

議案第111号

さいたま市食品衛生法施行条例の一部を改正する条例の制定について
さいたま市食品衛生法施行条例の一部を改正する条例を次のように定める。

平成27年6月10日提出

さいたま市長 清水 勇 人

さいたま市食品衛生法施行条例の一部を改正する条例

さいたま市食品衛生法施行条例（平成14年さいたま市条例第100号）の一部を次のように改正する。

次の表中下線又は太線の表示部分（以下、改正前の欄にあつては「改正部分」と、改正後の欄にあつては「改正後部分」という。）については、次のとおりとする。

- (1) 改正部分及びそれに対応する改正後部分が存在するときは、当該改正部分を当該改正後部分に改める。
- (2) 改正部分のみ存在するときは、当該改正部分を削る。
- (3) 改正後部分のみ存在するときは、当該改正後部分を加える。

改正後	改正前
<p style="text-align: center;">（食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準）</p> <p>第2条 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「令」という。）第8条第1項に規定する食品衛生検査施設の設備の基準は、次のとおりとする。</p> <p>(1) [略]</p> <p>(2) 純水装置、定温乾燥器、ディープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、<u>乾熱滅菌器</u>、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の検査又は試験のために必要な機械及び器具を備えること。</p> <p>2 [略]</p> <p style="text-align: center;">（公衆衛生上講じるべき措置の基準）</p> <p>第3条 法第50条第2項の規定に基づき、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、公衆衛生上講じるべき措置の基準は、<u>別表第1又は別表第2</u>のとおりとする。</p>	<p style="text-align: center;">（食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準）</p> <p>第2条 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「令」という。）第8条第1項に規定する食品衛生検査施設の設備の基準は、次のとおりとする。</p> <p>(1) [略]</p> <p>(2) 純水装置、定温乾燥器、ディープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、<u>乾熱滅菌器</u>、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の検査又は試験のために必要な機械及び器具を備えること。</p> <p>2 [略]</p> <p style="text-align: center;">（公衆衛生上講じるべき措置の基準）</p> <p>第3条 法第50条第2項の規定に基づき、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、公衆衛生上講じるべき措置の基準については、<u>次条から第10条までに定めるとおりとする。</u></p> <p style="text-align: center;"><u>（自動販売機を利用して行う営業以外の営業の衛生管理の基準）</u></p> <p><u>第4条 自動販売機を利用して行う営業以外の営業の衛生管理の共通基準は、次に定める基準による</u></p>

ものとする。

(1) 施設等における衛生管理

ア 一般的事項

- (7) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (4) 施設、設備、機械及び器具の構造及び材質並びに取り扱う食品、添加物及び容器包装の特性を考慮し、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。
- (6) (4)に定める清掃、洗淨及び消毒の方法が適切かつ有効であるか必要に応じ、手順書を見直すこと。
- (5) 食品及び添加物は、施設、設備、人的能力等に応じた取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。

イ 施設の衛生管理

- (7) 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。
- (4) 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所（以下「作業室」という。）には、食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の取扱い上必要のない物品を置かないこと。
- (6) 作業室の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (5) 作業室の照明、採光、換気及び通風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。
- (7) 作業室（販売所を除く。）の窓及び出入口は、開放しないこと。ただし、ちり、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合はこの限りでない。
- (6) 排水溝は、排水がよく行われるように適切な清掃及び補修を行うこと。
- (5) 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- (7) 作業室には動物を入れないこと。

ウ 食品等の取扱設備の衛生管理

- (7) 衛生維持のため、機械、器具及び清掃用器材は、その使用目的に応じて使用すること。
- (4) 機械、器具及びその部品は、適正に洗淨及び消毒を行い、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
- (7) 機械及び器具は、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。

- (e) 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は、定期的にその精度を点検し、必要に応じ、その結果を記録すること。
- (f) 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、必要に応じ、乾燥させること。特に、包丁、まな板等の食品に直接触れる器具については、汚染の都度及び作業終了後に適正な洗浄消毒を行うこと。
- (g) 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、必要に応じ、容器に内容物の名称を表示する等の措置を講じて食品及び添加物への混入を防止すること。
- (h) 施設、設備等の清掃用器材は、必要に応じ、洗浄し、乾燥させ、衛生上支障のない専用の場所に保管すること。
- (i) 手洗設備は、水を十分に供給し、手洗いに適切な消毒剤等を備え、手指等の洗浄及び乾燥が適切にできるように維持すること。
- (j) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

エ ねずみ、昆虫等の対策

- (7) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保つとともに、ねずみ、昆虫等の繁殖を防止すること。
- (4) 年2回以上、ねずみ、昆虫等の発生場所、生息場所及び侵入経路並びにこれらによる被害状況を調査し、ねずみ、昆虫等の発生を認めたときには、食品等に影響を及ぼさないように速やかに駆除するとともに、その実施記録を1年以上保管すること。
- (9) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等を汚染しないようにその取扱いを適切に行うこと。
- (5) 食品等は、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。

オ 使用水等の管理

- (7) 作業室で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、次に掲げる使用で、食品及び添加物の安全性に影響を及ぼさない場合は、この限りでない。
 - a 暖房用蒸気、防火用水等食品及び添加物の製造、加工等に直接関係がない目的での使用
 - b 冷却又は食品及び添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用

- (4) 水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、その成績書を1年以上（取り扱う製品の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は、当該期間以上）保管すること。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には、その都度水質検査を行うこと。
- (5) 水道水以外の水を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかを常に確認し、必要に応じ、その結果を記録すること。
- (6) 給水設備については、適切に管理すること。
- (7) 水質検査の結果、飲用適の水でなくなったときは、直ちに水の使用を中止し、市長の指示を受け、適切な措置を講じること。
- (8) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、衛生上支障のないように維持すること。
- (9) 氷は、飲用適の水から製造し、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。ただし、食品及び添加物の安全性に影響を及ぼさない場合は、この限りでない。
- (10) 使用した水を再利用する場合にあつては、食品及び添加物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、処理工程は適切に管理すること。

カ 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を定め、必要に応じ、その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し、汚液又は汚臭が漏れないように適正に管理するとともに、定期的に洗浄すること。
- (3) 廃棄物は、作業室外に保管すること。ただし、作業中において衛生上支障がない場合は、この限りでない。
- (4) 廃棄物の保管場所は、衛生上支障がないように適切に管理すること。
- (5) 廃棄物及び排水の処理は、衛生上支障がないように適切に行うこと。

キ 食品等の取扱い

- (1) 原材料及び製品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し、必要に応じ、点検状況を記録すること。
- (2) 原材料として使用する食品は、必要に応じ、前処理を行った後に加工に供すること。
- (3) 食品及び添加物は、適切な方法で保存すること。
- (4) 添加物を使用する場合には、正確に計量

し、適正に使用すること。

- (4) 食品及び添加物の製造、加工、調理、保管、運搬、販売等の各過程における時間及び温度の管理は、当該食品及び添加物の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、保存方法、包装形態、使用方法等に応じて適切に行うこと。
- (5) 食品等の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項に配慮すること。
 - a 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。
 - b 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械及び器具は、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。
- (6) 原材料は、使用期限等に応じ適切な順序で使用するように配慮すること。
- (7) 器具及び容器包装は、食品及び添加物を汚染及び損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。この場合において、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用いること。
- (8) 食品及び添加物の製造、加工、調理、処理等に当たっては、次に掲げる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、使用期限、数量等を記録すること。
 - c 製品ごとに必要に応じ、その特性、製造又は加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保管すること。
 - d 分割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すること。この場合において、異物が認められたとき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（食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）別表第4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に措置を講じること。
- (9) 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、ガス置換包装又は放射線照射の工程の管理に十分配慮すること。

ク 記録の作成及び保管

- (7) 食品衛生上の危害発生を防止するため、必要に応じ、取り扱う食品等の仕入元、製造又は加工の状態、出荷先、販売先その他の必要な事項に関する記録を作成し、保管すること。
- (4) (7)の記録の保管期間は、取り扱う食品及び添加物の消費期限、賞味期限その他の流通実態に応じ適切な期間を設定すること。
- (6) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するために、市長から要請があった場合には、必要な記録を提出すること。

ケ 製品の回収、廃棄等

- (7) 食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合の消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、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、回収の方法、市長への報告等の手順を定めること。
- (4) 食品衛生上の危害の発生のおそれがある製品については、回収その他の必要な措置を、的確かつ迅速に行うこと。
- (6) 回収品は、通常の製品とは区別して保管し、適切に廃棄等の措置を講じること。
- (5) 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、当該回収等に関する情報を公表すること。

コ 従事者等の衛生管理

- (7) 従事者の検便等の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。
- (4) 市長から検便等の健康診断を受けるべき旨の指示があったときには、従事者に健康診断を受けさせること。
- (6) 従事者が食品等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当該疾病の病原体を保有することが確認されたとき若しく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ときは、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、食品等への汚染防止のための適切な措置を講じること。
- (5) 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18条第1項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、同条第2項に基づき、食品に直接接触する作業に従事させないこと。

- (f) 従事者は、作業室において衛生的な作業衣等を着用し、専用の履物を用いること。この場合において、便所等の汚染された場所にはそのまま入らないこと。
- (g) 従事者は、作業室（販売所を除く。）内に、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン等を持ち込まないこと。ただし、衛生上支障がない場合は、この限りでない。
- (h) 従事者は、食肉等を取り扱う場合には、繊維製手袋その他の洗浄消毒することが困難な手袋を原則として使用しないこと。
- (i) 従事者は、常に爪を短く切り、かつ、マニキュア等はつけないこと。
- (j) 従事者は、作業前、用便直後又は生鮮の原材料、汚染された原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。
- (k) 従事者は、作業室内では喫煙、放たん、飲食等は行わないこと。
- (l) 従事者以外の者が施設内に立ち入る場合は、(f)、(g)及び(k)の規定に従わせること。

(2) 運搬

ア 食品及び添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等（以下「運搬車両等」という。）は、食品及び添加物を汚染するようなものであってはならない。

イ 運搬車両等は、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。

ウ 食品及び添加物と食品及び添加物以外の貨物（以下「一般貨物」という。）を混載する場合には、必要に応じ、食品及び添加物を適切な容器に入れる等の措置を講じ、一般貨物と区分けすること。

エ 運搬中の食品及び添加物がほこり、排気ガス等に汚染されないように管理すること。

オ 品目が異なる食品及び添加物を続けて運搬しようとする場合又は一般貨物を運搬した後に食品及び添加物を運搬しようとする場合には、運搬車両等を効果的な方法により洗浄し、必要に応じ、消毒を行うこと。

カ 未包装の食品及び添加物を運搬車両等で運搬する場合は、必要に応じ、食品又は添加物専用の運搬車両等を使用し、当該運搬車両等に食品又は添加物専用であることを明示するように努めること。

キ 食品及び添加物の運搬にあつては、温度及び湿度の管理、所要時間等に留意すること。

(3) 販売

ア 販売量を見込んだ仕入れを行う等の適切な販売管理を行うこと。

イ 製品を直射日光にさらすこと又は不適切な温度で販売することのないように衛生管理に留意すること。

2 自動販売機を利用して行う営業以外の営業の衛生管理の業種別基準は、次に定める基準によるものとする。

(1) 飲食店営業の基準

ア 弁当屋、仕出し屋、給食施設及び団体宿泊旅館にあつては、検食（食中毒等の原因食品を追及するための検査用保存食品をいう。）を1食分72時間以上冷蔵又は冷凍しておくこと。ただし、72時間目が休業日に当たる場合は、次の営業日の営業終了時刻までとする。

イ 弁当等は、摂食予定時間を考慮した配送をする等の措置により、適切な出荷時間に留意し、必要に応じ、弁当等の配送先、出荷時間及び配送量を記録して保存しておくこと。

ウ 弁当等の消費期限の表示については、必要に応じ、時刻まで記載すること。

エ 自動車を利用して行う営業は、ちり等が多い場所その他著しく不潔と認められる場所で行わないこと。

オ 自動車を利用して行う営業の用に供する食品の加工等を、あらかじめ自動車以外の場所で行う場合は、専用の施設を使用すること。

(2) 喫茶店営業の基準

ア 自動車を利用して行う営業は、ちり等が多い場所その他著しく不潔と認められる場所で行わないこと。

イ 自動車を利用して行う営業の用に供する食品の加工等を、あらかじめ自動車以外の場所で行う場合は、専用の施設を使用すること。

(3) 菓子製造業の基準

ア 自動車を利用して行う営業は、ちり等が多い場所その他著しく不潔と認められる場所で行わないこと。

イ 自動車を利用して行う営業の用に供する食品の加工等を、あらかじめ自動車以外の場所で行う場合は、専用の施設を使用すること。

(4) あん類製造業の基準

ア シアン化合物含有豆類は、他の原料と区画して貯蔵すること。

(5) 食肉販売業の基準

ア 自動車を利用して行う営業は、ちり等が多い場所その他著しく不潔と認められる場所で行わないこと。

(6) 魚介類販売業の基準

ア 自動車を利用して行う営業は、ちり等が多い場所その他著しく不潔と認められる場所で行わないこと。

イ 自動車を利用して行う営業の用に供する食品の加工等を、あらかじめ自動車以外の場所で行う場合は、専用の施設を使用すること。

(7) 食品の放射線照射業の基準

ア 営業者は、食品衛生管理者をして、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認させ、その結果の記録を2年以上保管すること。

(8) 豆腐行商の基準

ア 水を用いて豆腐を保冷する行商を行うときに用いる容器内の水は、随時入替えを行い、常に清潔で衛生的に保冷すること。

3 法第52条第3項の規定により、市長が別に定める食品のみを製造し、調理し、又は販売することを条件として付された営業者の営業（飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業に限る。）に係る管理運営の基準は、前2項の規定にかかわらず、規則で定める。

（自動販売機を利用して行う営業の衛生管理の基準）

第5条 自動販売機を利用して行う営業の衛生管理の基準は、次に定める基準によるものとする。

(1) 自動販売機の設置場所の基準

ア 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つようにすること。

イ 不必要な物品を置かないこと。

ウ 照明、換気等を適正に行うこと。

エ 壁、床及び天井又は屋根裏は、常に清潔に保つこと。

オ 年1回以上、ねずみ、昆虫等の発生場所、生息場所及び侵入経路並びにこれらによる被害状況を調査し、当該調査結果に基づき適切な方法により防除作業を行い、その実施記録を1年以上保管すること。

(2) 自動販売機の管理の基準

ア 常に点検し、正常に作動するように整備しておくこと。なお、故障、破損等があった場合は、速やかに補修すること。

イ 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つようにすること。

ウ 食品に直接接触する部分は、分解、循環方式等により、毎日洗浄及び消毒を行い、常に清潔で衛生的に保つこと。

エ 洗浄及び消毒を行う場合には、適正な洗剤

及び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に十分に水洗いすること。

オ 食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品及びこれ以外の瓶詰、缶詰食品を除く。）を冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する自動販売機にあっては、所定の温度（冷凍するものにあつては摂氏マイナス15度以下、冷蔵するものにあつては摂氏10度以下、温蔵するものにあつては摂氏63度以上をいう。以下同じ。）が保たれていることの点検を1日1回以上行い、その記録を3月以上保管すること。

カ 法上必要な表示事項が容易に識別できるように管理すること。

キ ストロー、紙コップ、箸等飲食の用に供される器具を、常に清潔で衛生的に保つこと。

ク 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等を汚染しないようにその取扱いを適切に行うこと。

(3) 給水及び廃棄物処理の基準

ア カートリッジ式給水タンク（自動販売機に水を供給するために装置される容器であつて、取り外して用いるものをいう。以下同じ。）を使用するものにあつては、当該タンク及びこれと自動販売機本体との連結部分は、常に清潔で衛生的に保つこと。

イ カートリッジ式給水タンクに水を供給する際には、当該タンク内を十分に洗浄すること。

ウ 水道水以外の水を使用するものにあつては、飲用適の水を使用し、年1回以上その使用する水の水質検査を行い、その成績書を1年以上保管すること。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には、その都度水質検査を行うこと。

エ 水質検査の結果、飲用適の水でなくなったときは、直ちに水の使用を中止し、市長の指示を受け、適切な措置を講じること。

オ 殺菌装置又は細菌ろ過装置を備えた自動販売機にあっては、常にその装置が正常に作動していることを確認すること。

カ 廃棄物は、定期的に処理すること。

キ 自動販売機内に廃棄物容器を備えたものにあつては、廃棄物容器内の廃棄物を廃棄する都度、廃棄物容器を洗浄すること。

ク 自動販売機外の廃棄物容器は、十分洗浄するとともに、汚液及び汚臭が漏れないようにすること。

ケ 廃水貯留槽等は、十分洗浄し、衛生的に保つこと。

(4) 食品等の取扱いの基準

ア 自動販売機に収納されている食品については、定期的に点検管理を行うこと。

イ 冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品及びこれ以外の瓶詰、缶詰食品を除く。以下「冷凍等食品」という。）は、収納する部分の温度が所定の温度になった後に収納すること。

ウ 冷凍等食品を収納する部分が所定の温度を保てなくなった場合にあっては、当該自動販売機に収納されている食品は、販売しないこと。

エ 弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌したもの及びこれ以外の瓶詰、缶詰にしたもの並びに冷凍したものを除く。以下同じ。）は、冷蔵し、又は温蔵して販売すること。

オ 弁当の自動販売機への追加収納は、行わないこと。

カ 弁当の自動販売機への収納又は自動販売機からの回収を行うに当たっては、その品名、数量、製造年月日、製造者の住所及び氏名、収納又は回収の日時並びに当該回収食品の措置の内容をその都度記録し、その記録を3月以上保管すること。

キ 弁当の自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。

ク 弁当を自動販売機に収納するまでの運搬の際は、直射日光を遮断し、かつ、防じんをすることができる用具を用いること。

ケ 自動販売機に収納する弁当には、自動販売機専用である旨を表示すること。

(5) 従事者に係る衛生管理の基準

ア 前条第1項第1号コ(7)から(9)までの規定に準じて従事者の衛生管理を行うこと。

イ 営業者は、従事者に作業中清潔な作業衣を着用させる等食品等を取り扱う際衛生上支障が生じないように指導すること。

(食品等の自主検査)

第6条 営業者は、食品等について定期的に自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を1年以上（取り扱う製品の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は、当該期間以上）保管しなければならない。

(管理運営要領の作成)

第7条 営業者は、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なければならない。

2 前項の要領は、定期的な拭きとり検査等により施設の衛生状態を確認するとともにその効果を検証し、必要に応じ、見直さなければならない。

(情報の提供及び報告)

第8条 営業者は、必要に応じ、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を提供しなければならない。

2 営業者は、製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（当該被害の症状が製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に起因し、又はその疑いがあると医師に診断されたものに限る。）又は法に違反する食品等に関する情報について、市の保健所等へ速やかに報告しなければならない。

3 営業者は、消費者等から、製造し、加工し、又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生及び異物の混入に係る苦情その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、市の保健所等へ速やかに報告しなければならない。

(食品衛生責任者)

第9条 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。以下この条において同じ。）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。）を定めなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生責任者となって管理する施設又は部門については、この限りでない。

2 食品衛生責任者は、市長が行う講習会又は市長が適正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見の習得に努めなければならない。

3 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たらなければならない。

4 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行うとともに、営業者に対し意見を述べるように努めなければならない。

5 営業者は、自ら食品衛生責任者となる場合を除き、前項の規定による食品衛生責任者の意見を尊重しなければならない。

6 令第35条に規定する営業の施設（集乳業、乳類販売業及び氷雪販売業を除く。）及び食品衛生に関する条例（昭和25年埼玉県条例第32号。以下「県条例」という。）第2条第1項に規定す

る営業の施設（食料品の販売業を除く。）に係る食品衛生責任者は、次の各号のいずれかに該当する者でなければならない。

(1) 法第48条第6項各号のいずれかに該当する者

(2) 栄養士、調理師、製菓衛生師、船舶料理士又は食鳥処理衛生管理者の資格を有する者

(3) 都道府県、他の指定都市（地方自治法（昭和22年法律第67号）第252条の19第1項の指定都市をいう。）若しくは中核市（同法第252条の22第1項の中核市をいう。）（以下「他県等」という。）の食品衛生関係の条例に基づく資格又は他県等の知事若しくは市長が、食品衛生に関してこれと同等以上の知識を有する資格として認めた資格を有する者

(4) 他県等の知事又は市長が認定する養成講習会を修了した者

(5) 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又はこれと同等以上の知識を有すると市長が認めた者

7 営業者は、自動販売機の設置場所ごとに従事者のうちから食品衛生責任者を定め、当該食品衛生責任者に衛生管理及び施設の維持管理を行わせ、又は営業者が自ら食品衛生責任者となり、衛生管理及び施設の維持管理を行わなければならない。

8 前項の場合においては、当該食品衛生責任者の氏名及び連絡先を各自動販売機の見やすい箇所に表示しなければならない。

（教育訓練）

第10条 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。）は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるように、従事者に対し食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施しなければならない。

2 前項の衛生教育には、第4条第1項第1号ア(イ)、カ(7)、キ(7)及びケ(7)並びに第7条に関する事項を含むものとする。

3 営業者等は、特に洗剤、消毒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しなければならない。

4 営業者等は、教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じ、教育方法を見直さなければならない。

（食品等の製造又は加工の営業等の届出）

第4条 食品若しくは添加物を製造し、又は加工する業（令第35条に規定する営業及び食品衛生に関する条例（昭和25年埼玉県条例第32号。以

（食品等の製造又は加工の営業等の届出）

第11条 食品若しくは添加物を製造し、又は加工する業（令第35条に規定する営業及び県条例第2条第1項に規定する営業（第14条において「

<p>下「<u>県条例</u>」という。)第2条第1項に規定する営業(第7条において「<u>許可営業</u>」という。)を除く。)を営もうとする者は、施設ごとにその者の氏名その他の規則で定める事項を市長に届け出なければならない。</p> <p>2・3 [略]</p> <p><u>第5条</u> [略]</p> <p><u>第6条</u> [略]</p> <p>(食品衛生責任者の届出)</p> <p><u>第7条</u> <u>許可営業</u>を営む者は、<u>別表第1の6</u>又は<u>別表第2の5</u>の規定により食品衛生責任者を定めたときは、速やかに許可営業を営む者の氏名その他の規則で定める事項を市長に届け出なければならない。</p> <p>2 [略]</p> <p><u>第8条</u> [略]</p> <p><u>第9条</u> [略]</p>	<p>許可営業」という。)を除く。)を営もうとする者は、施設ごとにその者の氏名その他の規則で定める事項を市長に届け出なければならない。</p> <p>2・3 [略]</p> <p><u>第12条</u> [略]</p> <p><u>第13条</u> [略]</p> <p>(食品衛生責任者の届出)</p> <p><u>第14条</u> <u>許可営業</u>を営む者は、<u>第9条</u>の規定により食品衛生責任者を定めたときは、速やかに許可営業を営む者の氏名その他の規則で定める事項を市長に届け出なければならない。</p> <p>2 [略]</p> <p><u>第15条</u> [略]</p> <p><u>第16条</u> [略]</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

附則の次に別表として次の2表を加える。

別表第1（第3条関係）

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の基準

1 自動販売機を利用して行う営業以外の営業の衛生管理の基準

(1) 共通基準

ア 施設等における衛生管理

(7) 一般的事項

- a 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- b 施設、設備、機械及び器具の構造及び材質並びに取り扱う食品、添加物及び容器包装の特性を考慮し、これらの適切な清掃、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。
- c bに定める清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか必要に応じ、手順書を見直すこと。
- d 食品及び添加物は、施設、設備、人的能力等に応じた取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。

(7) 施設の衛生管理

- a 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。
- b 施設がおう吐物により汚染された場合には、直ちに適切に消毒すること。
- c 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所（以下「作業室」という。）には、食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の取扱い上必要のない物品を置かないこと。
- d 作業室の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- e 作業室の照明、採光、換気及び通風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。
- f 作業室（販売所を除く。）の窓及び出入口は、開放しないこと。ただし、ちり、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合はこの限りでな

い。

g 排水溝は、排水がよく行われるように適切な清掃及び補修を行うこと。

h 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

i 作業室には動物を入れないこと。

(7) 食品等の取扱設備の衛生管理

a 衛生維持のため、機械、器具及び清掃用器材は、その使用目的に応じて使用すること。

b 機械、器具及びその部品は、適正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。

c 機械及び器具は、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。

d 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は、定期的にその精度を点検し、必要に応じ、その結果を記録すること。

e 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、必要に応じ、乾燥させること。特に、包丁、まな板等の食品に直接接触する器具については、汚染の都度及び作業終了後に適正な洗浄消毒を行うこと。

f 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、必要に応じ、容器に内容物の名称を表示する等の措置を講じて食品及び添加物への混入を防止すること。

g 施設、設備等の清掃用器材は、必要に応じ、洗浄し、乾燥させ、衛生上支障のない専用の場所に保管すること。

h 手洗設備は、水を十分に供給し、手洗いに適切な消毒剤等を備え、手指等の洗浄及び乾燥が適切にできるように維持すること。

i 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(8) ねずみ、昆虫等の対策

a 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保つとともに、ねずみ、昆虫等の繁殖を防止すること。

- b 年2回以上、ねずみ、昆虫等の発生場所、生息場所及び侵入経路並びにこれらによる被害状況を調査し、ねずみ、昆虫等の発生を認めたときには、食品等に影響を及ぼさないように速やかに駆除するとともに、その実施記録を1年以上保管すること。ただし、確実にその防除ができる場合は、施設の状況に応じた方法及び頻度で調査して差し支えない。
 - c 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等を汚染しないようにその取扱いを適切に行うこと。
 - d 食品等は、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。
- (f) 使用水等の管理
- a 作業室で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、次に掲げる使用で、食品及び添加物の安全性に影響を及ぼさない場合は、この限りでない。
 - (a) 暖房用蒸気、防火用水等食品及び添加物の製造、加工等に直接関係がない目的での使用
 - (b) 冷却又は食品及び添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用
 - b 水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、その成績書を1年以上（取り扱う製品の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は、当該期間以上）保管すること。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には、その都度水質検査を行うこと。
 - c 水道水以外の水を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかを常に確認し、必要に応じ、その結果を記録すること。
 - d 給水設備については、適切に管理すること。
 - e 水質検査の結果、飲用適の水でなくなったときは、直ちに水の使用を中止し、市長の指示を受け、適切な措置を講じること。
 - f 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、衛生上支障のないように維持すること。
 - g 氷は、飲用適の水から製造し、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。ただ

し、食品及び添加物の安全性に影響を及ぼさない場合は、この限りでない。

- h 使用した水を再利用する場合にあつては、食品及び添加物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、処理工程は適切に管理すること。
- (h) 廃棄物及び排水の取扱い
 - a 廃棄物の保管及び廃棄の方法を定め、必要に応じ、その手順書を作成すること。
 - b 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適正に管理するとともに、定期的に洗浄すること。
 - c 廃棄物は、作業室外に保管すること。ただし、作業中において衛生上支障がない場合は、この限りでない。
 - d 廃棄物の保管場所は、衛生上支障がないように適切に管理すること。
 - e 廃棄物及び排水の処理は、衛生上支障がないように適切に行うこと。
- (i) 食品等の取扱い
 - a 原材料及び製品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し、必要に応じ、点検状況を記録すること。
 - b 原材料として使用する食品は、必要に応じ、前処理を行った後に加工に供すること。
 - c 食品及び添加物は、適切な方法で保存すること。
 - d 添加物を使用する場合には、正確に計量し、適正に使用すること。
 - e 食品及び添加物の製造、加工、調理、保管、運搬、販売等の各過程における時間及び温度の管理は、当該食品及び添加物の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、保存方法、包装形態、使用方法等に応じて適切に行うこと。
 - f 食品等の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項に配慮すること。
 - (a) 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。
 - (b) 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械及び器具は、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。

- g 原材料は、使用期限等に応じ適切な順序で使用するよう配慮すること。
- h 器具及び容器包装は、食品及び添加物を汚染及び損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。この場合において、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用いること。
- i 食品及び添加物の製造、加工、調理、処理等に当たっては、次に掲げる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、使用期限、数量等を記録すること。
 - (c) 製品ごとに必要に応じ、その特性、製造又は加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保管すること。
 - (d) 分割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すること。この場合において、異物が認められたとき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（食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）別表第14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に措置を講じること。
- j 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、ガス置換包装又は放射線照射の工程の管理に十分配慮すること。
- k おう吐物等により汚染された可能性のある食品等は廃棄すること。ただし、汚染された可能性のある部分の除去等を行い、衛生上支障が生じない場合は、この限りでない。
- (7) 記録の作成及び保管
 - a 食品衛生上の危害発生を防止するため、必要に応じ、取り扱う食品等の仕入元、製造又は加工の状態、出荷先、販売先その他の必要な事項に関する記録を作成し、保管すること。
 - b aの記録の保管期間は、取り扱う食品及び添加物の消費期限、賞味期限、流通実態等に応じて適切な期間を設定すること。

c 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するために、市長から要請があった場合には、必要な記録を提出すること。

(7) 製品の回収、廃棄等

a 食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合の消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、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、回収の方法、市長への報告等の手順を定めること。

b 食品衛生上の危害の発生のおそれがある製品については、回収その他の必要な措置を、的確かつ迅速に行うこと。

c 回収品は、通常の製品とは区別して保管し、適切に廃棄等の措置を講じること。

d 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、当該回収等に関する情報を公表すること。

(8) 従事者等の衛生管理

a 従事者の検便等の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。

b 市長から検便等の健康診断を受けるべき旨の指示があったときには、従事者に健康診断を受けさせること。

c 従事者が食品等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当該疾病の病原体を保有することが確認されたとき若しく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ときは、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、食品等への汚染防止のための適切な措置を講じること。

d 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18条第1項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、同条第2項に基づき、食品に直接接触する作業に従事させないこと。

e 従事者は、作業室において衛生的な作業衣等を着用し、専用の履物を用いること。この場合において、便所等の汚染された場所にはそのまま入ら

ないこと。

- f 従事者は、作業室（販売所を除く。）内に、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン等を持ち込まないこと。ただし、衛生上支障がない場合は、この限りでない。
- g 従事者は、食品等を取り扱う場合には、繊維製手袋その他の洗浄消毒することが困難な手袋を使用しないこと。ただし、衛生上支障がない場合であって、作業上当該手袋を使用することがやむを得ない場合はこの限りでない。
- h 従事者は、使い捨て手袋を使用する場合には、適切な頻度で交換を行うこと。
- i 従事者は、常に爪を短く切り、かつ、マニキュア等はつけないこと。
- j 従事者は、作業前、用便直後又は生鮮の原材料、汚染された原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。
- k 従事者は、作業室内では喫煙、放たん、飲食等を行わないこと。
- l 従事者以外の者が施設内に立ち入る場合は、e、f及びkの規定に従わせること。

イ 運搬

- (7) 食品及び添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等（以下「運搬車両等」という。）は、食品及び添加物を汚染するようなものであってはならない。
- (4) 運搬車両等は、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。
- (7) 食品及び添加物と食品及び添加物以外の貨物（以下「一般貨物」という。）を混載する場合には、必要に応じ、食品及び添加物を適切な容器に入れる等の措置を講じ、一般貨物と区分けすること。
- (4) 運搬中の食品及び添加物がほこり、排気ガス等に汚染されないように管理すること。
- (7) 品目が異なる食品及び添加物を続けて運搬しようとする場合又は一般貨物を運搬した後に食品及び添加物を運搬しようとする場合には、運搬車両等を効果的な方法により洗浄し、必要に応じ、消毒を行うこと。

- (j) 未包装の食品及び添加物を運搬車両等で運搬する場合は、必要に応じ、食品又は添加物専用の運搬車両等を使用し、当該運搬車両等に食品又は添加物専用であることを明示するように努めること。
- (k) 食品及び添加物の運搬にあつては、温度及び湿度の管理、所要時間等に留意すること。

ウ 販売

- (7) 販売量を見込んだ仕入れを行う等の適切な販売管理を行うこと。
- (4) 製品を直射日光にさらすこと又は不適切な温度で販売することのないように衛生管理に留意すること。

(2) 業種別基準

ア 飲食店営業の基準

- (7) 弁当屋、仕出し屋、給食施設及び団体宿泊旅館にあつては、検食（食中毒等の原因食品を追及するための検査用保存食品をいう。）を1食分72時間以上冷蔵又は冷凍しておくこと。ただし、72時間目が休業日に当たる場合は、次の営業日の営業終了時刻までとする。
- (4) 弁当等は、摂食予定時間を考慮した配送をする等の措置により、適切な出荷時間に留意し、必要に応じ、弁当等の配送先、出荷時間及び配送量を記録して保存しておくこと。
- (7) 自動車を利用して行う営業は、ちり等が多い場所その他著しく不潔と認められる場所で行わないこと。
- (4) 自動車を利用して行う営業の用に供する食品の加工等を、あらかじめ自動車以外の場所で行う場合は、専用の施設を使用すること。

イ 喫茶店営業の基準

- (7) 自動車を利用して行う営業は、ちり等が多い場所その他著しく不潔と認められる場所で行わないこと。
- (4) 自動車を利用して行う営業の用に供する食品の加工等を、あらかじめ自動車以外の場所で行う場合は、専用の施設を使用すること。

ウ 菓子製造業の基準

- (7) 自動車を利用して行う営業は、ちり等が多い場所その他著しく不潔と認め

られる場所で行わないこと。

- (4) 自動車を利用して行う営業の用に供する食品の加工等を、あらかじめ自動車以外の場所で行う場合は、専用の施設を使用すること。

エ あん類製造業の基準

- (7) シアン化合物含有豆類は、他の原料と区画して貯蔵すること。

オ 食肉販売業の基準

- (7) 自動車を利用して行う営業は、ちり等が多い場所その他著しく不潔と認められる場所で行わないこと。

カ 魚介類販売業の基準

- (7) 自動車を利用して行う営業は、ちり等が多い場所その他著しく不潔と認められる場所で行わないこと。
- (4) 自動車を利用して行う営業の用に供する食品の加工等を、あらかじめ自動車以外の場所で行う場合は、専用の施設を使用すること。

キ 食品の放射線照射業の基準

- (7) 営業者は、食品衛生管理者をして、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認させ、その結果の記録を2年以上保管すること。

ク 豆腐行商の基準

- (7) 水を用いて豆腐を保冷する行商を行うときに用いる容器内の水は、随時入替えを行い、常に清潔で衛生的に保冷すること。
- (3) 法第52条第3項の規定により、市長が別に定める食品のみを製造し、調理し、又は販売することを条件として付された営業者の営業（飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業に限る。）に係る管理運営の基準は、(1)及び(2)の規定にかかわらず、規則で定める。

2 自動販売機を利用して行う営業の衛生管理の基準

(1) 自動販売機の設置場所の基準

- ア 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つようにすること。
- イ 不必要な物品を置かないこと。
- ウ 照明、換気等を適正に行うこと。
- エ 壁、床及び天井又は屋根裏は、常に清潔に保つこと。

オ 年1回以上、ねずみ、昆虫等の発生場所、生息場所及び侵入経路並びにこれらによる被害状況を調査し、当該調査結果に基づき適切な方法により防除作業を行い、その実施記録を1年以上保管すること。ただし、確実にその防除ができる場合は、施設の状況に応じた方法及び頻度で調査して差し支えない。

(2) 自動販売機の管理の基準

ア 常に点検し、正常に作動するように整備しておくこと。なお、故障、破損等があった場合は、速やかに補修すること。

イ 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つようにすること。

ウ 食品に直接接触する部分は、分解、循環方式等により、毎日洗浄及び消毒を行い、常に清潔で衛生的に保つこと。

エ 洗浄及び消毒を行う場合には、適正な洗剤及び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に十分に水洗いすること。

オ 食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品及びこれ以外の瓶詰、缶詰食品を除く。）を冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する自動販売機にあつては、所定の温度（冷凍するものにあつては摂氏マイナス15度以下、冷蔵するものにあつては摂氏10度以下、温蔵するものにあつては摂氏63度以上をいう。以下同じ。）が保たれていることの点検を1日1回以上行い、その記録を3月以上保管すること。

カ 法上必要な表示事項が容易に識別できるように管理すること。

キ ストロー、紙コップ、箸等飲食の用に供される器具を、常に清潔で衛生的に保つこと。

ク 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等を汚染しないようにその取扱いを適切に行うこと。

(3) 給水及び廃棄物処理の基準

ア カートリッジ式給水タンク（自動販売機に水を供給するために装置される容器であつて、取り外して用いるものをいう。以下同じ。）を使用するものにあつては、当該タンク及びこれと自動販売機本体との連結部分は、常に清潔で衛生的に保つこと。

イ カートリッジ式給水タンクに水を供給する際には、当該タンク内を十分に洗

浄すること。

ウ 水道水以外の水を使用するものにあつては、飲用適の水を使用し、年1回以上その使用する水の水質検査を行い、その成績書を1年以上保管すること。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には、その都度水質検査を行うこと。

エ 水質検査の結果、飲用適の水でなくなったときは、直ちに水の使用を中止し、市長の指示を受け、適切な措置を講じること。

オ 殺菌装置又は細菌ろ過装置を備えた自動販売機にあつては、常にその装置が正常に作動していることを確認すること。

カ 廃棄物は、定期的に処理すること。

キ 自動販売機内に廃棄物容器を備えたものにあつては、廃棄物容器内の廃棄物を廃棄する都度、廃棄物容器を洗浄すること。

ク 自動販売機外の廃棄物容器は、十分洗浄するとともに、汚液及び汚臭が漏れないようにすること。

ケ 廃水貯留槽等は、十分洗浄し、衛生的に保つこと。

(4) 食品等の取扱いの基準

ア 自動販売機に収納されている食品については、定期的に点検管理を行うこと。

イ 冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品及びこれ以外の瓶詰、缶詰食品を除く。以下「冷凍等食品」という。）は、収納する部分の温度が所定の温度になった後に収納すること。

ウ 冷凍等食品を収納する部分が所定の温度を保てなくなった場合にあつては、当該自動販売機に収納されている食品は、販売しないこと。

エ 弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌したもの及びこれ以外の瓶詰、缶詰にしたもの並びに冷凍したものを除く。以下同じ。）は、冷蔵し、又は温蔵して販売すること。

オ 弁当の自動販売機への追加収納は、行わないこと。

カ 弁当の自動販売機への収納又は自動販売機からの回収を行うに当たっては、その品名、数量、製造年月日、製造者の住所及び氏名、収納又は回収の日時並びに当該回収食品の措置の内容をその都度記録し、その記録を3月以上保管す

ること。

キ 弁当の自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。

ク 弁当を自動販売機に収納するまでの運搬の際は、直射日光を遮断し、かつ、防じんをすることができる用具を用いること。

(5) 従事者に係る衛生管理の基準

ア 1(1)ア(イ) a から d までの規定に準じて従事者の衛生管理を行うこと。

イ 営業者は、従事者に作業中清潔な作業衣を着用させる等食品等を取り扱う際衛生上支障が生じないように指導すること。

3 食品等の自主検査 営業者は、食品等について定期的に自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を1年以上（取り扱う製品の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は、当該期間以上）保管しなければならない。

4 管理運営要領の作成

(1) 営業者は、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なければならない。

(2) (1)の要領は、定期的な拭きとり検査等により施設の衛生状態を確認するとともにその効果を検証し、必要に応じ、見直さなければならない。

5 情報の提供及び報告

(1) 営業者は、必要に応じ、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を提供しなければならない。

(2) 営業者は、製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（当該被害の症状が製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に起因し、又はその疑いがあると医師に診断されたものに限る。）又は法に違反する食品等に関する情報について、市の保健所等へ速やかに報告しなければならない。

(3) 営業者は、消費者等から、製造し、加工し、又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生及び異物の混入に係る苦情その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、市の保健所等へ速やかに報告しなければならない。

6 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。以下(7)までにおいて同じ。）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。）を定めなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生責任者となって管理する施設又は部門については、この限りでない。
- (2) 食品衛生責任者は、市長が行う講習会又は市長が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めなければならない。
- (3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たらなければならない。
- (4) 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行うとともに、営業者に対し意見を述べるように努めなければならない。
- (5) 営業者は、自ら食品衛生責任者となる場合を除き、前項の規定による食品衛生責任者の意見を尊重しなければならない。
- (6) 令第35条に規定する営業の施設（集乳業、乳類販売業及び冰雪販売業を除く。）及び県条例第2条第1項に規定する営業の施設（食料品の販売業を除く。）に係る食品衛生責任者は、次の各号のいずれかに該当する者でなければならない。
 - ア 法第48条第6項各号のいずれかに該当する者
 - イ 栄養士、調理師、製菓衛生師、船舶料理士又は食鳥処理衛生管理者の資格を有する者
 - ウ 都道府県、他の指定都市（地方自治法（昭和22年法律第67号）第252条の19第1項の指定都市をいう。）若しくは中核市（同法第252条の22第1項の中核市をいう。）（以下「他県等」という。）の食品衛生関係の条例に基づく資格又は他県等の知事若しくは市長が、食品衛生に関してこれと同等以上の知識を有する資格として認めた資格を有する者
 - エ 他県等の知事又は市長が認定する養成講習会を修了した者
 - オ 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又はこれと同等以上の知識を有すると市長が認めた者
- (7) 営業者は、自動販売機の設置場所ごとに従事者のうちから食品衛生責任者を定め、当該食品衛生責任者に衛生管理及び施設の維持管理を行わせ、又は営業者が

自ら食品衛生責任者となり、衛生管理及び施設の維持管理を行わなければならない。

- (8) (7)の場合においては、当該食品衛生責任者の氏名及び連絡先を各自動販売機の見やすい箇所に表示しなければならない。

7 教育訓練

- (1) 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。）は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるように、従事者に対し食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施しなければならない。
- (2) (1)の衛生教育には、1(1)ア(ア) b、(カ) a、(キ) e 及び(ク) a 並びに4に関する事項を含むものとする。
- (3) 営業者等は、特に洗剤、消毒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しなければならない。
- (4) 営業者等は、教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じ、教育方法を見直さなければならない。

別表第2（第3条関係）

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基準

1 衛生管理の基準

(1) 共通基準

ア 施設等における衛生管理

- (7) 一般的事項 別表第1の1(1)ア(7)による。
- (i) 施設の衛生管理 別表第1の1(1)ア(i)による。
- (ii) 食品等の取扱設備の衛生管理 別表第1の1(1)ア(ii)による。
- (iii) ねずみ、昆虫等の対策 別表第1の1(1)ア(iii)による。
- (iv) 使用水等の管理 別表第1の1(1)ア(iv)による。
- (v) 廃棄物及び排水の取扱い 別表第1の1(1)ア(v)による。
- (vi) 衛生管理を実施する班の編成 食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品等についての知識及び専門的技術を有する者により構成される班を編成すること。
- (vii) 製品等説明書及び作業工程一覧図の作成
 - a 製品等について、原材料の組成、物理的・化学的性質、殺菌等の方法及び包装、保存性等の安全性に関する事項を記載した説明書を作成すること。
 - b aの説明書には、想定する使用方法、消費者層等を記載すること。
 - c 製品等の全ての作業工程の流れを記載した作業工程一覧図を実際の工程及び設備の配置に照らして作成すること。
- (viii) 食品等の取扱い
 - a 作業工程ごとに発生するおそれのある危害の原因となる物質を列挙したリスト（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等を考慮して、各工程における食品衛生上の危害の原因となる物質（以下「危害原因物質」という。）を特定すること。
 - b 特定された危害原因物質について、危害が発生するおそれがある工程ごとに、その危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を設定し、危害要因リストに記載し、実施すること。
 - c 作業工程のうち、製品等に係る食品衛生上の危害の発生を防止するため、

その工程の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。ただし、重要管理点を必要としない作業工程については、その理由を記載した文書を作成すること。

- d 全ての重要管理点ごとに、危害原因物質を許容できる範囲まで低減し、又は排除するための管理措置の基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。
- e 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作業工程を経た製品等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、実施すること。
- f モニタリングにより重要管理点の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改善措置の方法を設定し、実施すること。
- g 製品等の危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理の措置につき、食品衛生上の危害が適切に防止されていることを検証するための方法を設定し、十分な頻度で実施すること。

(j) 記録等の作成及び保管

- a (h) a の危害原因物質の特定、(h) b の管理措置の設定、(h) c の重要管理点の決定、(h) d の管理基準の設定、(h) e のモニタリングの方法の設定、(h) f の改善措置の方法の設定及び(h) g の検証の方法の設定について文書を作成し、保管すること。
- b (h) e のモニタリング、(h) f の改善措置及び(h) g の検証について記録を作成し、保管すること。
- c 食品衛生上の危害発生を防止するため、必要に応じ、取り扱う食品等の仕入元、製造又は加工等の状態、出荷先、販売先その他の必要な事項に関する記録を作成し、保管すること。
- d b 及び c の記録の保管期間は、取り扱う食品及び添加物の消費期限、賞味期限、流通実態等に応じて適切な期間を設定すること。
- e 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するために、市長から要請があった場合には、必要な記録を提出すること。

(†) 製品の回収、廃棄等 別表第1の1(1)ア(†)による。

(‡) 従事者等の衛生管理 別表第1の1(1)ア(‡)による。

イ 運搬 別表第1の1(1)イによる。

ウ 販売 別表第1の1(1)ウによる。

(2) 業種別基準

ア 飲食店営業の基準 別表第1の1(2)アによる。

イ 喫茶店営業の基準 別表第1の1(2)イによる。

ウ 菓子製造業の基準 別表第1の1(2)ウによる。

エ 食肉販売業の基準 別表第1の1(2)オによる。

オ 魚介類販売業の基準 別表第1の1(2)カによる。

カ 食品の放射線照射業の基準 別表第1の1(2)キによる。

キ 豆腐行商の基準 別表第1の1(2)クによる。

2 食品等の自主検査 1(1)ア(†)gで設定した検証方法等に従って実施すること。

3 管理運営要領の作成 別表第1の4による。

4 情報の提供及び報告 別表第1の5による。

5 食品衛生責任者 別表第1の6(1)から(6)までによる。

6 教育訓練

(1) 営業者等は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるように、従事者に対し食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施しなければならない。

(2) (1)の衛生教育には、1(1)ア(†)並びに(‡) a 及び b 並びに 3 並びに別表第1の1(1)ア(†) b、(†) a 及び(†) a に関する事項を含むものとする。

(3) 営業者等は、特に洗剤、消毒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しなければならない。

(4) 営業者等は、教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じ、教育方法を見直さなければならない。

附 則

この条例は、平成27年10月1日から施行する。ただし、第2条第1項の改正は、公布の日から施行する。