

食肉処理施設の各種基準

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 55 条に基づく食肉処理業の営業許可を取得するためには、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（平成 12 年 3 月 24 日山口県条例第 7 号）第 2 条に規定する「営業施設の基準」を満たす施設を整備しなければなりません。

また、許可施設を衛生的に管理していくためには、食品衛生法施行規則第 66 条の 2 に規定する基準（別表第 17 及び第 18）に基づき行わなければなりません。

なお、令和 3 年 6 月 1 日より以前に食肉処理業の営業許可を取得されている方については、その許可の有効期間満了までは、従来 of 施設基準を遵守することによって営業が可能です。

第 1 営業施設の基準（関係部分のみ抜粋）

【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】

◎ 共通する基準（別表第 1）

1 一般事項
1 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するため、必要な構造又は設備及び機械器具を有し、並びに食品又は添加物の取扱量に応じた十分な広さを有すること。
2 施設は、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じて間仕切り等により区画され、工程を踏まえて設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設けられていること。ただし、食品等（食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるものをいう。以下同じ。）又は従事者の経路の設定その他の必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。
3 施設は、同一の建物内の住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所と区画されていること。
2 施設の構造及び設備
1 塵埃（じんあい）、廃水及び廃棄物による汚染を防止することができる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止することができる設備を有すること。
2 結露によるかびが発生し、及び結露による水滴が食品等を汚染しないよう適切に換気を行うことができる構造又は設備を有すること。
3 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で造られ、清掃等を容易にすることができる構造であること。
4 床面及び内壁の清掃等に水を要する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。 イ 床面は、不浸透性の材料で造られ、排水しやすい構造であること。 ロ 内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性の材料で腰張りされていること。
5 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にするのに必要な照度を確保することができる機能を有すること。

- 6 給水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水（以下「水道事業等により供給される水」という。）又は保健所若しくは規則で定める検査機関が飲用に適すると認めた水を適切な温度で十分な量を供給することができるものであること。
 - ロ 水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、水源が外部から汚染されない構造を有し、必要に応じ、消毒装置及び浄水装置を備えること。
 - ハ 貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。
- 7 食品衛生法（以下「法」という。）第13条第1項の規定により定められた基準又は規格に食品製造用水の使用について定めがある食品又は添加物を取り扱う営業についての前号の規定の適用については、同号イ中「保健所若しくは規則で定める検査機関が飲用に適すると認めた水」とあるのは、「食品製造用水」とする。
- 8 法第13条第1項の規定により定められた基準又は規格に食品製造用水又は殺菌した海水の使用について定めがある食品又は添加物を取り扱う営業についての第6号の規定の適用については、同号イ中「保健所若しくは規則で定める検査機関が飲用に適すると認めた水」とあるのは、「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
- 9 次に掲げる要件を満たす流水式手洗い設備を必要な数有すること。
 - イ 手指の洗浄及び消毒をする装置を備えること。
 - ロ 水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。
- 10 水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に、次に掲げる要件を満たす排水設備を有すること。
 - イ 十分な排水機能を有すること。
 - ロ 汚水の逆流により食品又は添加物が汚染されないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出することができる機能を有すること。
 - ハ 配管は、十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。
- 11 必要に応じ、食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- 12 法第13条第1項の規定により定められた基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品又は添加物を取り扱う営業にあっては、その定めに従い、製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍に必要な設備を有すること。
- 13 必要に応じ、ねずみ、昆虫等を駆除するための設備を有すること。
- 14 次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて有すること。
 - イ 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
 - ロ 専用の流水式手洗い設備を有すること。
- 15 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染を防止することができる状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。
- 16 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。
- 17 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 不浸透性及び十分な容量を有すること。

ロ 清掃しやすく、かつ、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

- 18 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に包装することができる場所を有すること。
- 19 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さを有し、かつ、作業場への出入りが容易な位置に有すること。
- 20 必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することができる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。
- 21 添加物を使用する場合にあつては、添加物を保管することができる専用の設備又は場所を有し、及び計量器を備えること。

3 機械器具

- 1 食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この項において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。
- 2 作業に応じた機械器具等を備えること。
- 3 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で造られ、洗浄しやすく、かつ、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒をすることができるものであること。
- 4 移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃し、及び洗浄しやすい位置に有すること。
- 5 組立式の機械器具等にあつては、分解し、及び清掃しやすい構造であり、かつ、必要に応じて洗浄及び消毒をすることができる構造であること。
- 6 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止することができる専用の容器を備えること。
- 7 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備は、温度計を備え、必要に応じ、圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
- 8 作業場の清掃等をするための専用の用具は、必要な数を備え、その保管場所及び作業内容を掲示するための設備を有すること。

4 その他

- 1 食品衛生法施行令（以下「令」という。）第34条の2第2号に規定する飲食店営業（以下単に「飲食店営業」という。）のうち簡易な営業（簡易な調理のみをする営業をいう。以下同じ。）にあつては、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面及び内壁に不浸透性の材料を使用することを要しない。
- 2 飲食店営業のうち簡易な営業にあつては、食品衛生上支障がないと認められる場合は、排水設備を床面に有することを要しない。
- 3 飲食店営業のうち自動車において調理をするものにあつては、2の項第4号、第10号、第14号及び第19号の規定は、適用しない。
- 4 令第35条第9号に規定する食肉処理業（以下単に「食肉処理業」という。）のうち自動車において生体又はとたいの処理をするものにあつては、2の項第14号から第16号まで及び第19号並びに3の項第6号の規定は、適用しない。
- 5 令第35条第27号に規定する冷凍食品製造業（以下単に「冷凍食品製造業」という。）及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業（以下単に「複合型冷凍食品製造業」

という。)以外の営業のうち冷凍食品の製造をするものにあつては、別表第2の26の項に掲げる要件を満たすこと。

- 6 令第35条第30号に規定する密封包装食品製造業(以下単に「密封包装食品製造業」という。)以外の営業のうち密封包装食品の製造をするものにあつては、別表第2の28の項に掲げる要件を満たすこと。

◎ 営業ごとの基準(別表第2)

9 食肉処理業

- 1 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。
- 2 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする場所は、作業区分に応じて区画されていること。
- 3 不可食部分を入れるための容器及び不可食部分を廃棄するための容器は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 不浸透性の材料で造られていること。
 - ロ 処理量に応じた容量を有すること。
 - ハ 消毒しやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、かつ、蓋を備えていること。
- 4 冷蔵保存を要する製品にあつては、摂氏10度以下、冷凍保存を要する製品にあつては摂氏-15度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
- 5 処理室に解体された獣畜又は鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- 6 生体又はとたいの処理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ とさつ及び放血をする場合にあつては、とさつ放血室を有すること。
 - ロ 剥皮をする場所及び剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。
 - ハ 必要に応じ、懸吊(けんちょう)室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等の保管場所を有すること。
 - ニ 処理前の生体又はとたいの搬入をする場所と処理後の食肉等の搬出をする場所が区画されていること。
 - ホ 剥皮をする場所に懸吊設備並びに手指及び器具の洗浄及び消毒をする設備を有すること。
 - ヘ 懸吊室は、他の作業場所と隔壁により区画され、かつ、密閉することができる構造であること。
 - ト 器具の洗浄及び消毒をする設備は、摂氏60度以上の温湯及び摂氏83度以上の熱湯を供給することができる機能を有し、供給する温湯及び熱湯の温度を確認することができる温度計を備えること。
- 7 自動車において生体又はとたいの処理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 処理室は、他の作業場所と隔壁により区画され、かつ、密閉することができる構造であること。
 - ロ 計画処理頭数に応じ、水道事業等により供給される水又は保健所若しくは規則で定

める検査機関が飲用に適すると認めた水を十分に供給することができる機能を有する貯水設備を有すること。

ハ 排水の貯留設備を有すること。

ニ 排水の貯留設備は、不浸透性の材料で造られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、かつ、蓋を備えていること。

ホ 車外において剥皮をする場合にあっては、剥皮をする場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、塵埃等によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止することができる設備を有すること。

8 血液を加工する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

イ 運搬器具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室を有すること。ただし、採血から加工までを一貫してする施設であって、他の施設から原材料となる血液を運搬しないものにあつては、運搬器具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。

ロ 必要に応じ、製品の包装をする室を有すること。

ハ 専用の冷蔵又は冷凍設備を有すること。

ニ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。

ホ 原材料となる血液の受入れから充填までの工程における各設備がサニタリーパイプで接続されていること。

※令和3年6月1日以前に許可を取得している方が遵守しなければならない基準

1 固定営業（自動販売機によるものを除く。）

（1）共通基準

1 建物の位置及び構造

1 常設の施設については、次に掲げるとおりとすること。

イ 建物は、不潔な場所に設置しないこと。ただし、汚染されるおそれがないと認められる場合は、この限りでない。

ロ 作業場は、作業するのに十分な広さを有する専用のもとし、他の場所と区画すること。

ハ 作業場については、次に掲げる措置を講ずること。

（1）天井は、ほこりの落ちない構造とすること。

（2）内壁は、床面から適当な高さまで不浸透性又は耐水性の材料で腰張りされ、清掃しやすい構造とすること。ただし、水を使用しない作業場については、不浸透性又は耐水性の材料であることを要しない。

（3）床は、不浸透性又は耐水性の材料で造られ、清掃し、及び排水しやすい構造とすること。ただし、水を使用しない作業場については、不浸透性又は耐水性の材料であることを要しない。

（4）自然光を十分に採り入れることができる採光設備を設けること。ただし、作業場の構造上やむを得ないと認められる場合は、この限りでない。

（5）作業場所において150ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設けること。

- (6) 蒸気、油気又はばい煙の発散する場所に換気設備を設けること。
- (7) ねずみ、昆虫等が侵入するおそれのある箇所に防虫設備等を設けること。
- (8) 使用に便利な場所に、消毒装置を備えた十分な大きさの流水受槽式の手洗い設備を設けること。

2 食品取扱設備

- 1 機械、器具類及び容器類は、作業に便利であり、かつ、清掃し、又は洗浄しやすい場所に配置すること。
- 2 機械、器具類及び容器類の食品に直接接触する部分は、洗浄し、及び殺菌しやすいものとする。
- 3 器具類及び容器類は、食品の種類及び取扱量に応じ、十分な数及び大きさのものを備えること。
- 4 原材料及び製品並びに器具類及び容器類をそれぞれ衛生的に収納できる専用の保管設備を設けること。
- 5 器具類及び容器類の殺菌設備には、正確な測定器及び調節装置を備えること。
- 6 作業台は、不浸透性又は耐水性の材料で造られ、その表面は、すき間がなく、清掃しやすい構造とすること。
- 7 冷蔵設備及び温蔵設備は、食品を常に所定の温度で保存できるものとし、外部から測定できる正確な温度計を備えること。
- 8 製造用の加熱殺菌設備及び冷却設備には、正確な温度計を備え、必要に応じ、圧力計及び調節装置を備えること。
- 9 添加物を使用する場合は、正確な計量器を備えること。

3 給水設備及び廃棄物処理設備

- 1 常設の施設については、次に掲げるとおりとすること。
 - イ 水道水又は保健所等が飲用に適すると認めた水を十分に供給できる設備を設けること。
 - ロ 水道水以外の水を使用する場合は、その水源及び給水設備は、汚水その他の廃棄物で汚染されるおそれのない位置に設け、常に汚染防止の措置を講ずること。
 - ハ 必要な場所に、完全なふた付きの不浸透性又は耐水性の廃棄物容器を備えること。
 - ニ 汚水だめ及び排水溝は、汚水が漏出しない構造とし、完全なふたを備えること。
 - ホ 便所については、次に掲げる措置を講ずること。
 - (1) 衛生上支障のない場所に設け、作業場を汚染するおそれのない構造とすること。
 - (2) 消毒装置を備えた流水受槽式の手洗い設備を設けること。
 - (3) くみ取り口には、完全に閉鎖できるふたを備えること。
 - (4) ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。

(2) 業種別基準

1 2 食肉処理業（食肉を処理するものに限る。）

- 1 処理場には、収容舎、荷受室、と殺放血室、処理室及び更衣場所を設け、必要に応じ、包装室又は羽毛、獣皮、骨等の保管場所を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、生体を処理しない施設については、収容舎及びと殺放血室を設けることを要しない。

- 2 処理室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備、給湯設備並びに冷蔵設備を設けること。
- 3 生食用食肉の加工等を行う施設については、1の項第1号ニに掲げるとおりとすること。
- 4 生体进行处理する施設には、生体の搬入口と食肉の搬出口とを別に設けること。

13 食肉処理業（血液を加工するものに限る。）

- 1 処理場には、荷受室、原料血液貯蔵室、処理室、冷蔵室、運搬器具洗浄殺菌室及び更衣場所を設け、必要に応じ、包装室を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、原料血液を採取した施設から直接配管で処理室へ流入させる施設であって他から原料血液を運搬しないものについては、荷受室、原料血液貯蔵室及び運搬器具洗浄殺菌室を設けることを要しない。
- 2 原料血液貯蔵室には、冷蔵できる貯留槽を設けること。
- 3 処理室及び包装室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備並びに給湯設備を設けること。
- 4 原料血液の受入れから容器への充てんまでの工程における各設備は、配管で連結し、これらの洗浄及び殺菌ができる定置式設備を設けること。

2 移動営業

(1) 共通基準

1 施設の位置及び構造

- 1 不潔な場所に位置しないこと。
- 2 作業するのに十分な広さを有する専用のものですること。
- 3 移動時に閉鎖でき、ほこりで汚染されない構造とすること。
- 4 適当な明るさを得ることができる採光設備又は照明設備を設けること。
- 5 ねずみ、昆虫等が侵入するおそれのある箇所に防虫設備等を設けること。
- 6 使用に便利な場所に、消毒装置を備えた流水受槽式の手洗い設備を設けること。

2 食品取扱設備

- 1 機械、器具類及び容器類は、作業に便利であり、かつ、清掃し、又は洗浄しやすい場所に配置すること。
- 2 機械、器具類及び容器類の食品に直接接触する部分は、洗浄し、及び殺菌しやすいものとする。
- 3 器具類及び容器類は、食品の種類及び取扱量に応じ、十分な数及び大きさのものを備えること。
- 4 原材料及び製品並びに器具類及び容器類をそれぞれ衛生的に収納できる専用の保管設備を設けること。
- 5 食品、器具類及び容器類を十分に洗浄できる設備並びに殺菌設備を設けること。ただし、食肉を販売する施設であって包装食肉のみを取り扱うもの、魚介類を販売する施設であって包装魚介類のみを取り扱うもの及び乳類のみを販売する施設については、この限りでない。
- 6 冷蔵設備及び温蔵設備は、食品を常に所定の温度で保存できるものとし、外部から測

定できる正確な温度計を備えること。

3 給水設備及び廃棄物処理設備

- 1 水道水又は保健所等が飲用に適すると認めた水を供給できる貯水槽を設け、当該貯水槽については、次に掲げる措置を講ずること。
 - イ ステンレスその他の不浸透性の材料で造られていること。
 - ロ 給水栓を備え、洗浄しやすい構造とすること。
 - ハ 40リットル以上の容量を有するものとする。
- 2 完全なふた付きの不浸透性又は耐水性の廃棄物容器及び使用水を適正に排水できる設備を設けること。

(2) 業種別基準

3 食肉処理業(自動車によるものであって、野生鳥獣のとたいを枝肉にするものに限る。)

- 1 営業室は、他の部分と区画すること。
- 2 営業室には、剥皮場所、処理室及び懸肉室を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、剥皮場所は車外に設けることができる。
- 3 営業室は、解体及び枝肉等の保管を衛生的に行うために十分な高さを有すること。
- 4 営業室には、給水設備及び給湯設備を設けること。
- 5 剥皮場所については、次に掲げる措置を講ずること。
 - イ 消毒装置を備えた流水受槽式の手洗い設備、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備並びに懸吊(ちょう)設備を設けること。
 - ロ 車外に設ける場合にあつては、とたいの搬入口に隣接して設け、風雨、塵埃、昆虫等の侵入を一時的に防止できる設備を設けること。
- 6 処理室については、次に掲げる措置を講ずること。
 - イ とたいの搬入口と枝肉の搬出口とを別に設けること。
 - ロ 天井は、不浸透性の材料で造られ、ほこりの落ちない構造とすること。
 - ハ 内壁は、不浸透性の材料で造られ、平滑で、清掃しやすい構造とすること。
 - ニ 床は、不浸透性の材料で造られ、平滑で、清掃し、及び排水しやすい構造とすること。
 - ホ 十分な能力を有する換気設備、消毒装置を備えた流水受槽式の手洗い設備、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備、懸吊設備並びに不可食部分容器を設けること。
- 7 懸肉室については、前号ロからニまでに掲げるとおりとするほか、懸吊設備及び冷蔵設備を設け、見やすい場所に温度計を備えること。
- 8 剥皮前のとたいの洗浄設備を設けること。
- 9 給水設備及び給湯設備については、次に掲げる措置を講ずること。
 - イ 貯水槽は、計画処理頭数に応じ必要となる量の水を供給できる容量を有するものとし、その残量を確認できるようにすること。
 - ロ 器具類及び容器類の洗浄設備にあつては摂氏60度以上、器具類及び容器類の殺菌設備にあつては摂氏83度以上の湯を供給できるものとし、その温度を測定できる温度計を備えること。
 - ハ 必要に応じ、水の逆流を防止する装置を備えること。

第2 食品衛生法施行規則第66条の2に規定する基準（関係部分のみ抜粋）

【別表第17】

1 食品衛生責任者等の選任

- イ 法第50条の2第1項に規定する営業を行う者（法第62条第3項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第66条の2第4項各号に規定する営業者についてはこの限りではない。なお、法第48条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。
- ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。
- (1) 法第30条に規定する食品衛生監視員又は法第48条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者
 - (2) 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法（昭和28年法律第114号）第7条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第10条に規定する作業衛生責任者又は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条に規定する食鳥処理衛生管理者
 - (3) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者
- ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。
- (1) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第51条の営業（法第62条第3項において準用する場合を含む。）に限る。）。
 - (2) 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
- ニ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。
- ホ 食品衛生責任者は、第66条の2第3項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。
- ヘ ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

2 施設の衛生管理

- イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。
- ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。
- ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。
- ニ 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。
- ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあつては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- ヘ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。

- ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。

3 設備等の衛生管理

- イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。
- ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物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。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。
- ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。
- ニ 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あつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。
- ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
- ヘ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。
- ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。
- チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
- リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。
- ヌ 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。
- ル 食品の放射線照射業にあつては、営業日ごとに1回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

4 使用水等の管理

- イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水又はその他の飲用に適する水（以下「飲用に適する水」という。）であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。
- ロ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が1年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害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。
- ハ ロの検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなった場合は、直ちに使用を中止すること。
- ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。

- ホ 飲用に適する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場合には、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。
- ヘ 食品に直接触れる氷は、適切に管理された給水設備によって供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。
- ト 使用した水を再利用する場合にあっては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。

5 ねずみ及び昆虫対策

- イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、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、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。
- ロ 1年に2回以上、ねずみ及び昆虫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、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、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。
- ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。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て保存すること。

6 廃棄物及び排水の取扱い

- イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。
- ロ 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清潔にしておくこと。
- ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止することができるものと認められる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。
- ニ 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を行うことができる場所とすること。
- ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。

7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

- イ 食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。
- ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。
- ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。
 - (1) 黄疸(おうだん)
 - (2) 下痢

- (3) 腹痛
- (4) 発熱
- (5) 皮膚の化膿(かのう)性疾患等
- (6) 耳、目又は鼻からの分泌（感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。）
- (7) 吐き気及びおう吐

ニ 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。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。

ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。

ヘ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。

ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。

チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。

リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあっては、作業後に手袋を交換すること。

ヌ 食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たって、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。

- (1) 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。
- (2) 痰(たん)又は唾を吐くこと。
- (3) くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。

ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。

ヲ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品等取扱者の衛生管理の規定に従わせること。

8 検食の実施

イ 同一食品を1回300食又は1日750食以上調理し、提供する営業者にあっては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、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。

ロ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻（調理した食品を運送し、提供する場合にあっては、当該食品を搬出した時刻）及び提供した数量を記録し保存すること。

9 情報の提供

イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物（以下この表において「製品」という。）について、消費者

が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供するように努めること。

- ロ 営業者は、製品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又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。以下この号において同じ。）及び法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。
- ハ 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。

10 回収・廃棄

- イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。
- ロ 製品を回収する場合にあっては、回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。

11 運搬

- イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒を行うこと。
- ロ 車両、コンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
- ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じて、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。
- ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。
- ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、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。
- ヘ ばら積みの食品又は添加物にあっては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用し、食品又は添加物の専用であることを明示すること。
- ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。
- チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。
- リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあっては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。

12 販売

- イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。
- ロ 直射日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。

13 教育訓練
<p>イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。</p> <p>ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。</p> <p>ハ イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。</p>
14 その他
<p>イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、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>ロ 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>

【別表第18】

1 危害要因の分析
<p>食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（以下この表において「危害要因」という。）の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置（以下この表において「管理措置」という。）を定めること。</p>
2 重要管理点の決定
<p>前号で特定された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程（以下この表において「重要管理点」という。）を決定すること。</p>
3 管理基準の設定
<p>個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準（以下この表において「管理基準」という。）を設定すること。</p>
4 モニタリング方法の設定
<p>重要管理点の管理について、連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握（以下この表において「モニタリング」という。）をするための方法を設定すること。</p>
5 改善措置の設定
<p>個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。</p>
6 検証方法の設定
<p>前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。</p>
7 記録の作成
<p>営業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。</p>

8 令第34条の2に規定する営業者

令第34条の2に規定する営業者（第66条の4第2号に規定する規模の添加物を製造する営業者を含む。）にあつては、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。