

飲食店事業者の責務

食品衛生法は

自主的な衛生管理を

基本とした法律

平成15年の食品衛生法の改正により、食品を供給する飲食店等は、自らの責任において販売食品等の安全性を確保するため、知識および技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施等の措置を講ずるよう努めなければならないことが法律に明確化されました。

このほかの自主的な安全確保の措置としては、加工過程の衛生管理や、輸入食品の食品衛生法への適合確認などが必要です。

また、仕入れ元の名称など必要な情報を記録・保存するよう努めなければならないことや、危害発生時に、その記録の国・自治体への提供、販売食品の廃棄などの措置を的確・迅速に講ずるよう努めなければならないことも明確化されました。

食品衛生法第3条

1

飲食店等の
通常時

自らの責任において販売食品等の安全性を確保するため、

- ①知識および技術の習得
 - ②原材料の安全性の確保
 - ③自主検査の実施
- などに努める。

2

記録の
作成・保存

必要な限度において、仕入れ先の名称等の記録の作成・保存に努める。

→食中毒発生時の原因究明・被害拡大防止

3

危害発生時

- ①上記「2」の記録を国・自治体への提供
 - ②廃棄等の措置
- を適確・迅速に努める。