

市第 188 号議案

横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例の一部改正

横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する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2月10日提出

横浜市長 林 文子

横浜市条例（番号）

横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例の一部を改正する条例

横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例（平成17年6月横浜市条例第64号）の一部を次のように改正する。

第2条中「別表」を「別表第1又は別表第2」に改める。

別表中

「1 一般事項」

を

「 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発生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製造工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いる場合の基準

1 一般事項

」

に改め、同表中第6項を削り、第5項を第6項とし、同表第4項第2号中「生息調査又は」を削り、「保存すること」の次に「。ただ

し、ねずみ、昆虫等の繁殖場所の排除及び施設内への侵入が確実に防止できるよう適切な措置を講ずる場合においては、当該駆除作業の回数を年 2 回未満とすることができる」を加え、同号の次に次の 1 号を加え、同項を同表第 5 項とする。

- (2)の 2 前号ただし書の場合においては、ねずみ、昆虫等の生息調査を年 1 回以上行い、その結果の記録を 1 年間保存すること。

別表第 3 項の次に次の 1 項を加える。

4 使用水等の管理

- (1) 施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、食品等を汚染するおそれがない場合は、この限りでない。
- (2) 次に掲げる水（以下「水道水」という。）以外の水を使用する場合は、告示で定める基準による水質検査を年 1 回以上行い、その結果の記録を 1 年以上（水道水以外の水を使用して製造又は加工した食品又は添加物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。第 5 号において同じ。）保存すること。ただし、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、汚染の状況に基づき、必要な水質検査を行うこと。

ア 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の用に供する水道、同条第 6 項に規定する専用水道又は同条第 7 項に規定する簡易専用水道により供給される水

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又は同条第 6 号に規定する小規模受水槽水道により供給される水

- (3) 前号の水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (4) 自ら貯水槽を設置して使用する場合は、当該貯水槽を定期的に清掃して清潔に保ち、常に水質を点検すること。他の者が管理する貯水槽の水を使用する場合は、常に水質の点検に努め、異常が認められたときは、直ちに適切な措置を講ずること。
- (5) 殺菌装置又は浄水装置を設置している場合は、当該装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果の記録を 1 年以上保存すること。
- (6) 氷は、飲用適の水を使用するとともに、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。
- (7) 使用した水を再利用する場合は、食品等の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理の工程は適切に管理すること。

別表中第 7 項を削り、第 8 項を第 7 項とし、同項の次に次の 1 項を加える。

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

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、

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施すること。
別表第 9 項及び第10項を次のように改める。

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、水分活性、水素イオン指数等の物理的・化学的性質、加熱処理、凍結、加塩、くん煙等の殺菌・静菌処理、包装、保存性、保管条件、流通方法、使用方法、使用が想定される消費者層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。
- (3) 前号の規定により製造工程一覧図を作成するに当たっては、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か否かの確認を行い、適切でない場合には、当該製造工程一覧図の修正を行うこと。実際の製造工程又は施設若しくは設備の配置を変更するときも、同様とする。

10 製造工程における危害の特定、評価及び管理

次に掲げる方法により、製造工程における食品衛生上の危害の発生の原因となる物質（以下「危害物質」という。）等の特定を行い、当該危害が発生するおそれのある製造工程について評価及び管理を行うこと。

- (1) 製造工程ごとに、全ての食品衛生上の危害の発生の原因となる可能性がある物質（以下「危害可能性物質」という。）及びその中から健康に悪影響を及ぼす可能性、製品の特性等を考慮し、危害物質を特定し、当該危害可能性物質及び危害物質を記載した書面（以下「危害要因リスト」という。）を

作成すること。

- (2) 前号で特定された危害物質による危害が発生するおそれのある製造工程ごとに、当該危害物質による危害の発生を防止するための管理に関する措置（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。
- (3) 第 1 号で特定された危害物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち管理措置の実施状況について、連続的又は相当の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を必要とする製造工程（以下「重要管理点」という。）を定めること。重要管理点としない製造工程については、その理由を記載した文書を作成すること。なお、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によっては、当該危害物質を十分に管理できない場合には、当該重要管理点及びその前後の製造工程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。
- (4) 個々の重要管理点について、第 1 号で特定された危害物質を許容できる範囲まで低減し、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。管理基準は、当該危害物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、水素イオン指数、水分活性、有効塩素等の測定できる指標又は外観若しくは食感のような官能的指標であること。
- (5) 管理基準の遵守状況を確認し、及び管理基準が遵守されていない製品の出荷を防止するため、管理基準の実施状況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。当

該モニタリングを実施した担当者及び責任者は、当該モニタリングに関する全ての記録に署名を行うこと。

- (6) 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「改善措置」という。）を、個々の重要管理点について設定し、適切に実施すること。また、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むこと。
- (7) 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。

別表第18項中「、弁当類等の短時間に品質が劣化しやすい食品は、消費期限の表示を時間まで記載する等」を削り、同項を同表第20項とし、同表中第14項から第17項までを2項ずつ繰り下げ、同表第13項第2号中「いう」の次に「。以下同じ」を加え、同項に次の1号を加え、同項を同表第15項とする。

- (3) 消費者等から、製造、加工又は輸入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、保健所長等へ速やかに報告すること。

別表中第12項を第14項とし、第11項の次に次の2項を加える。

12 記録の作成及び保存

- (1) 危害要因リストを保存し、重要管理点の決定、管理基準の設定、第10項第5号のモニタリング、改善措置及び同項第7号の検証に係る記録の作成及び保存を行うこと。
- (2) この条例に別に定めるもののほか、取り扱う食品等に関し

、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、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。

- (3) この条例に規定する記録の保存期間は、別に定めのあるもののほか、1年以上とし、取り扱う食品等の消費期限、賞味期限、市場に流通している期間等に応じて合理的な期間を設定すること。
- (4) 食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長等から、この条例に基づき作成している記録の提出の要請があった場合は、当該記録を提出すること。

13 回収、廃棄等の措置

- (1) 食品等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、保健所長等への報告等の手順を定めること。
- (2) 食品衛生上の危害の発生のおそれがある食品等については、回収その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。
- (3) 回収された食品等は、他の食品等と明確に区別して保管し、保健所長等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
- (4) 食品等の回収等を行う場合は、必要に応じ、消費者の注意を喚起する等のため、当該回収等に関する情報の公表について考慮すること。

別表を別表第1とし、同表の次に次の1表を加える。

別表第2（第2条）

危害分析・重要管理点方式を用いない場合の基準

1 一般事項

別表第 1 第 1 項の基準によること。

2 施設の衛生管理

別表第 1 第 2 項の基準によること。

3 食品等を取り扱う設備等の衛生管理

別表第 1 第 3 項の基準によること。

4 ねずみ、昆虫等の対策

別表第 1 第 5 項の基準によること。

5 廃棄物及び排水の管理

別表第 1 第 6 項の基準によること。

6 食品等の取扱い

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、適切な衛生管理が行われたものを仕入れるとともに、品質、鮮度、表示等について点検し、その結果、腐敗物、異物等を含むことが明らかで、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで除去等できない場合は、当該原材料を受け入れないこと。また、当該点検の状況を記録するよう努めること。
- (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、当該食品に適した状態及び方法で保存すること。
- (3) 冷蔵庫（冷蔵室及び冷蔵ケースを含む。）又は冷凍庫（冷凍室及び冷凍ケースを含む。）内では、相互汚染が生じないように、食品ごとに区画して保存すること。
- (4) 添加物は、正確に計量し、適正に使用すること。
- (5) 食品等の製造、加工又は調理において、病原微生物その他

の微生物及びその毒素が、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。

- (6) 食品等は、その特性等に応じ、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において、時間及び温度の管理並びに病原微生物からの汚染防止に配慮して衛生的に取り扱うこと。
- (7) 食品衛生上特に影響がある加熱、冷却等の工程の管理には、十分に配慮すること。
- (8) 食品間の相互汚染の防止については、次によること。
 - ア 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。
 - イ 生鮮の原材料、汚染された原材料等を取り扱った後は、非加熱で摂取する食品を取り扱うことは避けるよう努めること。
 - ウ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備及び器具等は、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。
- (9) 原材料は、使用期限等に応じ、適切な順序で使用すること。
- (10) 器具及び容器包装は、食品又は添加物を汚染及び損傷から保護し、適切な表示を行うことができるものを使用すること。また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄及び消毒を容易に行うことができるものを使用すること。
- (11) 食品等の製造又は加工については、次によること。
 - ア 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、必要に応じて検査すること。
 - イ 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、必要

に応じて記録すること。

ウ 製品ごとにその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を必要に応じて作成し、保存すること。

エ 食肉等の処理の過程において、汚物、羽毛等と体を汚染しないようにすること。

オ 食肉等を取り扱う場合は、軍手等直接食肉等に接触する部分が繊維であるもの等、洗浄及び消毒が困難な手袋を使用しないこと。やむを得ずこれらの手袋を使用する場合には、頻繁に清潔なものと交換を行い、食肉等の汚染防止に努めること。

カ 床に落ちた食肉等は、専用台の上でその汚染された面を完全に切り取って廃棄し、その作業の終了後は、使用した専用台を十分に洗浄し、及び消毒すること。

キ 分割し、又は細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認し、異物の混入が認められた場合には、当該異物を取り除き、及び汚染の可能性がある部分を廃棄すること。

ク 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。

(12) 原材料及び製品については、告示で定める基準に従い、自主検査を行い、法第11条第1項の規定に基づく規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。

(13) 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。

- (14) 施設においておう吐があった場合には、ノロウイルス等に効果がある殺菌剤を用いて直ちに適切な消毒を行うこと。
- 7 使用水等の管理
別表第 1 第 4 項の基準によること。
- 8 食品衛生責任者の設置
別表第 1 第 7 項の基準によること。
- 9 記録の作成及び保存
別表第 1 第 12 項第 2 号から第 4 号までの基準によること。
- 10 回収、廃棄等の措置
別表第 1 第 13 項の基準によること。
- 11 管理運営要領の作成
別表第 1 第 11 項の基準によること。
- 12 検食の実施
別表第 1 第 14 項の基準によること。
- 13 情報の収集及び提供
別表第 1 第 15 項の基準によること。
- 14 食品等取扱者の衛生管理
別表第 1 第 16 項の基準によること。
- 15 食品等取扱者に対する教育訓練
別表第 1 第 17 項の基準によること。
- 16 運搬に係る衛生管理
別表第 1 第 18 項の基準によること。
- 17 食品の販売
別表第 1 第 19 項の基準によること。
- 18 表示

別表第 1 第20項の基準によること。

附 則

この条例は、平成27年 4 月 1 日から施行する。ただし、別表第18項の改正規定は、食品表示法（平成25年法律第70号）の施行の日から施行する。

提 案 理 由

食品衛生法上の措置の基準として、危害分析・重要管理点方式を導入する等のため、横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例の一部を改正したいので提案する。

参 考

横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基
準に関する条例（抜粋）

（上段 改正案
下段 現 行）

（条例で定める必要な基準）

第2条 法第50条第2項に規定する条例で定める必要な基準は、別表第1又は別表第2のとおりとする。ただし、市長が公衆衛生上支障がないと認めるときは、当該基準の一部を緩和し、又は適用しないことができる。

別表第1（第2条）
別表

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発生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製造工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いる場合の基準

- 1 一般事項
1 一般事項

（第1号から第3号まで、第2項及び第3項省略）

4 使用水等の管理

- (1) 施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、食品等を汚染するおそれがない場合は、この限りでない。
- (2) 次に掲げる水（以下「水道水」という。）以外の水を使用する場合は、告示で定める基準による水質検査を年1回以上行い、その結果の記録を1年以上（水道水以外の水を使用して製造又は加工した食品又は添加物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。第5号において同じ

。) 保存すること。ただし、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、汚染の状況に基づき、
必要な水質検査を行うこと。

ア 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）第 3 条第 2 項に規定す
る水道事業の用に供する水道、同条第 6 項に規定する専用
水道又は同条第 7 項に規定する簡易専用水道により供給さ
れる水

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又は
同条第 6 号に規定する小規模受水槽水道により供給される
水

(3) 前号の水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに
使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずる
こと。

(4) 自ら貯水槽を設置して使用する場合は、当該貯水槽を定期
的に清掃して清潔に保ち、常に水質を点検すること。他の者
が管理する貯水槽の水を使用する場合は、常に水質の点検に
努め、異常が認められたときは、直ちに適切な措置を講ずる
こと。

(5) 殺菌装置又は浄水装置を設置している場合は、当該装置が
正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果の記録を
1 年以上保存すること。

(6) 氷は、飲用適の水を使用するとともに、衛生的に取り扱い
、貯蔵すること。

(7) 使用した水を再利用する場合は、食品等の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理の工程は適切に管理すること。

$\frac{5}{4}$ ねずみ、昆虫等の対策

(第1号省略)

(2) ねずみ、昆虫等の~~生息調査又は~~駆除作業を年2回以上実施し、その実施の記録を1年間保存すること。ただし、ねずみ、昆虫等の繁殖場所の排除及び施設内への侵入が確実に防止できるよう適切な措置を講ずる場合においては、当該駆除作業の回数を年2回未満とすることができる。また、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直ちに駆除すること。

(2)の2 前号ただし書の場合においては、ねずみ、昆虫等の生息調査を年1回以上行い、その結果の記録を1年間保存すること。

(第3号及び第4号省略)

$\frac{6}{5}$ (本文省略)

6 食品等の取扱い

(1) 原材料の仕入れに当たっては、適切な衛生管理が行われたものを仕入れるとともに、品質、鮮度、表示等について点検し、その結果、腐敗物、異物等を含むことが明らかで、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで除去等できない場合は、当該原材料を受け入れないこと。また、当該点検の状況を記録するよう努めること。

(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

に依じて前処理を行った後、加工に供すること。また、当該食品に適した状態及び方法で保存すること。

(3) 冷蔵庫（冷蔵室及び冷蔵ケースを含む。）又は冷凍庫（冷凍室及び冷凍ケースを含む。）内では、相互汚染が生じないよう、食品ごとに区画して保存すること。

(4) 添加物は、正確に計量し、適正に使用すること。

(5) 食品等の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びその毒素が、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。

(6) 食品等は、その特性等に応じ、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において、時間及び温度の管理並びに病原微生物からの汚染防止に配慮して衛生的に取り扱うこと。

(7) 食品衛生上特に影響がある加熱、冷却等の工程の管理には、十分に配慮すること。

(8) 食品間の相互汚染の防止については、次によること。

ア 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。

イ 生鮮の原材料、汚染された原材料等を取り扱った後は、非加熱で摂取する食品を取り扱うことは避けるよう努めること。

ウ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備及び器具等は、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。

(9) 原材料は、使用期限等に応じ、適切な順序で使用すること。

(10) 器具及び容器包装は、食品又は添加物を汚染及び損傷から

保護し、適切な表示を行うことができるものを使用すること。
また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄及び消毒を容易に行うことができるものを使用すること。

(ii) 食品等の製造又は加工については、次によること。

ア 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、必要に応じて検査すること。

イ 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、必要に応じて記録すること。

ウ 製品ごとにその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を必要に応じて作成し、保存すること。

エ 食肉等の処理の過程において、汚物、羽毛等と体を汚染しないようにすること。

オ 食肉等を取り扱う場合は、軍手等直接食肉等に接触する部分が繊維であるもの等、洗浄及び消毒が困難な手袋を使用しないこと。やむを得ずこれらの手袋を使用する場合には、頻繁に清潔なものと交換を行い、食肉等の汚染防止に努めること。

カ 床に落ちた食肉等は、専用台の上でその汚染された面を完全に切り取って廃棄し、その作業の終了後は、使用した専用台を十分に洗浄し、及び消毒すること。

キ 分割し、又は細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認し、異物の混入が認められた場合には、当該異物を取り除き、及び汚染の可能性がある部分を廃棄すること。

ク 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）第 1 条第 2 項第 7 号に規定する特定原材料をいう。）に由来するアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。

(12) 原材料及び製品については、告示で定める基準に従い、自主検査を行い、法第 11 条第 1 項の規定に基づく規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。

(13) 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。

(14) 施設においておう吐があった場合には、ノロウイルス等に効果がある殺菌剤を用いて直ちに適切な消毒を行うこと。

7 使用水等の管理

(1) 施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、食品等を汚染するおそれがない場合は、この限りでない。

(2) 次に掲げる水（以下「水道水」という。）以外の水を使用する場合は、告示で定める基準による水質検査を年 1 回以上行い、その結果の記録を 1 年以上（水道水以外の水を使用して製造又は加工した食品又は添加物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。第 5 号において同じ。）保存すること。ただし、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、汚染の状況に基づき、必要な水質検査を行うこと。

ア 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の用に供する水道、同条第 6 項に規定する専用

水道又は同条第 7 項に規定する簡易専用水道により供給される水

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又は同条第 6 号に規定する小規模受水槽水道により供給される水

(3) 前号の水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

(4) 自ら貯水槽を設置して使用する場合は、当該貯水槽を定期的に清掃して清潔に保ち、常に水質を点検すること。他の者が管理する貯水槽の水を使用する場合は、常に水質の点検に努め、異常が認められたときは、直ちに適切な措置を講ずること。

(5) 殺菌装置又は浄水装置を設置している場合は、当該装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果の記録を 1 年以上保存すること。

(6) 氷は、飲用適の水を使用するとともに、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。

(7) 使用した水を再利用する場合は、食品等の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理の工程は適切に管理すること。

$\frac{7}{8}$ (本文省略)

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

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、
危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施すること。

9 製品説明書及び製造工程一覧図の作成
記録の作成及び保存

(1) 製品について、原材料等の組成、水分活性、水素イオン指数等の物理的・化学的性質、加熱処理、凍結、加塩、くん煙、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、必要の殺菌・静菌処理、包装、保存性、保管条件、流通方法、
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。
使用方法、使用が想定される消費者層等の安全性に関する必要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
この条例に規定する記録の保存期間は、別に定めのあるもの
のほかに、1年以上とし、取り扱う食品等の消費期限、賞味
期限又は市場に流通している期間等に応じて合理的な期間を
設定すること。

(3) 前号の規定により製造工程一覧図を作成するに当たっては
食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長等から
、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
、この条例に基づき作成している記録の提出の要請があった
て適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、当該製造
場合は、当該記録を提出すること。
工程一覧図の修正を行うこと。実際の製造工程又は施設若し
くは設備の配置を変更するときも、同様とする。

10 製造工程における危害の特定、評価及び管理
回収、廃棄等の措置

次に掲げる方法により、製造工程における食品衛生上の危害
の発生の原因となる物質（以下「危害物質」という。）等の特
定を行い、当該危害が発生するおそれのある製造工程について
評価及び管理を行うこと。

(1) 製造工程ごとに、全ての食品衛生上の危害の発生の原因と
食品等を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任

なる可能性がある物質（以下「危害可能性物質」という。）
体制、具体的な回収の方法、保健所長等への報告等の手順を
及びその中から健康に悪影響を及ぼす可能性、製品の特性等
定めること。

を考慮し、危害物質を特定し、当該危害可能性物質及び危害
物質を記載した書面（以下「危害要因リスト」という。）を
作成すること。

- (2) 前号で特定された危害物質による危害が発生するおそれの
食品衛生上の危害の発生のおそれがある食品等については
ある製造工程ごとに、当該危害物質による危害の発生を防止
、回収その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。
するための管理に関する措置（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。

- (3) 第1号で特定された危害物質による危害の発生を防止する
回収された食品等は、他の食品等と明確に区別して保管し
ため、製造工程のうち管理措置の実施状況について、連続的
、保健所長等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずるこ
又は相当の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を
と。

必要とする製造工程（以下「重要管理点」という。）を定め
ること。重要管理点としない製造工程については、その理由
を記載した文書を作成すること。なお、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に
よっては、当該危害物質を十分に管理できない場合には、当
該重要管理点及びその前後の製造工程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。

- (4) 個々の重要管理点について、第1号で特定された危害物質
食品等の回収等を行う場合は、必要に応じ、消費者の注意
を許容できる範囲まで低減し、又は排除するための基準（以
を喚起する等のため、当該回収等に関する情報の公表につい
下「管理基準」という。）を設定すること。管理基準は、当
て考慮すること。

該危害物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、
時間、水分含量、水素イオン指数、水分活性、有効塩素等の
測定できる指標又は外観若しくは食感のような官能的指標で

あること。

- (5) 管理基準の遵守状況を確認し、及び管理基準が遵守されていない製品の出荷を防止するため、管理基準の実施状況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。当該モニタリングを実施した担当者及び責任者は、当該モニタリングに関する全ての記録に署名を行うこと。
- (6) 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「改善措置」という。）を、個々の重要管理点について設定し、適切に実施すること。また、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むこと。
- (7) 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。

（第 11 項省略）

12 記録の作成及び保存

- (1) 危害要因リストを保存し、重要管理点の決定、管理基準の設定、第 10 項第 5 号のモニタリング、改善措置及び同項第 7 号の検証に係る記録の作成及び保存を行うこと。
- (2) この条例に別に定めるもののほか、取り扱う食品等に関し、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、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。
- (3) この条例に規定する記録の保存期間は、別に定めのあるもののほか、1 年以上とし、取り扱う食品等の消費期限、賞味

期限、市場に流通している期間等に応じて合理的な期間を設定すること。

- (4) 食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長等から、この条例に基づき作成している記録の提出の要請があった場合は、当該記録を提出すること。

13 回収、廃棄等の措置

- (1) 食品等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、保健所長等への報告等の手順を定めること。

- (2) 食品衛生上の危害の発生のおそれがある食品等については、回収その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。

- (3) 回収された食品等は、他の食品等と明確に区別して保管し、保健所長等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。

- (4) 食品等の回収等を行う場合は、必要に応じ、消費者の注意を喚起する等のため、当該回収等に関する情報の公表について考慮すること。

14 (本文省略)
12

15 情報の収集及び提供
13

(第1号省略)

- (2) 製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、その症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたものをいう。以下同じ。）及び法に違反する食品等に関する情報について、保健所長等へ速やかに報告すること。

(3) 消費者等から、製造、加工又は輸入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、保健所長等へ速やかに報告すること。

$\frac{16}{14}$ (本文省略)

$\frac{17}{15}$ (本文省略)

$\frac{18}{16}$ (本文省略)

$\frac{19}{17}$ (本文省略)

$\frac{20}{18}$ 表示

法第 19 条第 1 項の規定により定められた基準に基づき適正な表示を行うとともに、弁当類等の短時間に品質が劣化しやすい食品は、消費期限の表示を時間まで記載する等、食品衛生上消費者に有益な情報については、積極的かつ適正に表示するよう努めること。

別表第 2 (第 2 条)

危害分析・重要管理点方式を用いない場合の基準

1 一般事項

別表第 1 第 1 項の基準によること。

2 施設の衛生管理

別表第 1 第 2 項の基準によること。

3 食品等を取り扱う設備等の衛生管理

別表第 1 第 3 項の基準によること。

4 ねずみ、昆虫等の対策

別表第 1 第 5 項の基準によること。

5 廃棄物及び排水の管理

別表第1第6項の基準によること。

6 食品等の取扱い

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、適切な衛生管理が行われたものを仕入れるとともに、品質、鮮度、表示等について点検し、その結果、腐敗物、異物等を含むことが明らかで、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで除去等できない場合は、当該原材料を受け入れないこと。また、当該点検の状況を記録するよう努めること。
- (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、当該食品に適した状態及び方法で保存すること。
- (3) 冷蔵庫（冷蔵室及び冷蔵ケースを含む。）又は冷凍庫（冷凍室及び冷凍ケースを含む。）内では、相互汚染が生じないように、食品ごとに区画して保存すること。
- (4) 添加物は、正確に計量し、適正に使用すること。
- (5) 食品等の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びその毒素が、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。
- (6) 食品等は、その特性等に応じ、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において、時間及び温度の管理並びに病原微生物からの汚染防止に配慮して衛生的に取り扱うこと。
- (7) 食品衛生上特に影響がある加熱、冷却等の工程の管理には、十分に配慮すること。
- (8) 食品間の相互汚染の防止については、次によること。

ア 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。

イ 生鮮の原材料、汚染された原材料等を取り扱った後は、非加熱で摂取する食品を取り扱うことは避けるよう努めること。

ウ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備及び器具等は、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。

(9) 原材料は、使用期限等に応じ、適切な順序で使用すること。

(10) 器具及び容器包装は、食品又は添加物を汚染及び損傷から保護し、適切な表示を行うことができるものを使用すること。また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄及び消毒を容易に行うことができるものを使用すること。

(11) 食品等の製造又は加工については、次によること。

ア 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、必要に応じて検査すること。

イ 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、必要に応じて記録すること。

ウ 製品ごとにその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を必要に応じて作成し、保存すること。

エ 食肉等の処理の過程において、汚物、羽毛等と体を汚染しないようにすること。

オ 食肉等を取り扱う場合は、軍手等直接食肉等に接触する部分が繊維であるもの等、洗浄及び消毒が困難な手袋を使用しないこと。やむを得ずこれらの手袋を使用する場合に

は、頻繁に清潔なものと交換を行い、食肉等の汚染防止に努めること。

カ 床に落ちた食肉等は、専用台の上でその汚染された面を完全に切り取って廃棄し、その作業の終了後は、使用した専用台を十分に洗浄し、及び消毒すること。

キ 分割し、又は細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認し、異物の混入が認められた場合には、当該異物を取り除き、及び汚染の可能性がある部分を廃棄すること。

ク 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。

(12) 原材料及び製品については、告示で定める基準に従い、自主検査を行い、法第11条第1項の規定に基づく規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。

(13) 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。

(14) 施設においておう吐があった場合には、ノロウイルス等に効果がある殺菌剤を用いて直ちに適切な消毒を行うこと。

7 使用水等の管理

別表第1第4項の基準によること。

8 食品衛生責任者の設置

別表第1第7項の基準によること。

9 記録の作成及び保存

別表第1第12項第2号から第4号までの基準によること。

10 回収、廃棄等の措置

別表第 1 第 13 項の基準によること。

11 管理運営要領の作成

別表第 1 第 11 項の基準によること。

12 検食の実施

別表第 1 第 14 項の基準によること。

13 情報の収集及び提供

別表第 1 第 15 項の基準によること。

14 食品等取扱者の衛生管理

別表第 1 第 16 項の基準によること。

15 食品等取扱者に対する教育訓練

別表第 1 第 17 項の基準によること。

16 運搬に係る衛生管理

別表第 1 第 18 項の基準によること。

17 食品の販売

別表第 1 第 19 項の基準によること。

18 表示

別表第 1 第 20 項の基準によること。
