

別表第一（第二条関係）

（平一七条例一九・全改、平二〇条例三六・平二七条例一四・一部改正）

一 食品取扱施設等における衛生管理

イ 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) 施設、設備及び機械、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、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。
- (3) 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。

ロ 施設の衛生管理

- (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。
- (2) 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所（以下「作業場」という。）には、不必要な物品等を置かないこと。
- (3) 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 作業場の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- (5) 作業場の窓及び出入口は、みだりに開放しないこと。やむをえず開放する場合にあつては、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。
- (6) 排水がよく行われるよう、排水溝への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。
- (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。
- (8) 作業場内には、犬（身体障害者補助犬（身体障害者補助犬法（平成十四年法律第四十九号）第二条第一項に規定する身体障害者補助犬をいう。）を除く。）、猫、小鳥等の動物を入れないこと。

ハ 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) 衛生保持のため、機械、器具類は、その目的に応じて使用すること。
- (2) 機械、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及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。
- (3) 機械、器具類は、定期的に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるように整備しておくこと。

- (4) 機械、器具類及びその部品は、作業終了後、清掃又は洗浄をし、必要に応じて、熱湯、蒸気、薬品等により適正な方法で消毒すること。
- (5) 機械、器具類及びそ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。
- (6) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌又は除菌に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。
- (7) ふきん、包丁及びまな板は、熱湯、蒸気、薬品等で消毒し、乾燥させ、衛生的に保管すること。
- (8) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質（以下「化学物質等」という。）は、それぞれ明確な表示をし、食品又は添加物（以下「食品等」という。）と区別して所定の場所に保管すること。
- (9) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。
- (10) 手洗設備は、手洗いに適切な消毒液等を常に備え、適切に手指を洗浄及び消毒できる状態にしておくこと。
- (11) 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、一日一回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。

ニ ねずみ及び昆虫対策

- (1) 年二回以上ねずみ、昆虫等の生息調査を実施し、その実施記録を一年間保存すること。
- (2) 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直ちに駆除し、その実施記録を一年間保存すること。
- (3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

ホ 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を定め、必要に応じて、手順書を作成すること。
- (2) 廃棄物の容器は、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、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、食品を取り扱う区域に保管しないこと。

(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。

へ 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、法第四十八条に規定する食品衛生管理者、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。

ト 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、物理的及び化学的性質（水分活性、水素イオン濃度等をいう。）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、くん煙等をいう。）、包装、保存性、保管条件並びに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。

(2) 製品説明書には、想定する使用方法及び消費者層等を記述すること。

(3) 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。

(4) (3)の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と照合して適切か否かを確認し、適切でない場合には、製造工程一覧図を修正すること。

チ 食品等の取扱いに当たっては、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一覧表（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ト(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。）を定めることとし、重要管理点を定めない場合においては、その理由を記載した文書を作成すること。

- (4) 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。
- (5) 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により、危害の原因となる物質を十分に管理することができない場合は、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。
- (6) 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。
- (7) (6)の管理基準は、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、測定することができる指標又は外観、食感その他の官能的指標であること。
- (8) 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。
- (9) 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。
- (10) 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(管理基準を遵守しないことにより影響を受けた製品の適切な処理を含む。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。
- (11) 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。

リ 記録の作成及び保存

- (1) チ(1)及び(2)の危害分析、チ(3)、(4)及び(5)の重要管理点の決定並びにチ(6)及び(7)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) チ(8)及び(9)のモニタリング、チ(10)の改善措置並びにチ(11)の検証について記録を作成し、保存すること。

ヌ 使用する水等の管理

- (1) 水道水以外の水を使用する場合は、飲用に適する水を使用し、年一回以上水質検査を行い、その成績書を営業施設に一年間保存しておくこと。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は、その都度水質検査を行うこと。

- (2) (1)の水質検査の結果、飲用に適しないものであることが判明したときは、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (3) 貯水槽を使用する場合は、定期的にその内外を清掃し、清潔に保つこと。
- (4) 水道水以外の水を使用する場合であって殺菌装置又は浄水装置を設けてあるときは、常にその装置が正常に作動しているかを確認すること。
- (5) 営業車のタンクの水は、作業前に入れ替えること。

ル 回収

- (1) 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、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への報告等の手順を定めること。
- (2) (1)の回収を行う際は、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情報を公表するよう努めること。

ヲ 情報の提供

- (1) 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（その症状が、製造し、加工し、又は輸入した食品等に起因し、又はその疑いがあると医師により診断されたものをいう。）及び法に違反する食品等に関する情報を把握したときは、速やかに、当該施設の所在する地域を管轄する保健所へ報告すること。
- (2) 消費者等から、製造、加工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ときは、速やかに、当該施設の所在地を管轄する保健所へ報告すること。

ワ 営業者は、施設及び食品等の取扱い等に係る管理運営に関する要領を作成し、従事者に周知徹底させること。

カ 飲食店営業のうち、旅館、弁当屋、仕出し屋その他これらに類する業態において、一回五十人食以上又は一日百五十人食以上調理した場合は、検食を食事提供後七十二時間以上保存すること。

二 食品衛生責任者

イ 営業者は、営業施設の見やすい場所に食品衛生責任者の標識を掲示しておくこと。

ロ 食品衛生責任者は、年一回以上保健所長が認める食品衛生に関する研修会を受講すること。

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を防止するため、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払うとともに、営業者に対し、必要に応じて意見を述べること。

ホ 営業者は、ニの規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

三 食品取扱施設等における従事者等の衛生管理

イ 営業者は、従事者の食品衛生上必要な健康状態の把握に努めること。

ロ 営業者は、保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。

ハ 従事者は、作業中においては清潔な外衣を着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、必要に応じてマスク及び帽子を着用すること。

ニ 従事者は、常につめを短く切り、作業前及び用便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、所定の場所以外の場所で次に掲げる行為をしないこと。

(1) 作業衣等の着替えをすること。

(2) たばこを吸うこと。

(3) つば若しくはたんを吐き、又ははなをかむこと。

(4) 飲食をすること。

ヘ 従事者以外の者が、食品等を製造し、加工し、又は調理する場所に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、ハ、ニ及びホの従事者に係る衛生管理の規定に従わせること。

四 食品取扱施設等における従事者等に対する教育訓練

イ 営業者は、従事者を保健所長が指示する衛生に関する講習会等に参加させること。

ロ 営業者並びに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因微生物による食品の汚染が防止されるよう、及び製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育に努めること。

ハ ロの衛生教育には、第一号イ(2)、ホ(1)、チ、ル(1)及びワに関する事項を含むものとする。

ニ 営業者は、化学物質等を取り扱う者に対して、その安全な取扱いについての教育訓練を必要に応じて実施すること。

五 運搬に係る衛生管理

イ 食品等の運搬に用いる車両及びコンテナ（以下「車両等」という。）は、次に掲げる措置を講ずること。

- (1) 食品等及び容器包装を汚染しないよう清潔に保つこと。
- (2) 食品等以外の貨物を混載する場合は、必要に応じて区分けすること。
- (3) 運搬中の食品等がじんあい、有毒ガス等により汚染されないよう管理すること。
- (4) 食品等以外の貨物の運搬に使用した車両等を使用する場合は、必要に応じて効果的な方法により洗浄し、消毒を行うこと。
- (5) 未包装の食品等を輸送する場合は、必要に応じて専用の車両等を使用し、専用であることを明示すること。

ロ 食品等を運搬する場合は、食品等に適切な温度及び湿度の管理が行われるよう注意すること。

ハ 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等適切な時間に出荷するよう注意すること。

別表第一の二（第二条関係）

（平二七条例一四・追加）

一 食品取扱施設等における衛生管理

イ 一般事項

別表第一第一号イによること。

ロ 施設の衛生管理

別表第一第一号ロによること。

ハ 食品取扱設備等の衛生管理

別表第一第一号ハによること。

ニ ねずみ及び昆虫対策

別表第一第一号ニによること。

ホ 廃棄物及び排水の取扱い

別表第一第一号ホによること。

ヘ 食品等の取扱い

- (1) 食品等の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検し、かつ、その状況を仕入れ数量、仕入れ年月日等とともに記録し、これを保存するよう努めること。
- (2) 原材料として使用する食品は、必要に応じて前処理を行ったのち製造、加工又

は調理に供すること。

- (3) 冷蔵設備内では、相互汚染が生じないように区画して保存すること。
- (4) 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。
- (5) 食品等を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する過程においては、時間及び温度の管理に十分配慮し、衛生的に取り扱うこと。
- (6) 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。
 - (一) 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。
 - (二) 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従事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、当該従事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。
 - (三) 食肉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を行うこと。
- (7) 原材料は、使用期限等に応じて適切な順序で使用されるよう配慮して保管すること。
- (8) 容器包装は、製品を汚染や損傷から保護することができ、適切な表示が行えるものを使用すること。
- (9) 再使用が可能な器具及び容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものをを用いること。
- (10) 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ずること。
- (11) 規格基準の定められている食品等を製造し、又は加工した場合は、その製品について定期的に検査を行い、その記録を一年間保存すること。
- (12) 営業車に積載する食品は、原則として仕込み場所において、あらかじめ調理加工等をしたものとする。
- (13) 営業車内における食品の取扱いは、小分け、盛り付け、加熱処理等簡単な調理加工と包装を行うことに限ること。

ト 使用する水等の管理

別表第一第一号ヌによること。

チ 回収

別表第一第一号ルによること。

リ 情報の提供

別表第一第一号ヲによること。

- ヌ 営業者は、施設及び食品等の取扱い等に係る管理運営に関する要領を作成し、従事者に周知徹底させること。
 - ル 飲食店営業のうち、旅館、弁当屋、仕出し屋その他これらに類する業態において、一回五十人食以上又は一日百五十人食以上調理した場合は、検食を食事提供後七十二時間以上保存すること。
- 二 食品衛生責任者
- 別表第一第二号によること。
- 三 食品取扱施設等における従事者等の衛生管理
- 別表第一第三号によること。
- 四 食品取扱施設等における従事者等に対する教育訓練
- イ 営業者は、従事者を保健所長が指示する衛生に関する講習会等に参加させること。
 - ロ 営業者並びに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因微生物による食品の汚染が防止されるよう、及び製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育に努めること。
 - ハ ロの衛生教育には、別表第一第一号イ(2)、ホ(1)、ル(1)及びワ並びに別表第一の二第一号へ(5)に関する事項を含むものとする。
 - ニ 営業者は、化学物質等を取り扱う者に対して、その安全な取扱いについての教育訓練を必要に応じて実施すること。
- 五 運搬に係る衛生管理
- 別表第一第五号によること。