

食品衛生法施行条例新旧対照表

改正後	改正前
<p style="text-align: center;">食品衛生法施行条例</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: fit-content;"> 平成11年12月21日 島根県条例第51号 </div> <p>第1条 〔略〕</p> <p style="text-align: center;">（公衆衛生上の措置の基準）</p> <p>第2条 〔略〕</p> <p>2 前項の基準のうち衛生的措置に係る自動販売機による営業以外の営業に関する共通基準にあっては、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。）を用いずに衛生管理を行う場合は別表第1の第1の1により、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合は同表の第1の2によることとする。</p> <p>3 第1項の基準のうち記録の作成及び保存に係る基準にあっては、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は別表第1の第5の1及び2により、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合は同表の第5の1から3までによることとする。</p> <p style="text-align: center;">（衛生管理の方法の届出）</p> <p>第2条の2 法第50条第3項に規定する営業者（自動販売機による営業以外の営業を営む者に限る。）は、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行うときは、知事にその旨を届け出るものとする。</p> <p>2 前項の規定による届出を行った者は、危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行おうとするときは、あらかじめ、知事にその旨を届け出なければならない。</p> <p>第3条～第9条 〔略〕</p> <p style="text-align: center;">附 則 〔略〕</p> <p>別表第1（第2条関係）</p> <p>第1 衛生的措置</p> <p>1 自動販売機による営業以外の営業において危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の共通基準</p>	<p style="text-align: center;">（趣旨）</p> <p>第1条 この条例は、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 style="text-align: center;">（公衆衛生上の措置の基準）</p> <p>第2条 法第50条第2項の規定に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第1のとおりとする。</p> <p>〔新設〕</p> <p>〔新設〕</p> <p>〔新設〕</p> <p>〔新設〕</p> <p>第3条～第9条 〔略〕</p> <p style="text-align: center;">附 則 〔略〕</p> <p>別表第1（第2条関係）</p> <p>第1 衛生的措置</p> <p>1 自動販売機による営業以外の営業に係る共通基準</p>

(1) 〔略〕

(2) 〔略〕

(3) 〔略〕

(1) 営業の施設の管理

ア 毎日清掃し、衛生上支障のないように保持すること。

イ 不必要な物品を置かないこと。

ウ 壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

エ 採光、照明及び換気を十分にすること。

オ 排水がよく行われるよう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。

カ ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備のない窓及び出入口は、開放しないこと。

キ 手洗い設備には、手洗いに適当な消毒液等を設け、常に使用できる状態にしておくこと。

ク 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

ケ 便所は、清潔にし、定期的に殺虫し、及び消毒すること。

コ 関係者以外の者及び犬、猫等の動物を入れないこと

サ 年2回以上ねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること

シ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようにすること。

(2) 食品取扱設備の管理

ア 衛生保持のため、機械、器具、器材等は、その使用目的に応じて使用すること。

イ 食品に直接接触する機械、器具、器材等は、常に洗浄し、必要に応じて消毒又は殺菌をすること。

ウ 機械、器具、器材等の洗浄又は消毒を行う場合は、適正な洗剤又は消毒剤を適正な方法で使用し、使用後は、それらが残存することのないよう十分水洗いをする事。

エ 機械、器具、器材、分解した部品等は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。

オ 機械、器具、器材等は、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。

カ 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。

(3) 給水

ア 営業には、水道水（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項に規定する水道により供給された水をいう。以下同じ。）又は公立の衛生検査機関若しくは同法第20条第3項に規定する厚生労働大臣の登録を受けた者（以下「検査機関」という。）により飲用に適すると判定された水（以下

(4) 〔略〕

(5) 食品等の取扱い

ア～ク 〔略〕

ケ 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。

コ 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。

(6) 〔略〕

「飲用適の水」という。)を使用すること。

イ 水道水以外の水を使用する場合は、検査機関において年1回以上水質検査を受け、検査成績書を1年間保存すること。

ウ イの水質検査の結果、飲用に適さないと判定された場合は、直ちに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 滅菌装置又は浄水装置を使用する場合は、正常に作動しているかどうかを確認すること。

(4) 廃棄物等の処理

ア 廃棄物等の処理は、適正に行うこと。

イ 廃棄物容器及び廃水貯留槽は、十分に洗浄するとともに、汚液又は汚臭が漏れないようにしておくこと。

ウ 施設、設備等の清掃・洗浄用機器は、専用の場所に保管すること。

(5) 食品等の取扱い

ア 原材料又は製品の仕入れに当たっては、品質、表示、衛生状態等について点検し、その記録を行い、適温かつ衛生的に保管すること。

イ 保管庫内、冷蔵庫内及び冷凍庫内では、原材料又は製品の種類等に応じて適正に区分をして保存すること。

ウ 原材料は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行うこと。

エ 原材料及び製品に異物が混入しないようにすること。

オ 製造等の工程において、食品に原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第6に掲げる食品をいう。）が混入しないようにすること。

カ 製品の出荷又は販売に当たっては、品質、表示、衛生状態等について点検すること

キ 原材料又は製品の運搬又は配達に当たっては、温度管理、運搬方法等に十分留意すること。

ク 添加物を使用する場合は、正確にひょう量し、適正に使用すること。

〔新設〕

〔新設〕

(6) 食品取扱従事者の衛生管理

ア 食品衛生上必要な健康状態を把握するため、定期的に食品取扱従事者（以下「従事

者」という。)に健康診断を受けさせること。

イ 従事者について知事から健康診断を受けるべき旨の指示があったときは、これを受けさせること。

ウ 従事者が、下痢、腹痛等の症状を呈している場合又は手指等に化膿を伴う外傷がある場合に、当該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(第3の1の食品衛生責任者をいう。)に報告させ、食品衛生上の危害の発生の防止のための措置を講ずること。

エ 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10年法律第114号)第6条第2項に規定する一類感染症、同条第3項に規定する二類感染症(結核を除く。)又は同条第4項に規定する三類感染症の患者又は無症状病原体保有者(同条第11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業務に従事させないこと。

オ 作業中は、従事者に、清潔な外衣をつけさせ、必要に応じ帽子、マスク又は手袋を着用させ、作業場内では、専用のはき物を用いさせること。

カ 従事者に、常につめを短く切らせ、作業前及び用便後は、手指の洗浄及び消毒を行わせること。

キ 従事者に、所定の場所以外で着替え、喫煙、食事等をさせないこと。

[新設]

2 自動販売機による営業以外の営業において危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の共通基準

(1) 営業の施設の管理

営業の施設の管理は、1の(1)によること。

(2) 食品取扱設備の管理

食品取扱設備の管理は、1の(2)によること。

(3) 給水

給水は、1の(3)によること。

(4) 廃棄物等の処理

廃棄物等の処理は、1の(4)によること。

(5) 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う班の編成

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合は、食品衛生管理者、食品衛生責任者(第3の1の食品衛生責任者をいう。)その他の製品についての知識及び専門的な技術をする者により構成される班を編成すること。

(6) 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

ア 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、pH 等）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、燻煙等）、包装、保存性、保管条件、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、消費者層等を記述すること。

イ 製品の全ての製造工程が記載された一覧図（以下「製造工程一覧図」という。）を作成すること。

ウ 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。

(7) 食品等の取扱い

次の方法により食品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。

ア 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。

イ ア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。

ウ 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。）を定めることを原則とし、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

<p>きるよう、製品又は製造工程を見直すこと。</p> <p>エ 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し、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、pH、水分活性、有効塩素その他の測定できる指標又は外観、食感その他の官能的指標であること。</p> <p>オ 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。</p> <p>カ 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、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。</p> <p>キ 製品の危害分析・重要管理点方式につき、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。</p>	
<p>3 [略]</p>	<p>2 自動販売機による営業に係る共通基準 (1)～(6) [略]</p>
<p>4 [略]</p>	<p>3 業種別基準 (1)～(22) [略]</p>
<p>第2 [略]</p>	<p>第2 製品の検査 製造し、又は加工した製品で、成分規格の定められているものは年1回以上、その他のものは必要に応じて規格試験等の検査を行い、その成績書を1年間保存すること。</p>
<p>第3 [略]</p>	<p>第3 食品衛生責任者 1 営業者（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者を除く。）は、施設又はその部門ごとに、その従事者のうちから営業の衛生管理にあたる責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定め、施設の見やすい場所にその氏名を掲示しておくこと。 2 食品衛生責任者に、知事が行う講習又は知事が指定した講習を受けさせること。</p>
<p>第4 [略]</p>	<p>第4 衛生教育 1 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、食品の製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者の衛</p>

第5 記録の作成及び保存

1・2 [略]

- 3 自動販売機による営業以外の営業において危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合は、危害要因リスト、管理措置、重要管理点、管理基準、モニタリング、改善措置及び第1の2の(7)のキの規定による検証について記録を作成し、保存すること。

第6 [略]

第7 情報の報告

- 1 医師の診断により、製品に起因するとされ、又はその疑いがあるとされた消費者の健康被害及び法の規定に違反していることが判明した製品に関する情報について、速やかに知事に報告すること。
- 2 消費者等から、製造、加工又は輸入した食品等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否定できないものを受けた場合は、速やかに知事に報告すること。

別表第2 [略]

生教育に努めること。

- 2 知事から受講の指示のあった衛生講習会等を従事者に受講させること。

第5 記録の作成及び保存

- 1 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、原材料又は製品に係る仕入れ、出荷、販売その他必要な事項に関する記録の作成及び保存を行うこと。
- 2 1の記録の保存期間は、製品の消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

[新設]

第6 回収、廃棄等

- 1 製品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観点から、当該製品を迅速かつ適切に回収するための連絡体制を整備し、具体的な回収の方法及び知事への報告の手順を定めること。
- 2 1の問題が発生した場合において回収された製品は、その他の製品等と明確に区別して保管し、適切に廃棄等の措置を講ずること。

第7 情報の報告

- 医師の診断により、製品に起因するとされ、又はその疑いがあるとされた消費者の健康被害及び法の規定に違反していることが判明した製品に関する情報について、速やかに知事に報告すること。

別表第2 [略]