

公衆衛生上構ずべき措置の主な基準（概要版）

一般事項	<ul style="list-style-type: none"> ・ 計画的な衛生管理の実施 ・ 清掃・洗浄・消毒に係る作業手順書の作成 ・ 施設、人的能力等に応じた受注管理 	記録	<ul style="list-style-type: none"> ・ 販売先等に関する記録の作成・保存 ・ 自主検査結果の記録の保存 ・ 消費・賞味期限、流通期間等に応じた保存期間の設定
施設	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設及びその周辺の清掃及び清潔維持 ・ 施設内へのちり・ほこり等の侵入防止措置 	回収・廃棄	<ul style="list-style-type: none"> ・ 責任体制、回収方法、保健所への報告手順の決定 ・ 危害の発生のおそれがある食品等の回収等 ・ 回収した食品等の適切な保管・廃棄 ・ 消費者への情報公表の考慮
設備管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 器具の洗浄・消毒・保管と作動確認・補修・整備 ・ 温度計、圧力計、殺菌装置等の機能点検とその記録の作成・保存 ・ 洗浄剤、消毒剤等の食品への混入防止措置 ・ 手洗設備、洗浄設備の維持管理 	検査	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料、食品の保存(弁当屋、仕出し屋、給食) ・ 配送先、配送日時、配送量の記録・保存
使用水	<ul style="list-style-type: none"> ・ 年 1 回以上の水質検査の実施(井水等使用時) ・ 貯水槽の清掃・点検・維持管理 	情報	<ul style="list-style-type: none"> ・ 安全性に関する情報の収集・提供 ・ 健康被害情報等の保健所への報告
ねずみ等対策	<ul style="list-style-type: none"> ・ ねずみ等の繁殖場所の排除・侵入防止措置 ・ 年 2 回以上の生息調査と適切な駆除 ・ 殺虫剤等の使用時における食品等の汚染防止措置 ・ 原材料、製品、包装資材の適切な保管 	衛生責任者	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設・部門ごとの選任の食品衛生責任者の設置 ・ 食品衛生責任者講習会の受講と最新知見の習得 ・ 施設の衛生管理及び従業員の監督 ・ 営業者への公衆衛生上必要な助言とその尊重
廃棄物等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 廃棄物の保管・廃棄の方法の決定 ・ 廃棄物の適切な保管・処理と廃棄物容器の清潔維持 ・ 排水の適切な処理 	食品等取扱者	<ul style="list-style-type: none"> ・ 健康状態の把握・健康診断の受診・検便の実施 ・ 衛生的な作業着・帽子等の着用 ・ 装飾品・腕時計等の持ち込み禁止 ・ 手指の洗浄・消毒 ・ 指定場所以外での喫煙・飲食等の禁止
食品等の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・ 安全な原材料の仕入れと点検記録の作成・保存 ・ 添加物の正確な計量と適正な使用 ・ 食品等の特性等に応じた時間・温度の管理 ・ 使用期限等に応じた原材料の使用 ・ 異物混入防止及び食品間の相互汚染防止 ・ 原材料・製品・容器包装のロット管理 ・ アレルギー物質の混入防止措置 ・ 原材料及び製品の自主検査の実施 	教育	<ul style="list-style-type: none"> ・ 教育訓練の実施 ・ 教育訓練の効果の検証と見直し
要領	<ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生上の管理運営に関する要領の作成 ・ 要領の周知及びその効果の検証、見直し 	運搬	<ul style="list-style-type: none"> ・ 運搬車両の清潔維持(洗浄・消毒等) ・ ちり・ほこり・排気ガス等からの汚染防止措置 ・ 運搬車両内の温度・湿度管理
		販売	<ul style="list-style-type: none"> ・ 販売量を見込んだ仕入れ等による適切な販売 ・ 販売時の温度管理

相模原市保健所生活衛生課

食品衛生班 電話 042-769-9234

津久井班 電話 042-780-1413