

(別表第1) (第3条関係)

第1 衛生措置

1 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について、これらの構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定めるとともに、必要に応じその方法、頻度及び確認方法を定めた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を行い、適切な受注管理を行うこと。

2 施設の衛生管理

- (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すること。
- (2) 調理場、加工場、製造場、処理場、保管場所、販売所その他食品、添加物、器具及び容器包装を直接取り扱う場所（飲食店営業及び喫茶店営業の客席を除く。以下「作業場」という。）には、作業に必要な物品等を置かないこと。
- (3) 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 作業場内は、採光又は照明、換気及び通風を十分にするとともに、必要に応じ適切な温度及び湿度の管理をすること。
- (5) 作業場内には、動物を入れないこと。
- (6) 窓及び出入口は、開放しないこと。
- (7) 排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝を常に整備し、清掃すること。
- (8) 便所は、清潔にし、定期的に消毒すること。
- (9) 施設においておう吐があった場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

3 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、その使用目的に応じそれぞれ専用を使用すること。
- (2) 機械器具類及び分解した機械器具類の部品は、洗浄及び消毒をすることにより常に清潔に保ち、所定の場所に衛生的に保管すること。
- (3) 機械器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは速やかに補修し、常時使用できるよう整備しておくこと。
- (4) 機械器具類の洗浄に洗剤を使用する場合は、常に汚れの性質、程度等に応じ適正なものを、その汚れが十分除去できる濃度で使用すること。
- (5) 温度計、圧力計、流量計等の計器類並びに滅菌、殺菌、除菌及び浄水に用いる装置は、定期的に点検し、その結果を記録すること。
- (6) ふきん、包丁、まな板その他の食品取扱器具は、熱湯、蒸気、消毒剤等を用いて効果的に消毒し、乾燥させること。
- (7) 手洗設備には、手指の洗浄に適当な石けん、消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (8) 食品、器具及び容器の洗浄設備並びに器具及び容器の消毒設備は、常に清潔に保つこと。
- (9) 施設、設備等の清掃用機器は、専用の場所で、使用目的別に衛生的に保管すること。
- (10) 洗浄剤、消毒剤その他の化学物質は、その使用、保管その他の取扱いに十分注意するとともに、その名称を容器に表示する等の食品への混入を防止する措置を講ずること。
- (11) 食品の放射線照射業にあっては、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。

4 ねずみ及び昆虫対策

- (1) 施設及びその周囲のねずみ又は昆虫（以下「ねずみ等」という。）の繁殖場所を排除するとともに、ねずみ等の施設内への侵入を防止すること。
- (2) ねずみ等の効果的な駆除作業を6月以内ごとに1回行うほか、ねずみ等の発生を認めるときは食品に影響を及ぼさないようねずみ等の駆除を行い、これらの実施記録を1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、器具及び容器包装を汚染しないようこれらの取扱いに十分注意すること。

- (4) 原材料、製品、包装資材等は、蓋付きの容器に入れる等のねずみ等による汚染防止のための措置を講じた上で保管すること。
- 5 廃棄物及び排水の取扱い
  - (1) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。
  - (2) 廃棄物の処理の手順を定めること。
  - (3) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別することができるよう必要な措置を講ずるとともに、汚液及び汚臭が漏れないよう常に密閉し、清潔にしておくこと。
  - (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。
- 6 使用水の管理等
  - (1) 水道水以外の水を使用する場合は、1年以内（知事が別に定める営業にあつては、6月以内）ごとに1回（災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合にあっては、その都度）、水質について知事が別に定める試験（以下「水質検査」という。）を行い、その結果の記録を1年間保存すること。
  - (2) 水質検査の結果、飲用が不適となったときは、その施設を管轄する保健所長の指示を受けること。
  - (3) 貯水槽を使用する場合は、1年以内ごとに1回清掃し、清潔に保ち、かつ、汚染防止に努めること。
  - (4) 水道水以外の水を使用する場合は、定期的に滅菌装置及び浄水装置が正常に作動しているかどうかを残留塩素の測定等により確認し、その結果を記録すること。
  - (5) 飲食の用に供する氷は、適切に管理された給水設備によって供給された食品製造用水から作るとともに、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。
- 7 食品衛生責任者の選任等
  - (1) 施設又は部門ごとに、当該施設又は部門において食品を取り扱う者（以下「食品取扱者」という。）の中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。）を選任すること。
  - (2) 食品衛生責任者は、次に掲げる者のいずれかに該当する者であること。
    - ア 法第48条第6項各号又は政令第9条第1項各号のいずれかに該当する者
    - イ 栄養士、調理師、製菓衛生師又は食鳥処理衛生管理者の資格を有する者
    - ウ 知事が行う食品衛生責任者を養成するための講習を修了した者又はこれと同等以上の知識を有すると知事が認めた者
  - (3) 食品衛生責任者は、当該施設又は部門の衛生管理について営業者に進言し、営業者に協力して当該施設又は部門の衛生管理に当たること。
  - (4) 食品衛生責任者は、知事が別に定める講習を受けること。
- 8 衛生管理を実施する班の編成  
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する班を編成すること。
- 9 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・化学的性質、殺菌・静菌処理、包装、保存性、保管条件、流通の方法その他の安全性に関する必要な事項及び想定する使用方法、消費者等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) 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すること。
- 10 食品等の取扱い
  - (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リスト（(2)及び(3)において「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)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)の規定により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（以下この表において「管理措置」という。）を定め、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な又は相当の頻度の確認（以下この表において「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下この表において「重要管理点」という。）を定めること。ただし、重要管理点を定めないことにつき相当の理由がある場合であって、その理由を記載した文書を作成するときは、この限りでない。
  - (4) 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（以下この表において「管理基準」という。）を設定すること。
  - (5) 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。
  - (6) モニタリングの実施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は、改善措置（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。11の(1)において同じ。）を適切に実施すること。
  - (7) 製品の危害分析・重要管理点方式による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、十分な頻度でその方式の検証を行うこと。
- 11 食品衛生上の危害の発生の防止のための記録の作成及び保存
- (1) 10の(1)の食品衛生上の危害の原因となる物質の特定、10の(2)の管理措置の設定、10の(3)の重要管理点の決定、10の(4)の管理基準の設定、10の(5)のモニタリングの実施、10の(6)の改善措置の実施及び10の(7)の検証について記録し、その記録を保存すること。
  - (2) 10の(5)のモニタリングの実施についての記録には、当該モニタリングを実施した担当者及び責任者が署名を行うこと。
  - (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、取り扱う食品等に係る仕入元、製造又は加工等の情報、出荷又は販売先その他必要な事項について記録し、その記録を保存すること。
  - (4) (1)及び(3)の記録の保存期間について、取り扱う食品等の賞味期限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、保健所長等から要請があった場合には、(1)及び(3)の記録を提出すること。
- 12 回収及び廃棄
- (1) 法第3条第1項に規定する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、当該発生した問題に係る製品を迅速かつ適切に回収するため、その役割分担、当該製品の具体的な回収の方法及び保健所長等への問題が発生した旨その他必要な事項の報告の手順を定めること。
  - (2) (1)に規定する場合において回収した製品は、他の製品と明確に区別して保管し、保健所長等の指示に従って、適切に廃棄する等必要な措置を講ずること。
  - (3) (1)に規定する場合において、製品を回収するときは、消費者に対する注意喚起等のため、必要に応じ当該回収に関する事実を公表すること。
- 13 検食の保存等
- そう菜製造業及び弁当屋、仕出し屋、旅館その他これらに類する飲食店営業にあつては、知事が別に定める期間、検食をそれに関する記録とともに保存すること。
- 14 管理運営要領の作成等
- (1) 施設、食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者に周知徹底すること。
  - (2) 定期的にふき取り検査等により施設の衛生状態及び食品の取扱いの状況を確認し、必要に応じ管理運営要領の内容を見直すこと。
- 15 情報の提供
- (1) 消費者に対し、法第3条第1項に規定する販売食品等の安全性に関する情報を提供すること。
  - (2) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に係る消費者等からの次に掲げる情報について、保健所長等に速やかに報告すること。

ア 健康被害（医師により、その症状が当該食品等に起因し、又は起因する疑いがあると診断された健康被害に限る。）に関する情報及び法の定める食品等に関する基準等に適合しない食品等に関する情報

イ 異味又は異臭の発生、異物の混入その他の異常であって、健康被害につながるおそれのあるものに関する情報

## 第2 食品取扱者等の衛生管理

- 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われるようにすること。
- 2 食品取扱者は、6月以内ごとに1回検便を受けること。
- 3 食品取扱者は、飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、その疾病の病原体を保有していることが判明したとき又はその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、営業者又は食品衛生責任者にこれらの事項を報告すること。
- 4 食品取扱者は、作業場内専用の外衣、帽子及びはき物を使用するとともに、これらを使用したまま汚染区域（便所を含む。）に立ち入らないこと。
- 5 食品取扱者は、指輪その他の装飾品、腕時計、ヘアピン等を作業場内に持ち込まないこと。
- 6 食品取扱者は、常に爪を短く切るとともに、爪にマニキュア等を付けて食品等を取り扱わないこと。
- 7 食品取扱者は、作業前、用便後及び作業中に手指が汚染のおそれのあるものに触れたときは、手指の洗浄及び消毒（使い捨て手袋を使用する場合には、その交換。9において同じ。）を確実にすること。
- 8 食品取扱者は、作業場内において、着替え、喫煙、放たん、食事等をしないこと。
- 9 食品取扱者以外の者が作業場に立ち入る場合は、その者に、当該立入り前及び作業場内で手指が汚染のおそれのあるものに触れたときに、手指の洗浄及び消毒を確実にさせるとともに、4から6まで及び8に規定する事項を遵守させること。

## 第3 食品取扱者の衛生教育

- 1 営業者及び食品衛生責任者は、食品取扱者に対し、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、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教育を実施すること。
- 2 営業者及び食品衛生責任者は、洗浄剤、消毒剤その他の化学物質を取り扱う食品取扱者に対し、当該化学物質の適切な取扱いに関する教育を実施すること。

## 第4 運搬

- 1 食品を運搬する車両、コンテナ等は、食品及び容器包装を汚染しないものであって容易に洗浄及び消毒ができる構造のものとし、常に清潔にし、必要に応じ補修を行うこと。
- 2 食品と食品以外の貨物を同一車両で運搬する場合は、必要に応じ、食品と当該貨物との区分けその他の当該貨物による食品の汚染を防止する措置を講ずること。
- 3 運搬中の食品は、ほこり等に汚染されないようにすること。
- 4 食品の運搬に、その直前にそれと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、コンテナ等を使用する場合は、これらを効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒をすること。
- 5 食品等の運搬に当たっては、温度の管理及び所要時間に留意すること。