

佐世保市食品衛生に関する管理運営基準を定める条例（案）

（趣旨）

第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第50条第2項の規定により、営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、必要な基準（以下「管理運営基準」という。）を定めるものとする。

（管理運営基準）

第2条 管理運営基準（次項に規定するものは除く。）は、次の各号のいずれかとする。

- (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。）を用いる場合、別表第1のとおりとする。
 - (2) 危害分析・重要管理点方式を用いない場合、別表第2のとおりとする。
- 2 食品の自動販売機に係る管理運営基準（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に係るものに限る。）は、別表第3のとおりとする。
- 3 前2項の規定にかかわらず、市長が公衆衛生上特に支障がないと認める場合は、管理運営基準の一部を緩和することができる。

（委任）

第3条 この条例の施行に関し必要な事項は、市長が定める。

附 則

この条例は、平成28年4月1日から施行する。

別表第1（第2条関係）

区分	管理運営基準
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、必要に応じ手順書を作成すること。手順書の作成に当たっては、清掃、洗浄及び消毒の手順について、清掃又は洗浄を行う場所、機械器具、作業責任者、清掃又は洗浄の方法及び頻度、確認方法等必要な事項を記載することとし、必要に応じ、専門家の意見を聴くこと。 (3) 前号に定める清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか必要に応じて評価すること。 (4) 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、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、販売等を行う場所に不必要な物品等を置かないこと。 (3) 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

	<p>(4) 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。</p> <p>(5) 窓及び出入口は、開放しないこと。ただし、やむを得ず開放する場合にあっては、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。</p> <p>(6) 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。</p> <p>(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。</p> <p>(8) 施設内では動物を飼育しないこと。</p>
<p>3 食品取扱設備等の衛生管理</p>	<p>(1) 衛生保持のため、機械器具類(清掃用の機械器具を含む。)は、その目的に応じて使用すること。</p> <p>(2) 機械器具類及び分解した機械器具類の部品は、金属片、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とし、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。</p> <p>(3) 機械器具類及びその部品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。</p> <p>(4) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。</p> <p>(5) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。特に、食品に直接触れるまな板、包丁、保護防具等については、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。</p> <p>(6) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質は、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ、容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。</p> <p>(7) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。</p> <p>(8) 手洗設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるようその機能を維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。</p> <p>(9) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</p> <p>(10) 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。</p>
<p>4 使用水等の管理</p>	<p>(1) 食品取扱施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、次のいずれかに該当する場合は、この限りでないが、これらの水が食品に直接触れる水に混入しないようにすること。</p> <p>イ 暖房用蒸気、防火用水等、食品の製造に直接関係のない目的で使用する場合</p>

	<p>ロ 冷却その他食品の安全に影響を及ぼさない工程において清浄海水等を使用する場合</p> <p>(2) 水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、その成績書を1年間(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合にあつては、当該期間)以上保存すること。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。</p> <p>(3) 第2号の水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。</p> <p>(4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。</p> <p>(5) 水道水以外の水を使用する場合で、殺菌装置又は浄水装置を設置しているときは、これらの装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。</p> <p>(6) 氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水からつくることとし、これを衛生的に取り扱い、貯蔵すること。</p> <p>(7) 使用した水を再利用する場合は、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、その処理工程を適切に管理すること。</p>
<p>5 ねずみ、昆虫等対策</p>	<p>(1) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより常に良好な状態に保ち、ねずみ、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。</p> <p>(2) 年2回以上ねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組み合わせ及びねずみ、昆虫等の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法であれば、その施設の状況に応じた方法、頻度で実施することとしても差し支えない。なお、ねずみ、昆虫等の発生を認めたときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。</p> <p>(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。</p> <p>(4) 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、床から離す等衛生的に保管することとし、一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で保管すること。</p>
<p>6 廃棄物及び排水の取扱い</p>	<p>(1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、必要に応じて手順書を作成すること。</p> <p>(2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと。</p> <p>(3) 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い又は保管の区域(隣接する区域を含む。)に保管しないこと。</p>

	<p>(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。</p> <p>(5) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。</p>
7 食品衛生責任者の設置	<p>(1) 営業者（法第48条の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。以下この号において同じ。）は、施設又はその部門ごとに、食品取扱者及び関係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。）を定め、その氏名を施設内の見やすい箇所に掲示すること。</p> <p>(2) 営業者は、保健所長が実施する講習会又は保健所長が指定した講習会を食品衛生責任者に定期的に受講させ、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めさせること。</p> <p>(3) 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。</p> <p>(4) 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、営業者に対して意見を述べるよう努めること。</p> <p>(5) 営業者は、前号の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p>
8 衛生管理を実施する班の編成	<p>衛生管理を実施する場合は、法第48条の規定に基づく食品衛生管理者、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。なお、危害分析・重要管理点方式に関する専門的な知識及び助言は、関係団体、行政機関及び出版物等から得ることができる。</p>
9 製品説明書及び製造工程一覧図の作成	<p>(1) 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、水素イオン濃度等）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、くん煙等）、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とし、製品説明書には想定する使用方法、消費者層等を記述すること。</p> <p>(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。</p> <p>(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に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合は、製造工程一覧図の修正を行うこと。</p>
10 食品等の取扱い	<p>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。</p> <p>(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（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号イ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。</p>

	<p>(2) 前号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。</p> <p>(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。）を定めるとともに、重要管理点を定めない場合は、その理由を記載した文書を作成することとし、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すること。なお、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。</p> <p>(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「管理基準」という。）を設定すること。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、測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標であること。</p> <p>(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。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。</p> <p>(6) 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（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とし、改善措置には、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こと。</p> <p>(7) 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。</p>
<p>1 1 管理運営要領の作成</p>	<p>(1) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。</p> <p>(2) 定期的に製品検査、ふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、前号の管理運営要領の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>

<p>1 2 記録の作成及び保存</p>	<p>(1) この表の第10項第1号及び第2号の危害分析、同項第3号の重要管理点の決定及び同項第4号の管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。</p> <p>(2) この表の第10項第5号のモニタリング、同項第6号の改善措置及び同項第7号の検証について、記録を作成し、保存すること。</p> <p>(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。</p> <p>(4) 第1号から前号までの記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限、賞味期限等の流通実態に応じて合理的な期間を設定すること。</p> <p>(5) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所から要請があった場合は、第1号から第3号までの記録を提出すること。</p>
<p>1 3 回収及び廃棄</p>	<p>(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ため、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等への報告等の手順を定めること。</p> <p>(2) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に講ずること。</p> <p>(3) 回収された製品は、通常の製品と明確に区別して保管し、保健所等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。</p> <p>(4) 回収及び廃棄を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収及び廃棄に関する公表に努めること。</p>
<p>1 4 検食の実施</p>	<p>(1) 旅館、弁当屋、仕出し屋等で、多人数の飲食に供する場合にあっては、規則で定める基準に基づき検食を保存すること。</p> <p>(2) 前号に規定する場合にあっては、製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、保存すること。</p>
<p>1 5 情報の提供</p>	<p>(1) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。</p> <p>(2) 製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたもの）及び法に違反する食品等に関する情報について、保健所へ速やかに報告すること。</p> <p>(3) 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場合は、保健所へ速やかに報告すること。</p>

<p>1 6 食品取扱者等の衛生管理</p>	<p>(1) 食品衛生上必要な健康状態の把握のため、食品取扱者に対して健康診断を受診させること。</p> <p>(2) 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、食品取扱者に検便を受けさせること。</p> <p>(3) 飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかっていることが疑われる症状を呈している食品取扱者については、その旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者に報告させ、食品の汚染防止を図るための十分な措置を施すこととし、必要に応じて食品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。</p> <p>(4) 食品取扱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項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、同条第2項に基づき食品に直接接触する作業に従事させないこと。</p> <p>(5) 食品取扱者は、食品取扱施設内では衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では、専用の履物を用いるとともに、汚染区域（便所を含む。）にはそのまま入らないこととし、食品への異物の混入又は食品の汚染を防止するため、営業上不必要な指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を持ち込まないこと。</p> <p>(6) 食品取扱者は、食肉等に直接接触する場合にあっては、繊維製品その他洗浄及び消毒又は殺菌を行うことが困難な材質の手袋を原則として使用しないこと。</p> <p>(7) 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等を付けないこととし、作業前、用便直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は交換をすること。</p> <p>(8) 食品取扱者は、施設内においては、所定の場所以外で着替え、喫煙、放たん、飲食その他の食品衛生上の危害が発生するおそれのある行為をしないこと。</p> <p>(9) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に次に掲げる行為を慎むこと。 イ 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れること。 ロ 防護されていない食品の上でくしゃみ又はせきをすること。</p> <p>(10) 食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、必要に応じ、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、この号に掲げる衛生管理の規定に従わせること。</p>
<p>1 7 食品取扱者等に対する教育訓練</p>	<p>(1) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、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衛生教育を実施すること。</p>

	<p>(2) 前号の衛生教育には、この表の第1項第2号、第6項第1号、第10項、第11項及び第13項第1号に掲げる事項を含むものとする。</p> <p>(3) 洗浄剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。</p> <p>(4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じその内容を見直すこと。</p>
18 運搬に係る衛生管理	<p>(1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品及び容器包装を汚染するものでなく、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、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。</p> <p>(2) 食品及び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食品以外の貨物と区分すること。</p> <p>(3) 運搬中の食品がじんあい、有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。</p> <p>(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、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ、消毒を行うこと。</p> <p>(5) バルク輸送の場合は、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用することとし、その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。</p> <p>(6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。</p> <p>(7) 配送時間が長時間に及ばないよう配送ルート等に留意し、時間の管理に注意すること。</p> <p>(8) 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、適切な出荷時間に注意すること。</p>
19 販売に係る衛生管理	<p>(1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売を行うこと。</p> <p>(2) 直射日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう衛生管理に注意すること。</p>

別表第2（第2条関係）

区分	管理運営基準
1 一般事項	別表第1第1項の基準によること。
2 施設の衛生管理	別表第1第2項の基準によること。
3 食品取扱設備等の衛生管理	別表第1第3項の基準によること。
4 使用水等の	別表第1第4項の基準によること。

管理	
5 ねずみ、昆虫等対策	別表第1第5項の基準によること。
6 廃棄物及び排水の取扱い	別表第1第6項の基準によること。
7 食品衛生責任者の設置	別表第1第7項の基準によること。
8 食品等の取扱い	<p>(1) 原材料等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、その状況を記録し、保存するように努めること。</p> <p>(2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供するとともに、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保存すること。</p> <p>(3) 冷蔵庫、冷凍庫、冷蔵室又は冷凍室内に食品を保存する場合は、相互汚染が生じないように区分すること。</p> <p>(4) 添加物を使用する場合は、正確に秤量し、適正に使用することとし、記録の作成及び保存に努めること。</p> <p>(5) 食品を製造し、加工し、又は調理する場合には、病原微生物その他の微生物（人体に危害を及ぼすおそれのない微生物を除く。）及びそれらの毒素を完全に、又は安全な量まで死滅させ、又は除去すること。</p> <p>(6) 食品は、当該食品の水分活性、水素イオン濃度、微生物による汚染状況、消費期限又は賞味期限、製造又は加工の方法、包装形態、生食用、加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、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。</p> <p>(7) 食品衛生に影響があると考えられる次に掲げる工程の管理に十分配慮すること。</p> <p>イ 冷却</p> <p>ロ 加熱</p> <p>ハ 乾燥</p> <p>ニ 添加物の使用</p> <p>ホ 真空調理又はガス置換包装</p> <p>ヘ 放射線照射</p> <p>(8) 食品間の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項に配慮すること。</p> <p>イ 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。</p> <p>ロ 製造、加工又は調理を行う区画へは、食品等の汚染のおそれがない場合を除き、当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立</p>

	<p>ち入ることのないようにすることとし、これらの区画へ立ち入る際は、必要に応じて更衣室等を経由し、衛生的な作業着、履物への交換、手洗い等を行うこと。</p> <p>ハ 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。</p> <p>(9) 生鮮物等の原材料は、使用期限等に応じ、先入れ、先出し等適切な順序で使用されるよう保管すること。</p> <p>(10) 器具及び容器包装は、製品を汚染及び損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用することとし、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものを用いること。</p> <p>(11) 食品等の製造又は加工に当たっては、次に掲げる事項の実施に努めること。</p> <p>イ 原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等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。</p> <p>ロ 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、記録すること。</p> <p>ハ 製品ごとにその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。</p> <p>ニ 分割又は細切の処理が行われた食肉等については、異物の混入がないかを確認することとし、異物が認められた場合は、汚染の可能性のある部分を廃棄すること。</p> <p>ホ 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措置を講ずること。</p> <p>(12) 製造し、又は加工した製品等について自主検査を行い、その結果の記録を1年間保存すること。</p> <p>(13) 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。</p> <p>(14) 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。</p>
<p>9 管理運営要領の作成</p>	<p>別表第1第11項の基準によること。</p>
<p>10 記録の作成及び保存</p>	<p>(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。</p> <p>(2) 前号の記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限等の流通の実態に応じて合理的な期間を設定すること。</p> <p>(3) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所から要請があった場合は、第1号の記録を提出すること。</p>
<p>11 回収及び廃棄</p>	<p>別表第1第13項の基準によること。</p>

1 2 検食の実施	別表第1第14項の基準によること。
1 3 情報の提供	別表第1第15項の基準によること
1 4 食品取扱者等の衛生管理	別表第1第16項の基準によること。
1 5 食品取扱者等に対する教育訓練	<p>(1) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。</p> <p>(2) 前号の衛生教育には、別表第1第1項第2号、第6項第1号、第11項及び第13項並びにこの表の第8項第6号及び第14号に掲げる事項を含むものとする。</p> <p>(3) 洗浄剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。</p> <p>(4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じ、その内容を見直すこと。</p>
1 6 運搬に係る衛生管理	別表第1第18項の基準によること。
1 7 販売に係る衛生管理	別表第1第19項の基準によること。

別表第3（第2条関係）

区分	管理運営基準
1 設置場所の管理	<p>(1) 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つようにすること。</p> <p>(2) 不必要な物品を置かないこと。</p> <p>(3) 照明、換気等は、適正に行うこと。</p> <p>(4) 壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。</p> <p>(5) 年に1回以上ねずみ、昆虫等の駆除を行い、その実施記録を1年間保存すること。</p>
2 自動販売機の管理	<p>(1) 常に点検し、正常に作動するよう整備しておくこと。</p> <p>(2) 故障、破損等があった場合は、速やかに補修すること。</p> <p>(3) 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つようにすること。</p> <p>(4) 食品に直接接触する部分は、分解又は循環方式等により、定期的に洗浄及び消毒を行い、常に清潔で衛生的に保つこと。</p> <p>(5) 洗浄及び殺菌を行う場合は、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がないように十分に洗浄すること。</p>

	<p>(6) 食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品並びにこれ以外の瓶詰食品及び缶詰食品を除く。）を冷凍、冷蔵及び温蔵して販売する自動販売機にあつては、所定の温度が保たれていることの点検を定期的に行うこと。</p> <p>(7) 生法上必要な表示事項が容易に識別できるように管理すること。</p> <p>(8) 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及び管理は、常に清潔で衛生的に行うこと。</p>
<p>3 給水</p>	<p>(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、取外しできるものをいう。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、常に清潔で衛生的に保つこと。</p> <p>(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は、タンク内を十分に洗浄すること。</p> <p>(3) 水道水以外の水を使用するものにあつては、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。</p> <p>(4) 水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。</p> <p>(5) 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ことを確認すること。</p>
<p>4 廃棄物処理</p>	<p>(1) 廃棄物等は、定期的に処理すること。</p> <p>(2) 自動販売機内に廃棄物容器を備えたものにあつては、廃棄物容器内の廃棄物を廃棄する都度容器を洗浄すること。</p> <p>(3) 自動販売機外の廃棄物容器は、十分洗浄するとともに、汚液又は汚臭等が漏れないようにすること。</p> <p>(4) 廃水貯留槽等は、十分洗浄し、衛生的に保つこと。</p>
<p>5 食品の取扱い</p>	<p>(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。</p> <p>(2) 冷凍、冷蔵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並びにこれ以外の瓶詰食品及び缶詰食品を除く。）の取扱いは、次により行うこと。</p> <p>イ 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（冷凍するものにあつては摂氏零下15度以下を、冷蔵するものにあつては摂氏10度以下を、温蔵するものにあつては摂氏63度以上をいう。以下同じ。）になった後に収納すること。</p> <p>ロ 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。</p> <p>(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缶詰又は瓶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、次により行うこと。</p> <p>イ 冷蔵又は温蔵して販売すること。</p> <p>ロ 自動販売機への追加収納は行わないこと。</p>

	<p>ハ 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、期限表示、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箇月間保存すること。</p> <p>ニ 自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。</p> <p>ホ 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じん効果のある車を用いること。</p> <p>ヘ 自動販売機専用である旨表示すること。</p>
<p>6 食品衛生責任者</p>	<p>(1) 営業者は、自動販売機の設置場所ごとに、当該食品取扱者のうちから食品衛生責任者を定め、その氏名及び所在地を各自動販売機の見やすい位置に表示すること。</p> <p>(2) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、食品衛生上の管理運営に当たること。</p> <p>(3) 食品衛生責任者は、食品衛生管理上の不備又は不適事項を発見したときは、営業者に対して改善を進言し、その促進を図ること。</p> <p>(4) 営業者は、食品衛生責任者の進言に対して、速やかに対処し、改善すること。</p> <p>(5) 営業者は、違反行為がないように法令等の改廃等に留意するとともに、保健所長が指示する実務講習会に食品衛生責任者を出席させ、衛生知識を向上させるよう努めること。</p>
<p>7 食品取扱者の衛生管理</p>	<p>(1) 食品衛生上必要な健康状態の把握のため、食品取扱者に対して健康診断を受診させること。</p> <p>(2) 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、食品取扱者に検便を受けさせること。</p> <p>(3) 飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかっていることが疑われる症状を呈している食品取扱者については、その旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者に報告させ、食品の汚染防止を図るための十分な措置を施すこととし、必要に応じて食品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。</p> <p>(4) 食品取扱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第18条第1項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、同条第2項に基づき食品に直接接触する作業に従事させないこと。</p> <p>(5) 営業者は、食品取扱者に対し、作業中は清潔な外衣を着用させる等、食品を取扱う際、衛生上支障が生じないよう指導すること。</p>