

“十三五”国家重点出版物出版规划项目

图解服务的细节

065

スーパー・マーケット店長法律ハンドブック

# 向日本超市店长 学习合法经营之道

日本的店铺为什么被大家信赖，关键不仅是产品，更在于法律如何让中国顾客对超市有信心？健全的法律是最有利的保障

了解这本书，店长就能平安经营、避免陷入各种麻烦

超市经营者的案头必备、镇店之宝

L E G A L

日本《食品商业》编辑部 编

王雷 译

人民东方出版传媒  
Peoples Oriental Publishing & Media  
 东方出版社  
The Oriental Press

图解服务的细节

065

スーパー マーケット 店長 法律 ハンドブック

# 向日本超市店长 学习合法经营之道

日本《食品商业》编辑部 编

王蕾 译

人民东方出版传媒

People's Oriental Publishing & Media



东方出版社

The Oriental Press

图字：01-2017-8412号

SUPER MARKET TENCHOU HOURITSU HANDBOOK 2017 NEN BAN

© THE SHOGYOKAI PUBLISHING CO., LTD. 2017

Originally published in Japan in 2017 by THE SHOGYOKAI PUBLISHING CO., LTD.

Simplified Chinese translation rights arranged through TOHAN CORPORATION, TOKYO,  
and Hanhe International (HK) Co., Ltd.

中文简体字版专有版权属东方出版社

图书在版编目（CIP）数据

向日本超市店长学习合法经营之道 / 日本《食品商业》编辑部 编；王蕾 译。—北京：东方出版社，2018.10

（服务的细节；065）

ISBN 978-7-5207-0596-7

I. ①向… II. ①目… ②王… III. ①商店—商业经营—经验—日本 IV. ①F717

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2018）第 218269 号

服务的细节 065：向日本超市店长学习合法经营之道

(FUWU DE XIJIE 065: XIANG RIBENCHAO SHI DIANZHANG XUEXI HEFA JINGYING ZHI DAO)

编 者：日本《食品商业》编辑部

译 者：王 蕾

责任编辑：崔雁行 高琛倩

出 版：东方出版社

发 行：人民东方出版传媒有限公司

地 址：北京市东城区东四十条 113 号

邮 编：100007

印 刷：北京文昌阁彩色印刷有限责任公司

版 次：2018 年 10 月第 1 版

印 次：2018 年 10 月第 1 次印刷

开 本：880 毫米×1230 毫米 1/32

印 张：13.625

字 数：213 千字

书 号：ISBN 978-7-5207-0596-7

定 价：78.00 元

发行电话：(010) 85924663 85924644 85924641

版权所有，违者必究

如有印装质量问题，我社负责调换，请拨打电话：(010) 85924602 85924603

## 前　　言

近年来，“黑心兼职”“黑心企业”等社会问题愈演愈烈，一般的企业、店铺若忽视了与就业、劳动相关的法律法规，或不具备相关的法律知识，就有可能被打上反社会的烙印。

另外，伪造食品产地的案件也层出不穷。即便商家并非有意为之，但食品标识上若出现产地标注错误等问题，无疑会失去消费者的信任，对店铺的经营管理造成极大的影响。

生鲜超市店长的主要职责在于超市的经营管理，要切实履行这份职责，就必须具备生鲜超市相关的法律法规或社会规则等知识储备。

对生鲜超市店长而言，法律法规或社会规则与店铺的经营管理同样重要，应该有意识地主动加以掌握。

《超市店长法律知识指南》作为超市店长的法律知识指南，于2012年首次出版，继2014年的修订版之后，本次推出最新的2017年版。

2017年版在生鲜超市必备的法律知识的基础上，以日本新颁布的《食品标识法》为依据，囊括了最新的食品标识规则。在当前雇佣环境越来越严峻的背景下，本书还充实了包括老年人、残疾人和外国人等各类劳动人员在内的雇佣法规相关内容。

本书作为生鲜超市法律知识指南，希望能助各位生鲜超市店长一臂之力，同时也祝愿各位事业有成。

# 目 录

## 第1章 卫生与安全相关法律

### 2015年以来的法律修订动向

生食供应被禁止，HACCP 进一步发展完善 ..... 002

#### 1 许可授权相关法律

关于《食品卫生法》 ..... 005

~禁止销售的5种产品~

《食品卫生法》之营业许可相关规定 ..... 006

~确保安全放心的关键~

营业许可的种类 ..... 007

~烹饪业·制造业·加工业·销售业~

营业许可的主要内容 ..... 009

~配菜部属于“餐饮店经营”，西点部属于“点心制造业”~

移动售卖车相关的营业许可 ..... 011

~从业者出摊也必须进行许可确认~

食品卫生责任人是指谁? ..... 013

~目前食品卫生责任人资格在日本全国都有效~

营业许可等授权许可的申请·备案 ..... 015

~营业许可的获取当然重要，但其维持和管理同样不容忽视~

食品卫生法以外的营业许可(医药品) ..... 017

~“第一类”需药剂师，“第二·第三类”需注册销售员~

食品卫生法以外的营业许可(酒) ..... 019

~是否成年？尤其需要注意~

食品卫生法以外的营业许可（烟草·大米）	020
~销售面积在400m <sup>2</sup> 以上时尤其需要注意~	
食品卫生法以外的营业许可（烟花）	022
~超过25kg时需要准备“火药库”~	

## 2 加工厂卫生相关法律

营业许可与加工厂	024
~后台能够制造的东西·不允许制造的东西~	
用水区域（净手设备·排水槽或隔油池）	026
~净手设备必须常备消毒液~	
地板·墙壁·天花板等	027
~墙面下半部分推荐选用不锈钢材料~	
照度（亮度）与换气	029
~换气设备脏污也是火灾的成因！~	
冷藏柜·冷冻柜	031
~冷藏温度为10℃以下，冷冻温度为-15℃以下~	
卫生间（员工专用·顾客专用）	033
~最好配备员工专用卫生间~	
用水管理（井水·储水槽供水）	035
~开业前确认使用水的味道、颜色、浊度~	

## 3 从业人员卫生相关法律

从业人员健康检查	038
~兼职人员也属于检查对象~	
便检	039
~生鲜部·配菜部的短期兼职人员也应接受便检~	
何谓感染性疾病	041
~是指因病毒等引发的疾病~	
感染性疾病的分类	043
~发现流感有义务向保健所报告！~	

**新型流感** ..... 045

~事先制订应急措施~

**诺如病毒** ..... 047

~大拇指、指缝、指甲周围的清洗尤为重要~

**呕吐物的处理方法** ..... 049

~使用过的清洁物品必须丢弃! ~

#### **4 器具·日常用具卫生相关法律**

**法律要求的器具·日常用具** ..... 052

~处理生食和熟食的菜刀要分开! ~

**防止异物混入的器具·备品** ..... 053

~清洁球推荐使用尼龙制品~

**便于清扫的日常用具** ..... 055

~冷柜是否位于排水槽上方? ~

**洗涤剂的种类、效果与作用** ..... 057

~去污剂必须使用液体型~

**包装材料的特性、使用与保管** ..... 059

~食品托盘不可朝上保管! ~

#### **5 商品卫生相关法律**

**食品的规格标准** ..... 061

~仅8类农产品及其加工食品允许转基因~

**食品微生物的标准** ..... 062

~导致食物中毒的细菌大部分都无异味! ~

**禁止销售·提供生食牛肝(肝脏)** ..... 064

~必须标注“加热食用”等标识~

**生食牛肉(半熟牛肉、生拌牛肉等)的提供** ..... 066

~必须选取特殊原材料~

**禁止销售·提供生食猪肉** ..... 068

~猪肝同样不能生吃~

寄生虫	070
~虽然以海鲜类为主，但马肉里也有~	
基于便当・配菜卫生规范的商品标准	073
~因店内加工的情况较多而设定~	
食品的保存温度	075
~蔬菜为10℃左右，鱼类最好在4℃以下！~	
关于食品的期限标识	079
~消费期限、赏味期限以及使用期限分别是指什么？~	

## 6 食品辐射相关规定

射线的使用与放射能污染	081
~射线・放射能・放射性物质的区别~	
放射能灾害与出货限制	084
~通过出货限制和摄入限制来防止人体内部的辐射侵害~	

# 第2章 商品与标识相关法律

## 2015年以来的法律修订动向

原料产地名标识的扩大与人口老龄化应对措施	092
----------------------	-----

## 1 食品标识相关法律

向食品标识法过渡（食品标识的一元化）	095
~生鲜食品从2015年10月开始，加工食品从2020年4月开始~	
食品标识的目的与主要法律	098
~所有销售的食品都必须进行标识~	
加工食品与生鲜食品的区分（根据食品标识法进行分类）	100
~二者的标识基准各不相同~	
加工食品所需的标识（基于食品卫生法、JAS法、计量法）	
~明确所有的相关法律规定~	102

容器包装的识别标志 .....	105
-----------------	-----

~根据容器包装的材质进行标识~

单位价格标识 .....	107
--------------	-----

~仅以条例等规定的地区为对象~

反不当赠品和不当标识法（赠品标识法） .....	109
--------------------------	-----

~针对“优良误导”·“优惠误导”行为导入罚款制度~

## 2 生鲜食品相关标识

畜产品（肉类）必须履行的标识义务 .....	123
------------------------	-----

~标识方法因容器包装的有无而有所区别~

畜产品（肉类）的标识事项 .....	125
--------------------	-----

~需要进行名称及原产地等 10 项标识~

个别商品标识 1 · 日本产牛肉 .....	130
------------------------	-----

~必须标注个体识别编号标识！~

个别商品标识 2 · 鸡肉 .....	131
---------------------	-----

~3 月龄以内的鸡要标注为“幼鸡”~

个别商品标识 3 · 肉末 .....	132
---------------------	-----

~按照重量比例标注所有的原产地~

个别商品标识 4 · 筋膜切除肉 .....	133
------------------------	-----

~防止食物中毒的重要标识~

零售商品（面对面销售·称重销售）的标识 .....	134
---------------------------	-----

~标识字号应设置在 42 磅以上~

肉类加工食品的标识 .....	135
-----------------	-----

~注意与生鲜食品标识区分开！~

### 加工食品的预包装品、店内加工品、店内小包分装品

.....	136
-------	-----

~相同加工食品所需的标识可能不同！~

个别商品标识 5 · 混合肉末 .....	138
-----------------------	-----

~按照所用肉类原料的重量比例进行标注~

<b>个别商品标识 6 · 调味肉</b>	139
~要注意致敏原（致敏物质）的标注~	
<b>个别商品标识 7 · 生食肉类 牛肉</b>	141
~餐饮店发生的安全事故推动了法律修订~	
<b>个别商品标识 8 · 烤牛肉</b>	143
~需要标注与一般加工食品不同的标识~	
<b>个别商品标识 9 · 店内小包分装的火腿·香肠类</b>	144
~店内小包分装不属于店内加工品~	
<b>农产品（蔬菜、水果等）的标识</b>	146
~容器包装的商品应履行的标识义务~	
<b>农产品（蔬菜、水果等）的标识事项</b>	147
~“美国原产”OK，“USA 原产”NG~	
<b>个别商品标识 1 · 鲜切水果·鲜切蔬菜</b>	150
~单一品种的鲜切商品·切片商品属于生鲜食品~	
<b>个别商品标识 2 · 鲜切水果拼盘·鲜切蔬菜组合</b>	151
~多个品种混合的鲜切商品按加工食品处理~	
<b>水产品（鲜鱼）的标识</b>	152
~必须标注名称和原产地~	
<b>水产品（鲜鱼）的标识事项</b>	154
~使用秋刀鱼、鲣鱼等一般名称进行标注~	
<b>零售商品的标识</b>	158
~需标注名称·原产地·养殖·解冻标识~	
<b>水产（鲜鱼）加工食品的标识</b>	159
~多种产品混合的刺身拼盘属于加工食品~	
<b>个别商品标识 1 · 刺身拼盘</b>	160
~按照重量比例从高到低的顺序标注原材料~	
<b>个别商品标识 2 · 鳗鱼加工品的标识</b>	161
~日本原有品种最好标注为“日本鳗”~	

<b>个别商品标识 3 · 店内加工品 (烤鱼·煮鱼) .....</b>	163
~店内加工品可省略原材料标识~	
<b>个别商品标识 4 · 店内小包分装品 (竹荚鱼干) .....</b>	164
~进口的小包分装品需标注原产国名称~	
<b>个别商品标识 5 · 改变保存温度进行销售时 .....</b>	166
~注明解冻后的保存方法和赏味期限! ~	
<b>个别商品标识 6 · 零卖商品 .....</b>	167
~可省略所有的标识事项~	
<b>玄米·精米的标识 .....</b>	167
~“新米”的定义究竟是什么? ~	

### 3 加工食品相关标识

<b>加工食品的标识事项 .....</b>	170
~进口商品需注明原产国名称与进口商名称~	
<b>加工食品的标识 1 · 原料原产地名称标识 .....</b>	173
~标注初级产品原材料的原产地~	
<b>加工食品的标识 2 · 致敏标识 .....</b>	175
~保护人体健康和生命安全的重要标识~	
<b>加工食品的标识 3 · 添加剂标识 .....</b>	177
~原材料与调味料也要认真确认~	
<b>加工食品的标识 4 · 转基因食品 .....</b>	179
~日本仅认可 8 类农产品及其加工食品~	
<b>个别商品标识 1 · 便当 (预包装品) .....</b>	180
~透明容器包装时可用“配菜”标注~	
<b>个别商品标识 2 · 便当 (店内加工品) .....</b>	181
~部分标识事项可省略! ~	
<b>个别商品标识 3 · 店内小包分装的配菜 .....</b>	183
~需标注原材料名称! ~	

**个别商品标识 4· 零卖商品** ..... 184

~用 POP 广告牌标注添加剂、致敏原（致敏物质）等~

**基于大米可追溯法的标识** ..... 185

~提供产地信息为强制性要求~

#### **4 营养成分相关标识**

**营养成分的标识事项** ..... 187

~加工食品要求强制性标注~

**反式脂肪酸的标识** ..... 191

~究竟何谓反式脂肪酸？~

**保健功能食品** ..... 194

~分为“特定保健食品”“营养功能食品”“功能性标识食品”

3 种~

#### **5 强调标识**

**畜产品的强调标识** ..... 198

~注意和牛·黑猪·地鸡的标识~

**有机农产品相关标识** ..... 200

~有机农产品有固定的生产方式~

**违反健康增进法的标识** ..... 202

~不得强调健康保持·促进效果~

**“无添加”标识** ..... 203

~无须使用添加剂的食品标注“无添加”是否妥当？~

#### **6 其他标识**

**关于胭脂红色素的警示** ..... 205

~可能引发严重过敏症状~

**婴儿标准适用食品的标识** ..... 206

~基于放射性物质标准的标识~

## 第3章 雇佣与劳动相关法律

### 2015年以来的法律修订动向

把握解决问题的关键——工作方式改革 ..... 210

#### 1 雇佣管理相关法律

何谓劳动三法? ..... 213

~管理者至少应掌握《劳基法》~

禁止不当劳动行为 ..... 215

~不当劳动行为的界定~

店长在劳动法上的立场 ..... 217

~我们属于“雇佣者”! ~

兼职劳动法概述 ..... 217

~防止增加劳务纠纷! ~

兼职工等的待遇 ..... 219

~“等同于正式员工”的人应给予同等待遇! ~

社会保险与雇佣保险 ..... 220

~兼职工的加入基准是指什么? ~

#### 2 员工的招募·录用·待遇相关法律

招募员工时的注意事项 ..... 224

~招聘时禁止限定年龄·性别~

应聘者的面试与录用 ..... 226

~不可询问的内容是指哪些? ~

关于录用·不予录用的决定 ..... 227

~是否应归还简历·职务经历表等材料? ~

劳动合同的签订 ..... 228

~“说了,没说”是纠纷的根源! ~

试用期的设置 ..... 230

~“3个月”或“6个月”为宜~

### 3 劳动时间·休息·休息日相关法律

劳动时间及其管理 .....	233
~劳动时间的范围是什么？~	
弹性劳动时间制的灵活运用 .....	235
~在中元节或年终的繁忙时期很有效！~	
休息时间的给定方式 .....	237
~工作超过6小时应给予45分钟的休息时间~	
轮班工作制·交替休息制 .....	239
~工作超过6小时需休息45分钟~	
迟到·早退的处理 .....	240
~不得扣除迟到·早退相应金额以上的薪资~	
加班命令与加班津贴的支付 .....	241
~法定劳动时间之外的工作也有“限度”！~	
休息日加班与休息日加班津贴的支付 .....	243
~每周至少有1天的休息日！~	
薪资的支付 .....	245
~转账支付薪资需要员工同意！~	

### 4 带薪年休假·育儿休业·看护休业相关法律

关于带薪年休假 .....	248
~兼职员工也有带薪年休假~	
关于育儿休业制度 .....	250
~夫妻可一起申请育儿休业~	
子女看护假·亲属护理假 .....	252
~员工提出申请时不可拒绝！~	

### 5 员工健康管理·骚扰行为等相关法律

健康检查的实施义务 .....	254
~无关雇佣形式，每年需实施1次！~	

因患病或负伤而停职	255
~处理方式根据是否因工而有所不同~	
业务伤害与通勤伤害	256
~业务伤害·通勤伤害的注意要点包括哪些?~	
职场中的职权骚扰·性骚扰对策	258
~视而不见将引发大问题~	
打造育儿·看护无忧的职场(防止孕期骚扰等)	260
~上司或同事的言行也是企业的责任!~	
关于员工的心理健康	261
~职场中的人际关系是否顺利?~	
精神障碍的增加	262
~避免精神障碍的工伤认定~	
压力检测制度的启用	263
~心理健康对策·过劳对策等~	
职场的安全卫生管理	264
~维持安全健康需要专业人士的力量~	

## 6 自愿离职·解雇·停止雇佣等相关法律

定期雇佣合同的续签与终止	266
~定期雇佣期限的上限为3年!~	
临时工·兼职员工(定期员工)的合同上限	268
~超过5年即转变为不定期雇佣~	
关于自愿离职	270
~原则上需事先提出申请!~	
关于普通解雇	271
~不得随意解雇!要有“合理性”~	
关于惩戒处分·惩戒解雇	272
~不得施以工作条例中没有注明的处分~	

## 第4章 扩大雇佣相关法律

### 2015年以来的法律修订动向

面向“一亿日元总活跃社会”的实现 .....	274
派遣企业的有效利用 .....	276
~工作内容与合同不一致是纠纷产生的根源！~	
劳务派遣合同的签订 .....	278
~合同注意事项与合同期限的规则~	
促进女性的活跃 .....	281
~从女性视角回应客户的需求~	
老年人的雇佣 .....	282
~健康长者的活跃时代~	
外国人的雇佣 .....	283
~确认“在留资格”十分重要！~	
残疾人的雇佣 .....	284
~50人以上的企业有义务雇佣~	

## 第5章 设施与环境相关法律

### 2015年以来的法律修订动向

关于预期环境对策的法制化 .....	290
--------------------	-----

#### 1 危机管理相关法律

建筑基准法与消防法 .....	293
~遵守“底线”尤其重要！~	
消防相关法律 .....	295
~充分了解灭火设备的功能！~	
应急灯与自动火灾报警设备 .....	297
~“引导标志”是否被POP等遮挡？~	

自动灭火设备 .....	299
~除自动喷水装置之外还有很多~	
“手动”灭火设备 .....	301
~冷静！日常训练很重要~	
排烟设备 .....	303
~火灾最可怕的是烟雾造成的灾害~	
防火分区·防火门 .....	306
~阻挡火与烟，防止火势蔓延~	
疏散路线的思考 .....	309
~平时需要制订疏散计划！~	
消防计划的制订 .....	312
~要明确各个负责人的任务~	
消防管理者的作用 .....	315
~首要任务是做好火灾的预防~	
灾害发生时店长应采取的行动 .....	317
~当务之急是顾客的疏散引导与救护~	

## 2 建筑物·外围管理相关法律

停车场法与建筑用地内的疏散通道 .....	319
~要掌握的法规涉及多方面！~	

## 3 无障碍化相关法律

无障碍新法 .....	321
~打造每个人都能安全抵达目的地的设施~	
残疾人歧视消除法 .....	324
~生鲜超市也需要拿出合理的应对措施~	
残疾人援助犬法 .....	325
~欢迎导盲犬、看护犬、导听犬同行~	
通用性媒介的观念 .....	327
~从提供最适宜的视觉信息的角度思考~	