

## 大阪市食品衛生法施行条例の一部を改正する条例案

大阪市食品衛生法施行条例（平成12年大阪市条例第50号）の一部を次のように改正する。

第3条第2項中「情報及び」を「情報、」に、「情報に」を「情報及び異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれがある事項に関する情報に」に改める。

第11条中「第8条」を「第9条」に改める。

別表営業の管理運営基準第2中「による営業」を「による営業に係る基準」に改め、同表営業の管理運営基準第2第3項第4号中「飲用に適する」を「市規則で定める基準に適合する」に改め、同表営業の管理運営基準第2を同表営業の管理運営基準第3とする。

別表営業の管理運営基準第1中「自動販売機による営業以外の営業」を「危害分析・重要管理点方式を用いずに営業の管理運営を行う場合の基準」に改め、同表営業の管理運営基準第1第1項中第3号を次のように改める。

(3) 作業場は、それぞれの使用目的に応じて使用すること

別表営業の管理運営基準第1第2項第6号中「点検する」を「点検し、その記録を保存する」に改め、同項第9号中「1年間」を削り、同表営業の管理運営基準第1第3項第1号中「こと」を「こと。ただし、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」に改め、同表営業の管理運営基準第1第3項第3号中「点検する」を「点検し、その記録を保存する」に改め、同表営業の管理運営基準第1第4項第1号中「点検する」を「点検し、その記録を保存する」に改め、同項第6号、第7号及び第9号中「1年間」を削り、同表営業の管理運営基準第1第6項中第1号及び第2号を次のように改める。

(1) 営業者は、営業許可を受けて営む営業の施設（自家製ソーセージ販売施設を

除く。) ごとに、従事者のうちから食品衛生責任者を、自家製ソーセージ販売施設ごとに、従事者のうちから自家製ソーセージ食品衛生責任者を定め、市長に届け出ること。ただし、食品衛生管理者が管理する施設及び市規則で定める営業の施設については、この限りでない。

- (2) 営業者は、生食用食肉を加工し、又は調理する場合は、生食用食肉取扱者を定め、市長に届け出ること

別表営業の管理運営基準第 1 中第 7 項を次のように改める。

## 7 情報の報告

- (1) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に係る消費者からの健康被害（当該食品等に起因し、又はその疑いがあると医師により診断されたものに限る。）に関する情報及び法の規定に違反する食品等に関する情報について、速やかに保健所長に報告すること
- (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、異物の混入等に関する苦情をうけた場合であって、当該苦情の内容が健康被害につながるおそれがあるものであると認めるときは、速やかに保健所長へ報告すること

別表営業の管理運営基準第 1 に次の 1 項を加える。

## 8 記録の保存

第 2 項第 6 号及び第 9 号、第 3 項第 3 号並びに第 4 項第 1 号、第 6 号、第 7 号及び第 9 号の記録の保存期間は、取り扱う食品及び添加物の流通実態、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

別表営業の管理運営基準第 1 を同表営業の管理運営基準第 2 とし、同表営業の管理運営基準に同表営業の管理運営基準第 1 として次のように加える。

- 第 1 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。)を用いて営業の管理運営を行う場合の基準

## 1 施設の管理

- (1) 施設及びその周辺は、毎日清掃し、衛生上支障のないようにしておくこと
- (2) 施設は、常に点検し、破損等があるときは、遅滞なく補修すること
- (3) 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は陳列する場所（以下「作業場」という。）は、それぞれの使用目的に応じて使用すること
- (4) それぞれの作業場には、当該作業に従事する者以外の者をみだりに立ち入らせず、かつ、不必要な物品等を置かないこと
- (5) 作業場の採光、照明、換気及び通風は、十分にすること
- (6) 施設の窓、出入口等は、開放しないこと
- (7) 排水溝は、排水がよく行われるよう清掃し、廃棄物の流出を防ぐこと
- (8) 手洗設備には、手洗いに適当な消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと
- (9) 便所は、清潔にし、定期的に殺虫及び消毒をすること
- (10) 清掃用器材は、専用の場所に保管すること

## 2 食品取扱設備の管理

- (1) 機械、器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは、遅滞なく補修し、又は補充すること
- (2) 衛生保持のため、機械、器具類は、それぞれの使用目的に応じて使用すること
- (3) 機械、器具類は、使用后洗浄し、必要に応じて消毒し、及び乾燥させること
- (4) 機械、器具類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
- (5) 機械、器具類及びこれらの部品は、それぞれ所定の場所で衛生的に保管すること

- (6) 温度計、圧力計、真空計等の計器類は、常に正確に作動しているかどうかを点検し、その記録を保存すること
- (7) 滅菌、殺菌又は除菌に用いる装置は、その機能を定期的に点検し、その記録を保存すること
- (8) まな板、ナイフ、保護防具等の直接食品に触れる部分については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと
- (9) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質は、使用、保管等に十分注意するとともに、容器に内容物の名称を表示する等して食品への混入を防ぐこと
- (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線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること

### 3 使用水等の管理

- (1) 水道水以外の水を使用する場合は、当該水が市規則で定める基準に適合するかどうか年1回以上水質検査を行い、その成績書を1年間保存すること。ただし、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
- (2) 前号の水質検査又は保健所長が必要があると認めて行った衛生上の検査の結果、前号の水が飲用に適さないとされたときは、直ちにその水の使用をやめ、保健所長の指示に従い適切な措置を講ずること
- (3) 水道水以外の水を使用する場合は、常に滅菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかどうかを点検し、その記録を保存すること
- (4) 貯水槽を使用する場合は、年1回以上清掃し、清潔に保つこと
- (5) 氷は、衛生的に取り扱い、貯蔵すること

### 4 ねずみ、昆虫等の対策

- (1) ねずみ、昆虫等の駆除作業を適宜行い、その記録を1年間保存すること
- (2) 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、床及び壁から離して保管すること

## 5 廃棄物及び排水の取扱い

- (1) 廃棄物容器は、ねずみ、昆虫等の出入りを防ぎ、汚液、汚臭等が漏れないようにするとともに、清潔にしておくこと
- (2) 廃棄物は、食品等（食品、添加物、器具及び容器包装をいう。以下同じ。）を取り扱う区域又は保管する区域（これらと隣接する区域を含む。）に保管しないこと
- (3) 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
- (4) 廃棄物及び排水の処理は、衛生的に行うこと

## 6 食品衛生責任者等

- (1) 営業者は、営業許可を受けて営む営業の施設（食肉処理業又は食肉販売業の施設で自家製ソーセージ（調理する者が、調理する施設において、直接消費者に販売するソーセージをいう。以下同じ。）を調理するもの（以下「自家製ソーセージ販売施設」という。）を除く。）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、自家製ソーセージ販売施設ごとに、従事者のうちから自家製ソーセージの衛生に関する責任者（以下「自家製ソーセージ食品衛生責任者」という。）を定め、市長に届け出ること。ただし、食品衛生管理者が管理する施設及び市規則で定める営業の施設については、この限りでない。
- (2) 営業者は、「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品の部D各条の項の生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。以下この目及び次目において同じ。））であって、生食用として販売するものに限る。以下この目及び次目において同じ。）の目（以下「生食用食肉規格基準」という。）に規定する生食用食肉（以下「生食用食肉」という。）を加工し、又は調理す

る場合は、生食用食肉を取り扱う者（以下「生食用食肉取扱者」という。）を定め、市長に届け出ること

(3) 食品衛生責任者は、次に掲げる者であって、常時、施設及び取扱い等を管理できるもののうちから選任すること

ア 食品衛生管理者の資格を有する者

イ 栄養士、調理師又は製菓衛生師

ウ 食品衛生指導員養成講習会の課程を修了した者

エ 市長が指定する食品衛生責任者の養成講習会の課程を修了した者

オ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）

第12条第1項の規定による食鳥処理衛生管理者の資格を有する者

カ アからオまでに掲げる者と同等以上の知識を有すると市長が認める者

(4) 自家製ソーセージ食品衛生責任者は、次に掲げる者であって、常時、施設及び取扱い等を管理できるもののうちから選任すること

ア 食品衛生管理者の資格を有する者

イ 食品衛生責任者で、かつ、市長が指定する自家製ソーセージ食品衛生責任者講習会の課程を修了した者

(5) 生食用食肉取扱者は、次に掲げる者（生食用食肉規格基準に規定する生食用食肉の加工基準が適用される場合にあつては、エに掲げる者を除く。）のうちから選任すること

ア 食品衛生管理者の資格を有する者（法第48条第6項第4号に該当する者にあつては、食肉製品製造業（同条第7項に規定する製造業に限る。）に従事する者に限る。）

イ 市長が指定する生食用食肉取扱者の養成講習会の課程を修了した者

ウ 都道府県知事、他の保健所を設置する市の市長又は特別区の区長が実施し、又は指定する講習を受けた者のうち、市長が生食用食肉を取り扱う者として

適切と認めるもの

エ 食品衛生責任者である者

- (6) 食品衛生責任者、自家製ソーセージ食品衛生責任者又は生食用食肉取扱者の氏名を明記した標識を営業の施設内の見やすい場所に掲示すること
- (7) 食品衛生責任者及び自家製ソーセージ食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、当該施設における衛生管理に当たること

#### 7 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

#### 8 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、水分活性、pH等の物理的又は化学的性質、加熱処理、凍結、加塩、燻煙等の殺菌又は静菌処理の方法、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
- (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) 前号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に照らし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

#### 9 食品の取扱い

- (1) 次号から第9号に定めるところにより、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
- (2) 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

及び前項第1号に定め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

- (3) 前号の規定により特定し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
- (4) 危害要因リストに記載された危害の原因となる物質による危害の発生を防ぐため、製造工程のうち、当該工程におけ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。重要管理点を定めない場合にあっては、その理由を記載した文書を作成すること
- (5) 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して、重要管理点を設定するとともに、当該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
- (6) それぞれ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、温度、時間、水分含量、水分活性、pH、有効塩素等その他の測定が可能な指標又は外観、食感その他の官能的指標とすること
- (7) 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
- (8) モニタリングにより重要管理点におけ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。）を当該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こと

- (9) 危害分析・重要管理点方式を用いることにより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

## 10 管理運営要領の作成

- (1) 施設及び取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者及び関係者に周知徹底すること
- (2) 前号の管理運営要領に基づく衛生管理について、食品衛生管理者、食品衛生責任者又は自家製ソーセージ食品衛生責任者に定期的に検査させ、その効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと

## 11 記録の作成及び保存

- (1) 第9項第2号及び第3号の規定に基づく危害分析、同項第4号の重要管理点の設定、同項第6号の管理基準の設定、同項第7号のモニタリング、同項第8号の改善措置並びに同項第9号の検証について記録を作成し、保存すること
- (2) 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、製造又は加工等の状態、出荷又は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
- (3) 第2項第6号及び第7号、第3項第3号並びに前2号の記録の保存期間は、取り扱う食品及び添加物の流通実態、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

## 12 回収・廃棄

- (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、保健所長

への報告等の手順を定めること

- (2) 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、回収した製品は、通常の製品と明確に区別して保管し、保健所長の指示に従って適切に廃棄その他の必要な措置を講ずること
- (3) 回収を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収に関する公表を行うように努めること

### 13 検食の実施

次のいずれかに該当する施設にあっては、1食分以上の検査用食品を市規則で定めるところにより保存すること

ア 同時に同一の献立を300食以上製造し、又は調理する施設

イ 同時に同一の献立を多数製造し、又は調理する施設であって、同一の献立を1日750食以上製造し、又は調理するもの

ウ 特定の者に対して継続的に食事を供給する施設

エ 弁当類製造施設

### 14 情報の報告

- (1) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に係る消費者からの健康被害（当該食品等に起因し、又はその疑いがあると医師により診断されたものに限る。）に関する情報及び法の規定に違反する食品等に関する情報について、速やかに保健所長に報告すること
- (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、異物の混入等に関する苦情を受けた場合であって、当該苦情の内容が健康被害につながるおそれがあるものであると認めるときは、速やかに保健所長に報告すること

### 15 従事者等の衛生管理

- (1) 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

(2) 保健所長の指示に従い、従事者に検便を受けさせること

(3) 次の症状を呈している従事者については、その旨を営業者又は食品衛生管理者、食品衛生責任者若しくは自家製ソーセージ食品衛生責任者に対して報告させ、食品及び添加物の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること

ア 黄疸<sup>だん</sup>

イ 下痢

ウ 腹痛

エ 発熱

オ 発熱をともなう喉の痛み

カ 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、おう吐

(4) 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10年法律第114号）第18条第1項に規定する患者（感染症の病原体を保有している者であって、当該感染症の症状を呈していないものを含む。）であることが判明した場合は、同条第2項に基づき、食品及び添加物に直接接触する作業に従事させないこと

(5) 従事者は、作業中清潔な専用の外衣及び履物を着用するとともに、必要に応じて帽子及びマスクを着用するとともに、作業場内に食品等への異物の混入の原因となり得るものを持ち込まないこと

(6) 従事者は、常に爪を短く切り、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

- (7) 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
- (8) 従事者は、原材料等が直接接触する部分が繊維製である手袋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
- (9) 従事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、十分に手指の洗浄及び消毒を行わせるとともに、第5号及び第7号の規定を遵守させること

## 16 衛生教育

- (1) 営業者又は食品衛生管理者、食品衛生責任者若しくは自家製ソーセージ食品衛生責任者は、従事者由来の食中毒病因微生物による食品の汚染を防止し、製造、加工、調理及び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
- (2) 前号の衛生教育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

## 17 運搬

- (1) 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品等を汚染するようなものを使用しないとともに、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修等を行うことにより適切な状態を維持すること
- (2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合は、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して食品以外の貨物と区分けすること
- (3) 運搬中の食品等が塵埃、有毒ガス等に汚染されないよう適切に管理すること
- (4) 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又はコンテナを使用する場合は、適切に洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと
- (5) バルク輸送を行う場合は、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用

- し、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
- (6) 運搬中の温度、湿度、所要時間等の管理に留意すること

附 則

この条例は、平成27年4月1日から施行する。

平成27年2月24日提出

大阪市長 橋 下 徹

説 明

危害分析・重要管理点方式を用いる場合における営業の管理運営基準を定めるとともに、危害分析・重要管理点方式を用いない場合における営業の管理運営基準における記録の保存期間等を改めるため、条例の一部を改正する必要があるので、この案を提出する次第である。

(参 照)

{ 傍線は削除  
太字は改正

## 大阪市食品衛生法施行条例（抄）

（営業者が公衆衛生上講ずべき措置に関する基準）

### 第3条 省 略

2 法第62条第1項において準用する法第50条第2項の規定による営業の管理運営基準は、製造し、又は輸入した法第62条第1項に規定するおもちゃに係る消費者からの健康被害（当該おもちゃに起因し、又はその疑いがあると医師により診断されたものに限る。）に関する情報及び、法の規定に違反する当該おもちゃに関する情報及び異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれがある事項に関する情報について、速やかに保健所長に報告することとする。

（手数料の減免）

第11条 市長は、特別の事由があると認めるときは、第8条の規定による手数料を減額し、又は第9条

免除することができる。

別表（第3条関係）

### 営業の管理運営基準

第1 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。）を用いて営業の管理運営を行う場合の基準

#### 1 施設の管理

- (1) 施設及びその周辺は、毎日清掃し、衛生上支障のないようにしておくこと
- (2) 施設は、常に点検し、破損等があるときは、遅滞なく補修すること
- (3) 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は陳列する場所（以下「作業場」という。）は、それぞれの使用目的に応じて使用すること
- (4) それぞれの作業場には、当該作業に従事する者以外の者をみだりに立ち入らせず、かつ、不必要な物品等を置かないこと
- (5) 作業場の採光、照明、換気及び通風は、十分にすること
- (6) 施設の窓、出入口等は、開放しないこと
- (7) 排水溝は、排水がよく行われるよう清掃し、廃棄物の流出を防ぐこと
- (8) 手洗設備には、手洗いに適当な消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと
- (9) 便所は、清潔にし、定期的に殺虫及び消毒をすること

(10) 清掃用器材は、専用の場所に保管すること

## 2 食品取扱設備の管理

(1) 機械、器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは、遅滞なく補修し、又は補充すること

(2) 衛生保持のため、機械、器具類は、それぞれの使用目的に応じて使用すること

(3) 機械、器具類は、使用后洗浄し、必要に応じて消毒し、及び乾燥させること

(4) 機械、器具類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

(5) 機械、器具類及びこれらの部品は、それぞれ所定の場所で衛生的に保管すること

(6) 温度計、圧力計、真空計等の計器類は、常に正確に作動しているかどうかを点検し、その記録を保存すること

(7) 滅菌、殺菌又は除菌に用いる装置は、その機能を定期的に点検し、その記録を保存すること

(8) まな板、ナイフ、保護防具等の直接食品に触れる部分については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと

(9) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質は、使用、保管等に十分注意するとともに、容器に内容物の名称を表示する等して食品への混入を防ぐこと

(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線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること

## 3 使用水等の管理

(1) 水道水以外の水を使用する場合は、当該水が市規則で定める基準に適合するかどうか年1回以上水質検査を行い、その成績書を1年間保存すること。ただし、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

(2) 前号の水質検査又は保健所長が必要があると認めて行った衛生上の検査の結果、前号の水が飲用に適しないとされたときは、直ちにその水の使用をやめ、保健所長の指示に従い適切な措置を講ずること

(3) 水道水以外の水を使用する場合は、常に滅菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかどうかを点検し、その記録を保存すること

(4) 貯水槽を使用する場合は、年1回以上清掃し、清潔に保つこと

(5) 氷は、衛生的に取り扱い、貯蔵すること

## 4 ねずみ、昆虫等の対策

- (1) ねずみ、昆虫等の駆除作業を適宜行い、その記録を1年間保存すること
- (2) 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、床及び壁から離して保管すること

#### 5 廃棄物及び排水の取扱い

- (1) 廃棄物容器は、ねずみ、昆虫等の出入りを防ぎ、汚液、汚臭等が漏れないようにするとともに、清潔にしておくこと
- (2) 廃棄物は、食品等（食品、添加物、器具及び容器包装をいう。以下同じ。）を取り扱う区域又は保管する区域（これらと隣接する区域を含む。）に保管しないこと
- (3) 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
- (4) 廃棄物及び排水の処理は、衛生的に行うこと

#### 6 食品衛生責任者等

- (1) 営業者は、営業許可を受けて営む営業の施設（食肉処理業又は食肉販売業の施設で自家製ソーセージ（調理する者が、調理する施設において、直接消費者に販売するソーセージをいう。以下同じ。）を調理するもの（以下「自家製ソーセージ販売施設」という。）を除く。）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、自家製ソーセージ販売施設ごとに、従事者のうちから自家製ソーセージの衛生に関する責任者（以下「自家製ソーセージ食品衛生責任者」という。）を定め、市長に届け出ること。ただし、食品衛生管理者が管理する施設及び市規則で定める営業の施設については、この限りでない。

- (2) 営業者は、「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品の部D各条の項の生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。以下この目及び次目において同じ。）であって、生食用として販売するものに限る。以下この目及び次目において同じ。）の目（以下「生食用食肉規格基準」という。）に規定する生食用食肉（以下「生食用食肉」という。）を加工し、又は調理する場合は、生食用食肉を取り扱う者（以下「生食用食肉取扱者」という。）を定め、市長に届け出ること

- (3) 食品衛生責任者は、次に掲げる者であって、常時、施設及び取扱い等を管理できるものの中から選任すること

ア 食品衛生管理者の資格を有する者

イ 栄養士、調理師又は製菓衛生師

ウ 食品衛生指導員養成講習会の課程を修了した者



エ 市長が指定する食品衛生責任者の養成講習会の課程を修了した者

オ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）第12条第1項の規定による食鳥処理衛生管理者の資格を有する者

カ アからオまでに掲げる者と同等以上の知識を有すると市長が認める者

(4) 自家製ソーセージ食品衛生責任者は、次に掲げる者であつて、常時、施設及び取扱い等を管理できるもののうちから選任すること

ア 食品衛生管理者の資格を有する者

イ 食品衛生責任者で、かつ、市長が指定する自家製ソーセージ食品衛生責任者講習会の課程を修了した者

(5) 生食用食肉取扱者は、次に掲げる者（生食用食肉規格基準に規定する生食用食肉の加工基準が適用される場合にあつては、エに掲げる者を除く。）のうちから選任すること

ア 食品衛生管理者の資格を有する者（法第48条第6項第4号に該当する者にあつては、食肉製品製造業（同条第7項に規定する製造業に限る。）に従事する者に限る。）

イ 市長が指定する生食用食肉取扱者の養成講習会の課程を修了した者

ウ 都道府県知事、他の保健所を設置する市の市長又は特別区の区長が実施し、又は指定する講習を受けた者のうち、市長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認めるもの

エ 食品衛生責任者である者

(6) 食品衛生責任者、自家製ソーセージ食品衛生責任者又は生食用食肉取扱者の氏名を明記した標識を営業の施設内の見やすい場所に掲示すること

(7) 食品衛生責任者及び自家製ソーセージ食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、当該施設における衛生管理に当たること

## 7 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

## 8 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、水分活性、pH等の物理的又は化学的性質、加熱処理、凍結、加塩、燻煙等の殺菌又は静菌処理の方法、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

(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) 前号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に照らし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

## 9 食品の取扱い

- (1) 次号から第9号に定めるところにより、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
- (2) 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前項第1号に定め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
- (3) 前号の規定により特定し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
- (4) 危害要因リストに記載された危害の原因となる物質による危害の発生を防ぐため、製造工程のうち、当該工程におけ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。重要管理点を定めない場合にあっては、その理由を記載した文書を作成すること
- (5) 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して、重要管理点を設定するとともに、当該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
- (6) それぞれ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、温度、時間、水分含量、水分活性、pH、有効塩素等その他の測定が可能な指標又は外観、食感その他の官能的指標とすること
- (7) 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

(8) モニタリングにより重要管理点におけ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。）を当該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こと

(9) 危害分析・重要管理点方式を用いることにより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

## 10 管理運営要領の作成

(1) 施設及び取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者及び関係者に周知徹底すること

(2) 前号の管理運営要領に基づく衛生管理について、食品衛生管理者、食品衛生責任者又は自家製ソーセージ食品衛生責任者に定期的に検査させ、その効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと

## 11 記録の作成及び保存

(1) 第9項第2号及び第3号の規定に基づく危害分析、同項第4号の重要管理点の設定、同項第6号の管理基準の設定、同項第7号のモニタリング、同項第8号の改善措置並びに同項第9号の検証について記録を作成し、保存すること

(2) 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、製造又は加工等の状態、出荷又は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

(3) 第2項第6号及び第7号、第3項第3号並びに前2号の記録の保存期間は、取り扱う食品及び添加物の流通実態、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

## 12 回収・廃棄

(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、保健所長への報告等の手順を定めること

(2) 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、回収した製品は、通常の製品と明確に区別して保管し、保健所長の指示に従って適切に廃棄その他の必要な措置を講ずること

(3) 回収を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収に関する公表を行うように努めること

### 13 検食の実施

次のいずれかに該当する施設にあっては、1食分以上の検査用食品を市規則で定めるところにより保存すること

ア 同時に同一の献立を300食以上製造し、又は調理する施設

イ 同時に同一の献立を多数製造し、又は調理する施設であって、同一の献立を1日750食以上製造し、又は調理するもの

ウ 特定の者に対して継続的に食事を供給する施設

エ 弁当類製造施設

### 14 情報の報告

(1) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に係る消費者からの健康被害（当該食品等に起因し、又はその疑いがあると医師により診断されたものに限る。）に関する情報及び法の規定に違反する食品等に関する情報について、速やかに保健所長に報告すること

(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、異物の混入等に関する苦情を受けた場合であって、当該苦情の内容が健康被害につながるおそれがあるものであると認めるときは、速やかに保健所長に報告すること

### 15 従事者等の衛生管理

(1) 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

(2) 保健所長の指示に従い、従事者に検便を受けさせること

(3) 次の症状を呈している従事者については、その旨を営業者又は食品衛生管理者、食品衛生責任者若しくは自家製ソーセージ食品衛生責任者に対して報告させ、食品及び添加物の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること

ア 黄疸<sup>だん</sup>

イ 下痢

ウ 腹痛

エ 発熱

オ 発熱をともなう喉の痛み

カ 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、おう吐

- (4) 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10年法律第114号）第18条第1項に規定する患者（感染症の病原体を保有している者であって、当該感染症の症状を呈していないものを含む。）であることが判明した場合は、同条第2項に基づき、食品及び添加物に直接接触する作業に従事させないこと
- (5) 従事者は、作業中清潔な専用の外衣及び履物を着用するとともに、必要に応じて帽子及びマスクを着用するとともに、作業場内に食品等への異物の混入の原因となり得るものを持ち込まないこと
- (6) 従事者は、常に爪を短く切り、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
- (7) 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
- (8) 従事者は、原材料等が直接接触する部分が繊維製である手袋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
- (9) 従事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、十分に手指の洗浄及び消毒を行わせるとともに、第5号及び第7号の規定を遵守させること

## 16 衛生教育

- (1) 営業者又は食品衛生管理者、食品衛生責任者若しくは自家製ソーセージ食品衛生責任者は、従事者由来の食中毒病因微生物による食品の汚染を防止し、製造、加工、調理及び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
- (2) 前号の衛生教育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

## 17 運搬

- (1) 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品等を汚染するようなものを使用しないとともに、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修等を行うことにより適切な状態を維持すること
- (2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合は、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して食品以外の貨物と区分けすること
- (3) 運搬中の食品等が塵埃、有毒ガス等に汚染されないよう適切に管理すること
- (4) 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又はコンテナを使用する場合は、適切に洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと

- (5) バルク輸送を行う場合は、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用し、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
- (6) 運搬中の温度、湿度、所要時間等の管理に留意すること

第1 自動販売機による営業以外の営業

第2 危害分析・重要管理点方式を用いずに営業の管理運営を行う場合の基準

1 施設の管理

- (1)-(2) 省 略
- (3) 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は陳列する場所（以下「作業場」という。）は、それぞれの使用目的に応じて使用すること
- (4)-(10) 省 略

2 食品取扱設備の管理

- (1)-(5) 省 略
- (6) 温度計、圧力計、真空計等の計器類は、常に正確に作動しているかどうかを点検し、その記録を保存すること
- (7)-(8) 省 略
- (9) 缶詰又は瓶詰食品製造業にあっては、缶詰又は瓶詰後殺菌する設備の自記温度計による温度記録を1年間保存すること

3 給水及び汚物処理

- (1) 水道水以外の水を使用する場合は、当該水が市規則で定める基準に適合するかどうか年1回以上水質検査を行い、その成績書を1年間保存すること。ただし、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
- (2) 省 略
- (3) 水道水以外の水を使用する場合は、常に滅菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかどうかを点検し、その記録を保存すること
- (4)-(8) 省 略

4 食品及び添加物の管理

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、不良品又は違反品を仕入れないように、品質、表示等について点検し、その記録を保存すること
- (2)-(5) 省 略
- (6) 製造し、又は加工した製品について、汚染、異物の混入等がないかどうか適宜自主検査

を行い、その記録を1年間保存すること

(7) 食品、添加物、器具又は容器包装を製造し、又は加工する者は、その者の製造又は加工に係る食品、添加物、器具又は容器包装が法第11条第1項又は第18条第1項の規定により定められた規格に適合するかどうか適宜自主検査を行い、その記録を1年間保存すること

(8) 省 略

(9) アイスクリーム類製造業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業及び集乳業にあって、生乳又は生山羊乳<sup>やぎ</sup>を使用する場合は、受乳検査を行い、その記録を1年間保存すること

(10) 省 略

5 省 略

6 食品衛生責任者等

(1) 営業者は、営業許可を受けて営む営業の施設（食肉処理業又は食肉販売業の施設で自家製ソーセージ（調理する者が、調理する施設において、直接消費者に販売するソーセージをいう。以下同じ。）を調理するもの（以下「自家製ソーセージ販売施設」という。）を除く。）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、自家製ソーセージ販売施設ごとに、従事者のうちから自家製ソーセージの衛生に関する責任者（以下「自家製ソーセージ食品衛生責任者」という。）を定め、市長に届け出ること。ただし、食品衛生管理者が管理する施設及び市規則で定める営業の施設については、この限りでない。

(2) 営業者は、「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品の部D各条の項の生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。以下この目において同じ。）であつて、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。）の目（以下「生食用食肉規格基準」という。）に規定する生食用食肉（以下「生食用食肉」という。）を加工し、又は調理する場合は、生食用食肉を取り扱う者（以下「生食用食肉取扱者」という。）を定め、市長に届け出ること

(3)－(10) 省 略

7 情報の報告

製造し、加工し、又は輸入した食品等（食品、添加物、器具及び容器包装をいう。以下同じ。）に係る消費者からの健康被害（当該食品等に起因し、又はその疑いがあると医師により診断されたものに限る。）に関する情報及び法の規定に違反する食品等に関する情報につ

いて、速やかに保健所長に報告すること

## 7 情報の報告

- (1) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に係る消費者からの健康被害（当該食品等に起因し、又はその疑いがあると医師により診断されたものに限る。）に関する情報及び法の規定に違反する食品等に関する情報について、速やかに保健所長に報告すること
- (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、異物の混入等に関する苦情を受けた場合であって、当該苦情の内容が健康被害につながるおそれがあるものであると認めるときは、速やかに保健所長へ報告すること

## 8 記録の保存

第2項第6号及び第9号、第3項第3号並びに第4項第1号、第6号、第7号及び第9号の記録の保存期間は、取り扱う食品及び添加物の流通実態、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

## 第2 自動販売機による営業に係る基準 第3

1 - 2 省 略

3 給水及び汚物処理

(1)-(3) 省 略

(4) 水道水以外の水を使用するものにあつては、飲用に適する 水を使用し、市規則で定める基準に適合する

年1回以上当該使用水の水質検査を行い、その成績書を1年間保存すること

(5)-(9) 省 略

4 - 6 省 略