

別表（第8条）

1 施設の衛生管理

省令別表第17第2号チにいう「食品又は添加物を取扱い、又は保存する区域」に原則として客席は含まれないものであること。また、同号にいう「動物を飼育しない」ことに加え、犬、猫、鳥、カメなどの愛玩用の動物を、食品又は添加物を取扱い、又は保存する区域に入れないこと。

なお、身体障害者が身体障害者補助犬法（平成14年法律第49号）第2条第1項に規定する身体障害者補助犬を伴って飲食店を利用する場合は、利用を妨げることをしないようにすること。

2 設備等の衛生管理

(1) 省令別表第17第3号イにいう「目的に応じて」とは、食品用洗浄設備での清掃用具の洗浄など、目的外使用の禁止をいうものであること。

(2) 省令別表第17第3号ロにいう「所定の場所」とは、衛生的に格納できる専用の格納箱、戸棚の他、汚染のおそれのない衛生的な場所を示すものであること。

3 使用水等の管理

(1) 使用水の定義

ア 省令別表第17第4号イにいう「食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水」（以下「使用水」という）とは、①食品又は添加物の原料として使用される水、②食品又は添加物に直接接触する水、③食品又は添加物に直接接触する機械、器具及び容器等の洗浄用水、④食品又は添加物取扱者の手洗い用の水等をいうものであること。

なお、「冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用」とは①暖房用蒸気、防火用水等食品製造に直接関係のない目的に使用される水、②加熱用蒸気、床等の洗浄用水等に使用される場合をいうものであるが、これらの水が食品に直接接触する水に混入しないようにすること。

イ 横浜市簡易給水水道及び小規模受水槽水道における安全で衛生的な飲料水の確保に関する条例（平成3年12月横浜市条例第56号）第2条第5号に規定する簡易給水水道及び第6号に規定する小規模受水槽水道により供給される水については、省令別表第17第4号イにいう「水道法に規定する水道事業等により供給される水」とみなして差支えないこと。

(2) 飲用に適する水の検査

省令別表第17第4号ロに規定する飲用に適する水を使用する場合の水質検査は次の通り行うこと。

ア 水質検査の実施時期

営業許可申請書等に添付する水質検査の結果を証する書類は、消毒装置を設置している場合は概ね3か月以内のもの、消毒装置を設置していない場合は概ね1か月以内のものとする

こと。
また、省令別表第17第4号ロにいう「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検査を行うこと」に関し、不慮の災害には、地震、土砂崩れ、洪水等の井戸水等の水源を汚染し得る災害が全て含まれるものであること。

イ 水質検査の方法

食品取扱施設内の給水栓から採水した、施設で使用する水について実施すること。

ウ 検査項目及び頻度（消毒装置を設置している場合）

(ア) 食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示 370 号。以下「規格基準」という。）の第 1 食品 B、D 及び第 2 添加物 E 中の食品等の調理、加工、製造基準の中において、食品製造用水を使用することが規定されている食品を取り扱う営業にあつては、規格基準第 1 食品 B の 5 の表の第 1 欄に掲げる項目について同表の第 2 欄に掲げる規格に適合していることを確認すること。

(イ) 上の営業以外の営業等にあつては、水質検査に関する省令（平成 15 年厚生労働省令第 101 号）に規定する次の 11 項目を年に 1 回以上行い、適合していることを確認すること。

一般細菌

大腸菌

亜硝酸態窒素

硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素

塩化物イオン

有機物（全有機炭素（TOC）の量）

pH 値

味

臭気

色度

濁度

エ 検査項目及び頻度（消毒装置を設置していない場合）

(ア) 規格基準第 1 食品 B、D 及び第 2 添加物 E 中の食品等の調理、加工、製造基準の中において、食品製造用水を使用することが規定されている食品等を取り扱う営業にあつては、ウの(ア)の規定について年に 1 回以上確認を行うとともに、ウの(イ)の規定について月に 1 回以上確認を行うこと。

(イ) 上の営業以外の営業にあつては、ウの(イ)の規定について月に 1 回以上確認を行うこと。

(ウ) 消毒装置を設置していない場合であっても、使用水が蒸気としてのみ食品等に触れる場合や、その他衛生上支障がないと保健所長が認める場合については、ウの規定を適用する。

(エ) (ウ)以外の場合にあつては、(ア)、(イ)の規定に関わらず、可能な限り消毒装置を設置することが望ましいこと。

オ 検査機関

水質検査は次のいずれかに該当する機関において行うこと。

(ア) 国公立衛生検査機関

(イ) 法第 33 条の規定に基づき厚生労働大臣の登録を受けた検査機関

(ウ) 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）第 20 条第 3 項の規定に基づき厚生労働大臣の登録を受けた検査機関

(エ) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和 45 年法律第 20 号）第 12 条の 2 第 1 項第 4 号の規定に基づき、市長に建築物における飲料水の水質検査を行う事業者として登録した機関

(3) 水道事業等により供給される水の使用

(2)の規定に関わらず、可能な限り省令別表第 17 第 4 号イに規定する水道事業等により供給される水を使用することが望ましいこと。

(4) 基準に不適合となった場合の取扱い

省令別表第 17 第 4 号ハの規定に従い、水質検査結果がウ及びエの基準に不適合であると判明した場合は、直ちに使用を中止するとともに、不適原因を点検し、貯水槽設置者にあつては給水の停止、使用者等関係者への周知を行うこと。貯水槽設置者以外にあつては、管理者への通報等を行うこと。

(5) 貯水槽を使用する場合

省令別表第 17 第 4 号ニにいう「定期的に清掃し、清潔に保つ」とは、水道法等の関係法令の規定に従って管理することをいうこと。また、大量調理施設においては大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 月 24 日衛食第 85 号厚生省生活衛生局長通知別添。以下「大量調理マニュアル」という。）に従い、使用水の色、濁り、臭い、味及び消毒の残留効果について毎日点検し、異常の発見に努めること。学校、病院、保育園等の給食施設にあつては大量調理施設に準じて実施すること。

4 ねずみ及び昆虫対策

(1) 省令別表第 17 第 5 号にいう「ねずみ及び昆虫」には、昆虫以外の衛生上支障のある害虫等を含むものであり、発生を認めた時には食品等に影響を及ぼさないように駆除すること。

(2) 省令別表第 17 第 5 号イにいう「維持管理」には、定期的な清掃や、排水溝の洗浄、床・壁・天井の隙間・割れ目の補修等、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除及び侵入を防止するための措置が含まれること。

(3) 省令別表第 17 第 5 号ロにいう「駆除作業」とは、自ら又は駆除専門業者による徹底した作業をいうものであること。また、「実施記録」には、実施年月日、実施の場所、駆除方法、使用した薬剤名、使用量等の記載があること。

(4) 省令別表第 17 第 5 号ロただし書の場合において、「ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により」とあるのは、総合的有害生物管理（IPM）の考え方を取り入れた防除法のことを指すものであること。建築物環境衛生維持管理要領（平成 20 年 1 月 25 日健発 0125001 号厚生労働省健康局長通知別添）等を参考に自ら実施することも可能であるが、外部事業者へ委託する場合、建築物ねずみ昆虫等防除業の登録を受けた事業者等、必要な専門知識を有する適切な事業者を選定すること。いずれの場合においても、調査の結果及び措置に関する記録を、状況に応じた期間保存すること。

5 廃棄物及び排水の取扱い

省令別表第 17 第 6 号ホにいう「排水」には、汚水に限らず、排出される全ての水が含まれること。

6 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

(1) 省令別表第 17 第 7 号ハ(1)から(7)にいう症状の他、その他の食品媒介感染症の罹患の可能性がある症状についても把握に努めること。また、食品等取扱者等の衛生管理における検便は、毎日の健康確認を補完するものであること。また、食品又は添加物を取り扱う作業の中止を判断した場合は、速やかに食品等取扱者に作業を中止するよう従わせること。

(2) 省令別表第 17 第 7 号ホの規定について食品取扱者は、食中毒発生の未然防止の観点から、原則として衛生的な作業着、必要に応じて帽子、マスクの着用をすること。ただし、包装済み食品の運搬、保管等を行う運送事業者、冷凍冷蔵倉庫業者のように食品の外装カートン等に触

れる業務を行う事業者についてはこの限りではない。

- (3) 省令別表第 17 第 7 号ニに規定する施設においておう吐した場合の消毒には、ノロウイルス等に効果がある殺菌剤を用いること。
- (4) 省令別表第 17 第 7 号へにいう「手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因のおそれのある装飾品等」とは、指輪等の装身具、腕時計、ブレスレット、その他これに類似したものをいうものであること。また、マニキュア等を使用しないようにすること。
- (5) 省令別表第 17 第 7 号チにいう「手指」には、手の部分の他、前腕部（ひじ）まで含まれるものであること。
- (6) 食品の盛付作業に従事する場合等、必要に応じて使い捨て手袋を着用し、省令別表第 17 第 7 号リの「生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合」に限らず、作業の切替え時等には適切に手袋を交換することで食品の汚染防止を図ること。
- (7) 省令別表第 17 第 7 号ルにいう「所定の場所以外での着替え」は、汚染区域等に存在する外的要因から食品汚染を防止するためであることから、更衣後屋外を移動することは適切ではないこと。また、同号において製造、加工、調理中の食品の汚染を防止する観点から、所定の場所以外で「飲食を行わないこと」とあるのは、体調管理のための水分補給を含めた飲食は食品取扱区域外に飲食できる場所を設定するか、又は水分補給のための休憩時間を設定する等で対応できるものであること。

7 検食の実施

- (1) 省令別表第 17 第 8 号イにいう「適切な期間」とは、大量調理マニュアルに基づく期間とし、保存量や保存温度についても同マニュアルに基づき食品を 50 g 程度、マイナス 20℃以下で 2 週間以上保存すること。
- (2) 学校・病院・保育園等の給食施設にあっては、(1)に準じて検食を実施すること。
- (3) 同一の食品を 1 回 300 食又は 1 日 750 食に満たない量を調理し、提供する営業等のうち、仕出し屋、弁当屋、給食食堂、その他の飲食店（弁当屋、給食食堂にあっては、客の求めに応じ、その場で調理する食品を除く。その他の飲食店にあっては、一度に 50 食以上の同一メニューを提供した場合に限り、客の求めに応じその場で調理する食品を除く。）については、提供された調理済食品のうち飲料を除くものを 50g 程度、0℃以下で 72 時間以上保存することが望ましいこと。

8 運搬

- (1) 省令別表第 17 第 11 号へにいう「ばら積みの食品又は添加物」とは生乳や食用油脂等をタンクローリーで輸送する場合や大豆やトウモロコシの貨物輸送等をいうものであること。また、同号にいう「食品又は添加物の専用であることを明示する」とは食品の一般名称等、食品専用と分かる記載があれば可とするものであること。
- (2) 省令別表第 17 第 11 号トにいう「運搬中の温度及び湿度の管理」とは、危害要因分析の結果、科学的根拠に基づき温度及び湿度の管理が必要ないと判断されたものについて求めるものではないこと。

9 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組

- (1) 省令別表第 18 第 1 号から第 7 号までに規定する基準は、WHO/FAO 合同委員会であるコーデックス委員会のガイドライン（「食品衛生に関する一般原則」（CXC1-1969））で示されている HACCP の 7 原則に基づくものであること。

- (2) 省令別表第 18 第 2 号に規定する「重要管理点の決定」について、危害要因分析の結果、重要管理点を定めないこととした場合は、その理由や考え方を記載した文書を作成しておくこと。
- (3) 省令別表第 18 第 3 号に規定する「管理基準」は、温度、時間、水分含量等の測定できる指標のほか、外観等の官能的指標の場合もあり得ること。
- (4) 省令別表第 18 第 4 号に規定する「モニタリング」に関する記録は、モニタリングの実施者及び責任者が確認した旨を記録すること。
- (5) 省令別表第 18 第 6 号に規定する検証項目の例としては、モニタリング記録の検証、改善措置の内容に関する記録の検証、計測器機等の精度の確認、製品の微生物又は汚染物質等に関する抜き取り検査、施設の拭き取り検査等が考えられるが、営業者が必要に応じて適切な項目を設定すること。
- (6) 省令別表第 18 第 8 号に規定する「取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる」とあるのは、厚生労働省が内容を確認した手引書に則って衛生管理を実施することにより、HACCP に沿った衛生管理に適合するものとして取り扱うものであること。