



うちなあ～

沖縄食ぬ衛生トピックス

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申し上げます！



お願いします

「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

行政処分事例 成分規格違反 製造基準違反 保存基準違反
(平成31年度～令和5年度 食品衛生広域監視班)

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」、消費者庁HP「食品別の規格基準について」及び「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和26年厚生省令第52号）」

