

(様式6)

判断基準が法令の定めに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	72-2	担当課	薬務衛生課
法令名	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行令	根拠条項	15	不利益処分の種類	食鳥処理衛生管理者認定講習会の適合命令
<p>○食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行令 (抄) (平成三年三月二十五日号外政令第五十二号) (適合命令)</p> <p>第十五条 都道府県知事は、登録講習会の実施者が法第十二条第七項の厚生労働省令で定めるところにより登録講習会を実施するものでなくなったと認めるときは、その登録講習会の実施者に対し、同項の厚生労働省令で定めるところにより登録講習会を実施するため必要な措置を執るべきことを命ずることができる。</p> <p>&lt;法第十二条第七項&gt;</p> <p>○食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 (抄) (平成二年六月二十九日号外法律第七十号) (食鳥処理衛生管理者)</p> <p>第十二条</p> <p>1～6 (略)</p> <p>7 第五項第三号の養成施設及び同項四号の講習会の登録に関して必要な事項は政令で、受講科目その他同項第三号の養成施設及び同項四号の講習会の課程に関して必要な事項は厚生労働省令で定める。</p> <p>&lt;政令で定める事項&gt;</p> <p>○食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行令 (抄) (平成三年三月二十五日号外政令第五十二号) (養成施設の登録)</p> <p>第一条 都道府県知事は、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 (平成二年法律第七十号。以下「法」という。) 第十二条第五項第三号の養成施設の登録を行う場合には、入所の資格、修業年限、受講科目その他の事項に関し厚生労働省令で定める基準に従い、行うものとする。</p> <p>(登録の申請)</p> <p>第二条 法第十二条第五項第三号の養成施設の登録を受けようとするときは、その設置者は、厚生労働省令で定めるところにより、申請書をその施設の所在地の都道府県知事に提出しなければならない。</p> <p>(講習会の登録)</p> <p>第八条 法第十二条第五項第四号の講習会の登録を受けようとするときは、その実施者は、厚生労働省令で定めるところにより、その講習会の実施地の都道府県知事に登録の申請をしなければならない。</p> <p>(登録の基準)</p> <p>第十条 都道府県知事は、第八条の規定により登録を申請した講習会の実施者が法第十二条第七項の厚生労働省令で定めるところにより講習会を実施するものであるときは、その登録をしなければならない。</p> <p>&lt;厚生労働省令で定める必要事項&gt;</p> <p>○食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則 (抄) (平成二年六月二十九日号外厚生省令第四十号) (養成施設の登録の基準)</p> <p>第八条 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行令 (平成三年政令第五十二号。以下「令」という。) 第一条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 学校教育法に基づく大学又は同法第四百四条第四項第二号の規定により大学若しくは大学院に相当する教育を</p>					

行うと認められた課程を置く教育委施設であること。

二 別表第五の上欄の学科ごとに同表の下欄に掲げる科目を一科目以上履修させ、その単位数の合計が二十二単位以上であること。

三 前号に掲げる科目及び別表第六に掲げる科目を履修させ、その単位数の合計が四十単位以上であること。

四 原則として食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）別表の第二欄に掲げる機械器具を用いて授業を行うものであること。

別表第五（第八条関係）

学科	科目
化学	分析化学、有機化学、無機化学
生物化学	生物化学、食品化学、生理学、食品分析学、毒性学
微生物学	微生物学、食品微生物学、食品保存学、食品製造学
公衆衛生学	公衆衛生学、食品衛生学、環境衛生学、衛生行政学、疫学

別表第六（第八条関係）

水産化学、畜産化学、放射線化学、乳化学、食肉化学、高分子化学、生物有機化学、環境汚染物質分析学、酵素化学、食品理化学、水産生理学、家畜生理学、植物生理学、環境生物学、応用微生物学、酪農微生物学、病理学、医学概論、解剖学、医科学、産業医学、血液学、血清学、遺伝学、寄生虫学、獣医学、栄養化学、衛生統計学、栄養学、環境保健学、衛生管理学、水産製造学、畜産品製造学、農産物製造学、醸造調味食品製造学、乳製品製造学、蒸留酒製造学、缶詰工学、食品工学、食品保存学、冷凍冷蔵学、品質管理学、その他これらに類する食品衛生に関する科目  
○食品衛生法（抄）（昭和二十二年法律第二百三十三号）

別表（第三十三条関係）

理化学的検査	一 遠心分離機 二 純水製造装置 三 超低温槽 四 ホモジナイザー 五 ガスクロマトグラフィー 六 ガスクロマトグラフ質量分析計（食品に残留する農薬取締法第一条の二第一項に規定する農薬の検査を行う者に限る。） 七 原子吸光分光光度計 八 高速液体クロマトグラフ		
細菌学的検査	一 遠心分離機 二 純水製造装置 三 超低温槽 四 ホモジナイザー 五 乾熱滅菌器 六 光学顕微鏡 七 高圧滅菌器 八 ふ卵器	略	略
動物を用いる検査	一 遠心分離機 二 純水製造装置 三 超低温槽 四 ホモジナイザー	略	略

（講習会の課程）

第十四条 法第十二条第七項の講習会の課程は、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。

一 次のイからへまでに掲げる科目を教授し、その時間数が当該イからへまでに掲げる時間数以上であること。

- イ 公衆衛生学概論 四時間
- ロ 食鳥検査関係法令 四時間
- ハ 家さん解剖・生理学 二時間
- ニ 家さん疾病学 六時間
- ホ 食鳥肉衛生学 六時間
- ヘ 関連法令 二時間

二 講師は、学校教育法に基づく大学において前号イからへまでに掲げる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。

三 学校教育法に基づく中学校若しくはこれに準ずる学校を卒業した者若しくは中等教育学校の前期課程を修了した者又は第六条各号に掲げる者で、食鳥処理の業務に三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。

四 受講者に対し、講習会の終了に当たり試験その他の方法により課程修了の認定を適切に行うものであること。