

(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	70-4	担当課	薬務衛生課
法令名	食品衛生法施行令	根拠条項	29	不利益処 分の種類	食品衛生管理者養成講習会の 実施者に対する改善命令
<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] (改善命令)</p> <p>第二十九条 都道府県知事は、登録講習会の実施者が第二十四条の規定に違反していると認めるときは、その登録講習会の実施者に対し、登録講習会を実施すべきこと又は登録講習会の実施方法その他の業務の方法の改善に関し必要な措置を執るべきことを命ずることができる。</p> <p>(講習会の実施義務)</p> <p>第二十四条 法第四十八条第六項第四号の登録を受けた講習会 (以下「登録講習会」という。) の実施者は、正当な理由がある場合を除き、登録講習会の実施に関する計画を作成し、これに従って登録講習会を実施しなければならない。</p> <p>2 登録講習会の実施者は、公正に、かつ、厚生労働省令で定める基準に適合する方法により登録講習会を実施しなければならない。</p> <p>3 登録講習会の実施者は、登録講習会の実施前に、第一項の規定により作成した計画をその登録講習会の実施地の都道府県知事に届け出なければならない。これを変更しようとするときも、同様とする。</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] [講習会の実施基準]</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(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> <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>					

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	29	不利益処 分の種類	食品衛生管理者養成講習会の 実施者に対する改善命令		
<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