

保健省告示

2018 年

事業者・食品取扱者研修実施に関するガイドライン及び方法

事業者・食品取扱者が食品衛生に関する知識を身につけ、理解し、正しく実施できるように、事業者・食品取扱者研修に関するガイドライン及び方法を定めることが適切である。

「2018 年食品販売所の特徴に関する省令」の第 21 項(2)に基づき、保健委員会の助言を受け、保健省大臣が以下の通り告示する。

第 1 項 本告示は、「2018 年事業者・食品取扱者研修実施に関するガイドライン及び方法に関する保健省告示」と称する。

第 2 項 本告示は、官報掲載日から 90 日が経過した時に施行する。

第 3 項 本告示において、

「カリキュラム」とは、事業者・食品取扱者に対して実施するよう定められた食品衛生に関する研修カリキュラムを指す。本告示の末尾添付にある科目、内容、期間及び評価方法で構成される。

「研修実施機関」とは、以下の機関を指す。

- (1) 衛生局
- (2) 県の保健所、又は地方行政機関
- (3) 事業者・食品取扱者研修の実施機関として衛生局から認可された機関

「事業者」とは、食品販売所設置に関する許可証又は通知保証書を有する個人又は法人を指す。また当該食品販売所の事業管理、監督又は運営を委託された者を含む。

「食品取扱者」とは、食品の準備、調理、販売、提供、容器や器具の洗浄及び保管の工程において、食品に関わる者を指す。

第 1 章

事業者及び食品取扱者の義務

(注 1) この日本語訳は、タイ政府による公式日本語訳ではなく、情報提供を目的に、JETRO Bangkok が作成した非公式なものです。正確性を保証するものではありませんので、本情報の採否はお客様のご判断でお願い申し上げます。万一、不利益を被る事態が生じましても、JETRO は責任を負うことができませんのでご了承ください。

(注 2) 本告示 (2019 年 1 月 25 日付官報掲載) の原典については、下記に掲載されています。
http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2562/E/023/T_0013.PDF

第4項 事業者は、本告示で定められたカリキュラムに基づき研修を受ける義務を有し、自身の食品販売所の食品取扱者に研修を受講させる義務を有する。

第5項 研修を修了した事業者又は食品取扱者は、研修機関が発行した修了認定書を管轄の地方行政機関に提出しなければならない。

事業者は、修了者全員の名簿を作成し、地方行政機関又は保健所の職員、地方行政機関の職員から任命された者の検査に備え、自身の食品販売所で保管しておく。

第2章

事業者・食品取扱者研修の実施機関としての 届出及び認定書の申請に関するガイドライン

第6項 事業者又は食品取扱者に対する研修を実施する県の保健所又は地方行政機関は、場合に応じて、事業者・食品取扱者研修の回数、実施場所、カリキュラムを明記し、衛生局に届け出るものとする。

上記の研修を実施する際は、本告示で定められたガイドライン、実施方法、カリキュラム、講師にしたがって実施しなければならない。

第7項 事業者・食品取扱者研修の実施機関として衛生局から認可される機関には、以下のようなものがある。

(1)食品に関する公衆衛生、保健衛生、食の安全性等に関する科目の教育カリキュラムを有する公的教育機関又は民間教育機関

(2)法人格を持つ政府機関

(3)国営企業労働関係法に基づく国営企業

(4)事業者・食品取扱者研修の実施を目的とし、民商法典、株式会社法、あるいはその他の法人設立に関する法律に基づいて設立された法人

研修実施機関となる意思のある上記の団体は、衛生局から認可を受けなければならない。また第8項にある資格を有するとともに、不適切な資格を持っておらず、第9項のとおり申請を行うものとする。

第8項 衛生局から事業者・食品取扱者研修の実施機関として認可を受けようとする機関は、以下のような資格を有していなければならない。さらに不適切な資格を持っていてはならない。

(1)学士号以上の学歴を持ち、研修実施の管理を担当する個人を1名以上有する。

(2)第17項(1)にある資格を持つ講師を有する。

(3)衛生局の規定以上の事業者・食品取扱者研修カリキュラムに沿った内容及び詳細が書かれた関連書類を有する。

(4)事業者・食品取扱者研修実施機関認可証を取り消されたことがない。ただし、当該認可証を取り消された日から3年が経過している場合を除く。

(5)事業者・食品取扱者研修実施機関認可証を取り消された研修実施機関に代わる権限を持つ委員、

あるいは過去に委員だった者がいない。ただし認可証を取り消された日から3年が経過している場合を除く。

第9項 衛生局からの認可を受けるための申請書は、衛生局飲食物衛生事務所又は衛生局が委託した機関に提出するものとする。衛生局局长が通知し、定められた書類を揃えて提出しなければならない。

第10項 衛生局局长又は衛生局局长が任命した者は、全ての書類が揃った状態で申請書が提出された日から15日以内に、認可申請書を検討し、事業者・食品取扱者研修実施機関認可証を発行する。

第3章

研修の方法、カリキュラム及び講師

第11項 事業者・食品取扱者研修の実施方法については、以下のとおりに行わなければならない。

(1) 第15項及び第16項で定められたカリキュラムにある時間の研修を実施する。

(2) 本告示の規定以外の方法については、衛生局からの許可を得なければならない。また衛生局局长が通知したガイドライン及び方法に従うものとする。

第12項 事業者・食品取扱者研修を実施する際、実施機関は以下のとおり実施しなければならない。

(1) 衛生局局长が通知したとおり、受講者の結果測定、評価を行う。

(2) 衛生局局长が通知したとおり、研修修了者に認定書を発行する。また認定書は研修を修了した日から3年間有効とする。

(3) 研修実施日の翌日から1年以内に、第11項(2)にしたがって研修の実施方法に関する評価結果をまとめ、衛生局に報告する。

第13項 第11項(1)にしたがって事業者・食品取扱者研修を実施する際、実施機関は以下の規定を超えない人数の受講者を収容するための実施会場を確保しなければならない。

(1) 事業者の研修は各回50名以下とする。

(2) 食品取扱者の研修は各回100名以下とする。

第14項 第11項(1)にしたがって事業者・食品取扱者研修を実施する際、研修実施機関は実演するための材料及び器具を準備しなければならない。また全員に実習を行わせなければならない。

第15項 第11項(1)に基づく事業者研修カリキュラムは、本告示の末尾添付にあるとおり、6時間以上の基礎研修及び実技研修で構成される必要がある。また最低限、以下の科目を含まなければならない。

(1) 食品衛生、及び清潔かつ安全ではない飲食物から生じる危害

(2) 食品関連事業所における食品衛生基準

(3) 食品取扱者の個人衛生学

(4) 食品関連事業者に関係のある法律

(5) 食品関連事業所の事業管理

(6) 実演・実習

(7) 変化する問題及びテクノロジーに即して、衛生局が追加したその他の科目

第 16 項 第 11 項(1)に基づく食品取扱者研修カリキュラムは、本告示の末尾添付のとおり、3 時間以上の基礎研修及び実技研修で構成される必要がある。また最低限、以下の科目含まなければならない。

- (1)食品衛生、及び清潔かつ安全ではない飲食物から生じる危害
- (2)食品取扱者の個人衛生学
- (3)食品取扱者に関係のある法律
- (4)実演・実習
- (5)変化する問題及びテクノロジーに即して、衛生局が追加したその他の科目

第 17 項 第 15 項及び第 16 項にある科目の研修を担当する講師は、以下のいずれかの資格を有していなければならない。

(1)衛生科学、公衆衛生学、環境公衆衛生学、環境衛生科学、環境衛生学、健康科学等を専門とし、科学又は公衆衛生学の分野で学士号以上の学位を取得している。また食品衛生に関する業務を行った経験があり、1 年以上、公教育機関又は民間教育機関で食品衛生に関する科目の教育に従事した経験がある。

(2)衛生局が実施している職員向け食品衛生基礎課程 (Basic of Food Sanitation Inspector;BFSI) 又は食品衛生監視員課程 (Food Sanitation Inspector; FSI) の修了証を持っている。また 3 年以上、食品衛生に関する業務を行った経験を有する。

第 18 項 事業者・食品取扱者研修を実施する際、実施機関は各回の研修において、以下にある規定の人数以上の講師を手配しなければならない。

- (1)事業者研修は 2 名以上の講師を有する。
- (2)食品取扱者研修は 3 名以上の講師を有する。

第 19 項 公的な実施機関による研修で、費用が発生する場合、関連する規則又は法律に則って、研修費を徴収することができる。

第 4 章 監督、監視及び評価

第 20 項 研修実施機関は、各回の事業者・食品取扱者研修について修了者名簿及び結果報告書を作成し、当該研修の講師全員から署名をもらわなければならない。また研修が終了した日から 30 日以内に衛生局飲食物衛生事務所又は衛生局から委託された機関に書類を提出する。

第 21 項 衛生局局長又は衛生局局長が任命した者は、研修実施機関が本告示に従うように、監視、検査、評価、助言を行う。

第 22 項 事業者・食品取扱者研修実施機関として認可されたのち、当該機関が第 9 項のいずれかの資格を欠いている、あるいは不適切な資格を有していることが判明した場合、衛生局局長又は衛生局局長が任命した者は、事業者・食品取扱者研修実施機関認可証を取り消すことができる。

第 23 項 第 10 項にしたがって事業者・食品取扱者研修実施機関として衛生局から認可されたのち、機関の所在地及び形態、研修実施責任者、講師に変更があった場合、あるいは衛生局に提出した認可申

請書の内容に何らかの変更があった場合、変更が生じた日から15日以内に、衛生局飲食物衛生事務所又は衛生局が委託した機関において、衛生局局长又は衛生局局长が任命した者に対して変更を報告する書類を提出又は送付しなければならない。

第24項 研修実施機関が本告示に従わない場合、衛生局局长又は衛生局局长が任命した者は、規定の期間内に業務を改善するよう警告書を出す。

事業者・食品取扱者研修実施機関として認可された機関が前述の警告書に従わない場合、衛生局局长又は衛生局局长が任命した者は、事業者・食品取扱者研修実施機関認可証の取り消しを検討することができる。

第25項 事業者・食品取扱者研修実施機関認可証は、衛生局から認可された日から1回につき5年間有効である。

その後も事業を継続する意思のある事業者・食品取扱者研修実施機関は、認可証の有効期限が切れる30日前までに、衛生局飲食物衛生事務所又は衛生局が委託した機関において、延長申請書を提出しなければならない。また第9項の内容は、認可証の延長申請を行う際にも準用する。

第26項 本告示が適用される日より前に、衛生局による事業者向け食品衛生研修及び食品取扱者向け食品衛生研修、またバンコク都による食品衛生研修を修了し、研修を修了した日から3年以内である者については、本告示の事業者・食品取扱者研修を修了したものと見なす。

2018年12月17日 告示
ピヤサコン・サコンサッタヤートン
保健省大臣

事業者・食品取扱者研修のガイドライン及び実施方法に関する保健省告示

添付書類

2018年

1. 事業者研修カリキュラム

1. 1 対象

食品販売所の設置に関する許可証又は通知保証書を有する個人又は法人。当該食品販売所の事業管理、監督又は運営を委託された者を含む。

1. 2 研修時間

6時間

1. 3 カリキュラムの詳細

科目	目的	要点/内容	時間
基礎 1. 食品衛生、及び清潔かつ安全ではない飲食物から生じる危害	受講者に食品衛生に関する知識、及び清潔かつ安全ではない飲食物から生じる危害についての知識を身につけさせるため。	1.1 食品衛生に関する状況 1.2 食品衛生の意味・原則 1.3 清潔かつ安全ではない飲食物から生じる危害 1.3.1 物理的な危害 1.3.2 化学的な危害（化学物質、調味料の有毒性） 1.3.3 微生物、条虫、病原菌による危害、及び以下のものによって生じる病気や害 -バクテリア -ウイルス -寄生虫 -細菌 -野生植物及び動物の毒	1時間
2. 食品関連事業所における食品衛生基準	受講者に知識を身につけさせ、食品衛生に関する規則/基準に従わせるため。	2.1 食品関連事業所のための食品衛生に関する規則/基準 2.2 食品衛生において食品の清潔さと安全性を保つ方法には、以下の5つの要素がある。 -食材購入時の選別、食品の調理、保管、温度管理、保存 -各種食品の準備/製造/調理/販売を行う場所の設置に関する原則	1時間

科目	目的	要点／内容	時間
		<ul style="list-style-type: none"> -容器・器具購入時の選別、使用、保管 -食品取扱者 -病気をもたらず動物、虫の駆除及び予防 <p>2.2 食品関連事業所における水質管理</p> <p>2.3 大腸菌群検査及び結果の見方</p> <ul style="list-style-type: none"> - SI-2 又は Or.13(SI Medium)検査キットを用いた食品、容器、器具、食品取扱者の手の大腸菌群検査 -Or.11 検査キットを用いた飲料水/氷の大腸菌群検査 <p>2.4 食品衛生に関する国際規格</p>	
3. 食品取扱者の個人衛生学	受講者に個人衛生学に関する知識を身につけさせ、実行させるため。	<p>3.1 病気の蔓延に対する食品取扱者の重要性</p> <p>3.2 健康を維持するための行動</p> <p>3.3 業務における適切な習慣</p> <ul style="list-style-type: none"> -食品の調理、販売前の準備 -食品の調味、調理 -食品の販売、提供 <p>3.4 個人衛生学と病気の蔓延との関係（交差汚染、素手による調理済み食品への接触、手洗い等）</p>	1 時間
4. 食品関連事業者に関係のある法律	受講者に食品関連事業者に関係のある法律についての知識を身につけさせ、従わせるため。	<p>4.1 1992 年公衆衛生法及び改正法</p> <p>4.2 許可証/通知保証書の申請に関する地方公共団体の規則</p> <p>4.3 食品関連事業者に関係のある法律例)</p> <ul style="list-style-type: none"> -食品法 -感染症法 -都市清潔秩序保全法 -非喫煙者健康保護法 	1 時間

科目	目的	要点/内容	時間
		<ul style="list-style-type: none"> -アルコール規制法 -その他の関連法 	
5. 食品関連事業所の事業管理	<p>-受講者に自身の事業管理における役割を認識させるため。</p> <p>-受講者に食品の品質を清潔かつ安全に保つ方法について理解させるため。</p>	<p>5.1 食品関連事業所の事業管理</p> <p>5.1.1 事業主、管理者及び従業員の果たす役割、義務</p> <ul style="list-style-type: none"> -食品衛生基準に則した食品取扱者の業務に関する計画、管理、監督 -食品関連事業所における食品取扱者の行動チェック <p>5.1.2 食品関連事業所における清掃及び消毒のテクニック</p> <p>5.1.3 食品関連事業所における火災の対処法</p> <p>5.2 食品関連事業者の倫理</p> <p>5.3 食品関連事業者協会/組合の促進、支援</p> <p>5.4 飲食店の事業拡大に関する事業者の判断</p>	1 時間
6. 実演・実習	<p>受講者に適切に業務を行う技術を身につけさせるため。</p>	<p>研修実施機関が適切だと考えるトピックにしたがって実演・実習を行う。(例)</p> <ul style="list-style-type: none"> -適切な野菜の洗い方 -手の洗い方、食品の取扱方法、衛生的な服装 -容器・器具の選び方、洗い方 -調味料の選び方、使い方 -グリーストラップの設置、管理に関する原則 - SI-2 又は Or. 13(SI Medium) 検査キットを用いた生物学的検査のテクニック -ホウ砂、ホルムアルデヒド、漂白成分、防カビ成分、殺虫剤の検出キットを用いた化学的検査のテクニック 	1 時間

2. 食品取扱者研修カリキュラム

2. 1 対象

食品の準備、調理、販売、提供、容器や器具の洗浄及び保管の工程において、食品に関わる個人。つまり食品の準備、調理、盛り付け、提供、販売、容器や器具の洗浄、保管を担当する者。

2. 2 研修時間

3時間

2. 3 カリキュラムの詳細

科目	目的	要点/内容	時間
基礎 1. 食品関連事業所における食品衛生の原則及び基準	受講者に食品衛生に関する基礎的な知識を身につけさせ、飲食物の衛生に関する規則/基準に沿って実行させるため。	1.1 食品衛生に関する現状 1.2 食品衛生の原則 -清潔かつ安全ではない飲食物から生じる危害 -食品衛生の概念及び意味 -食品を清潔かつ安全ではない状態にする要素（5つ） -食品衛生に関する管理、予防の方法 1.3 食品販売所のための基準	40分
2. 食品取扱者の個人衛生学	受講者に個人衛生学に関する知識を身につけさせ、実行させるため。	2.1 病気の蔓延に対する食品取扱者の重要性 2.2 健康を維持する行動 2.3 業務における適切な習慣 -食品の調理、販売前の準備 -食品の調味、調理 -食品の販売、提供	40分
3. 食品取扱者に関係のある法律	受講者に食品取扱者に関係のある法律についての知識を身につけさせ、実行させるため。	3.1 1992年公衆衛生法及び改正法 3.2 許可証/通知保証書の申請に関する地方公共団体の規則 3.3 食品取扱者に関係のある法律例) -食品法 -感染症法 -都市清潔秩序保全法 -非喫煙者健康保護法	40分

科目	目的	要点／内容	時間
		<ul style="list-style-type: none"> -アルコール規制法 -非安全商品責任法 -その他の関連法 	
5. 実演・実習	受講者に適切に業務を行う技術を身につけさせるため。	<p>研修実施機関が適切だと考えるトピックにしたがって実演・実習を行う。</p> <p>例)</p> <ul style="list-style-type: none"> -適切な野菜の洗い方 -手の洗い方、食品の取扱方法、衛生的な服装 -容器・器具の選び方、洗い方 -調味料の選び方、使い方 -グリーストラップの設置、管理に関する原則 - SI-2 又は Or. 13 (SI Medium) 検査キットを用いた生物学的検査のテクニック -ホウ砂、ホルムアルデヒド、漂白成分、防カビ成分、殺虫剤の検出キットを用いた化学的検査のテクニック 	1 時間