

条 例

食品衛生法施行条例の一部を改正する条例をここに公布する。

平成二十八年三月二十九日

埼玉県知事 上 田 清 司

埼玉県条例第二十六号

食品衛生法施行条例の一部を改正する条例

食品衛生法施行条例（平成十二年埼玉県条例第二十二号）の一部を次のように改正する。

別表第一第一号イを次のように改める。

イ 共通基準

管理運営の基準は、次のいずれかとする。

- (1) 危害分析・重要管理点方式（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をいう。以下同じ。）を用いる場合の基準
- (-) 食品取扱施設等における衛生管理

(イ) 一般事項

- (i) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (ii) 施設、設備及び機械器具類については、これらの構造及び材質並びに取り扱う食品、添加物（以下「食品等」という。）及び容器包装の特性を考慮し、適切な清掃、洗淨及び消毒の方法を定め、必要に応じ、手順書を作成すること。
- (iii) 施設、設備、人的能力等に応じた食品等の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。

(ロ) 施設の衛生管理

- (i) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、衛生上支障がないように維持すること。
- (ii) 製造室、加工室、調理室、処理室、保管室、販売所等（以下「作業室」という。）には、不必要な物品等を置かないこと。
- (iii) 作業室内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (iv) 作業室の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- (v) 作業室（販売所を除く。）の窓及び出入口は、開放しないこと。開放する場合にあっては、ちり、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

- (vi) 排水が適切に行われるよう排水溝等の清掃及び補修を行うこと。
 - (vii) 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
 - (viii) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
 - (ix) 手洗い設備は、手指等の洗浄が適切にできるよう維持するとともに、水を十分に供給し、手指等の消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
 - (x) 施設、設備等の清掃用器材は、必要に応じ、洗浄し、乾燥させ、常に清潔にしておくとともに、専用の場所に保管すること。
 - (xi) 作業室には、従事者以外の者を立ち入らせないこと。やむを得ず立ち入らせる場合は、(iv)、(v)、(vi)及び(vii)の規定に従わせること。
 - (xii) 作業室には、動物を入れないこと。
- (ハ) 食品等の取扱設備の衛生管理
- (i) 衛生保持のため、機械器具類は、その使用目的に応じて使用すること。
 - (ii) 機械器具類及びその部品は、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。
 - (iii) 機械器具類及びその部品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。
 - (iv) 機械器具類は、常に点検し、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
 - (v) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置について、その機能を定期的に点検すること。また、その点検結果を記録するよう努めること。
 - (vi) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、洗浄し、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。特に、食品等に直接接触する場合にあつては、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。
 - (vii) 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により食品等への混入を防止すること。
- (ニ) ねずみ、昆虫等の対策
- (i) 施設及びその周囲においては、ねずみ、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、施設内への侵入を防止すること。
 - (ii) ねずみ、昆虫等の生息状況を定期的に調査し、その発生を認めた

ときは、食品等に影響を及ぼさないよう直ちに駆除作業を実施するとともに、その実施記録を一年間保存すること。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組合せ及びねずみ、昆虫等の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法であれば、その施設の状況に応じた方法、頻度で実施することとしても差し支えない。

(iii) 殺そ剤又は殺虫剤を用いる場合は、食品等、器具及び容器包装を汚染しないようその取扱いを適切に行うこと。

(iv) 原材料、製品、包装資材等は、ねずみ、昆虫等による汚染防止対策を講じた上で保管すること。

(ホ) 使用水等の管理

(i) 作業室で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、冷却又は食品等の安全に影響を及ぼさない工程で使用する水はこの限りでないが、当該水を飲用適の水に混入しないこと。

(ii) 水道水以外の水を使用する場合は、年一回以上水質検査を行い、その成績書を一年以上（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間）保管すること。また、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。

(iii) 水質検査の結果、飲用適の水でなくなったときは、直ちに使用を中止し、知事の指示を受け、適切な措置を講ずること。

(iv) 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。

(v) 水道水以外の水を使用する場合は、常に殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかどうかを確認すること。また、その結果を記録するよう努めること。

(vi) 飲食の用に供し、又は飲食物に直接接触する水は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水からつくること。

(vii) 使用した水を再利用する場合にあつては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うとともに、その処理工程を適切に管理すること。

(ハ) 廃棄物及び排水の取扱い

(i) 廃棄物の保管及びその処理の方法を定め、必要に応じ、手順書を作成すること。

(ii) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、汚液又は汚臭が漏れ

ないようにするとともに、常に清潔にしておくこと。

(iii) 廃棄物は、作業室外に保管すること。

(iv) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。

(v) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

(ト) 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

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合は、法第四十八条の規定に基づく食品衛生管理者、食品衛生責任者（施設又はその部門ごとに、当該施設又は部門において従事する者のうちから、営業者が定める食品衛生に関する責任者をいう。以下同じ。）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。なお、危害分析・重要管理点方式に関する専門的な知識及び助言は、関係団体、行政機関及び出版物等から得るよう努めること。

(フ) 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

(i) 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、水素イオン濃度等をいう。）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、くん煙等をいう。）、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。また、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。

(ii) 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。

(iii) 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に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、製造工程一覧図の修正を行うこと。

(リ) 食品等の取扱い

次の方法により食品等の製造工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。

(i) 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び(チ)(i)に規定する製品の特性等を考慮し、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。

- (ii) (i)で特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び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。）を検討し、危害要因リストに記載すること。
- (iii) 危害要因リストにおいて特定された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。）を定めるとともに、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。また、同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。なお、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が、危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の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。
- (iv) 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、水素イオン濃度、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標であること。
- (v) 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をするためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。モニタリングの方法に関する全ての記録には、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。
- (vi) モニタリングにより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（以下「改善措置」という。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。また、改善措置には、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こと。
- (vii) 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確認するため、十分な頻度で検

証を行うこと。

(ヌ) 記録の作成及び保存

(i) (リ) (i) 及び (ii) の危害分析、(リ) (iii) の重要管理点の決定及び(リ) (iv) の管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。

(ii) (リ) (v) のモニタリング、(リ) (vi) の改善措置及び(リ) (vii) の検証について記録を作成し、保存すること。

(iii) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

(iv) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態、消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

(v) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、知事から要請があつた場合には、当該記録を提出すること。

(ル) 従事者の衛生管理

(i) 従事者の健康状態の把握に留意し、定期的に検便の実施等食品衛生上必要な健康診断を行うこと。

(ii) 知事から指示があつたときは、従事者に検便を受けさせること。

(iii) 従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかつていることが疑われる症状を有するときは、営業者は、その旨を従事者から報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、その疾病の病原体を保有していないことが判明するまでの間、その従事者を食品等に直接接触する作業に従事させない等の措置を講じること。

(iv) 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）第十八条第一項の規定による通知（食品等に直接接触する業務に係るものに限る。）を受けた場合（当該従事者の保護者が当該通知を受けた場合を含む。）は、同条第二項に規定する期間、その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。

(v) 従事者には、清潔な作業衣等を着用させ、作業室内では専用の履物を用いさせること。また、指輪、腕時計、ヘアピン等は、衛生上支障のない場合を除き、作業室に持ち込ませないこと。

(vi) 従事者が食肉等を取り扱う場合は、原則として、食肉等に直接接

触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難な素材で作られた手袋を使用させないこと。

(iv) 従事者には、常に爪を短く切らせ、衛生上支障のない場合を除き、マニキュア等をつけさせないこと。作業前、用便直後及び生鮮又は汚染された原材料等を取り扱った後は、必ず手指等の洗浄及び消毒を行わせること。

(v) 従事者には、作業室内では、着替え、喫煙、飲食等をさせないこと。

(7) 回収等

(i) 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、具体的な回収方法、知事への報告等の手順を定めること。

(ii) 回収された製品は、通常製品と明確に区別して保管し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。

(iii) 回収を行う際は、消費者への注意喚起等のため、必要に応じ、当該回収に関する公表を行うこと。

(二) 運搬

(イ) 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品等を汚染するようなものを使用しないこと。また、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修等を行うことにより適切な状態を維持すること。

(ロ) 食品等とそれ以外の貨物を混載する場合には、食品等以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品等を適切な容器に入れる等食品等以外の貨物と区分すること。

(ハ) 運搬中の食品等が、ちり、排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

(ニ) 品目が異なる食品等又は食品等以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ、消毒を行うこと。

(ホ) 未包装の食品等を車両、コンテナ等で運搬する場合は、必要に応じ、食品専用の車両、コンテナ等を使用し、当該車両、コンテナ等に食品専用であることを明示すること。

(ヘ) 運搬中の温度、湿度その他の状態及び所要時間等の管理に留意すること。

(三) 食品衛生責任者

- (イ) 営業者（法第四十八条第一項の規定により、食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）は、食品衛生責任者を定め、当該食品衛生責任者に衛生管理を行わせ、又は営業者が自ら食品衛生責任者となり、衛生管理を行うこと。
- (ロ) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意をすることともに、営業者に対し必要な意見を述べること。
- (ハ) 営業者は、(ロ)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。
- (ニ) 食品衛生責任者は、知事の指定した講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。
- (ホ) 次の表の上欄に掲げる営業者に係る食品衛生責任者については、同表の下欄各号に掲げる者のいずれかに該当する者であること。

<p>飲食店営業 喫茶店営業 菓子製造業 あん類製造業 アイスクリーム類製造業 乳処理業 特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業（全粉乳（その容量が千四百グラム以下である缶に収められるものに限る。））、加糖粉乳及び調整粉乳を製造する営業を除く。） 食肉処理業 食肉販売業（あらかじめ容器包装に入れられた食肉のみを販売する営業を除く。） 魚介類販売業（あらかじめ容器包装に入れられた魚介類のみを販売する営業を除く。）</p> <p>魚介類競り売り営業 魚肉練り製品製造業（魚肉ハム及び魚肉ソーセージを製造する営業を除く。）</p> <p>食品の冷凍又は冷蔵業（貯蔵のみを行う営業を除く。） 清涼飲料水製造業 乳酸菌飲料製造業 氷雪製造業 食用油脂製造業（脱色又は脱臭の過程を経て製造する営業を除く。） みそ製造業 しょうゆ製造業 ソース類製造業 酒類製造業 豆腐製造業 納豆製造業 めん類製造業 総菜製造業 缶詰又は瓶詰食品製造業 菓子種製造業 こんにやく類製造業 漬物製造業 魚介類加工業</p>	<p>一 法第四十八条第六項各号のいずれかに該当する者</p> <p>二 栄養士、調理師、製菓衛生師又は船舶料理士の資格を有する者</p> <p>三 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）第十二条第五項第三号又は第四号に該当する者</p> <p>四 他の都道府県、地方自治法（昭和二十二年法律第六十七号）第二百五十二条の十九第一項の指定都市若し</p>
---	---

くは同法第二百五十二條の二十二第一項の中核市（以下「他県等」という。）の食品衛生關係の條例に基づく資格又は他県等の知事若しくは市長が、食品衛生に關してこれと同等以上の知識を有する資格として認められた資格を有する者

五 他県等の知事又は市長の指定した食品衛生責任者を養成するための講習会の課程を修了した者

六 知事の指定した食品衛生責任者を養成するための講習会の課程を修了した者又はこれと同等以上の知識を有すると知事が認めたる者

(四) 従事者に対する衛生教育

(イ) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、処理、保管、運搬、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。特に、洗淨剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いに関する教

育を実施すること。

(ロ) (イ)の衛生教育には、各種手順等(一)(イ)(ii)、(ハ)(i)、(リ)、(ヲ)(i)及び(五)(イ)に関する事項を含むものとする。

(ハ) 従事者への衛生教育の効果について定期的に評価し、必要に応じ、教育方法を見直すこと。

(五) 管理運営要領の作成

(イ) 施設及び食品等の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、これを従事者に周知徹底させること。

(ロ) 定期的に製品検査、ふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、(イ)で作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じ、その内容を見直すこと。

(六) 情報の提供及び報告

(イ) 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。

(ロ) 販売食品等に関する健康被害(当該販売食品等に起因し、又は起因する疑いがあると医師により診断されたものに限る。)の情報を消費者から受けたとき、及び法に違反する販売食品等を確認したときは、速やかに知事に報告すること。

(2) 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準

(一) 食品取扱施設等における衛生管理

(イ) 一般事項

(1) (一)(イ)の規定によること。

(ロ) 施設の衛生管理

(1) (一)(ロ)の規定によること。

(ハ) 食品等の取扱設備の衛生管理

(1) (一)(ハ)の規定によること。

(ニ) ねずみ、昆虫等の対策

(1) (一)(ニ)(i)、(iii)及び(iv)の規定によること。

(ii) ねずみ、昆虫等の生息状況を定期的に調査し、その発生を認めるときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除作業を実施するとともに、その実施記録を一年間保存すること。

(ホ) 使用水等の管理

(1) (一)(ホ)の規定によること。

(ハ) 廃棄物及び排水の取扱い

(1) (一) (ハ)の規定によること。

(ト) 食品等の取扱い

(i) 原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等を点検すること。また、その点検状況を記録するよう努めること。

(ii) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じ、前処理を行った後、加工に供すること。また、保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。

(iii) 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。

(iv) 食品等は、製造、加工、調理、処理、保管、運搬、販売等の各過程において、当該食品等の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工等の方法、包装形態、生食用又は加熱加工用の使用方法等に応じ、温度及び時間の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。

(v) 食品衛生に影響があると考えられる冷却、加熱、乾燥、添加物の使用、真空調理又はガス置換包装及び放射線照射の工程の管理に十分配慮すること。

(vi) 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に配慮すること。

(a) 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。

(b) 冷蔵庫（室）内では、相互汚染が生じないように区画して食品を保存するよう留意すること。

(c) 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備及び機械器具類は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。

(vi) 原材料の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序で使用するよう留意すること。

(vii) 器具及び容器包装は、製品を汚染又は損傷から保護できる物を使用し、容器包装には適切な表示が行える物を使用すること。また、再使用が可能な器具及び容器包装は、洗浄及び消毒が容易な物を用いること。

(ix) 食品等の製造、加工、調理又は処理に当たっては、次の事項を実施すること。

(a) 原材料及び製品への異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ、検査すること。

(b) 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、必要に応じ、記録すること。

- (c) 製品ごとにその特性、製造加工等の手順、原材料等について記載した製品説明書の作成及び保存に努めること。
- (d) 分割され、又は細切された食肉等について、異物の混入の有無を確認し、異物が認められた場合には、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。
- (e) 原材料として使用していない特定原材料（食品表示法（平成二十五年法律第七十号）第四条第一項の規定に基づく食品表示基準（平成二十七年内閣府令第十号）別表第十四に掲げる食品をいう。）が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
- (x) 製造、加工、調理又は処理をした製品について、定期的に自主検査を行い、その記録を一年間保存すること。
- (xi) 食品等の販売に当たっては、次の点に配慮すること。
 - (a) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売管理を行うこと。
 - (b) 直射日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売しないよう衛生管理に留意すること。
- (f) 記録の作成及び保存
 - (1) (一)(x)(iii)から(v)までの規定によること。
- (g) 従事者の衛生管理
 - (1) (一)(ル)の規定によること。
- (x) 回収等
 - (1) (一)(フ)の規定によること。
- (二) 運搬
 - (1) (二)の規定によること。
- (三) 食品衛生責任者
 - (1) (三)の規定によること。
- (四) 従事者に対する衛生教育
 - (1) (四)(イ)及び(ハ)の規定によること。
- (五) 管理運営要領の作成
 - (1) (五)の規定によること。
- (六) 情報の提供及び報告
 - (1) (六)の規定によること。

別表第一第二号へ(2)中「第一号イ(3)(五)」を「第一号イ(1)(三)(ホ)」に改め、同号ト(1)中「第一号イ(九)(イ)から(ニ)」を「第一号イ(1)(一)(ル)(i)から(iv)」に改める。

この条例は、公布の日から施行する。