995 年 7 月 1 日施行。製造物責任という用語に相当する英語の（product liability）から、PL 法と呼ばれる。

① 食品産業 PL 共済事業

平成 7 年 7 月に製造物責任法（PL 法）が施行されたことに伴い、既存制度の不備を解消し、食品製造業のニーズに合わせた食品産業 PL 共済事業が生まれた。食品産業 PL 共済は、共済加入者の方が製造・販売した生産物(食品)が原因で、以下のような事故が発生したために、共済加入者が法律上消費者等にそれらの損害を賠償しなければならない場合に、訴訟解決、示談解決を問わず、被害者への賠償金、争訟費用等を補償する共済制度である。法人化の有無にかかわらず、食品加工を行うために加入が必須の制度である。

- ・消費者等の生命や身体を害するような対人事故
- ・消費者等の物を壊したりするような対物事故
- ・加入者が製造した原料（生産物）に異物が混入していたため、その原料を使用して製造された製品が不良になった不良完成品損害

4-6 加工食品の表示

包装された加工食品には、以下に示す表示義務がある。

(1) 名称

その食品の一般的な名前が書いてある。商品名をみただけではどのような食品かわかりづらい時には、名称を確認すれば、どのような食品であるかがわかる。

(2) 原材料名

一般的に、使った原材料について、水以外のすべてが書いてある。まず、食品添加物以外の原材料が、食品を作るときに使った重量の多い順に書いてあり、その後に、食品添加物が書いてある。アレルギーの症状をおこす可能性のある原材料を使っているかどうか知りたい場合は、原材料名を確認することで回避できる。また、一部の加工食品には、遺伝子組換え食品の使用の有無についての表示がある。

(3) 内容量

食品の重さや容量、個数が書いてある。

(4) 期限表示

「消費期限」と「賞味期限」の2種類がある。食品の傷みやすさによって使い分けられている。

(5) 保存方法

開封していない食品をどのように保存したらよいか書いてある。保存方法が書かれていない食品は、常温で保存できる。

(6) 製造者・販売者

食品を製造、輸入、販売した会社の名前・住所が書いてある。個人の名前・住所が書いてあることもある。

(7) その他の表示

輸入加工食品の場合、食品が最終的に加工された国の名前が、原産国として書いてある。原材料の原産地が書いてあるものもある。熱量（エネルギー）やたんぱく質、脂質などの栄養成分が書いてあるものもある。