

水道水又は水道法に基づく登録試験機関若しくは知事がこれと同等と認める機関で飲用に適すると認められた水を豊富に使用することができること。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の共通基準の表の第一号中ホ及びヘを削り、トをホとし、ホの次に次のように加える。

へ 便所

使用に便利で、衛生上支障のない位置にあり、かつ、衛生的な構造であること。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の共通基準の表の第一号中チを削り、リをトとし、同表の第二号ホ中「作業場」を「調理場、配膳場、製造場又は製造室」に、「便利な」を「便利で十分な大きさの」に改め、同号へ(1)中「数」の下に「及び大きさ」を加え、同号ト及びチを次のように改める。

ト 保存及び保管

- (1) 食品、添加物、器具及び容器包装をそれぞれ衛生的に保存し、又は保管することができる専用の格納設備が設けられ、必要に応じて動力を用いた冷蔵設備(常に摂氏十度以下に保つことができるものに限る。以下同じ。)、冷凍設備(常に摂氏零下十五度以下に保つことができるものに限る。以下同じ。)、又は温蔵設備(常に摂氏六十五度以上に保つことができるものに限る。以下同じ。))が設けられていること。
- (2) 原材料、製品等を区画し、相互汚染を防止する構造のものであること。

チ 洗浄設備

- (1) 食品、器具及び容器包装の洗浄設備は、流水式構造のもので、必要に応じ、粗洗又は精洗を区別して行うことができる設備であつて、給湯機能を有するものであること。

- (2) 瓶の再利用を行う場合にあつては、衛生上支障のない洗瓶設備を設けること。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準の表の第一号及び第二号を次のように改める。

一 飲食店営業

イ ロに掲げる場合以外の場合

- (1) 施設は、原材料保存保管設備、調理場、製品保存設備、給水施設、更衣所、便所及び配膳場から構成されていること。
- (2) 多人数に対し、配膳、弁当等の調製又は折詰、鉢盛り等の仕出しを行う場合は、十分な面積の配膳場を設けるとともに、十分な冷却能力を有する放冷設備を備えること。

ロ 食肉販売施設において自家製ソーセージを調理する場合

- (1) 施設には、原料肉の細切、ひき肉処理、塩漬け等を行うための前処理場が設けられていること。ただし、食肉販売業の許可を受けた食肉処理場が設けられている場合は、この限りでない。
- (2) 施設には、ソーセージを調理するための肉練り、充てん、くん煙、湯煮等を行う調理場が設けられていること。
- (3) 添加物、調味料等を正確に秤量するための調合設備及び計量設備が備えられていること。
- (4) 製品の中心温度を正確に測定することができる温度計が備えられていること。
- (5) 肉の水素イオン濃度を測定するための装置が備えられていること。
- (6) 各工程で行う自主検査のための細菌検査設備が備えられていること。

二 喫茶店営業

施設は、原材料保存保管設備、調理場、製品保存設備、給水施設、更衣所及び便所から構成されていること。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準の表の第三号中「製造室」を「製造場」に改め、同表の第四号イ及びロ中「製造室」を「製造場」に改め、同号ハ中「乾燥室及び包装室が設け」を「乾燥設備及び包装設備が備え」に改め、同表の第五号イ中「調合室」を削り、同号ロを次のように改める。

ロ 製造室には、調合機、ろ過機、原液殺菌機、冷却機、分注機、凍結機及び氷結管が備えられていること。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準の表の第六号イ中「洗瓶室」及び「ボイラー室」を削り、同号ロ中「自動分注機、自動打栓機及び洗瓶機」を「及び分注機」に改め、同号ニを削り、同表の第七号イ中「洗瓶室」を削り、同表の第八号イ中「ボイラー室」を削り、同表の第十号を次のように改める。

十 乳類販売業

施設は、冷蔵設備及び空き瓶置場から構成されていること。ただし、常温保存可能品のみを販売する施設にあつては、冷蔵設備を省略することができる。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準の表の第十一号ロ(6)を次のように改める。

(6) 製品保存設備は、製品を冷蔵する場合には摂氏四度以下で、製品を冷凍する場合には摂氏零下十八度以下で保存することができること。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準の表の第十三号イ中「煮沸室」を「煮沸設備」に改め、同表の第十五号イ中「車置場」を削り、同号に次のように加える。

へ 必要に応じて生食用鮮魚介類せり売り施設を設けること。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準の表の第十六号ハを削り、同表の第十七号イ中「冷凍予備室」及び「機械室」を削り、「冷蔵業にあつては」を「前処理を行わない場合にあつては」に改め、同表の第十九号イ中「調合室」及び「空き瓶置場、ボイラー室」を削り、同号ハを削り、同号ロ中「混合かくはん機」を「調合機」に改め、同号中ロをハとし、イの次に次のように加える。

ロ 施設には、必要に応じて調合室又は空き瓶置場を設けること。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準の表の第二十号イ及びロを次のように改める。

イ 施設は、原材料保存保管設備、製造室、給水施設、更衣所及び便所から構成されていること。

ロ 製造室には、原水殺菌機、希釈かくはん機及び分注機が備えられていること。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準の表の第二十号中ハ及びニを削り、ホをハとし、同表の第二十一号イ中「機械室」を削り、「から構成されていること」を「が設けられていること」に改め、同表の第二十四号を次のように改める。

二十四 マーガリン又はショートニング製造業

施設は、原材料保存保管設備、原材料処理室、製造室、包装室、製品保存設備、給水施設、更衣所及び便所から構成されていること。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準の表の第二十六号ロを次のように改める。

ロ アミノ酸分解室には、原料分解設備、中和設備及びろ過設備が設けられていること。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準の表の第二十七号イ中「容器洗浄場」を削り、同表の第二十八号イ中「仕込室」を「仕込場」に改め、「容器洗浄場」を削り、同表の第三十一号中「製造室」を「製造場」に、「乾燥室」を「乾燥場」に改め、同表の第三十二号ロを次のように改める。

ロ そうざいの缶詰又は瓶詰を行う施設にあつては、殺菌設備が備えられていること。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準の表の第三十二号ハ及びニを削り、同表の第三十三号イ中「製造室」を「製造場」に改め、「ボイラー室」を削り、同号ロ中「製造室」を「製造場」に改め、「容器洗浄場」を削り、同表の第三十四号ハを次のように改める。

ハ 医薬品又は工業薬品等の製造又は加工のための機械器具及び容器等と区別すること。ただし、添加物と医薬品等の製造又は加工を同一の工程で行う場合であつて、同一の機械等を使用しても添加物の成分に悪影響を及ぼさないと認められるときは、この限りでない。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の種類別特定基準の表の第三十四号ニを削る。

附 則

この条例は、公布の日から起算して六箇月を経過した日から施行する。

参考資料

佐賀県食品衛生条例の一部を改正する条例に係る新旧対照表

改正後	改正前
<p>(公衆衛生上講ずべき措置の基準) 第一条の二 法第五十条第二項に規定する公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第一のとおりとする。ただし、この基準によることができないものであ</p>	<p>(公衆衛生上講ずべき措置の基準) 第一条の二 法第五十条第二項に規定する公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第一のとおりとする。</p>

つて、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。

(営業の許可)

第二条 次に掲げる営業を営もうとする者は、当該営業及び施設ごとに、知事の許可を受けなければならない。ただし、法第五十二条第一項の規定により営業の許可を受けている者が当該営業に係る施設を使用して知事が認める営業を営もうとする場合は、この限りでない。

一〜七 略

八 そうざい半製品製造業(ギョウザ、コロッケ、ハンバーグその他のそうざいの半製品を製造する営業をいう。)

九 略

別表第一(第一条の二関係)

法第五十条第二項に規定する公衆衛生上講ずべき措置の基準

第一 食品取扱施設等における衛生管理

一 一般事項
 イ 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。

ロ 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、必要に応じて手順書を作成すること。

ハ 口に定める清掃、洗浄及び消毒

(営業の許可)

第二条 次に掲げる営業を営もうとする者は、当該営業及び施設ごとに、知事の許可を受けなければならない。ただし、法第五十二条第一項の規定により営業の許可を受けている者が当該営業に係る施設を使用してその許可営業に係る営業を営もうとするものは、この限りでない。

一〜七 略

八 総菜半製品製造業(ギョウザ、コロッケ、ハンバーグその他の総菜の半製品を製造する営業をいう。)

九 略

別表第一(第一条の二関係)

法第五十条第二項に規定する公衆衛生上講ずべき措置の基準

一 施設の管理
 イ 施設及びその周辺は、毎日清掃し、衛生上の支障のないようにすること。

ロ 調理場、加工場、製造場、処理場、保管場所、販売所等(以下これを「作業場」という。)には、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、

<p>ホ 窓及び出入口は、開放しない</p> <p>二 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>毒の方法が適切かつ有効であるが必要に応じて評価すること。</p> <p>二 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>
<p>ホ 機械器具類は、常に点検し、</p> <p>二 機械器具類の洗浄に際しては、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。</p>	<p>常に清潔に保つこと。</p> <p>二 作業場内の採光、照明、換気及び通風を良好な状態に保つこと。</p> <p>ホ 年二回以上ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。</p> <p>ヘ 排水が良好に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。</p> <p>ト 手洗設備には、手洗いに適当な消毒液等を備え、常に使用することができている状態にしておくこと。</p> <p>チ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</p> <p>リ 便所は、清潔に保ち、定期的に殺虫及び消毒すること。</p> <p>二 食品の取扱設備等の管理保全</p> <p>イ 機械器具類は、使用目的に応じて使用すること。</p> <p>ロ 設備及びその周囲は、常に清潔に保つこと。</p> <p>ハ 食品に直接接触する機械器具類は、作業終了後洗浄し、必要に応じ、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒すること。</p>
<p>ハ 機械器具及び機械器具の部品に保管すること。</p>	<p>こと。やむを得ず開放する場合にあつては、じん埃、そ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</p> <p>ヘ 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>ト 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>チ 施設内では、動物を飼育しないこと。</p> <p>三 食品取扱設備等の衛生管理</p> <p>イ 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>ロ 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。</p>
<p>ハ 貯水槽を使用する場合は、定</p>	<p>故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に使用することができるよう整備しておくこと。</p> <p>ヘ 機械器具類及びこれを分解した大部分品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</p> <p>ト 計器類は、常に正確に作動していることを確認すること。</p> <p>チ 洗浄、殺虫剤、殺菌剤等は、それぞれ明確な表示を行い、食品材料等と区別して保管すること。</p> <p>リ 冷蔵、加温又は殺菌の温度は、常に正確に管理すること。</p> <p>ヌ ふきん、包丁及びまな板は、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。</p> <p>ル 食品の放射線照射業にあつては一日一回以上照射線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。</p> <p>三 給水</p> <p>イ 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受け、その成績書を一年間保存すること。</p> <p>ロ 水質検査の結果、飲用に適すると認められなかったときは、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。</p>

の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。

二 機械器具に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に整備しておくこと。

ホ 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すること。

ヘ 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、食品に直接触れるまな板、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。

ト 洗浄剤、消毒剤及び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。

チ 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。

リ 手洗設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう管理するとともに、手洗いに必要な石けん、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。

期的に清掃し、清潔に保つこと。

二 水道水以外の水を使用する場合は、常に殺菌装置又は浄水装置が正常に作動していることを確認すること。

ヌ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

ル 食品の放射線照射業にあつては、一日一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、及び二年間保存すること。

四 所族及び昆虫対策

イ 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、所族及び昆虫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、所族及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

ロ 所族及び昆虫の生息状況について、年二回以上、定期的に調査を実施し、調査結果に基づき、所族及び昆虫の発生を防止するため必要な措置を講ずること。

ハ 殺虫剤又は殺虫剤を使用する場合には、営業施設内の食品取扱者等及び薬品の使用者の健康に配慮するとともに、薬事法(昭和三十五年法律第百四十五号)の規定により承認を受けた医薬品又は医薬部外品を使用すること。

ニ 殺虫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。

ホ 原材料、製品、包装資材等は、所族又は昆虫による汚染防止の

四 廃棄物処理

イ 廃棄物の処理は、適正に行うこと。

ロ 廃棄物容器は、汚液及び汚臭が漏れないよう常に清潔にしておくこと。

ハ 施設、設備等の清掃用器材は、専用の場所に保管すること。

六 食品等の取扱い

- 五 廃棄物及び排水の取扱い
 - イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法については、必要に応じて手順書を作成すること。
 - ロ 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、汚液又は汚臭がもれないように常に清潔にしておくこと。
- ハ 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。
- ニ 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。
- ホ 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

六 食品等の取扱い

- 五 食品等の取扱い
 - イ 食品等の取扱いは、清潔かつ迅速に行うこと。
 - ロ 食品の取扱量は、施設の規模及び能力に応じた量とすること。
 - ハ 原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検し、必要に応じ、その点検状況を記録すること。
 - ニ 原材料として使用する生鮮食品は、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保存すること。
 - ホ 冷蔵庫及び冷蔵室内では、相互汚染が生じないように区別して保存すること。
 - ヘ 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。
 - ト 食品等は、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において、当該食品等の特性に応じた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。
- 従事者に係る衛生管理

- イ 原材料の仕入れに当たっては、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。
- ロ 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の場合であつて、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、当該原材料を使用しないこと。
- ハ 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。
- ニ 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。
- ホ 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。
- ヘ 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。
- ト 食品は、当該品の特性（水分活性、水素イオン濃度又は微生物による汚染状況）、消費期限又

- イ 従事者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行われるようにすること。
- ロ 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があつたときは、従事者に検便を受けさせること。
- ハ 従事者は、作業中は清潔な作業衣を着用し、作業場では専用の履物を用いること。
- ニ 従事者は、常につめを短く切り、作業前及び用後は手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- ホ 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で着替え、喫煙、放たん、食事等をしないこと。

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。総合衛生管理製造過程の承認を取得している施設にあつては、実施計画に基づいて管理すること。

チ 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。

- (1) 冷却
- (2) 加熱
- (3) 乾燥
- (4) 添加物の使用
- (5) 真空調理又はガス置換包装
- (6) 放射線照射

リ 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。

- (1) 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。

(2) 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。

(3) (2)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。

- (4) 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。

ヌ 原材料の保管に当たつては、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。

ル 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。

ヲ 食品等の製造又は加工に当たつては、以下の事項の実施に努めること。

- (1) 原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、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。

(2) 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。

(3) 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。

(4) 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。

(5) 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混入しないよう必要な措置を講ずること。

ワ 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。

七 使用水等の管理

イ 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直接触れる水に混入しないときには、この限りでない。

(1) 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

(2) 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

ロ 水道水以外の水を使用する場合には、年一回以上水質検査を行うとともに、その成績書を一年(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)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

七 製品の衛生検査

営業者は、製造し、又は加工した製品について定期的に衛生検査を行い、その記録を必要な期間保存すること。

ハ 水質検査を行うこと。

ハ 水質検査の結果、飲用に適しないとなつたときは、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。

ニ 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。

ホ 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。

ヘ 水は、適切に管理された給水設備によつ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。

ト 使用した水を再利用する場合には、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。

ハ 食品衛生責任者の設置

イ 営業者(法第四十八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、当該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。

ロ 食品衛生責任者は、知事又は

ハ 検査

旅館、弁当屋、仕出し屋等で多人数の飲食に供する場合は、検査を摂氏十度以下で七十二時間以上保存すること。

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。

ハ 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。

ニ 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するとともに、営業者に対し意見を述べよう努めること。

ホ 営業者は、二の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

ヘ 営業者は、食品衛生責任者にロの規定による講習会を受講させること。

九 記録の作成及び保存

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、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。

ロ 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。

ハ 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、イの記録を提出す

九 管理運営要領の作成

営業者は、施設、設備、食品等の取扱いに係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底させること。

二 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。

十 回収・廃棄

イ 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。

ロ 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。

ハ イの製品は、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つて適切に廃棄等の措置を講ずること。

ニ 回収等を行う際は、必要に応じて、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。

十一 管理運営要領の作成

イ 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。

十 食品衛生責任者の設置

イ 営業者(法第四十八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)は、施設又は部門ごとに従事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。

ロ 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。

十一 衛生教育

イ 営業者は、従事者を各種の食品衛生講習会等に出席させ、従事者の衛生知識の向上に努めること。

ロ 定期的に製品検査、ふ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、イの管理運営要領の効果を検証するよう努めるとともに、必要に応じてその内容を見直すこと。

十二 検査の実施

イ 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、五十グラム程度の検査を、摂氏十度以下で、七十二時間以上、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。

十三 情報の提供

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。

第二 その他の衛生管理

一 食品取扱者等の衛生管理

イ 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。

ロ 保健所から検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品取扱者に検便を受けさせること。

ハ 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

ロ 営業者、食品衛生管理者及び食品衛生責任者は、従事者由来の食中毒病原因微生物による食品の汚染を防止するため及び製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるようにするため従事者の衛生教育に努めること。

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、医師の診断を受けさせること。

- (1) 黄疸
- (2) 下痢
- (3) 腹痛
- (4) 発熱
- (5) 発熱をともなう喉の痛み
- (6) 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
- (7) 耳、目又は鼻からの分泌(病的なものに限る。)
- (8) 吐き気又はおう吐

二 食品取扱者が、一類感染症、二類感染症若しくは三類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、食品に直接接触する作業に従事させないこと。

ホ 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、汚染区域には、当該作業着のまま立ち入らないこと。

ヘ 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。

ト 食品取扱者は、食肉等が直接接触する部分を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。

チ 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。

リ 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、
必ず手指の洗浄及び消毒を行
うこと。

ヌ 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。

ル 食品取扱者は、食品の取扱作
業中に次に掲げる行動は慎むと
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。

(1) 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。

(2) 作業中たん又はつばを吐く
こと。

(3) 喫煙

(4) 食品取扱区域での飲食

(5) 防護されていない食品上で
くしゃみ又は咳をすること。

ヲ 食品取扱者以外の者が施設に
立ち入る場合は、食品取扱者等
の衛生管理の規定に従わせるこ
と。

二 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

イ 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、汚染防止の方法等
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。

ロ イの衛生教育には、第一の一
の口、五のイ、六のト、十のイ
及び十一の事項を含むこと。

ハ 洗浄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。

二 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。

三 運搬時の衛生管理

イ 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つて
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
行う等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、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。

ハ 運搬中の食品がじん埃、有毒
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

関係者に対し、食品等の衛生的
な取扱方法、汚染防止の方法等
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。

ロ イの衛生教育には、第一の一
の口、五のイ、六のト、十のイ
及び十一の事項を含むこと。

ハ 洗浄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。

二 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。

三 運搬時の衛生管理

イ 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つて
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
行う等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、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。

ハ 運搬中の食品がじん埃、有毒
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。

ホ バルク輸送の場合にあつては、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。

ヘ 運搬中は温度、湿度等の管理に注意すること。

ト 配送時間が長時間に及ばないよう配送経路等に留意するとともに、配送時間の管理に注意すること。

チ 弁当等を運搬する場合にあつては、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。

四 販売の衛生管理

イ 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。

ロ 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注意すること。

五 表示

イ 法に基づき適正な表示を行うこと。

ロ 弁当類の消費期限を表示する場合にあつては、必要に応じ、時間まで記載すること。

別表第二(第一条の三関係)
法第五十一条に規定する営業の施設の共通基準
施設及び構造

別表第二(第一条の三関係)
法第五十一条に規定する営業の施設の共通基準
施設及び構造

イ 位置
営業施設は、排水が良好で不潔な場所に近接しない位置にあること。

ロ 面積及び区画
営業施設は、業務量に応じた十分な面積があり、住居等と間仕切りその他適当な方法で区画されていること。ただし、消防法(昭和二十三年法律第八十六号)に基づく消防用設備の正常な作動のための空間を確保する場合は、この限りでない。

ハ 天井、壁及び床
作業所の天井、壁及び床は、清掃しやすい構造のもので、必要に応じ耐水性を有すること。

ニ 給水
水道水又は水道法に基づく登録試験機関若しくは知事がこれと同等と認める機関で飲用に適すると認められた水を豊富に使用することができること。

イ 位置
営業施設は、不潔な場所の付近に位置しないこと。ただし、衛生的な環境を確保するために必要な措置が講じられたものは、この限りでない。

ロ 建物の周囲
適当なこう配があつて排水が良好で、清掃しやすい構造であること。

ハ 面積及び区画
営業施設は、業務量に応じた十分な面積があり、住居等と間仕切りその他適当な方法で区画されていること。

ニ 天井及び壁
(1) 清掃しやすい構造のものであり、かつ、明色であること。
(2) 内壁は、床から一メートル以上耐水材で腰張りがされていること。

ホ 床
耐水材で造られ、排水が良好であること。

ヘ 給水
水道水又は公立試験機関若しくは知事がこれと同等であると認める機関で飲用に適すると認められた水を豊富に使用することができること。この場合において、水道水以外の水を使用する場合の水

<p>ホ 略</p> <p>へ 便所 使用に便利で、衛生上支障のない位置にあり、かつ、衛生的な構造であること。</p> <p>ト 略</p> <p>二 設備</p> <p>イ 二 略</p> <p>ホ 手指の消毒及び手洗い 調理場、配膳場、製造場又は製造室及び便所には、使用に便利で十分な大きさの従事者専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備が設けられていること。</p> <p>へ 器具及び機械</p> <p>(1) 食品の種類及びその取扱量に応じた、必要な数及び大きさの器具又は機械が備えられていること。</p> <p>ト 保存及び保管</p> <p>(1) 食品、添加物、器具及び容器包装をそれぞれ衛生的に保存し、又は保管することができる専用の格納設備が設けられ、必要に応じて動力を用いた冷蔵設備(常に摂氏十度以下に保つこと)ができるものに限る。以下同じ。)、冷凍設備(常に摂氏零下</p>	<p>は、閉鎖的で外部から汚染されるおそれのないものであること。</p> <p>ト 略</p> <p>チ 便所 使用に便利で、衛生上支障のない位置にあり、防虫、防臭、防臭等が確保された衛生的な構造であること。</p> <p>リ 略</p> <p>二 設備</p> <p>イ 二 略</p> <p>ホ 手指の消毒及び手洗い 作業場及び便所には、使用に便利な従事者専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備が設けられていること。</p> <p>へ 器具及び機械</p> <p>(1) 食品の種類及びその取扱量に応じた、必要な数の器具又は機械が備えられていること。</p> <p>ト 保存及び保管</p> <p>(2) (4) 略</p> <p>食品、添加物、器具及び容器包装をそれぞれ衛生的に保存し、又は保管することができる専用の格納設備が設けられ、必要に応じて、冷蔵、冷凍又は温蔵の設備が設けられていること。</p>	<p>十五度以下に保つことができるものに限る。以下同じ。又は温蔵設備(常に摂氏六十五度以上に保つこと)ができるものに限る。以下同じ。))が設けられていること。</p> <p>(2) 原材料、製品等を区画し、相互汚染を防止する構造のものであること。</p> <p>チ 洗浄設備</p> <p>(1) 食品、器具及び容器包装の洗浄設備は、流水式構造のもので、必要に応じて、粗洗又は精洗を区別して行うことができる設備であつて、給湯機能を有するものであること。</p> <p>(2) 瓶の再利用を行う場合にあつては、衛生上支障のない洗瓶設備を設けること。</p> <p>リ・ヌ 略</p> <p>一 飲食店営業 法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準</p> <p>イ 一口に掲げる場合以外の場合 調理場、製品保存設備、保管設備、更衣所、便所及び配膳場から構成されていること。</p> <p>(2) 多人数に対し、配膳、弁当等の調製又は折詰、鉢盛り等の仕出しを行う場合は、十分な面積の配膳場を設けるとともに、十</p>	<p>チ 洗浄設備</p> <p>食品、器具及び容器包装の洗浄設備は、流水式構造のもので、必要に応じて、粗洗又は精洗を区別して行うことができる設備であつて、給湯機能を有するものであること。</p> <p>リ・ヌ 略</p> <p>一 飲食店営業 法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準</p> <p>イ 一口に掲げる場合以外の場合 飲食店営業 調理場、製品保存設備、保管設備、更衣室及び便所から構成されていること。ただし、仕出し又は食品の調理のみを行う施設にあつては、客室を省略することができる。</p> <p>(2) 多人数に対し、配膳、弁当等の調製又は折詰、鉢盛り等の仕出しを行う場合は、(1)に規定する施設のほかに、配膳、調</p>
--	--	--	--