

# 食品衛生法施行条例の一部を改正する条例案について

生活衛生課

## 1 改正理由

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）による食品衛生法（昭和22年法律第233号）の一部改正に伴い、営業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準について所要の規定の整備を行う必要がある。

## 2 改正内容

- (1) 営業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準を削ることとする。（第3条並びに別表第1及び別表第1の2関係）
- (2) その他所要の規定の整理を行うこととする。

## 3 施行期日等

- (1) この条例は、令和2年6月1日から施行することとする。
- (2) この条例の施行に関し所要の経過措置を規定することとする。

新	旧
<p>（営業の施設の基準）</p> <p>第三条 法第五十一条の規定による営業の施設の基準は、別表のとおりとする。ただし、営業の形態その他特別な事情により知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、この限りでない。</p> <p>第四条～第七条 略</p>	<p>（公衆衛生上講ずべき措置の基準）</p> <p>第三条 法第五十条第二項の規定による公衆衛生上講ずべき措置の基準は、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（以下「危害分析・重要管理点方式」という。）を用いないで衛生管理を行う場合にあつては別表第一のとおりとし、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合にあつては同表（第四号ロからチまでを除く。）及び別表第一の二のとおりとする。</p> <p>（営業の施設の基準）</p> <p>第四条 法第五十一条の規定による営業の施設の基準は、別表第二のとおりとする。ただし、営業の形態その他特別な事情により知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、この限りでない。</p> <p>第五条～第八条 略</p> <p>別表第一（第三条関係）</p> <p>一 管理運営要領については、次に掲げるところによること。</p> <p>イ 施設、設備、器具、容器包装及び食品等（食品及び添加物をいう。以下同じ。）の衛生上の取扱いに関する管理運営要領（この号において単に「管理運営要領」という。）を作成すること。</p> <p>ロ 食品衛生責任者に、管理運営要領に基づいて衛生管理を実施させるとともに、管理運営要領の内容を食品等を取り扱う者（以下「従事者」という。）に周知徹底させること。</p>

- 二 施設等の管理は、次に掲げるところによること。
- イ 施設及び当該施設の周辺は、営業日ごとに清掃すること。
  - ロ 施設のうち、食品等の製造、加工、調理、包装、貯蔵等を行う室（以下「食品取扱室」という。）には、不要な物品を置かないこと。
  - ハ 食品取扱室に従事者以外の者を立ち入らせないこと。ただし、当該者に従事者と同等の衛生に関する措置を講じさせた場合は、この限りでない。
  - ニ 食品取扱室の窓及び出入口は、開放しないこと。ただし、ほこり又はねずみ、昆虫等が入らないようにする措置を講じた場合は、この限りでない。
  - ホ 食品取扱室において蒸気、熱気等が発生した場合は、当該食品取扱室の換気を行うこと。
  - ヘ 食品取扱室は、当該食品取扱室において取り扱う食品等の特性に応じて、温度及び湿度を管理すること。
  - ト 食品取扱室は、採光又は照明装置により、食品等の取扱いに支障のない明るさを確保すること。
  - チ 食品取扱室においては、動物を飼育しないこと。
  - リ 貯水槽を使用する場合は、当該貯水槽を清掃し、及び清潔に保つこと。
  - ヌ 排水設備は、正常な機能を維持するように管理し、及び故障し、又は破損した場合は速やかに修理すること。
  - ル 手洗い設備、洗浄設備その他の設備は、常に使用できる状態とし、及び清潔に保つこと。
  - ヲ 汚物容器の蓋は、汚物を出し入れする場合を除き、閉じておくこと。
  - ワ 温度計、圧力計、流量計等の計器及び消毒、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、正常な機能を維持するように管理すること。
  - カ 洗浄剤、消毒剤又は殺菌剤（以下「洗浄剤等」という。）

を使用する場合は、当該洗淨剤等の使用の目的及び方法に従うこと。

ヨ 器具及び器具を分解した部品並びに容器包装は、それぞれ所定の場所に保管すること。

タ 器具は、正常な機能を維持するように管理し、及び故障し、又は破損した場合は速やかに修理すること。

レ 器具は、洗淨し、及び消毒すること。  
ソ 使用した清掃用具は、洗淨し、及び専用の場所に保管すること。

ツ ねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、及び当該作業の実施状況を記録すること。

ネ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等を汚染しないこと。

ナ 洗淨剤等を充填した容器に当該洗淨剤等の名称を表示すること。

三 給水は、次に掲げるところによること。

イ 水道水（水道法（昭和三十二年法律第七十七号）又は秋田県小規模水道条例（昭和三十五年秋田県条例第十号）の規定による水道により供給される水をいう。以下同じ。）以外の水を使用する場合は、消毒設備の正常な機能を維持するよう管理するとともに、保健所長から当該水の水質検査（国又は地方公共団体の衛生試験機関その他規則で定める者（以下「衛生試験機関等」という。）が行うものに限る。）を受けるべき旨の指示があったときは、これに従うこと。

ロ イの水質検査の結果、飲用に適しないと認められた場合は、直ちに使用を中止し、飲用に適するようにするために必要な措置を講ずること。

四 次号に掲げるものを除くほか、食品等の取扱いは、次に掲げるところによること。

イ 仕入れ又は受注を行う場合は、施設及び設備の規模並びに

従事者数に応じて行うこと。

ロ 仕入れを行う場合は、品質、鮮度、表示等について点検し、及び品質、鮮度、表示等に異常のある食品等は、仕入れないこと。

ハ 保管する場合は、その特性に応じた方法によること。

ニ 生鮮食品を使用する場合は、所定の場所で付着している土等を取り除くこと。

ホ 製造、加工、調理、包装又は保管を行う場合は、汚染を防止すること。

ヘ 添加物を使用する場合は、当該添加物の使用の目的及び方法に従うこと。

ト 製造、加工又は調理を行う場合は、食品等の特性に応じて温度を管理し、及び加熱し、又は冷却する時間を調整すること。

チ 異物及び特定原材料（食品表示基準（平成二十七年内閣府令第十号）第三条第二項の表に規定する特定原材料をいう。

）の混入を防止するための措置を講ずること。

五 食品等及び容器包装の運搬は、次に掲げるところによること。

イ 他の貨物と混載する場合は、汚染を防止すること。

ロ 食品等の特性に応じた温度及び運搬時間とすること。

六 従事者の管理は、次に掲げるところによること。

イ 健康状態を把握すること。

ロ 保健所長の指示があった場合は、検便を受けさせること。

ハ 食品等を介して感染するおそれのある疾病について、当該疾病にかかった場合、当該疾病の病原体を保有していることが判明した場合又は当該疾病にかかっていることが疑われる症状を呈している場合は、その者を器具、容器包装及び食品等に接触する作業に従事させないこと。

ニ 食品取扱室内においては、指輪、腕時計等を外させ、及び

清潔な作業衣、帽子及び履物を使用させ、並びにたんつばによる容器包装又は食品等の汚染のおそれがある場合はマスクを着用させること。

ホ 作業前、用便後及び手指が汚染された場合は、手指の洗浄及び消毒を行わせること。

ヘ 所定の場所以外の場所で着替え、喫煙、食事等をさせないこと。

七 自ら行う衛生に関する検査等は、次に掲げるところによること。

イ 少なくとも毎年一回、製品が法第十一条第一項の規定により厚生労働大臣が定める基準及び規格並びに知事が定める基準に適合するかどうかを検査し、並びに当該検査の記録を一年間保存すること。

ロ 飲食店営業において、一度に二十食以上の食品を調理する場合は、調理した食品の種類ごとに検食用の食品を容器に入れ、当該検食用の食品を摂氏十度以下で七十二時間以上保存すること。

八 食品衛生責任者及び衛生教育に関する事項は、次に掲げるところによること。

イ 食品衛生責任者がその管理する作業に関し衛生上支障のある事実を発見した場合は、直ちに報告させること。

ロ 食品衛生責任者に、知事が行う講習会又は知事が指定する講習会を受講させること。

ハ 食品衛生管理者又は食品衛生責任者に、従事者に対して製造等に関する衛生教育を行わせること。

九 食品等の回収は、次に掲げるところによること。

イ 販売する食品等に食品衛生上の問題が発生した場合において当該食品等を速やかに回収する体制を整備すること。

ロ 回収した食品等について、他の食品等と区別して保管し、廃棄その他の必要な措置をとること。

十 情報の提供等は、次に掲げるところによること。

イ 消費者に対し、食品等の安全性に関する情報の提供に努めること。

ロ 自ら製造し、輸入し、若しくは販売した食品等に起因して発生した食中毒患者等の情報、当該食品等に係る法令違反の情報又は当該食品等における異味若しくは異臭の発生、異物の混入その他の情報であつて健康被害が生じるところのあるものを得た場合は、保健所長に、当該情報を直ちに報告すること。

別表第一の二（第三条関係）

一 衛生管理体制については、食品衛生管理者、食品衛生責任者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危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う班を編制すること。

二 製品説明書及び製造工程一覧図は、次に掲げるところによること。

イ 製品について、その原材料の組成、物理的及び化学的な性質、殺菌又は菌の増殖を抑制するための処理その他の安全性に関して必要な事項並びに想定される使用方法及び消費者等を記載した製品説明書を作成すること。

ロ 製品の全ての製造、加工、調理、包装、貯蔵等の工程（以下「製造工程」という。）を記載した製造工程一覧図を作成すること。

ハ 製造工程一覧図について、実際の製造工程、施設及び設備の配置と照合して確認し、適切でない場合は、製造工程一覧図を修正すること。

三 食品等の取扱いは、次に掲げるところによること。

イ 製造工程で発生するおそれのある全ての食品衛生上の危害の原因となる物質の一覧表（以下「危害要因一覧表」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当該危害の原因となる物質を特定すること。

ロ イの規定により特定された食品衛生上の危害の原因となる物質（以下「危害原因物質」という。）について、製造工程ごとに食品衛生上の危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を定め、危害要因一覧表に記載すること。

ハ 危害原因物質による食品衛生上の危害の発生を防止するため、製造工程のうち、管理措置の実施状況について連続的な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。ただし、重要管理点を定めないことにつき相当の理由がある場合であつて、その理由を記載した文書を作成したときは、この限りでない。

ニ 重要管理点ごとに危害原因物質を許容することが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。）を定めること。

ホ 管理基準の遵守状況を確認し、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を防止するためのモニタリングの方法を定め、及び実施すること。

ヘ 重要管理点におけ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（管理基準が遵守されていないことにより影響を受けた製品の適切な処理を含む。以下「改善措置」という。）を定め、及び実施すること。

ト 製品の危害分析・重要管理点方式について、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定期的に検証すること。

四 記録の作成及び保存は、次に掲げるところによること。

イ 前号ハの規定による重要管理点の決定、同号ニの規定によ

別表 (第三条関係) 略

一 共通基準

イ 建物の構造

(1) 略

(3) 略

(4) 施設のうち、食品及び添加物の製造、加工、調理、包装、貯蔵等を行う室（以下「食品取扱室」という。）（旅館業法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十八号）第五条第一項第四号に規定する施設のうち客室の延床面積が三十平方メートル未満であるものの調理室を除く。）は、他の食品取扱室又は住居その他営業に直接必要のない施設と区画されていること。

(5) 略

(10) 略

(11) 食品取扱室以外の場所に食品及び添加物を取り扱う者の更衣室を設けること。

(12) 略

(15) 略

ロ 食品取扱設備

(1) 略

(5) 略

(6) 食品及び添加物の取扱数量に応じ、原材料、製品、器具等をそれぞれ衛生的に保管できる設備があること。

(7) 略

(10) 略

ハ 給水及び汚物処理

別表第二 (第四条関係)

一 共通基準

イ 建物の構造

(1) 略

(3) 略

(4) 食品取扱室  
業法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十八号）第五条第一項第四号に規定する施設のうち客室の延床面積が三十平方メートル未満であるものの調理室を除く。）は、他の食品取扱室又は住居その他営業に直接必要のない施設と区画されていること。

(5) 略

(10) 略

(11) 食品取扱室以外の場所に従事者の更衣室を設けること。

(12) 略

(15) 略

ロ 食品取扱設備

(1) 略

(5) 略

(6) 食品等の取扱数量に応じ、原材料、製品、器具等をそれぞれ衛生的に保管できる設備があること。

(7) 略

(10) 略

ハ 給水及び汚物処理

る管理基準の決定、同号ホの規定によるモニタリングの方法の決定及び実施状況、同号ヘの規定による改善措置の決定及び実施状況並びに同号トの規定による検証に関する記録を作成し、及び保存すること。

ロ イの記録、前号ロの危害要因一覧表及び同号ハの文書の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限その他の食品等の管理に係る期限に照らして合理的なものとする。

二  
略

(1) 営業施設には、水道水（水道法（昭和三十二年法律第七十七号）又は秋田県小規模水道条例（昭和三十五年秋田県条例第十号）の規定による水道により供給される水をいう。以下同じ。）又は水道水以外の水で国若しくは地方公共団体の衛生試験機関その他規則で定める者が飲用に適すると認められた水が十分に供給できる給水設備があること。

二  
略

(1) 営業施設には、水道水  
又は水道水以外の水で衛生試験機関等  
が飲用に適す  
ると認められた水が十分に供給できる給水設備があること。