

(管理運営基準全文)

第2条 法第50条第2項(法第62条第1項において準用する場合を含む。)に規定する公衆衛生上講ずべき措置に関して必要な基準は、別表第1に規定する基準又は別表第2に規定する基準のいずれかを満たしていることとする。

2 市長は、土地の状況、営業の形態その他特別の理由により前項の必要な基準により難しいと認める場合は、公衆衛生上支障のない限り、その基準をしんしゃくすることができる。

3 法第50条第3項(法第62条第1項において準用する場合を含む。)に規定する営業者は、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。)を用いて衛生管理を行うよう努めなければならない。この場合において、別表第2に定める基準に適合している当該営業者に対する第1項の規定の適用については、同項中「別表第1」とあるのは、「別表第2」とする。

別表第1 (第2条関係)

第1 法第4条第7項に規定する営業(法第62条第1項に規定するおもちゃを製造し、輸入し、又は販売する業を含む。)に係る基準

1 施設等の衛生管理

(1) 一般事項

ア 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施するように努めること。

イ 施設、設備及び機械器具(飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供される機械、器具その他の物をいう。以下同じ。)の清掃、洗浄又は消毒を実施し、その手順書を作成するように努めること。

(2) 施設の衛生管理

ア 施設及びその周辺の清掃を定期的に行い、衛生上支障のないように保持すること。

イ 施設及びその周辺におけるねずみ族及び昆虫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措置を講じること。

ウ 排水溝の清掃及び補修を行うこと。

エ 愛がん用の動物を、食品又は添加物の製造、加工、調理、貯蔵、運搬又は陳列をする場所に持ち込まないこと。ただし、食品衛生上支障のないように必要な措置を講じる場合は、この限りでない。

オ 便所の清掃及び消毒を定期的に行い、清潔に保つこと。

### (3) 設備等の衛生管理

- ア 衛生保持のため、設備、機械器具及び清掃用器材は、その用途に応じて使用すること。
- イ 食品又は添加物に直接接触する設備及び機械器具の表面は、常に清潔に保つこと。
- ウ 手洗設備は、手指の洗浄及び消毒が適切にできるように維持管理すること。
- エ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- オ 貯水槽の清掃を定期的に行い、清潔に保つこと。
- カ 清掃用器材は、専用の場所に保管すること。
- キ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品、添加物、器具、容器包装及びおもちゃ（以下「食品等」という。）を汚染しないように十分注意すること。
- ク 食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄剤、消毒剤その他の化学物質の使用、保管その他の取扱いに十分注意すること。

## 2 食品等の衛生管理

### (1) 食品等の取扱い

- ア 食品等は、当該食品等に適した状態又は方法で衛生的に保存又は保管をすること。
- イ ねずみ族又は昆虫による汚染を防止するため、食品等の取扱いに十分注意すること。
- ウ 食品又は添加物は、相互汚染が生じない方法で取り扱うこと。
- エ 食品は、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、販売その他の過程において、時間及び温度の管理に十分注意するほか、当該食品の特性に応じて衛生的に取り扱うこと。
- オ 食品の取扱量は、施設、設備及び機械器具の性能並びに人的能力に応じた量とすること。

### (2) 記録の作成及び保存

- ア 食品等に係る仕入元の記録、製造、加工又は調理に関する情報の記録及び出荷又は販売先の記録を作成するように努め、それらの記録を食品等の流通実態、消費期限又は賞味期限に応じて合理的な期間保存するように努めること。
- イ アの記録を作成し、かつ、保存している場合であって、食品衛生監視員から当該記録の提出の要請があったときには、当該記録を提出すること。

### (3) 食品等の回収等

- ア 食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合は、当該食品等を回収する等の措置を講じるように努めること。
- イ アの規定により食品等を回収する場合は、あらかじめ保健所長へ報告するとともに、消費者の注意喚起のため、当該回収に関する情報を公表するように努める

こと。

ウ アの規定により食品等を回収する場合に当該回収を迅速かつ適切に行うため、仕入元、出荷先、販売先その他の関係者への連絡体制、食品等の回収方法及び保健所長への報告の手順を定めておくように努めること。

エ アの規定により食品等を回収した場合は、当該食品等について廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に講じること。

#### (4) 情報の提供、報告等

ア 食品等の安全性に関する情報を消費者に提供するように努めること。

イ 消費者等から食品等に係る健康被害に関する情報を得た場合は、当該情報について、直ちに保健所長へ報告すること。

ウ 消費者等から食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の情報であって、健康被害につながるおそれのあるものを得た場合は、当該情報について、直ちに保健所長へ報告すること。

エ 食品等（製造し、加工し、又は輸入する食品等のうち、販売の用に供されていないものを除く。）に関して法に違反する事実が確認された場合は、当該食品等に関する情報について、直ちに保健所長へ報告すること。

オ 食品等（製造し、加工し、又は輸入する食品等のうち、販売の用に供されていないものを除く。）に関して法に違反するかどうか判断できない事案が確認された場合は、当該事案について、速やかに保健所長へ相談するよう努めること。

### 3 廃棄物の管理

(1) 廃棄物の容器は専用のもとし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。

(2) 廃棄物は、業務に支障のないかぎり食品等の取扱区域に保管しないこと。

(3) 廃棄物が排水溝へ流出しないように必要な措置を講じること。

(4) 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。

### 4 食品取扱者等の衛生管理

#### (1) 健康管理

ア 食品等に直接接触する作業に従事する者（以下「食品取扱者」という。）の健康に常に留意し、食品取扱者が食品を介して感染するおそれのある疾病にかかった場合、当該疾病の病原体を保有していることが判明した場合又は当該疾病にかかっていることが疑われる症状を有する場合は、その旨を報告させること。

イ アの報告を受けた場合は、他の法令に別段の定めがある場合を除き、当該食品取扱者に医師の診断を受けさせるように努めるとともに、必要な期間、当該食品取扱者を食品に直接接触する作業に従事させないように努めること。

ウ 保健所長から検便を受けさせるべき旨の指示があった場合は、食品取扱者に検便を受けさせること。

(2) 作業時の衛生管理

- ア 食品取扱者に手袋を使用させる場合においては、食品に直接接触する部分の洗浄及び消毒が困難な素材で作られたものを使用させないこと。ただし、食品の汚染を防止するための措置が講じられている場合は、この限りでない。
- イ 作業開始前、生鮮の食品並びに汚染された原材料及び機械器具に触れる作業に従事した後並びに用便後は、食品取扱者に手指の洗浄及び消毒を行わせること。
- ウ 食品取扱者の着替え、喫煙及び飲食は、食品衛生上支障のない場所で行わせること。

(3) 食品取扱者等に対する衛生教育

- 食品取扱者その他の従事者に対して、食品衛生に関する教育を実施するように努めること。

第2 法第51条に規定する営業及びその他の営業（食品又は添加物を製造し、又は加工する営業に限る。）に係る基準

1 施設等の衛生管理

(1) 施設の衛生管理

- ア 製造、加工又は調理を行う場所（以下「作業場」という。）には、その作業に必要な物品を置かないこと。
- イ 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- ウ 作業場の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、適切な温度の管理に努めること。
- エ 作業場の窓及び出入口は、作業上必要な場合を除き、開放しないこと。
- オ ねずみ族及び昆虫の駆除作業を年2回以上実施し、その記録を当該駆除作業の日から1年間以上保存すること。
- カ ねずみ族及び昆虫の発生を認めた場合は、直ちに駆除すること。

(2) 設備等の衛生管理

- ア 設備及び機械器具（分解した機械器具の部品を含む。イ、ウ及びカにおいて同じ。）は、洗浄及び消毒を行い、機械器具にあつては、所定の場所に衛生的に保管すること。
- イ 設備又は機械器具に故障又は破損があつた場合は、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。
- ウ 設備及び機械器具の洗浄に洗剤を使用する場合又は消毒に殺菌剤を使用する場合は、適正な洗剤又は殺菌剤を適正な方法で使用すること。
- エ 温度計、圧力計、流量計その他の計器類及び滅菌、殺菌又は除菌に使用する装置（2の(2)のエに規定する殺菌装置及び浄水装置を除く。）の作動状況を定期的に点検し、その記録を保存するように努めること。
- オ ふきん、包丁及びまな板は、使用の都度、十分な洗浄を行うとともに、熱湯、

蒸気、殺菌剤等で消毒し、作業終了後は乾燥させること。

カ 未加熱の食品を取り扱った設備及び機械器具（ふきん、包丁及びまな板を除く。）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。

## 2 食品等の衛生管理

### (1) 食品等の取扱い

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、表示その他の食品衛生上必要な事項について点検し、その記録を保存するように努めること。

イ アの記録を保存している場合であって、食品衛生監視員から当該記録の提出の要請があったときには、当該記録を提出すること。

ウ 添加物は、正確に秤（ひょう）量し、適正に使用すること。

エ 原材料は、消費期限又は賞味期限に応じて適切な順序で使用するように努めること。

オ 器具又は再使用する容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものを使用すること。

カ 食品又は添加物の製造又は加工に当たっては、次に掲げる事項を実施するように努めること。

（ア） 異物が製品又は加工品に混入しないように、検査その他の必要な措置を講じること。

（イ） 製品又は加工品ごとにその特性、製造又は加工の手順、原材料その他の食品衛生上必要な事項について記載した説明書を作成し、保存すること。

キ 生鮮の食品の使用に当たっては、異物の付着又は混入の有無を点検し、異物が認められた場合には、汚染の可能性のある部分を除去すること。

ク 原材料として使用していないアレルギー物質が製造、加工又は調理の工程において食品又は添加物に混入しないように、必要な措置を講じること。

ケ 食品等について法又は法の規定に基づいて厚生労働大臣が定める基準及び規格への適合性を確認するための検査（第3の1の(1)に規定する製品の検査を除く。）を行うように努め、その結果を保存するように努めること。

### (2) 使用水の管理

ア 施設で使用する水は、水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業（同法第6条第1項の規定による認可を受けた水道事業に限る。）の用に供する水道、同法第3条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水（以下「水道水」という。）又は保健所その他の公的試験機関若しくは市長が認める試験機関が飲用に適すると認めた水（以下「公的試験機関等が認めた水」という。）であること。ただし、食品又は添加物の安全性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 公的試験機関等が認めた水を使用する場合は、当該水について年1回以上水質検査を行い、その成績書を当該水質検査の日から1年間以上保存すること。

ウ イに規定する水質検査の結果、飲用不適となった場合は、直ちに当該水の使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。

エ 公的試験機関等が認めた水を使用する場合であって、殺菌装置又は浄水装置を設置しているときは、当該装置の作動状況を1日1回以上点検し、その記録を当該点検の日から1年間以上保存すること。

### 3 食品取扱者等の衛生管理

#### (1) 検便

営業者（法第51条に規定する営業及びその他の営業（そのまま摂取される食品を製造し、又は加工する営業に限る。）を営む者に限る。）は、食品取扱者に年2回以上の検便を受けさせ、その記録を当該検便の日から1年間以上保存すること。

#### (2) 作業時の衛生管理

ア 食品取扱者が製造、加工又は調理を行うに当たっては、次に掲げる事項を遵守させるように努めること。

(ア) 衛生的な作業着、帽子、マスク及び専用の履物を着用すること。

(イ) 指輪その他の装飾品、腕時計及びヘアピン、安全ピンその他の食品又は添加物へ混入するおそれのあるものを作業場に持ち込まないこと。

(ウ) 手指のつめを短く切ること。

(エ) マニキュアを付けないこと。

イ 食品取扱者が製造、加工又は調理を行うに当たっては、次に掲げる事項を遵守させること。

(ア) 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れないこと。

(イ) たん又はつばを吐かないこと。

ウ 食品取扱者以外の者が作業場に立ち入るに当たっては、食品衛生上支障のないように必要な措置を講じさせること。

### 第3 法第51条に規定する営業に係る基準

#### 1 食品等の衛生管理

##### (1) 製品の検査

食品衛生法施行条例（平成12年静岡県条例第37号）の規定により施設内に試験室を設けなければならない営業者は、その処理し、又は製造する製品について、次の表の左欄に掲げる業種の区分に応じ、それぞれ同表の中欄に掲げる検査を定期的に行い、その成績書を当該検査の日から1年間以上保存すること。

業種	検査項目		摘要
	理化学的検査	細菌学的検査	
乳処理業	1 比重測定 2 乳脂肪分測定	大腸菌群検査	
特別牛乳搾取処理業	1 比重測定	1 大腸菌群検査	

	2 乳脂肪分測定	2 ブリード氏法による細菌数検査	
粉乳、練乳その他乳を主要原料とする食品（乳飲料、発酵乳、クリーム、バター及びチーズを除く。）を製造する乳製品製造業	1 比重測定 2 乳脂肪分測定 3 酸度測定	1 ブリード氏法による細菌数検査 2 細菌数検査	
乳飲料を製造する乳製品製造業	1 比重測定 2 乳脂肪分測定	大腸菌群検査	
発酵乳を製造する乳製品製造業	1 比重測定 2 酸度測定	大腸菌群検査	
クリーム、バター又はチーズを製造する乳製品製造業	1 比重測定 2 乳脂肪分測定 3 酸度測定	大腸菌群検査	
乳酸菌飲料製造業	1 比重測定 2 酸度測定	大腸菌群検査	
食用油脂製造業	1 酸価測定 2 けん化価測定		脱臭する場合に限る。
マーガリン又はショートニング製造業	1 酸価測定 2 けん化価測定		脱臭する場合に限る。
そうざい製造業	真空度測定	恒温検査	缶詰のそうざいを製造する場合に限る。
缶詰又は瓶詰食品製造業	真空度測定	恒温検査	缶詰食品を製造する場合に限る。
添加物製造業	成分規格試験		

## (2) 検食用食品の保存

仕出し弁当、給食、会席料理その他の団体客に提供する料理を調理した場合は、検食用食品 1 食分及び当該調理に使用した原材料を 7 2 時間以上冷蔵又は冷凍保存するように努めること。この場合において、当該保存に当たっては、他の食品との接触を避けること。

### 2 管理運営要領の作成

施設、設備、機械器具、食品等及び食品取扱者に係る衛生上の管理運営について要領を作成するように努め、これを食品取扱者その他の関係者に周知させるように努めること。

### 3 食品衛生責任者等

#### (1) 食品衛生責任者の設置等

ア 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ぬ営業者を除く。）は、その施設ごとに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。

イ 食品衛生責任者に施設、設備、機械器具、食品等及び食品取扱者の衛生管理を行わせること。

ウ 食品衛生責任者に食品衛生上の危害の発生防止のために必要な意見を述べさせ、その意見を尊重するように努めること。

エ 食品衛生責任者は、当該施設において営業に従事する者であつて、次のいずれかに該当するものであること。

（ア） 法第48条第6項各号に掲げる者

（イ） 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者又はふぐ処理師（静岡県ふぐの取扱い等に関する条例（昭和52年静岡県条例第7号）第2条第2号に規定するふぐ処理師をいう。）の資格を有する者

（ウ） 市長が指定する講習を修了した者又は市長がこれと同等以上の知識を有すると認めた者

オ 食品衛生責任者を置いた場合又は食品衛生責任者を変更した場合は、速やかにエの（ア）から（ウ）までに掲げる者のいずれかに該当する者であることを証する書面を提示のうえ、その旨を市長に届け出ること。

## (2) 自家製ソーセージ食品衛生責任者の設置

ア 自家製ソーセージ（仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業の許可に係る施設において原材料として豚肉又は牛肉を用いて調理されるソーセージであつて、直接消費者に販売するものをいう。）の調理を行う営業者は、その調理を行う施設ごとに、自家製ソーセージの衛生管理に関する責任者（以下「自家製ソーセージ食品衛生責任者」という。）を置くこと。この場合において、自家製ソーセージ食品衛生責任者は、3の(1)に規定する食品衛生責任者と兼ねることができる。

イ 自家製ソーセージ食品衛生責任者に、自家製ソーセージの調理時における施設、設備、機械器具、食品等及び食品取扱者の衛生管理を行わせること。

ウ 自家製ソーセージ食品衛生責任者は、当該施設において営業に従事する者であつて、次のいずれかに該当するものであること。

（ア） 法第48条第6項各号に掲げる者

（イ） 食肉販売業に従事する食品衛生責任者であつて、厚生労働省の指導に基づいて実施される自家製ソーセージ食品衛生責任者講習会を修了したもの

## (3) 講習会等の受講

食品衛生責任者及び食品衛生管理者に新しい知見を習得させるため、食品衛生に関する講習会等を定期的受講させるように努めること。

## 第4 食品等を運搬する営業に係る基準

## 1 車両等の衛生管理

食品等を運搬する車両及びコンテナは、常に清潔にし、衛生上支障のないように保持すること。

## 2 食品等の衛生管理

- (1) 食品等とそれ以外の貨物を混載する場合は、当該食品等と当該貨物を直接接触させないこと。
- (2) 運搬中の食品等がじんあい又は排気ガスにより汚染されないように必要な措置を講じること。
- (3) 弁当等の配送に当たっては、摂取する予定の時間を考慮した時間に配送すること。
- (4) 弁当等の配送に当たっては、その配送先、配送時間及び配送量の記録を作成するように努め、その記録を保存するように努めること。また、配送先に対して保管時及び陳列時に適切な温度管理を行うよう注意を喚起することに努めること。

### 別表第2（第2条関係）

第1 法第4条第7項に規定する営業（法第62条第1項に規定するおもちゃを製造し、輸入し、又は販売する業を含む。）に係る基準

#### 1 施設等の衛生管理

別表第1の第1の1（施設等の衛生管理）に定めるところによること。

#### 2 食品等の衛生管理

##### (1) 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

法第48条第1項に規定する食品衛生管理者、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して、当該衛生管理を実施すること。

##### (2) 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、物理的性質及び化学的性質、実施した殺菌処理の方法、包装の方法、保存期間、保管条件、流通の方法その他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。この場合において、製品説明書には、想定される当該製品の使用方法及び消費者を記載すること。

イ 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。

ウ 製造工程一覧図に記載された製造工程が、実際の製造工程から判断して適切であるかどうかを確認し、適切でないと判断される場合には、製造工程一覧図について必要な修正を行うこと。

##### (3) 食品等の取扱い

次に掲げる方法により、食品の製造工程において発生することが想定される全ての危害の原因となる物質を特定し、当該物質のうち必要と認めるものを管理するこ

と。

ア 各製造工程において発生することが想定される全ての危害の原因となる物質の一覧表（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(2)アの製品説明書に記載された事項等を考慮し、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 アにおいて特定された物質について、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、危害要因リストに記載すること。

ウ アにおいて特定された物質による危害の発生を防止するため、各製造工程のうち、管理措置の実施状況の連続的な確認又は必要に応じた定期的な確認（以下「実施状況モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定め、当該実施状況モニタリングを実施すること。ただし、重要管理点を定めない理由を記載した文書を作成した場合は、この限りでない。

エ ウ本文の場合において、同一の物質に係る重要管理点は、複数存在する可能性があることに注意すること。

オ ウ本文の場合において、定めようとする重要管理点における管理措置により、危害の原因となる物質を十分に管理できないときは、当該重要管理点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。

カ 各重要管理点について、危害の発生が想定されない程度まで当該危害の原因となる物質を低減し、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。

キ 管理基準の遵守状況を把握するため、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を防止するための重要管理点における連続的な確認又は必要に応じた定期的な確認（以下「管理基準等モニタリング」という。）の方法を定め、これを実施すること。この場合において、管理基準等モニタリングの方法に関する全ての記録には、管理基準等モニタリングを実施した責任者及び実施者が署名すること。

ク 実施状況モニタリング及び管理基準等モニタリングの結果、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じるべき措置（以下「改善措置」という。）を、当該重要管理点ごとに設定し、適切に実施すること。この場合において、当該改善措置には、管理基準が遵守されなかったことにより影響を受けた製品の適切な処理の方法を定めること。

ケ 製品の危害分析・重要管理点方式に関し、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、必要に応じた定期的な検証を行うこと。

#### (4) 記録の作成及び保存

ア (3)ア及びイの規定による危害の分析、(3)ウの規定による重要管理点の決定、(3)

カの規定による管理基準の設定、管理基準等モニタリング、改善措置並びに(3)ケの検証について記録を作成し、これらを保存すること。

イ アに定めるもののほか、別表第1の第1の2の(2)（記録の作成及び保存）に定めるところによること。

(5) 食品等の回収等

別表第1の第1の2の(3)（食品等の回収等）に定めるところによること。

(6) 情報の提供、報告等

別表第1の第1の2の(4)（情報の提供、報告等）に定めるところによること。

3 廃棄物の管理

別表第1の第1の3（廃棄物の管理）に定めるところによること。

4 食品取扱者等の衛生管理

別表第1の第1の4（食品取扱者等の衛生管理）に定めるところによること。

第2 法第51条に規定する営業及びその他の営業（食品又は添加物を製造し、又は加工する営業に限る。）に係る基準

1 施設等の衛生管理

別表第1の第2の1（施設等の衛生管理）に定めるところによること。

2 使用水の管理

別表第1の第2の2の(2)（使用水の管理）に定めるところによること。

3 食品取扱者等の衛生管理

別表第1の第2の3（食品取扱者等の衛生管理）に定めるところによること。

第3 法第51条に規定する営業に係る基準

別表第1の第3（法第51条に規定する営業に係る基準）に定めるところによること。

第4 食品等を運搬する営業に係る基準

別表第1の第4（食品等を運搬する営業に係る基準）に定めるところによること。