

香川県条例第10号

食品衛生法施行条例の一部を改正する条例

食品衛生法施行条例（平成12年香川県条例第1号）の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に下線で示すように改正する。

改正後	改正前
<p data-bbox="141 488 315 521">第3条 削除</p> <p data-bbox="185 1086 495 1120">(営業施設の基準の特例)</p> <p data-bbox="141 1123 1099 1230">第5条 自動販売機を利用して行う営業その他特別の事情がある営業であつて規則で定めるものについては、別表第2及び別表第3に掲げる基準に関して、規則で必要な特例を定めることができる。</p> <p data-bbox="141 1273 342 1307">別表第1 削除</p>	<p data-bbox="1171 446 1592 480"><u>(公衆衛生上講ずべき措置の基準)</u></p> <p data-bbox="1128 483 2085 549">第3条 法第50条第2項に規定する公衆衛生上講ずべき措置の基準は、次の各号に掲げる場合の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める基準とする。</p> <p data-bbox="1160 552 2085 703">(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場合 別表第1に掲げる基準</p> <p data-bbox="1160 707 2085 772">(2) 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 別表第1の2に掲げる基準</p> <p data-bbox="1128 775 2085 882">2 営業者又は営業を営もうとする者は、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行おうとするときは、規則で定める事項を知事に届け出なければならない。</p> <p data-bbox="1128 885 2085 1023">3 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う者は、前項の規定による届出事項に変更があつたとき又は危害分析・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、その旨を知事に届け出なければならない。</p> <p data-bbox="1171 1082 1928 1115"><u>(公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準の特例)</u></p> <p data-bbox="1128 1118 2085 1225">第5条 自動販売機を利用して行う営業その他特別の事情がある営業であつて規則で定めるものについては、別表第1から別表第3までに掲げる基準に関して、規則で必要な特例を定めることができる。</p> <p data-bbox="1128 1268 2085 1334">別表第1 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（第3条関係）</p> <p data-bbox="1160 1337 1554 1370">第1 施設等における衛生管理</p> <p data-bbox="1191 1374 1361 1407">1 一般事項</p>

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (2) 施設設備及び機械器具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。
- (3) (2)で作成した清掃、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評価すること。

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、施設の稼動中は常に衛生上支障のないように維持すること。
- (2) 食品の製造、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、不必要な物品を置かないこと。
- (3) 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 作業場の採光、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。
- (5) 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にあっては、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。
- (6) 排水溝は、排水がよく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。
- (7) 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

3 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) 器具、容器、機械等（以下「器具等」という。）は、衛生保持のため、その目的に応じて使用すること。
- (2) 器具等及び分解した器具等の部品は、食品への金属片、不潔異物、化学物質等の混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。
- (3) 器具等は、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整備しておくこと。
- (4) 器具等及び器具等の部品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で使用すること。
- (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、適正に作動していることを定期的に点検すること。また、その結果を記録すること。
- (6) 食品に直接接触する包丁、まな板、布巾、容器等は、汚染の都度及び作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。

- (7) 洗淨剤、消毒剤その他化学物質は、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、食品への混入を防止するため、必要に応じて、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、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗淨し、及び乾燥させ、専用の場所に保管すること。
- (9) 手洗設備は、手指の洗淨及び消毒が適切にできるよう維持するとともに、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。
- (10) 洗淨設備は、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、その結果の記録を作成の日から2年間保存すること。

4 使用水の管理

- (1) 施設で使用する水は、飲用に適した水（水道法（昭和32年法律第177号）に規定する水道事業及び専用水道により供給される水（以下「水道水」という。）又は食品製造用水をいう。以下同じ。）であること。ただし、飲用に適した水に混入しないよう防止策を講じた上で、食品、添加物、器具等又は容器包装（以下「食品等」という。）に影響を及ぼさない用途で使用する水は、この限りでない。
- (2) 水道水以外の水を使用する場合には、水道法第20条第3項に規定する地方公共団体の機関又は厚生労働大臣の登録を受けた者（以下「検査機関」という。）において年1回以上水質検査を行い、その成績書を受け取った日から1年（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年を超える場合にあっては、当該期間）以上保存すること。また、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。
- (3) 水質検査の結果、施設で使用する水が飲用に不適となったときは、直ちに使用を中止し、製造所、加工所又は営業所の所在地を所管する保健所長（以下「保健所長」という。）の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (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。
- (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ことを定期的に確認すること。また、その結果を記録すること。

5 ねずみ及び昆虫対策

(1) 施設及びその周囲においては、ねずみ及び昆虫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、排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

(2) ねずみ及び昆虫の駆除作業を施設の状況に応じた方法及び頻度で実施し、その実施記録を作成の日から1年間保存すること。また、ねずみ又は昆虫の発生を認めるときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。

6 廃棄物及び排水の取扱い

(1) 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。

(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常に清潔にしておくこと。

(3) 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) 営業者は、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の場合を除き、施設又は部門ごとに、当該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。）を定めておくこと。

(2) 食品衛生責任者は、知事が実施し、又は知事が適正と認めた講習会を定期的に受け、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。

(3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。

8 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
危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施するに当たっては、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。

9 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

(1) 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、加塩等をいう。）、包装、保存性、保管条件及び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。

(2) 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。

10 食品等の取扱い

- (1) 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のリストを作成し、危害分析を実施した上で、必要に応じて重要管理点（製造工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況のモニタリングを必要とするものをいう。）を定め、特定された危害の原因となる物質を管理すること。
- (2) 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。
- (3) (1)及び(2)について記録を作成し、保存すること。

11 管理運営要領の作成

- (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、従事者に周知徹底すること。
- (2) 定期的に拭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、(1)で作成した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。

12 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、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷、販売先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。
- (2) 記録の保存期間は、この基準に特に定めるもののほか、取り扱う食品等の流通実態等に応じて合理的な期間を設定すること。
- (3) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、当該記録を提出すること。

13 回収・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、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び保健所長への報告の手順を定めること。また、その手順書の作成に努めること。
- (2) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。また、当該措置について保健所長の指示があった場合はそれに従うこと。
- (3) 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

該回収に関する公表について考慮すること。

14 検食の保存

- (1) 旅館、仕出し屋、弁当屋その他これらに類する営業にあっては、検食を摂氏10度以下で72時間以上保存すること。ただし、規則で定める場合は、この限りでない。
- (2) (1)の検食を保存する場合は、製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、保存すること。

15 情報の提供

- (1) 消費者等に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。
- (2) 法の規定に違反する食品等に関する情報及び消費者の健康被害（販売食品等に起因し、又は起因すると疑われるものであると医師により診断されたものに限る。）に関する情報について、知事又は保健所長へ速やかに報告すること。
- (3) 消費者等から、販売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が否定できないものを受けた場合は、知事又は保健所長へ速やかに報告すること。

第2 従事者の衛生管理

- 1 従事者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。
- 2 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。
- 3 下痢、腹痛、嘔吐等の症状又は皮膚に外傷のある従事者にあつては、その旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等に報告させ、食品衛生上の危害が発生しないよう、適切な措置を講ずること。
- 4 従事者は、作業場内では清潔な作業着及び専用の履物を使用し、必要に応じ帽子又はマスクを着用すること。
- 5 従事者は、常に爪を短く切り、清潔にするとともに、作業前、用便直後及び生鮮の原材料や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。
- 6 従事者は、食品の取扱作業中、たん又は唾を吐くこと等の行動は慎むこと。また、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。

第3 従事者に対する教育訓練

- 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、従事者に対し、食品等及び施設で使用する水の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法その他の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。特に、洗浄剤、消毒剤その他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。
- 2 1の衛生教育には、第1の1(2)、6(1)、10、11及び13(1)に示す各種手順等に関する事項を含むものとする。
- 3 1の教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じそのプログラムを修正すること。

別表第1の2 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基準(第3条関係)

第1 施設等における衛生管理

- 1 施設の衛生管理
別表第1の第1の2によること。
- 2 食品取扱設備等の衛生管理
 - (1) 別表第1の第1の3(別表第1の第1の3(5)を除く。)によること。
 - (2) 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、適正に作動していることを定期的に点検すること。また、その結果を記録するよう努めること。
- 3 使用水の管理
 - (1) 別表第1の第1の4(別表第1の第1の4(5)を除く。)によること。
 - (2) 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ことを定期的に確認すること。また、その結果を記録するよう努めること。
- 4 ねずみ及び昆虫対策
 - (1) 別表第1の第1の5(1)によること。
 - (2) 年2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を作成の日から1年間保存すること。また、ねずみ又は昆虫の発生を認めるときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。

- 5 廃棄物及び排水の取扱い
別表第1の第1の6(2)及び(3)によること。
- 6 食品衛生責任者の設置
別表第1の第1の7によること。
- 7 食品等の取扱い
 - (1) 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、表示等を点検し、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、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供すること。また、保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。
 - (3) 冷凍設備（常に摂氏零下15度以下を保持できる設備をいう。以下同じ。）又は冷蔵設備（常に摂氏10度以下を保持できる設備をいう。以下同じ。）に食品を保管する場合には、相互汚染が生じない方法で保管すること。
 - (4) 添加物は、専用の場所に保管し、使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。
 - (5) 食品は、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において、時間、温度等の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。
- 8 管理運営要領の作成
別表第1の第1の11(1)によること。
- 9 記録の作成及び保存
 - (1) 別表第1の第1の12(1)及び(2)によること。
 - (2) 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合は、その記録を保存すること。
- 10 回収・廃棄
別表第1の第1の13によること。
- 11 検食の保存
 - (1) 別表第1の第1の14(1)によること。
 - (2) (1)の検食を保存する場合は、製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録するよう努めること。
- 12 情報の提供
別表第1の第1の15によること。
- 第2 従事者の衛生管理
別表第1の第2によること。
- 第3 従事者に対する教育訓練

別表第1の第3の1によること。

別表第2 略

別表第2 略

附 則

- 1 この条例は、令和2年6月1日から施行する。
- 2 改正前の第3条、第5条、別表第1及び別表第1の2の規定は、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）附則第5条の規定の適用については、この条例の施行後も、なおその効力を有する。