

○食品製造業等取締条例

昭和二八年一〇月二〇日

条例第一一一号

改正 昭和三一年一〇月一六日条例第九四号

昭和三三年一月一一日条例第六号

昭和三三年一〇月一日条例第六八号

昭和三七年一〇月一六日条例第一二二号

昭和四二年一二月二三日条例第一一八号

昭和四四年一二月二〇日条例第一二八号

昭和四九年三月三〇日条例第三四号

昭和五二年一〇月二一日条例第九七号

昭和五五年三月二八日条例第三七号

昭和五九年三月三一日条例第四一号

昭和六二年三月二〇日条例第二六号

平成四年三月三一日条例第六七号

平成七年一〇月四日条例第一一八号

平成八年三月二九日条例第五二号

平成一〇年三月三一日条例第三九号

平成一二年三月三一日条例第四一号

平成一二年一〇月一三日条例第一八七号

平成一三年三月三〇日条例第五三号

平成一五年一二月二四日条例第一六五号

平成一六年三月三一日条例第六九号

平成一七年三月三一日条例第六三号

平成一八年一二月二二日条例第一七三号

平成二〇年三月三一日条例第六四号

平成二〇年一二月二五日条例第一五〇号

平成二三年一二月二二日条例第九六号

平成二四年一〇月一一日条例第一一八号

平成二五年三月二九日条例第七五号

平成二七年三月三一日条例第五三号

食品製造業等取締条例を公布する。

食品製造業等取締条例

(目的)

第一条 この条例は、食品衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。

(用語の意義)

第二条 この条例において次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

一 行商 業として次に掲げる食品(缶詰食品、瓶詰食品及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品を除く。)を人力により移行しながら販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。)することをいう。

イ 菓子

ロ アイスクリーム類

ハ 魚介類(生きているものを除く。)及びその加工品

ニ 豆腐及びその加工品

ホ 弁当類

ヘ ゆでめん類

ト そう菜類

二 行商人 知事の発行する鑑札及び記章の交付を受け行商(前号ホ又はトに係るものを除く。以下この号において同じ。)を営む者(その使用人で行商に従事する者を含む。)をいう。

三 弁当等人力販売業 行商であつて、第一号ホ又はトに係るものをいう。

四 弁当等人力販売業者 知事の許可を受けて弁当等人力販売業を営む者をいう。

五 製造業等 次に掲げる営業(食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)第五十二条第一項の規定に基づき許可を要する営業の用に供する施設において、その許可営業に類する営業を行う場合を除く。)をいう。

イ つけ物製造業(塩づけ及びぬかづけ以外のつけ物を製造する営業をいう。)

ロ 製菓材料等製造業(生種、いり種、コーンカップ、アンゼリカ、フォンダント、フラワーペーストその他の製菓材料並びにジャム及びママレード類を製造する営業をいう。)

ハ 粉末食品製造業(粉末ジュース、インスタントコーヒー、みそ汁のもと、ふりかけ類、ドーナツのもとその他の粉末食品を製造する営業をいう。)

ニ そう菜半製品等製造業(ギョウザ、コロケ、ハンバーグその他のそう菜の半製品、こんにやく、ちくわぶその他のそう菜材料及びしそ巻、たいみそその他のそう菜類似食品を製造する営業をいう。)

ホ 調味料等製造業(チャーハンのもと、だしのもと、カレールーその他の調味料及び七味唐辛子、カレー粉、さんしょう粉その他の香辛料を製造する営業をいう。)

ヘ 魚介類加工業

ト 食料品等販売業(弁当類、そう菜類、乳製品、食肉製品、魚介類加工品その他の調理加工を要しないで直接摂食できる食品を販売する営業をいう。)

チ 液卵製造業(鶏の液卵(鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。))

を製造する営業をいう。)

- 六 製造業者等 知事の許可を受けて製造業等を営む者をいう。
- 七 卵選別包装業者 鶏の殻付き卵を選別し包装する営業を営む者をいう。
- 八 給食供給者 営業以外の場合で、学校、病院、社会福祉施設等(以下この号において「施設等」という。)において、特定多数人に対して、同一の施設等で週一回以上継続的に一回二十食以上又は一日五十食以上の食事を供給する者をいう。
- 九 給食施設 給食供給者が食事を供給するために使用する施設をいう。
(昭三三条例六八・昭三三条例六八・昭三七条例一二二・昭四二条例一一八・昭四四条例一二八・昭四九条例三四・平一二条例四一・平一三条例五三・平一五条例一六五・平二七条例五三・一部改正)

(鑑札等の交付)

第三条 行商人になろうとする者は、次に掲げる事項を知事に届け出て、鑑札及び記章の交付を受けなければならない。

- 一 行商の種類
 - 二 住所、氏名及び生年月日(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)
 - 三 主たる食品の仕入先の住所及び氏名(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)
- 2 行商人は、前項第二号又は第三号に掲げる事項に変更を生じたときは、その事由の生じた日から十日以内に知事に届け出なければならない。
- 3 鑑札及び記章を亡失又はき損したときは、直ちにその事由を記載し、届出て、き損したときは、その鑑札又は記章を添え、鑑札又は記章の再交付を受けなければならない。

(平一三条例五三・一部改正)

(鑑札等の更新)

第四条 鑑札及び記章の有効期間は、交付の日からその年の十二月三十一日までとする。

(弁当等人力販売業者の許可申請)

第五条 弁当等人力販売業者になろうとする者は、次に掲げる事項を記載した申請書に、営業設備の構造を記載した図面を添えて提出し、知事の許可を受けなければならない。

- 一 住所、氏名及び生年月日(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)
 - 二 主たる営業地
 - 三 営業所の名称、屋号又は商号
 - 四 設備の大要
- 2 前項の規定により許可を受けた弁当等人力販売業者が、許可の有効期間満了に際し、引き続き同一の営業の許可を受けようとする場合にあつては、前項の規定にかかわらず申請書に次の事項を記載し、知事に提出しなければならない。

一 前項第一号及び第二号に掲げる事項

二 現に受けている営業許可の番号

3 弁当等人力販売業者は、第一項各号に掲げる事項に変更を生じたときは、その事由の生じた日から十日以内に知事に届け出なければならない。

(平二七条例五三・追加)

(許可済証の交付)

第五条の二 弁当等人力販売業者の許可を受けた者は、弁当等人力販売業者として販売に従事する者及び許可設備ごとに、次に掲げる事項を記載した申請書を知事に提出し、許可済証の交付を受けなければならない。

一 許可済証の交付を受ける者の氏名及び住所

二 営業所の名称、屋号又は商号

三 主たる営業地及び従たる営業地

四 営業許可の番号

2 弁当等人力販売業者は、前項各号に掲げる事項に変更を生じたときは、その事由の生じた日から十日以内に知事に届け出なければならない。

3 許可済証を亡失又はき損したときは、直ちにその事由を記載し、申請し、き損したときは、その許可済証を添え、許可済証の再交付を受けなければならない。

(平二七条例五三・追加)

(製造業者等の許可申請)

第五条の三 製造業者等になろうとする者は、次に掲げる事項を記載した申請書に、営業設備の構造を記載した図面を添えて提出し、知事の許可を受けなければならない。

一 住所、氏名及び生年月日(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)

二 営業所の所在地

三 営業所の名称、屋号又は商号

四 営業の種類

五 設備の大要

2 前項の規定により許可を受けた製造業者等が、許可の有効期間満了に際し、引き続き同一の営業の許可を受けようとする場合にあつては、前項各号にかかわらず申請書に次の事項を記載し、知事に提出しなければならない。

一 前項第一号、第二号及び第四号に掲げる事項

二 現に受けている営業許可の番号

3 製造業者等は、第一項第一号、第三号又は第五号に掲げる事項に変更を生じたときは、その事由の生じた日から十日以内に知事に届け出なければならない。

(昭三三条例六・平一三条例五三・一部改正、平二七条例五三・旧第五条線下)

(承継)

第五条の四 第五条第一項の許可を受けた弁当等人力販売業者又は前条第一項の許可を受けた製造業者等(以下この条において「許可業者」という。)について相続、合併又は分割(当該営業を承継させるものに限る。)があつたときは、相続人(相続人が二人以上ある場合において、その全員の同意により当該営業を承継すべき相続人を選定したときは、その者)、合併後存続する法人若しくは合併により設立された法人又は分割により当該営業を承継した法人は、許可業者の地位を承継する。

2 前項の規定により許可業者の地位を承継した者は、遅滞なく、その事実を証する書面を添えて、その旨を知事に届け出なければならない。

(平七条例一一八・追加、平一三条例五三・一部改正、平二七条例五三・旧第五条の二繰下・一部改正)

(卵選別包装業者の届出)

第五条の五 卵選別包装業者は、営業を開始したときは、その日から十日以内に、次に掲げる事項を記載した届出書に、東京都規則(以下「規則」という。)で定める書類を添えて、知事に届け出なければならない。

- 一 住所、氏名及び生年月日(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)
- 二 営業所の所在地
- 三 営業所の名称、屋号又は商号
- 四 営業を開始した年月日
- 五 前各号に掲げるもののほか、規則で定める事項

2 卵選別包装業者は、前項第一号又は第三号に掲げる事項その他規則で定める事項に変更を生じたときは、その事由の生じた日から十日以内に知事に届け出なければならない。

(平一三条例五三・追加、平二七条例五三・旧第五条の三繰下)

(給食供給者の届出)

第五条の六 給食供給者は、給食施設における食事の供給を開始したときは、規則で定める場合を除き、その日から十日以内に、次に掲げる事項を記載した届出書に、給食施設の設備の構造を表示した図面を添えて、知事に届け出なければならない。

- 一 住所、氏名及び生年月日(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)
- 二 給食施設の所在地
- 三 給食施設の名称
- 四 一日に供給する各回ごとの食数
- 五 食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。)の氏名
- 六 設備の概要
- 七 食事の供給を開始した年月日
- 八 前各号に掲げるもののほか、規則で定める事項

2 給食供給者は、前項第一号又は第三号から第六号までに掲げる事項に変更を生じたときは、規則で定める場合を除き、その事由の生じた日から十日以内に知事に届け出なければならない。

(平一三条例五三・追加、平二七条例五三・旧第五条の四繰下)

(衛生基準等)

第六条 行商人、弁当等人力販売業者、製造業者等及び給食供給者は、次の各号の区分に従い、それぞれ当該各号に掲げる衛生基準に従わなければならない。ただし、土地の状況その他特別の事情により、知事が衛生上支障がないと認めた事項については、しんしやくすることができる。

一 行商人 別表第一に定める衛生基準

二 弁当等人力販売業者 別表第二に定める衛生基準

三 製造業者等(食料品等販売業のうち自動販売機によるものを除く。) 別表第三に定める衛生基準

四 製造業者等(食料品等販売業で自動販売機によるものに限る。) 別表第四に定める衛生基準

五 給食供給者 別表第五に定める衛生基準

2 行商人及び弁当等人力販売業者は、行商に際して食品の調理又は加工をしてはならない。

(平一二条例四一・平一三条例五三・平二七条例五三・一部改正)

(許可)

第七条 知事は、第五条第一項又は第五条の三第一項の申請があつた場合は、その設備又は施設が前条第一項の衛生基準に適合すると認めるときは、許可をしなければならない。ただし、弁当等人力販売業者又は製造業者等になろうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、許可をしないことができる。

一 この条例又はこの条例に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなつた日から起算して二年を経過しない者

二 第十三条の規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して二年を経過しない者

三 法人であつて、その業務を行う役員のうち前二号のいずれかに該当する者があるもの

2 知事は、前項の許可をしたときは、許可書を交付する。

(昭三一条例九四・平七条例一一八・平二七条例五三・一部改正)

(許可の条件)

第八条 知事は、公衆衛生上必要があると認めるときは、前条第一項の許可に五年を下らない有効期間その他の条件を付することができる。

(平七条例一一八・平一〇条例三九・一部改正)

(廃業等の届出)

第九条 行商人、弁当等人力販売業者、製造業者等又は卵選別包装業者が廃業したときは、その日から十日以内に知事に届け出なければならない。

- 2 給食供給者が給食施設における食事の供給を廃止したときは、規則で定める場合を除き、その日から十日以内に知事に届け出なければならない。
- 3 行商人は、第一項の届出をするときは、鑑札及び記章を返納しなければならない。
- 4 弁当等人力販売業者は、第一項の届出をするとき又は許可済証の交付を受けた者が販売に従事しなくなつたときは、その日から十日以内に知事に全部又は一部の許可済証を返納しなければならない。

(平七条例一一八・全改、平一三条例五三・平二七条例五三・一部改正)

(鑑札等の返納)

第九条の二 行商人は、鑑札及び記章の有効期間が満了したときは、その日から十日以内に知事にその鑑札及び記章を返納しなければならない。

(昭三三条例六・追加)

(鑑札等の携行)

第十条 行商人は、行商するときは、鑑札を携行し、記章を見易い箇所につけなければならない。

- 2 行商人は、鑑札又は記章を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。

(平七条例一一八・平二七条例五三・一部改正)

(許可済証の携行)

第十条の二 弁当等人力販売業者として販売に従事する者は、営業するときは、許可済証を見やすい箇所に携行しなければならない。

- 2 弁当等人力販売業者として販売に従事する者は、許可済証を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。

(平二七条例五三・追加)

(手数料)

第十一条 次の各号に掲げる者は、当該各号に定める手数料を届出又は申請の際納付しなければならない。

- 一 鑑札及び記章の交付(更新を含む。)を受けようとする者 業種ごとに 千八百円
 - 二 鑑札又は記章の再交付を受けようとする者 一件ごとに 千円
 - 三 弁当等人力販売業の許可を受けようとする者 一件ごとに 八千八百円
 - 四 許可済証の交付を受けようとする者 一件ごとに 千四百円
 - 五 許可済証の再交付を受けようとする者 一件ごとに 千円
 - 六 製造業等の許可を受けようとする者 業種ごとに 一万三千二百円
- 2 弁当等人力販売業の許可を受け営業を営んでいる者が、有効期間満了に際し、引き続き営業の許可を受けようとするときの手数は、前項第三号の規定にかかわらず五千四百円とする。

3 製造業者等の許可を受け営業を営んでいる者が、有効期間満了に際し、引き続き営業の許可を受けようとするときの手数料は、第一項第六号の規定にかかわらず七千八百円とする。

4 前三項の手数料は、生活保護法(昭和二十五年法律第百四十四号)により保護を受ける者から届出があつたとき、その他知事において特別な事由があると認めるときはこれを免除することができる。

(昭三一条例九四・昭五二条例九七・昭五五条例三七・昭五九条例四一・昭六二条例二六・平四条例六七・平八条例五二・平一七条例六三・平二七条例五三・一部改正)

(報告、検査及び質問)

第十二条 知事は、公衆衛生上必要があると認めるときは、行商人、弁当等人力販売業者、製造業者等、卵選別包装業者、給食供給者その他の関係人から必要な報告を求め、又はその職員をしてそれらの者の事業に関する帳簿書類その他の物件を検査させ、若しくは関係人に質問させることができる。

2 前項の場合においては、その職員は、その身分を証明する証票を携帯し、関係人の請求があつたときは、これを呈示しなければならない。

(平一三条例五三・平二七条例五三・一部改正)

(行政処分)

第十三条 知事は、次の各号の一に該当するときは、食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとることを命じ、又は営業の許可を取り消し、若しくは期間を定めて営業の停止を命ずることができる。

一 行商人が第三条第二項の届出を怠り、又は第六条若しくは第十条の規定に違反したとき。

二 弁当等人力販売業者が第五条第三項若しくは第五条の二第二項の届出を怠り、又は第六条若しくは第十条の二の規定に違反したとき。

三 製造業者等が第五条の三第三項の届出を怠り、又は第六条の規定に違反したとき。

(平七条例一一八・平二七条例五三・一部改正)

第十三条の二 知事は、給食供給者が第六条第一項の規定に違反したときは、食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとることを命じ、又は給食施設における食事の供給を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

(平一三条例五三・追加)

(罰則)

第十四条 次の各号の一に該当する者は、六月以下の懲役又は三十万円以下の罰金に処する。

一 第五条第一項の規定に違反した者

二 第五条の三第一項の規定に違反した者

三 前二条の規定による知事の命令に従わない者

(平四条例六七・平一三条例五三・平一六条例六九・平二七条例五三・一部改正)

第十四条の二 次の各号の一に該当する者は、二十万円以下の罰金に処する。

一 第三条第一項の規定による届出をせず、又は虚偽の届出をした者

二 第五条の五第一項の規定による届出をせず、又は虚偽の届出をした者

三 第十二条第一項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、同項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、又は同項の規定による質問に対し答弁せず、若しくは虚偽の答弁をした者

(平一三条例五三・追加、平一六条例六九・平二七条例五三・一部改正)

(両罰規定)

第十五条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、前二条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対しても、各本条の罰金刑を科する。

(平一三条例五三・一部改正)

(委任)

第十六条 この条例の施行について必要な事項は、知事が定める。

附 則

- 1 この条例は、昭和二十八年十一月一日から施行する。
- 2 東京都食品行商取締条例(昭和二十六年三月東京都条例第二十八号。以下「旧条例」という。)は、廃止する。
- 3 この条例施行の際、現に旧条例により行商を営んでいる者は、第三条第一項及び第十条第一項後段の規定にかかわらず昭和二十八年十二月三十一日までは、引き続き業を営むことができる。
- 4 この条例施行前にした旧条例違反行為に対する罰則の適用については、なお、従前の例による。
- 5 この条例施行の際、現に製造業等を営んでいる者は、この条例施行の日から六月間は、第五条第一項の規定にかかわらず引き続き業を営むことができる。
- 6 前項の者が引き続いて製造業者等になろうとするときは、前項の期間内に、第五条第一項の規定による許可を受けなければならない。

付 則(昭和三一年条例第九四号)

この条例は、公布の日から施行する。

付 則(昭和三三年条例第六号)

- 1 この条例は、公布の日から施行する。
- 2 つけ物製造業、菓子種製造業または食用獣脂製造業を営んでいる者については、昭和三十三年三月一日からこの条例による改正後の食品製造業等取締条例を適用する。
- 3 この条例の施行前にした行為に対する罰則の適用については、なお、従前の例による。

付 則(昭和三三年条例第六八号)

- 1 この条例は、公布の日から施行する。
- 2 この条例の施行前にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

付 則(昭和三七年条例第一二二号)

- 1 この条例は、昭和三十七年十一月一日から施行する。
- 2 この条例施行の際、現に改正前の食品製造業等取締条例第二条第三号のニに規定する乳加工品販売業の許可を受けている者は、当該許可の有効期間中に限り、改正後の食品製造業等取締条例第二条第三号のトに規定する乳肉製品販売業の許可を受けた者とみなす。
- 3 この条例施行の際、現に改正後の食品製造業等取締条例第二条第三号の規定により新たに製造業等となる営業を営んでいる者は、この条例施行の日から五月間は、同条例第五条第一項の規定にかかわらず、当該営業を引き続き営むことができる。その者が、その期間内に当該営業について同条同項の許可を申請した場合において、許可または不許可の通知を受ける日までの期間についても同様とする。

附 則(昭和四二年条例第一一八号)

この条例は、昭和四十三年二月一日から施行する。

附 則(昭和四四年条例第一二八号)

- 1 この条例は、昭和四十五年一月一日から施行する。
- 2 この条例の施行前にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

附 則(昭和四九年条例第三四号)

- 1 この条例は、昭和四十九年四月一日から施行する。
- 2 この条例の施行の際、この条例による改正前の食品製造業等取締条例第二条第三号に規定する製造業等の許可を受けている者は、当該許可の有効期間中に限り、この条例による改正後の食品製造業等取締条例(以下「新条例」という。)第二条第三号に規定する製造業等の許可を受けた者とみなす。
- 3 この条例の施行の際、新条例第二条第三号の規定により新たに製造業等となる営業を営んでいる者は、この条例施行の日から六月間は、新条例第五条第一項の規定にかかわらず、当該営業を引き続き営むことができる。その者が、その期間内に当該営業について同条同項の許可を申請した場合において、許可又は不許可の通知を受ける日までの期間についても同様とする。

附 則(昭和五二年条例第九七号)

この条例は、昭和五十三年一月一日から施行する。

附 則(昭和五五年条例第三七号)

この条例は、昭和五十五年四月一日から施行する。

附 則(昭和五九年条例第四一号)

この条例は、昭和五十九年四月一日から施行する。

附 則(昭和六二年条例第二六号)

この条例は、昭和六十二年四月一日から施行する。

附 則(平成四年条例第六七号)

- 1 この条例は、平成四年四月一日から施行する。ただし、第十四条の改正規定は、同年五月一日から施行する。
- 2 第十四条の改正規定の施行前にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

附 則(平成七年条例第一一八号)

この条例は、平成七年十一月二十四日から施行する。

附 則(平成八年条例第五二号)

- 1 この条例は、平成八年四月一日から施行する。
- 2 この条例による改正後の食品製造業等取締条例第十一条第一項及び第二項の規定は、平成十二年四月一日以後の届出又は申請に係る手数料について適用し、平成八年四月一日から平成十二年三月三十一日までの間における届出又は申請に係る手数料についての同条第一項及び第二項の規定の適用については、同条第一項第一号中「千七百円」とあるのは「千四百円」と、同項第二号中「九百円」とあるのは「七百円」と、同項第三号中「一万二千三百円」とあるのは「九千八百円」と、同条第二項中「六千百円」とあるのは「四千九百円」とする。

附 則(平成一〇年条例第三九号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成一二年条例第四一号)

この条例は、平成十二年四月一日から施行する。

附 則(平成一二年条例第一八七号)抄

この条例の規定は、平成十三年一月六日から施行する。

附 則(平成一三年条例第五三号)

- 1 この条例は、平成十三年十月一日(以下「施行日」という。)から施行する。ただし、第五条の二の改正規定は、平成十三年四月一日から施行する。
- 2 この条例の施行の際現にこの条例による改正後の食品製造業等取締条例(以下「新条例」という。)第二条第三号チの液卵製造業を営んでいる者(施行日以後に新条例第七条第一項の許可を受けた者を除く。)は、施行日から平成十四年九月三十日までの間(当該期間内に新条例第七条第一項の規定により不許可の処分があったときは、当該処分のあった日までの間)は、新条例第五条第一項の規定にかかわらず、新条例第七条第一項の許可を受けずに、引き続き当該営業を営むことができる。その者がその期間内に新条例第五条第一項の規定による申請をした場合において、その申請について許可又は不許可の処分を受けずにその期間を経過したときは、その申請について許可又は不許可の処分を受けるまでの間も、同様とする。
- 3 新条例第十四条及び第十五条の規定は、前項の規定により引き続き液卵製造業を営むこ

とができる者には適用しない。

- 4 この条例の施行の際現に新条例第二条第五号の卵選別包装業者である者に対する新条例第五条の三第一項の規定の適用については、同項中「営業を開始したときは、その日から十日以内」とあるのは、「平成十三年十月十日まで」とする。
- 5 この条例の施行の際現に新条例第二条第六号の給食供給者である者(以下「既存の給食供給者」という。)に対する新条例第五条の四第一項の規定の適用については、同項中「給食施設における食事の供給を開始したときは、規則で定める場合を除き、その日から十日以内」とあるのは、「規則で定める場合を除き、平成十三年十月十日まで」とする。
- 6 新条例第六条第一項、第十三条の二、第十四条及び第十五条の規定は、施行日から平成十四年九月三十日までの間は、既存の給食供給者には適用しない。

附 則(平成一五年条例第一六五号)

この条例は、食品衛生法等の一部を改正する法律(平成十五年法律第五十五号)附則第一条第三号に規定する日から施行する。

(規定する日＝平成一六年二月二七日)

附 則(平成一六年条例第六九号)

- 1 この条例は、平成十六年四月一日から施行する。ただし、別表第二の改正規定は、公布の日から施行する。
- 2 この条例の施行前にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

附 則(平成一七年条例第六三号)

この条例は、平成十七年四月一日から施行する。ただし、別表第二第二の部、別表第三第二の部及び別表第四第二の部の改正規定は、同年十月一日から施行する。

附 則(平成一八年条例第一七三号)

この条例は、平成十九年四月一日から施行する。

附 則(平成二〇年条例第六四号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成二〇年条例第一五〇号)

この条例は、平成二十一年四月一日から施行する。

附 則(平成二三年条例第九六号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成二四年条例第一一八号)

この条例は、平成二十四年十一月一日から施行する。

附 則(平成二五年条例第七五号)

この条例は、平成二十五年四月一日から施行する。

附 則(平成二七年条例第五三号)

- 1 この条例は、平成二十七年四月一日から施行する。ただし、第二条の規定は、同年十月一日から施行する。

- 2 第二条の規定の施行の際現に第二条の規定による改正前の食品製造業等取締条例(以下「第二条による改正前の条例」という。)第二条第一号ホ又はトの規定により行商を営んでいる者は、第二条の規定の施行の日から平成二十七年十二月三十一日までの間は、第二条の規定による改正後の食品製造業等取締条例(以下「第二条による改正後の条例」という。)第五条第一項の規定にかかわらず、第二条による改正後の条例第七条第一項の規定による許可を受けずに、引き続き当該営業を営むことができる。
- 3 前項に規定する者が、平成二十八年一月一日以降第二条による改正後の条例第二条第四号の弁当等人力販売業者になろうとするときは、前項の期間内に、第二条による改正後の条例第七条第一項の規定による許可を受けなければならない。
- 4 附則第二項に規定する者に対する第二条による改正前の条例第三条第二項及び第三項、第六条、第九条から第十三条まで並びに第十四条から第十五条までの規定の適用については、附則第二項の期間内は、なお従前の例による。
- 5 第二条の規定の施行の前にした行為及び前項の規定によりなお従前の例によることとされる事項に係る第二条の規定の施行の日後にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

別表第一(第六条関係)

(平一二条例四一・追加、平二七条例五三・一部改正)

行商人の衛生基準

第一 共通事項

- 一 行商に従事する者は、身体を清潔にし、清潔な被服を着用すること。また、年に少なくとも一回は、健康診断及び検便を受けるようにすること。
- 二 運搬容器の見やすい所に行商人の住所及び氏名を明記すること。
- 三 包装されない食品を取り扱うときは、必ずはし、食品ばさみ等を用い、直接手指を食品に触れないこと。ただし、生豆腐については、この限りでない。
- 四 容器は、清掃しやすい構造で、防じん及び防虫の設備のあるものを使用すること。

第二 特定事項

一 菓子行商

- (一) 水飴等の流動性の菓子は、行商中小分け販売をしないこと。
- (二) 容器には、食品並びにはし、食品ばさみ及びスコップ以外のものを入れないこと。

二 アイスクリーム類行商

- (一) 容器のふたは、二重とし、かつ、冷却保存できるものであること。
- (二) 容器の底には、必要に応じてすの子を敷き、解けた水が直接アイスクリーム類に触れないようにすること。
- (三) アイスクリーム類は、製造場において、衛生的な容器に小分けし、密栓したもの又は耐水性の紙で包装したものに限ること。

三 魚介類及び魚介類加工品の行商

- (一) 運搬容器は、ふたがあり、内部にすの子を敷き、汚水が漏れないものであること。
- (二) 行商中は、氷を用いる等常に鮮度保持に必要な処置をすること。
- (三) 調理した魚介と丸の魚介は、それぞれ別個の容器を使用すること。

四 豆腐及び豆腐加工品の行商

容器内の水は、しばしば入替えを行い、常に清潔で衛生的に保持すること。

五 ゆでめん類の行商

販売する食品は、十分放冷したものであること。

別表第二(第六条関係)

(平二七条例五三・追加)

弁当等人力販売業者の衛生基準

第一 設備基準

- 一 運搬用具は、人力により移動できる機能を有し、清掃しやすい構造であること。
- 二 運搬用具は、運搬容器、温度計及び消毒用薬品を入れた容器を収容することができるものであること。
- 三 運搬容器は、取扱数量に応じた十分な容量があること。
- 四 運搬容器は、直射日光を遮るよう、遮光性を有すること。
- 五 運搬容器は、断熱材を使用する等、外気温、道路の照り返し等の影響を受けない構造のものであること。
- 六 運搬容器内は、金属、合成樹脂等の不浸透性材料で作られ、かつ容易に洗浄のできる構造であること。
- 七 運搬容器は、完全に密閉できる蓋を有すること。
- 八 運搬容器内の見やすい箇所に、温度計を備えること。
- 九 手指を消毒するため消毒用薬品を入れた容器を使用に便利な箇所に備えること。

第二 衛生管理運営基準

一 食品衛生責任者等

(一) 食品衛生責任者の設置

- イ 営業者は、許可設備ごとに、販売に従事する者を食品衛生責任者として定めて置かなければならない。
- ロ 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たるものとする。
- ハ 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合は、営業者に対して改善を進言し、その促進を図らなければならない。
- ニ 営業者は、食品衛生責任者の食品衛生管理上の進言に対して速やかに対処し、改善しなければならない。

ホ 食品衛生責任者は、次のいずれかに該当し、常時、設備、取扱い等を管理できる者のうちから選任されなければならない。

(イ) 原則として、栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、と畜場法(昭和二十八年法律第百十四号)に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者若しくは船舶料理士の資格又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となることができる資格を有する者

(ロ) 知事、保健所を設置する市の市長若しくは特別区の区長(以下「知事等」という。)が実施する食品衛生責任者のための講習会又は知事が指定した講習会の受講修了者

(ハ) 道府県、地方自治法(昭和二十二年法律第六十七号)第二百五十二条の十九第一項の指定都市(以下「指定都市」という。)若しくは同法第二百五十二条の二十二第一項の中核市(以下「中核市」という。)の食品衛生関係の条例に基づく資格又は道府県の知事若しくは指定都市若しくは中核市の市長が食品衛生等に関してこれと同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者

(ニ) その他知事が食品衛生等に関して同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者

ヘ 食品衛生責任者は、法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努めなければならない。

ト 食品衛生責任者は、都道府県知事、保健所を設置する市の市長若しくは特別区の区長(以下「都道府県知事等」という。)が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めなければならない。

(二) 管理運営要綱

イ 営業者は、設備及び取扱い等に係る衛生上の管理運営について、この基準に基づき、具体的な要綱を可能な限り作成しなければならない。

ロ この基準又はイの要綱は、従事者に周知徹底させなければならない。

ハ 営業者は、定期的に食品検査、ふき取り検査等を実施して、設備の衛生状態を確認するなど、イの要綱に基づく衛生管理状況を検証し、必要に応じてその内容を見直すものとする。

(三) 衛生教育

イ 営業者又は食品衛生責任者は、運搬用具及び運搬容器等の管理、食品の取扱い等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、衛生的な取扱方法、汚染防止の方法その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施しなければならない。

ロ 営業者又は食品衛生責任者は、洗浄剤、殺菌剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについて教育訓練を実施しなければならない。

ハ 営業者又は食品衛生責任者は、従事者への衛生教育の効果について定期的に評価し、必要に応じて教育方法を見直すものとする。

ニ 営業者は、従事者を各種の食品衛生に関する講習会に出席させ、その衛生知識の向上に努めなければならない。

二 衛生措置

(一) 一般的衛生事項

イ 営業者は、日常点検を含む衛生管理を計画的に実施するものとする。

ロ 営業者は、設備等について、これらの構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄、消毒及び殺菌の方法を定めるものとする。また、その方法を定めた手順書の作成に努めなければならない。

ハ 営業者は設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行うものとする。

(二) 食品取扱設備の管理

イ 運搬容器は、洗浄及び消毒又は殺菌を行い、常に清潔に保つこと。

ロ 運搬容器及び温度計は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に使用できるよう整備すること。また、これらの点検、補修等の結果を可能な限り記録すること。

ハ 運搬容器の洗浄、消毒又は殺菌に洗浄剤又は殺菌剤(以下「洗浄剤等」という。)を使用する場合は、適正な洗浄剤等を適正な濃度及び方法で使用すること。

ニ 運搬用具及び運搬容器を使用しない場合は、所定の場所に衛生的に保管すること。

(三) 食品の取扱い

イ 食品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、温度管理状態、包装状態、表示等について点検すること。また、その点検状況の記録に努めること。

ロ 食品の運搬、販売等の各過程において、保存の温度及び時間については、当該食品の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、保存方法、包装形態等に応じて適正に管理すること。

ハ 食品について、規格基準等の適合性を確認するため、自主検査を実施するよう努めること。また、その検査の結果の記録を保存すること。

ニ 衛生管理が不適当なため、又は売れ残つたために飲食に供することができなくなった食品は、販売がされることのないよう、速やかに処理すること。

ホ 販売に当たっては、販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売管理を行うこと。

ヘ 長時間不適切な温度で販売し、又は直射日光にさらすことのないよう衛生管理に注意すること。

ト 運搬容器から食品を取り出して、陳列して販売しないこと。

チ 運搬容器の蓋の開閉は最小限にとどめ、適宜保冷剤を使用するなど、温度管理に留意すること。

リ 食品の収納に当たっては、十分放冷した後に収納すること。

ヌ 運搬容器内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。

ル 容器包装に入れられた食品は、仕入れた状態のまま販売すること。

ヲ おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。

(四) 運搬等

イ 食品の運搬に用いる車両、運搬用具等にあつては、食品又はその容器包装を汚染するようなものを使用してはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、必要に応じて補修、消毒等を行うことにより適切な状態を維持すること。

ロ 食品とそれ以外の貨物とを混載する場合には、当該貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等当該貨物と区分けすること。

ハ 運搬中の食品は、直射日光から遮断され、じんあい、排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

ニ 品目が異なる食品又は食品以外の貨物の運搬に使用した車両、運搬用具等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。

ホ 食品の運搬に当たっては、温度及び湿度の管理、所要時間、運搬方法等に留意すること。

(五) 従事者の衛生管理

イ 食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して、従事者の健康診断が行われるようにすること。

ロ 知事等から検便を受けるべき旨の指示があつたとき、又は自ら必要と認めるときは、従事者に適宜検便を受けさせること。

ハ 常に従事者の健康に留意し、従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかつたとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、その旨を営業者に報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、そのおそれがなくなるまでの期間その従事者が食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業に十分注意し、食中毒の発生防止に努めること。

ニ 従事者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成十年法律第百十四号。以下「感染症法」という。)第十八条第二項の規定による就業制限の対象となつた場合(感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律施行規則(平成十年厚生省令第九十九号。以下「感染症法施行規則」という。)第十一条第二項第一号、第三号及び第四号に規定する感染症に係る場合に限る。)において、当該従事者が飲食物の販売又は取扱いの際に飲食物に直接

接触する業務に従事しているときは、同条第三項に規定する期間当該業務に従事させないこと。

ホ 従事者は、常に爪を短く切り、マニキュア等を付けないこと。食品を取り扱う際は、適宜、手指の消毒を行うこと。

(六) 記録の作成及び保管

イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、食品に係る仕入元、製造又は加工等に関する情報、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録の作成及び保存に努めること。

ロ イの記録の保存期間は、食品の流通実態、消費期限又は賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

ハ 食品衛生上の危害の発生を防止するため、厚生労働大臣又は知事等から要請があつた場合には、イの記録を提出すること。

(七) 食品の回収、廃棄等

イ 食品に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、健康への悪影響を未然に防止する観点から、問題となつた製品を迅速かつ的確に回収するための連絡体制を整備し、具体的な回収の方法、知事等への報告の手順等を定めること。

ロ 回収された食品は、その他の食品と明確に区別して保管し、知事等の指示に従つて適切に廃棄等の措置を講ずること。

ハ 食品の回収等を行う際は、消費者への注意喚起等のため、必要に応じて当該回収等に関する公表について考慮すること。

(八) 情報の提供

イ 消費者に対し、食品についての安全性に関する情報を提供するよう努めること。

ロ 販売した食品について、消費者の健康被害(医師の診断を受け、その症状が販売した食品に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。)の情報を受けたときは、速やかに知事等に情報を提供すること。

ハ 食品について、法の規定に違反していることが判明したときは、速やかに知事等に情報を提供すること。

ニ 消費者等から、販売した食品に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の情報であつて、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、知事等に速やかに情報を提供すること。

別表第三(第六条関係)

(平一二条例四一・追加、平一二条例一八七・平一三条例五三・平一五条例一六五・平一六条例六九・平一七条例六三・平一八条例一七三・平二〇条例六四・平二〇条例一五〇・平二三条例九六・一部改正、平二七条例五三・旧別表第二繰下・一

部改正)

製造業者等(食料品等販売業のうち自動販売機によるものを除く。)の衛生基準

第一 施設基準

一 共通事項

(一) 建物の構造

イ 販売店舗、作業場及び倉庫は、清潔な場所に位置していること。ただし、衛生上必要な措置のあるものは、この限りでない。

ロ 建物は、鉄骨、鉄筋コンクリート、石材、木造モルタル、木造造り等十分な耐久性を有する構造であること。

ハ 販売店舗、作業場及び倉庫は、計画販売量又は製造量に応じた広さを有すること。

なお、倉庫については、販売又は製造に影響のないところに設置すること。

ニ 施設は、それぞれ使用目的に応じて壁、板その他の適当なものにより区画すること。

ホ 販売店舗、作業場及び倉庫の床は、タイル、コンクリート等耐水性材料が使用され、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。ただし、水を使用しない場所は、厚板を使用することができる。

ヘ 作業場の内壁は、床から少なくとも一メートルまでは耐水性材料又は厚板で腰張りがなされ、清掃しやすい構造であること。ただし、水を使用しない場所は、この限りでない。

ト 作業場の天井は、清掃しやすい構造であること。

チ 販売店舗及び作業場は、自然光線を十分に採り入れることができる構造であること。ただし、やむを得ない場合は、この限りでない。

リ 販売店舗及び作業場の明るさは、五十ルクス以上であること。

ヌ 施設には、ばい煙、蒸気等の排除設備を設けること。

ル 施設には、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。

ヲ 販売店舗、作業場及び倉庫の周囲の地面は、排水がよく、清掃しやすい状態であること。

ワ 施設には、原材料、機械器具及び容器を洗浄するのに便利な流水式の洗浄設備並びに従事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置が、当該洗浄、手洗い及び消毒に適した位置に設けられていること。

カ 従事者の数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱が作業場外に設けられていること。

(二) 食品取扱設備

イ 販売店舗及び作業場には、計画販売量又は製造量に応じた数及び大きさの機械器具等並びに食品の冷蔵に必要な設備が設けられていること。

- ロ 固定した機械器具及び移動し難い器具は、販売又は作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄のしやすい位置に配列されていること。
- ハ 機械器具類のうち食品に直接接触する部分は、耐水性で洗浄しやすく、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で殺菌が可能なものであること。
- ニ 食品取扱器具、容器及び包装類は、計画製造量及び計画販売量に応じた数を備え、かつ、清潔で完全に使用可能なものであること。
- ホ 添加物並びに移動性の器具及び容器包装類を衛生的に保管できる設備が設けられていること。
- ヘ 販売店舗、作業場並びに冷蔵、殺菌、加熱及び圧搾等の設備には、見やすい箇所に温度計及び圧力計を備えること。また、必要に応じて計量器を備えること。

(三) 給水及び汚物処理

- イ 給水設備は、水道法(昭和三十二年法律第百七十七号)第三条第五項の水道事業者により供給される水(受水槽を使用するものを除く。以下「水道水」という。)又は次のいずれかに該当する機関若しくは事業者が行う検査において飲用適と認められた水(島しょ等で飲用適の水を土質その他の関係で得られない場合は、ろ過、殺菌等を行った水)を豊富に供給することができるものであること。

(イ) 国公立衛生試験機関

(ロ) 法第四条第九項に規定する登録検査機関

(ハ) 水道法第二十条第三項ただし書の規定に基づき、厚生労働大臣の登録を受けた検査機関

(ニ) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律(昭和四十五年法律第二十条)第十二条の二第一項の規定に基づき、建築物における飲料水の水質検査を行う事業者として知事の登録を受けた者

- ロ 貯水槽を使用する場合は、衛生上支障のない構造であること。
- ハ 廃棄物容器は、ふたがあり、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく、汚液及び汚臭が漏れないものであること。
- ニ 便所は、作業場に影響のない位置にあり、従事者数に応じた数を設け、かつ、使用に便利なものであること。
- ホ 便所には、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止することができる設備並びに専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置が設けられていること。
- ヘ 作業場専用の清掃器具の格納設備を設けること。

二 特定事項

(一) つけ物製造業

- イ 一定の区画をした空だる置場が設けられていること。
- ロ 作業場周囲の排水溝は、暗きよであること。

(二) そう菜半製品等製造業

- イ 洗浄槽は、二槽以上とすること。
- ロ 洗浄及び消毒のための給湯設備を設けること。

(三) 魚介類加工業

作業場には、沈でん槽のある排水溝が設けられていること。

(四) 食料品等販売業

- イ 取扱量に応じた陳列ケース及び取扱器具を備えること。
- ロ 冷蔵設備は、常に摂氏五度(法の規定に基づき厚生労働大臣が保存基準を定めているものは、それによる。)以下に冷却保存できる能力を有すること。
- ハ 運搬容器は、ふたがあり、専用のものであること。
- ニ 発酵乳又は乳酸菌飲料を扱う場合は、汚染防止の設備をした空瓶置場が設けられていること。

(五) 液卵製造業

冷蔵設備は、法の規定に基づき厚生労働大臣が定める鶏の液卵の製造及び保存に関する基準に定められた温度に冷却し、並びに保存できる能力を有すること。

第二 衛生管理運営基準

一 食品衛生責任者等

(一) 食品衛生責任者の設置

- イ 営業者は、許可施設ごとに自ら食品衛生責任者となるか、又は当該施設における従事者のうちから食品衛生責任者一名を定めて置かなければならない。ただし、必要のある場合は、増員(各部門ごとに構成されている場合)又は減員(同一施設で複数の許可を有する場合)をすることができるものとする。
- ロ 営業者は、製造場若しくは加工場(以下「作業場」という。)又は販売所等の見やすい場所に食品衛生責任者氏名を掲示すること。この場合において、名札の大きさは、一辺が二十センチメートル以上、他辺が十センチメートル以上の長方形とする。
- ハ 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たるものとする。
- ニ 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合は、営業者に対して改善を進言し、その促進を図らなければならない。
- ホ 営業者は、食品衛生責任者の食品衛生管理上の進言に対して速やかに対処し、改善しなければならない。
- ヘ 食品衛生責任者は、次のいずれかに該当し、常時、施設、取扱い等を管理できる者のうちから選任されなければならない。
 - (イ) 原則として、業種ごとに、栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者若しく

は船舶料理士の資格又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となること
ができる資格を有する者

(ロ) 知事等が実施する食品衛生責任者のための講習会又は知事が指定した講習会の受講修了者

(ハ) 道府県、指定都市若しくは中核市の食品衛生関係の条例に基づく資格又は道府県の知事若しくは指定都市若しくは中核市の市長が食品衛生等に関してこれと同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者

(ニ) その他知事が食品衛生等に関して同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者

ト 食品衛生責任者は、法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努めなければならない。

チ 食品衛生責任者は、都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めなければならない。

(二) 管理運営要綱

イ 営業者は、施設及び取扱い等に係る衛生上の管理運営について、この基準に基づき、具体的な要綱を可能な限り作成しなければならない。

ロ この基準又はイの要綱は、従事者に周知徹底させなければならない。

ハ 営業者は、定期的に製品検査、ふき取り検査等を実施して、施設の衛生状態を確認するなど、イの要綱に基づく衛生管理状況を検証し、必要に応じてその内容を見直すものとする。

(三) 衛生教育

イ 営業者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、衛生的な取扱方法、汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施しなければならない。

ロ 営業者又は食品衛生責任者は、洗浄剤、殺菌剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについて教育訓練を実施しなければならない。

ハ 営業者又は食品衛生責任者は、従事者への衛生教育の効果について定期的に評価し、必要に応じて教育方法を見直すものとする。

ニ 営業者は、従事者を各種の食品衛生に関する講習会に出席させ、その衛生知識の向上に努めなければならない。

二 衛生措置

(一) 一般的衛生事項

イ 営業者は、日常点検を含む衛生管理を計画的に実施するものとする。

ロ 営業者は、施設設備及び機械器具類について、これらの構造及び材質並びに

取り扱う食品、添加物、器具及び容器包装の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄、消毒及び殺菌の方法を定めるものとする。また、その方法を定めた手順書の作成に努めなければならない。

ハ 営業者は、施設、設備、人的能力等に応じた食品及び添加物(以下「食品等」という。)並びに器具及び容器包装の取扱いを行い、適切な受注管理を行うものとする。

(二) 施設の管理

イ 施設及びその周辺は、毎日清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上支障のないよう清潔に保つこと。

ロ 作業場内に不必要な物品等を置かないこと。

ハ 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

ニ 作業場内の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。

ホ 施設及びその周囲の排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。

ヘ 施設の手洗い設備を、手指の洗浄が適切にできるよう維持するとともに、石けん、適当な消毒液等を常に使用できる状態にしておくこと。

ト 作業場には、営業者及び従事者以外の者を立ち入らせたり、動物等を入れたりしないこと。ただし、営業者及び従事者以外の者が立ち入ることにより食品等が汚染されるおそれがない場合は、この限りでないこと。

チ 作業中に従事者以外の者が作業場に立ち入る場合は、別に定めがある場合を除き、(九)の項ホ、へ及びチの規定に準じた衛生管理に従わせること。

リ 施設が常に第一の部の基準に合致するよう、補修又は補充に努めること。

ヌ 排煙、臭気、騒音、排水等により近隣の快適な生活を阻害することのないようにすること。

ル 清掃用器材は、必要に応じて洗浄し、乾燥させ、衛生上支障のない専用の場所に保管すること。

ヲ 便所は、常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒をすること。

ワ 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

(三) ねずみ族、昆虫等の対策

イ 施設及びその周囲においては、ねずみ族、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、ねずみ族、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。

ロ 作業場の窓、出入口等は、開放しないこと。ただし、じんあい、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合は、この限りでないこと。

ハ 施設内のねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査するとともに、その発生を認めたときは、直ちに駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存する

こと。

ニ 駆除作業に殺そ剤又は殺虫剤(以下「殺そ剤等」という。)を使用する場合には、食品等、器具及び容器包装を汚染しないようその取扱いに十分注意するとともに、適正なものを適正な方法で使用すること。

ホ 食品等、器具及び容器包装は、ねずみ族、昆虫等による汚染防止対策を講じた上で保管すること。

(四) 食品取扱設備等の管理

イ 機械器具類及びその部品は、洗浄及び消毒又は殺菌を行い、常に清潔に保つこと。

ロ 機械器具類は、使用目的に応じ区分して使用すること。

ハ 機械器具類及び温度計、圧力計、流量計その他の計器類並びに滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に使用できるよう整備すること。また、これらの点検、補修等の結果を可能な限り記録すること。

ニ 冷蔵、加温又は殺菌の温度に関わる計器類は、常に適正に管理すること。

ホ 機械器具類及びその部品の洗浄、消毒又は殺菌に洗浄剤等を使用する場合は、適正な洗浄剤等を適正な濃度及び方法で使用すること。

ヘ ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。この場合において、特に、食品に直接触れる器具等については、汚染の都度及び作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。

ト 機械器具類及びその部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。

チ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

リ 添加物、殺そ剤、殺虫剤、殺菌剤等は、それぞれ明確な表示をし、製造等に関係のない薬品は作業場に置かないこと。

(五) 給水、排水及び廃棄物の管理

イ 施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、飲用適の水に混入しないよう防止策を講じた上で、食品等に影響を及ぼさない用途で使用する水は、この限りでないこと。

ロ 水道水以外の水を使用する場合は、年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。ただし、水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。

ハ 水道水以外の水を使用する場合で、殺菌装置又は浄水装置を設置したときは、正常に作動しているかを一日一回以上確認し、そのうち一回は、作業開始前に行うこと。また、その作動状況を可能な限り記録すること。

ニ 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保ち、年一回以上水質検

査を行い、清掃記録及び検査成績書を一年間(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。所有者が異なる場合は、管理者等に申入れをすること。

ホ 水質検査の結果、飲用適の水でなくなつたときは、直ちに使用を中止し、知事等の指示を受けて適切な措置を講ずること。

ヘ 飲食に供し、又は食品に直接接触する氷をつくる場合は、飲用適の水からつくるとともに、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。

ト 使用した水を再利用する場合にあつては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、その処理工程を適切に管理すること。

チ 廃棄物の保管及び廃棄の方法について、手順を定めること。また、その手順を定めた手順書を可能な限り作成すること。

リ 廃棄物容器は、他の容器と明確に区別し、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、清潔にしておくこと。

ヌ 廃棄物は、食品等、器具及び容器包装に影響を及ぼさない場所で適切に保管すること。

ル 廃棄物及び排水の処理は、近隣等と協力して適正に行い、環境衛生の保持に努めること。

(六) 食品等の取扱い

食品等の取扱いに当たつては、次のイ又はロに掲げる基準のいずれかによるものとする。

イ 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準

(イ) 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成

危害分析・重要管理点方式(食品等の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。)を用いて衛生管理を実施する場合は、食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。

(ロ) 製品説明書及び製造等工程一覧図の作成

(1) 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質(水分活性、水素イオン濃度等)、殺菌・静菌処理(加熱処理、凍結、加塩、燻煙等)、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。また、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。

(2) 製品の全ての製造等工程が記載された製造等工程一覧図を作成すること。

(3) 製造等工程一覧図について、実際の製造等工程及び施設設備の配置に照

らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造等工程一覧図の修正を行うこと。

(ハ) 危害分析の実施及び特定された危害の原因となる物質の管理

次に掲げる方法により食品等の製造等工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。

- (1) 製造等工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト(以下「危害要因リスト」という。)を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び(ロ)(1)の製品の特性等を考慮し、各製造等工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。
- (2) (1)で特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置(以下「管理措置」という。)を検討し、危害要因リストに記載すること。
- (3) 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造等工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認(以下「モニタリング」という。)を必要とするもの(以下「重要管理点」という。)を定めるとともに、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。また、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮すること。なお、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が、危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造等工程を見直すこと。
- (4) 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除をするための基準(以下「管理基準」という。)を設定すること。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、水素イオン濃度、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標であること。
- (5) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造等工程を経た製品の出荷の防止をするためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。
- (6) モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置(以下「改善措置」という。)を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。また、改善措置には、管理

基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。

(7) 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。

(二) 危害分析・重要管理点方式に関する記録の作成及び保管

(1) (ハ)(1)及び(2)の危害分析、(ハ)(3)の重要管理点の決定及び(ハ)(4)の管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。

(2) (ハ)(5)のモニタリング、(ハ)(6)の改善措置及び(ハ)(7)の検証について記録を作成し、保存すること。

(3) (1)及び(2)の記録の保存期間は、販売食品等(法第三条の販売食品等をいう。以下同じ。)の流通実態、消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

(4) 食品衛生上の危害の発生を防止するため、厚生労働大臣又は知事等から要請があつた場合には、(1)及び(2)の記録を提出すること。

ロ 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準

(イ) 共通事項

(1) 原材料及び製品の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、品質、鮮度、温度管理状態、包装状態、表示等について点検すること。また、その点検状況の記録に努めること。

(2) 原材料として使用する食品は、当該食品に適した状態又は方法で衛生的に保存し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供すること。

(3) 原材料の保管管理に当たっては、使用期限等に応じた適切な順序(以下「先入れ先出し」という。)で使用するよう留意すること。

(4) 冷蔵庫又は冷蔵室内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。

(5) 添加物を使用する場合は、正確に^{ひょう}秤量し、適正に使用すること。

(6) 食品等の調理、加工、製造、保管、運搬、販売等の各過程において、加熱、保存等の温度及び時間については、法で基準が規定されている場合にあってはこれを遵守するとともに、当該食品等の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、保存方法、包装形態、加熱調理の必要性の有無等に応じて適正に管理すること。

(7) 特に食品衛生に重大な影響がある次に掲げる工程の衛生管理に十分配慮すること。

a 冷却

b 加熱

c 乾燥

d 添加物の使用

e 真空又はガス置換包装

- f 放射線照射
 - g 保存
- (8) 食品間の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項に配慮すること。
- a 原材料は、その分類ごとに区分して取り扱うこと。また、製造、加工又は調理をされた食品は、原材料と区分して取り扱うこと。
 - b 食肉、食用に供する内臓等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具類等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒又は殺菌を行うこと。
- (9) 食品等への異物の混入を防止するため、次に掲げる事項を実施すること。
- a 原材料及び製品への異物の混入を防止するための措置を講じ、必要に応じて検査すること。
 - b 食肉及び食用に供する内臓(以下「食肉等」という。)を取り扱う場合には、異物の有無を確認すること。この場合において、異物が認められたときは、当該異物が認められた部分及び汚染の可能性のある部分を廃棄すること。
- (10) 食品等を入れる器具及び容器包装には食品等を汚染及び損傷から保護できるものを使用し、容器包装には適正な表示が行えるものを使用すること。また、再使用が可能な器具及び容器包装については、洗浄及び殺菌が容易なものをを用いること。
- (11) 食品等の製造及び加工に当たっては、次に掲げる事項を実施すること。
- a 原材料、製品及び容器包装については、ロットごとに管理し、その管理状況を可能な限り記録すること。
 - b 製品ごとに、その特性、製造及び加工等の手順、原材料等について記載した製品説明書を可能な限り作成し、保存すること。
 - c 原材料として使用していない特定原材料(食品表示法(平成二十五年法律第七十号)第四条第一項の規定に基づく表示の基準に規定する特定原材料をいう。以下同じ。)に由来するアレルギー物質が、製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
- (12) 原材料及び製品について、規格基準等の適合性を確認するため、自主検査を実施するよう努めること。また、その検査の結果の記録を、賞味期限等を考慮した流通期間保存すること。
- (13) 衛生管理が不適当なため、又は売れ残ったために飲食に供することができなくなった製品は、出荷又は販売がされることのないよう、速やかに処理すること。
- (14) おう吐物等により汚染された可能性のある食品等は廃棄すること。
- (ロ) 特定事項

- (1) 製造業(つけ物製造業、製菓材料等製造業、粉末食品製造業、そう菜半製品等製造業、調味料等製造業、魚介類加工業及び液卵製造業をいう。)
- a タンク、パイプ等のピンホール、亀裂その他の損傷の有無を定期的に点検すること。
 - b 機械器具類で分解可能なものは、分解して、洗浄及び消毒又は殺菌を行うこと。
 - c 分解できない機械器具類の内面の洗浄、消毒又は殺菌に際しては、洗浄剤等と接触しない部分ができないよう留意すること。
 - d 製品を適宜自主検査し、成績書を一年間(賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。
 - e 製造又は加工が自動的に行われる工程については、制御装置が正確に作動しているかを常に確認すること。
 - f ブライン等の冷媒剤、熱交換剤等が食品に混入しないよう常に留意すること。
 - g 機械器具類で注油を必要とするものにあつては、油が直接食品に混入しないよう留意すること。
 - h 原材料の選別を厳重に行い、異物の混入防止に努めること。
 - i 冷凍原材料の解凍は、専用の場所又は容器で衛生的に行うこと。
 - j 製品をスライスし、又は小分け包装する場合は、二次汚染を防ぐための措置をすること。
 - k 冷蔵保存を要する製品を出荷するときは、完全に放冷してから行うこと。
- (2) 食料品等販売業
- a 空瓶、空箱等は、専用の場所に保管すること。
 - b 食品の保存は、法の規定に基づき厚生労働大臣が定める基準に従い、常に適正に行うこと。
 - c 製品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意すること。
 - d 冷凍食品の保管管理は、特に冷凍ケース内の除霜に留意し、温度管理に努めること。

(七) 運搬等

- イ 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等にあつては、食品等又はその容器包装を汚染するようなものを使用してはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、必要に応じて補修、消毒等を行うことにより適切な状態を維持すること。
- ロ 食品等とそれ以外の貨物とを混載する場合には、当該貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品等を適切な容器に入れる等当該貨物と区別すること。

ハ 運搬中の食品等は、直射日光から遮断され、じんあい、排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

ニ 品目が異なる食品等又は食品等以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。

ホ 生乳、食用油脂等の食品等を直接タンクローリ、コンテナ等に入れて運搬する場合、必要に応じ、食品専用のものを使用すること。この場合において、タンクローリ、コンテナ等に食品専用であることを明示するよう努めること。

ヘ 食品等の運搬に当たっては、温度及び湿度の管理、所要時間、運搬方法等に留意すること。

(八) 販売

イ 販売に当たっては、販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売管理を行うこと。

ロ 長時間不適切な温度で販売し、又は直射日光にさらすことのないよう衛生管理に注意すること。

(九) 従事者の衛生管理

イ 食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して、従事者の健康診断が行われるようにすること。

ロ 知事等から検便を受けるべき旨の指示があつたとき、又は自ら必要と認めるときは、従事者に適宜検便を受けさせること。

ハ 常に従事者の健康に留意し、従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、その旨を営業者に報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、そのおそれなくなるまでの期間その従事者が食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業に十分注意し、食中毒の発生防止に努めること。

ニ 従事者が感染症法第十八条第二項の規定による就業制限の対象となつた場合(感染症法施行規則第十一条第二項第一号、第三号及び第四号に規定する感染症に係る場合に限る。)において、当該従事者が飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事しているときは、同条第三項に規定する期間当該業務に従事させないこと。

ホ 従事者は、作業中清潔な外衣を着用し、作業場内では専用の履物を用い、必要に応じてマスク及び帽子を着用すること。汚染区域(便所を含む。)には、可能な限りそのまま入らないこと。また、作業中は腕時計等を外し、ピアスなど食品等への異物混入の原因となり得るものを、作業場内に持ち込まないこと。

ヘ 従事者は、常に爪を短く切り、マニキュア等を付けないこと。作業前、用後及び生鮮の又は汚染された原材料等に触れた後は、必ず十分に手指の洗浄及

び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行うこと。

ト 食肉等を取り扱う従事者は、原則として、食肉等に直接接触する部分が繊維その他の洗浄消毒することが困難な素材で作られた手袋を使用しないこと。

チ 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で更衣、喫煙、放たん、食事等をしないこと。また、食品等の取扱作業中に、手若しくは食品等を取り扱う器具で、髪、鼻、口若しくは耳に触れ、又は覆いのない食品等の上でせき若しくはくしやみをしないこと。

(十) 記録の作成及び保管

イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、販売食品等に係る仕入元、製造又は加工等に関する情報、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録の作成及び保存に努めること。

ロ イの記録の保存期間は、販売食品等の流通実態、消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

ハ 食品衛生上の危害の発生を防止するため、厚生労働大臣又は知事等から要請があつた場合には、イの記録を提出すること。

(十一) 製品の回収、廃棄等

イ 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、健康への悪影響を未然に防止する観点から、問題となつた製品を迅速かつ的確に回収するための連絡体制を整備し、具体的な回収の方法、知事等への報告の手順等を定めること。

ロ 回収された製品は、その他の製品等と明確に区別して保管し、知事等の指示に従つて適切に廃棄等の措置を講ずること。

ハ 製品の回収等を行う際は、消費者への注意喚起等のため、必要に応じて当該回収等に関する公表について考慮すること。

(十二) 情報の提供

イ 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報を提供するよう努めること。

ロ 製造し、輸入し、又は加工した食品について、消費者の健康被害(医師の診断を受け、その症状が当該製造し、輸入し、又は加工した食品に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。)の情報を受けたときは、速やかに知事等に情報を提供すること。

ハ 販売食品等について、法の規定に違反していることが判明したときは、速やかに知事等に情報を提供すること。

ニ 消費者等から、製造し、輸入し、又は加工した食品に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の情報であつて、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、知事等に速やかに情報を提供すること。

別表第四(第六条関係)

(平一二条例四一・追加、平一三条例五三・平一七条例六三・平一八条例一七三・平二〇条例六四・平二三条例九六・平二五条例七五・一部改正、平二七条例五三・旧別表第三繰下・一部改正)

製造業者等(食料品等販売業で自動販売機によるものに限る。)の衛生基準

第一 施設基準(六から八までは、食品が部品に直接接触する構造を有する自動販売機により食料品等販売業を営む製造業者等に限り適用する。)

一 場所

- (一) 自動販売機を設置する場所(以下「設置場所」という。)は、清潔な場所であること。
- (二) 設置場所は、屋内であること。ただし、ひさし、屋根等で雨水を防止できる場合にあつては、この限りでない。

二 面積

設置場所は、使用目的に応じて適当な広さを有していること。

三 床

設置場所の床は、タイル、コンクリート等の耐水性材料を使用し、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。

四 明るさ

設置場所には、十分な照明設備を設けること。

五 排気設備

設置場所には、有効な排気設備を設けること。

六 給水設備

- (一) 給水設備は、水道水又は別表第三の第一の一の(三)のイの(イ)から(ニ)までに掲げる機関若しくは事業者が行う検査において飲用適と認められた水(島しょ等で土質その他の事情により飲用適の水を得られない場合は、ろ過、殺菌等を行った水)を豊富に供給することができるものであること。
- (二) 貯水槽を使用する場合は、衛生上支障のない構造であること。

七 洗淨用給排水設備

設置場所には、使用に便利な位置に自動販売機その他の施設設備等を洗淨するための給排水設備があること。

八 排水設備

自動販売機から廃水を生じる場合は、設置場所に適当な排水設備を設けること。

第二 衛生管理運営基準

一 食品衛生責任者等

(一) 食品衛生責任者の設置

イ 営業者は、設置場所ごとに、自ら食品衛生責任者となるか、又はその従事者

のうちから食品衛生責任者を定めなければならない。

ロ 営業者は、自動販売機又は設置場所の見やすい場所に食品衛生責任者の氏名を掲示するものとする。

ハ 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たるものとする。

ニ 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合は、営業者に対して改善を進言し、その促進を図らなければならない。

ホ 営業者は、食品衛生責任者の食品衛生管理上の進言に速やかに対処し、改善しなければならない。

ヘ 食品衛生責任者は、次のいずれかに該当する者で、常時、設置場所、自動販売機、食品の取扱い等を管理できるものうちから定めなければならない。

(イ) 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者若しくは船舶料理士の資格又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となることができる資格を有する者

(ロ) 知事等が実施する食品衛生責任者のための講習会又は知事が指定した講習会の受講を修了した者

(ハ) 道府県、指定都市若しくは中核市の衛生関係の条例に基づく資格又は道府県の知事若しくは指定都市若しくは中核市の市長が食品衛生等に関して同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者

(ニ) その他知事が食品衛生等に関して同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者

ト 食品衛生責任者は、法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努めなければならない。

チ 食品衛生責任者は、都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めなければならない。

(二) 管理運営要綱

イ 営業者は、施設及び取扱い等に係る衛生上の管理運営について、この基準に基づき、具体的な要綱を可能な限り作成しなければならない。

ロ この基準又はイの要綱は、従事者に周知徹底させなければならない。

ハ 営業者は、定期的に製品検査、ふき取り検査等を実施して、施設の衛生状態を確認するなど、イの要綱に基づく衛生管理状況を検証し、必要に応じてその内容を見直すものとする。

(三) 衛生教育

イ 営業者又は食品衛生責任者は、自動販売機及び設置場所の管理、食品の取扱い等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、衛生的な取扱方法、汚染防止の

方法その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施しなければならない。

- ロ 営業者又は食品衛生責任者は、洗浄剤、殺菌剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについて教育訓練を実施しなければならない。
- ハ 営業者又は食品衛生責任者は、従事者への衛生教育の効果について定期的に評価し、必要に応じて教育方法を見直すものとする。
- ニ 営業者は、従事者を各種の食品衛生に関する講習会に出席させ、その衛生知識の向上に努めなければならない。

二 衛生措置

(一) 一般的衛生事項

- イ 営業者は、日常点検を含む衛生管理を計画的に実施するものとする。
- ロ 営業者は、施設設備及び自動販売機について、これらの構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄、消毒及び殺菌の方法を定めるものとする。また、その方法を定めた手順書の作成に努めなければならない。
- ハ 営業者は、施設、自動販売機、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行うものとする。

(二) 設置場所

- イ 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つようにすること。
- ロ 不必要な物品を置かないこと。
- ハ 照明、換気等は、適正に行うこと。
- ニ 壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- ホ 施設内のねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査するとともに、その発生を認めたときは、直ちに駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。
- ヘ 駆除作業に殺そ剤等を使用する場合には、食品及び器具を汚染しないようその取扱いに十分注意するとともに、適正なものを適正な方法で使用する事。

(三) 自動販売機の管理

- イ 常に点検し、正常に作動するよう整備し、故障、破損等があつた場合には、速やかに補修すること。また、これらの点検、補修等を可能な限り記録すること。
- ロ 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つこと。
- ハ 食品に直接接触する部分は、分解又は循環方式等により毎日洗浄及び消毒を行い、衛生的に保つこと。
- ニ 洗浄及び殺菌を行う場合には、適正な洗浄剤及び殺菌剤を適正な方法で使用し、使用後は、それらが残存することのないように十分に水洗いをする事。
- ホ 食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品並びにこれ以外の瓶詰食品及び缶詰食品

を除く。)を冷凍、冷蔵又は温蔵をして販売する自動販売機にあつては、所定の温度が保たれるよう定期的に点検を行うこと。

ヘ ストロー、紙コップ、はし等飲食の用に供される器具の保管管理は、常に清潔を保ち、かつ、衛生的に行うこと。

(四) 自動販売機への給水(食品に影響を及ぼさないものを除く。)にあつては、次によること。

イ カートリッジ式給水タンク(自動販売機に水を供給するために装置される容器であつて、取り外すことができるものをいう。以下「給水タンク」という。)を使用するものにあつては、給水タンク及びこれと自動販売機本体との連結部分は、常に清潔で衛生的に保つこと。

ロ 給水タンクに水を供給する際には、給水タンク内を十分に洗浄すること。

ハ 水道水以外の水を使用するものにあつては、飲用適の水を使用し、年一回以上使用する水の水質検査を行い、成績書を一年間保存すること。ただし、水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。

ニ 水質検査の結果、飲用適の水でなくなつたときは、直ちに使用を中止し、知事等の指示を受けて適切な措置を講ずること。

ホ 常に殺菌装置又は細菌ろ過装置が正常に作動していることを確認すること。

(五) 廃棄物等

イ 廃棄物等は、定期的に処理すること。

ロ 自動販売機内に廃棄物容器を備えたものにあつては、廃棄物を廃棄する都度、廃棄物容器を洗浄すること。

(六) 食品の取扱い

イ 収納されている食品は、定期的に点検し、適正な管理を行うこと。

ロ 冷凍、冷蔵又は温蔵をして販売する食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品並びにこれ以外の瓶詰食品及び缶詰食品を除く。)の取扱いは、次によること。

(イ) 食品の収納に当たつては、食品を収納する部分の温度が所定の温度(冷凍するものにあつては摂氏零下十五度以下、冷蔵するものにあつては摂氏十度以下、温蔵するものにあつては摂氏六十三度以上とする。以下同じ。)になつた後に収納すること。

(ロ) 食品を収納する部分が所定の温度を保てなくなつたときは、当該自動販売機に収納されている食品は販売しないこと。

ハ 弁当(容器包装詰加圧加熱殺菌したもの、これ以外の瓶詰及び缶詰にしたもの並びに冷凍したものを除く。以下同じ。)の取扱いは、次に掲げる方法により行うこと。

(イ) 冷蔵又は温蔵をして保管すること。

(ロ) 自動販売機への追加収納は、行わないこと。

- (ハ) 自動販売機への収納又は回収を行うに当たっては、その品名、数量、消費期限又は賞味期限、製造者の住所及び氏名、収納又は回収の日時並びに当該回収食品の措置の内容をその都度記録し、その記録を三月間保存すること。
- (ニ) 自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。
- (ホ) 自動販売機に収納する弁当には、自動販売機専用である旨を表示すること。

ニ 自動販売機に収納する食品の運搬は、次により行うこと。

- (イ) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等にあつては、食品又はその容器包装を汚染するようなものを使用してはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、必要に応じて補修、消毒等を行うことにより適切な状態を維持すること。
- (ロ) 食品と食品以外の貨物とを混載する場合には、当該貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等当該貨物と区分けすること。
- (ハ) 運搬中の食品は、直射日光から遮断され、じんあい、排気ガス等に汚染されないよう管理すること。
- (ニ) 品目が異なる食品又は食品以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- (ホ) 食品の運搬に当たっては、温度及び湿度の管理、所要時間、運搬方法等に留意すること。

(七) 従事者の衛生管理

- イ 営業者は、常に従事者の健康に留意し、従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、その旨を営業者に報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、そのおそれがなくなるまでの期間その従事者が食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業に十分注意し、食中毒の発生防止に努めること。
- ロ 従事者が感染症法第十八条第二項の規定による就業制限の対象となつた場合(感染症法施行規則第十一条第二項第一号、第三号及び第四号に規定する感染症に係る場合に限る。)において、当該従事者が飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事しているときは、同条第三項に規定する期間当該業務に従事させないこと。
- ハ 営業者は、従事者に対し、作業中清潔な外衣を着用させる等衛生的に食品を取り扱うよう指導すること。

別表第五(第六条関係)

(平一三条例五三・追加、平一七条例六三・平一八条例一七三・平二〇条例六四・平二〇条例一五〇・平二三条例九六・平二四条例一一八・一部改正、平二七条例五三・旧別表第四繰下・一部改正)

給食供給者の衛生基準

第一 施設基準

- 一 給食施設の構造((十三)は、生食用食肉(生食用として食事の供給の用に供される牛の食肉(内臓を除く。))をいう。以下同じ。)を給食施設における食事の供給の用に供するための工程のうち枝肉から切り出された肉塊(食肉(内臓を除く。))の単一の塊をいう。以下同じ。)に係る処理から加熱殺菌及び冷却までのいずれかの工程(以下「生食用食肉の加工」という。)又は生食用食肉を給食施設における食事の供給の用に供するために加熱済みの肉塊を細切し、若しくは調味する行為(加熱部分の除去及び生食用食肉を盛り付ける行為を含む。以下「生食用食肉の調理」という。)を行う者に限り適用する。)

(一) 場所

給食施設(以下この表において「施設」という。)は、清潔な場所に位置すること。ただし、衛生上必要な措置の講じてあるものは、この限りでない。

(二) 建物

建物は、鉄骨、鉄筋コンクリート、石材、木造モルタル、木造造り等十分な耐久性を有する構造であること。

(三) 区画

施設は、それぞれ使用目的に応じて、壁、板その他の適当なものにより区画すること。ただし、週一回以上継続的に一回五十食未満かつ一日百二十五食未満の食事を供給する施設においては、この限りでない。

(四) 面積

施設は、取扱量に応じた広さを有すること。

(五) 床

施設の床は、タイル、コンクリート等の耐水性材料を使用し、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。ただし、水を使用しない場所においては、厚板等を使用することができる。

(六) 内壁

施設の内壁は、床から少なくとも一メートルまでは耐水性材料又は厚板で腰張りし、かつ、清掃しやすい構造であること。

(七) 天井

施設の天井は、清掃しやすい構造であること。

(八) 明るさ

施設の明るさは、五十ルクス以上とすること。

(九) 換気

施設には、ばい煙、蒸気等の排除設備を設けること。

(十) 周囲の構造

施設の周囲の地面は、耐水性材料を用いて舗装し、排水がよく、清掃しやすい状態であること。

(十一) ねずみ族、昆虫等の防除

施設は、ねずみ族、昆虫等の防除のための設備を設けること。

(十二) 更衣室

従事者の数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱を調理場外に設けること。

(十三) 施設

施設は、生食用食肉の加工又は生食用食肉の調理(以下「生食用食肉の加工又は調理」という。)を行う場所を衛生的な場所に設け、他の作業を行う場所と明確に区分すること。

二 食品取扱設備((十一)及び(十二)は、生食用食肉の加工又は調理を行う者に限り適用する。)

(一) 冷蔵設備

食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。

(二) 洗浄設備

施設には、原材料、食品、器具及び容器類を洗浄するのに便利で、かつ、十分な大きさの流水式の洗浄設備を、当該洗浄に適した位置に設けること。

また、洗浄槽は二槽以上とすること。ただし、自動洗浄設備のある場合は、この限りでない。

(三) 手洗い設備

施設には、従事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を、当該手洗い及び消毒に適した位置に設けること。

(四) 給湯設備

洗浄及び消毒のための給湯設備を設けること。

(五) 器具等の整備

施設には、その取扱量に応じた数の機械器具及び容器包装を備え、衛生的に使用できるものとする。

(六) 器具等の配置

固定され、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に配置されていること。

(七) 保管設備

取扱量に応じた原材料、食品、添加物並びに器具及び容器包装を衛生的に保管することができる設備を設けること。

(八) 器具等の材質

食品に直接接触する機械器具等は、耐水性で洗浄しやすく、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒が可能なものであること。

(九) 運搬具

必要に応じ、防虫、防じん及び保冷の装置のある清潔な食品運搬具を備えること。

(十) 計器類

冷蔵、殺菌、加熱、圧搾等の設備には、見やすい箇所に温度計及び圧力計を備えること。

また、必要に応じて計量器を備えること。

(十一) 洗浄設備

生食用食肉の加工又は調理を行う従事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を、手洗い及び消毒に適した位置に設けること。

また、生食用食肉の加工又は調理に用いる器具類の洗浄消毒を行う場合は、洗浄するのに便利で、かつ、十分な大きさの流水式の専用の洗浄設備及び摂氏八十三度以上の給湯能力を有する専用の給湯設備又は給湯器具を、洗浄消毒に適した位置に設けること。

(十二) 器具及び計器類

生食用食肉が接触する作業台、包丁、まな板その他の必要な器具類は、専用のものを備えること。

また、生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌前の肉塊が接触する作業台、包丁、まな板その他の必要な器具類は、専用のものを備えるとともに、肉塊の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備又は器具及び加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備又は器具を設け、温度計、はかりその他の必要な計器類を備えること。

三 給水及び汚物処理

(一) 給水設備

イ 給水設備は、水道水又は別表第三の第一の一の(三)のイの(イ)から(ニ)までに掲げる機関若しくは事業者が行う検査において飲用適と認められた水を豊富に供給することができるものであること。ただし、島しょ等で飲用適の水を、土質その他の事情により得られない場合には、ろ過、殺菌等の設備を設けること。

ロ 貯水槽を使用する場合は、衛生上支障のない構造であること。

(二) 便所

便所(し尿浄化槽を含む。)は、調理場に影響のない位置及び構造とし、従事者に応じた数を設け、使用に便利なもので、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。

また、専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を設けること。

(三) 汚物処理設備

廃棄物容器は、ふたがあり、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく、汚液及び汚臭が漏れないものであること。

(四) 清掃器具の格納設備

調理場専用の清掃器具及び格納設備を設けること。

第二 衛生管理運営基準

一 食品衛生責任者等

(一) 食品衛生責任者の設置

イ 給食供給者は、施設ごとに自ら食品衛生責任者となるか、又は当該施設における従事者のうちから食品衛生責任者一名を定めて置かなければならない。

ロ 給食供給者は、調理場の見やすい場所に食品衛生責任者の氏名を掲示すること。この場合において、名札の大きさは、一辺が二十センチメートル以上、他辺が十センチメートル以上の長方形とする。

ハ 食品衛生責任者は、給食供給者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たるものとする。

ニ 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合は、給食供給者に対して改善を進言し、その促進を図らなければならない。

ホ 給食供給者は、食品衛生責任者の食品衛生管理上の進言に対して速やかに対処し、改善しなければならない。

ヘ 食品衛生責任者は、次のいずれかに該当し、常時、施設、取扱い等を管理できる者のうちから選任されなければならない。

(イ) 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者若しくは船舶料理士の資格又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となることができる資格を有する者

(ロ) 知事等が実施する食品衛生責任者のための講習会又は知事が指定した講習会の受講修了者

(ハ) 道府県、指定都市若しくは中核市の食品衛生関係の条例に基づく資格又は道府県の知事若しくは指定都市若しくは中核市の市長が食品衛生等に関してこれと同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者

(ニ) その他知事が食品衛生等に関して同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者

ト 食品衛生責任者は、法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努めなければならない。

チ 食品衛生責任者は、都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に

努めなければならない。

(二) 管理運営要綱

- イ 給食供給者は、施設及び取扱い等に係る衛生上の管理運営について、この基準に基づき、具体的な要綱を可能な限り作成しなければならない。
- ロ この基準又はイの要綱は、従事者に周知徹底させなければならない。
- ハ 給食供給者は、定期的に製品検査、ふき取り検査等を実施して、施設の衛生状態を確認するなど、イの要綱に基づく衛生管理状況を検証し、必要に応じてその内容を見直すものとする。

(三) 衛生教育

- イ 給食供給者又は食品衛生責任者は、調理等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、衛生的な取扱方法、汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施しなければならない。
- ロ 給食供給者又は食品衛生責任者は、洗浄剤、殺菌剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについて教育訓練を実施しなければならない。
- ハ 給食供給者又は食品衛生責任者は、従事者への衛生教育の効果について定期的に評価し、必要に応じて教育方法を見直すものとする。
- ニ 給食供給者は、従事者を各種の食品衛生に関する講習会に出席させ、その衛生知識の向上に努めなければならない。

二 衛生措置

(一) 一般的衛生事項

- イ 給食供給者は、日常点検を含む衛生管理を計画的に実施するものとする。
- ロ 給食供給者は、施設設備及び機械器具類について、これらの構造及び材質並びに取り扱う食品、添加物、器具及び容器包装の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄、消毒及び殺菌の方法を定めるものとする。また、その方法を定めた手順書の作成に努めなければならない。
- ハ 給食供給者は、施設、設備、人的能力等に応じた食品等並びに器具及び容器包装の取扱いを行い、適切な受注管理を行うものとする。

(二) 施設の管理

- イ 施設及びその周辺は、毎日清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上支障のないよう清潔に保つこと。
- ロ 調理場内に不必要な物品等を置かないこと。
- ハ 調理場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- ニ 調理場内の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。
- ホ 施設及びその周囲の排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。

- へ 施設の手洗い設備を、手指の洗浄が適切にできるよう維持するとともに、石けん、適当な消毒液等を常に使用できる状態にしておくこと。
- ト 調理場には、給食供給者及び従事者以外の者を立ち入らせたり、動物等を入れたりしないこと。ただし、給食供給者及び従事者以外の者が立ち入ることにより食品等が汚染されるおそれがない場合は、この限りでないこと。
- チ 作業中に従事者以外の者が調理場に立ち入る場合は、別に定めがある場合を除き、(九)の項ホ、へ及びチの規定に準じた衛生管理に従わせること。
- リ 施設が常に第一の部の基準に合致するよう、補修又は補充に努めること。
- ヌ 排煙、臭気、騒音又は排水等により、近隣の快適な生活を阻害することのないようにすること。
- ル 清掃用器材は、必要に応じて洗浄し、乾燥させ、衛生上支障のない専用の場所に保管すること。
- ヲ 便所は、常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒をすること。
- ワ 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

(三) ねずみ族、昆虫等の対策

- イ 施設及びその周囲においては、ねずみ族、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、ねずみ族、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。
- ロ 調理場の窓、出入口等は、開放しないこと。ただし、じんあい、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合は、この限りでないこと。
- ハ 施設内のねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査するとともに、その発生を認めたときは、直ちに駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。
- ニ 駆除作業に殺そ剤等を使用する場合には、食品等、器具及び容器包装を汚染しないようその取扱いに十分注意するとともに、適正なものを適正な方法で使用すること。
- ホ 食品等、器具及び容器包装は、ねずみ族、昆虫等による汚染防止対策を講じた上で保管すること。

(四) 食品取扱設備等の管理

- イ 機械器具類及びその部品は、洗浄及び消毒又は殺菌を行い、常に清潔に保つこと。
- ロ 機械器具類は、使用目的に応じ区分して使用すること。
- ハ 機械器具類及び温度計、圧力計、流量計その他の計器類並びに滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に使用できるよう整備すること。また、これらの点検、補修等の結果を可能な限り記録すること。

- ニ 冷蔵、加温又は殺菌の温度に関わる計器類は、常に適正に管理すること。
- ホ 機械器具類及びその部品の洗浄、消毒又は殺菌に洗浄剤等を使用する場合は、適正な洗浄剤等を適正な濃度及び方法で使用する事。
- ヘ ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。この場合において、特に、食品に直接触れる器具等については、汚染の都度及び作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。
- ト 機械器具類及びその部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
- チ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- リ 添加物、殺そ剤、殺虫剤、殺菌剤等は、それぞれ明確な表示をし、調理等に関係のない薬品は調理場に置かないこと。

(五) 給水、排水及び廃棄物の管理

- イ 施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、飲用適の水に混入しないよう防止策を講じた上で、食品等に影響を及ぼさない用途で使用する水は、この限りでないこと。
- ロ 水道水以外の水を使用する場合は、年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間保存すること。ただし、水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。
- ハ 水道水以外の水を使用する場合で、殺菌装置又は浄水装置を設置したときは、正常に作動しているかを一日一回以上確認し、そのうち一回は、作業開始前に行うこと。また、その作動状況を可能な限り記録すること。
- ニ 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保ち、年一回以上水質検査を行い、清掃記録及び検査成績書を一年間保存すること。所有者が異なる場合は、管理者等に申入れをすること。
- ホ 水質検査の結果、飲用適の水でなくなつたときは、直ちに使用を中止し、知事等の指示を受けて適切な措置を講ずること。
- ヘ 飲食に供し、又は食品に直接接触する氷をつくる場合は、飲用適の水からつくるとともに、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。
- ト 使用した水を再利用する場合にあつては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、その処理工程を適切に管理すること。
- チ 廃棄物の保管及び廃棄の方法について、手順を定めること。また、その手順を定めた手順書を可能な限り作成すること。
- リ 廃棄物容器は、他の容器と明確に区別し、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、清潔にしておくこと。
- ヌ 廃棄物は、食品等、器具及び容器包装に影響を及ぼさない場所で適切に保管すること。
- ル 廃棄物及び排水の処理は、近隣等と協力して適正に行い、環境衛生の保持に

努めること。

(六) 食品等の取扱い

食品等の取扱いに当たっては、次のイ又はロに掲げる基準のいずれかによるものとする。

イ 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準

(イ) 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合は、食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の供給する食品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。

(ロ) 供給する食品の説明書及び製造等工程一覧図の作成

(1) 供給する食品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質(水分活性、水素イオン濃度等)、殺菌・静菌処理(加熱処理、凍結、加塩、^{くま}燻煙等)、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した説明書を作成すること。また、説明書には想定する使用方法や利用者層等を記述すること。

(2) 供給する食品の全ての製造等工程が記載された製造等工程一覧図を作成すること。

(3) 製造等工程一覧図について、実際の製造等工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造等工程一覧図の修正を行うこと。

(ハ) 危害分析の実施及び特定された危害の原因となる物質の管理

次に掲げる方法により食品等の製造等工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。

(1) 危害要因リストを作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び(ロ)(1)の供給する食品の特性等を考慮し、各製造等工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。

(2) (1)で特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、管理措置を検討し、危害要因リストに記載すること。

(3) 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造等工程のうち、重要管理点を定めるとともに、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。また、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮すること。なお、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が、危害の原因と

なる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、供給する食品又は製造等工程を見直すこと。

- (4) 個々の重要管理点について、管理基準を設定すること。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、水素イオン濃度、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標であること。
- (5) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造等工程を経た調理済みの食品の供給の防止をするためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。
- (6) 改善措置を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。また、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた調理済みの食品の適切な処理を含むこと。
- (7) 供給する食品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。

(二) 危害分析・重要管理点方式に関する記録の作成及び保管

- (1) (ハ)(1)及び(2)の危害分析、(ハ)(3)の重要管理点の決定及び(ハ)(4)の管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。
- (2) (ハ)(5)のモニタリング、(ハ)(6)の改善措置及び(ハ)(7)の検証について記録を作成し、保存すること。
- (3) (1)及び(2)の記録の保存期間は、合理的な期間を設けること。
- (4) 食品衛生上の危害の発生を防止するため、厚生労働大臣又は知事等から要請があつた場合には、(1)及び(2)の記録を提出すること。

ロ 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準

- (イ) 原材料及び製品の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、品質、鮮度、温度管理状態、包装状態、表示等について点検すること。また、その点検状況の記録に努めること。
- (ロ) 原材料として使用する食品は、当該食品に適した状態又は方法で衛生的に保存し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供すること。
- (ハ) 原材料の保管管理に当たっては、先入れ先出しで使用するよう留意すること。
- (ニ) 冷蔵庫又は冷蔵室内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。
- (ホ) 添加物を使用する場合は、正確に秤量し、適正に使用すること。
- (ヘ) 食品等の調理、加工、保管、運搬等の各過程において、加熱、保存等の

温度及び時間については、法で基準が規定されている場合にあってはこれを遵守するとともに、当該食品等の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、保存方法、包装形態、加熱調理の必要性の有無等に応じて適正に管理すること。

- (ト) 特に食品衛生に重大な影響がある次に掲げる工程の衛生管理に十分配慮すること。
 - (1) 冷却
 - (2) 加熱
 - (3) 乾燥
 - (4) 添加物の使用
 - (5) 真空又はガス置換包装
 - (6) 保存
- (チ) 食品間の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項に配慮すること。
 - (1) 原材料は、その分類ごとに区分して取り扱うこと。また、加工又は調理をされた食品は、原材料と区分して取り扱うこと。
 - (2) 食肉、食用に供する内臓等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具類等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒又は殺菌を行うこと。
- (リ) 食品等への異物の混入を防止するため、次に掲げる事項を実施すること。
 - (1) 原材料及び供給する食品への異物の混入を防止するための措置を講じ、必要に応じて検査すること。
 - (2) 食肉等を取り扱う場合には、異物の有無を確認すること。この場合において、異物が認められたときは、当該異物が認められた部分及び汚染の可能性のある部分を廃棄すること。
- (ヌ) 食品等を入れる器具及び容器包装には食品等を汚染及び損傷から保護できるものを使用すること。また、再使用が可能な器具及び容器包装については、洗浄及び殺菌が容易なものをを用いること。
- (ル) 原材料として使用していない特定原材料に由来するアレルギー物質が、調理工程において混入しないよう措置を講ずるよう努めること。
- (ロ) 原材料及び調理済みの食品について、規格基準等の適合性を確認するため、自主検査を実施するよう努めること。また、その検査の結果の記録を保存すること。
- (ワ) 飲食に供することができなくなつた食品は、供給されることのないよう、速やかに処理すること。
- (カ) おう吐物等により汚染された可能性のある食品等は廃棄すること。
- (ヨ) まな板、包丁、保管容器等は、それぞれの使用区分に従つて使用すること。

- (タ) 食品の取扱量は、調理場の規模及び調理能力に見合う量とすること。
- (レ) 作業は、必ず調理場内で清潔に行うこと。
- (ソ) 調理食品は、そのまま放置せず、必ず容器に納め、覆蓋をするか、完備した戸棚又は冷蔵庫等に入れること。
- (ツ) 弁当等を調製する場合は、十分放冷した後、詰め合わせること。
- (ネ) 原材料の洗浄又は殺菌に洗浄剤等を使用する場合は、適正な濃度で使用し、浸せき時間、水すすぎ等に十分留意すること。

(七) 運搬等

- イ 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等にあつては、食品等又はその容器包装を汚染するようなものを使用してはならない。また、容易に洗浄、消毒できる構造のものを使用し、常に清潔にし、必要に応じて補修、消毒等を行うことにより適切な状態を維持すること。
- ロ 食品等とそれ以外の貨物とを混載する場合には、当該貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品等を適切な容器に入れる等当該貨物と区分けすること。
- ハ 運搬中の食品等は、直射日光から遮断され、じんあい、排気ガス等に汚染されないよう管理すること。
- ニ 品目が異なる食品等又は食品等以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- ホ 食品等の運搬に当たっては、温度及び湿度の管理、所要時間、運搬方法等に留意すること。
- ヘ 弁当等を配送する場合は、摂食予定時間を考慮して、適切な出荷時間を設定すること。

(八) 検食

- イ 次に従い、検食の保存を行うこと。
 - (イ) 検食用食品一食分を保存すること。
 - (ロ) 使用した原材料を保存するよう努めること。この場合において、原材料は、洗浄、殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
 - (ハ) 検食用食品及び原材料は、食事提供後四十八時間以上冷蔵保存すること。ただし、四十八時間目が日曜日又は国民の祝日に関する法律(昭和二十三年法律第七十八号)に規定する休日に当たる場合は、七十二時間以上とすること。
- ロ 供給する食品の配送先、配送時刻及び配送量を可能な限り記録及び保存すること。

(九) 従事者の衛生管理

- イ 食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して、従事者の健康診断が行われるようにすること。

ロ 知事等から検便を受けるべき旨の指示があつたとき、又は自ら必要と認めるときは、従事者に適宜検便を受けさせること。

ハ 常に従事者の健康に留意し、従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかつたとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、その旨を給食供給者に報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、そのおそれがなくなるまでの期間その従事者が食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業に十分注意し、食中毒の発生防止に努めること。

ニ 従事者が感染症法第十八条第二項の規定による就業制限の対象となつた場合（感染症法施行規則第十一条第二項第一号、第三号及び第四号に規定する感染症に係る場合に限る。）において、当該従事者が飲食物の調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事しているときは、同条第三項に規定する期間当該業務に従事させないこと。

ホ 従事者は、作業中清潔な外衣を着用し、調理場内では専用の履物を用い、必要に応じてマスク及び帽子を着用すること。汚染区域(便所を含む。)には、可能な限りそのまま入らないこと。また、作業中は腕時計等を外し、ピアスなど食品等への異物混入の原因となり得るものを、調理場内に持ち込まないこと。

ヘ 従事者は、常に爪を短く切り、マニキュア等を付けないこと。作業前、用便後及び生鮮の又は汚染された原材料等に触れた後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行うこと。

ト 食肉等を取り扱う従事者は、原則として、食肉等に直接接触する部分が繊維その他の洗浄消毒することが困難な素材で作られた手袋を使用しないこと。

チ 従事者は、調理場においては、所定の場所以外で更衣、喫煙、放たん又は食事等をしないこと。また、食品等の取扱作業中に、手若しくは食品等を取り扱う器具で、髪、鼻、口若しくは耳に触れ、又は覆いのない食品等の上でせき若しくはくしゃみをしないこと。

(十) 記録の作成及び保管

イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、販売食品等に係る仕入元、調理等に関する情報、供給先その他必要な事項に関する記録の作成及び保存に努めること。

ロ 食品衛生上の危害の発生を防止するため、厚生労働大臣又は知事等から要請があつた場合には、イの記録を提出すること。

(十一) 供給した食品の回収、廃棄等

イ 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、健康への悪影響を未然に防止する観点から、問題となつた食品を迅速かつ的確に回収するための連絡体制を整備し、具体的な回収の方法、知事等への報告の手順等を

定めること。

- ロ 回収された食品は、その他の食品と明確に区別して保管し、知事等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。

(十二) 情報の提供

- イ 利用者に対し、供給する食品についての安全性に関する情報を提供するよう努めること。
- ロ 供給した食品について、利用者の健康被害(医師の診断を受け、その症状が当該供給した食品に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。)の情報を受けたときは、速やかに知事等に情報を提供すること。
- ハ 販売食品等について、法の規定に違反していることが判明したときは、速やかに知事等に情報を提供すること。
- ニ 利用者等から、供給した食品に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の情報であつて、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、知事等に速やかに情報を提供すること。