

食品衛生法施行条例（平成 12 年 3 月 28 日宮城県条例第 33 号）

別表第二（第三条関係）

一 衛生管理の基準

イ 食品取扱施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、衛生上支障のないように常に清潔に保つこと。
- (2) 食品又は添加物（以下「食品等」という。）の製造、加工、調理、処理、保管又は販売のための設備を含む場所（以下「作業場」という。）には、不必要な物品等を置かないこと。
- (3) 作業場の内壁、天井、床、排水溝等は、常に清潔に保ち、破損等があるときは、速やかに補修すること。
- (4) 作業場内は、採光、照明及び換気を十分に行うこと。
- (5) 作業場の窓及び出入口は、衛生上支障がない場合を除き、常時開放しないこと。
- (6) 作業場内には、犬、猫等の動物を入れないこと。
- (7) 便所は、常に清潔に保ち、定期的に殺虫及び消毒をすること。
- (8) 清掃用具は、必要に応じて洗浄し、及び乾燥させ、衛生上支障のない専用の場所に保管すること。
- (9) 手洗い設備は、十分な水での洗浄、消毒及び乾燥が適切にできる状態にしておくこと。

ロ 食品取扱設備の衛生管理

- (1) 食品等の製造、加工又は調理（以下「製造等」という。）は、洗浄及び消毒が容易な機械又は器具（以下「器具等」という。）を用途に応じて使用すること。
- (2) 器具等、温度計、圧力計、流量計等の計器類及び消毒又は浄水に用いる装置については、その機能を定期的に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修等を行い、常に使用できるよう整備すること。この場合において、点検、補修等を行ったときは、その結果を記録すること。
- (3) 器具等は、必要に応じて適切な洗浄剤又は消毒剤（以下「洗浄剤等」という。）を用い、適正な方法で洗浄し、又は消毒し、所定の衛生的な場所に保管し、管理すること。
- (4) 器具等の構造及び材質並びに器具等において取り扱う食品等の特性を考慮し、器具等の適正な清掃、洗浄又は消毒の方法を定めること。

ハ 運搬車両等の衛生管理

- (1) 食品等又は容器包装の運搬に当たっては、その汚染を防止するため、容易に洗浄及び消毒ができる構造の車両、コンテナ等を使用するとともに、

これらを清潔に保つため、洗浄し、及び消毒し、並びに必要なに応じて補修すること。

- (2) 食品等とそれ以外の貨物を混載する場合には、運搬時の汚染を防止するため、食品等を適切な容器に収納することなどにより他の貨物と区分すること。
- (3) 食品等の運搬に当たっては、直射日光を遮断し、ちり、ほこり、排気ガス等からの汚染を防止し、並びに温度、湿度及び運搬時間を適切に管理すること。

ニ ねずみ族、昆虫等対策

- (1) 定期的になずみ族、昆虫等の発生状況を確認し、発生を認めたときは、直ちに駆除すること。この場合において、確認し、又は駆除したときは、その記録を保存すること。
- (2) 作業場に、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- (3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等、器具等及び容器包装を汚染しないように取り扱うこと。
- (4) 食品等及び容器包装は、ねずみ族、昆虫等による汚染防止対策を講じ、床及び壁から離して保管すること。

ホ 廃棄物及び汚水の取扱い

- (1) 廃棄物及び汚水の処理は、適正に行うこと。
- (2) 廃棄物を保管する容器は、それ以外の容器と明確に区分し、及び汚水又は汚臭が漏れないように清潔に保つこと。
- (3) 廃棄物は、食品等、器具等及び容器包装を汚染しない場所に保管すること。
- (4) 廃棄物の保管及び廃棄の方法並びに汚水処理設備の維持管理の方法を定めること。

へ 使用水等の管理

- (1) 食品取扱施設で水道法(昭和三十二年法律第七十七号)に規定する水道事業及び専用水道により供給される水以外の水を使用するときは、次に掲げる措置を実施すること。ただし、食品等に影響を及ぼさない用途に使用する場合は、この限りでない。
 - (イ) 規則で定めるところにより定期的に水質検査をし、その結果を記録し、保存すること。
 - (ロ) 水源等が汚染されたおそれがある場合には、直ちに水質検査をすること。

- (ハ) 水質検査の結果，飲用に適さないと判断されたときは，直ちに保健所長の指示を受け，適切な措置を講ずること。
 - (ニ) 消毒設備又は浄水装置を常に点検し，その結果を記録すること。
 - (ホ) 使用した水を再利用する場合には，再利用する前に使用に適することを十分に検証し，食品等の安全性に影響しないよう適切に管理すること。
- (2) 貯水槽を使用するときは，定期的に清掃し，常に清潔に保つこと。

ト 食品衛生責任者の設置

- (1) 法第五十二条第一項に規定する許可を受けた者(食品衛生管理者を置く営業者を除く。以下トにおいて「営業者」という。)は，規則で定めるところにより，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。
- (2) 食品衛生責任者は，営業者の指示に従い，衛生管理に当たること。
- (3) 食品衛生責任者は，食品衛生上の危害の発生防止のため，食品取扱施設及び食品取扱設備の衛生管理の方法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，必要と認めるときは営業者に対し意見を述べること。
- (4) 営業者は，食品衛生責任者の意見を尊重すること。
- (5) 営業者は，食品衛生責任者を定めたとき又は変更したときは，規則で定めるところにより，保健所長に届け出ること。
- (6) 営業者は，食品衛生責任者の氏名を施設の見やすい場所に掲示すること。
- (7) 営業者は，食品衛生責任者に知事の指定する講習会を受講させること。

チ 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成

及びヌ(1)に定めるところにより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製造工程を特定し，評価し，及び管理する手法(以下「危害分析・重要管理点方式」という。)を用いて衛生管理を実施するため，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班を編成すること。

リ 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

- (1) 製品について，規則で定める事項を記載した製品説明書を作成すること。
- (2) 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。
- (3) (2)の製造工程一覧図は，実際の製造工程及び施設設備の配置と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修正すること。

ヌ 食品等の取扱い

- (1) 次に掲げる方法により危害の原因となる物質を特定し、評価し、及び管理すること。
 - (イ) 製造工程ごとに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当該製品の特性等を考慮して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。
 - (ロ) (イ)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「危害の原因となる物質」という。)について、当該危害が発生するおそれのある製造工程ごとに、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。)を定め、当該危害の原因となる物質とともに危害要因一覧表に記載すること。
 - (ハ) 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。この場合において、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。
 - (ニ) (ハ)において、製品の性質等により重要管理点を定める必要がない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。
 - (ホ) 重要管理点における管理措置では危害の原因となる物質を十分に管理することができない場合には、当該重要管理点又はその前後の製造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。
 - (ヘ) 重要管理点においては、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。)を定めること。
 - (ト) 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のためのモニタリングの方法を定め、実施すること。
 - (チ) 重要管理点においては、モニタリングにより当該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(管理基準を遵守しなかったことにより影響を受けた製品の適切な処理を含む。ヲにおいて「改善措置」という。)を定め、適切に実施すること。
 - (リ) (イ)から(チ)までの方法により危害の発生が適切に防止されていることについて、定期的に検証を行うこと。

(2) (1)に定めるもののほか、食品等の製造等に当たっては、次に掲げる措置を実施すること。

(イ) 科学的かつ合理的根拠を十分に備えた食品等の消費期限又は賞味期限(以下「消費期限等」という。)を設定すること。

(ロ) 飲食店営業のうち弁当屋、仕出し屋及び保健所長の指定する営業施設にあっては、規則で定めるところにより、調理した食品を保存すること。

(3) 食品等の販売に当たっては、次に掲げる措置を実施すること。

(イ) 販売量を見込んだ仕入れをするなど適切な在庫管理を行うこと。

(ロ) 食品等を直射日光から遮断するとともに、不適切な温度で長時間の保存をしないなど衛生管理に注意すること。

ル 管理運営に関する文書

営業者は、食品取扱施設の管理及び食品等の取扱いその他管理運営に関する手順、方法等を記載した文書を作成し、従事者に周知徹底させること。

ヲ 記録の作成及び保存

(1) 次に掲げる事項について記録を作成し、(イ)から(へ)までに掲げる事項についての記録にあっては危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理を適切に実施するために必要な期間、(ト)に掲げる事項についての記録にあっては消費期限等に応じた合理的な期間保存すること。

(イ) ヌ(1)(イ)及び(ロ)による危害の分析

(ロ) ヌ(1)(ハ)による重要管理点の決定

(ハ) ヌ(1)(へ)による管理基準の決定

(ニ) ヌ(1)(ト)によるモニタリングの方法の決定及び実施状況

(ホ) ヌ(1)(チ)による改善措置の決定及び実施状況

(へ) ヌ(1)(リ)による検証

(ト) 仕入れ等の状態、出荷又は販売その他の取り扱う食品等の流通に係る必要な事項

(2) (1)(ニ)に掲げる事項のうちモニタリングの実施状況に係るものについての記録には、モニタリングを実施した担当者及び責任者の署名を行うこと。

ワ 苦情の報告

消費者等から、製造し、加工し、調理し、又は輸入した食品等(食品等に係る容器包装を含む。以下カにおいて同じ。)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、速やかに保健所長に報告すること。

カ 自主回収

- (1) 消費者の健康被害が発生し、又はそのおそれがある食品等を製造等し、又は販売した営業者は、当該食品等の迅速かつ適切な自主回収をするとともに、消費者に対し当該食品等に係る情報を提供すること。
- (2) 営業者は、食品等の自主回収に着手したときは、速やかにその旨を規則で定めるところにより保健所長に報告すること。ただし、自主回収をする営業者からの指示に基づいて回収を行う場合は、この限りでない。
- (3) 営業者は、自主回収の迅速かつ適切な実施のための体制及び具体的な回収方法を定めること。
- (4) 営業者は、自主回収した食品等を、それ以外の食品等と明確に区分して保管し、保健所長の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
- (5) 営業者は、自主回収に至った原因を究明し、及び改善措置を講ずること。

二 従事者の衛生管理の基準

イ 従事者の健康管理

- (1) 営業者は、従事者を介した食中毒の病因物質の食品等への汚染を防止するため、従事者に定期的に健康診断を受診させ、従事者の健康状態を把握すること。
- (2) 営業者は、保健所長から指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。
- (3) 営業者は、従事者が、食品等を介して感染するおそれのある疾病にかかり、又はその疾病の病原体を保有していることが判明し、若しくはその疾病にかかっていることが疑われるときは、当該従事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に報告させ、医師の診断を受けさせること。

ロ 作業時の衛生管理

- (1) 営業者は、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(平成十年法律第百十四号)第六条第二項、第三項、第四項若しくは第七項に規定する一類感染症、二類感染症(結核を除く。)、三類感染症若しくは新型インフルエンザ等感染症の患者又はこれらの感染症の同条第十一項に規定する無症状病原体保有者であることを知ったときは、当該従事者がかかっている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施行規則(平成十年厚生省令第九十九号)第十一条第三項各号に掲げる感染症の区分に応じ当該各号に定める期間、当該従事者を食品等に直接接触する作業に従事させないこと。
- (2) 従事者は、手指の清潔の保持のため、爪を短く切り、及びマニキュア等は付けず、並びに作業の前は、手指の洗浄及び消毒をし、作業中も必要に応じて手指の洗浄及び消毒を行うこと。

- (3) 従事者は、使い捨て手袋を使用する場合には、必要に応じて交換を行うこと。
- (4) 従事者は、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を作業場内に持ち込まないこと。
- (5) 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で更衣、喫煙、食事等をしないこと。
- (6) 従事者は、食品等の取扱作業中に、手若しくは食品等を取り扱う器具で、髪、鼻、口若しくは耳に触れ、又は覆いのない食品等の上でせき若しくはくしゃみをするなど不衛生な行為をしないこと。
- (7) 従事者は、製造等を行う区画へ入るときは、必要に応じ、更衣室等で衛生的な作業着及び履物に交換等すること。
- (8) 営業者は、製造等を行う区画に従事者以外の者が立ち入ることを防止する措置を講じ、従事者以外の者が当該区画に立ち入る場合は、(2)から(7)までの措置に従わせること。

ハ 衛生教育

- (1) 営業者は、食品衛生管理者又は食品衛生責任者に、従事者に対する製造等、処理、保管、運搬、販売等を衛生的に行うための衛生教育を行わせること。
- (2) 営業者は、衛生教育の効果について評価し、必要に応じてその内容を修正すること。
- (3) 営業者は、保健所長から指示があったときは、従事者に衛生に関する講習を受けさせること。

三 前二号に定めるもののほか、公衆衛生上必要な基準として規則で定める事項

別表第三(第三条関係)

一 衛生管理の基準

イ 食品取扱施設の衛生管理 別表第二第一号イによること。

ロ 食品取扱設備の衛生管理 別表第二第一号ロによること。

ハ 運搬車両等の衛生管理 別表第二第一号ハによること。

ニ ねずみ族、昆虫等対策 別表第二第一号ニによること。

ホ 廃棄物及び汚水の取扱い 別表第二第一号ホによること。

へ 食品等の取扱い

- (1) 原材料として使用する食品等(以下「原材料」という。)の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、品質、鮮度、表示等について点検すること。

- (2) 原材料は、消費期限等に応じた適切な順序で保存し、管理し、及び使用すること。
- (3) 原材料の保存又は製造等は、その種類に応じ、適切な状態又は方法で衛生的に行うこと。
- (4) 添加物は、正確に計量し、及び適正に使用すること。
- (5) 原材料は、その種類ごとに区分し、及び製造等された食品と区分し、食品間の相互汚染を防止すること。
- (6) 洗浄剤等、殺そ剤、殺虫剤、殺菌剤等の取扱いについては、それらの容器へ内容物の名称を表示し、使用、保管等に十分注意するとともに、食品への混入を防止する措置を講ずること。
- (7) 仕入れ等の状態、出荷又は販売その他の取り扱う食品等の流通に係る必要な事項に関する記録を作成し、消費期限等に応じた合理的な期間保存すること。
- (8) 食品等の製造等に当たっては、次に掲げる措置を実施すること。
 - (イ) 原材料及び製品への異物の混入を防止する措置を講じ、必要に応じ検査すること。この場合において、異物の混入が認められたときは、廃棄するなど適切に処理すること。
 - (ロ) 原材料として使用しない食品表示基準(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の製造工程における混入を防止する措置を講ずること。
 - (ハ) 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、その管理状況を記録すること。
 - (ニ) 科学的かつ合理的根拠を十分に備えた食品等の消費期限等を設定し、及び製造等に係る手順を定めること。
 - (ホ) 法第十一条第一項の規定により成分の規格が定められている食品等を製造する営業者は、製造した食品等が当該規格を満たしているかどうかについて定期的に検査し、その記録を保存すること。この場合において、当該食品等が当該規格を満たしていないことが判明したときは、速やかに原因を究明し、及び改善措置を講ずること。
 - (ヘ) 飲食店営業のうち弁当屋、仕出し屋及び保健所長の指定する営業施設にあっては、規則で定めるところにより、調理した食品を保存すること。
- (9) 食品等の販売に当たっては、次に掲げる措置を実施すること。
 - (イ) 販売量を見込んだ仕入れをするなど適正な在庫管理を行うこと。
 - (ロ) 食品等を直射日光から遮断するとともに、不適切な温度で長時間の保存をしないなど衛生管理に注意すること。
- ト 使用水等の管理 別表第二第一号へによること。
- チ 食品衛生責任者の設置 別表第二第一号トによること。

- リ 苦情の報告 別表第二第一号ワによること。
 - ヌ 自主回収 別表第二第一号カによること。
 - ル 管理運営に関する文書 別表第二第一号ルによること。
- 二 従事者の衛生管理の基準 別表第二第二号によること。
- 三 前二号に定めるもののほか、公衆衛生上必要な基準として規則で定める事項