



うちなっ〜

沖縄食め衛生トピックス

テーマ：食品製造の「決まり事」

今回は食品のお仕事に深くまつわるこのお話！

食品に「規格・基準」があることを知っていますか？

食品製造にはヒトの健康被害をもたらさないための「決まり事」があるんです。食品の安全性を確保するための「条件」なのですが、みなさんご存じでしたか？

一定の「条件」を満たさない食品は、製造、販売、流通ができません！

「規格・基準」とはどんなものか知っていますか？

「規格」は

含んではいけないもの、求められる一定の品質

「基準」は

食品の安全を守るための製造、保存などの方法

を決めたもの

成分規格

製造基準

加工基準

使用基準

調理基準

保存基準

がある

製造前に必ず確認しましょう！！



「規格・基準」に適合するか製品を検査しましょう！

食品等事業者は 製品の自主的な検査 を実施しましょう！

また計画的に 保健所の検査 が実施されています。

検査には

「収去」

市販の食品の検査

と

「監視」

食品製造施設の立入検査

があります。

ご理解の程どうかご協力よろしくお願ひします！



お願ひします

「規格・基準」に適合しないと、どうなるでしょう？

不適の発見

健康被害、苦情 他 → 保健所の立入検査、指導

違反の顛末

自主回収、廃棄処分命令、営業停止などの行政処分

行政処分件数

成分規格違反 13件 製造基準違反 30件 保存基準違反 1件

(食品衛生広域監視班の過去5年分)

あとがき：「規格・基準」は食品の安全性を確保するために設けられています。取扱食品の「規格・基準」を確認し、しっかり守りましょう！

関係法令：食品衛生法第13条第1項

厚労省HP「食品、添加物等の規格基準」または「食品別の規格基準について」「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」

