

新 旧 対 照 表  
新 旧

高知県食品衛生法施行条例（抜粋）

高知県食品衛生法施行条例（抜粋）

（趣旨）

（趣旨）

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。）を施行するため、法、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。第2条の2において「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、必要な事項を定めるものとする。

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。）を施行するため、法、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。第2条の2において「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。同条第1項において「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、必要な事項を定めるものとする。

（食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準）

（食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準）

第2条の2 法第29条第1項の規定により県が設置する食品衛生検査施設（次項において「食品衛生検査施設」という。）の設備について政令第8条第1項の規定により条例で定める基準は、省令第36条第1項に定めるとおりとする。

第2条の2 法第29条第1項の規定により県が設置する食品衛生検査施設（次項において「食品衛生検査施設」という。）の設備について政令第8条第1項の規定により条例で定める基準は、省令第36条第1項に定めるとおりとする。

2 食品衛生検査施設の職員の配置について政令第8条第1項の規定により条例で定める基準は、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。

2 食品衛生検査施設の職員の配置について政令第8条第1項の規定により条例で定める基準は、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。

（措置の基準）

第3条 削除

第3条 法第50条第2項の規定に基づき条例で定める営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第1に定めるとおりとする。

（営業施設の基準）

（営業施設の基準）

第4条 法第51条の規定により条例で定める飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設の基準は、別表第1に定めるとおりとする。ただし、製造工程、周囲の状況等特別の事情により当該基準により難い場合であって、公衆衛生上支障がないと認められるものについては、当該基準によらないことができる。

(揭示義務)

第5条 法第52条第1項の規定による営業の許可を受けた者(次条第1項において「許可業者」という。)が営業を行うときは、規則で定める営業許可証を当該営業施設内の場所であって、外来者が見やすい位置に掲示しなければならない。

2 前項の規定は、法第50条の2第1項に規定する営業を行う者(法第62条第3項において準用する場合を含む。)が省令別表第十七の一のイの規定により食品衛生責任者を定めた場合について準用する。この場合において、前項中「規則で定める営業許可証」とあるのは、「食品衛生責任者の氏名を記載した名札(当該名札は、縦21センチメートル、横7.5センチメートル以上の大きさで、長方形とする。)」と読み替えるものとする。

(許可申請手数料)

第8条 法第52条第1項の規定に基づき別表第2の左欄に掲げる営業の許可を受けようとする者は、1件につき、それぞれ同表の中欄に掲げる名称の手数料として、それぞれ同表の右欄に掲げる額の手数料を県に納付しなければならない。

第4条 法第51条の規定により条例で定める飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設の基準は、別表第2に定めるとおりとする。ただし、製造工程、周囲の状況等特別の事情により当該基準により難い場合であって、公衆衛生上支障がないと認められるものについては、当該基準によらないことができる。

(揭示義務)

第5条 法第52条第1項の規定による営業の許可を受けた者(次条第1項において「許可業者」という。)が営業を行うときは、規則で定める営業許可証を当該営業施設内の場所であって、外来者が見やすい位置に掲示しなければならない。

(許可申請手数料)

第8条 法第52条第1項の規定に基づき別表第3の左欄に掲げる営業の許可を受けようとする者は、1件につき、それぞれ同表の中欄に掲げる名称の手数料として、それぞれ同表の右欄に掲げる額の手数料を県に納付しなければならない。

別表第1 (第3条関係)

第1 食品取扱施設等における衛生管理

1 一般事項

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (2) 食品取扱施設（法第4条第7項に規定する営業の施設をいう。以下この表において「施設」という。）、設備及び機械器具（清掃用の機械器具を含む。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、これらの適切な清掃、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。
- (3) (2)の清掃、洗淨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、評価すること。
- (4) 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱い及び適切な受注管理を行うこと。

## 2 施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は、常に衛生上支障のないように維持すること。
- (2) おう吐物等により施設が汚染された場合は、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒を行うこと。
- (3) 食品の処理、製造、加工、調理、保管又は販売を行う区域（以下この表において「食品取扱区域」という。）には、作業に不必要な物品を置かないこと。
- (4) 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (5) 施設内の採光、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。
- (6) 施設の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合は、ねずみ、昆虫、じんあい等の侵入を防止するための措置を講ずること。

(7) 排水溝は、排水が十分に行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。

(8) 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

(9) 施設内では、動物を飼育しないこと。

### 3 設備等の衛生管理

(1) 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて使用すること。

(2) 機械器具及び分解した機械器具の部品は、金属片等の異物、化学物質等が食品へ混入することを防止するため、洗浄及び消毒を行い、専用の場所に衛生的に保管すること。

(3) 機械器具は、定期的に点検し、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用することができるよう整備しておくこと。

(4) 機械器具及び分解した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で使用する事  
と。

(5) 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、定期的に点検すること。また、当該点検の結果を記録すること。

(6) 包丁、まな板、布巾その他食品に直接接触する器具は、汚染の都度洗浄及び消毒を十分に行い、作業終了後は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。

(7) 洗浄剤、消毒剤その他の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、食品へ混入すること

を防止するため、容器に内容物の名称を表示する等の措置を講ずること。

(8) 施設及び設備の清掃用の機械器具は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。

(9) 手洗設備には、手洗いに適切な洗浄剤、消毒剤等を備え、常に手指の洗浄及び消毒が適切にできるよう維持すること。

(10) 食品、調理器具及び手指の洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(11) 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。

#### 4 使用水等の管理

(1) 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項に規定する水道により供給される水をいう。以下同じ。）又は登録水質検査機関（同法第20条の6第1項に規定する登録水質検査機関をいう。以下同じ。）で飲用に適すると認められ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がない目的で使用する場合又は冷却若しく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等を使用する場合であつて、これらの水が食品に直接接触する水へ混入しないようにするときは、この限りでない。

(2) 水道水以外の水を使用する場合（(1)ただし書に規定する場合を除く。(6)において同じ。）は、登録水質検査機関

で年1回以上水質検査を行い、その成績書を1年間保存すること。ただし、乳類販売業、食肉販売業（包装された肉等を包装のまま仕入れた上、そのまま販売する場合に限る。）、魚介類販売業（包装された魚介類を包装のまま仕入れた上、そのまま販売する場合に限る。）及び食品の放射線照射業にあっては、この限りでない。

(3) 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、直ちにその水の使用を中止し、その都度水質検査を行うこと。ただし、暖房用蒸気、防火用水等食品製造に直接関係がない目的で使用する場合又は冷却若しく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等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へ混入しないようにするときは、この限りでない。

(4) 水質検査の結果、飲用不適となったときは、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

(5) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、かつ、清潔に保つこと。

(6) 水道水以外の水を使用する場合は、殺菌装置、浄水装置等が正常に作動しているかどうかを定期的に確認すること。また、当該確認の結果を記録すること。

(7) 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必要な処理を行い、処理工程を適切に管理すること。

## 5 ねずみ、昆虫等の駆除

(1) 施設及びその周辺においては、ねずみ、昆虫等の繁殖場

所を排除するとともに、窓及び出入口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。

(2) 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。ただし、建築物において考えることができ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て対策を講ずる等の手法により確実にその目的を達成することができる」と認める場合は、その施設の状況に応じた方法及び頻度でねずみ、昆虫等の駆除作業を実施することができる。

(3) ねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。

(4) 殺そ剤、殺虫剤等を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

(5) 原材料、製品、包装資材等は、ねずみ、昆虫等による汚染を防止するため、容器に入れる等の措置を講じた上で保管すること。

## 6 廃棄物及び排水の取扱い

(1) 廃棄物の保管及び廃棄の方法については、必要に応じ、手順書を作成すること。

(2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別することができるようにし、汚液及び汚臭が漏れないよう常に清潔にしておくこと。

(3) 廃棄物は、適宜保管場所に搬出し、食品取扱区域に放置しないこと。

(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。

(5) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

#### 7 食品衛生責任者の設置

(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。以下この項において同じ。）は、施設又はその部門ごとに、食品取扱者（食品の処理、製造、加工、調理その他食品に直接接触する作業を行う者をいう。以下この表において同じ。）のうちから食品衛生に関する責任者（以下この表において「食品衛生責任者」という。）を定めておくこと。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。

(2) 営業者は、次のいずれかに該当する者のうちから、食品衛生責任者を定めること。

ア 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士若しくはふぐ処理師の資格又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となる資格を有する者

イ 知事が実施し、又は適正であると認めた食品衛生責任者の養成のための講習会を修了した者

ウ ア及びイに掲げる者のほか、知事が食品衛生に関してこれらの者と同等以上の知識を有すると認めた資格を有する者

(3) 営業者は、施設の見やすい場所に食品衛生責任者の氏名を記載した名札（当該名札は、縦21センチメートル、横7.5センチメートル以上の長方形とする。）を掲示すること。



(4) 食品衛生責任者は、知事が実施し、又は適正であると認めた講習会を定期的を受講し、常に食品衛生に関する新しい知識の習得に努めること。

(5) 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。

(6) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生の防止のため、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注意を払うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。

(7) 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。

## 8 食品等の取扱い

食品等の取扱いに当たっては、次のいずれかの基準によるものとする。

(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がある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下この表において同じ。）を用いて衛生管理を実施する場合の基準

ア 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、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。

イ 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、次により製品説明書及び製造工程一覧図を作成すること。

(ア) 製品説明書には、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、燻煙<sup>くん</sup>等をいう。）、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すること。併せて、製品説明書には、想定する使用方法、消費者層等を記載すること。

(イ) 製造工程一覧図には、製品の全ての製造工程を記載すること。

(ウ) 製造工程一覧図については、実際の製造工程並びに施設及び設備の配置に照らし合わせて適切であるかどうかを確認し、適切でない場合には、修正を行うこと。

ウ 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、次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がある全ての危害の原因となる物質のリスト（以下この項において「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イ(ア)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。

(イ) (ア)により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がある製造

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（以下この項において「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、当該製造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（以下この項において「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下この項において「重要管理点」という。）を定めること。ただし、重要管理点を定める必要がないと認められる相当の理由がある場合であって、その理由を記載した文書を作成するときは、この限りでない。

(エ) 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を設定することができるよう、製品又は製造工程を見直すこと。

(オ) 個々の重要管理点について、食品衛生上の危害の原因となる物質を許容することができる範囲まで低減し、又は排除するための基準（以下この項において「管理基準」という。）を設定すること。この場合において、管理基準は、危害の原因となる物質に係る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、有効塩素濃度等のほか、測定することができる指標又は官能検査に基づき確認することができる指標を用いること。

(カ) 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を防止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。また、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が署名すること。

(キ) 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（以下この項において「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。この場合において、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めること。

(ク) 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。

(2) 危害分析・重要管理点方式を用いないで衛生管理を実施する場合の基準

ア 原材料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、衛生上の観点から品質、鮮度及び表示について点検すること。また、当該点検の状況を記録するよう努めること。

イ 原材料は、適切な状態及び方法で保存するとともに、

消費期限又は賞味期限に応じて適切な順序で使用すること。

ウ 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。

エ 食品の製造、加工又は調理においては、病原微生物その他の微生物が完全に又は安全な量まで死滅し、又は除去されていること。

オ 食品は、処理、製造、加工、調理、保管、運搬及び販売の各工程において、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。

カ 食品間の相互汚染を防止するため、次の事項に配慮すること。

(ア) 冷蔵庫内又は冷蔵室内では、食品ごとに区画して保存すること。

(イ) 調理された食品は、未加熱又は未加工の原材料と区分して取り扱うこと。

(ウ) 食品の製造、加工又は調理を行う区域へは、当該区域の食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにし、やむを得ず当該区域へ立ち入るときには、衛生的な作業着及び履物への交換並びに手洗いをすること。

(エ) 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備及び機械器具は、別の食品を取り扱う前に、洗浄及び消毒を十分に行うこと。

キ 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。

ク 食品等の製造又は加工に当たっては、次の事項の実施に努めること。

(ア) 金属、ガラス、じんあい、洗浄剤、機械油等の異物が原材料及び製品へ混入することを防止するための措置を講じ、必要に応じ、検査すること。

(イ) 原材料、製品及び容器包装は、ロット（一度に納入し、又は生産する単位をいう。）ごとに管理し、記録すること。

(ウ) 製品ごとに、その名称、種類、成分規格（法第11条第1項の規定に基づき定められた販売の用に供する食品又は添加物の成分についての規格をいう。ケにおいて同じ。）、原材料、容器包装の形態及び材質、消費期限又は賞味期限並びに保存方法について記載した製品説明書を作成し、及び保存すること。

(エ) 製造工程において原材料として使用していない特定原材料（食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第3条第2項の表に規定する特定原材料をいう。）が食品へ混入することを防止するための措置を講ずること。

ケ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行い、成分規格等に対する適合性を確認し、その結果を1年間保存すること。

コ 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。

#### 9 管理運営要領の作成等

- (1) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。
- (2) 定期的に製品検査、拭き取り検査その他汚染状況を計ることができる検査を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、(1)により作成した管理運営要領によっ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検証し、必要に応じ、その内容を見直すこと。

#### 10 記録の作成及び保存

記録の作成及び保存については、次のいずれかの基準によるものとする。

##### (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場合の基準

ア 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、8の項(1)ウ(ア)及び(イ)による危害分析の実施、8の項(1)ウ(ウ)及び(エ)による重要管理点の設定並びに8の項(1)ウ(オ)による管理基準の設定について記録を作成し、及び保存すること。

イ 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、8の項(1)ウ(カ)によるモニタリングの実施、8の項(1)ウ(キ)による改善措置の実施及び8の項(1)ウ(ク)による検証の実施について記録を作成し、及び保存すること。

ウ 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、食品衛生上の危害の発生の防止のために必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入先及びその量、出荷先又は販売先及びその量その他必要な事項に関する記録を作成し、及び保存するよう努めること。

エ アからウまでの記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限及び流通実態に応じて合理的な期間を設定すること。

オ 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長から要請があったときは、アからウまでの記録及びその関係書類を提出すること。

(2) 危害分析・重要管理点方式を用いないで衛生管理を実施する場合の基準

ア 食品衛生上の危害の発生の防止のために必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入先及びその量、出荷先又は販売先及びその量その他必要な事項に関する記録を作成し、及び保存するよう努めること。

イ アの記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限及び流通実態に応じて合理的な期間を設定すること。

ウ 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長から要請があったときは、アの記録及びその関係書類を提出すること。

## 11 回収及び廃棄

(1) 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、



問題となった製品を迅速かつ適切に回収することができるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び当該製品の製造施設の所在地を管轄する保健所長への報告の手順を定めること。

(2) 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、速やかに、その製品の回収、保健所長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。

(3) 回収された製品は、通常の製品と明確に区別して保管し、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。

(4) 回収を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起のため、当該回収について公表すること。

## 12 検食の実施

(1) 飲食店営業のうち旅館、仕出し、弁当又は総菜製造業で同一食品を1日100食以上調製する施設にあつては、当該食品を検食として、食品ごとにビニール袋その他の清潔な容器に入れ、冷蔵又は冷凍で48時間以上保存すること。ただし、当該保存期間の終了する日が日曜日又は国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）第3条に規定する休日（以下この項において「休日等」という。）に当たるときは、その日後における直近の休日等でない日まで保存すること。

(2) 検食については、配送先、配送時刻及び配送量について記録を作成し、及び保存すること。

## 13 情報の提供

(1) 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の提供に努めること。

(2) 製造し、輸入し、若しくは加工した食品等、機械器具又は容器包装（以下この項において「製造食品等」という。）について、消費者の健康被害（医師の診断を受け、その症状が当該製造食品等に起因し、又は起因する疑いがあると診断されたものに限る。）に関する情報又は法の規定に違反している製造食品等に関する情報を得たときは、速やかに保健所長に報告すること。

(3) 消費者等から、製造し、輸入し、又は加工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つて、健康被害につながるおそれを否定することができないものについては、速やかに保健所長に報告すること。

## 第2 食品取扱者等の衛生管理

1 営業者は、食品取扱者の食品衛生上必要な健康状態の把握に努め、必要に応じ、健康診断を受けさせること。

2 営業者は、保健所長から検便を受けるべき旨の指示があつたときは、食品取扱者に検便を受けさせること。

3 営業者は、おう吐、下痢等食品を介して感染するおそれが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取扱者については、その旨を食品衛生責任者等に報告させ、食品の取扱作業に従事させない等の措置を講ずるとともに、医師の診断を受けさせること。

4 営業者は、食品取扱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18条第1項

の規定による就業制限の通知を受けたときは、同条第4項の規定による患者若しくは無症状病原体保有者でないかどうか、又は就業制限の期間を経過しているかどうかの確認を受けるまでの間、食品に直接接触する作業に従事させないこと。

5 食品取扱者は、衛生的な作業着及び専用の履物を使用し、かつ、必要に応じ、帽子及びマスクを着用するとともに、当該作業着等を使用し、又は着用したままの状態で便所その他食品を汚染するものと接触するおそれがある区域へ立ち入らないこと。

6 食品取扱者は、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピンその他食品へ混入するおそれがあるものを食品に直接接触する作業を行う区域へ持ち込まないこと。

7 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等は付けないようにするとともに、作業前、用便直後及び生鮮の原材料、汚染された材料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。また、使い捨て手袋を使用する場合は、使用の都度交換すること。

8 食品取扱者は、食品取扱区域以外で着替え、喫煙、飲食等を行い、又は作業中たん若しくは唾を吐く等の食品衛生上の危害が発生するおそれがある行為をしないこと。

9 食肉等の取扱者は、繊維を素材とした手袋その他食肉等が直接接触する部分を洗浄し、及び消毒を行うことが困難な手袋を原則として使用しないこと。ただし、当該手袋を汚染の都度交換する場合は、この限りでない。

10 食品取扱者以外の者がやむを得ず施設へ立ち入る場合は、5

の項から8の項までの食品取扱者の衛生管理に関する規定に従わせること。

### 第3 食品取扱者等に対する教育訓練

1 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、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理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。

2 1の項の衛生教育は、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にあっては第1の1の項(2)、2の項(2)、6の項(1)、8の項(1)ウ、9の項及び11の項(1)に規定する各種手順に関する事項を、危害分析・重要管理点方式を用いないで衛生管理を実施する場合にあっては第1の1の項(2)、2の項(2)、6の項(1)、8の項(2)オ、9の項及び11の項(1)に規定する各種手順に関する事項を含むものとする。

3 洗浄剤、消毒剤、殺菌剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。

### 第4 運搬

1 車両、コンテナその他食品の運搬に用いるもの（以下この表において「車両等」という。）は、食品及び容器包装を汚染しないものであって容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔に保つとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

別表第1（第4条関係）  
表 略  
別表第2（第8条関係）  
表 略  
備考 略

- 2 食品を食品以外の貨物と混載する場合は、必要に応じ、適切な容器に入れる等の食品以外の貨物からの汚染を防止するための措置を講ずること。
- 3 運搬中の食品がじんあい、有毒ガス等により汚染されないよう管理すること。
- 4 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、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ、消毒を行うこと。
- 5 タンクローリーによる輸送を行う場合は、食品専用の車両等を使用し、食品専用であることを明示すること。
- 6 食品を運搬する車両等の内部の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。
- 7 配送時間が長時間に及ばないよう配送経路及び配送時刻に注意すること。
- 8 弁当、総菜その他摂食予定時間を考慮すべき食品にあつては、配送時刻に注意すること。

#### 第5 販売

食品は、日光の直射を避け、適正な温度管理を行うこと。

別表第2（第4条関係）  
表 略  
別表第3（第8条関係）  
表 略  
備考 略