

(趣旨)

第1条 この条例は、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第8条第1項及び食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第50条第2項の規定に基づく基準並びに法第52条の規定に基づく営業の許可の申請につき徴収する手数料に関し必要な事項を定めるものとする。

(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

第2条 政令第8条第1項に規定する食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準は、次のとおりとする。ただし、法第29条第1項の製品検査及び試験に関する事務の一部の実施が都道府県若しくは他の保健所を設置する市若しくは特別区が設置する食品衛生検査施設又は登録検査機関への委託により、緊急時を含めて確保される場合は、当該事務の一部に係る設備については、この限りでない。

(1) 設備

ア 理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室、事務室等を設けること。

イ 純水装置、定温乾燥器、ディープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の検査又は試験のために必要な機械及び器具を備えること。

(2) 職員の配置 検査又は試験のために必要な職員を置くこと。

(管理運営基準)

第3条 法第50条第2項の規定による基準は、別表第1又は別表第2のいずれかとする。

(食品衛生責任者の届出)

第4条 法第52条第1項の規定により営業の許可を受けた者は、別表第1の第1の8又は別表第2の第1の7に規定する食品衛生責任者を設置し、又は変更したときは、速やかに規則で定める様式によりその旨を市長に届け出なければならない。

(許可申請手数料)

第5条 法第52条第1項の規定により営業の許可を受けようとする者は、許可の申請の際に、当該許可の申請に係る営業の区分に応じ、別表第3に定める手数料を納付しなければならない。

2 前項の規定により納付された手数料は、これを返還しない。

(手数料の免除)

第6条 市長は、災害その他特別の理由があると認めるときは、前条第1項に規定する手数料の全部又は一部を免除することができる。

別表第1（第3条、第4条関係）

危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準

第1 施設等における衛生管理

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) 営業の施設（以下「施設」という。）、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。
- (3) (2)の清掃、洗浄及び消毒の方法が、適切かつ有効であるか否かを必要に応じ評価すること。

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、常に衛生上支障のないよう保つこと。
- (2) 食品取扱所（施設のうち、食品の製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所をいう。以下同じ。）には、不必要な物品等を置かないこと。
- (3) 食品取扱所の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- (5) 施設の窓及び出入口は、開放しないこと。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。
- (6) 排水溝は、廃棄物の流出を防ぐ等排水が円滑に行われるよう留意し、かつ、清掃及び補修を行うこと。
- (7) 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- (8) 施設内では、動物を飼育しないこと。ただし、食品取扱所と客室等との間に明確に区画された場所を設けることその他衛生上支障がないと認められる措置を講じて動物を飼育する場合については、この限りでない。

3 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) 食品取扱設備及びその周囲は、常に清潔に保つこと。
- (2) 機械器具類は、その使用目的に応じて衛生的に使用すること。
- (3) 使用する機械器具類は、清掃し、又は洗浄し、かつ、食品に直接接触する部分は、必要に応じて熱湯、蒸気、薬剤等で消毒して常に衛生的にしておくこと。特に、包丁、まな板等は、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うとともに、乾燥させること。
- (4) 機械器具類は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
- (5) 機械器具類は、常に点検し、必要に応じてその結果を記録しておくこと。この場合において、故障、破損等があるときは、速やかに補修する等、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
- (6) 作業に使用する手袋は、食品に直接接触する部分が繊維製品その他洗浄し、及び消毒することが困難なものでないこと。ただし、衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。
- (7) 温度計、圧力計、流量計等の計器類が正確であるか否か及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置が正常に作動しているか否かを、定期的に点検すること。
- (8) 洗浄剤、消毒剤等の薬剤は、それぞれ明確に表示し、食品、添加物及び容器包装（以下「食品等」という。）と区別して保管すること。

- (9) 洗淨剤、消毒剤等の薬剤を使用するときは、使用目的に応じたものを適正な濃度で使用し、使用後はこれらが残存することのないようにすること。
- (10) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗淨し、乾燥させるとともに、専用の場所に保管すること。
- (11) 手洗設備は、清潔に使用できる状態に維持するとともに、手洗いに適した洗淨剤、消毒剤、紙タオル等を常に使用できる状態にしておくこと。
- (12) 洗淨設備は、常に清潔に保つこと。
- (13) 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放射線量を確認し、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) 施設及びその周囲は、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、施設内への侵入を防止する措置を講ずること。
- (2) ねずみ及び昆虫の防除作業は、年2回以上実施し、その実施記録を1年間保存するとともに、ねずみ又は昆虫の侵入を認めたときは、食品等に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。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並びにねずみ及び昆虫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により防除作業を行う場合にあっては、その方法及び頻度については、この限りでない。
- (3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品等を汚染しないようその取扱いに十分に注意すること。
- (4) 食品等は、ねずみ及び昆虫による汚染防止対策を講じて、保管すること。

5 廃棄物及び排水の取扱い

- (1) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、汚液又は汚臭が漏れないようにすること。
- (2) 廃棄物及び排水の処理は、その方法について必要に応じ手順書を作成する等により、適正に行うこと。
- (3) 廃棄物は、一時的に保管する場合を除き、食品等を取り扱い、又は保管する区域（これらに隣接する区域を含む。）に保管しないこと。
- (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 食品等の取扱い

- (1) 施設、設備及び人的な処理能力等に応じた食品等の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。
- (2) 食品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、表示等について確認し、その結果を記録するよう努め、品質、鮮度、表示等に異常のあるもの又はその疑いのあるものは、受け入れないこと。
- (3) 原材料は、使用期限等に応じ適切な順序で使用し、必要に応じて前処理を行った後に加工に供すること。
- (4) 製造、加工、調理等の各工程においては、食品を衛生的に取り扱うとともに、食品

の特性に応じて、時間及び温度の管理に配慮し、必要に応じてその管理の状況を記録しておくこと。

- (5) 冷却、加熱、乾燥等特に食品衛生上重点的に管理をする必要がある工程は、十分配慮し、適正に管理すること。
- (6) 食品間の相互汚染を防止するため、次に掲げる措置を講ずること。
 - ア 冷蔵設備内では、区画して保存すること。
 - 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。
 - ウ 未加熱の食肉等を取り扱った設備、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。
- (7) 製造、加工、調理等の全工程において、食品への異物、不衛生な物及び原材料として使用していないアレルギー（食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第3条第2項に規定する特定原材料等をいう。）が混入しないよう措置を講ずること。
- (8) 添加物は、正確に計量し、適正に使用すること。
- (9) 容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものをを用いること。
- (10) 食品等は、ロットごとに管理し、記録すること。
- (11) 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。
- (12) 製品は、年1回以上衛生検査を自主的に行い、その記録を1年間保存すること。
- (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。
- (14) 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤等を用いて適切に消毒すること。

7 使用水の管理

- (1) 水道（水道法（昭和32年法律第177号）の適用を受ける水道及び郡山市給水施設等条例（平成8年郡山市条例第55号）第2条第1項に規定する施設をいう。以下同じ。）から供給される水以外の水を使用する場合は、市若しくは他の地方公共団体の機関又は市長が指定する水質検査機関による検査（以下「水質検査」という。）を年1回以上受け、その成績の記録を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) (1)の水質検査の結果、飲用に適しないとされたときは、直ちに使用を中止し、市長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (3) 貯水槽を使用するときは、水槽内を定期的に清掃し、必要に応じて消毒すること。
- (4) 水道以外の給水設備を使用する場合は、滅菌装置又は浄水装置が正常に作動しているか否かを定期的に確認すること。

8 食品衛生責任者の設置

- (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。(4)から(6)までにおいて同じ。）は、施設ごとに、当該従事者のうちから食品衛生責任者を定めること。
- (2) 食品衛生責任者は、次のいずれかに該当する者でなければならない。
 - ア 法第48条第6項各号のいずれかに該当する者

- イ 政令第9条第1項各号のいずれかに該当する者
 - ウ 栄養士法（昭和22年法律第245号）第2条第1項の規定により栄養士の免許を有する者
 - エ 調理師法（昭和33年法律第147号）第3条第1項の規定により調理師の免許を有する者
 - オ 製菓衛生師法（昭和41年法律第115号）第3条の規定により製菓衛生師の免許を有する者
 - カ 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5項各号のいずれかに該当する者
 - キ 船内における食料の支給を行う者に関する省令（昭和50年運輸省令第7号）第2条の規定により船舶料理士の資格を有する者
 - ク 都道府県又は地方自治法（昭和22年法律第67号）第252条の19第1項の指定都市若しくは同法第252条の22第1項の中核市（以下「都道府県等」という。）の衛生関係条例に基づく資格を有し、市長が食品衛生責任者の資格を有すると認めた者
 - ケ その他市長がアからクまでに掲げる者に準ずる者として認めた者
- (3) 食品衛生責任者は、都道府県等の長（以下「知事等」という。）が行う講習会等を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。
- (4) 営業者は、食品衛生責任者に食品衛生に係る管理運営に当たらせること。
- (5) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法及び食品衛生に関する事項に配慮し、必要に応じ、営業者に対し意見を述べること。
- (6) 営業者は、(5)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。
- 9 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、取り扱う食品に係る仕入れ元、製造又は加工等の状態、出荷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。
- (2) (1)の記録は、取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限を考慮した流通実態等に応じ、合理的な期間保存すること。
- 10 回収及び廃棄
- (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観点から、当該販売食品等を迅速かつ適切に回収することができるよう回収に係る組織体制、具体的な回収の方法、市長への報告の手順等を定めること。
- (2) 回収した販売食品等は、他の販売食品等と明確に区別して保管し、市長の指示に従い、廃棄その他の必要な措置を講ずること。
- (3) 販売食品等の回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する情報の公表に努めること。
- 11 管理運営要領の作成
- (1) 施設及び食品等の取扱いに係る衛生上の管理運営について、管理運営要領を作成し、

食品取扱者に周知徹底させるよう努めること。

- (2) 定期的に施設及び食品等の取扱いに係る衛生状態を確認することにより、(1)で作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じ、その内容を見直すこと。

12 検食の保存

- (1) 飲食店営業のうち、弁当屋、仕出し屋、旅館等（1回当たり20食以上又は1日当たり50食以上の食事を提供するものに限る。）の営業者にあつては、食中毒等の発生に備えて検査用の食品等（以下において、「検食」という。）を、清潔な専用容器を用い、72時間以上適正温度で保存し、並びに販売食品の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、その記録を合理的な期間保存すること。
- (2) (1)に規定するもののほか、食中毒その他の食品衛生上の危害が発生し、又は発生するおそれがあると認められる場合において、市長が公衆衛生の見地から必要と認めるときは、営業者は、その指示するところにより、検食を保存すること。

13 情報の提供及び報告

- (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の提供に努めること。
- (2) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（その症状が製造し、加工し、又は輸入した食品等に起因し、又は起因する疑いがあると医師に診断されたものをいう。）及び法に違反する食品等に関する情報について、速やかに市長に報告すること。
- (3) 消費者等から、製造し、加工し、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つて、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、速やかに市長に報告すること。

第2 食品取扱者等に係る衛生管理

- (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うこと。
- (2) 作業中は、食品取扱者に清潔な専用の作業着を着用させ、必要に応じて帽子、マスク等を着用させるとともに、当該食品取扱者が汚染された区域から他の区域へ移動する際は、必要に応じ、清潔なものへの着替え等をさせること。
- (3) 食品取扱者に作業前、作業中及び用便後適宜手指の洗浄及び消毒を行わせるとともに、使い捨て手袋を使用させる場合には、汚染された食品等を取り扱った後に当該使い捨て手袋を交換させ、手又は食品等を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れる等不適切な行動をさせないこと。
- (4) 食品取扱者の着替え、喫煙、放たん及び食事は、取り扱う食品等を汚染しないよう所定の場所で行わせること。
- (5) 下痢、腹痛等の症状を呈している又は皮膚の外傷（やけど、切り傷等であつて、感染が疑われるものに限る。以下同じ。）のあ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、食品衛生責任者等に報告させ、食品衛生上の危害が発生しないよう適切な措置を講ずること。
- (6) 市長から検便を受けるべき旨の指示があつたときは、食品取扱者に検便を受けさせること。この場合において、食中毒の原因となる病原体の保有者等であることが明らか

になった場合は、当該病原体を保有していないことが確認されるまで、食品等の取扱作業に従事させないこと。

- (7) 食品取扱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、(2)から(4)までに掲げる食品取扱者等に係る衛生管理の規定に従わせること。

第3 食品取扱者等に対する教育訓練

- (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、健康管理その他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。
- (2) 洗剤、消毒剤等の薬剤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。

第4 運搬

- (1) 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は、常に清潔にし、及び必要に応じ補修等を行い、食品等の専用であることを明示した専用の車両、コンテナ等を使用する等により、食品等を汚染しないよう適切な状態を維持すること。
- (2) 食品等とそれ以外の貨物を混載する場合は、他の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品等を容器に入れる等他の貨物と区別すること。
- (3) 運搬中は、温度、湿度等の管理に注意すること。
- (4) 配送時間が長時間に及ばないように配送経路等にも留意し、時間の管理に注意すること。
- (5) 弁当等にあつては、配送経路、出荷時刻等に配慮し、摂食予定時刻を考慮した配送をすること。

第5 販売

- (1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等により、期限を超えた食品及び添加物を販売しないよう適正な商品管理を行うこと。
- (2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう食品の衛生管理に注意すること。

第6 表示

食品等の表示は、消費者にわかりやすいものとなるよう努めること。特に弁当の類の消費期限の表示は、必要に応じ時間まで記載すること。

別表第2（第3条、第4条関係）

危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準

第1 施設等における衛生管理

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。
- (3) (2)の清掃、洗浄及び消毒の方法が、適切かつ有効であるか否かを必要に応じ評価す

ること。

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、常に衛生上支障のないよう保つこと。
- (2) 食品取扱所には、不必要な物品等を置かないこと。
- (3) 食品取扱所の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- (5) 施設の窓及び出入口は、開放しないこと。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。
- (6) 排水溝は、廃棄物の流出を防ぐ等排水が円滑に行われるよう留意し、かつ、清掃及び補修を行うこと。
- (7) 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- (8) 施設内では、動物を飼育しないこと。ただし、食品取扱所と客室等との間に明確に区画された場所を設けることその他衛生上支障がないと認められる措置を講じて動物を飼育する場合については、この限りでない。

3 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) 食品取扱設備及びその周囲は、常に清潔に保つこと。
- (2) 機械器具類は、その使用目的に応じて衛生的に使用すること。
- (3) 使用する機械器具類は、清掃し、又は洗浄し、かつ、食品に直接接触する部分は、必要に応じて熱湯、蒸気、薬剤等で消毒して常に衛生的にしておくこと。特に、包丁、まな板等は、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うとともに、乾燥させること。
- (4) 機械器具類は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
- (5) 機械器具類は、常に点検し、必要に応じてその結果を記録しておくこと。この場合において、故障、破損等があるときは、速やかに補修する等、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
- (6) 作業に使用する手袋は、食品に直接接触する部分が繊維製品その他洗浄し、及び消毒することが困難なものでないこと。ただし、衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。
- (7) 温度計、圧力計、流量計等の計器類が正確であるか否か及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置が正常に作動しているか否かを、定期的に点検すること。
- (8) 洗浄剤、消毒剤等の薬剤は、それぞれ明確に表示し、食品等と区別して保管すること。
- (9) 洗浄剤、消毒剤等の薬剤を使用するときは、使用目的に応じたものを適正な濃度で使用し、使用後はこれらが残存することのないようにすること。
- (10) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させるとともに、専用の場所に保管すること。
- (11) 手洗設備は、清潔に使用できる状態に維持するとともに、手洗いに適した洗浄剤、

消毒剤、紙タオル等を常に使用できる状態にしておくこと。

(12) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(13) 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放射線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

4 使用水の管理

(1) 水道から供給される水以外の水を使用する場合は、水質検査を年1回以上受け、その成績の記録を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) (1)の水質検査の結果、飲用に適しないとされたときは、直ちに使用を中止し、市長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

(3) 貯水槽を使用するときは、水槽内を定期的に清掃し、必要に応じて消毒すること。

(4) 水道以外の給水設備を使用する場合は、滅菌装置又は浄水装置が正常に作動しているか否かを定期的に確認すること。

5 ねずみ及び昆虫対策

(1) 施設及びその周囲は、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、施設内への侵入を防止する措置を講ずること。

(2) ねずみ及び昆虫の防除作業は、年2回以上実施し、その実施記録を1年間保存するとともに、ねずみ又は昆虫の侵入を認めたときは、食品等に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。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並びにねずみ及び昆虫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により防除作業を行う場合にあっては、その方法及び頻度については、この限りでない。

(3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品等を汚染しないようその取扱いに十分に注意すること。

(4) 食品等は、ねずみ及び昆虫による汚染防止対策を講じて、保管すること。

6 廃棄物及び排水の取扱い

(1) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、汚液又は汚臭が漏れないようにすること。

(2) 廃棄物及び排水の処理は、その方法について必要に応じ手順書を作成する等により、適正に行うこと。

(3) 廃棄物は、一時的に保管する場合を除き、食品等を取り扱い、又は保管する区域（これらに隣接する区域を含む。）に保管しないこと。

(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。

7 食品衛生責任者の設置

(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。（4）から（6）までにおいて同じ。）は、施設ごとに、当該従事者のうちから食品衛生責任者を定めること。

(2) 食品衛生責任者は、次のいずれかに該当する者でなければならない。

- ア 法第48条第6項各号のいずれかに該当する者
 - イ 政令第9条第1項各号のいずれかに該当する者
 - ウ 栄養士法第2条第1項の規定により栄養士の免許を有する者
 - エ 調理師法第3条第1項の規定により調理師の免許を有する者
 - オ 製菓衛生師法第3条の規定により製菓衛生師の免許を有する者
 - カ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第12条第5項各号のいずれかに該当する者
 - キ 船内における食料の支給を行う者に関する省令第2条の規定により船舶料理士の資格を有する者
 - ク 都道府県等の衛生関係条例に基づく資格を有し、市長が食品衛生責任者の資格を有すると認めた者
 - ケ その他市長がアからクまでに掲げる者に準ずる者として認めた者
- (3) 食品衛生責任者は、知事等が行う講習会等を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。
- (4) 営業者は、食品衛生責任者に食品衛生に係る管理運営に当たらせること。
- (5) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法及び食品衛生に関する事項に配慮し、必要に応じ、営業者に対し意見を述べること。
- (6) 営業者は、(5)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。
- 8 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。
- 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（水分活性、pH等）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、燻煙等）、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とともに、当該製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。
- (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、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと。
- 10 食品等の取扱い
- 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。
- (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)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。

- (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には、その理由を記載した文書を作成すること。この場合において、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とともに、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。
- (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。この場合において、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とし、温度、時間、水分含量、pH、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とすること。
- (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。この場合において、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。
- (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。この場合において、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ものとする。
- (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。

11 管理運営要領の作成

- (1) 施設及び食品等の取扱いに係る衛生上の管理運営について、管理運営要領を作成し、食品取扱者に周知徹底させるよう努めること。
- (2) 定期的に施設及び食品等の取扱いに係る衛生状態を確認することにより、(1)で作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じ、その内容を見直すこと。

12 記録の作成及び保存

- (1) 10の(1)及び(2)の危害分析、10の(3)の重要管理点の決定並びに10の(4)の管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。
- (2) 10の(5)のモニタリング、10の(6)の改善措置及び10の(7)の検証について記録を作成し、保存すること。
- (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、取り扱う食品に係る仕入れ元、製造又は加工等の状態、出荷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。

- (4) (1)から(3)までの記録は、取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限を考慮した流通実態等に応じ、合理的な期間保存すること。

13 回収及び廃棄

- (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観点から、当該販売食品等を迅速かつ適切に回収することができるよう回収に係る組織体制、具体的な回収の方法、市長への報告の手順等を定めること。
- (2) 回収した販売食品等は、他の販売食品等と明確に区別して保管し、市長の指示に従い、廃棄その他の必要な措置を講ずること。
- (3) 販売食品等の回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する情報の公表に努めること。

14 検食の保存

- (1) 飲食店営業のうち、弁当屋、仕出し屋、旅館等（1回当たり20食以上又は1日当たり50食以上の食事を提供するものに限る。）の営業者にあつては、食中毒等の発生に備えて検食を、清潔な専用容器を用い、72時間以上適正温度で保存し、並びに販売食品の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、その記録を合理的な期間保存すること。
- (2) (1)に規定するもののほか、食中毒その他の食品衛生上の危害が発生し、又は発生するおそれがあると認められる場合において、市長が公衆衛生の見地から必要と認めるときは、営業者は、その指示するところにより、検食を保存すること。

15 情報の提供及び報告

- (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の提供に努めること。
- (2) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（その症状が製造し、加工し、又は輸入した食品等に起因し、又は起因する疑いがあると医師に診断されたものをいう。）及び法に違反する食品等に関する情報について、速やかに市長に報告すること。
- (3) 消費者等から、製造し、加工し、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つて、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、速やかに市長に報告すること。

第2 食品取扱者等に係る衛生管理

- (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うこと。
- (2) 作業中は、食品取扱者に清潔な専用の作業着を着用させ、必要に応じて帽子、マスク等を着用させるとともに、当該食品取扱者が汚染された区域から他の区域へ移動する際は、必要に応じ、清潔なものへの着替え等をさせること。
- (3) 食品取扱者に作業前、作業中又は用便後適宜手指の洗浄及び消毒を行わせるとともに、使い捨て手袋を使用させる場合には、汚染された食品等を取り扱った後に当該使い捨て手袋を交換させ、手又は食品等を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れる等不適切な行動をさせないこと。

- (4) 食品取扱者の着替え、喫煙、放たん及び食事は、取り扱う食品等を汚染しないよう所定の場所で行わせること。
- (5) 下痢、腹痛等の症状を呈している又は皮膚の外傷のあ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、食品衛生責任者等に報告させ、食品衛生上の危害が発生しないよう適切な措置を講ずること。
- (6) 市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。この場合において、食中毒の原因となる病原体の保有者等であることが明らかになった場合は、当該病原体を保有していないことが確認されるまで、食品等の取扱作業に従事させないこと。
- (7) 食品取扱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、(2)から(4)までに掲げる食品取扱者等に係る衛生管理の規定に従わせること。

第3 食品取扱者等に対する教育訓練

- (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、健康管理その他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。
- (2) 洗淨剤、消毒剤等の薬剤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。

第4 運搬

- (1) 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は、常に清潔にし、及び必要に応じ補修等を行い、食品等の専用であることを明示した専用の車両、コンテナ等を使用する等により、食品等を汚染しないよう適切な状態を維持すること。
- (2) 食品等とそれ以外の貨物を混載する場合は、他の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品等を容器に入れる等他の貨物と区分けすること。
- (3) 運搬中は、温度、湿度等の管理に注意すること。
- (4) 配送時間が長時間に及ばないように配送経路等にも留意し、時間の管理に注意すること。
- (5) 弁当等にあつては、配送経路、出荷時刻等に配慮し、摂食予定時刻を考慮した配送をすること。

第5 販売

- (1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等により、期限を超えた食品及び添加物を販売しないよう適正な商品管理を行うこと。
- (2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう食品の衛生管理に注意すること。

第6 表示

食品等の表示は、消費者にわかりやすいものとなるよう努めること。特に弁当の類の消費期限の表示は、必要に応じ時間まで記載すること。

別表第3（第5条関係）

(略)