

## 議案第26号

### 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条を削り、第4条を第3条とし、第5条を第4条とする。

第6条第1項及び第2項中「第4条第1項」を「第3条第1項」に改め、同条を第5条とする。

第7条中「乳山羊<sup>やぎ</sup>」を「乳山羊」に改め、同条を第6条とし、第8条を第7条とする。

第9条第2項第26号中「醬油<sup>しょう</sup>製造業」を「しょうゆ製造業」に改め、同項第31号中「めん類製造業」を「麺類製造業」に改め、同条を第8条とし、第10条を第9条とする。

第11条中「第9条」を「第8条」に改め、同条を第10条とし、第12条を第11条とし、第13条を第12条とする。

別表を削る。

#### 附 則

- 1 この条例は、令和2年6月1日から施行する。
- 2 この条例による改正前の大阪市食品衛生法施行条例（以下「改正前の条例」という。）第3条第1項及び別表の規定は、令和3年5月31日までの間は、なおその効力を有する。この場合において、同項中「法第50条第2項」とあるのは「食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第1条の規定による改正前の法（以下「改正前の法」という。）第50条第2項」と、同表営業の管理運営基準第2第4項第7号中「法第11条第1項又は第18条第1項」とあるのは「改正前の法第11条第1項又は法第18条第1項」とする。

令和2年2月7日提出

大阪市長 松 井 一 郎

## 説 明

食品衛生法等の一部改正に伴い、営業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準を廃止するとともに、規定を整備するため、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 法第50条第2項の規定により営業者が公衆衛生上講ずべき措置に関する基準

（以下「営業の管理運営基準」という。）は、別表のとおりとする。

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、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。

第4条—第5条 省 略

第3条 第4条

（廃業等の届出）

第6条 許可営業者は、次の各号のいずれかに該当するときは、10日以内に、第4条  
第5条 第3条

第1項の許可証を添付してその旨を保健所長に届け出なければならない。

(1)–(3) 省 略

2 許可営業者の相続人、破産管財人又は清算人は、次の各号のいずれかに該当するときは、10日以内に、第4条第1項の許可証を添付してその旨を保健所長に届け出なければならない。  
第3条

なければならない。

(1)–(3) 省 略

3 省 略

(乳牛等の疾病届)

第7条 営業者は、乳牛又は乳山羊<sup>やぎ</sup>が市規則で定める疾病にかかったときは、直ちに、  
第6条 乳山羊

診断書の写しを添付してその旨を保健所長に届け出なければならない。

(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

第8条 省 略

第7条

(手数料)

第9条 省 略

第8条

2 営業許可に係る事務で次の各号に掲げるものについては、当該各号に定める額の手  
数料をその申請をする者から徴収する。

(1)～(25) 省 略

(26) 醤油<sup>しょうゆ</sup> 製造業に係る営業許可の申請に対する審査 省 略  
しょうゆ

(27)～(30) 省 略

(31) めん類製造業に係る営業許可の申請に対する審査 省 略  
麺類

(32)～(34) 省 略

3 省 略

(手数料の納付の時期)

第10条 省 略

第9条

(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9条の規定による手数料を減  
第10条 第8条

額し、又は免除することができる。

第12条—第13条 省 略  
第11条 第12条

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

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つて、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、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<sup>じん</sup>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) 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) 作業場は、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) 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
- (9) 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
- (10) 食肉処理業において、食肉及び食用に供する内臓（以下「食肉等」という。）を分割し、細切りする部屋は、適切な温度管理を行うこと

## 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分品は、それぞれ所定の場所で衛生的に保管  
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) 食肉処理業にあつては、まな板、ナイフ、保護防具等の直接食肉等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
- (8) 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

- (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) 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) 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
- (6) 廃棄物の処理は、衛生的に行うこと
- (7) 便所は、清潔にし、定期的に殺虫及び消毒をすること
- (8) 清掃用器材は、専用の場所に保管すること

### 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、品質、表示等について点検し、その記録を保存すること
- (2) 食品又は添加物は、当該食品又は添加物に適した状態及び方法で衛生的に保存すること
- (3) 冷蔵庫又は冷蔵室内は、相互汚染が生じないように区画して保存すること
- (4) 削氷し、又は砕氷するときは、使用前に氷雪の表面を飲用に適する水で洗浄す

ること

- (5) 添加物を使用する場合は、正確にひょう量し、適正に使用すること
  - (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、その記録を保存すること
  - (8) 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
  - (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、生乳又は生山羊乳を使用する場合は、受乳検査を行い、その記録を保存すること
  - (10) 食肉処理業における食肉等の取扱いは、次によること
    - ア 分割し、細切りされた食肉等について、異物の混入がないかを確認し、異物が認められた場合には、汚染の可能性のある部分を廃棄すること
    - イ 床に落ちた食肉等は、専用台の上で汚染された面を完全に切り取ること。なお、この作業終了後は、使用した専用台を洗浄消毒すること
5. 従事者の衛生管理
- (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) 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こと
- (4) 従事者は、常に爪を短く切り、作業前及び用便後は必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと
- (5) 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
- (6) 食肉処理に従事する者は、食肉等に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

## 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（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
- (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 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（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
- (8) 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、従事者に周知徹底させること
- (9) 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ること
- (10) 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が防止されるよ

う、また製造、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

## 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3 自動販売機による営業に係る基準

### 1 設置場所の管理

(1) 定期的に清掃を行い、常に清潔にし、衛生的に保つこと

(2) 不必要な物品を置かないこと

(3) 照明、換気等は適正に行うこと

(4) 壁、天井及び床は、常に清潔にすること

(5) 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 自動販売機の管理

(1) 常に点検し、正常に作動するよう整備しておくこと。なお、故障、破損等があるときは、速やかに補修すること

(2) 定期的に清掃を行い、常に清潔にし、衛生的に保つこと

- (3) 食品に直接接触する部分は、分解又は循環方式などにより毎日洗浄及び消毒を行い、常に清潔にし、衛生的に保つこと
- (4) 洗浄及び殺菌を行う場合には、適正な洗剤及び殺菌剤を適正な方法で使用し、使用後はそれらが残存することのないよう十分に水洗いすること
- (5) 食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品及びこれ以外の瓶詰又は缶詰食品を除く。）を冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する自動販売機にあつては、所定の温度（冷凍するものにあつては、マイナス摂氏15度以下、冷蔵するものにあつては、摂氏10度以下、温蔵するものにあつては、摂氏63度以上。以下同じ。）が保たれていることについての点検を1日1回以上行うこと
- (6) 法に定められた必要な表示事項が容易に識別できるよう管理すること
- (7) ストロー、紙コップ、はし等飲食の用に供される器具の保管管理は、常に清潔かつ衛生的に行うこと

### 3 給水及び汚物処理

- (1) カートリッジ式給水タンク（自動販売機に水を供給するために装置される容器であつて、取り外して用いるものをいう。以下同じ。）を使用するものにあつては、当該タンク及びこれと自動販売機本体との連結部分は常に清潔にし、衛生的に保つこと
- (2) カートリッジ式給水タンクを使用するものにあつては、当該タンクに水を供給する際には、タンク内を十分に洗浄すること
- (3) 殺菌装置又は細菌ろ過装置を備えた自動販売機にあつては、常にその装置が正常に作動しているかどうかを点検すること
- (4) 水道水以外の水を使用するものにあつては、市規則で定める基準に適合する水を使用し、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) 前号の水質検査の結果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

- (6) 廃棄物等は定期的に処理すること
- (7) 自動販売機内に廃棄物容器を備えたものにあつては、当該容器内の廃棄物を廃棄する都度、当該容器を洗浄すること
- (8) 自動販売機外の廃棄物容器は、十分洗浄するとともに、汚液、汚臭等が漏れないようにすること
- (9) 廃水貯留槽等は十分洗浄し、衛生的に保つこと

#### 4 食品の管理

- (1) 収納されている食品については、定期的に点検管理を行うこと
- (2) 冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品及びこれ以外の瓶詰又は缶詰食品を除く。）の取扱いは次によること
  - ア 食品の収納に当たっては、食品を収納する部分の温度が所定の温度になった後に収納すること
  - イ 食品を収納する部分が所定の温度を保てなくなった場合にあつては、当該自動販売機に収納されている食品は再度販売しないこと
- (3) 弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌したもの及びこれ以外の瓶詰又は缶詰にしたもの並びに冷凍したものを除く。以下同じ。）の取扱いは次によること
  - ア 冷蔵し、又は温蔵して販売すること
  - イ 自動販売機への追加収納は行わないこと
  - ウ 自動販売機への収納又は回収を行うに当たっては、その品名、数量、消費期限、製造者の住所及び氏名並びに収納又は回収の日時並びに当該回収食品の措置の内容をその都度記録し、その記録を3か月間保存すること
  - エ 自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと
  - オ 自動販売機に収納するまでの運搬は、直射日光の遮断及び防塵効果のある車を用いること
  - カ 自動販売機に収納する弁当には、自動販売機専用である旨を表示すること
  - キ 消費期限には時刻まで表示すること

## 5 従事者の衛生管理

- (1) 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従事者の衛生教育に努めること
- (2) 従事者に対し、食品を取り扱う際に衛生上の支障が生じないように、作業中清潔な外衣を着用させる等の指導をすること

## 6 自動販売機の管理責任者

- (1) 自動販売機の設置場所ごとに従事者のうちから自動販売機の管理責任者（以下「管理責任者」という。）を定めること
- (2) 管理責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理及び施設の維持に当たること
- (3) 管理責任者の氏名及び連絡先を各自動販売機の見やすい場所に表示すること