

佐賀県食品衛生条例の一部を改正する条例をここに公布する。
平成26年12月19日

佐賀県知事職務代理者
佐賀県副知事 坂 井 浩 毅

◎佐賀県条例第88号

佐賀県食品衛生条例の一部を改正する条例

佐賀県食品衛生条例（昭和34年佐賀県条例第9号）の一部を次のように改正する。

次の表に掲げる規定の改正部分は、下線の部分である。

改正前	改正後
<p>(公衆衛生上講ずべき措置の基準) 第1条の2 法第50条第2項に規定する公衆衛生上講ずべき措置の基準は、<u>別表第1のとおりとする。</u>ただし、<u>この基準による</u>ことができないものであって、知事が特に公衆衛生上支障がないと認めるものについては、基準を緩和することができる。</p>	<p>(公衆衛生上講ずべき措置の基準) 第1条の2 法第50条第2項に規定する公衆衛生上講ずべき措置の基準は、<u>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行う場合の基準（別表第1）又は危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準（別表第1の2）のいずれかによるものとする。</u>ただし、<u>これらの基準による</u>ことができないものであって、知事が特に公衆衛生上支障がないと認めるものについては、基準を緩和することができる。</p>

別表第1を次のように改める。

別表第1（第1条の2関係）

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準

第1 食品取扱施設等における衛生管理

項目	基準
1 一般事項	<p>(1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。 (2) 施設設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ手順書を作成すること。手順書の作成に当たっては、清掃、洗浄及び消毒を行う場所、機械器具及び作業責任者、清掃、洗浄及び消毒の方法、頻度及び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。</p>

	<p>(3) (2)に定める清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか必要に応じ評価すること。</p> <p>(4) 施設、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こと。</p>
2 施設の衛生管理	<p>(1) 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。</p> <p>(2) 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所には、不必要な物品等を置かないこと。</p> <p>(3) 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。</p> <p>(4) 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。</p> <p>(5) 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にあっては、じんあい、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</p> <p>(6) 排水溝は、排水がよく行われるよう定期的に清掃及び補修を行うとともに、排水溝から施設外への廃棄物の流出を防ぐこと。</p> <p>(7) 便所は、定期的に清掃及び消毒を行い、常に清潔に保つこと。</p> <p>(8) 施設内では、動物を飼育しないこと。</p>
3 食品取扱設備等の衛生管理	<p>(1) 衛生保持のため、機械器具（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。</p> <p>(2) 機械器具及び分解した機械器具の部品は、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、洗浄及び消毒を行うとともに、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、及び常に適正に使用できるよう整備しておくこと。</p> <p>(3) 機械器具及び機械器具の部品の洗浄に洗浄剤を使用する場合は、適正な洗浄剤を適正な濃度で使用すること。</p> <p>(4) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置については、それらの機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。</p> <p>(5) ふきん、包丁、まな板、前掛け等の保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、及び乾燥させること。特に、食品に直接接触するまな板、包丁、保護防具等については、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。</p> <p>(6) 洗浄剤、消毒剤その他の化学物質については、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等食品への混入を防止すること。</p> <p>(7) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、及び乾燥させ、専用の場所に保管すること。</p> <p>(8) 手洗設備は、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、消毒剤等を備え置き、常に使用できる状態にしておくこと。</p> <p>(9) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</p>

	<p>(10) 食品の放射線照射業にあつては、1日1回以上化学線量計を用いて放射線量を確認するとともに、その結果を記録し、及び2年間保存すること。</p>
4 ねずみ、昆虫等対策	<p>(1) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、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、排水溝の蓋等を設置することにより、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。</p> <p>(2) 年2回以上、ねずみ、昆虫等の駆除を実施し、その実施記録を1年間保管すること。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組合せ、ねずみ、昆虫等の生息調査結果を踏まえた対策等により確実にねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止することが可能であれば、その施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することとしても差し支えない。</p> <p>なお、ねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。</p> <p>(3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないよう、それらの取扱いに十分注意すること。</p> <p>(4) 原材料、製品、包装資材等は、ねずみ、昆虫等による汚染防止のため、容器に入れ、及び床又は壁から離して保管すること。いったん容器包装を開封して取り出した原材料等についても、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。</p>
5 廃棄物及び排水の取扱い	<p>(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。</p> <p>(2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにするとともに、汚液又は汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと。</p> <p>(3) 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品を取り扱い、又は保管する区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。</p> <p>(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。</p> <p>(5) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。</p>
6 使用水等の管理	<p>(1) 食品取扱施設で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、次に掲げる場合で使用される水が食品に触れる水に混入しないときは、この限りでない。</p> <p>ア 暖房用蒸気、防火用水等、食品製造に直接関係ない目的で使用する場合</p> <p>イ 冷却又は食品の安全に影響を及ぼさない工程において清浄海水等を使用する場合</p> <p>(2) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上（食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業（専らショートニング製造を行うものは除く。）又は、食用油脂製造業にあつては4月に1回以上）水質検査を行</p>

	<p>うとともに、その成績書を1年（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は、当該期間）以上保存すること。ただし、不慮の災害等により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。</p> <p>(3) 水質検査の結果、飲用に適しなくなったときは、直ちに使用を中止し、及び保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。</p> <p>(4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、及び清潔に保つこと。</p> <p>(5) 水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、及びその結果を記録すること。</p> <p>(6) 氷は、適切に管理された給水設備によって供給された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すること。</p> <p>(7) 使用した水を再利用する場合にあっては、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、処理工程は適切に管理すること。</p>
7 食品衛生責任者の設置	<p>(1) 営業者（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を除く。以下この項において同じ。）は、施設又はその部門ごとに、食品取扱者及び関係者のうち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、その氏名を作業場内に掲示しておくこと。</p> <p>(2) 食品衛生責任者は、知事又は保健所長が行う講習会及び知事が指定した講習会を受講し、常に食品衛生に関する新しい知見を習得しなければならない。</p> <p>(3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。</p> <p>(4) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法及び食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。</p> <p>(5) 営業者は、(4)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p> <p>(6) 営業者は、食品衛生責任者に(2)の講習会を受講させること。</p>
8 衛生管理を実施する班の編成	<p>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。</p> <p>なお、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。</p>
9 製品説明書	<p>(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、</p>

及び製造工程一覧図の作成	<p>加塩、燻煙等)、包装、保存性、保管条件、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、消費者層等を記述すること。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
10 食品等の取扱い	<p>(1) 原材料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、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、及びその内容を記録するよう努めること。また、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、又は除去されないときは、当該原材料を受け入れないこと。</p> <p>(2) 原材料として使用する食品については、衛生上の観点から、品質、鮮度、表示等が適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行った後、加工すること。保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。</p> <p>(3) 冷蔵庫若しくは冷蔵室又は冷凍庫若しくは冷凍室内では、相互汚染が生じないように、区画して保存すること。</p> <p>(4) 添加物を使用する場合には、正確に秤量し、適正に使用すること。</p> <p>(5) 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、完全又は安全な量まで死滅し、又は除去されていること。</p> <p>(6) 食品は、当該食品の水分活性、pH又は微生物による汚染状況、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、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、調理、製造、保管、運搬、販売等の各工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。</p> <p>(7) 特に食品衛生に影響がある次の工程の管理には、十分配慮すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>(8) 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に配慮すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ア 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。 イ 製造、加工又は調理を行う区画へは、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。
- ウ イの区画に立ち入るときは、必要に応じ、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。
- エ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。
- (9) 原材料の保管に当たっては、使用期限等に応じて先入れ先出し等適切な順序で原材料が使用されるよう配慮すること。生鮮物の場合にあつては、特に配慮すること。
- (10) 器具及び容器包装は、製品を汚染又は損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。再使用が可能な器具又は容器包装を使用する場合にあつては、洗浄及び消毒が容易なものを用いること。
- (11) 食品等の製造又は加工に当たっては、以下の事項の実施に努めること。
- ア 原材料及び製品への金属、ガラス、じんあい、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講ずるとともに、必要に応じ検査すること。
- イ 分割し、又は細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認すること。異物の混入が認められた場合には、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。
- ウ 原材料として使用していない他のアレルギー物質が製造工程において原材料に混入しないよう必要な措置を講ずること。
- (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。
- (14) 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。
- ア 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の(1)に掲げる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。
- イ ア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。
- ウ 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。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、製品又は製造工程を見直すこと。

エ 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。

オ 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。モニタリングについての全ての記録は、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。

カ 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。

キ 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 記録の作成
及び保存

- (1) 10の(14)のア及びイに規定する危害分析、10の(14)のウの重要管理点の設定並びに10の(14)のエの管理基準の設定について記録を作成し、及び保存すること。
- (2) 10の(14)のオのモニタリング、10の(14)のカの改善措置及び10の(14)のキの検証について記録を作成し、及び保存すること。
- (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、取り扱う食品に係る仕入元、製造、加工等の状態、出荷先、販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、及び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をいう。）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、国、知事又は保健所長から要請があった場合には、記録を提出すること。

12 回収及び廃棄	<p>(1) 販売した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、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品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、当該施設の所在する地域を管轄する保健所等への報告等の手順を定めること。</p> <p>(2) 販売した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、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。</p> <p>(3) (1)の製品は、通常製品と明確に区別して保管するとともに、保健所等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。</p> <p>(4) 回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。</p>
13 管理運営要領の作成	<p>(1) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、衛生管理の方法を、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。</p> <p>(2) 定期的に製品検査、拭き取り検査等を実施し、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、必要に応じその内容を見直すこと。</p>
14 検食の実施	<p>(1) 飲食店営業のうち、旅館、弁当屋及び仕出し屋にあつては、原材料及び調理済み食品ごとに、50グラム程度の検食を、摂氏10度以下で、72時間以上保存すること。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。</p> <p>(2) 弁当屋及び仕出し屋にあつては、製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、及び保存すること。</p>
15 情報の提供	<p>(1) 消費者に対し、販売した食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。</p> <p>(2) 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（医師の診断を受け、その症状が当該食品等に起因し、又は起因している疑いがあると診断されたものをいう。）及び法の規定に違反する食品等に関する情報について、保健所へ速やかに報告すること。</p> <p>(3) 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、保健所へ速やかに報告すること。</p>

第2 その他の衛生管理

項目	基準
1 食品取扱者等の衛生管理	<p>(1) 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。</p> <p>(2) 保健所から検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品取扱者に検便を受けさせること。</p>

- (3) 営業者は、次の症状を呈している食品取扱者については、その旨を営業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等に報告させ、食品の取扱作業の制限等の必要な措置を講ずるとともに、医師の診断を受けさせること。
- ア 黄疸^{たん}
 - イ 下痢
 - ウ 腹痛
 - エ 発熱
 - オ 発熱を伴う喉の痛み
 - カ やけど、切り傷等の皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの
 - キ 耳、目又は鼻からの分泌（病的なものに限る。）
 - ク 吐き気又はおう吐
- (4) (3)のかに該当しない皮膚の外傷を有する者を従事させる際には、当該部位を耐水性を有する被覆材で覆うこと。
- (5) 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、同条第2項の規定により、食品に直接接触する作業に従事させないこと。
- (6) 食品取扱者は、衛生的な作業着及び帽子を着用し、必要に応じてマスクを着用するとともに、作業場内では専用の履物を用いること。ただし、汚染区域及び便所には、当該作業着のまま入らないこと。
- (7) 食品取扱者は、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を食品取扱施設内に持ち込まないこと。
- (8) 食品取扱者は、食肉等が直接接触する部分が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。
- (9) 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等は付けないこと。また、食品取扱者は、作業前、用便直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及び加熱済み食品を取り扱うことは避けること。
- (10) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に次のような行動は慎むとともに、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。
- ア 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れること。
 - イ たん又はつばを吐くこと。
 - ウ 喫煙
 - エ 食品取扱区域での飲食

	<p>オ 防護されていない食品上でくしゃみ又はせきをすること。</p> <p>(11) 食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、この項で示した食品取扱者等の衛生管理の規定に従わせること。</p>
2 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練	<p>(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。</p> <p>(2) (1)の衛生教育には、別表第1の第1の1の(2)、5の(1)、10の(6)、(13)及び(14)、12の(1)並びに13の事項を含むこと。</p> <p>(3) 洗剤等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の教育訓練を別に実施すること。</p> <p>(4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じその内容を修正すること。</p>
3 運搬時の衛生管理	<p>(1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品又は容器包装を汚染するようなものであってはならない。また、容易に洗浄又は消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。</p> <p>(2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等により食品以外の貨物と区分けすること。</p> <p>(3) 運搬中の食品がじんあい、有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。</p> <p>(4) 品目が異なる食品若しくは食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄するとともに、必要に応じ消毒を行うこと。</p> <p>(5) バルク輸送の場合にあっては、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用すること。この場合において、当該車両又はコンテナに食品専用であることを明示すること。</p> <p>(6) 運搬中は、温度、湿度等の管理に注意すること。</p> <p>(7) 配送時間が長時間に及ばないように配送経路等に留意し、配送時間の管理に注意すること。</p> <p>(8) 弁当等を運搬する場合にあっては、摂食予定時間を考慮した配送を行う等適切な出荷時間に注意すること。</p>
4 販売時の衛生管理	<p>(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。</p> <p>(2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう衛生管理に注意すること。</p>

別表第1の次に次の1表を加える。

別表第1の2（第1条の2関係）

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 食品取扱施設等における衛生管理

項目	基準
1 一般事項	別表第1の第1の1に定める基準とする。
2 施設の衛生管理	別表第1の第1の2に定める基準とする。
3 食品取扱設備等の衛生管理	別表第1の第1の3に定める基準とする。
4 ねずみ、昆虫等対策	別表第1の第1の4に定める基準とする。
5 廃棄物及び排水の取扱い	(1) 別表第1の第1の5の(2)から(5)までに定める基準とする。 (2) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、必要に応じ手順書を作成すること。
6 食品等の取扱い	(1) 別表第1の第1の10の(1)から(10)まで、(12)及び(13)に定める基準とする。 (2) 食品等の製造又は加工に当たっては、以下の事項の実施に努めること。 ア 原材料及び製品への金属、ガラス、じんあい、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講ずるとともに、必要に応じ検査すること。 イ 分割し、又は細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認すること。異物の混入が認められた場合には、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。 ウ 原材料として使用していない他のアレルギー物質が製造工程において原材料に混入しないよう必要な措置を講ずること。 エ 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、及び記録すること。 オ 製品ごとにその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、及び保存すること。 (3) 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、及びその結果を記録するよう努めること。
7 使用水等の	(1) 別表第1の第1の6の(1)及び(3)から(7)までに定める基準とする。

管理	(2) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上水質検査を行うとともに、その成績書を1年（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は、当該期間）以上保存すること。ただし、不慮の災害等により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。
8 食品衛生責任者の設置	別表第1の第1の7に定める基準とする。
9 記録の作成及び保存	(1) 別表第1の第1の11の(3)から(5)までに定める基準とする。 (2) 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。
10 回収及び廃棄	別表第1の第1の12に定める基準とする。
11 管理運営要領の作成	(1) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成するよう努め、衛生管理の方法を、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、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するよう努めるとともに、必要に応じその内容を見直すこと。
12 検食の実施	別表第1の第1の14に定める基準とする。
13 情報の提供	別表第1の第1の15に定める基準とする。

第2 その他の衛生管理

項目	基準
1 食品取扱者等の衛生管理	別表第1の第2の1に定める基準とする。
2 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練	(1) 別表第1の第2の2の(3)及び(4)に定める基準とする。 (2) 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。 (3) (2)の衛生教育には、別表第1の第1の1の(2)、10の(6)及び(13)並びに12の(1)並びに別表第1の2の第1の5の(2)及び11の事項を含むこと。

3 運搬時の衛生管理	別表第1の第2の3に定める基準とする。
4 販売時の衛生管理	別表第1の第2の4に定める基準とする。

附 則

この条例は、平成27年4月1日から施行する。