

前橋市食品衛生に関する条例新旧対照表

| 改正案   | 現 行  |
|---|--|
| <p>(目的)<br/>第1条 この条例は、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)に定めるもののほか、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するために必要な事項を定め、もって市民の健康の保護を図ることを目的とする。</p> <p>(定義)<br/>第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。<br/>(1)～(13) 省略</p> <p><u>(14)～(16) 省略</u></p> <p><u>第3条 削除</u></p> <p>(営業許可の基準)<br/>第5条 市長は、営業許可の申請があった場合において、当該申請に係る業に用いる施設(前条第1項第4号に掲げる業にあっては、行商に用いる容器及び器具類)が別表に定める基準に適合すると認めるときは、当該営業許可をするものとする。<br/>2～3 省略<br/>(遵守事項)<br/>第7条 第4条第1項第1号から第3号までに掲げる業を営む許可営業者は、次の事項を遵守しなければならない。<br/>(1) 当該業に用いる施設を別表に定める基準に適合させること。<br/>(2) 省略<br/>2 第4条第1項第4号に掲げる業を営む許可営業者は、次の事項を遵守しなければならない。<br/>(1) 行商に用いる容器及び器具類を別表に定める基準に適合させること。<br/>(2)～(5) 省略<br/>(改善命令等)<br/>第8条 省略<br/>2 市長は、許可営業者が法第6条、<u>第12条、第13条第2項若しくは第3項、第16条、第19条第2項、第20条、第25条第1項、第26条第4項又は第</u></p> | <p>(目的)<br/>第1条 この条例は、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)の規定に基づく公衆衛生上講ずべき措置に関し必要な基準を定めるとともに、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するために必要な事項を定め、もって市民の健康の保護を図ることを目的とする。<br/>(定義)<br/>第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。<br/>(1)～(13) 省略<br/><u>(14) 営業許可施設 営業施設のうち、法に基づく許可又は第4条第1項の規定による許可を受けた営業に関するものをいう。</u><br/><u>(15)～(17) 省略</u><br/><u>(公衆衛生上講ずべき措置等に関する基準)</u><br/>第3条 <u>法第50条第2項の規定による営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関する必要な基準は、別表第1のとおりとする。</u><br/><u>2 前項の基準は、営業の形態その他特別の事情により、市長が公衆衛生上支障がないと認めるときは、その一部を緩和し、又は適用しないことができる。</u><br/>(営業許可の基準)<br/>第5条 市長は、営業許可の申請があった場合において、当該申請に係る業に用いる施設(前条第1項第4号に掲げる業にあっては、行商に用いる容器及び器具類)が別表第2に定める基準に適合すると認めるときは、当該営業許可をするものとする。<br/>2～3 省略<br/>(遵守事項)<br/>第7条 第4条第1項第1号から第3号までに掲げる業を営む許可営業者は、次の事項を遵守しなければならない。<br/>(1) 当該業に用いる施設を別表第2に定める基準に適合させること。<br/>(2) 省略<br/>2 第4条第1項第4号に掲げる業を営む許可営業者は、次の事項を遵守しなければならない。<br/>(1) 行商に用いる容器及び器具類を別表第2に定める基準に適合させること。<br/>(2)～(5) 省略<br/>(改善命令等)<br/>第8条 省略<br/>2 市長は、許可営業者が法第6条、<u>第10条、第11条第2項若しくは第3項、第16条、第19条第2項、第20条、第25条第1項、第26条第4項又は第</u></p> |

50条第2項の規定に違反した場合は、当該営業許可を取り消すことができる。

50条第3項の規定に違反した場合は、当該営業許可を取り消すことができる。

別表第1(第3条関係)

公衆衛生上講ずべき措置等に関する基準

食品等事業者が講ずべき管理運営基準は、次のⅠ又はⅡのいずれかとし、その他営業の形態又は業種の特性に応じて、市規則で定める公衆衛生上講ずべき措置を遵守するものとする。

Ⅰ 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準

第1 営業施設等における衛生管理

1 一般事項

(1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。

(2) 営業施設、設備及び器具類の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、営業施設、設備及び器具類の適切な清掃、洗浄、消毒及び殺菌の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること(手順書の作成に当たっては、清掃、洗浄、消毒及び殺菌の手順について、清掃又は洗浄を行う場所、機械器具、作業責任者、清掃又は洗浄の方法及び頻度、確認方法等必要な事項を記載することとし、必要に応じ、専門家の意見を聴くこと。)

(3) (2)に定める清掃、洗浄、消毒及び殺菌の方法が適切かつ有効であるか必要に応じて評価すること。

(4) 営業施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱い及び適切な受注管理を行うこと。

2 営業施設等の衛生管理

(1) 営業施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持すること。

(2) 食品取扱室及び食品を保管する場所には、不必要な物品及び動物等を持ち込まず、かつ、持ち込ませないこと。

(3) 食品取扱室の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

(4) 食品取扱室内の採光、照明及び換気を十分に行い、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

(5) 食品取扱室の窓及び出入口は、開放しないこと(やむを得ず開放する場合は、ほこり、ねずみ、昆虫等

の侵入を防止する措置を講ずること。)。

(6) 排水が確実に行われるよう、排水溝への廃棄物の流出を防ぎ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。

(7) 便所は、常に清潔に保ち、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

### 3 設備、器具類等の衛生管理

(1) 衛生保持のため、器具類(清掃用の機械器具を含む。)は、その目的に応じて使用すること。

(2) 器具類及びその部品は、金属片、不潔異物、化学物質等の食品への混入を防止するため、洗浄し、及び消毒又は殺菌(以下「消毒等」という。)を行い、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。

(3) 器具類に故障又は破損があるときは、速やかに補修等を行い、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。

(4) 器具類及びその部品の洗浄に使用する洗浄剤及び消毒等に使用する消毒剤その他の薬剤は、適切な薬剤を適正な方法で使用すること。

(5) 温度計、圧力計、流量計その他の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置の機能を定期的に点検するとともに、その結果を記録すること。

(6) まな板、包丁及び食品に直接接触する容器等は、衛生保持のため、用途に応じてそれぞれ専用を使用すること。

(7) ふきん、まな板、包丁、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること(直接食品に触れるまな板、包丁、保護防具等は、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。)。

(8) 洗浄剤、消毒剤その他の薬剤は、その使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じて容器に内容物の名称を表示すること等により食品への混入を防止すること。

(9) 営業施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。

(10) 手洗い設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持する

とともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。

(11) 機械、器具類及び洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(12) 食品の放射線照射業にあっては、照射日ごとに化学線量計を用いて1回以上線量を確認し、その記録を2年間保存すること。

#### 4 使用する水等の管理

(1) 営業施設で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、次に掲げる場合でこれらの水が食品に直接接触する水に混入しないよう対策を講ずるときは、この限りでない。

ア 暖房用蒸気、防火用水等、食品の製造に直接関係しない目的で使用する場合

イ 冷却その他食品の安全に影響を及ぼさない工程において使用する場合

(2) 水道水(水道法(昭和32年法律第177号)第3条第2項に規定する水道事業若しくは同条第6項に規定する専用水道又は前橋市小水道条例(平成20年前橋市条例第42号)第2条第2号に規定する小水道事業、同条第6号に規定する専用小水道若しくは同条第7号に規定する専用自家水道により供給される水をいう。以下同じ。)以外の水を使用する場合は、水質検査を年1回以上(災害等により水源が汚染されたおそれがある場合は、その都度)行い、その成績書を2年間保存すること。

(3) 水質検査の結果、飲用に適さないこととなったときは、直ちに使用を中止し、市長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

(4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、その記録を2年間保存すること(貯水槽の管理者が営業者と異なるときは、貯水槽の管理者に当該措置を講ずるよう申入れをすること。)

(5) 水道水以外の水を使用する場合は、塩素滅菌装置又はこれと同等以上の効力を有する装置が常に正常に作動していることを残留塩素の

測定その他の適当な方法により定期的に確認し、その記録を2年間保存すること。

(6) 飲食の用に供する氷は、適切に管理された給水設備等により飲用に適する水から作るとともに、衛生的な取扱い及び貯蔵を行うこと。

(7) 使用した水を再利用する場合は、食品の安全性に影響を及ぼさないよう必要な処理を行うとともに、その処理工程を適切に管理すること。

#### 5 ねずみ、昆虫等への対策

(1) 営業施設及びその周囲は、適切な維持管理を行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみ、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、ねずみ、昆虫等の営業施設内への侵入を防止すること。

(2) 営業施設内のねずみ、昆虫等の生息状況等の調査を定期的を実施するとともに、その結果を踏まえた適切な防除作業を実施し、これらの実施記録を2年間保存すること。

(3) ねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、食品、添加物、器具類又は容器包装(以下「食品等」という。)に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。

(4) 殺そ剤、殺虫剤等を使用する場合は、その使用方法等を遵守するとともに、食品等を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

(5) ねずみ、昆虫等による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床又は壁から離して保管すること。一旦開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で保管すること。

#### 6 廃棄物及び排水の取扱い

(1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書を作成すること。

(2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別するとともに、汚液又は汚臭が漏れないよう管理し、常に清潔にしておくこと。

(3) 廃棄物は、作業に支障のない限

り、食品取扱室又は食品の保管区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。

(4) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。

(5) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

## 7 食品衛生責任者等の設置

(1) 営業者は、次に掲げる業務を行わせるため、営業許可施設又はその部門ごとに、当該営業許可施設に係る食品取扱者又は関係者の中から食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めること。ただし、法第48条の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者にあつては、この限りでない。

ア 営業者の指示に従い、食品衛生上の管理運営並びに食品取扱者及び関係者の衛生教育を行うこと。

イ 食品衛生上の危害の発生防止のため、管理運営に関する不備又は不適當な事項を発見したときは、必要な注意を行うとともに営業者にその改善を進言すること。ただし、(2)に規定する主任食品衛生責任者が置かれている場合は、その者に報告すること。

(2) 市規則で定める業種にあつては、次に掲げる業務を行わせるため、営業許可施設ごとに当該営業許可施設に係る食品取扱者又は関係者の中から食品衛生に関し高度な知識を有する食品衛生責任者（以下「主任食品衛生責任者」という。）を定めること。

ア 食品衛生責任者を統括するとともに、食品衛生責任者、食品取扱者及び関係者の衛生教育を行うこと。

イ 食品衛生上の危害の発生防止のため、管理運営に関する不備又は不適當な事項を発見したとき、又は(1)イただし書の規定による報告を受けたときは、営業者にその改善を進言すること。

(3) 営業者は、食品衛生責任者等からの進言があつたときは、その意見

を尊重するとともに、速やかにその事項を検討し、必要な措置を講ずること。

(4) 営業許可施設又はその部門ごとに、外来者の見やすい位置に、食品衛生管理者、食品衛生責任者又は主任食品衛生責任者の氏名及びその者が食品衛生管理者、食品衛生責任者又は主任食品衛生責任者である旨の掲示をすること。ただし、自動販売機による許可営業の施設(客に飲食させる構造を伴わないものに限る。)については、当該自動販売機の見やすい位置に当該自動販売機の管理者の連絡先を表示すること。

(5) 食品衛生責任者又は主任食品衛生責任者は、市長又は市長が認定する団体が行う講習会を定期的を受講し、食品衛生に係る最新の知見を習得すること。

#### 8 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、法第48条の規定に基づく食品衛生管理者、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。危害分析・重要管理点方式に関する専門的な知識及び助言は、関係団体、行政機関及び出版物等から得ることができる。

#### 9 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

(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、pH等)、殺菌・静菌処理(加熱処理、凍結、加塩、薫煙等)、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。製品説明書には、想定する使用方法、消費者層等を記述すること。

(2) 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。

(3) 製造工程一覧図について、実際の製造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、製造工程一覧図の修正を行うこと。

10 食品等の取扱い

次の方法により食品の製造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9(1)の製品の特性等を考慮し、各製造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。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(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し、又は排除するため

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、pH、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工程を経た製品の出荷を防止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。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。

#### 11 管理運営要領等の作成

(1) 営業施設、食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営についての要領(以下「管理運営要領」という。)を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。

(2) 定期的に製品検査、拭き取り検査等を実施し、営業施設の衛生状態を確認することにより、(1)の管理運営要領の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

#### 12 記録の作成及び保存

(1) 10(1)及び10(2)の危害分析、10(3)の重要管理点の決定並びに10(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) 10(5)のモニタリング、10(6)の改善措置及び10(7)の検証について記録を作成し、保存すること。

(3) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食

品等に係る仕入元、製造、加工、保管等の状況、出荷先、販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

(4) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(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。

(5) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、市長から要請があった場合は、(3)の記録を提出すること。

### 13 回収・廃棄

(1) 製造、加工、調理又は販売を行った食品等(以下「販売食品等」という。)に起因する食品衛生上の問題が発生した場合には、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった食品等を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、市長への報告等の手順を定めること。

(2) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された食品等に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。

(3) 回収された食品等は、その他の食品等と明確に区別して保管し、市長の指示に従い、適切に廃棄等の措置を講ずること。

(4) 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情報を公表するよう努めること。

### 14 検食の実施

(1) 飲食店営業において、1回20食以上の調製を行う場合には、検食(食中毒等の原因を究明するための保存用の検体をいう。以下同じ。)を市規則で定める方法により保存すること。

(2) 検食の保存を行う場合は、製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、保存すること(製品を配送する場合に限る。)

### 15 情報の提供及び報告

#### (1) 消費者への情報提供

消費者に対し、製造、加工、調理又は販売を行う食品等についての

安全性に関する情報を提供するよう努めること。

(2) 市長への報告

ア 製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害(当該被害の症状が当該食品等に起因し、又はその疑いがあると医師に診断されたものをいう。以下同じ。)に関する情報又は法に違反する食品等に関する情報について、市長へ速やかに報告すること。

イ 消費者等から、製造し、加工し、又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、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、市長へ速やかに報告すること。

第2 食品取扱者等の衛生管理

(1) 食品取扱者の健康診断は、検便の実施等、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。

(2) 市長から要請があったときは、食品取扱者に検便を受けさせ、その結果を報告すること。

(3) 飲食物を介して感染するおそれがある疾病にかかっていることが疑われる症状を呈している食品取扱者については、その旨を食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等に報告させ、当該食品取扱者を食品に直接接触する作業に従事させないようにするとともに、必要に応じて医師の診断を受けさせること。

(4) 食品取扱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10年法律第114号)第18条第1項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまでの間、食品に直接接触する作業に従事させないこと。

(5) 食品取扱者は、原料等に直接接触する作業を行う場合は、繊維製品その他洗浄消毒することが困難な手袋を原則として使用しないこと。

(6) 作業室内では、食品取扱者に次に掲げる事項を遵守させること。

ア 衛生的な作業着、帽子及び必要に応じてマスクを着用し、作業場内で

は専用の履物を用いるとともに、汚染区域(便所を含む。)には、そのまま入らないこと。

イ 指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を作業室内に持ち込まないこと。

ウ 爪を短く切り、マニキュア等を付けないこと。

(7) 食品取扱者は、作業前、用便後及び生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後は、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(生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後は、非加熱で摂取する食品を取り扱うことをできる限り避けること。)

(8) 食品取扱者に所定の場所以外で着替え、喫煙、飲食その他衛生上支障がある行為をさせないこと。

(9) 食品取扱者以外の者を作業室に立ち入らせる場合は、必要に応じて適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせるとともに、(6)から(8)までの規定に準じた衛生管理に従わせること。

### 第3 食品取扱者等に対する教育訓練

(1) 食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、処理、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること(この衛生教育には、上記第1に示す各種手順等(1(2)、6(1)、10、11及び13(1))に関する事項を含むものとする。)

(2) 洗浄剤、消毒剤その他の薬剤を取り扱う者に対し、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。

(3) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じそのプログラムを修正すること。

### 第4 運搬時の衛生管理

(1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品及び容器包装を汚染せず、容易に洗浄及び消毒等ができる構造のものを使用し、常に清潔に保ち、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

(2) 同一の車両、コンテナ等に食品と

食品以外の貨物を積み合わせる場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じて食品を適切な容器に入れること等により食品以外の貨物と区分すること。

(3) 運搬中の食品がほこり、有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。

(4) 品目が異なる食品又は食品以外の貨物を運搬するために使用した車両、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、必要に応じて消毒等を行うこと。

(5) バルク輸送(包装が施されていない食品を直接タンクローリー、コンテナ等(以下「タンクローリー等」という。)に入れて運搬することをいう。)の場合は、必要に応じて食品専用のタンクローリー等を使用するとともに、それらには、食品専用であることを明示すること。

(6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。

(7) 配送時間が長時間に及ばないように配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意すること。

(8) 弁当等を配送する場合は、摂食予定時間等を考慮した適切な出荷時間を設定すること。

## 第5 販売

(1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売を行うこと。

(2) 食品の販売に当たっては、食品を直射日光にさらし、不適切な温度で保管し、又は陳列することのないよう適正な管理を行うこと。

## II 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

### 第1 営業施設等における衛生管理

#### 1 一般事項

Iの第1の1によること。

#### 2 営業施設等の衛生管理

Iの第1の2によること。

#### 3 設備、器具類等の衛生管理

(1) 衛生保持のため、器具類(清掃用の機械器具を含む。)は、その目的に応じて使用すること。

(2) 器具類及びその部品は、金属片、不潔異物、化学物質等の食品への混入を防止するため、消毒等を行い、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。

(3) 器具類に故障又は破損があるときは、速やかに補修等を行い、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。

(4) 器具類及びその部品の洗浄に使用する洗浄剤及び消毒等に使用する消毒剤その他の薬剤は、適切な薬剤を適正な方法で使用すること。

(5) 温度計、圧力計、流量計その他の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置の機能を定期的に点検するとともに、その結果を記録するよう努めること。

(6) まな板、包丁及び食品に直接接触する容器等は、衛生保持のため、用途に応じてそれぞれ専用を使用すること。

(7) ふきん、まな板、包丁、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること(直接食品に触れるまな板、包丁、保護防具等は、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。)

(8) 洗浄剤、消毒剤その他の薬剤は、その使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じて容器に内容物の名称を表示すること等により食品への混入を防止すること。

(9) 営業施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。

(10) 手洗い設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。

(11) 機械、器具類及び洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(12) 食品の放射線照射業にあつては、照射日ごとに化学線量計を用いて1回以上線量を確認し、その記録を2年間保存すること。

#### 4 ねずみ、昆虫等への対策

I の第1の5によること。

#### 5 廃棄物及び排水の取扱い

I の第1の6によること。

#### 6 食品等の取扱い

(1) 原材料の仕入に当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、

衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録するよう努めること(原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅し、又は除去されない場合は、当該原材料を受け入れないこと。)。

(2) 冷蔵庫その他の冷蔵設備は常に10度以下の温度に、冷凍庫その他の冷凍設備は常に零下15度以下の温度に保ち、食品間の相互汚染が生じない方法で食品を保存すること。

(3) 添加物は、専用の場所に適当な方法で保管し、これを使用する際には、正確なひょう量を行い、適正に使用すること。

(4) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅し、又は除去されていること。

(5) 食品は、その特性(水分活性、pH、微生物による汚染状況)、消費期限、賞味期限、製造又は加工の方法、包装形態、生食用、加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、製造、処理、加工、調理、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。

(6) 特に食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に十分配慮すること。

ア 冷却

イ 加熱

ウ 乾燥

エ 添加物の使用

オ 真空調理又はガス置換包装

カ 放射線照射

(7) 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。

ア 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂食される食品と区分して取り扱うこと。

イ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、器具類等は、別の食品を取り扱う前に必要な洗浄及び

消毒等を行うこと。

ウ 製造、加工又は調理を行う区画には当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、当該食品取扱者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合はこの限りでない。

エ 製造、加工又は調理を行う区画に入る際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着及び履物への交換、手洗い等を行うこと。

(8) 原材料(特に生鮮物)の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序(いわゆる先入れ、先出し等)で使用されるよう配慮すること。

(9) 製品を入れる器具類及び容器包装は、次に掲げる要件を満たすものを使用すること。

ア 製品を汚染及び損傷から保護し、適切な表示を行うことができるものであること。

イ 再使用が可能なものであるときは、洗浄及び消毒等が容易であること。

(10) 食品又は添加物の製造、加工又は処理に当たっては、次に掲げる事項を実施すること。

ア 原材料及び製品への異物の混入を防止するために必要な措置を講ずること。

イ 原材料として使用していない特定原材料(法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第45号)第1条第2項第7号に規定する特定原材料をいう。)が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。

(11) 飲食店営業、魚介類販売業その他のふぐの処理を行う営業にあつては、ふぐの種類の見分け、ふぐの処理及びふぐの処理に係る廃棄物の処理は、十分な知識及び経験を有する者に行わせること。

(12) 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。

(13) 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。

7 使用する水等の管理

Iの第1の4によること。

8 食品衛生責任者等の設置

Iの第1の7によること。

9 記録の作成及び保存

(1) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、製造、加工、保管等の状況、出荷先、販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

(2) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(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。

(3) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、市長から要請があった場合は、当該記録を提出すること。

(4) 食品若しくは添加物の製造者又は食品の処理業者にあつては、製造、加工又は処理を行った製品について定期的な検査(自主検査)を行い、その結果を2年間保存すること。

10 回収・廃棄

Iの第1の13によること。

11 管理運営要領等の作成

Iの第1の11によること。

12 検食の実施

Iの第1の14によること。

13 情報の提供及び報告

Iの第1の15によること。

第2 食品取扱者等の衛生管理

Iの第2によること。

第3 食品取扱者等に対する教育訓練

(1) 食品等事業者、食品衛生管理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、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。

(2) この衛生教育には、上記第2に示す各種手順等(Iの第1の1(2)、6(1)、11及び13(1)並びにIIの第1の6(5)及び(13))に関する事項を含むものとする。

(3) 洗浄剤、消毒剤その他の薬剤を取り扱う者に対しては、その安全な取扱

別表(第5条、第7条関係)  
表省略

いについての教育訓練を実施すること。  
(4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じそのプログラムを修正すること。  
第4 運搬  
Iの第4によること。  
第5 販売  
Iの第5によること。  
別表第2(第5条、第7条関係)  
表省略