

柏市食品衛生法施行条例（平成19年柏市条例第50号）新旧対照表

改正前	改正後
<p><u>(法第50条第2項の規定により条例で定める基準)</u></p> <p><u>第2条 法第50条第2項の規定により条例で定める営業(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2条第5号に規定する食鳥処理の事業を除く。)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する基準は, 次の各号に掲げる場合の区分に応じ, それぞれ当該各号に定めるとおりとする。ただし, 市長は, 営業の形態その他特別な事情により公衆衛生上支障がないと認める事項について, 当該事項に係る基準の適用を緩和し, 又は当該事項に係る基準の適用を一部除外することができる。</u></p> <p><u>(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実施する場合 別表第1に定める基準</u></p> <p><u>(2) 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を実施する場合 別表第2に定める基準</u></p> <p><u>(許可証及び許可済証)</u></p> <p><u>第3条 市長は, 法第52条第1項の規定により営業の許可をしたときは, 当該営業の許可を受けた者に対し, 規則で定めるところにより, 当該営業が自動販売機を利用して行う営業(飲食店営業, 喫茶店営業, 乳類販売業及び冰雪製造業に限る。以下同じ。)以外の営業である場合は許可証を, 当該営業が自動販売機を利用して行う営業である場合は許可済証を交付するものとする。</u></p> <p><u>(許可証及び許可済証の書換え交付及</u></p>	<p><u>第2条 削除</u></p> <p><u>(許可証及び許可済証)</u></p> <p><u>第3条 市長は, 法第55条第1項の規定により営業の許可をしたときは, 当該営業の許可を受けた者に対し, 規則で定めるところにより, 当該営業が令第35条第2号に掲げる営業(以下「自動販売機を利用して行う営業」という。)以外の営業である場合は許可証を, 当該営業が自動販売機を利用して行う営業である場合は許可済証を交付するものとする。</u></p> <p><u>(許可証及び許可済証の書換え交付及</u></p>

び再交付)

第4条 法第52条第1項の規定による営業の許可を受けた者(法第53条第1項の規定により許可営業者の地位を承継した者を含む。以下この条及び第6条並びに附則第5項、第6項及び第7項において同じ。)(自動販売機を利用して行う営業以外の営業の許可を受けた者に限る。)は、許可証の記載事項に変更を生じたときは、規則で定めるところにより、市長に許可証の書換え交付を申請し、その書換え交付を受けることができる。

2 法第52条第1項の規定による営業の許可を受けた者(自動販売機を利用して行う営業以外の営業の許可を受けた者に限る。)は、許可証を亡失し、滅失し、汚損し、又は破損したときは、規則で定めるところにより、市長に許可証の再交付を申請し、その再交付を受けることができる。

3 法第52条第1項の規定による営業の許可を受けた者(自動販売機を利用して行う営業の許可を受けた者に限る。)は、許可済証を亡失し、滅失し、汚損し、又は破損したときは、規則で定めるところにより、市長に許可済証の再交付を申請し、その再交付を受けることができる。

(廃業の届出)

第6条 法第52条第1項の規定による営業の許可を受けた者は、当該営業を廃止したときは、規則で定めるところにより、速やかに、市長にその旨を届け出なければならない。

2 前項の場合において、当該営業の廃止が、法第52条第1項の規定による営業の許可を受けた者が次の各号のいずれかに該当することとなったことによるものであるときは、前項の規定による届出は、それぞれ当該各号に定める者がしなければならない。

(1) 死亡 その相続人

び再交付)

第4条 法第55条第1項の規定による営業の許可を受けた者(法第56条第1項の規定により許可営業者の地位を承継した者を含む。以下この条及び附則第5項から第7項までにおいて同じ。)(自動販売機を利用して行う営業以外の営業の許可を受けた者に限る。)は、許可証の記載事項に変更を生じたときは、規則で定めるところにより、市長に許可証の書換え交付を申請し、その書換え交付を受けることができる。

2 法第55条第1項の規定による営業の許可を受けた者(自動販売機を利用して行う営業以外の営業の許可を受けた者に限る。)は、許可証を亡失し、滅失し、汚損し、又は破損したときは、規則で定めるところにより、市長に許可証の再交付を申請し、その再交付を受けることができる。

3 法第55条第1項の規定による営業の許可を受けた者(自動販売機を利用して行う営業の許可を受けた者に限る。)は、許可済証を亡失し、滅失し、汚損し、又は破損したときは、規則で定めるところにより、市長に許可済証の再交付を申請し、その再交付を受けることができる。

第6条 削除

- (2) 法人の合併による消滅 その役員であった者
- (3) 法人の破産手続開始の決定による解散 その破産管財人
- (4) 法人の合併又は破産手続開始の決定以外の事由による解散 その清算人

別表第1(第2条第1号)

- 1 営業(次項に規定する営業を含み、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業を除く。)

情報の提供

ア 営業者は、消費者に対し、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、又は販売する食品等についての安全性に関する情報を提供するよう努めること。

イ 営業者は、製造し、輸入し、又は加工した食品等による消費者の健康被害(当該健康被害が当該製造し、輸入し、又は加工した食品等に起因し、又は起因する疑いがあると医師により診断されたものに限る。)及び法に違反して採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬又は販売等をした食品等に関する情報を得たときは、規則で定めるところにより、速やかに、市長にその旨を報告すること。

ウ 営業者は、消費者等から、製造し、輸入し、又は加工した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入等の苦情であつて、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、規則で定めるところにより、速やかに、市長にその旨を報告すること。

- 2 令第35条に規定する営業(自動販売機を利用して行う営業以外の営業に

限る。)

(1) 一般事項

ア 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。

イ 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、施設、設備及び機械器具類の適切な清掃、洗淨及び消毒の方法を定め、必要に応じてこれらの手順書を作成すること。

ウ イの清掃、洗淨及び消毒の方法が適切かつ有効であるかどうかを必要に応じて評価すること。

エ 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

ア 施設及びその周辺は、よく清掃し、常に衛生上支障のないように維持すること。

イ 調理場(室)、加工場(室)、製造場(室)、処理場(室)、保管場所(室)、販売所等(以下「作業場」という。)には、不必要な物品を置かないこと。

ウ 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

エ 作業場は、採光又は照明により、作業面の明るさを100ルクス以上にすること。

オ 作業場は、換気及び通風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。

カ 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぐとともに、清掃及び補修を行うこと。

キ 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

ク 作業場には、動物を入れないこと。

ケ 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。

(3) 食品取扱設備等の衛生管理

ア 機械器具類は、常に清潔に保ち、その使用目的に応じて使用すること。

イ 機械器具類及びその部品の洗浄に洗剤を使用するときは、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。

ウ 機械器具類及び分解した部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。

エ 機械器具類は、常に点検し、適正に使用することができるよう整備すること。

オ 温度計、圧力計、流量計その他の計器類は、定期的にその機能の点検を実施すること。

カ オの点検を実施したときは、その結果の記録を作成し、保存するよう努めること。

キ ふきん、包丁、まな板その他の食品に直接接触する機械器具類、保護防具等は、作業中にある必要に応じて、作業終了後にはその都度、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒するとともに、乾燥その他の方法により衛生的な状態を保つこと。

ク 洗剤、消毒剤その他の化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分に注意するとともに、必要に応じて容器に内容物の名称を表示する等の方法により、食品への混入を防止すること。

ケ 施設、設備等の清掃用の器材は、必要に応じて洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。

コ 手洗設備は、清潔に保ち、手指等の洗浄及び乾燥を適切に行うことができるよう維持するとと

もに、水を十分に供給し、手洗いに適切な石けん、消毒剤等を常に使用することができる状態にしておくこと。

サ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

シ 食品の放射線照射業にあつては、照射日ごとに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、昆虫等の対策

ア ねずみ、昆虫その他人の健康を損なう事態を生じさせるおそれのある動物(以下「ねずみ、昆虫等」という。)の施設及びその周囲への侵入防止のための措置を講じるとともに、繁殖場所の排除に努めること。

イ ねずみ、昆虫等の駆除作業を年2回以上実施し、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合せ及びねずみ、昆虫等の生息調査結果を踏まえ対策を講じ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及び頻度で実施することができること。

ウ ねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。

エ 殺そ剤又は殺虫剤を使用するときは、食品等を汚染しないよう取り扱うこと。

オ 原材料、製品、包装資材等は、ねずみ、昆虫等による汚染の防止対策を講じた上で、保管すること。

(5) 廃棄物及び排水の取扱い

ア 廃棄物の保管及び廃棄の方法について、手順書を作成し、保存

すること。

イ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、汚液及び汚臭が漏れないようにし、常に清潔にすること。

ウ 廃棄物は、作業に支障がある場合を除き、作業場に保管しないこと。

エ 廃棄物の保管場所は、周辺の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。

オ 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

(6) 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
食品衛生管理者、第10号アに規定する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。

(7) 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

ア 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等をいう。)、殺菌・静菌処理(加熱、凍結、加塩、くん煙等の処理をいう。)、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を記載した製品説明書を作成すること。

イ アの製品説明書には、想定する使用方法、消費者層等を記載すること。

ウ 製品の全ての製造工程が記載された図(以下「製造工程一覧図」という。)を作成すること。

エ 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、当該製造工程一覧図の修正を行うこと。

(8) 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。

ア 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一覧表(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ア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。

イ ア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、当該危害が発生するおそれのある製造工程ごとに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。

ウ 危害要因リストにおいて特定された食品衛生上の危害の原因となる物質による当該危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該製造工程に係る管理措置の実施状況の連続的な確認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。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。

エ 個々の重要管理点について、食品衛生上の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(以下「管理基準」という。)を設定すること。

オ 管理基準の遵守状況を確認し、及び管理基準が遵守されていない

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た上で、当該モニタリングを実施すること。

カ オの規定によるモニタリングに関する全ての記録には、当該モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。

キ オの規定による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、重要管理点ごとに設定し、適切に実施すること。

ク 危害分析・重要管理点方式について、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。

(9) 使用水等の管理

ア 作業場で使用する水は、飲用に適するものであること。ただし、市長が食品の安全に影響を及ぼさないと認める場合は、この限りでない。

イ 水道水以外の水を使用するとき(アただし書に該当する場合を除く。)は、年1回以上(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年以上の場合にあっては、当該期間)保存すること。

ウ イの水質検査の結果、飲用に適さないこととなったときは、直ちに適切な措置を講じること。

エ 水道水以外の水を使用するとき(アただし書に該当する場合を

除く。)は、殺菌装置又はこれと同等以上の効力を有する装置が正常に作動していることの確認を定期的に行うこと。

オ エの確認を行ったときは、その結果の記録を作成し、保存するよう努めること。

カ 貯水槽を使用するときは、定期的に清掃し、清潔に保つこと。

キ 氷は、飲用に適する水を用いて製氷するとともに、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。ただし、市長が食品の安全に影響を及ぼさないと認める場合は、この限りでない。

ク 使用した水を再利用するときは、食品の安全に影響を及ぼさないよう必要な処理を行うとともに、処理の工程を適切に管理すること。

(10) 食品衛生責任者

ア 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。以下この号及び別表第2第3項第7号において同じ。)は、施設又はその部門ごとに、従事者(自ら従事する営業者を含む。)であって、栄養士、調理師その他の規則で定めるもの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。)を定めること。

イ 営業者は、食品衛生責任者を定めたとき又は変更したときは、遅滞なく、規則で定めるところにより、食品衛生責任者の氏名その他の必要な事項を市長に届け出ること。

ウ 営業者は、規則で定めるところにより、施設の見やすい場所に食品衛生責任者の氏名を表示すること。

エ 食品衛生責任者は、市長が行う

講習会又は市長が適正と認めた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。

オ 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理を行うこと。

カ 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理の方法その他の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、営業者に対して意見を述べるよう努めること。

キ 営業者は、カの規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

(11) 記録の作成及び保存

ア 第8号ア及びイの規定による危害分析、同号ウの規定による重要管理点の設定及び同号カの規定による管理基準の設定について記録を作成し、保存すること。

イ 第8号オの規定によるモニタリングの実施、同号キの規定による改善措置の設定及び同号クの検証について記録を作成し、保存すること。

ウ 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、加工等の状態、出荷先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。

エ ウの記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態等に応じて合理的な期間を設定すること。

オ 食中毒等の食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、市長からの求めに応じ、ウの記録を提出すること。

(12) 回収及び廃棄

ア 消費者に対する健康被害を未

然に防止するため、食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合にその問題となった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及び市長への報告等の手順をあらかじめ定めておくこと。

イ 回収された食品等は、その他の食品等と明確に区別して保管し、市長の指示に従って適切に廃棄等の措置を講じること。

ウ 食品等を回収するときは、消費者への注意喚起等のため、必要に応じて回収に関する情報を公表するよう努めること。

(13) 管理運営に関する手引書

ア 施設の管理及び食品の取扱い等に係る衛生上の手引書(以下「管理運営に関する手引書」という。)を作成し、従事者及び関係者に周知徹底すること。

イ 施設の衛生状態を確認することにより、管理運営に関する手引書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

(14) 検食等の保存

ア 飲食店営業のうち、弁当屋、仕出屋及び給食施設並びに1回50食以上の仕出しをし、又は調製する飲食店にあつては、原材料、調理済食品ごとに、検食を72時間以上冷凍し、又は冷蔵し、適切な状態で保存すること。

イ アの場合にあつては、製品の配送先、配送時刻及び配送量についても記録し、保存すること。

ウ アに定めるもののほか、製造し、加工し、又は処理した製品は、予想される販売流通期間を考慮して検体を保存すること。

(15) 情報の提供

営業者は、第3条の許可証を施設

の見やすい場所に掲示すること。

(16) 従事者等の衛生管理

ア 検便の実施等により食品衛生上必要な従事者の健康管理を行うこと。

イ 市長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。

ウ 従事者が食品等を介して感染する疾病にかかっている疑いのあるときは、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、食品等を介して感染するおそれなくなるまでの期間、当該従事者を食品等に直接接触する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よう努めること。

エ 従事者には、必要に応じて衛生的な作業着、帽子、マスク等を着用させ、作業場内では専用の履物を使用させるとともに、汚染された区域(便所を含む。)にそのまま入らせないこと。

オ 従事者には、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン等を調理場(室)、加工場(室)、製造場(室)及び処理場(室)内に持ち込ませないこと。

カ 従事者には、食肉等に直接接触する部分が繊維その他洗浄及び消毒をすることが困難な材質の手袋を使用させないこと。

キ 従事者の手指等は、常に清潔に保たせ、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、十分に手指等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する場合には交換を行わせること。

ク 従事者には、所定の場所以外での着替え、喫煙、飲食等をさせないこと。

ケ 作業場には、従事者以外の者を

立ち入らせないこと。ただし、市長が食品等を汚染するおそれがないと認めるとき又はやむを得ないと認めるときは、この限りでない。

コ ケただし書の場合において、従事者以外の者が作業場に立ち入るときは、必要に応じ、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせるとともに、エ、オ、キ及びクに準じた衛生管理を行わせること。

(17) 衛生教育等

ア 営業者は、食品衛生に関する法令及び知識の習得に努めること。

イ 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、従事者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法及び汚染防止の方法、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。

ウ 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、必要に応じ、洗剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対し、その安全な取扱いに関する教育を実施すること。

エ イ及びウの教育の効果を定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。

(18) 運搬

ア 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品等を汚染しない材質並びに容易に洗浄及び消毒ができるような構造のものを使用し、常に清潔にし、補修等を行うことにより適切な状態を維持すること。

イ 食品と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、必要に応じて食品を適切な容器に入れる

こと等により、食品以外の貨物と
区分けすること。

ウ 運搬中の食品等がほこり、有毒
ガス等に汚染されないよう管理
すること。

エ 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
に応じて消毒を行うこと。

オ 未包装の食品を輸送する場合
は、必要に応じ、食品専用である
ことを明示した食品専用の車両
又はコンテナを使用すること。

カ 運搬中の温度、湿度その他の状
態の管理を適切に行うこと。

(19) 表示

弁当等にあつては、消費期限の表
示について、必要に応じて時間まで
記載すること。

別表第2(第2条第2号)

1 営業(次項及び第3項に規定する営
業を含み、食鳥処理の事業の規制及
び食鳥検査に関する法律第2条第5号
に規定する食鳥処理の事業を除く。)

情報の提供

別表第1第1項アからウまでに同
じ。

2 令第35条に規定する営業(自動販売
機を利用して行う営業以外の営業に
限る。)

(1) 一般事項

別表第1第2項第1号に同じ。

(2) 施設の衛生管理

別表第1第2項第2号に同じ。

(3) 食品取扱設備等の衛生管理

別表第1第2項第3号に同じ。

(4) ねずみ、昆虫等の対策

別表第1第2項第4号に同じ。

(5) 廃棄物及び排水の取扱い

別表第1第2項第5号に同じ。

(6) 食品等の取扱い

ア 食品等は、作業場内で衛生的に取り扱うこと。

イ 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を実施すること。

ウ イの点検を実施したときは、その結果の記録を作成し、保存するよう努めること。

エ 食肉処理業にあつては、と殺し、又は放血するときは、汚物の飛散を防止するよう管理すること。

オ 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、加工に供すること。

カ 原材料として使用する食品の保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に行うこと。

キ 冷凍原材料を解凍するときは、専用の場所又は容器等で衛生的に行うこと。

ク 冷蔵庫(室)内では、区画する等の方法により、食品間の相互汚染が生じないようにすること。

ケ 添加物は、適切に保管し、正確に計量し、適正に使用すること。

コ 食品は、その特性、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、調理、製造、保管、運搬、販売等の過程において時間及び温度の管理に十分に配慮し、衛生的に取り扱うこと。

サ 食品間の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項の実施に努めること。

(ア) 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。

(イ) 食肉及び食用に供する内臓(以下「食肉等」という。)その他の未加熱の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、必要な洗浄及び消毒を行うこと。

シ 食品等を放冷するときは、速やかに、かつ、十分に行うこと。

ス 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。

(ア) 原材料及び製品への金属、ガラス、ほこり、洗浄剤又は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、必要に応じて検査すること。

(イ) 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、その管理状況の記録を作成し、これを保存すること。

(ウ) 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。

(エ) 分割され、又は細切された食肉等について、異物の混入がないか確認し、異物が認められた場合は、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。

(オ) 原材料として使用していない特定原材料(食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第45号)第1条第2項第7号に規定する特定原材料をいう。以下同じ。)、特定原材料に由来する添加物等が製造工程において混入しないための措置を講じること。

セ 器具及び容器包装は、製品を汚染又は損傷から保護し、適切な表

示が行えるものを使用すること。

ソ 器具又は容器包装を再使用するときは、洗浄及び消毒を十分に行うこと。

タ 食品を細切し、又は小分けして包装する場合は、細菌汚染等を防ぐための措置を講じること。

チ 空き瓶、空き箱等は、整理して保管すること。

ツ 製造し、加工し、又は処理した製品のうち、生乳及びその製品並びに原料血液を処理した製品にあつてはその都度、その他の成分規格等が定められたものにあつては定期的に、これら以外のものにあつては必要に応じ、自主検査を行い、その記録を2年間保存すること。

テ 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) 使用水等の管理

別表第1第2項第9号に同じ。

(8) 食品衛生責任者

別表第1第2項第10号に同じ。

(9) 記録の作成及び保存

別表第1第2項第11号ウからオまでに同じ。

(10) 回収及び廃棄

別表第1第2項第12号に同じ。

(11) 管理運営に関する手引書

別表第1第2項第13号に同じ。

(12) 検食等の保存

別表第1第2項第14号に同じ。

(13) 情報の提供

別表第1第2項第15号に同じ。

(14) 従事者等の衛生管理

別表第1第2項第16号に同じ。

(15) 衛生教育等

別表第1第2項第17号に同じ。

(16) 運搬

別表第1第2項第18号に同じ。

(17) 表示

別表第1第2項第19号に同じ。

3 令第35条に規定する営業(自動販売機を利用して行う営業に限る。)

(1) 一般事項

ア 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。

イ 自動販売機の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、自動販売機の適切な清掃、洗淨及び消毒の方法を定め、必要に応じてこれらの手順書を作成すること。

(2) 自動販売機の設置場所の管理

ア 自動販売機の設置場所(自動販売機の周辺を含む。以下同じ。)は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持すること。

イ 自動販売機の設置場所には、不必要な物品を置かないこと。

(3) 自動販売機の管理

ア 常に点検し、正常に作動するよう整備し、故障、破損等があったときは、速やかに補修すること。

イ 定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持すること。

ウ 食品に直接接触する部分は、分解又は循環方式等により毎日洗淨及び消毒を行い、常に衛生上支障のないように維持すること。

エ 洗淨又は消毒を行うときは、目的に応じた洗淨剤又は消毒剤を適正に使用し、使用後は、これらが残存することのないよう十分に水洗いをする。

オ 食品を冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する自動販売機にあっては、適切な温度が保たれていることの点検を定期的に行うこと。

カ ストロー、紙コップ、はし等の

飲食の用に供される器具は、清潔なものを衛生的に保管すること。

(4) 廃棄物及び排水の取扱い

ア 廃棄物の保管及び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。

イ 廃棄物を保管する容器は、汚液及び汚臭が漏れないようにし、常に清潔にすること。

ウ 廃棄物の処理は、適切に行うこと。

エ 排水の貯留槽等は、十分に洗浄し、衛生的に保つこと。

(5) 食品の取扱い

ア 収納されている食品については、品質、表示等について定期的に点検及び管理を行うこと。

イ 冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する食品は、次に掲げるところにより取り扱うこと。

(ア) 食品の収納は、食品を収納する部分の温度が適切な温度になった後に行うこと。

(イ) 食品を収納する部分が適切な温度を保てなくなったときは、当該自動販売機に収納されている食品は、販売を中止し、適切な措置を講じること。

ウ 食品の自動販売機(食品が直接部品に接触する構造を有するものであって、食品の製造又は調理を行うものに限る。)については、必要に応じ、製造し、又は調理した食品の成分規格等の自主検査を行い、その記録を保存するよう努めること。

(6) 給水

ア 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って、取り外しができるものをいう。以下同じ。)を使用するときは、当該カ

ートリッジ式給水タンク及びこれと自動販売機本体との連結部分は、常に衛生上支障のないように維持すること。

イ カートリッジ式給水タンクを使用するときは、カートリッジ式給水タンクに水を供給する際に、当該カートリッジ式給水タンク内を十分に洗浄すること。

ウ 水道水以外の水を使用するときは、飲用に適する水を使用し、かつ、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。

エ ウの水質検査の結果、飲用に適さないこととなったときは、直ちに使用を中止し、適切な措置を講じること。

オ 殺菌装置又はこれと同等以上の効力を有する装置を備えた自動販売機にあっては、その装置が正常に作動していることを定期的に確認し、その結果を記録するよう努めること。

(7) 食品衛生責任者

ア 営業者は、自動販売機の設置場所ごとに、従事者(自ら従事する営業者を含む。)であって、栄養士、調理師その他の規則で定めるもののうちから食品衛生責任者を定めること。

イ 営業者は、食品衛生責任者を定めたとき又は変更したときは、遅滞なく、規則で定めるところにより、食品衛生責任者の氏名その他の必要な事項を市長に届け出ること。

ウ 食品衛生責任者は、市長が行う講習会又は市長が適正と認めた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。

エ 食品衛生責任者は、食品衛生上

の危害の発生の防止のため、当該自動販売機及びその設置場所の衛生管理の方法その他の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、営業者に対して意見を述べるよう努めること。

オ 営業者は、エによる食品衛生責任者の意見を尊重すること。

(8) 記録等の作成及び保存

ア 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、収納する食品の仕入元、収納した食品の数量その他必要な事項に関する記録又は成績書を作成し、保存するよう努めること。

イ アの記録又は成績書の保存期間は、収納する食品の販売の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。

ウ 食中毒等の食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、市長からの求めに応じ、アの記録又は成績書を提出すること。

(9) 回収及び廃棄

ア 消費者に対する健康被害を未然に防止するため、食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合にその問題となった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及び市長への報告等の手順をあらかじめ定めておくこと。

イ 回収された食品等は、その他の食品等と明確に区別して保管し、市長の指示に従って適切に廃棄等の措置を講じること。

ウ 食品等を回収するときは、消費者への注意喚起等のため、必要に応じて回収に関する情報を公表するよう努めること。

(10) 管理運営に関する手引書

ア 管理運営に関する手引書を作成し、従事者及び関係者に周知徹底すること。

イ 自動販売機及びその設置場所の衛生状態を確認することにより、管理運営に関する手引書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

(11) 情報の提供

営業者は、第3条の許可済証を自動販売機の見やすい場所に掲示すること。

(12) 従事者の衛生管理

ア 検便の実施等により食品衛生上必要な従事者の健康管理を行うこと。

イ 市長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。

ウ 従事者が食品等を介して感染する疾病にかかっている疑いのあるときは、その旨を営業者又は食品衛生責任者に報告させ、食品箸を介して感染するおそれなくなるまでの期間、当該従事者を食品等に直接接触する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よう努めること。

エ 従事者には、必要に応じて衛生的な外衣を着用させること。

オ 従事者の手指は、常に清潔に保たせ、作業前及び用便直後に洗浄及び消毒を行わせること。

(13) 衛生教育等

ア 営業者は、食品衛生に関する法令及び知識の習得に努めること。

イ 営業者又は食品衛生責任者は、従事者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法及び汚染防止の方法、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。

ウ 営業者又は食品衛生責任者は、必要に応じ、洗浄剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対し、その安全な取扱いに関する教育を実施すること。

エ イ及びウの教育の効果を定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。

(14) 運搬

ア 食品等の運搬に用いる車両は、食品等を汚染しない材質並びに容易に洗浄及び消毒ができるような構造のものを使用し、常に清潔にし、補修等を行うことにより適切な状態を維持すること。

イ 食品と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、必要に応じて食品を適切な容器に入れること等により、食品以外の貨物と区分けすること。

ウ 運搬中の食品等がほこり、有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。

エ 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理を適切に行うこと。