

奈良県食品衛生法施行条例の改正(案)

(管理運営基準)

第三条 法第五十条第二項の規定による基準は、次のとおりとする。

一 営業者は、営業の施設（以下「施設」という。）の衛生管理を次に掲げるところにより行うこと。

ア 一般的衛生管理事項については、次のとおりとする。

(ア) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。

(イ) 施設の設定及び機械器具について、これらの構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ規則に定めるところにより手順書を作成すること。

(ウ) (イ)に規定する清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか必要に応じ評価すること。

(エ) 施設、設備、人的能力等に応じた食品及び添加物（以下「食品等」という。）の取扱い及び適切な受注管理を行うこと。

イ 施設の衛生管理については、次のとおりとする。

(ア) 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維持すること。

(イ) 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所（以下「作業場」という。）には、不必要な物品等を置かないこと。

(ウ) 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

(エ) 作業場内の採光、照明及び換気を十分に行い、必要に応じ適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

(オ) 作業場の窓及び出入口は、開放しないこと。ただし、ほこり、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合はこの限りでない。

(カ) 排水溝への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。

(キ) 便所は、定期的に清掃及び消毒を行い、常に清潔に保つこと。

ウ 食品等の取扱い設備等の衛生管理については、次のとおりとする。

(ア) 機械器具は、それぞれの使用目的に応じて使用すること。

(イ) 機械器具及び機械器具の部品（以下「機械器具等」という。）は、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管し、常に適切に使用できるように整備しておくこと。

(ウ) 機械器具等の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。

(エ) 温度計、圧力計その他の計器及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。

(オ) ふきん、包丁、まな板等（以下「ふきん等」という。）は、熱湯、蒸気、消

毒剤等で消毒し、乾燥させること。この場合において、食品に直接触れる器具等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。

- (カ) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ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。
- (キ) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。
- (ク) 手洗い設備は、手洗いに適切な石けん、消毒剤等を備え、手指の洗浄及び乾燥ができる状態に保つこと。
- (ケ) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

エ ねずみ、昆虫等の対策については、次のとおりとする。

- (ア) 施設及びその周囲については、ねずみ、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、適切な措置により、これらの施設内への侵入を防止すること。
- (イ) ねずみ、昆虫等の駆除作業を年二回以上実施し、その実施記録を一年間保管するとともにこれらの発生を認めたときには、直ちに駆除すること。
- (ウ) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品等を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- (エ) 原材料、製品、包装資材等を保管する場合にあつては、ねずみ、昆虫等による汚染を防止する措置を講ずること。

オ 廃棄物及び排水の取扱いについては、次のとおりとする。

- (ア) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、必要に応じ手順書を作成すること。
- (イ) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭がもれないように常に清潔に保つこと。
- (ウ) 廃棄物は、衛生上支障がない場所に適切に保管すること。
- (エ) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。

カ 食品等の取扱いについては、次のとおりとする。

- (ア) 原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録するよう努めること。
- (イ) 原材料は、必要に応じて適切な処理を行った後、加工に供するとともに、適切な状態及び方法で保存すること。
- (ウ) 冷蔵庫又は冷蔵室内では、相互汚染が生じないように、区画して保存すること。
- (エ) 添加物は、正確に秤量し、適正に使用すること。
- (オ) 食品等は、製造、加工、処理、調理、保管、運搬及び販売の各過程において、時間及び温度の管理に十分注意するほか、当該食品等の特性に応じて、衛生的に取り扱うこと。
- (カ) 作業場で作業を行う食品取扱者以外の者をみだりに立ち入らせないことその

他規則で定める事項に配慮し、食品の相互汚染を防止すること。

- (キ) 器具及び容器包装は、製品を汚染又は損傷から保護し、及び適切な表示が行うことができるものを使用し、これらのうち再使用が可能なものにあつては、洗浄及び消毒が容易なものを用いること。
- (ク) 食品等の製造又は加工に当たっては、原材料及び製品への異物の混入を防止するための措置を講じ、必要に応じ検査することその他規則で定める事項の実施に努めること。
- (ケ) 原材料及び製品について、規格基準等への適合性を確認するため、自主検査を行い、その結果を記録するよう努めること。

キ 使用する水等の管理については、次のとおりとする。

- (ア) 食品取扱施設で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、飲用に適する水への混入を防止する措置を講じた上で、食品等の衛生に影響を及ぼさない用途に使用する水は、この限りでない。
- (イ) 水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第五項に規定する水道事業者により供給される水（以下「水道水」という。）以外の水を使用する場合は、年一回以上水質検査を行い、当該水質検査の成績書を一年間（製造等を行う食品等の賞味期限が一年を超える期間である場合は、当該期間）保管すること。
- (ウ) (イ)に規定する水質検査の結果、飲用に適しない水であることが判明したときは、直ちに使用を中止し、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) 水道水以外の水を使用する場合で、殺菌装置又は浄水装置を設置したときは、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。
- (カ) 氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用に適する水から作るとともに衛生的に取り扱い、貯蔵すること。

ク 食品衛生に関する責任者の設置については、次のとおりとする。

- (ア) 食品衛生法施行令（昭和三十八年政令第二百二十九号）第三十五条に規定する営業の営業者（法第四十八条に規定する営業者を除く。）は、施設ごとに、食品取扱者のうちから規則で定める要件を満たす食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めること。
- (イ) 食品衛生責任者は、常に食品衛生に関する新しい知識の習得に努めること。
- (ウ) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理にあたること。
- (エ) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理その他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意見を述べるよう努めること。
- (オ) 営業者は、(エ)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

ケ 記録の作成及び保存については、次のとおりとする。

- (ア) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、販売食品等（法第三

条第一項に規定する販売食品等をいう。以下同じ。)に係る仕入元、製造又は加工の状態その他必要な事項に関する記録の作成及び保存に努めること。

(イ) (ア)に規定する記録は、販売食品等の消費期限、賞味期限その他の流通実態に応じて合理的な期間保存すること。

(ウ) 製造し、又は加工した製品について営業者自ら検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

コ 回収及び廃棄については、次のとおりとする。

(ア) 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において、問題となった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及び保健所長への報告の手順を定めること。

(イ) 回収した販売食品等は、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。

(ウ) 販売食品等の回収に着手したときは、消費者に対する注意を喚起するため、当該回収に関する情報を公表するよう努めること。

サ 営業者は、施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底させるとともに、その効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。

シ 飲食店営業にあつては、規則で定めるところにより検食を保存すること。

ス 情報の提供については、次のとおりとする。

(ア) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。

(イ) 製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に起因する健康被害（医師の診断を受け、当該症状が製造、加工若しくは輸入した食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものをいう。）又は法に違反する食品等に関する情報の提供を消費者から受けた場合にあつては、保健所長へ速やかに報告すること。

二 営業者は、食品取扱施設等における食品取扱者の衛生管理を次に掲げるところにより行うこと。

(ア) 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。

(イ) 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品取扱者に検便を受けさせること。

(ウ) 下痢、発熱、おう吐その他の症状を呈している食品取扱者については、その旨を食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者に報告させ、食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること。

(エ) 常に従事者の健康管理を行い、食品を介して感染するおそれのある疾患にかかっている者又はその疑いのある者は、食品を直接取り扱う作業には従事させないこと。

- (オ) 食品取扱者は、作業場内では衛生的な衣服等を着用し、作業場専用の衛生的な履物を用いること。
- (カ) 従事者には、常に爪を短く切り、作業前、用便後及び生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後は、手洗いをさせ、手指を清潔に保たせること。
- (キ) 食品取扱者は、所定の場所以外の場所において、着替え、喫煙、放たん及び食事その他の食品衛生上支障が生じるおそれがある行為をしないこと。
- (ク) 食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で衛生的な衣服に着替えさせ、(オ)、(カ)及び(キ)に掲げる事項を遵守させること。

三 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、調理、製造、加工、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施するよう努めること。

四 営業者は、食品の運搬を次に掲げるところにより行うこと。

- (ア) 食品を運搬する車両、コンテナ等は、定期的に清掃、補修等を行い、衛生上支障がないよう清潔に保つこと。
- (イ) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、当該貨物からの汚染を防止する措置を講ずること。
- (ウ) 運搬中の食品がほこり、有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。