

(別表第2) (第3条関係)

第1 衛生管理

1 一般事項

別表第1の第1の1に定める基準によること。

2 施設の衛生管理

別表第1の第1の2に定める基準によること。

3 食品取扱設備等の衛生管理

別表第1の第1の3に定める基準によること。

4 ねずみ及び昆虫対策

別表第1の第1の4に定める基準によること。

5 廃棄物及び排水の取扱い

別表第1の第1の5に定める基準によること。

6 食品等の取扱い

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から、品質、鮮度、表示等について点検し、その状況を記録すること。
- (2) 原材料として使用する生鮮食品は、冷蔵設備に保存する等当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保存し、冷蔵設備から出した場合は、速やかに製造、加工又は調理をすること。
- (3) 冷蔵庫内又は冷蔵室内において、相互汚染のおそれがある場合は食品ごとに区画して保存し、特に製品が原材料により汚染されるおそれがある場合は製品保管用又は原材料保管用の冷蔵庫又は冷蔵室をそれぞれ個別に設けて保存すること。
- (4) 添加物は、正確にひょう量して適正に使用するとともに、法第11条第1項の規定による使用の方法についての基準が定められているものを使用する場合は、その使用状況を記録し、当該添加物を使用した食品等の賞味期限等に応じ合理的な期間その記録を保存すること。
- (5) 食品は、その特性、賞味期限等に応じ、調理、製造、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。
- (6) 食品の冷却、加熱及び乾燥、添加物の使用、真空調理、ガス置換包装、放射線照射等の食品衛生に重大な影響がある工程の衛生管理に十分注意すること。
- (7) 調理済み食品と原材料は、区分して取り扱うとともに、食肉等の未加熱食品を取り扱った設備及び機械器具類は、別の食品を取り扱う前に、洗浄及び消毒をすること。
- (8) 器具及び容器包装は、製品を汚染及び損傷から保護し、適切な表示を行うことができるものを使用するとともに、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使用すること。
- (9) 食品等の製造又は加工に当たっては、次の事項を実施すること。
 - ア 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じ、必要に応じ検査すること。
 - イ 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、これらの衛生状態等を記録すること。
 - ウ 製品ごとにその特性、製造又は加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、当該製品の賞味期限等に応じ合理的な期間その説明書を保存すること。
 - エ 原材料として使用していない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。
- (10) おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。

7 定期検査

製造、加工又は調理をした製品は、知事が別に定めるところにより定期的に検査を行い、その結果の記録を1年間保存すること。

8 使用水の管理等

別表第1の第1の6に定める基準によること。

9 食品衛生責任者の選任等

別表第1の第1の7に定める基準によること。

10 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) 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、当該食品等の賞

味期限等に応じ合理的な期間その記録を保存すること。

(2) 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)の記録を提出すること。

11 回収及び廃棄

別表第1の第1の12に定める基準によること。

12 検食の保存等

別表第1の第1の13に定める基準によること。

13 管理運営要領の作成等

別表第1の第1の14に定める基準によること。

14 情報の提供

別表第1の第1の15に定める基準によること。

第2 食品取扱者等の衛生管理

別表第1の第2に定める基準によること。

第3 食品取扱者の衛生教育

別表第1の第3に定める基準によること。

第4 運搬

別表第1の第4に定める基準によること。