

食品衛生法施行条例別表第1から別表第3までの知事が別に定める基準（平成12年岩手県告示第296号）の一部を次のように改正し、平成23年4月1日から施行する。

平成22年9月17日

岩手県知事 達 増 拓 也

改正前			改正後		
1 条例別表第1の知事が別に定める基準 (1) [略] (2) 共通基準			1 条例別表第1の知事が別に定める基準 (1) [略] (2) 共通基準		
衛生的措置	施設の管理	1～3 [略] 4 年2回以上、施設内のねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その記録を1年間保存すること。	衛生的措置	施設の管理	1～3 [略] 4 <u>ねずみ、昆虫等の対策については、次のとおりとすること。</u> (1) <u>年2回以上、施設内のねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その記録を1年間保存すること。</u> (2) <u>殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないよう、その取扱いに十分注意すること。</u> 5～8 [略] 9 <u>便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。</u> 10 <u>施設、設備等の清掃用器材は、専用の場所に保管すること。</u> 11 <u>関係者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用の衣類に着替えさせるとともに、従事者の衛生管理に関する規程に従わせること。</u> 12 <u>施設には、犬、猫等の動物を入れないこと。</u>
		5～8 [略]			5～8 [略]
		9 <u>施設には、関係者以外の立入りを禁止し、かつ、犬、猫等の動物を入れないこと。</u>			9 <u>施設には、関係者以外の立入りを禁止し、かつ、犬、猫等の動物を入れないこと。</u>
		食品取扱設備の管理			食品取扱設備の管理
給水及び汚物処理	給水及び汚物処理	1～4 [略] 5 <u>冷蔵、加温又は殺菌の温度は、常に適正に管理すること。</u>	給水及び汚物処理	給水及び汚物処理	1～4 [略] 5 <u>洗浄剤、消毒剤等については、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食品への混入を防止すること。</u>
		1～5 [略] 6 <u>施設、設備等の清掃用器材は、専用の場所に保管すること。</u> 7 <u>便所は、常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒を行い、防臭に努めること。</u>			1～5 [略]
食品等の取扱い	食品等の取扱い	1 [略] 2 <u>原材料として使用する生鮮食品は、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保存すること。</u>	食品等の取扱い	食品等の取扱い	1 [略] 2 <u>原材料として使用する食品は、次のとおり取り扱うこと。</u> (1) <u>適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行った後に加工するこ</u>

	<p>3 <u>冷蔵設備内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。</u></p> <p>4 [略]</p>		<p>と。</p> <p>(2) <u>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。</u></p> <p>(3) <u>原材料は、使用期限等に応じ適切な順序で使用されるよう配慮すること。</u></p> <p>3 <u>食品間の相互汚染を防止するため、次のとおり取り扱うこと。</u></p> <p>(1) <u>冷蔵設備内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。</u></p> <p>(2) <u>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。</u></p> <p>(3) <u>食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具類等は、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。</u></p> <p>4 [略]</p> <p>5 <u>冷却、加熱又は殺菌の温度は、常に適正に管理すること。</u></p> <p>6 <u>食品等の製造又は加工に当たっては、以下の事項の実施に努めること。</u></p> <p>(1) <u>原材料及び製品への金属、ガラス、ほこり、洗浄剤、機械油その他の化学物質等の異物の混入の防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。</u></p> <p>(2) <u>原材料、製品及び容器包装を一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造、生産等がされた食品等の一群ごとに管理すること。</u></p> <p>(3) <u>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すること。</u></p> <p>(4) <u>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必要な措置を講ずること。</u></p> <p>7 <u>食品等の運搬に当たっては、温度、湿度その他の状態の管理に注意するとともに、必要に応じ、食品等を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。</u></p> <p>8 <u>食品等の販売に当たっては、販売量を見込んだ仕入れを行う等適正な販売を行うこと。</u></p>
<p>従事者に係る衛生管</p>	<p>1～3 [略]</p>	<p>従事者に係る衛生管</p>	<p>1～3 [略]</p> <p>4 <u>営業者は、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り、</u></p>

	理				理	<p><u>又はその疾病の病原体を保有していることが判明し、若しくはその疾病にかかっていることが疑われるときは、当該従事者に対し、その旨を営業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等に報告させ、食品の取扱い作業に従事させないようにするとともに、必要に応じて医師の診断を受けさせること。</u></p>
		<p><u>4</u> [略]</p> <p><u>5</u> [略]</p>				<p><u>5</u> [略]</p> <p><u>6</u> [略]</p>
衛生上の管理運営		営業者は、条例別表第1に規定する衛生上の管理運営に関する事項として管理運営要領を作成し、従業者に周知徹底すること。		衛生上の管理運営		営業者は、条例別表第1に規定する衛生上の管理運営に関する事項として管理運営要領を作成し、従業者に周知徹底するとともに、日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
管理運営に関する責任者		<p>1・2 [略]</p> <p><u>3</u> [略]</p>		管理運営に関する責任者		<p>1・2 [略]</p> <p><u>3 食品衛生責任者は、知事が行う講習会又は知事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ること。</u></p> <p><u>4 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努めること。</u></p> <p><u>5 営業者は、前項の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。</u></p> <p><u>6</u> [略]</p>
(3) [略]			(3) [略]			
備考 改正部分は、下線の部分である。						