

県民の健康の保護並びに消費者に信頼される県産食品の生産及び供給の振興に向けて

# 徳島県 食品表示の適正化等 に関する条例を 改正しました

平成27年(2015年)4月1日施行【改正 令和3年(2021年)6月1日施行】

## 目次

- 特定食品製造事業者(漬物製造業・水産加工業・農産加工業・栄養補助食品等製造業)の届出をされている皆様へ(第24条) ..... 1
- 新規に特定食品の製造または加工をはじめられる皆様へ..... 2
- 「食品表示適正化推進員」を設置しています(第12条) ..... 3
- 「適正表示推進事業者認定制度」をご活用ください(第14条) ..... 3
- 食品の原産地について情報提供に努めましょう(第16条) ..... 4
- 仕入関係資料等を整備してください(第19条) ..... 5
- (様式第1号) 特定食品製造事業者届出書・記入例..... 6～7
- 徳島県食品表示の適正化等に関する条例..... 8～12
- 食品衛生法施行規則「別表17第2号から13号」 ..... 13～14
- 食品表示監視体制のイメージ..... 裏表紙

## 特定食品製造事業者(漬物製造業・水産加工業・農産加工業・栄養補助食品等製造業)の届出をされている皆様へ

令和3年6月1日より、原則、全ての食品加工等事業者が食品衛生法に基づく「営業許可」又は「営業届出」の対象となりますので、引き続き、営業を続ける場合には食品衛生法に基づく手続きが必要となります。

ただし、「**農業及び水産業における採取業の範囲※**」となる事業者は、食品衛生法に基づく許可又は届出の対象となりませんので、食品衛生法に基づく許可・届出の手続きは必要ありません。(これまでどおり、県条例に基づく特定食品製造事業者となります。)

### ◆ 令和3年6月1日までに営業を行っている方の必要な手続き

#### ○漬物製造業者

令和6年6月以降も営業を続けるためには、令和6年5月末までに営業許可の取得が必要。[営業許可申請は保健所へ](#)

#### ○水産製品(海藻製品を除く)加工業者(水産加工業の届出者のうち)

令和6年6月以降も営業を続けるためには、令和6年5月末までに営業許可の取得が必要。[営業許可申請は保健所へ](#)

### ※農業及び水産業における採取業の範囲

#### (農業)

○農産物(野菜、ハーブ、果実等)の天日干し・乾燥(大根の丸干し)、乾燥キノコ、精麦及びそのパック詰め(業として(請け負うなどして)精麦する場合を除く)

○農家(生産者団体を含む)が自ら生産した農産物を原材料として使用するもの  
〔干し柿、干しあんず、干し芋、干し大根、乾燥キノコ(スライスなど)、  
梨をスライスして乾燥したもの、など〕

○更なる加工のため加工業者に販売するもの

〔柿の皮剥き(干し柿用)、梅干原料の白梅、桜餅原料の桜葉、  
蜂蜜の採取、粗糖の製造、荒茶の製造〕

#### (水産業)

○市場又は業者へ出荷するもの(消費者へ販売するものは除く)

〔漁業者が水産物を天日干し(例：昆布、干しなまこ、干し魚)  
漁業者が水産物を出荷のために塩蔵(例：わかめ、もずく)  
漁業者が水産物を釜茹で(例：わかめ)〕

※漁業者が概ね塩分濃度3%程度以下の塩蔵品や、水分含量50%超の「一夜干し」を魚介類販売業の許可を取得した直売所等の場所を借りて販売するもの

## 新規に特定食品の製造または加工をはじめられる皆様へ

「**農業及び水産業における採取業の範囲※**」となる事業者は、食品衛生法に基づく許可又は届出の対象となりませんが、県条例に基づく特定食品製造事業者の届出が必要です。

### ◆ 届出の方法

- 営業開始後90日以内に届出をしてください。
- 様式は6ページのものを取り取るかコピーしてご利用ください。
- 提出方法 徳島県庁安全衛生課へ持参いただくか、郵送してください。
- 提出先 徳島県庁安全衛生課 〒770-8570 徳島市万代町1丁目1番地
- 電話番号 088-621-2110
- お問い合わせ及び受付時間 平日 午前9時から午後5時まで

### ◆ 届出事業者の責務(抜粋)

- 食品表示責任者を設置し、県が実施する講習会を定期的に受講し、常に食品表示に関する新しい知見を習得すること。
- 県産物表示食品を販売するときには、その根拠となる納品書や仕入台帳など、仕入関係資料等を事業所に備付け、3年間保存すること。(5ページ参照)
- 施設の衛生管理その他一般的な衛生管理について、取り扱う食品の特性に応じ、食品衛生法施行規則「別表第17第2号から第13号」までに定める基準に適合させるよう努めること。(13～14ページ参照)

- ◆ 製造する食品が、県条例と食品衛生法の両方に該当する場合には、県条例の規定による届出は必要ありません。

【例1】漁業者Aが、  
塩蔵わかめを製造し、市場又は業者へ出荷 <県条例の届出対象>  
及び、  
塩蔵わかめを製造し、消費者へ販売 <食品衛生法の届出対象>



保健所へ「営業届出」を行ってください。(県条例の届出は必要ありません。)

【例2】漁業者Bが、  
魚の干物を製造し、消費者へ販売 <食品衛生法の許可対象>  
及び、  
魚の干物を製造し、市場又は業者へ出荷 <県条例の届出対象>



保健所で「営業許可申請」を行ってください。(県条例の届出は必要ありません。)

## 「食品表示適正化推進員」を設置しています

第12条の2関係

### ◆ 設置の目的

「食品表示適正化推進員」は、食品表示の適正化の推進及び普及啓発に熱意と識見を有し、市町村長または消費者団体の代表者から推薦があった者の内から委嘱され、食品表示に関する正しい知識の普及啓発を行うとともに、県と食品関連事業者、あるいは、県と消費者のパイプ役を担っていただきます。

### ◆ 活動内容

- 県と協働し、地域において食品表示の適正化を推進します。
- 食品表示に関する正しい知識の普及啓発をします。
- 食品表示に関するリスクコミュニケーションに積極的に参加し、情報共有及び相互理解の促進を図ります。
- 日頃の消費活動や業務において発見した不適正表示食品の情報や疑義情報を、県に提供します。

## 「適正表示推進事業者認定制度」をご活用ください

第14条関係

徳島県では、食品表示の適正化に関する取組みが一定の水準に達している事業者を認定します。

### ◆ 認定のメリット

- 適正な食品表示及び食品製造過程の見える化に積極的に取り組む事業者として、イメージアップにつながります。
- 県のホームページで「適正表示推進事業者」としてPRします。
- 認定事業者の商品は、徳島県物産観光交流プラザ(あるでよ徳島)での展示商品として、県が推薦します。
- 従業員の意識向上やコンプライアンス向上につながります。
- 業界全体のイメージ向上につながります。



### ◆ 要件

- 原料原産地等の表示を行っている原材料について、**仕入関係資料等の整備保存**を行っており、当該仕入関係資料等によって、食品の**トレーサビリティが確保**されていること。
- **適正な食品表示**(飲食店においてはメニュー表示)を行っているとともに、適正表示推進事業者認定制度実施要綱及び関係法令を遵守していること。
- 食品の**原料原産地等に関する情報の提供**に努めていること。(4ページ参照)
- **県が行う検査に適合**していること。また、**県が行う定期的な検査を受ける**こと。
- 取り扱う食品の衛生に十分注意を払い、**食品衛生法に基づき適切な品質管理**を行っていること。

### ◆ 対象となる事業者

○食品表示の適正化等に関する条例に基づく「届出」を行っている事業者

○食品衛生法に基づく「営業許可」及び「営業届出」を行っている事業者

### ◆ 申請方法

- 県庁 安全衛生課までお問い合わせください。(088-621-2110) ホームページでも詳細を確認できます。  
<https://anshin.pref.tokushima.jp/bunya/syoku/>
- 手数料 徳島県収入証紙で1万円

## 食品の原産地について、都道府県名等の情報提供に努めましょう 第16条関係

食品表示に対する消費者の信頼を向上させるとともに、消費者の自主的かつ合理的な食品の選択に資するため、食品を消費者に販売または提供するときは原産地に関する情報の提供の充実に努めましょう。

### ◆ 対象となる食品

消費者に販売又は飲食店等で提供されるすべての食品。ただし、都道府県名等による原産地の表示義務がある農産物及び水産物の販売を除く。

### ◆ 対象となる事業者

食品の容器包装に表示を行う、食品の製造・加工事業者、消費者に販売するスーパー、小売店等の事業者及び飲食店営業者。

### ◆ 食品別原産地の表示

法律で義務づけられている表示

条例で努力義務とされている表示

農産物	都道府県名(又は市町村名その他一般に知られている地名)		
水産物	生産した水域の名称又は地域名(主たる養殖場が属する都道府県名) (水揚げした港名や水揚げした港が属する都道府県名でもよい)		
畜産物	国産である旨	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 主たる飼養地が属する都道府県名</li> <li>• 主たる飼養地が属する市町村名</li> <li>• 主たる飼養地が属する地名で一般に知られているもの</li> </ul>	
加工食品※	原材料が生鮮食品	国内で生産された農産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 都道府県名</li> <li>• 市町村名(農産物漬物及び野菜冷凍食品の原材料に限る。)</li> <li>• 一般に知られている地名</li> </ul>
		国内で生産された畜産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 主たる飼養地が属する都道府県名</li> <li>• 主たる飼養地が属する地名で一般に知られているもの</li> </ul>
		国内で生産された水産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 生産(採取及び採捕を含む。)した水域の名称</li> <li>• 水揚げした港名</li> <li>• 水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名(うなぎ加工品及びおにぎりのりのり原材料に限る。)その他一般に知られている地名</li> </ul>
	原材料が加工食品	国内において製造された旨	国内で生産された加工食品
原材料が輸入品	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 原材料が輸入生鮮食品の場合は、原産国名</li> <li>• 原材料が輸入食品の場合は、製造国名(「○○製造」)</li> </ul>		
飲食店メニュー	加工食品に準ずる		

※食品表示法において、平成29年9月1日から新しい原材料の原産地表示制度がスタートし、全ての加工食品の原材料の原産地が表示されることとなりました。ただし、令和4年3月31日までは食品メーカー等が準備をする経過措置期間のため、準備ができた商品から順次表示されます。なお、食品表示基準別表第15で規定されたおにぎりを除く26品目は、経過措置期間は適用されません。

### ◆ 情報提供の方法(表示例)

- 一括表示による方法
- 一覧表等を店内に掲示

- 食品の容器包装に直接ラベル等を貼付
- メニューに記載

- 食品の近くに立て札やポップを置く
- インターネットを利用



名 称	しょうゆ漬
原材料名	きゅうり(徳島県阿南市産)、しょうが(高知県産)、漬け原材料…



### ◆ 注意点

- **努力義務** の表示については、原産地に関する情報を正確に入手できる場合に、積極的に表示してください。
- 販売や提供の際に、徳島県産の農林水産物や、徳島県の農林水産物を使用した食品であることを表示したときは、その表示の根拠となる「仕入関係資料等」の保存義務が生じます。

県産表示食品の表示根拠となる仕入関係資料等を整備してください **第19条関係**

産地偽装等の事案により徳島県産食品の信用を傷付けることがないように、食品表示を保証するトレーサビリティ制度の導入を推進するため、県では、県産物表示食品の仕入関係資料等の備付け及び保存を義務化しています。

◆ **対象となる食品**

**県産物表示食品**

食品を販売又は飲食店で提供する際に、①または②であることが表示されている食品

- ① 徳島県産の農林水産物
- ② ①を主な原材料として製造、加工、調理された食品

(例)



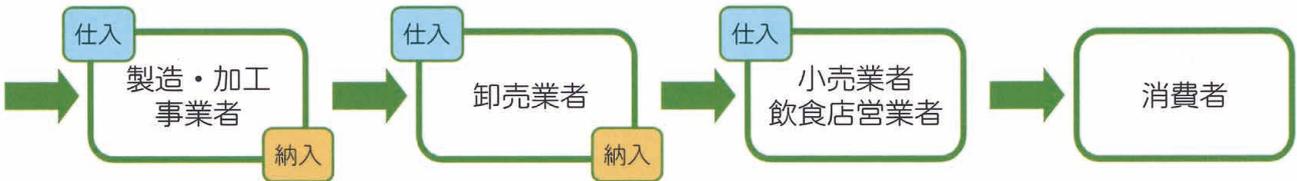
名 称	うなぎ蒲焼
原材料名	うなぎ(徳島県産)、 しょう油、みりん、 砂糖...



◆ **対象となる事業者及び資料**

県産物表示食品を販売する事業者の方は、業者間取引の時は仕入関係資料及び納入関係資料、消費者に販売するときは仕入関係資料の備付け及び保存が義務づけられています。

ただし、既に産地情報が表示された商品を仕入れて販売するときには、義務は生じません。



◆ **仕入関係資料等**

	仕入関係資料	納入関係資料
資料の例	納品書、仕入台帳、入荷記録簿、その他食品の仕入れに関して作成された書類	出荷記録簿、在庫台帳、納品書の写し、その他食品の納入に関して作成した書類
記載事項	①名称 ②数量 ③県産物表示食品であることの記載 (〇〇(徳島県産)、阿波尾鶏等) ④仕入年月日 ⑤相手方の氏名及び住所 (法人は名称、代表者氏名、所在地)	①名称 ②数量 ③県産物表示食品であることの記載 ④納入年月日 ⑤相手方の氏名(法人は名称)

◆ **保存期間**

飲食店営業者は、県産物表示食品の最後の提供の日から起算して**90日間**、それ以外の食品関連事業者は、最後の販売の日から起算して**3年間**、その表示の根拠となる資料を保存してください。

◆ **義務違反等に対する罰則**

罰則の構成要件	金額	※罰金とは
仕入関係資料等の備付け義務違反 // の保存義務違反 // への必要事項の不記載 // への虚偽の記載	<b>20万円 以下の罰金</b>	犯罪に該当する行為に対する刑罰で、裁判所の判決により科されるもの。

## 特定食品製造事業者届出書

漬物製造業	水産加工業	農産加工業	栄養補助食品等製造業
-------	-------	-------	------------

※ 該当する業種に丸(○)を付け、業種ごと、製造加工を行う施設ごとに提出してください。

届出年月日  
年 月 日

受 付 箇 所

徳島県知事 殿

届出者 郵便番号

住所

(フリガナ)

氏名

(法人その他の団体にあつては、主たる事務所の所在地及び名称並びに代表者の氏名)

電話

特定食品の製造又は加工を業として行いたいので、徳島県食品表示の適正化等に関する条例第24条の規定により、次のとおり届け出します。

施設の名称、 屋号又は商号	
施設の所在地 及び電話番号	〒  電話番号 ( )
特定食品の種類	
主たる取引先	
食品表示責任者の氏名	

※ 届出者の氏名及び住所(市町村)は、広く県民に周知し、食品表示の適正化を推進する観点から条例第25条第3項に基づき、公表します。

なお、公表することで業務に支障が生じる場合等については、公表を控えますので別途ご連絡ください。

**記入例(手書き)**

**特定食品製造事業者届出書**

漬物製造業	水産加工業	<input type="radio"/>	○をつけてください	栄養補助食品等製造業
<p>※ 該当する業種に丸(○)を付け、業種ごと、製造加工を行う施設ごとに提出してください。</p>				届出する年月日を記入してください
<p><b>郵送、持参等でご提出ください</b> (FAX不可)</p>		<p>届出年月日 ○年 ○○月 ○○日</p> <p>受付箇所</p>		
<p>徳島県知事 殿</p>		<p>届出者 郵便番号 <b>770-8570</b> ← 届出する者の郵便番号</p> <p>住所 <b>徳島市万代町1-1</b> ← 届出する者の住所、法人にあっては主たる事務所の所在地を記入</p> <p>(フリガナ) トクシマ タロウ 氏名 <b>徳島 太郎</b> ← 届出する者の氏名、法人にあっては、名称と代表者名を記入(氏名上段にフリガナも記入) <b>届出者氏名欄は手書き</b>で記載する。印鑑不要。</p> <p>(法人その他の団体にあっては、主たる事務所の所在地及び名称並びに代表者の氏名)</p> <p>電話 <b>088-621-2110</b> ← 届出する者の電話番号、法人にあっては、代表となる電話番号を記入</p>		
<p>特定食品の製造又は加工を業として行いたいので、徳島県食品表示の適正化等に関する条例第24条の規定により、次のとおり届け出します。</p>				
施設の名称、屋号又は商号	<p><b>徳島 太郎</b> ← 製造施設の名称、屋号、商号を記載もしくは届出者名(姓名ともに記載)販売の際の「製造者」、「加工者」として記載する名前などを記載する。(販売施設ではありません)</p>			
施設の所在地及び電話番号	<p>〒 <b>770-8570</b> ← 製造施設所在地の郵便番号</p> <p><b>徳島市万代町1-1</b> ← 製造施設所在地の住所。届出者の住所と同じ場合でも記入すること。</p> <p>製造施設所在地の電話番号を記入</p> <p>電話番号 ( <b>088-621-2110</b> )</p>			
特定食品の種類	<p><b>塩蔵わかめ</b> ← 届出する加工物の種類を記入。届出業種が変わる場合は、別途届出書を記載し、届出すること。</p>			
主たる取引先	<p><b>市場出荷 乾わかめ製造業者</b> ← 主な出荷先、取引先を記入する</p>			
食品表示責任者の氏名	<p><b>徳島 太郎</b> ← 食品表示責任者名を記入。届出者と同じ場合は、同じ名前を記入する。(表示講習会の参加や実務を行う方の名前)</p>			

※ 届出者の氏名及び住所(市町村)は、広く県民に周知し、食品表示の適正化を推進する観点から条例第25条第3項に基づき、公表します。

なお、公表することで業務に支障が生じる場合等については、公表を控えますので別途ご連絡ください。

# 徳島県食品表示の適正化等に関する条例

令和2年10月16日  
徳島県条例第52号

## 第1章 総則

### (目的)

**第1条** この条例は、食品表示の適正化に関する県の基本的な施策、食品表示の適正性を確保するための食品関連事業者等の取組等及び特定食品製造事業者の届出等に関する事項を定めることにより、徳島県食の安全安心推進条例(平成17年徳島県条例第115号。以下「推進条例」という。)による措置と相まって、食の安全安心(推進条例第2条第1号に規定する食の安全安心をいう。)の確保に関する施策を計画的に推進し、もって県民の健康の保護並びに消費者に信頼される県産食品の生産及び供給の振興に資することを目的とする。

### (定義)

**第2条** この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- 一 食品 全ての飲食物(その原材料として使用される農林水産物及び添加物(食品衛生法(昭和22年法律第233号)第4条第2項に規定する添加物をいう。)を含み、医薬品(医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和35年法律第145号)第2条第1項に規定する医薬品をいう。)、医薬部外品(同条第2項に規定する医薬部外品をいう。))及び再生医療等製品(同条第9項に規定する再生医療等製品をいう。))を除く。)をいう。
- 二 食品表示 食品関連事業者等が食品の販売等を行う際にする食品に関する表示であつて、名称、消費期限、原材料、原産地その他の消費者が食品を摂取する際の安全性の判断又は消費者の自主的かつ合理的な食品の選択に影響を与える事項を内容とするもの(当該食品関連事業者等による仕入れの段階以前にされているものを含む。)をいう。
- 三 食品表示の適正化 不適正な食品表示を未然に防止するとともに、不適正な食品表示の発見を容易にし、その排除を効果的に行うことができる体制を食品流通過程(食品の製造又は加工からその消費に至るまでの一連の食品の流通の行程をいう。以下同じ。)の各段階において構築することにより、食品表示の信頼性を向上させる取組をいう。
- 四 食品関連事業者 食品表示法(平成25年法律第70号)第2条第3項第1号に規定する食品関連事業者をいう。
- 五 飲食店営業者 食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業を行う者をいう。
- 六 食品関連事業者等 食品表示法第2条第3項に規定する食品関連事業者等及び飲食店営業者をいう。

- 七 特定食品製造事業者 特定食品の製造又は加工を業とする者をいう。
- 八 特定食品 次に掲げる営業(食品衛生法第54条又は第57条第1項に規定する営業に該当するものを除く。)において製造され、又は加工された食品をいう。
  - イ 水産加工業(水産動植物を主な原材料として、食品の製造又は加工(漁業者等が施す乾燥(保存等のために施すものを除く。以下同じ。))、塩蔵、加熱等の簡易なものを含む。)を行う営業
  - ロ 農産加工業(農産物を主な原材料として、食品の製造又は加工(農業者等が施す乾燥、塩蔵、加熱等の簡易なものを含む。)を行う営業をいう。)
- 九 県産食品 本県の生産者(推進条例第2条第5号に規定する生産者をいう。以下同じ。)が供給する農林水産物(食用に供するものに限る。以下「県産農林水産物」という。)及び県内で製造され、又は加工された食品をいう。
- 十 県産物表示食品 販売又は提供の際に県産農林水産物又は県産農林水産物を主な原材料として製造され、加工され、若しくは調理された食品(以下「県産農林水産物使用食品」という。)であることが表示されているものをいう。
- 十一 仕入関係資料等 食品の仕入れに係る次に掲げる事項(へ及びトを除く。)が記載された取引の相手方から受け取った納品書又は仕入台帳、入荷記録簿その他食品の仕入れに関して作成した書類(以下「仕入関係資料」という。)及び食品の納入に係る次に掲げる事項(ニ及びホを除く。)が記載された出荷記録簿、在庫台帳その他食品の納入に関して作成した書類(取引の相手方に交付した納品書の写しがあるものはその写しを含む。)をいう。
  - イ 名称
  - ロ 数量
  - ハ 県産農林水産物又は県産農林水産物使用食品であること。
  - ニ 仕入れを行った年月日
  - ホ 仕入れの相手方の氏名及び住所(法人にあつては、その名称、代表者の氏名及び主たる事務所の所在地)
  - へ 納入を行った年月日
  - ト 納入の相手方の氏名(法人にあつては、その名称)

### (基本理念)

**第3条** 食品表示の適正化は、次に掲げる事項を基本理念として行われなければならない。

- 一 県民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に、必要な措置が講ぜられること。
- 二 消費者に信頼される県産食品の生

産及び供給の振興がとくしまブランド(徳島県食料・農林水産業・農山漁村基本条例(平成20年徳島県条例第57号)第2条第4号に規定するとくしまブランドをいう。以下同じ。)の発展に寄与するという基本的認識の下に、必要な措置が講ぜられること。

三 県及び食品関連事業者等の責務並びに県民の役割が相互に理解され、それぞれの立場が尊重されること。

四 消費者、食品関連事業者等及び県の間で食品表示に関する情報の共有及び意見の一致が図られ、互いに協力して推進されること。

五 食品表示に係る業務を合理的に管理するため、科学的知見の活用が促進されること。

六 食品流通過程の各段階における業務の透明性が確保され、県産食品の信頼性の向上が図られること。

(県の責務)

**第4条** 県は、前条に規定する食品表示の適正化についての基本理念(以下「基本理念」という。)にのっとり、食品表示の適正化に関する施策を計画的に策定し、及び実施しなければならない。

### (食品関連事業者等の責務)

**第5条** 食品関連事業者等は、食品表示が消費者の自主的かつ合理的な食品の選択に重要な役割を果たしていることを認識し、食品表示に係る関係法令等(以下「関係法令等」という。)を遵守するとともに、基本理念にのっとり、消費者の信頼を損なうことのないよう適正に食品表示をしなければならない。

2 食品関連事業者等は、食品表示の適正化について第一義的な責任を有することを認識し、基本理念にのっとり、その食品流通過程の各段階において必要な措置を適切に講じなければならない。

3 食品関連事業者等は、県が実施する食品表示の適正化に関する施策に協力し

なければならない。

### (消費者の役割)

**第6条** 消費者は、基本理念にのっとり、食品表示の適正化に関する知識及び理解を深めるよう努めるとともに、県が実施する施策及び食品関連事業者等が行う取組について意見を表明するよう努めることによって、食品表示の適正化に協力するものとする。

## 第2章 食品表示の適正化に関する基本的な施策

(基本計画)

**第7条** 知事は、食品表示の適正化に関する施策を計画的に推進するため、基本的な計画(以下「基本計画」という。)を定めるものとする。

2 基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

一 食品表示の適正化に関する施策の実施のための基本的な事項

二 食品関連事業者等が行う食品表示の適正化についての基本的な指針

三 前2号に掲げるもののほか、食品表示の適正化に関する施策を計画的に推進するために必要な事項

3 知事は、基本計画を定めるに当たっては、県民、食品関連事業者等その他の関係者の意見を反映することができるよう必要な措置を講ずるものとする。

4 知事は、基本計画を定めたときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。

5 前2項の規定は、基本計画の変更について準用する。(普及啓発)

**第8条** 県は、食品関連事業者等において食品流通過程の各段階に応じた食品表示の適正化が広く実施され、及び継続されるよう、食品表示の適正化に関する知識を普及するとともに、食品表示の適正化の重要性についての理解を深めるための啓発を行うものとする。(指導、相談等の体制の整備)

**第9条** 県は、食品表示の適正な実施を確保するため、食品流通過程の各段階における指導、相談等の体制を整備するものとする。(食品表示に関する情報収集等)

**第10条** 県は、食品表示に関する情報の収集、整理及び分析を行うとともに、必要に応じ、消費者及び食品関連事業者等に当該情報を提供するものとする。

2 県は、食品関連事業者等が保有する食品表示に関する情報について、消費者及び県に対する自発的な提供が促進されるよう必要な措置を講ずるものとする。

3 県は、食品表示に関する情報について、消費者、食品関連事業者等その他の関係者が意見の交換をするための場を設けるものとする。(人材の育成)

**第11条** 県は、食品表示に関する正確な知識を有し、地域における食品表示の適正化の推進を担う人材を育成するため、講習会の開催その他の必要な措置を講ずるものとする。

(国等との連携)

**第12条** 県は、食品表示の適正化に関する施策を推進するため必要があると認めるときは、国、他の地方公共団体、消費者又は食品関連事業者等が組織する団体等との情報の共有、意見の交換その他の連携に努めるものとする。

(食品表示適正化推進員)

**第12条の2** 知事は、県民の食品表示の適正化に関する自主的な活動を促進するため、食品表示の適正化の推進及び普及啓発に熱意と識見を有する者のうちから、食品表示適正化推進員を委嘱することができる。

2 食品表示適正化推進員は、地域において、次に掲げる活動を行う。

- 一 食品表示に関する正しい知識の普及啓発を行うこと。
- 二 食品表示の適正化を推進するために県が行う施策に必要な協力をする事。

(自主的な県産食品の認証の支援)

**第13条** 県は、食品関連事業者又は飲食店営業者が組織する団体が、その構成員が取り扱う県産食品の食品表示に関する統一的な基準を定め、当該構成員がした食品表示が当該基準に適合しているか否かの認証を行う体制を構築するために必要な支援を行うものとする。

2 県は、前項に規定する認証を受けた県産食品の生産及び供給の振興に関し必要な措置を講ずるものとする。(食品関連事業者及び飲食店営業者の認定)

**第14条** 知事は、食品関連事業者及び飲食店営業者について、帳簿書類の整備の状況、消費者に対する情報提供の状況等に関し知事が別に定める基準に適合すると認めるときは、食品表示の適正化を積極的に行っているものとして、その行う営業ごとに、当該食品関連事業者及び飲食店営業者を認定することができる。

2 前項の規定による認定を受けようとする食品関連事業者及び飲食店営業者は、規則で定めるところにより、知事に申請しなければならない。

3 知事は、第1項の規定により食品関連事業者及び飲食店営業者を認定したときは、当該食品関連事業者及び飲食店営業者の氏名及び住所(法人にあっては、その名称、代表者の氏名及び主たる事務所の所在地)を公表することができる。

(顕彰)

**第15条** 知事は、食品表示の適正化の推進に関して特に優れた取組をした者に対して、顕彰を行うことができる。

品の選択に資するため、食品を消費者に提供するときは、別に知事が定めるところにより、当該食品の原産地に関する情報の提供の充実に努めなければならない。(留意事項の自主的な設定等)

**第17条** 食品関連事業者は、食品表示の適正化を推進するため、食品表示に係る業務の管理上留意すべき事項を自主的に定め、これを適切に実施するよう努めなければならない。

(飲食店営業者の遵守義務)

**第18条** 飲食店営業者は、消費者の自主的かつ合理的な食品の選択に資するとともに、とくしまブランドその他の特定の地域の生産者又は食品関連事業者が供給する食品であつて、安全性が確保されていること、品質が優良であること等の特性により消費者に信頼感を与えているものに対する信頼を損なわないようにするため、使用する食品の名称等をメニュー等に表示する場合には、関係法令等に従い、適正な食品表示をしなければならない。

(仕入関係資料等の備付け及び保存)

**第19条** 食品関連事業者は、県産物表示食品を次に掲げる者に販売するときは、当該県産物表示食品を販売する事業所に、当該県産物表示食品に係る仕入関係資料等(第2号に掲げる者にあっては、仕入関係資料)を備え付けなければならない。

一 当該食品関連事業者以外の食品関連事業者等

二 前号に掲げる者以外の者

2 食品関連事業者は、前項の仕入関係資料等を、当該仕入関係資料等に係る県産物表示食品の最後の販売の日から起算して3年間保存しなければならない。

3 前2項の規定は、県産物表示食品の販売に際して食品関連事業者が自ら県産農林水産物又は県産農林水産物使用食品であることを表示しないときは、適用しない。

4 飲食店営業者は、県産物表示食品を提供するときは、当該県産物表示食品を提供する事業所に、当該県産物表示食品に係る仕入関係資料を備え付けなければならない。

5 飲食店営業者は、前項の仕入関係資料を、当該仕入関係資料に係る県産物表示食品の最後の提供の日から起算して90日間保存しなければならない。

6 前2項の規定は、県産物表示食品の提供に際して飲食店営業者が自ら県産農林水産物又は県産農林水産物使用食品であることを表示しないときは、適用しない。

### 第3章 食品表示の適正性の確保

#### 第1節 食品関連事業者等の取組等

(情報提供)

**第16条** 食品関連事業者等は、食品表示の適正化を推進するため、消費者に対し、取り扱う食品に関する正確な情報を提供するよう努めなければならない。

2 食品関連事業者は、食品表示に対する消費者の信頼を向上させるとともに、消費者の自主的かつ合理的な食品の選択に資するため、加工食品又は国内で生産された畜産物(食用に供されるものに限る。)を消費者に販売するときは、別に知事が定めるところにより、当該加工食品の原材料の原産地又は当該畜産物の原産地に関する情報の提供の充実に努めなければならない。

3 飲食店営業者は、食品表示に対する消費者の信頼を向上させるとともに、消費者の自主的かつ合理的な食

#### 第2節 県の措置

(原産地の表示に関する試験)

**第20条** 知事は、食品の原産地の表示の適正な実施を確保するため必要があると認めるときは、当該表示に関する科学的な手法による試験を行うことができる。(立入検査等)

**第21条** 知事は、第18条に規定する場合において飲食店営業者がした食品表示の内容を確認するため必要があると認めるときは、その必要な限度で、飲食店営業者その他の関係者から報告を求め、又はその職員をしてそれらの者の事業所その他事業に係る施設若しくは場所に立ち入り、食品、帳簿書類その他の物件を検査させることができる。

2 知事は、前条に規定する試験を行うため必要があると認めるときは、その職員をして、当該試験の用に供

するのに必要な限度において、食品関連事業者又は食品関連事業者の代表者若しくは食品関連事業者の代理人、使用人その他の従業者(第4項において「食品関連事業者、従業者等」という。)に対し、食品(次に掲げるものを除く。)の提出を求めさせることができる。

- 一 生かき(食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)第4条又は第24条第1項第5号の規定により採取された水域が表示されなければならないものに限る。)
  - 二 ふぐを原材料とするふぐ加工品(食品表示基準第4条又は第24条第1項第5号の規定により漁獲水域名が表示されなければならないものに限る。)
  - 三 鶏の殻付き卵(食品表示基準第19条又は第24条第1項第5号の規定により採卵施設等の所在地が表示されなければならないものに限る。)
  - 四 ふぐの内臓を除去し、皮を剥いだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮(いずれも食品表示基準第19条又は第24条第1項第5号の規定により漁獲水域名が表示されなければならないものに限る。)
- 3 前2項の規定により立入検査等を行う職員(以下「とくしま食品表示Gメン」という。)は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者にこれを提示しなければならない。
  - 4 とくしま食品表示Gメンは、第2項の規定により食品の提出を求めるときは、その身分を示す証明書を食品関連事業者、従業者等に提示しなければならない。
  - 5 第1項及び第2項の規定による立入検査等の権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。
  - 6 とくしま食品表示Gメンに関し、職務その他必要な事項は、規則で定めるところによるものとする。  
(勧告)

**第22条** 知事は、食品関連事業者又は飲食店営業者について不当景品類及び不当表示防止法(昭和37年法律第134号)第5条(第1号に係る部分に限る。)の規定に違反する行為があると認めるときは、当該食品関連事業者又は飲食店営業者に対し、当該行為の取りやめ若しくは当該行為が再び行われることを防止するために必要な措置又はこれらの実施に関連する公示その他必要な措置をとるよう勧告することができる。  
(公表)

**第23条** 知事は、食品関連事業者又は飲食店営業者が次の各号のいずれかに該当し、かつ、当該食品関連事業者又は飲食店営業者に正当な理由がないと認めるときは、当該食品関連事業者又は飲食店営業者の氏名又は名称、当該事実その他必要と認める事項を公表することができる。

- 一 第21条第1項の規定による報告をせず、又は虚偽の報告をしたとき。
- 二 第21条第1項の規定による立入検査を拒み、妨げ、又は忌避したとき。
- 三 前条の規定による勧告を受けた者が当該勧告に従わないとき。

- 2 知事は、前項の規定による公表をしようとする場合は、あらかじめ、食品関連事業者又は飲食店営業者に対し、証拠を提出し、及び意見を述べる機会を与えなければならない。

## 第4章 特定食品製造事業者の届出等

(営業の開始の届出)

**第24条** 特定食品製造事業者は、その営業を開始したときは、その日から起算して90日以内に、特定食品の製造又は加工を行う施設ごとに、次に掲げる事項を知事に届け出なければならない。

- 一 特定食品製造事業者の氏名及び住所(法人にあっては、その名称、代表者の氏名及び主たる事務所の所在地)
- 二 特定食品の製造又は加工を行う施設の名称及び所在地
- 三 特定食品の種類
- 四 主たる取引先
- 五 第27条第1項に規定する食品表示責任者の氏名(証票)

**第25条** 知事は、前条の規定による届出があったときは、当該届出をした特定食品製造事業者が次の各号のいずれにも該当しない場合は、同条各号に掲げる事項を記載した証票(以下「証票」という。)を交付するものとする。

- 一 関係法令等、この条例若しくは推進条例又は関係法令等若しくは推進条例に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又はその執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過しない者
- 二 法人であって、その役員のうち前号に該当する者があるもの

2 特定食品製造事業者は、証票の交付を受けたときは、特定食品の製造又は加工を行う施設の見やすい場所に掲示しなければならない。

3 知事は、第1項の規定により証票を交付したときは、当該証票を交付した特定食品製造事業者の氏名及び住所(法人にあっては、その名称、代表者の氏名及び主たる事務所の所在地)を公表することができる。

(営業の廃止等の届出)

**第26条** 特定食品製造事業者は、その営業を廃止し、又は証票の記載事項(第24条第3号及び第4号に掲げる事項を除く。)に変更を生じたときは、速やかに、その証票を添えて、その旨を知事に届け出なければならない。

2 特定食品製造事業者は、証票を亡失し、又は毀損したときは、速やかに、その旨を知事に届け出なければならない。

3 証票を毀損した特定食品製造事業者が前項の規定による届出をする場合には、届出書にその証票を添付しなければならない。

4 前条第1項の規定は、第1項の規定による届出(証票の記載事項の変更に係るものに限る。)及び第2項の規定による届出があった場合について準用する。

5 特定食品製造事業者は、前項において準用する前条第1項の規定により証票の交付を受けた後、亡失した証票を発見したときは、速やかに、これを知事に返納しなければならない。

(食品表示責任者)

**第27条** 特定食品製造事業者は、その営業を開始したときは、その日から起算して90日以内に、特定食品の製造又は加工を行う施設ごとに、常時使用する従業員のうちから、食品表示の適正化に関する責任者(以下「食品表示責任者」という。)を置かななければならない。ただし、特定食品製造事業者が自ら食品表示責任者と

なって担当する施設については、この限りでない。

- 2 前項の規定にかかわらず、常時使用する従業員の数が2人以下の小規模な特定食品製造事業者の場合にあっては、当該特定食品製造事業者及びその従業員以外の者(当該特定食品製造事業者の取り扱う食品の食品表示につき食品表示責任者としての能力を有する者に限る。)をもって食品表示責任者としてすることができる。
- 3 第1項の規定は、特定食品製造事業者のうち、消費者に対し販売するために容器に入れ、又は包装した食品を出荷し、又は販売していない者については、適用しない。

(食品表示責任者の責務)

**第28条** 食品表示責任者は、知事が実施し、又は指定する講習を受けなければならない。

- 2 食品表示責任者は、担当する施設における食品表示の適正化を推進するため、次の事項に努めなければならない。
  - 一 前項に規定する講習を定期的に受けること等により、常に食品表示に関する新しい知見を習得すること。
  - 二 担当する施設において、取り扱う食品の食品表示が適正に行われるよう業務を管理し、及び監督すること。
  - 三 担当する施設において、従業員に対し食品表示に関する研修及び啓発を行うこと。
  - 四 消費者に対し、取り扱う食品に関する正確な情報を提供すること。

(特定食品製造事業者の衛生管理)

**第29条** 特定食品製造事業者は、その営業の施設の衛生管理その他一般的な衛生管理について、取り扱う食品の特性に応じ、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)別表第17第2号から第13号までに定める基準に適合させるよう努めなければならない。

## 第5章 雑則

(手数料)

**第30条** 第14条第1項の規定による認定を受けようとする者は、その行う営業1件につき1万円の手数料を納付しなければならない。

- 2 前項の手数料は、第14条第2項の規定による申請の際、納付しなければならない。
- 3 既納の手数料は、還付しない。

(委任)

**第31条** この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

## 第6章 罰則

**第32条** 次の各号のいずれかに該当する者は、20万円以下の罰金に処する。

- 一 第19条の規定に違反して、仕入関係資料等(県産物表示食品を同条第1項第2号に掲げる者に販売した場合にあっては、仕入関係資料。以下同じ。)を備え付けず、仕入関係資料等(第2条第11号に規定する取引の相手方から受け取った納品書を除く。)に記載すべき事項を記載せず、若しくは虚偽の記載をし、又は仕入関係資料等を保存しなかった者
- 二 正当な理由なく第21条第2項の規定による食品

の提出をしなかった者

**第33条** 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、前条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対しても、同条の罰金刑を科する。

**第34条** 第24条の規定による届出をせず、又は虚偽の届出をした者は、5万円以下の過料に処する。

### 附 則

(施行期日)

- 1 この条例は、食品表示法の施行の日から施行する。ただし、第2条第10号及び第11号、第19条、第22条第1項(第1号に係る部分に限る。)及び第2項、第23条第1項(第4号に係る部分に限る。)、第4章(第29条を除く。)、第34条並びに次項から附則第4項までの規定は、平成27年9月1日から施行する。

(経過措置)

- 2 第19条の規定は、平成27年9月1日前に仕入れた食品に係る仕入関係資料については、適用しない。
- 3 平成27年9月1日前から引き続きその営業を行っている特定食品製造事業者(以下「継続事業者」という。)については、同日にその営業を開始したものとみなして、第4章(第29条を除く。)の規定を適用する。この場合において、継続事業者であって知事が特に認めるもの(以下「特認事業者」という。)については、同日に、第24条の規定による届出及び第27条第1項又は第2項の規定による食品表示責任者の設置がされたものとみなす。
- 4 平成27年9月1日前に知事が特認事業者に対して交付した書面であって証票に相当するものは、証票とみなして、第25条第2項及び第3項並びに第26条の規定を適用する。

### 附 則(平成29年徳島県条例第26号)

この条例は、公布の日から施行する。

### 附 則(平成29年徳島県条例第49号)

- 1 この条例は、平成30年4月1日から施行する。ただし、第1条の規定は、公布の日から施行する。
- 2 この条例の施行の日前にした行為に対する過料に関する規定の適用については、なお従前の例による。

### 附 則(令和2年徳島県条例第52号)

- 1 この条例は、令和3年6月1日から施行する。

**別表第17(食品衛生施行規則第66条の2の第1項関係)  
第2号から第13号**

**2 施設の衛生管理**

- イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。
- ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。
- ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。
- ニ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。解放したままの状態にする場合にあっては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- ヘ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。
- ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。

**3 設備等の衛生管理**

- イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。
- ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。
- ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。
- ニ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあっては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。
- ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
- ヘ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。
- ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。
- チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
- リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。
- ヌ 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあっては、汚染の都度洗浄を行うこと。
- ル 食品の放射線照射業にあっては、営業日ごとに1回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

**4 使用水等の管理**

- イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、水道法第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易水道により供給される水又はその他の飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。

- ロ 飲用に適する水を使用する場合にあっては、1年1回以上の水質検査を行い、成績書を1年間(取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が1年以上の場合は、当該期間)保存すること。
- ハ ロの検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなった場合は、直ちに使用を中止すること。
- ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。
- ヘ 食品に直接触れる水は、適切に管理された給水設備によって供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、水は衛生的に取り扱い、保存すること。
- ト 使用した水を再利用する場合にあっては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。

**5 ねずみ及び昆虫対策**

- イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。
- ロ 1年に2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。
- ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようにその取扱いに十分注意すること。
- ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。

**6 廃棄物及び排水の取扱い**

- イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。
  - ロ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚染又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。
  - ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止することができると思われる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域に保管しないこと。
  - ニ 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことができる場所にする。
  - ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。
- 7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理**
- イ 食品又は添加物を取り扱う者(以下「食品等取扱者」という。)の健康診断は、食品衛生上の危害の発生防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。
  - ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。
  - ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とす

るものか判断すること。

- (1) 黄疸
- (2) 下痢
- (3) 腹痛
- (4) 発熱
- (5) 皮膚の化膿性疾患等
- (6) 耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。)
- (7) 吐き気及びおう吐

ニ 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。

ヘ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。

ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材の物を原則として使用すること。

チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないように手指を清潔にすること。

リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあつては、作業後に手袋を交換すること。

ヌ 食品等取扱者は、食品又は添加物の取り扱いに当たって、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。

- (1) 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。
- (2) 痰又は唾を吐くこと。
- (3) くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。

ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。

ヲ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品等取扱者の衛生管理の規定に従わせること。

## 8 検食の実施

イ 同一の食品を1回300食又は1日当たり750食以上調理し、提供する営業者にあつては、原材料及び調理済みの食品ごとに適切な期間保存すること。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

ロ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻(調理した食品を運送し、若しくは販売する場合にあつては、当該食品を搬出した時刻)及び提供した数量を記録し保存すること。

## 9 情報の提供

イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物(以下「製品」という。)について、消費者が安全に喫

食するために必要な情報を消費者に提供するように努めること。

ロ 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害(医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。)及び法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。

ハ 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。

## 10 回収・廃棄

イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるように、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。

ロ 製品を回収する場合にあつては、回収の対象ではない製品と区別して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。

## 11 運搬

イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒を行うこと。

ロ 車両、コンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じて、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。

ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。

ヘ ばら積みの食品又は添加物にあつては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用し、食品又は添加物の専用であることを明示すること。

ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。

チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。

リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあつては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。

## 12 販売

イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。

ロ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。

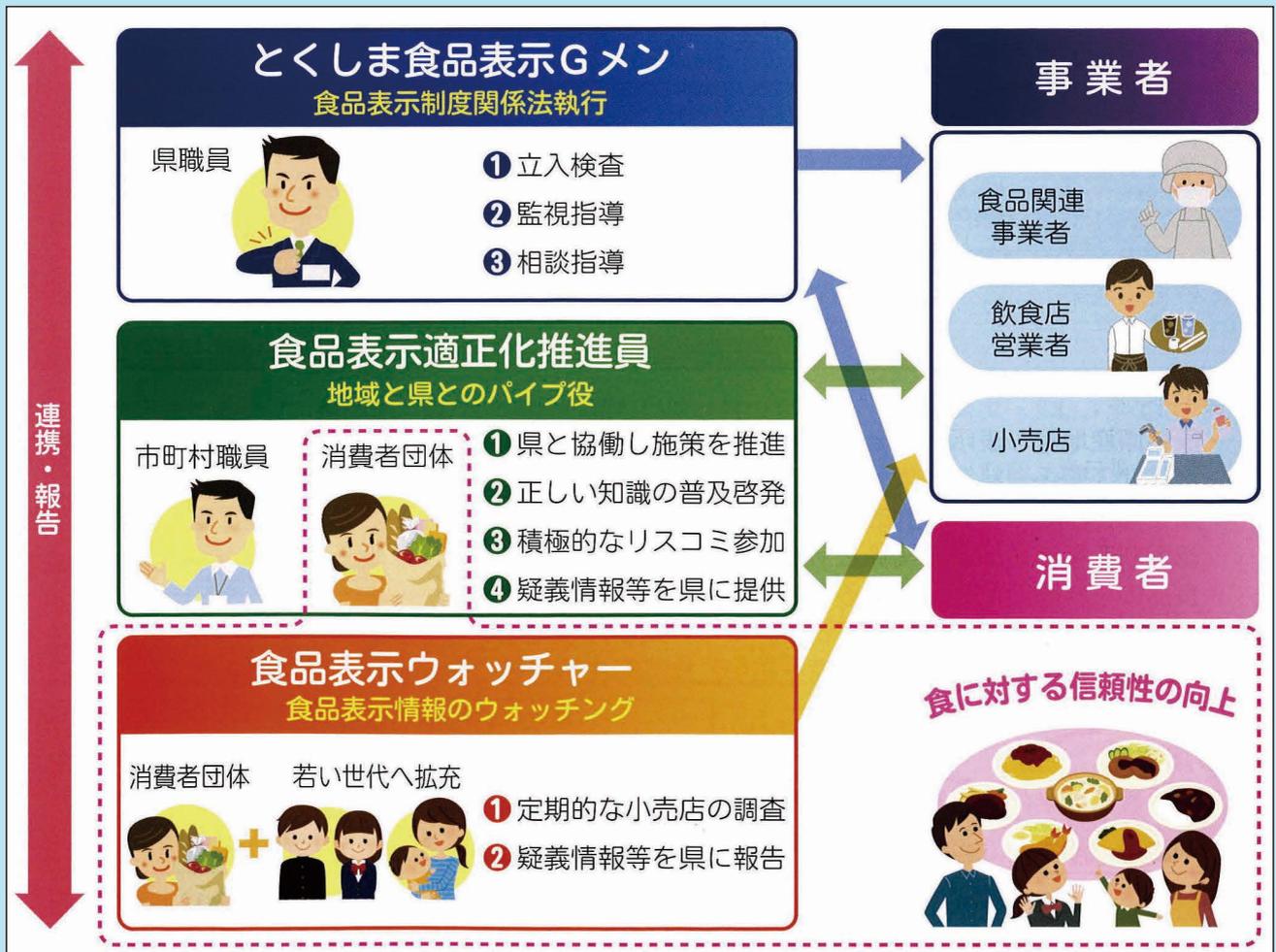
## 13 教育訓練

イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。

ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。

ハ イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。

# 食品表示監視体制のイメージ



## ★とくしま食品表示Gメンとは

食品の加工・流通業者、飲食店営業者等に対し、食品表示等について計画的な監視パトロール、立入調査等を行う者のこと。

## ★食品表示適正化推進員とは

※本パンフレット3ページを参照

## ★食品表示ウォッチャーとは

県に登録された消費者が、日常の消費活動の中で食品表示のモニタリング調査を行い、違反の疑いがある商品の情報を県に報告していただくなど、消費者目線で監視活動を担う方のこと。

### ● お問い合わせ先・届出書等提出先 ●

〒770-8570 徳島市万代町1丁目1番地  
 徳島県危機管理環境部消費者暮らし安全局安全衛生課 食品表示企画担当  
 TEL 088-621-2110 FAX 088-621-2848

### ● 食の安全安心情報ポータルサイト ●

安心とくしま 食品表示 検索

<https://anshin.pref.tokushima.jp/bunya/syoku/>