

# 島根県漬物の衛生確保に関する指導要綱

## 第1 目的

この要綱は、漬物を製造又は加工する営業施設を把握し、食品衛生上必要な指導を実施することにより、漬物の衛生管理を推進し、健康被害の発生を防止することを目的とする。

## 第2 適用範囲

この要綱は、業として漬物の製造又は加工を行う者（以下、「営業者」という）及びその施設に適用し、対象とする食品は、漬物の衛生規範（平成24年10月12日付け食安監発1012第1号）（以下、「衛生規範」という）第3の1に定義する漬物とする。また、「浅漬」とは衛生規範第3の5に定義する漬物以外の漬物とする。

## 第3 届出

- 1 営業者は、漬物の製造又は加工（以下、「漬物の製造等」という）をしようとするときは、次の事項を記載した「漬物の製造等届出書」（様式1）により施設の所在地を管轄する保健所長へ届出するものとする。
  - (1) 営業者の住所、氏名（法人にあってはその主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名）、営業所の名称
  - (2) 営業所所在地
  - (3) 漬物の種類、製造量、漬込・出荷時期
  - (4) 主な出荷先
  - (5) 営業施設の大要（使用水の種類、設備・器具の配置を示した平面図）
- 2 営業者は、届出事項のうち、以下（1）から（2）の内容に変更があったときは「漬物の製造等届出事項変更届」（様式2）により施設の所在地を管轄する保健所長へ速やかに届出するものとする。
  - (1) 営業者の住所、氏名（法人にあってはその主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名）、営業所の名称
  - (2) 営業施設の大要
- 3 営業者は、営業をやめたときは「漬物の製造等廃止届」（様式3）により施設の所在地を管轄する保健所長へ速やかに届出するものとする。

## 第4 台帳管理

第3による届出を受けた保健所長は、台帳（様式4）を備え、必要事項を記載のうえ保存するものとする。

## 第5 衛生管理

- 1 漬物の製造等にあたっては、別表1に掲げる衛生的措置基準（食品衛生法施行条例別表第1）を遵守するよう指導すること。
- 2 衛生規範に規定する施設・設備の管理、食品等の取扱いについては、施設の規模や実情に応じて指導すること。
- 3 浅漬の製造にあたっては、製造過程における微生物の残存や増殖の無いよう衛生規範で定める個別的取扱いの遵守、製品管理の徹底等を指導すること。

## 第6 製造施設及び設備

- 1 第5に掲げる衛生管理を適切に行うため、別表2に掲げる基本的事項のほか、衛生規範で定める施設・設備の要件に合わせるよう指導すること。
- 2 1に掲げる要件については、施設の規模や実情に応じて指導すること。
- 3 浅漬の製造にあたっては、製造工程全般にわたる微生物制御を念頭においた衛生管理を行う必要があることから、衛生規範の遵守に必要な設備が具備されるよう、特に留意のうえ指導すること。

## 第7 食品衛生責任者

- 1 営業者は、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 第3に規定する届出に合わせ、食品衛生責任者制度運営要領に基づく食品衛生責任者の届出を行うよう指導すること。

### (附則)

- 1 この要綱は、平成25年3月4日から施行する。
- 2 立入等により、保健所で届出項目を把握している場合は、既に届出のあったものとみなす。

## 別表 1

### 衛生的措置基準

#### 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 漬物取扱設備の管理

- 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事。
- 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 漬物等の取扱い

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(食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第45号)別表第4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。

#### 6 漬物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(食

品衛生法施行条例別表第1第3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触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。

## 製造施設及び設備

### 1 施設の環境

施設は、公衆衛生上安全な箇所にあること。ただし、危害防止の措置が講じてある場合には、この限りでない。

### 2 施設の周囲

施設の周囲は、排水がよく、清掃がしやすいこと。

### 3 施設

(1) 施設は、使用目的に適した十分な広さを有すること。

(2) 施設は、間仕切りその他適当な方法で営業以外の用途に供する場所と区画し、営業専用とすること。ただし、当該施設と同一の敷地内に居住する者又は従事者の生活の目的で施設を使用する場合で、衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。

(3) 施設には、便所を設けること。ただし、適切な範囲内に、営業上使用する権利を有する便所がある場合は、この限りでない。

(4) 便所は、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ構造とし、その内部又は周囲には、手指の消毒設備又は消毒器具及び流水式手洗い設備を設けること。

(5) 施設には、従事者の数に応じた適当な広さを有する更衣室又は更衣場所を設けること。この場合において、更衣場所には、従事者の数に応じた収納庫を設けること。

(6) 施設には、廃棄物を衛生的に処理することができる設備又は十分な容量を有し、密閉することができる不浸透性材料で造られた廃棄物を収納するための容器を備えること。

(7) 給水施設（水洗便所の流し水又は機器に使用される冷却水で施設内に排水されないものための給水施設を除く。）は、次によること。

ア 水道水又は飲用適の水が、豊富に、かつ、衛生的に供給できる設備があること。

イ 飲用適の水を使用する場合は、水源が汚染されるおそれのない設備及び滅菌設備を設けること。

(様式1)

年 月 日

島根県 保健所長 様  
(島根県食肉衛生検査所長)

住所  
届出者  
氏名

電話番号

〔法人にあっては、その主たる事務所の所在地、  
名称及び代表者の氏名〕

漬物の製造等届出書

漬物の（製造・加工）を行いたいので、漬物の衛生確保に関する指導要綱第3の1の規定により届け出ます。

記

1	施設又は営業所	所在地					
		屋号					
2	漬物の種類 浅漬の有無 製造量 漬込時期 出荷時期	種類	浅漬	製造量	漬込時期	出荷時期	
			有・無				
			有・無				
			有・無				
			有・無				
3	主な出荷先						
4	営業施設の概要						

備考 製造量は一日あたりの最大漬込量を記入すること

添付書類 1 水道水以外の水を使用する場合にあっては、当該使用水の水質検査成績書の写しを添付すること

2 営業施設の概要

(添付書類) 営業施設の概要 (設備、器具等の配置を示した平面図)

使用水の種類	水道水・井戸水・その他 ( ) ※該当するものに○をつけてください



(様式2)

年 月 日

島根県 保健所長 様  
(島根県食肉衛生検査所長)

住所  
届出者  
氏名

電話番号

〔法人にあつては、その主たる事務所の所在地、  
名称及び代表者の氏名〕

漬物の製造等届出事項変更届

下記のとおり 

住所・氏名 営業所の名称 営業施設の概要
----------------------------

 を変更したので、漬物の衛生確保に関

する指導要綱第3の2の規定により届け出ます。

記

1	施設又は 営業所	所在地	
		名称、屋号 又は称号	
2	変更年月日	年 月 日	
3	変更事項		
	変更前		
	変更後		

添付書類 営業施設の概要の変更にあつては、変更後の設備、器具等の配置を示した平面図

(様式3)

年 月 日

島根県 保健所長 様  
(島根県食肉衛生検査所長)

住所  
届出者  
氏名

電話番号

〔 法人にあつては、その主たる事務所の所在地、  
名称及び代表者の氏名 〕

漬物の製造等廃止届

下記のとおり漬物の（製造・加工）を廃止したので、漬物の衛生確保に関する指導要綱第3の3の規定により届け出ます。

記

1	施設又は 営業所	所在地	
		名称、屋号 又は称号	
2	廃止年月日	年 月 日	
3	参考事項		

