

食品衛生法施行条例新旧対照表

改正後	改正前
<p>食品衛生法施行条例</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">〔平成11年12月21日〕 〔島根県条例第51号〕</p> <p>第1条 〔略〕</p> <p>第2条 <u>削除</u></p> <p style="margin-top: 200px;">〔削る〕</p> <p>第3条～第9条 〔略〕</p>	<p>食品衛生法施行条例</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">〔平成11年12月21日〕 〔島根県条例第51号〕</p> <p>第1条 〔略〕</p> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">〔<u>公衆衛生上の措置の基準</u>〕</p> <p>第2条 <u>法第50条第2項の規定に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第1のとおりとする。</u></p> <p>2 <u>前項の基準のうち衛生的措置に係る自動販売機による営業以外の営業に関する共通基準にあつては、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。）を用いずに衛生管理を行う場合は別表第1の第1の1により、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合は同表の第1の2によることとする。</u></p> <p>3 <u>第1項の基準のうち記録の作成及び保存に係る基準にあつては、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は別表第1の第5の1及び3により、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合は同表の第5の1から3までによることとする。</u></p> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">〔<u>衛生管理の方法の届出</u>〕</p> <p>第2条の2 <u>法第50条第3項に規定する営業者（自動販売機による営業以外の営業を営む者に限る。）は、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行うときは、知事にその旨を届け出るものとする。</u></p> <p>2 <u>前項の規定による届出を行った者は、危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行おうとするときは、あらかじめ、知事にその旨を届け出なければならない。</u></p> <p>第3条～第9条 〔略〕</p>

附 則

別表第1 削除

附 則 〔略〕

別表第1 (第2条関係)

第1 衛生的措置

1 自動販売機による営業以外の営業において危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の共通基準

(1) 営業の施設の管理

ア 毎日清掃し、衛生上支障のないように保持すること。

イ 不必要な物品を置かないこと。

ウ 壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

エ 採光、照明及び換気を十分にすること。

オ 排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。

カ ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備のない窓及び出入口は、開放しないこと。

キ 手洗い設備には、手洗いに適当な消毒液等を設け、常に使用できる状態にしておくこと。

ク 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

ケ 便所は、清潔にし、定期的に殺虫し、及び消毒すること。

コ 関係者以外の者及び犬、猫等の動物を入れないこと。

サ 年2回以上ねずみ、昆虫等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。

シ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようにすること。

(2) 食品取扱設備の管理

ア 衛生保持のため、機械、器具、器材等は、その使用目的に応じて使用すること。

イ 食品に直接接触する機械、器具、器材等は、常に洗浄し、必要に応じて消毒又は殺菌をすること。

ウ 機械、器具、器材等の洗浄又は消毒を行う場合は、適正な洗剤又は消毒剤を適正な方法で使用し、使用後は、それらが残存することのないよう十分水洗いをする。

エ 機械、器具、器材、分解した部品等は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。

オ 機械、器具、器材等は、常に点検し、故障、破

損等があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるように整備しておくこと。

カ 温度計、圧力計、流量計等の計器類は、定期的に、その正確度を点検すること。

(3) 給水

ア 営業には、水道水（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項に規定する水道により供給された水をいう。以下同じ。）又は公立の衛生検査機関若しくは同法第20条第3項に規定する厚生労働大臣の登録を受けた者（以下「検査機関」という。）により飲用に適すると判定された水（以下「飲用適の水」という。）を使用すること。

イ 水道水以外の水を使用する場合は、検査機関において年1回以上水質検査を受け、検査成績書を1年間保存すること。

ウ イの水質検査の結果、飲用に適しないと判定された場合は、直ちに適切な措置を講ずること。

エ 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。

オ 滅菌装置又は浄水装置を使用する場合は、正常に作動しているかどうかを確認すること。

(4) 廃棄物等の処理

ア 廃棄物等の処理は、適正に行うこと。

イ 廃棄物容器及び廃水貯留槽は、十分に洗浄するとともに、汚液又は汚臭が漏れないようにしておくこと。

ウ 施設、設備等の清掃・洗浄用機器は、専用の場所に保管すること。

(5) 食品等の取扱い

ア 原材料又は製品の仕入れに当たっては、品質、表示、衛生状態等について点検し、その記録を行い、適温かつ衛生的に保管すること。

イ 保管庫内、冷蔵庫内及び冷凍庫内では、原材料又は製品の種類等に応じて適正に区分をして保存すること。

ウ 原材料は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行うこと。

エ 原材料及び製品に異物が混入しないようにすること。

オ 製造等の工程において、食品に原材料として使用していない特定原材料（食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）別表第14に掲げる食品をい

う。)が混入しないようにすること。

カ 製品の出荷又は販売に当たっては、品質、表示、衛生状態等について点検すること。

キ 原材料又は製品の運搬又は配達に当たっては、温度管理、運搬方法等に十分留意すること。

ク 添加物を使用する場合は、正確にひょう量し、適正に使用すること。

ケ 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。

コ 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。

(6) 食品取扱従事者の衛生管理

ア 食品衛生上必要な健康状態を把握するため、定期的に食品取扱従事者（以下「従事者」という。）に健康診断を受けさせること。

イ 従事者について知事から健康診断を受けるべき旨の指示があったときは、これを受けさせること。

ウ 従事者が、下痢、腹痛等の症状を呈している場合又は手指等に化膿^{のう}を伴う外傷がある場合に、当該者にその旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者（第3の1の食品衛生責任者をいう。）に報告させ、食品衛生上の危害の発生の防止のための措置を講ずること。

エ 従事者が、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6条第2項に規定する一類感染症、同条第3項に規定する二類感染症（結核を除く。）又は同条第4項に規定する三類感染症の患者又は無症状病原体保有者（同条第11項に規定する無症状病原体保有者をいう。）であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで食品に直接接する業務に従事させないこと。

オ 作業中は、従事者に、清潔な外衣をつけさせ、必要に応じ帽子、マスク又は手袋を着用させ、作業場内では、専用のはき物を用いさせること。

カ 従事者に、常につめを短く切らせ、作業前及び用便後は、手指の洗浄及び消毒を行わせること。

キ 従事者に、所定の場所以外で着替え、喫煙、食事等をさせないこと。

2 自動販売機による営業以外の営業において危害分

析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の共

通基準

(1) 営業の施設の管理

営業の施設の管理は、1の(1)によること。

(2) 食品取扱設備の管理

食品取扱設備の管理は、1の(2)によること。

(3) 給水

給水は、1の(3)によること。

(4) 廃棄物等の処理

廃棄物等の処理は、1の(4)によること。

(5) 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う班の編成

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合は、食品衛生管理者、食品衛生責任者（第3の1の食品衛生責任者をいう。）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。

(6) 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）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、燻煙等）、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。また、製品説明書には、想定する使用方法、消費者層等を記述すること。

イ 製品の全ての製造工程が記載された一覧図（以下「製造工程一覧図」という。）を作成すること。

ウ 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、製造工程一覧図の修正を行うこと。

(7) 食品等の取扱い

次に掲げる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リスト（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 アで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、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる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。

ウ イで特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的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。）を定めることを原則とし、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。また、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮すること。

エ なお、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造工程を見直すこと。

エ ウの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。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素その他の測定できる指標又は外観、食感その他の官能的指標であること。

オ エの管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷の防止をするためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。モニタリングの方法に関する全ての記録は、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。

カ エの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（以下「改善措置」という。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。また、改善措置には、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こと。

キ 製品の危害分析・重要管理点方式につき、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。

(8) 従事者の衛生管理

従事者の衛生管理は、1の(6)によること。

3 自動販売機による営業に係る共通基準

(1) 設置場所の管理

ア 定期的に清掃し、衛生上支障のないように保持すること。

イ 年1回以上ねずみ、昆虫等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。

ウ その他設置場所の管理については、1の(1)のイからエまで及びキによること。

(2) 自動販売機の管理

ア 常に点検整備し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるように整備しておくこと。

イ 定期的に清掃し、常に清潔で衛生的に保つこと。

ウ 食品に直接接触する部分は、分解し、又は洗浄装置及び消毒装置を用い、毎日洗浄及び消毒を行い、常に清潔で衛生的に保つこと。

エ 洗浄又は消毒を行う場合は、適正な洗剤又は消毒剤を適正な方法で使用し、使用後は、それらが残存することのないよう十分に水洗いをするこ
と。

オ 食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品並びにこれ以外の缶詰食品及び瓶詰食品（以下「容器包装詰加圧加熱殺菌食品等」という。）を除く。）を冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する自動販売機にあつては、1日1回以上適正温度（冷凍する場合にあつては摂氏零下15度以下、冷蔵する場合にあつては摂氏10度以下、温蔵する場合にあつては摂氏63度以上をいう。以下同じ。）が保たれていることを点検すること。

カ 法の規定により表示すべき事項が容易に識別できるように管理すること。

キ ストロー、紙コップその他の飲食の用に供される器具は、常に清潔で衛生的に保管すること。

(3) 給水

ア 使用する水については、1の(3)のイからウまでによること。

イ 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、取り外して用いるものをいう。以下同じ。）を使用するものにあつては、当該カートリッジ式給水タンク及びこれと連結する部分は、常に清潔で衛生的に保つこと。

ウ カートリッジ式給水タンクを使用するものにあつては、当該カートリッジ式給水タンクに水を供給する際には、その中を十分に洗浄すること。

エ 殺菌装置又は細菌ろ過装置を備えたものにあつては、常にそれらの装置が正常に作動しているかどうかを確認すること。

(4) 廃棄物等の処理

ア 廃棄物等の処理については、1の(4)のアによること。

イ 自動販売機内に廃棄物容器を備えたものにあつては、当該廃棄物容器内の廃棄物を廃棄する都度、廃棄物容器を洗浄すること。

ウ 自動販売機外に設置した廃棄物容器は、十分洗浄するとともに汚液及び汚臭の漏れないようにすること。

エ 廃水貯留槽等は、十分洗浄し、常に清潔で衛生的に保つこと。

(5) 食品等の取扱い

ア 収納されている食品については、定期的に点検すること。

イ 冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品等を除く。）の取扱いは、次によること。

(ア) 食品の収納に当たっては、食品を収納する部分の温度が適正温度になった後に収納すること。

(イ) 食品を収納する部分が適正温度を保てなくなった場合にあつては、販売を中止し、当該自動販売機に収納されていた食品は、再度販売しないこと。

ウ 弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌食品等であるもの及び冷凍したものを除く。以下同じ。）の取扱いは、次により行うこと。

(ア) 冷蔵し、又は温蔵して保管すること。

(イ) 自動販売機への追加収納は、行わないこと。

(ウ) 自動販売機への収納又は自動販売機からの回収を行うに当たっては、その品名、数量、消費期限又は賞味期限、製造所所在地、製造者の氏名又は名称及び収納又は回収の日時並びに当該回収した弁当の措置の内容をその都度記録し、その記録を3箇月間保存すること。

(エ) 自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。

(オ) 自動販売機に収納するまでの運搬は、直射日光の遮断及び防じんの効果のある車又は格納箱を用いること。

(6) 従事者の衛生管理

ア 従事者の衛生管理については、1の(6)のアカらエまで及びカによること。

イ 作業中は、従事者に清潔な外衣を着用させること。

4 業種別基準

(1) 飲食店営業及び喫茶店営業

ア 飲食店営業で、同時に20食以上の盛り合わせ又は詰め合わせを行うものにあつては、72時間以上検食を冷蔵保存すること。

イ 露店による営業又は自動車、船舶若しくは列車による営業にあつては、次によること。

(イ) 営業中は、水道水、飲用適の水又はこれらを衛生的な容器に入れた水を必要量確保しておくこと。

(イ) 車内等では、盛付け、加熱等の単純な処理のみを行うこと。

(2) 菓子製造業

露店による営業にあつては、(1)のイによること。

(3) あん類製造業

ア 製品は、容器に納め、ふたをし、露出のまま放置しないようにすること。

イ シアン化合物含有雑豆は、他の豆と区別して保管すること。

(4) アイスクリーム類製造業

冷媒剤等が製品に混入しないようにすること。

(5) 乳処理業及び特別牛乳搾取処理業

ア 洗瓶は、適正な方法で行い、その都度検瓶を実施すること。

イ 受乳の際には、その都度検査を行い、その記録を3箇月間保存すること。

ウ 生乳及び生山羊乳は、摂氏10度以下で保存すること。

エ 冷媒剤等が製品に混入しないようにすること。

(6) 乳製品製造業

ア 原材料の仕入れの際は、抜取検査を行い、その記録を1年間保存すること。

イ 生乳及び生山羊乳は、摂氏10度以下で保存すること。

ウ 冷媒剤等が製品に混入しないようにすること。

(7) 集乳業

ア 受乳の際には、その都度検査を行い、その記録を3箇月間保存すること。

イ 生乳及び生山羊乳は、摂氏10度以下で保存すること。

ウ 冷媒剤等が製品に混入しないようにすること。

(8) 食肉処理業、食肉販売業及び食肉製品製造業

冷凍された原材料の解凍は、専用の場所で、衛生的な方法で行うこと。

(9) 魚介類販売業

ア さしみ、むきみ等は、他の魚介類と区別して衛生的に陳列、保管又は運搬すること。

イ 生食用と加工用の区別のある魚介類は、区別を明確に表示すること。

ウ 冷凍された鮮魚介類の解凍は、専用の場所で、衛生的な方法で行うこと。

エ 空箱等は、十分洗浄し、所定の場所に衛生的に収納すること。

オ 自動車による営業にあつては、魚介類をできるかぎり包装するなどにより、保管容器及び冷蔵設備を清潔に保持すること。

(10) 魚肉ねり製品製造業

ア 冷凍された原材料の解凍は、専用の場所で、衛生的な方法で行うこと。

イ 身卸した精肉は、洗浄しやすい、不浸透性材料（水が浸透しない材料をいう。以下同じ。）で造られた容器に入れて保管すること。

ウ 魚介類は、直接床面に置かないこと。

(11) 食品の放射線照射業

1日1回以上化学線量計を用いて線量を測定し、その記録を2年間保存すること。

(12) 清涼飲料水製造業

瓶詰製品の瓶は、洗浄を適正な方法で行い、検瓶

を実施すること。

(13) 乳酸菌飲料製造業、^{しょう}醤油製造業、ソース類製造業及び酒類製造業

瓶詰製品の瓶は、(12)によること。

(14) 氷雪製造業

冷媒剤等が製品に混入しないようにすること。

(15) 氷雪販売業

氷雪の取扱いは、常に清潔な取扱台で行うこと。

(16) 食用油脂製造業及びマーガリン又はショートニング製造業

熱媒剤、冷媒剤等が製品に混入しないようにすること。

(17) 豆腐製造業

ア つけ水用水槽は、毎日清掃し、清潔に保つこと。

イ 豆腐の保存は、冷蔵又は流水による換水の方法で行うこと。

(18) 納豆製造業

直接の包装材は、経木その他殺菌可能なものを使用し、使用の都度殺菌すること。

(19) めん類製造業

製品の箱詰又は出荷は、十分に放冷してから行うこと。

(20) そうざい製造業

ア 放冷を必要とする食品については、2次汚染を防止するため十分に管理すること。

イ 製品は、容器に納め、ふたをし、又は戸棚、冷蔵庫等に入れ、露出のまま放置しないようにすること。

ウ 缶詰又は瓶詰製品を製造する場合には、適正な温度、時間及び圧力で、殺菌を確実にを行い、自記温度計の記録を1年間保存すること。

エ 瓶詰製品の瓶は、(12)によること。

(21) 缶詰又は瓶詰食品製造業

ア 製造に当たっては、(20)のウによること。

イ 瓶詰製品の瓶は、(12)によること。

(22) 添加物製造業

ア 食品添加物は、その用途に応じ、区別して管理すること。

イ 製品には、ロット番号を記入すること。

第2 製品の検査

製造し、又は加工した製品で、成分規格の定められて

いるものは年1回以上、その他のものは必要に応じて規格試験等の検査を行い、その成績書を1年間保存すること。

第3 食品衛生責任者

1 営業者（法第48条第1項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。）は、施設又はその部門ごとに、その従事者のうちから営業の衛生管理にあたる責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定め、施設の見やすい場所にその氏名を掲示しておくこと。

2 食品衛生責任者に、知事が行う講習又は知事が指定した講習を受けさせること。

第4 衛生教育

1 従事者由来の食中毒病因微生物による食品の汚染が防止され、かつ、食品の製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めること。

2 知事から受講の指示のあった衛生講習会等を従事者に受講させること。

第5 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、原材料又は製品に係る仕入れ、出荷、販売その他必要な事項に関する記録の作成及び保存を行うこと。

2 自動販売機による営業以外の営業において危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合は、危害要因リスト、管理措置、重要管理点、管理基準、モニタリング、改善措置及び第1の2の(7)のきの規定による検証について記録を作成し、保存すること。

3 1又は2の記録の保存期間は、製品の消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

第6 回収、廃棄等

1 製品に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、当該製品を迅速かつ適切に回収するための連絡体制を整備し、具体的な回収の方法及び知事への報告の手順を定めること。

2 1の問題が発生した場合において回収された製品は、その他の製品等と明確に区別して保管し、適切に廃棄等の措置を講ずること。

第7 情報の報告

1 医師の診断により、製品に起因するとされ、又はその疑いがあるとされた消費者の健康被害及び法の規定

別表第2（第3条関係）

〔略〕

に違反していることが判明した製品に関する情報について、速やかに知事に報告すること。

2 消費者等から、製造、加工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、速やかに知事に報告すること。

別表第2（第3条関係）

〔略〕