

新	旧
<p data-bbox="230 268 517 300">食品衛生法施行条例</p> <p data-bbox="824 309 1111 384">平成 12 年 3 月 24 日 条例第 16 号</p> <p data-bbox="174 395 282 427">(趣旨)</p> <p data-bbox="129 437 1111 679">第 1 条 この条例は、食品衛生法施行令（昭和28年政令第 229号。以下「政令」という。）、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「省令」という。）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）に定めるもののほか、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。</p> <p data-bbox="129 727 479 759">別表第 1（第 2 条関係）</p> <p data-bbox="322 769 775 801">公衆衛生上講ずべき措置の基準</p> <p data-bbox="170 810 483 842">1 営業の施設の管理</p> <p data-bbox="197 852 389 884">(1) 一般事項</p> <p data-bbox="230 893 1021 925">ア 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。</p> <p data-bbox="230 935 1093 1139">イ 営業の施設（以下「施設」という。）、設備及び機械器具（清掃用機械器具を含む。以下同じ。）の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、施設、設備及び機械器具の適切な清掃、洗浄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。</p> <p data-bbox="230 1149 1093 1260">ウ イの清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるかどうかを必要に応じ評価し、その記録を作成の日から 1 年間保存すること。</p> <p data-bbox="230 1270 1093 1347">エ 適切な衛生管理ができるように施設、設備、人的能力等に応じた適切な受注管理を行うこと。</p> <p data-bbox="197 1356 483 1388">(2) 施設の衛生管理</p> <p data-bbox="230 1398 1093 1430">ア 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は</p>	<p data-bbox="1216 268 1503 300">食品衛生法施行条例</p> <p data-bbox="1809 309 2096 384">平成 12 年 3 月 24 日 条例第 16 号</p> <p data-bbox="1160 395 1267 427">(趣旨)</p> <p data-bbox="1120 437 2101 679">第 1 条 この条例は、食品衛生法施行令（昭和28年政令第 229号。以下「政令」という。）、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号_____）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）に定めるもののほか、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。</p> <p data-bbox="1120 727 1469 759">別表第 1（第 2 条関係）</p> <p data-bbox="1312 769 1877 801">公衆衛生上講ずべき措置の基準（参考）</p> <p data-bbox="1160 810 1478 842">1 営業の施設の管理</p> <p data-bbox="1160 1353 1491 1385">1 営業の施設の管理</p> <p data-bbox="1182 1394 2060 1426">(1) 営業の施設（以下「施設」という。）及びその周辺は、</p>

新	旧
<p><u>常に衛生上支障がないように維持すること。</u></p>	<p>毎日清掃し、衛生上支障がないように保持すること。</p>
<p><u>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、 unnecessary な物品等を置かないこと。</u></p>	<p>(2) 調理場、製造場、販売所その他食品を取り扱う場所（以下「作業場」という。）には、 unnecessary な物品等を置かないこと。</p>
<p><u>ウ 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。</u></p>	<p>(5) 作業場の天井、内壁及び床は、常に清潔に保つこと。</p>
<p><u>エ 作業場内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。</u></p>	<p>(6) 作業場の採光、照明、通風及び換気は、十分にすること。</p>
<p><u>オ 作業場の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず、開放する場合は、じんあい、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</u></p>	<p>(8) 作業場の窓及び出入口等は、開放しないこと。</p>
<p><u>カ 排水溝は、排水がよく行われるように廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。</u></p>	<p>(9) 排水がよく行われるように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。</p>
<p><u>キ 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。</u></p>	<p>3 給水及び廃棄物処理 (7) 便所は、常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒を行うこと。</p>
<p><u>ク 作業場内では、営業上 unnecessary な動物を飼育しないこと。</u></p>	<p>1 営業の施設の管理 (4) 作業場には、営業上 unnecessary な動物を入れないこと。</p>
<p>(3) <u>食品取扱設備等の衛生管理</u></p>	<p>2 食品取扱設備の管理</p>
<p><u>ア 機械器具は、衛生上支障がないようにその使用目的に応じて使用すること。</u></p>	<p>(1) 機械器具類及び容器等は、衛生上支障がないようにその使用目的に応じて使用すること。</p>
<p><u>イ 機械器具及び分解した機械器具の部品は、金属片、潤滑油その他の異物が食品に混入しないように、洗浄及び消毒を行い、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</u></p>	<p>(2) 機械器具類及び分解した部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</p>
<p><u>ウ 機械器具は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるように整備しておくこと。</u></p>	<p>(4) 機械器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に使用できるように整備しておくこと。</p>
<p><u>エ 機械器具及び機械器具の部品の洗浄に洗浄剤を使用する場合は、適正な洗浄剤を適正な濃度及び方法で使用する</u> <u>こと。</u></p>	<p>(3) 機械器具類及び容器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及び方法で使用する <u>こと。</u></p>

新	旧
<p><u>オ 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は、定期的に点検し、その記録を作成の日から1年間保存すること。</u></p> <p><u>カ 食品に直接接触する機械器具、容器等は、汚染の都度又は作業終了後洗浄し、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。</u></p> <p><u>キ 洗浄剤、消毒剤その他の化学物質は、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、これらの化学物質が食品に混入しないように、容器に内容物の名称を表示する等の措置を講ずること。</u></p> <p><u>ク 施設、設備等の清掃用機械器具は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。</u></p> <p><u>ケ 手洗設備には、手指の洗浄が適切にできるように水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。</u></p> <p><u>コ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</u></p> <p><u>サ 食品の放射線照射業にあつては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その記録を作成の日から2年間保存すること。</u></p> <p>(4) <u>ねずみ、昆虫等対策</u></p> <p><u>ア 施設及びその周囲を常に良好な状態に保ち、ねずみ、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝のふた等の設置により、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。</u></p>	<p>(5) 温度計、圧力計、流量計等の計器類は、定期的にその正確度を点検すること。</p> <p>(6) 食品に直接接触する機械器具類及び容器等は、作業終了後洗浄し、必要に応じて、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒すること。</p> <p>3 <u>給水及び廃棄物処理</u></p> <p>(6) 施設、設備等の清掃用器材は、専用の場所に保管すること。</p> <p>1 <u>営業の施設管理</u></p> <p>(10) 手洗設備には、石けん及び適当な消毒液を備え、常に使用できる状態にしておくこと。</p> <p>(11) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</p> <p>2 <u>食品取扱設備の管理</u></p> <p>(7) 食品の放射線照射業にあつては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。</p> <p>1 <u>営業の施設の管理</u></p>

新	旧
<p><u>イ 年2回以上、ねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その記録を作成の日から1年間保存するとともに、ねずみ、昆虫等の発生を認めたときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。</u></p> <p><u>ウ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品が汚染されないようにその取扱いに十分注意すること。</u></p> <p><u>エ 原材料、製品、包装資材等（一度開封したものを含む。）は、ねずみ、昆虫等に食品が汚染されないようにふた付きの容器に入れる等の措置を講じた上で、床又は壁から離して保管すること。</u></p> <p>(5) <u>廃棄物及び排水の取扱い</u></p> <p><u>ア 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書を作成すること。</u></p> <p><u>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、汚液又は汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと。</u></p> <p><u>ウ 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品を取り扱い、又は保管する区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。</u></p> <p><u>エ 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に適切に管理すること。</u></p> <p><u>オ 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。</u></p> <p>(6) <u>食品等の取扱い</u></p> <p><u>ア 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、表示等について点検すること。</u></p> <p><u>イ 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、加工に供するとともに、当該食品に適した状態及び方法で保存すること。</u></p> <p><u>ウ 冷蔵庫（冷蔵室を含む。）又は冷凍庫（冷凍室を含む。）で食品を保存する場合は、衛生上支障がないように区画</u></p>	<p>(7) 作業場には、ねずみ及び衛生害虫等がないように、これらの駆除を行い、その記録を1年間保存すること。</p> <p>3 給水及び廃棄物処理</p> <p>(5) 廃棄物容器は、汚液及び汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと。</p> <p>4 食品及び添加物の取扱管理</p> <p>(1) 原材料の仕入れに当たっては、衛生上の見地から品質、鮮度、表示等について点検すること。</p> <p>(2) 原材料及び製品は、当該食品に適した状態又は方法で衛生的に保存すること。</p> <p>(3) 冷蔵庫（冷蔵室を含む。）で食品を保存する場合は、衛生上支障がないように区画しておくこと。</p>

新	旧
<p> <u>すること。</u>  <u>エ 添加物を使用する場合は、正確に秤量し、適正に使用し、その記録を作成の日から1年間保存すること。</u>  <u>オ 食品の製造又は調理において、加熱する場合は、病原微生物その他の微生物及び毒素が、完全に又は安全な量まで死滅し、又は除去されるまで行うこと。</u>  <u>カ 食品は、当該食品の特性（水分活性、水素イオン濃度又は微生物による汚染状況等）、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用、加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、製造、加工、処理、調理、保管、運搬、販売等の各過程において、時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。</u>  <u>キ 未加熱又は未加工の原材料は、加熱又は加工を行わずそのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。</u>  <u>ク 食肉、鮮魚介類、殻付き卵等微生物の汚染源となるおそれのある食品等を取り扱った設備、機械器具等は、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。</u>  <u>ケ 生鮮物を始めとする原材料は、使用期限等に応じ先入れ、先出し等適切な順序で使用されるように保管すること。</u>  <u>コ 製品を入れ、又は包む器具及び容器包装は、製品を汚染及び損傷から保護することができ、かつ、適切な表示を行うことができるものを使用すること。</u>  <u>サ 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ものをを用いること。</u>  <u>シ 食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の製造、加工、処理又は調理に当たっては、次の事項を実施すること。</u>  <u>(ア) 原材料及び製品に金属、ガラス、じんあい、洗浄剤、潤滑油等の化学物質等が混入しないように措置を講ずること。</u> </p>	<p> (4) 食品添加物を使用する場合は、正確に秤量し、適正に使用すること。 </p>

新	旧
<p><u>(イ) 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理すること。</u></p> <p><u>(ウ) 原材料として使用していない特定原材料（省令第21条第1項第1号トに規定する特定原材料をいう。）が製造工程において混入しないように措置を講ずること。</u></p> <p><u>ス 原材料及び製品について定期的に衛生検査を行い、その記録を作成の日から1年間保存すること。</u></p> <p><u>(7) 停電等発生時の対応</u></p> <p><u>ア 製造、加工、処理又は調理の過程で、停電等が発生し、作業を中断するときは、その途中にある食品が、じんあい、微生物等に汚染されないように措置を講ずること。</u></p> <p><u>イ 停電等の発生から復旧までの間、冷凍、冷蔵又は温蔵で保管、保存等を行う必要のある食品は、できる限りその食品に適した温度を保つことができる方法で保管すること。</u></p> <p><u>ウ 停電等の間、ア及びイの措置が講じられていない食品は、その後の工程で加熱を行うものであっても、耐熱性菌に汚染され、又は黄色ブドウ球菌等により耐熱性の毒素が産生されているおそれがあるので、食品の温度測定、衛生検査等で衛生上支障がないことを確認できないときは、製造、加工、処理及び調理に使用し、又は販売等を行わず、廃棄等の措置を講ずること。</u></p> <p><u>エ 作業を再開する場合は、機械器具の正常な作動を確認するとともに、機械器具を洗浄し、必要に応じ、消毒すること。</u></p> <p><u>オ アからエまでの停電等発生時の対応について、その手順を定めること。</u></p> <p><u>(8) 使用水等の管理</u></p>	<p>7 製品の検査</p> <p>食品及び添加物の製造又は加工を行う営業者は、その製品について定期的に衛生検査を行い、その記録を1年間保存すること。</p> <p>3 給水及び廃棄物処理</p>

新	旧
<p><u>ア 施設においては、水道水（水道法（昭和32年法律第 177号）第 3 条第 1 項に規定する水道又は愛媛県水道条例（昭和38年愛媛県条例第19号）第 2 条第 1 項に規定する水道により供給される水をいう。以下同じ。）その他知事が飲用に適すると認めたとした水を使用すること。ただし、暖房用蒸気、防火用水等食品製造に直接関係のない目的で使用する場合及び冷却又は食品の安全に影響を及ぼさない工程において清浄海水を使用する場合であって、これらの水が食品に直接接触する水に混入しないようにするときは、この限りでない。</u></p> <p><u>イ 井戸水、自家用水道の水その他水道水以外の水（以下「井戸水等」という。）を使用する場合（アのただし書に規定する場合を除く。）は、年 1 回以上食品衛生検査施設（法第29条第 1 項及び第 2 項に規定する検査施設をいう。）登録検査機関（法第 4 条第 9 項に規定する登録検査機関をいう。）又は知事の指定した試験施設で水質検査を行い、その成績書を 1 年間保存すること。ただし、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は、その都度水質検査を行うこと。</u></p> <p><u>ウ イの水質検査の結果、使用する水が飲用に適しないとされたときは、直ちに使用を中止し、施設の所在地を管轄する保健所長又は食肉衛生検査センター所長（以下「保健所長等」という。）の指示を受け、適切な措置を講ずること。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>オ 井戸水等を使用する場合で、滅菌装置又は浄水装置を設置したときは、当該装置が正常に作動しているかどうかを定期的に確認し、その記録を作成の日から 1 年間保存すること。</u></p>	<p>(1) 水道法（昭和32年法律第 177号）第 3 条第 1 項に規定する水道又は愛媛県水道条例（昭和38年愛媛県条例第19号）第 2 条第 1 項に規定する水道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 1 回以上愛媛県立衛生環境研究所、保健所又は知事の指定した試験施設で水質検査を行い、その成績書を 1 年間保存すること。</p> <p>(2) (1)の水質検査の結果、使用する水が飲用不適とされたときは、直ちに施設の所在地を管轄する保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。</p> <p>(4) 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。</p> <p>(3) 井戸水又は自家用水道等に滅菌装置又は浄水装置を設置している場合は、常に正常に作動しているかどうかを確認すること。</p>

新	旧
<p><u>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。</u></p> <p><u>キ 使用した水を再利用する場合は、食品の安全性に影響しないように必要な処理を行うこととし、処理工程を適切に管理すること。</u></p> <p>(9) <u>食品衛生責任者の設置</u></p> <p><u>ア 政令第35条に規定する営業（法第48条第1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施設に係る営業を除く。）を営む場合は、施設又はその部門ごとに、食品等を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を置くこと。ただし、営業者（政令第35条に規定する営業を営む者に限る。ウ及びカにおいて同じ。）が自ら食品衛生責任者又は食品衛生管理者となる場合は、この限りでない。</u></p> <p><u>イ 食品衛生責任者は、保健所長が指示する講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する最新の知識及び技術の習得に努めること。</u></p> <p><u>ウ 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。</u></p> <p><u>エ 食品衛生責任者の氏名を施設内の見やすい箇所に掲示しておくこと。</u></p> <p><u>オ 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及び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こと。</u></p> <p><u>カ 営業者は、その施設又は部門に食品衛生責任者を置いたときは、オの規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。</u></p>	<p>9 食品衛生責任者の設置等</p> <p>政令第35条に規定する営業（法第48条第1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を除く。）を営む場合は、施設又はその部門ごとに従事者のうちから、食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を置くこと。ただし、営業者が自ら食品衛生責任者となる場合は、この限りでない。</p> <p>(3) 食品衛生責任者は、保健所長の指示する講習会を受講すること。</p> <p>(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。</p> <p>(4) 食品衛生責任者の氏名を施設内の見やすい箇所に掲示しておくこと。</p>

新	旧
<p>(10) <u>記録の作成及び保存</u></p> <p>ア <u>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れ年月日、仕入れ元、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、保存すること。</u></p> <p>イ <u>アの記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。</u></p> <p>ウ <u>保健所長等から要請があった場合は、食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な記録又は成績書を提出すること。</u></p> <p>(11) <u>回収及び廃棄</u></p> <p>ア <u>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、消費者に対する健康被害を未然に防止するため、当該問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるように回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、保健所長等への報告等の手順を定めること。</u></p> <p>イ <u>販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生し、又は発生するおそれがある場合においては、その製品の回収、保健所長等への報告等を行うとともに、回収に至った原因を究明し、再発防止のための措置を講ずること。</u></p> <p>ウ <u>回収された製品は、他の製品と明確に区別して保管し、保健所長等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。</u></p> <p>エ <u>回収等を行う場合であって、当該食品による危害発生防止のため、緊急に消費者への注意喚起を行う必要があるときは、回収等に関する公表を行うこと。</u></p> <p>(12) <u>管理運営要領の作成</u></p> <p>ア <u>施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領（以下「管理運営要領」という。）を作成し、食品等取扱者及び関係者に周知徹底すること。</u></p>	<p>8 管理運営要領の作成等</p> <p>施設及びその取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、作業場の見やすい場所に明示して従事者に周知徹底すること。</p>

新	旧
<p><u>イ 衛生検査、施設等の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、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。</u></p> <p>(13) <u>検食の実施</u>  <u>飲食店営業で継続的に1回30人以上の会食を提供する場合又は1回30人以上の弁当等を調製する場合は、摂氏10度以下で72時間以上検食を保存すること。</u></p> <p>(14) <u>消費者からの苦情対応</u>  <u>消費者から販売食品等の異物の混入、異味、異臭等の苦情の申出があった場合は、苦情に対する原因究明を行い、苦情の内容が事実であると認めるときは、その結果を苦情申出者に情報提供を行い、必要に応じ、(11)イからエまでの措置を講ずること。</u></p> <p>2 <u>施設等における食品等取扱者等の衛生管理</u></p> <p>(1) <u>食品等取扱者が食品衛生上必要な健康状態にあるかどうかを常に把握すること。</u></p> <p>(2) <u>保健所長等から食品等取扱者の健康診断又は保菌検査を受けさせるように指示があったときは、当該指示に従うこと。</u></p> <p>(3) <u>飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかっていることが疑われる症状を呈している食品等取扱者については、その旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者（以下「営業者等」という。）に報告させ、必要に応じ医師の診断を受けさせること。</u></p> <p>(4) <u>食品等取扱者が一類感染症（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10年法律第114号）第6条第2項に規定する一類感染症をいう。）、二類感染症（同条第3項に規定する二類感染症をいう。）若しくは三類感染</u></p>	<p>6 検食の保存  飲食店営業で継続的に1回30人以上の会食を行う場合又は1回30人以上の弁当等を調製する場合は、摂氏10度以下で72時間以上検食を保存すること。</p> <p>5 従事者に係る衛生管理</p> <p>(1) 食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の取扱いに従事する者（以下「従事者」という。）が食品衛生上必要な健康状態にあるかどうかを常に把握するように留意すること。</p> <p>(2) 保健所長から従事者の健康診断又は保菌検査を受けさせるよう指示があったときは、当該指示に従うこと。</p>

新	旧
<p><u>症（同条第4項に規定する三類感染症をいう。）の患者又は無症状病原体保有者（同条第10項に規定する無症状病原体保有者をいう。）であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで食品に直接接触する作業に従事させないこと。</u></p> <p><u>(5) 食品等取扱者は、作業中、清潔な作業衣を着用し、作業場内においては、専用の履物を用い、必要に応じ、マスク及び帽子又は頭覆いを着用すること。</u></p> <p><u>(6) 食品への異物の混入又は汚染の防止のため、営業上不必要な指輪等の装飾品、腕時計、安全ピン等を作業場内に持ち込まないこと。</u></p> <p><u>(7) 食品等取扱者は、食肉等に直接接触する部分が繊維その他洗浄及び消毒又は殺菌を行うことが困難な材質の手袋を原則として使用しないこと。</u></p> <p><u>(8) 食品等取扱者は、常に爪を短く切り、清潔にするとともに、作業前、用便後及び食肉、鮮魚介類、殻付き卵等微生物の汚染源となるおそれのある食品等を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。</u></p> <p><u>(9) 食品等取扱者は、所定の場所以外で着替え、喫煙、食事等を行い、又は作業中たん若しくはつばきを吐く等の食品衛生上の危害が発生するおそれのある行為をしないこと。</u></p> <p><u>(10) 製造、加工、処理又は調理を行う場所へは当該場所で作業を行う食品等取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、当該食品等取扱者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合は、この限りでない。</u></p> <p><u>(11) 食品等取扱者以外の者が作業場に立ち入る場合は、清潔な専用衣の着用、手洗い等の衛生的な措置を講じさせるとともに、立ち入った後は、喫煙、食事等の食品衛生上の危害が発生するおそれのある行為をしないように食品等取扱者等の指</u></p>	<p>(3) 従事者は、作業中、清潔な作業衣を着用し、作業場内においては、専用の履物を用い、必要に応じて、マスク及び帽子を着用すること。</p> <p>(4) 従事者は、常につめを短く切り、作業前及び用便後は、手指の洗浄及び消毒を行うこと。</p> <p>(5) 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で着替え、喫煙若しくは食事等を行い、又はたん若しくはつばきを吐かないこと。</p> <p>1 営業の施設の管理</p> <p>(3) 作業場には、みだりに関係者以外の者を立ち入らせないこと。</p>

新	旧
<p><u>示に従わせること。</u></p> <p>3 <u>施設等における食品等取扱者等に対する教育訓練</u></p> <p>(1) <u>営業者等は、製造、加工、処理、調理、保管、販売等が衛生的に行われるように食品等取扱者及び関係者に対し、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。</u></p> <p>(2) <u>洗剤等の化学物質を取り扱う者に対し、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。</u></p> <p>(3) <u>教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じ、その内容を見直すこと。</u></p> <p>4 <u>運搬</u></p> <p>(1) <u>食品の運搬に用いる車両、コンテナ等（以下「車両等」という。）は、食品や容器包装を汚染するものであってはならない。また、原則として、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、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。</u></p> <p>(2) <u>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、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。</u></p> <p>(3) <u>品目が異なる食品又は食品以外の貨物の運搬に使用した車両等を使用する場合は、原則として、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。</u></p> <p>(4) <u>食品をばら積みして運搬する場合は、原則として、食品専用の車両等を使用すること。この場合において、当該車両等は、食品専用であることを明示すること。</u></p> <p>(5) <u>運搬中の食品は、じんあい、有毒ガス等が混入しないように管理すること。</u></p> <p>(6) <u>弁当等の配送に当たっては、配送に要する時間が長時間に及ばないように配送ルート等を決めるとともに、摂食予定時刻に配慮した適切な出荷時刻を設定すること。また、弁当等</u></p>	<p>10 従事者の衛生教育</p> <p>営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、従事者由来の食中毒病因微生物による食品の汚染が防止され、かつ、食品等の製造、加工、調理及び販売等が衛生的に行われるように従事者の衛生教育に努めること。</p>

新	旧
<p><u>を調製し、配送する場合は、配送先、配送時刻及び配送量を記録し、その記録を作成の日から1月間保存すること。</u></p> <p>5 販売</p> <p>(1) <u>販売量を見込んだ仕入れを行う等適正な販売を行うこと。</u></p> <p>(2) <u>食品を長時間不適切な温度で販売したり、やむを得ない場合を除き直接日光にさらしたりすることのないように衛生管理に注意すること。</u></p> <p>6 表示</p> <p><u>弁当等の消費期限の表示については、必要に応じ、時刻まで表示すること。</u></p>	
<p>別表第2（第3条関係）</p> <p>共通施設基準</p> <p>1 施設の構造</p> <p>(1)～(6) 省略</p> <p>(7) 施設に応じて適切な排気装置その他水蒸気を屋外に放散することができる設備を設け、窓その他開放する箇所は、<u>じんあい、ねずみ、昆虫等</u>を防ぐ設備をし、下水溝及び下水孔には、ふたをすること。</p> <p>(8)～(9) 省略</p> <p>(10) 作業場には、<u>食品等取扱者の数</u>に応じて、石けん及び適当な消毒液を備えた従事者専用の流水式手洗設備を使用に便利で食品等を汚染しないような位置に設けていること。</p> <p>(11) 作業場には、<u>食品等取扱者の数</u>に応じて、清潔な作業衣、帽子又は頭覆い及び履物を備え、かつ、適当な場所に更衣室又は更衣箱を設けていること。</p> <p>2～4 省略</p>	<p>別表第2（第3条関係）</p> <p>共通施設基準</p> <p>1 施設の構造</p> <p>(1)～(6) 省略</p> <p>(7) 施設に応じて適切な排気装置その他水蒸気を屋外に放散することができる設備を設け、窓その他開放する箇所は、<u>ねずみ、はえ、油虫及びじんあい等</u>を防ぐ設備をし、下水溝及び下水孔には、ふたをすること。</p> <p>(8)～(9) 省略</p> <p>(10) 作業場には、<u>従事者</u>の数に応じて、石けん及び適当な消毒液を備えた従事者専用の流水式手洗設備を使用に便利で食品等を汚染しないような位置に設けていること。</p> <p>(11) 作業場には、<u>従事者</u>の数に応じて、清潔な作業衣、帽子又は頭覆い及び履物を備え、かつ、適当な場所に更衣室又は更衣箱を設けていること。</p> <p>2～4 省略</p>
<p>別表第4（第3条、別表第1関係）</p> <p>施設の特例基準</p> <p>1 自動車（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に規定する自動車（二輪自動車を除く。）をいう。以下同じ</p>	<p>別表第4（第3条、別表第1関係）</p> <p>施設の特例基準</p> <p>1 自動車（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に規定する自動車（二輪自動車を除く。）をいう。以下同じ</p>

新	旧
<p>。 )による営業</p> <p>(1) 共通基準</p> <p>ア～エ 省略</p> <p>オ 使用しやすい場所に食品等取扱者専用の手指の消毒設備又は流水式手洗設備を設けていること。</p> <p>カ～ク 省略</p> <p>(2) 省略</p> <p>2～3 省略</p> <p>4 露店形態による営業（屋台及び引車を利用して飲食店営業又は菓子製造業を行う場合に限る。）</p> <p>(1) 使用しやすい場所に食品等取扱者専用の手指の消毒設備又は流水式手洗設備を設けていること。</p> <p>(2)～(5) 省略</p>	<p>。 )による営業</p> <p>(1) 共通基準</p> <p>ア～エ 省略</p> <p>オ 使用しやすい場所に従事者_____専用の手指の消毒設備又は流水式手洗設備を設けていること。</p> <p>カ～ク 省略</p> <p>(2) 省略</p> <p>2～3 省略</p> <p>4 露店形態による営業（屋台及び引車を利用して飲食店営業又は菓子製造業を行う場合に限る。）</p> <p>(1) 使用しやすい場所に従事者_____専用の手指の消毒設備又は流水式手洗設備を設けていること。</p> <p>(2)～(5) 省略</p>