

議案第80号

福岡市食品衛生条例の一部を改正する条例案

上記の議案を提出する。

平成27年2月24日

福岡市長 高 島 宗 一 郎

理由

この条例案を提出したのは、営業者に対し、食品の製造又は加工における衛生管理の手法について、危害分析・重要管理点方式の段階的な導入を図る等のため、公衆衛生上講ずべき措置の基準を改める等の必要があるによる。

福岡市食品衛生条例の一部を改正する条例

福岡市食品衛生条例（平成12年福岡市条例第19号）の一部を次のように改正する。

第2条各号を次のように改める。

- (1) 作業場 製造場，加工場及び調理場（以下「製造場等」という。），処理場，保管場所，販売所等の食品を取り扱う場所
- (2) 施設 作業場及び客席，更衣室，休憩室，機械室，倉庫，廊下，便所その他の付帯設備
- (3) 屋台 道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第4項に規定する軽車両に飲食店営業のための設備を備え付けたもの
- (4) 屋台営業者 屋台を一定の時間一定の場所に設置して飲食店営業を営む者
- (5) 集団給食 寄宿舍，学校，病院等において，1回につき20人以上の者に対して継続的に食品を提供することで営業以外のもの
- (6) 食品衛生責任者 市が実施し，又は市長が指定する食品衛生責任者養成講習会において所定の科目を修了した者その他施設の衛生管理，食品の取扱い等に関し相当の知識を有する者として規則で定める者
- (7) 食品取扱者 作業場で食品を取り扱う作業に従事する者

第3条を次のように改める。

(措置の基準)

第3条 措置の基準は、次の各号に掲げる場合に応じ、それぞれ当該各号に定めるとおりとする。ただし、営業の形態その他特別の事情により市長が衛生上支障がないと認める場合については、措置の基準を緩和することができる。

(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。）を用いて衛生管理を行う場合 別表第1

(2) 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 別表第2

2 屋台営業者に係る措置の基準は、前項に定めるもののほか、次に定めるとおりとする。

(1) 市長が指定した種類の食品以外のものは提供しないこと。

(2) 前号の市長が指定した種類の食品のうち市長が認める食品以外のものは、提供する直前に十分加熱すること。

(3) 下処理，調理，盛り付け，食器洗浄等の作業は，屋台内で行うこと。

(4) 前号の規定にかかわらず，食肉類及び魚介類をさばくときは，これらを衛生的に処理することができる施設で行うものとし，屋台では行わないこと。

第4条及び第5条を削る。

第6条中「営業の施設」を「作業場又は客席」に改め，同条を第4条とする。

第7条第1項中「集団給食を開始する日の10日前までに」を削り，同条第2項を次のように改める。

2 前項の規定による届出を行った者は，設備の大要を変更し，又は集団給食を廃止したときは，規則で定めるところにより，市長に届け出なければならない。

第7条を第5条とし，第8条を第6条とする。

別表を削り，附則の次に別表として次の2表を加える。

別表第1

区 分		公衆衛生上講ずべき措置
第1 施設における衛生管理	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。この場合においては，清掃，洗浄及び消毒の手順について，清掃，洗浄又は消毒を行う場所，機械器

	<p>具，作業責任者，清掃，洗浄又は消毒の方法及び頻度，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。</p> <p>(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必要に応じ評価すること。</p> <p>(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。</p>
2 施設の衛生管理	<p>(1) 施設及びその周囲は，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。</p> <p>(2) 作業場には， unnecessary 物品等を置かないこと。</p> <p>(3) 作業場の内壁，天井及び床を常に清潔に保つこと。</p> <p>(4) 作業場の採光，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) 作業場の窓及び出入口は，開放しないこととし，やむを得ず開放する場合には，じん埃，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) 排水が良好に行われるようにするため，排水溝への廃棄物の流出を防ぎ，かつ，その清掃及び補修を行うこと。</p> <p>(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。</p> <p>(8) 施設内では，動物を飼育しないこと。</p> <p>(9) 施設においておう吐した場合には，直ちに消毒剤等を用いて適切に消毒すること。</p>
3 食品取扱設備等の衛生管理	<p>(1) 衛生保持のため，機械器具（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) 機械器具及びその部品は，金属片，不潔異物，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とともに，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) 機械器具及びその部品の洗浄に洗浄剤を使用する場合は，適正な洗浄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について，その機能を定期的に点検し，その結果を記録し，保存すること。</p> <p>(5) ふきん，包丁，まな板等は，熱湯，蒸気，消毒剤等を用いた適切な方法で消毒し，乾燥させること。特に，食品に直接接触する包丁，まな板等については，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こと。</p> <p>(6) 洗浄剤，殺虫剤，消毒剤等の食品へ混入した場合に人体に悪影響を与えるおそれのあるものは，使用，保管等の取扱いに十分注意す</p>

		<p>るとともに、必要に応じ、容器に内容物の名称を表示し、食品、添加物及び器具類と区別して保管する等食品への混入を防止すること。</p> <p>(7) 施設及び設備の清掃用器材は、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に維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに必要な洗浄剤、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にし、ペーパータオル等を備えるよう努めること。</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>
4	使用水等の管理	<p>(1) 作業場で使用する水は、飲用に適するとされたものであること。ただし、暖房用蒸気、防火用水等の食品製造に直接関係がない用途で使用する場合、冷却等の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等において、食品等に直接接触する水に混入しないようにこれらの水を使用するときは、この限りでない。</p> <p>(2) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上（食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業（もっぱらショートニング製造を行うものは除く。）又は食用油脂製造業にあっては、4月に1回以上）水質検査を行い、その成績書を1年間以上（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上である場合にあっては、当該期間）保存すること。ただし、不慮の事故、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。</p> <p>(3) (2)の水質検査の結果、飲用に適さないものとされたときは、直ちに使用を中止するとともに、保健所長等の指示を受け、適切な措置を講じること。</p> <p>(4) 水道水以外の水を使用する場合において、殺菌装置又は浄水装置を設置したときは、これらの装置が正常に作動していることを定期的に確認し、その結果を記録し、保存すること。</p> <p>(5) 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>(6) 氷は、飲用に適するとされた水から作るとともに、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にあっては、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、処理工程は適切に管理すること。</p>
5	ねずみ及び昆虫対	<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、ねずみ及び昆虫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、</p>

	策	<p>ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。</p> <p>(2) 年2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施すること。ただし、施設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じる等により確実にねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止することが可能である場合には、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。なお、ねずみ又は昆虫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。駆除作業の実施記録又は生息調査結果等の記録を作成し、これらを1年間保存すること。</p> <p>(3) 殺虫剤等を使用する場合は、食品を汚染しないよう十分注意して取り扱うこと。</p> <p>(4) ねずみ又は昆虫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し、一端開封したものについても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>
	6 廃棄物及び排水の取扱い	<p>(1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、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保っておくこと。</p> <p>(3) 廃棄物は、作業に支障のない限り、作業場に保管しないこと。</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	<p>(1) 営業者（法第48条第1項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及び市長が衛生上支障がないと認める営業者を除く。以下この項において同じ。）は、施設又はその部門ごとに、当該食品取扱者又は関係者のうちから食品衛生責任者を定めておくこと。</p> <p>(2) 食品衛生責任者は、市が行う講習会又は市長が指定する講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。</p> <p>(3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、他の食品取扱者に対して食品の取扱い等について指導を行い、施設の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防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。</p> <p>(5) 営業者は、(4)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p> <p>(6) 営業者は、食品衛生責任者の氏名を記載した書面を、作業場又は</p>

	客席の見やすい場所に掲示すること。
8 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	<p>(1) 製品について、原材料等の組成、水分活性、pHその他の物理的・化学的性質、加熱処理、凍結、加塩、くん煙その他の殺菌・静菌処理、包装、保存性、保管条件、流通方法等の安全性に関する必要な事項、想定する使用方法、消費者層等を記載した製品説明書を作成すること。</p> <p>(2) 製品の全ての製造工程を記載し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、実際の製造工程並びに施設及び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、当該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した危害の原因となる物質を管理すること。</p> <p>(1) 製造工程毎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、及び健康に悪影響を及ぼす可能性、9の項(1)の製品の特性等を考慮した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) (1)で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毎に、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し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、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) 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。</p> <p>(5) 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し、又は排除するための基準（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って、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素濃度その他測定できる指標又は外観及び食</p>

	<p>感のような官能的指標であるもの。以下「管理基準」という。)を設定すること。</p> <p>(6) 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。</p> <p>(7) 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（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。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。</p> <p>(8) 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、十分な頻度でモニタリング等の検証を行うとともに、当該製品の危害分析・重要管理点方式が妥当であることを確認し、必要に応じて変更すること。</p>
11 管理運営要領の作成	<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) 定期的な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、(1)で作成した管理運営要領の効果を検証し、その結果に基づいて必要に応じその内容を見直すこと。</p>
12 記録の作成及び保存	<p>(1) 10の項(1)及び(2)の危害分析を行うこと、10の項(3)の重要管理点を定めること並びに10の項(5)の管理基準を設定することについて記録を作成し、保存すること。</p> <p>(2) 10の項(6)のモニタリング、10の項(7)の改善措置及び10の項(8)の検証等について記録を作成し、保存すること。なお、モニタリングに関する全ての記録には、モニタリングを実施した担当者及び責任者に署名させること。</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) この表に規定する記録の保存期間は、別に定めのあるもののほか、取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限、10の項(8)の検証等に応じて合理的な期間を設定すること。</p> <p>(5) この表に規定する手順書、成績書、製品説明書等の文書は、当該文書に記載すべき事項を記録した電磁的記録（電子的方式、磁気的方式その他人の知覚によっては認識することができない方式で作られる記録であって、電子計算機による情報処理の用に供されるものをいう。）で保存しても差し支えないこと。ただし、(6)の要請があった場合には、当該電磁的記録に記録された事項を紙面に出力できる状態であること。</p> <p>(6) 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</p>

		から要請があった場合には、当該記録を提出すること。
	13 回収及び廃棄	<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は、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった当該販売食品等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長等への報告等の手順を定めておくこと。</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は、回収した当該販売食品等に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。</p> <p>(3) 回収した販売食品等は、通常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等の措置を講じること。</p> <p>(4) 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公表について考慮すること。</p>
	14 検査用食品の保存	<p>(1) 飲食店営業のうち、同一献立を1回につき50食以上提供する旅館、弁当屋、仕出し屋等（(2)に定める者を除く。）においては、検査用食品として、調理済食品をそれぞれ50グラムずつ清潔な容器に入れ、密封し、72時間以上（土曜日、日曜日、国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日及び営業者の休日等にまたがる場合は、これらの日の翌日まで）冷蔵保存すること。</p> <p>(2) 飲食店営業のうち、同一献立を1回につき300食以上又は1日につき750食以上提供するものは、検査用食品として、原材料及び調理済食品をそれぞれ50グラムずつ清潔な容器に入れ、密封し、摂氏マイナス20度以下で2週間以上保存すること。この場合においては、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。</p> <p>(3) (1)又は(2)の場合においては、製品の配送先、配送時刻及び配送量も記録し、保存すること。</p>
	15 情報の提供	<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) 製造し、輸入し、加工し、又は調理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、当該症状が当該食品等に起因し、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、保健所長等へ速やかに報告すること。</p> <p>(3) 消費者等から、製造し、輸入し、加工し、又は調理した食品等に係る異味又は異臭の発生、ガラス片、金属片等の異物の混入その他の情報であって、一般に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、保健所長等へ速やかに報告すること。</p>
第2	食品取扱者等の衛生管理	<p>(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。</p>

- (2) 主として製造、加工又は調理に携わる食品取扱者の腸内細菌検査を年1回以上実施するとともに、保健所長から指示があったときには、食品取扱者に検査を受けさせること。
- (3) 次の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（以下「営業者等」という。）に報告させ、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。
 - ア 黄だん
 - イ 下痢
 - ウ 腹痛
 - エ 発熱
 - オ 発熱を伴う喉の痛み
 - カ やけど、切り傷その他の皮膚の外傷（感染が疑われるものに限る。）
 - キ 耳、目又は鼻からの分泌（病的なものに限る。）
 - ク 吐き気又はおう吐
- (4) 皮膚に外傷があって(3)カの症状を呈していない者を従事させる際には、当該部位を耐水性を有する被覆材で覆うこと。
- (5) 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。
- (6) 食品取扱者は、作業中は衛生的な作業着を着用し、必要に応じて帽子、マスク等を着用し、作業場では、専用の履物を用いるとともに、汚染区域（便所を含む。）にはそのまま立ち入らないこと。
- (7) 指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を作業場に持ち込まないこと。
- (8) 食品取扱者は、原料等が直接接触する部分が繊維である等洗浄し、及び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) 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等は付けないこと。
- (10) 作業前、用便直後及び生鮮の原材料又は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すること。
- (11) 食品取扱者は、作業場において着替え、喫煙、唾吐き、食事その他の衛生上支障がある行為をしないこと。
- (12) 食品取扱者は、食品の取扱作業中においては、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及び防護されていない食品上でくしゃみ又は咳をすることがないように努めること。
- (13) 食品取扱者以外の者が製造場等に立ち入る場合は、適切な場所で

	清潔な専用衣に着替えさせ、第2の項の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	<p>(1) 営業者等は、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) この衛生教育には、第1の部1の項(2)、2の項(9)、6の項(1)、10の項、11の項及び13の項(1)に示す各種手順等に関す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、特に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、必要に応じそのプログラムを修正すること。</p>
第4 運搬	<p>(1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染しないものを用いるとともに、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用して常に清潔にし、補修等により適切な状態を維持すること。</p> <p>(2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、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けすること。</p> <p>(3) 運搬中の食品がじん埃、有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。</p> <p>(4) 品目が異なる食品や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（包装せずタンクローリーで輸送すること等をいう。）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とともに、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に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) 弁当等にあっては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、出荷時間が適切となるよう注意すること。</p>
第5 販売	<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) 食品等を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衛生管理に注意すること。</p>

別表第2

区 分		公衆衛生上講ずべき措置
第1 施設における衛生管理	1 一般事項	別表第1第1の部1の項に定める措置
	2 施設の衛生管理	別表第1第1の部2の項に定める措置
	3 食品取扱設備等の衛生管理	別表第1第1の部3の項に定める措置
	4 使用水等の管理	別表第1第1の部4の項に定める措置
	5 ねずみ及び昆虫対策	別表第1第1の部5の項に定める措置
	6 廃棄物及び排水の取扱い	別表第1第1の部6の項に定める措置
	7 食品衛生責任者	別表第1第1の部7の項に定める措置
	8 食品等の取扱い	<p>(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、点検状況を記録し、保存するよう努めるとともに、原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅し、又は除去されない場合は、当該原材料を受け入れないこと。</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に、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) 冷蔵庫内及び冷蔵室内では、相互汚染が生じないように区分して保</p>

存すること。

- (4) 添加物を使用する場合には、正確に計量し、適正に使用すること。
- (5) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物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。
- (6) 食品は、水分活性、pH、微生物による汚染状況その他の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用又は加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、製造、調理、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。
- (7) 食品衛生に特に影響があると考えられる次の工程の管理に十分配慮すること。
 - ア 冷却
 - イ 加熱
 - ウ 乾燥
 - エ 添加物の使用
 - オ 真空調理又はガス置換包装
 - カ 放射線照射
- (8) 食品間の相互汚染を防止するため、次に定める事項に配慮すること。
 - ア 未加熱又は未加工の原材料は、加熱等をせずそのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。
 - イ 食品取扱者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合を除くほか、製造場等へは当該区域で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにするとともに、当該区域へ立ち入る者は、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。
 - ウ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、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。
- (9) 原材料（特に生鮮物）の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序（いわゆる先入れ、先出し等）で使用されるよう配慮すること。
- (10) 器具及び容器包装は、製品を汚染又は損傷から保護して適切な表示が行えるものを使用し、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を用いること。
- (11) 食品等の製造又は加工に当たっては、次に定める事項の実施に努めること。
 - ア 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防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。

		<p>イ 原材料，製品及び容器包装をロット毎に管理し，記録すること。</p> <p>ウ 製品毎にその特性，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>エ 分割され，又は細切りにされた食肉等について，異物の混入の有無を確認し，異物の混入が認められた場合には，汚染の可能性がある部分を廃棄すること。</p> <p>オ 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じること。</p> <p>(12) 原材料及び製品について自主検査を行い，規格基準等への適合性を確認し，その結果を記録し，保存するよう努めること。</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>
	9 管理運営要領の作成	<p>(1) 別表第1第1の部11の項(1)に定める措置</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，(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。</p>
	10 記録の作成及び保存	<p>(1) 別表第1第1の部12の項(3)に定める措置</p> <p>(2) この表に規定する記録の保存期間は，別に定めのあるもののほか，取り扱う食品等の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。</p> <p>(3) 別表第1第1の部12の項(5)及び(6)に定める措置</p> <p>(4) 製造し，又は加工した製品について自主検査を行った場合には，その記録を保存するよう努めること。</p>
	11 回収及び廃棄	別表第1第1の部13の項に定める措置
	12 検査用食品の保存	別表第1第1の部14の項に定める措置
	13 情報の提供	別表第1第1の部15の項に定める措置
第2	食品取扱者等の衛生管理	別表第1第2の部に定める措置
第3	食品取扱者等に対する教育訓練	<p>(1) 別表第1第3の部(1)に定める措置</p> <p>(2) この衛生教育には，別表第1第1の部1の項(2)，2の項(9)，6の項(1)，11の項及び13の項(1)並びにこの表第1の部8の項(6)に示す各種手順等に関する事項を含むものとする。</p> <p>(3) 別表第1第3の部(3)及び(4)に定める措置</p>

第4 運搬	別表第1第4の部に定める措置
第5 販売	別表第1第5の部に定める措置

附 則

この条例は、平成27年7月1日から施行する。