

○奈良県食品衛生法施行細則

(管理運営基準)

第三条 条例第三条第一号ア(4)(一)の規則で定める基準は、昭和三十四年厚生省告示第三百七十号(食品、添加物等の規格基準。以下「告示」という。)に規定する食品製造用水に該当することとする。

2 条例第三条第一号ア(7)(一)の規則で定める要件は、次の各号のいずれかに該当すること(食肉販売業の許可を受けた者が、当該許可に係る施設における飲食店営業の許可を受けて当該施設において知事が定める方法により調理したソーセージを販売する営業(以下「自家製ソーセージの販売の営業」という。)をしようとする場合にあつては、食品衛生管理者の資格を有する者又は知事が指定する講習会を受講し、かつ、次の各号のいずれかに該当する者であること)とする。

一 食品衛生管理者又は食品衛生監視員になることができる資格を有する者であること。

二 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者又は船舶料理士の資格を有する者であること。

三 知事が指定する衛生講習会を受講した者であること。

四 前各号に掲げる者と同等以上の知識を有すると知事が認める者であること。

3 条例第三条第一号ア(14)に規定する飲食店営業のうち規則で定めるものは、次のとおりとする。

一 同一内容の食品を同時に五十食以上調理する飲食店営業

二 同一内容の食品を一日に三百食以上調理する飲食店営業

三 仕出し、弁当、給食その他複数の者に提供する料理を調理する飲食店営業のうち前二号に掲げるもの以外のもの

4 条例第三条第一号ア(14)の規定による検食の保存は、次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に定める方法で行うものとする。この場合において、営業者は、検食に係る製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、これを保存するよう努めるものとする。

一 前項第一号の飲食店営業 調理済みの食品を食品ごとに五十グラム以上ずつ清潔な容器に入れ、摂氏零下二十度以下で二週間以上保存すること。

二 前項第二号の飲食店営業 前号に定める方法で保存するほか、当該食品の原材料を原材料ごとに五十グラム以上ずつ清潔な容器に入れ、摂氏零下二十度以下で二週間以上保存すること。

三 前項第三号の飲食店営業 調理済みの食品を食品ごとに五十グラム以上ずつ清潔な容器に入れ、摂氏十度以下で七十二時間以上保存するよう努めること。

5 条例第三条第二号ア(6)(七)の規則で定める事項は、次のとおりとする。

一 加熱又は加工されていない原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。

二 食肉その他の加熱されていない食品を取り扱った設備、機械器具等は、当該食品以外の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。

- 三 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。
 - 四 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。
 - 五 食品取扱者以外の者を作業場にみだりに立ち入らせないこと。
- 6 条例第三条第二号ア(6)(九)の規則で定める事項は、次のとおりとする。
- 一 原材料及び製品への金属、ガラス、ほこり、洗浄剤その他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。
 - 二 分割し、又は細切した食肉等について、異物の混入がないか否かを確認するとともに、異物の混入が認められた場合には、異物による汚染の可能性がある部分を廃棄すること。
 - 三 原材料として使用していないアレルギー物質が製造の工程において混入しないよう措置を講ずること。
 - 四 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、記録すること。
 - 五 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作成し、保存すること。