

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公衆衛生上講ずべき措置の基準
(相模原市食品衛生法施行条例抜粋)

別表第2(第2条関係)

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、設備及び器具の構造及び材質並びに取り扱う食品、添加物、器具及び容器包装等(以下「食品等」という。)の特性を考慮し、施設、設備及び器具の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること。
- (3) 施設、設備、人的能力等に応じて食品を取り扱い、適切な受注管理を行うこと。

2 施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、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。
- (2) 施設内は整理整頓を行い、不必要な物品等を置かないこと。
- (3) 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 食品等を取り扱う室(食品等を保管する場所を含む。以下「食品等取扱室」という。)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。
- (5) 食品等取扱室の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合にあっては、ちり及びほこりが舞い込まないようにするとともに、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- (6) 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。
- (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。
- (8) 食品等取扱室には、犬、猫等の動物を入れないこと。また、施設内では、動物を飼養しないこと。

3 食品等を取り扱う設備等の衛生管理

- (1) 器具(清掃用の器具を含む。)は、その目的に応じて使用すること。
- (2) 器具及びその部品は、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管するとともに、常に点検を行い正常に作動することを確認し、故障又は破損があるときは速やかに補修し、

適正に使用できるよう整備しておくこと。

- (3) 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。
- (4) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び殺菌等に用いる装置について、その機能を定期的に点検すること。また、その結果を記録するよう努めること。
- (5) 器具は、作業終了後、洗浄又は清掃を行い、必要に応じて消毒し、及び乾燥させること。また、食品に直接接触するものは、作業前及び汚染の都度、必要に応じて洗浄及び消毒を十分に行うこと。
- (6) 洗浄剤、消毒剤その他の化学物質は、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。
- (7) 清掃用の器具は、使用の都度洗浄し、乾燥させるとともに、専用の場所に保管すること。
- (8) 手洗設備は、水を十分に供給し、手洗いに適切な石けん、殺菌剤等を備え、手指の洗浄、消毒及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、常に使用できる状態にしておくこと。
- (9) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- (10) 食品の放射線照射業（政令第35条第18号に規定する食品の放射線照射業をいう。）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。

4 ねずみ、昆虫等の対策

- (1) 施設及びその周囲の維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態を保ち、ねずみ、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、網戸、排水溝の蓋等の設置により、施設内への侵入を防止すること。
- (2) ねずみ、昆虫等の生息状況を年2回以上定期的に調査し、ねずみ、昆虫等の生息を認めたときは、食品等に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。また、生息調査及び駆除作業の実施記録を1年間保存すること。
- (3) 殺そ剤、殺虫剤等を使用する場合は、食品等を汚染しないよう取扱いに十分注意すること。
- (4) ねずみ、昆虫等による食品等の汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床又は壁から離して保管すること。また、一度開封した後、再度保管する場合は、

蓋付きの容器に入れる等の汚染防止の対策を講ずること。

5 廃棄物及び排水の取扱い

- (1) 廃棄物の保管及び廃棄の方法を定めること。
- (2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、汚液又は汚臭が漏れないようにするとともに、常に清潔にしておくこと。
- (3) 廃棄物は、食品等に影響を及ぼさない場所で適切に保管すること。
- (4) 廃棄物の保管場所は、その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。
- (5) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

6 食品等の取扱い

- (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、その状況を記録するよう努めること。また、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、又は除去されないときは、当該原材料を受け入れないこと。
- (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、加工に供すること。また、当該食品に適した状態及び方法で保存すること。
- (3) 冷蔵庫(冷蔵室及び冷蔵ケースを含む。)及び冷凍庫(冷凍室及び冷凍ケースを含む。)内では、相互汚染が生じないように、食品ごとに区分して保存すること。
- (4) 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。
- (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が、完全に、又は安全な量まで死滅し、又は除去されていること。
- (6) 食品等は、その特性等に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、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) 食品衛生上特に影響がある冷却、加熱、乾燥、添加物の使用、真空調理又はガス置換包装及び放射線照射の工程の管理には、十分配慮すること。
- (8) 食品間の相互汚染の防止については、次によること。
 - 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 製造、加工又は調理を行う区画へは当該区画で作業を行う食品等取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること(ただし、当該食品等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は、この限りでない。)。また、これらの区域へ入る

際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着及び履物への交換、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、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) 原材料は、使用期限等に応じ、適切な順序で使用すること。

(10) 器具及び容器包装は、食品又は添加物を汚染及び損傷から保護し、適切な表示を行うことができるものを使用すること。また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄及び消毒を容易に行うことができるものを使用すること。

(11) 食品等の製造又は加工については、次によること。

ア 原材料及び製品へ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、必要に応じて記録すること。

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必要に応じて作成し、及び保存すること。

エ 分割し、又は細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認し、異物の混入が認められた場合は、当該異物を取り除き、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ずること。

(12) 原材料及び製品について自主検査を行い、法第11条第1項に規定する規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。

(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。

(14) 施設にいる者がおう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて施設を適切に消毒すること。

7 使用水等の管理

(1) 施設で使用する水は、飲用に適した水であること。ただし、食品等を汚染するおそれがない場合は、この限りでない。

(2) 水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、その結果の記録を1年間以上(取り扱う食品又は添加物の賞味期限を考慮した流通期間が1年間以上の場合は、当該期間。第5号において同じ。)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、汚染の状況に基づき、必要な水質検査を行うこと。

(3) 前号の水質検査の結果、飲用に適さないことが判明したときは、直ちに使用を中止し、

市長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

- (4) 自ら貯水槽を設置して使用する場合は、当該貯水槽を年1回以上清掃して清潔に保ち、常に水質を点検すること。他の者が管理する貯水槽の水を使用する場合は、常に水質の点検に努め、異常が認められたときは、直ちに適切な措置を講ずること。
- (5) 殺菌装置又は浄水装置を設置している場合は、当該装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果の記録を1年間以上保存すること。
- (6) 飲食に供し、又は食品等に直接接触する氷は、飲用に適した水を用いて作るとともに、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。
- (7) 使用した水を再利用する場合は、食品等の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理の工程は適切に管理すること。

8 食品衛生責任者の設置

- (1) 営業者(政令第35条に規定する営業を営む者に限る。以下この項において同じ。)は、施設(法第48条第1項の食品衛生管理者(以下「食品衛生管理者」という。)を置いている施設を除き、営業が各部門に分かれているときは、当該各部門)ごとに、当該施設における食品等を取り扱う者(以下「食品等取扱者」という。)及び当該食品等取扱者の中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。)を置き、食品衛生責任者について市長へ届け出ること。この場合において、営業者が当該施設における食品等取扱者である場合には、自ら食品衛生責任者になることができる。
- (2) 営業者は、食品衛生責任者に対し、市長又は市長の指定した者が行う食品衛生に関する講習会を受講させるとともに、常に食品衛生に関する新しい知見を習得させるよう努めること。
- (3) 食品衛生責任者は、自ら又は営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
- (4) 食品衛生責任者は、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、食品衛生その他の公衆衛生上必要な助言を行うこと。
- (5) 営業者は、自ら又は前号の助言があったときは、食品衛生その他の公衆衛生上必要な措置を講ずるよう努めること。

9 記録の作成及び保存

- (1) 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、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、及び保存するよう努めること。

- (2) 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は、その記録を保存するよう努めること。
- (3) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限、賞味期限、市場に流通している期間等に応じて合理的な期間を設定すること。
- (4) 食品衛生上の危害の発生を防止するため、市長がこの条例に基づく記録の提出を要請した場合は、当該記録を提出すること。

10 回収、廃棄等の措置

- (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等において、製品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、市長への報告等の手順を定めること。
- (2) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生するおそれがある場合は、製品の回収その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。
- (3) 回収された製品は、他の製品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ずること。
- (4) 製品の回収等を行う際は、必要に応じ、消費者へ注意を喚起する等のため、当該回収等に関する情報の公表について考慮すること。

11 管理運営要領の作成

- (1) 施設及び食品等の取扱いに係る衛生上の管理運営に関する要領(以下「管理運営要領」という。)を作成し、食品等取扱者及び関係者に周知徹底すること。
- (2) 定期的な製品検査、拭き取り検査等の実施に努め、施設の衛生状態を確認することにより、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。

12 原材料及び調理済食品の保存

- (1) 弁当屋、仕出屋及び給食施設にあっては、原材料及び調理済食品の一部を検査用として72時間以上保存すること。この場合において、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。
- (2) 前号の場合において、製品が配送されるものであるときは、当該製品の配送先、配送日時及び配送量を記録し、その記録を同号に規定する保存期間中保存すること。

13 情報の収集及び提供

- (1) 販売した食品等についての安全性に関する情報を積極的に収集し、消費者に対し当該情報の提供に努めること。

- (2) 製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に関する消費者からの食品衛生上の危害の発生（医師の診察を受け、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に限る。）又は法に違反する食品等に関する情報について、市長へ速やかに報告すること。
- (3) 消費者等から、製造し、加工し、又は輸入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、市長へ速やかに報告すること。

14 食品等取扱者の衛生管理

- (1) 食品等取扱者の健康状態について、その把握に努めるとともに、食品等取扱者を介して食品等が汚染されることにより食中毒が発生することを防止するため、定期的に健康診断を受診させること。
- (2) 市長が検便を受けるべき旨の指示をしたときは、食品等取扱者に検便を受けさせること。
- (3) 食品等取扱者が飲食物を介して感染するおそれがある疾病に罹患していることが疑われる症状を有するときは、その旨を食品衛生責任者に報告させるとともに、医師の診断を受けさせ、当該疾病による感染のおそれなくなるまでの期間、食品等に直接接触する作業を避けさせる等、食中毒の発生を防止するために必要な措置を講ずること。
- (4) 食品等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項の規定に基づき、食品に直接接触する作業に従事させないこと。
- (5) 食品等取扱者が食品等の取扱作業をする間は、衛生的な作業着、帽子等を着用させ、必要に応じてマスクを着用させるとともに、作業区域が汚染作業区域、非汚染作業区域等に分けられている場合は、それぞれ専用の履物等を使用させること。また、異物の混入のおそれがある工程を行う区域には、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を持ち込ませないこと。
- (6) 食品等取扱者には、原料等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難な手袋を原則として使用させないこと。
- (7) 食品等取扱者には、爪に装飾等をさせないとともに、常に短く切らせること。
- (8) 食品等取扱者には、作業の前、用便の直後並びに生鮮の原材料及び汚染された材料等

を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行わせること。また、使い捨て手袋を使用させる場合には交換を行わせること。

(9) 食品等取扱者には、食品等の取扱作業中食品衛生上支障のある行為を行わせないこと。また、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わせないこと。

(10) 製造、加工又は調理を行う区域へは、当該区域で作業を行う食品等取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、食品等が汚染されないよう適切な措置を講ずる場合は、この限りでない。

15 食品等取扱者に対する教育訓練

(1) 営業者又は食品衛生責任者は、製造、加工、使用、調理、保存、運搬、陳列、販売等が衛生的に行われるよう、常に食品等取扱者等に対し食品衛生上必要な事項に関する衛生教育（以下「教育訓練」という。）を実施すること。

(2) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じその内容を見直すこと。

16 運搬に係る衛生管理

(1) 食品等の運搬に使用する車両、大型貨物設備等（以下「運搬車両等」という。）は、食品等を汚染するおそれがないものであること。また、容易に洗浄及び消毒を行うことができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

(2) 食品等及び食品等以外の貨物（以下「一般貨物」という。）を混載する場合は、一般貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品等を適切な容器に入れる等一般貨物と区分けをすること。

(3) 運搬中の食品等が、ちり、ほこり等に汚染されないよう管理すること。

(4) 品目が異なる食品等又は一般貨物の運搬に使用した運搬車両等を使用する場合は、当該運搬車両等を効果的な方法により洗浄し、及び消毒を行うこと。

(5) 無包装の食品又は添加物を運搬する場合は、必要に応じ、食品又は添加物専用の運搬車両等を使用し、当該運搬車両等に食品又は添加物専用であることを明示すること。

(6) 運搬車両等の内部の温度、湿度等を管理し、食品等の状態に注意すること。

(7) 配送時間が長時間に及ばないように、配送経路等に留意し、配送時間を適切に管理すること。

(8) 弁当等にあつては、摂食する予定時間を考慮した配送を行う等出荷時間を適切に管理すること。

17 販売

- (1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等適切な販売をすること。
- (2) 直接日光にさらし、又は不適切な温度で販売することのないよう衛生管理に注意すること。