

寝屋川キャンパス図書館

10-11月企画展示



食品衛生管理者

ってなあに？

知ってた？

ハムやソーセージを作る施設には 食品衛生管理者をおく必要があります！



（厚生労働省HPより）

食品衛生管理者は、食品衛生法第48条の規定により、製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であって、食品衛生法施行令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならないこととなっています。

営業者は、食品衛生管理者を置いたときは、15日以内に都道府県知事（保健所）に届けでなければなりません。

次の食品・添加物の製造又は加工を行う施設には、食品衛生管理者を置く必要があります（食品衛生法施行令第13条）。

全粉乳（その容量が1,400グラム以下である缶に収められるものに限る）

加糖粉乳

調整粉乳

食肉製品

魚肉ハム

魚肉ソーセージ

放射線照射食品

食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるものに限る）

マーガリン

ショートニング

添加物（食品衛生法第11条第1項の規定により規格が定められたものに限る）

本工学部環境科学科が
食品衛生管理者および
食品衛生監視員の養成施設に
登録されました！※

※来年度以降の入学生から適用となり、同学科在籍中に必要な科目を履修し卒業した学生は、資格を取得できることとなります。

食品衛生や加工に関する本のほか、
食べ物・飲み物にまつわるうんちく本も
あるのでチェックしてみてね♪



※画像はAmazonより引用