

食品衛生法の規定に基づく公衆衛生上必要な基準を定める条例（改正後条例抜粋）

平成十二年三月二十四日
山口県条例第七号

食品衛生法の規定に基づく公衆衛生上必要な基準を定める条例をここに公布する。

食品衛生法の規定に基づく公衆衛生上必要な基準を定める条例 (趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)第五十条第二項及び第五十一条の規定に基づき、法第五十条第二項に規定する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する必要な基準(以下「管理運営の基準」という。)及び法第五十一条に規定する営業の施設についての公衆衛生の見地から必要な基準(以下「営業施設の基準」という。)を定めるものとする。

(管理運営の基準)

第二条 管理運営の基準は、別表第一の一の表に定めるもの又は別表第一の二の表に定めるもののいずれかとする。

2 その態様が特殊な営業であって公衆衛生上支障がないと認められるものについては、管理運営の基準の一部を適用しないことができる。

第三条 (略)

附 則

この条例は、平成十二年四月一日から施行する。

附 則(平成一六年条例第二二号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成二〇年条例第四九号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成二四年条例第五六号)

この条例は、平成二十四年十月一日から施行する。

附 則(平成二七年条例第二三号)

この条例は、平成二十七年七月一日から施行する。

別表第一(第二条関係)

- 一 危害分析・重要管理点方式(食品等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。)を用いる場合の基準

項	区分	管理運営の基準
一	一般事項	<p>一 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。</p> <p>二 施設及び設備並びに機械、器具類及び容器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、その手順書を作成すること。</p> <p>三 前号の清掃、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>四 施設及び設備の規模等に応じた食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の取扱い及び適切な受注の管理を行うこと。</p>
二	施設の衛生管理	<p>一 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に維持すること。</p> <p>二 調理場、製造場、販売所等（以下「作業場」と総称する。）には、不必要な物品等を置かないこと。</p> <p>三 作業場の天井、内壁及び床は、常に清潔に保つこと。</p> <p>四 作業場の採光又は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>五 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、塵埃（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>六 排水溝への廃棄物の流出の防止並びに排水溝の清掃及び補修を行い、排水をよくすること。</p> <p>七 便所は、定期的に清掃及び消毒を行い、常に清潔に保つこと。</p> <p>八 作業場では、動物を飼育しないこと。</p>
三	食品取扱設備等の衛生管理	<p>一 機械、器具類及び容器類は、衛生上支障のないようにその使用目的に応じて使用すること。</p> <p>二 機械、器具類及び容器類並びに機械及び器具類の部品は、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。</p> <p>三 機械、器具類及び容器類は、常に点検し、故障、破損等がある場合は、速やかに補修し、適正に使用できるように整備しておくこと。</p> <p>四 機械、器具類及び容器類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>五 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌又は除菌に用いる装置は、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>六 ふきん、包丁、まな板等は、洗浄及び熱湯、蒸気、消毒剤等による消毒をし、乾燥させること。特に、食品に直接触れる包丁、まな板その他の器具類については、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>七 清掃用器材は、所定の場所に衛生的に保管すること。</p> <p>八 手洗い設備は、手指の洗浄及び消毒並びに乾燥が適切にできるように維持するとともに、水を十分に供給し、並びに手洗いに適切な洗浄剤及び消毒剤等を備え、常に使用できるようにしておくこと。</p> <p>九 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</p>
四	使用水の管理	<p>一 使用する水は、水道水又は保健所若しくは規則で定める検査機関（以下「保健所等」という。）が飲用に適すると認めた水とすること。</p> <p>二 水道水以外の水を使用する場合は、毎年一回以上水質検査を行</p>

		<p>い、検査成績書を一年間保存すること。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は、その都度水質検査を行うこと。</p> <p>三 水質検査の結果、飲用に適しないことが判明した場合は、直ちに使用を中止し、適切な措置を講ずること。</p> <p>四 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、常に清潔に保つこと。</p> <p>五 滅菌装置又は浄化装置を備える場合は、正常に作動しているかを定期的に点検し、その結果を記録すること。</p>
五	ねずみ、昆虫等対策	<p>一 ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。</p> <p>二 定期的にねずみ、昆虫等の駆除を行い、その記録を一年間保存すること。</p> <p>三 殺そ剤又は殺虫剤等を使用する場合は、食品等を汚染しないようにその取扱いに十分に注意すること。</p>
六	廃棄物及び排水の取扱い	<p>一 廃棄物の容器類は、他の容器類と明確に区別するとともに、汚液又は汚臭が漏れないように、常に清潔に保つこと。</p> <p>二 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に適切に管理すること。</p> <p>三 廃棄物及び排水の処理は、適正に行うこと。</p>
七	食品衛生責任者の設置	<p>一 営業者（法第四条第八項に規定する営業者をいう。以下同じ。）（法第四十八条第一項の規定により同項の食品衛生管理者（以下「食品衛生管理者」という。）を置くものとされている営業者を除く。）は、施設ごとに、食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を置くこと。</p> <p>二 食品衛生責任者は、次に掲げる事項を遵守すること。</p> <p>イ 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>ロ 営業者の指示に従い、衛生管理を行うこと。</p> <p>ハ 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、営業者に対し意見を述べるよう努めること。</p> <p>三 営業者は、前号ハの規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p>
八	衛生管理を実施する班の編制	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制すること。
九	製品説明書及び製造工程一覧図の作成	<p>一 製品について、原材料等の組成、物理的及び化学的性質、殺菌処理、包装、保存性、保管条件、流通の過程における安全性の確保のための方法等を記載した製品説明書を作成すること。また、製品説明書には、想定する製品の使用方法及び消費者層等を記述すること。</p> <p>二 製品の全ての製造等の工程を記載した製造工程一覧図を作成すること。また、製造工程一覧図は、実際の製造等の工程並びに施設及び設備の配置に照らし合わせて、その内容が適切であるか確認を行うこと。</p>
十	食品等の取扱い	<p>次に掲げる方法により、製品の製造等の工程において発生するおそれのある全ての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>イ 製造等の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を記載したリスト（以下この項において「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製品説明書に記載された製品の特性等を考慮し、各製造等の工程に</p>

		<p>おける食品衛生上の危害（以下単に「危害」という。）の原因となる物質を特定すること。</p> <p>ロ イにより特定された物質について、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>ハ 製造等の工程のうち、危害の発生を防止するために管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定めること。</p> <p>ニ 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。）を定めること。</p> <p>ホ 管理基準の遵守状況の連続的又は相当の頻度の確認の方法を定め、実施すること。</p> <p>ヘ 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を定め、適切に実施すること。</p> <p>ト 危害分析・重要管理点方式について、危害の発生が適切に防止されているかを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。</p>
十一	管理運営要領の作成等	<p>一 施設及び食品等の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者及び関係者に周知徹底すること。</p> <p>二 施設の衛生状況を確認することにより、定期的に管理運営要領の効果を検証すること。</p>
十二	文書等の作成及び保存	<p>一 十の項イの規定による危害分析、管理措置、重要管理点（重要管理点を定めない場合にあっては、その理由）、管理基準、同項ホの確認の方法、同項への措置及び同項トの検証の方法について記録した文書を作成し、保存すること。</p> <p>二 十の項ホの確認、同項への措置及び同項トの検証の実施について記録を作成し、保存すること。</p> <p>三 第一号の文書及び前号の記録には、取り扱う製品の流通実態等を考慮して適当と認められる保存期間を設定すること。</p> <p>四 第二号の記録には、その担当者及び責任者が署名すること。</p> <p>五 危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品等の仕入元、製造等の状況、出荷又は販売先その他必要な事項についての記録を作成し、保存するよう努めること。</p>
十三	回収及び廃棄	<p>一 取り扱う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、消費者にする健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるように、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び保健所長への報告等の手順を定めること。</p> <p>二 回収された製品は、通常の食品等と明確に区別して保管し、適切に廃棄その他の措置を講ずること。</p>
十四	検食の実施	仕出屋、弁当屋その他これらに類する営業の営業者は、検査用の食品を七十二時間以上保存すること。
十五	情報の提供	<p>一 消費者に対し、取り扱う食品等の安全性に関する情報の提供に努めること。</p> <p>二 製造、加工、輸入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、その症状が当該食品等に起因し、又は起因すると疑われると診断されたものに限る。）に関する情報について、保健所長へ速やかに報告すること。</p> <p>三 法の規定に違反する食品等に関する情報について、保健所長へ速やかに報告すること。</p>

		四 消費者等から、製造、加工、輸入又は調理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事項に係る苦情であって、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、保健所長へ速やかに報告すること。
十六	従事者等の衛生管理	一 営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者（以下「営業者等」という。）は、従事者の健康管理に留意するとともに、従事者に対し、次に掲げる事項を遵守させること。 イ 作業中は、清潔な作業着を着用し、必要に応じ、帽子、マスク及び専用の履物を使用すること。 ロ 作業前、用便直後及び生鮮の原材料又は汚染された原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、使い捨ての手袋を使用する場合は、交換を行うこと。 ハ 所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。 二 営業者等は、保健所長から検便を受けるべき旨の指示があった場合は、従事者に検便を受けさせること。 三 営業者等は、食中毒の原因となるおそれのある病気又は食品を介して伝染するおそれのある病気の症状を呈している従事者については、その旨を報告させ、食品等の取扱作業に従事させないようにするとともに、必要に応じ、医師の診断を受けさせること。 四 営業者等は、従事者以外の者が作業場に立ち入る場合は、第一号イからハまでに掲げる事項を遵守させること。
十七	従事者等に対する衛生教育	一 営業者等は、製造、調理、販売等が衛生的に行われるように、従事者等に対し、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。 二 前号の衛生教育の効果について、定期的に評価すること。
十八	運搬	一 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は、常に衛生上支障のないように維持すること。 二 運搬中の食品等が汚染されないように適切に管理すること。 三 食品等の運搬中は、温度、湿度、時間等の管理に注意すること。
十九	販売	食品及び添加物は、直射日光を避け、適切な温度で管理するなど、衛生管理に注意すること。

二 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

項	区分	管理運営の基準
一	一般事項	一 施設及び設備並びに機械、器具類及び容器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ること。 二 その他の事項については、一の表一の項第一号及び第四号に掲げるとおりとすること。
二	施設の衛生管理	一の表二の項に掲げるとおりとすること。
三	食品取扱設備等の衛生管理	一 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌又は除菌に用いる装置は、その機能を定期的に点検すること。 二 その他の事項については、一の表三の項（第五号を除く。）に掲げるとおりとすること。
四	ねずみ、昆虫等対策	一 定期的にねずみ、昆虫等の駆除を行うこと。 二 その他の事項については、一の表五の項第一号及び第三号に掲げるとおりとすること。
五	廃棄物及び排	一の表六の項に掲げるとおりとすること。

	水の取扱い	
六	食品等の取扱い	<p>一 食品の仕入れに当たっては、食品衛生上の観点から、品質、鮮度、表示等について確認すること。</p> <p>二 食品を冷蔵庫に保存する場合は、相互汚染を防止するため、適切な措置を講ずること。</p> <p>三 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。</p> <p>四 食品は、製造、調理、販売等の各過程において、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。</p> <p>五 食品間の相互汚染を防止するため、食肉等の未加熱の食品を取り扱った機械、器具類又は容器類は、別の食品を取り扱う前に、洗浄及び消毒を十分に行うこと。</p> <p>六 食品及び添加物の製造、調理、販売等の各過程において、異物及び原材料として使用していないアレルギー物質の混入を防止するための措置を講ずること。</p> <p>七 原材料及び製品は、定期的に衛生検査を行うこと。</p> <p>八 弁当又は総菜（容器包装詰加圧加熱殺菌食品（食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第一条第一項第六号に掲げる容器包装詰加圧加熱殺菌食品をいう。）並びにこれ以外の缶詰食品及び瓶詰食品であるもの並びに冷凍したものを除く。）について、自動販売機に収納する場合は品名、数量、消費期限、製造場の所在地及び製造者の氏名（以下この項において「品名等」という。）並びに収納の日時を、自動販売機から回収する場合は品名等、回収の日時及び措置内容をその都度記録し、その記録を三月間保存すること。</p>
七	使用水の管理	<p>一 滅菌装置又は浄化装置を備える場合は、正常に作動しているかを定期的に点検すること。</p> <p>二 その他の事項については、一の表四の項第一号から第四号までに掲げるとおりとすること。</p>
八	食品衛生責任者の設置	一の表七の項に掲げるとおりとすること。
九	回収及び廃棄	一の表十三の項に掲げるとおりとすること。
十	検食の実施	一の表十四の項に掲げるとおりとすること。
十一	情報の提供	一の表十五の項に掲げるとおりとすること。
十二	従事者等の衛生管理	一の表十六の項に掲げるとおりとすること。
十三	従事者等に対する衛生教育	一の表十七の項に掲げるとおりとすること。
十四	運搬	一の表十八の項に掲げるとおりとすること。
十五	販売	一の表十九の項に掲げるとおりとすること。

(以下略)