

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27年4月1日から施行する。

平成27年3月31日

岩手県知事 達 増 拓 也

| 改正前 | 改正後 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|-------|--|--|--|-------------------------------|--|--|----------------------------------|--|--|-----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|--|---|
| <p>1 条例別表第1の知事が別に定める基準</p> <p><u>(1) 適用範囲</u></p> <p><u>この基準は、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条の営業に適用する。</u></p> <p><u>(2) 共通基準</u></p> | <p>1 条例別表第1の知事が別に定める基準</p> <p><u>(1) 共通基準</u></p> <p><u>次のア又はイに掲げる基準のいずれかを適用する。</u></p> <p><u>ただし、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条の営業でない営業については、業態その他の状況により知事が公衆衛生上支障がないと認める事項の基準について、適用しない。</u></p> <p><u>ア 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。）により衛生管理を行う場合の基準</u></p> <table border="1" data-bbox="879 1144 1458 2092"> <thead> <tr> <th data-bbox="879 1144 986 1234">衛生的措置</th> <th data-bbox="986 1144 1139 1234">施設の管理</th> <th data-bbox="1139 1144 1458 2092"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td data-bbox="1139 1144 1458 1234">1 <u>施設には、不必要な物品等を置かないこと。</u></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td data-bbox="1139 1234 1458 1384">2 <u>施設の床、内壁及び天井は、常に清潔に保つこと。</u></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td data-bbox="1139 1384 1458 1534">3 <u>施設の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。</u></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td data-bbox="1139 1534 1458 1662">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></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td data-bbox="1139 1662 1458 2092"> <u>(1) 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。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組み合わせ並びにそ族及び昆虫の生息調査の</u> </td> </tr> </tbody> </table> | 衛生的措置 | 施設の管理 | | | | 1 <u>施設には、不必要な物品等を置かないこと。</u> | | | 2 <u>施設の床、内壁及び天井は、常に清潔に保つこと。</u> | | | 3 <u>施設の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。</u> | | | 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> | | | <u>(1) 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。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組み合わせ並びにそ族及び昆虫の生息調査の</u> |
| 衛生的措置 | 施設の管理 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1 <u>施設には、不必要な物品等を置かないこと。</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 2 <u>施設の床、内壁及び天井は、常に清潔に保つこと。</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 3 <u>施設の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 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> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <u>(1) 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。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組み合わせ並びにそ族及び昆虫の生息調査の</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | |

結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的を達成できる方法であれば、その施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することとして差し支えない。

(2) 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にその取扱いに十分注意すること。

5 作業中は、施設の窓及び出入口を開放しないこと。

6 排水中に、固形物が流出しないようにし、かつ、排水が支障なく行われるように排水溝の清掃及び補修を行うこと。

7 手洗い設備には、手洗いに必要な洗浄消毒液等を配置し、常に使用できる状態にしておくこと。

8 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

9 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

10 施設、設備等の清掃用器材は、専用の場所に保管すること。

11 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。

12 施設には、犬、猫等の動物を入れないこと。

| | |
|------------------|---|
| <p>食品取扱設備の管理</p> | <p>1 機械器具類及び温度計、圧力計、流量計等の計器類は、常に点検し、故障、破損等がある場合は、速やかに補修し、常に使用できるように整備しておくこと。</p> <p>2 機械器具類の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な種類のを適正な方法により用いること。</p> <p>3 ふきん、まな板、包丁等は、洗浄消毒し、衛生的に保管すること。</p> <p>4 機械器具類及び分解した部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</p> <p>5 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。</p> |
| <p>給水及び汚物処理</p> | <p>1 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項の水道（以下「水道」という。）により供給される水（以下「水道水」という。）以外の水を使用する場合は、年1回以上、保健所等の水質検査を受け、その成績書を1年間保存すること。</p> <p>2 水質検査の結果、飲用不適になった場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。</p> <p>3 水道水以外の水を使用</p> |

| | |
|-------------------|--|
| | <p>する場合は、<u>正常に消毒されていることを毎日確認すること。</u></p> <p>4 <u>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。</u></p> <p>5 <u>廃棄物の容器は、汚液及び汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと。</u></p> |
| 衛生管理を実施する班の編成 | <p>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すること。</p> |
| 製品説明書及び製造工程一覧図の作成 | <p>1 <u>製品について、原材料等の組成、物理的及び化学的性質、殺菌及び静菌処理、包装、保存性、保管条件、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し、並びに想定する使用方法、消費者層等を記述すること。</u></p> <p>2 <u>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。</u></p> <p>3 <u>製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設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、製造工程一覧図の修正を行うこと。</u></p> |
| 食品等の取扱い | <p>1 <u>製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト（以下「<u>危害要因リスト</u>」という。）を作成し、当該物質のそれぞれ</u></p> |

について健康に悪影響を及ぼす可能性、製品説明書に記載された製品の特性等を考慮して、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。

2 1で特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を検討し、危害要因リストに記載すること。

3 1で特定された食品衛生上の危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち当該工程に係る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。）を定めるとともに、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。

4 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除をするための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。

5 管理基準の遵守状況の

| | | |
|-----------|--|--|
| | | <p>確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷を防止するため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。なお、モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者が署名すること。</p> <p>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、重要管理点において設定し、適切に実施すること。なお、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。</p> <p>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。</p> |
| 記録の作成及び保存 | <p>1 食品等の取扱いにおける危害分析、重要管理点の決定、管理基準の決定、モニタリング、改善措置及び検証について記録を作成し、保存すること。</p> <p>2 1の記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。</p> | |
| 従事者に係 | <p>1 営業者は、保健所長か</p> | |

る衛生管理

ら検便を受けるべき旨の指示があった場合又は自ら必要と認めた場合は、従事者に検便を受けさせること。

2 営業者は、保健所長から衛生講習会を受けるべき旨の指示があった場合は、従事者に当該講習会を受けさせること。

3 営業者は、従事者の健康管理に必要な事項等を記載できる従事者名簿を作成し、従事者の健康状態、検便結果、衛生講習会の受講状況等を記載しておくこと。

4 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、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。

5 従事者は、常に爪を短く切り、作業前及び用後は、手指の洗浄消毒を行うこと。

6 従事者は、施設内においては、所定の場所以外で着替え、喫煙、放たん、食事等をしないこと。

| | |
|--------------------|--|
| <p>衛生上の管理運営</p> | <p>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。</p> |
| <p>管理運営に関する責任者</p> | <p>1 営業者（食品衛生法（昭和22年法律第233号）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。）は、条例別表第1に規定する食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営に関する責任者として食品衛生責任者を配置すること。</p> <p>2 食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、食品衛生上の管理に当たること。</p> <p>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。</p> <p>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に努めること。</p> <p>5 営業者は、4による食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p> <p>6 営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責</p> |

任者は、従事者からの食中毒病因微生物による食品の汚染が防止され、かつ、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるように従事者の衛生教育に努めること。

7 営業者は、生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。）を加工し、又は調理する場合は、生食用食肉取扱者（生食用食肉を取り扱う者であって、次のいずれかに該当するものをいい、加工を行う場合にあっては、（4）に該当する者を除く。）を設置すること。

（1）食品衛生法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者又は同項第4号に該当する者のうち食品衛生法施行令第35条第13号に規定する食肉製品製造業（同法第48条第7項に規定する製造業に限る。）に従事するもの

（2）知事が実施し、又は指定する講習会を受けた者

（3）地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項に規定する地方公共団体（本県を除く。）の長が適切と認めたる者

（4）食品衛生責任者と

| | |
|-------|--|
| | なる資格を有する者 |
| 情報の提供 | <p>1 製造、加工又は輸入をした食品等に関する消費者からの健康被害（当該食品等に起因する又はその疑いがあると医師に診断されたものに限る。）及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報について、保健所に速やかに報告すること。</p> <p>2 消費者等から、製造、加工又は輸入を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、保健所に速やかに報告すること。</p> |

イ 危害分析・重要管理点方式によらない衛生管理を行う場合の基準

| | | |
|-------|-------|---|
| 衛生的措置 | 施設の管理 | <p>1 施設には、不必要な物品等を置かないこと。</p> <p>2 施設の床、内壁及び天井は、常に清潔に保つこと。</p> <p>3 施設の採光、照明、換気及び通風を十分にする</p> <p>こと。</p> <p>4 ねずみ、昆虫等の対策については、次のとおりとすること。</p> <p>(1) 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。</p> <p>(2) 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</p> |
|-------|-------|---|

| | | |
|-------|-------|-------------------------|
| 衛生的措置 | 施設の管理 | アで定める衛生的措置の施設の管理の基準による。 |
|-------|-------|-------------------------|

| | | |
|-----------|---|--|
| | <p><u>、その取扱いに十分注意すること。</u></p> <p>5 <u>作業中は、施設の窓及び出入口は開放しないこと。</u></p> <p>6 <u>排水中に、固形物が流出しないようにし、かつ、排水が支障なく行われるよう排水溝の清掃及び補修を行うこと。</u></p> <p>7 <u>手洗い設備には、手洗いに必要な洗浄消毒液等を配置し、常に使用できる状態にしておくこと。</u></p> <p>8 <u>洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</u></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>12 <u>施設には、犬、猫等の動物を入れないこと。</u></p> | |
| 食品取扱設備の管理 | <p>1 <u>機械器具類及び温度計、圧力計、流量計等の計器類は、常に点検し、故障、破損等がある場合は、速やかに補修し、常に使用できるように整備しておくこと。</u></p> <p>2 <u>機械器具類の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な種類と方法によるこ</u></p> | <p>食品取扱設備の管理</p> <p><u>アで定める衛生的措置の食品取扱設備の管理の基準による。</u></p> |

| | | | |
|----------|--|----------|----------------------------|
| | <p>と。</p> <p>3 ふきん、まな板、包丁等は、洗淨消毒し、衛生的に保管すること。</p> <p>4 機械器具類及び分解した部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</p> <p>5 洗淨剤、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。</p> | | |
| 給水及び汚物処理 | <p>1 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項の水道（以下「水道」という。）により供給される水以外の水を使用する場合は、年1回以上、保健所等の水質検査を受け、その成績書を1年間保存すること。</p> <p>2 水質検査の結果、飲用不適になった場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。</p> <p>3 水道水以外の水を使用する場合は、正常に消毒されていることを毎日確認すること。</p> <p>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。</p> <p>5 廃棄物の容器は、汚液及び汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと。</p> | 給水及び汚物処理 | アで定める衛生的措置の給水及び汚物処理の基準による。 |
| 食品等の取 | 1～8 [略] | 食品等の取 | 1～8 [略] |

| | | | | | |
|--|------------|---|--|------------|---|
| | 扱い | | | 扱い | <p>9 <u>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。</u></p> <p>10 <u>施設においておう吐があった場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。</u></p> |
| | 従事者に係る衛生管理 | <p>1 <u>営業者は、保健所長から検便を受けるべき旨の指示があった場合又は自ら必要と認めた場合は、従事者に検便を受けさせること。</u></p> <p>2 <u>営業者は、保健所長から衛生講習会を受けるべき旨の指示があった場合は、従事者に当該講習会を受けさせること。</u></p> <p>3 <u>営業者は、従事者の健康管理に必要な事項等を記載できる従事者名簿を作成し、従事者の健康状態、検便結果、衛生講習会の受講状況等を記載しておくこと。</u></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、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> | | 従事者に係る衛生管理 | <p><u>アで定める衛生的措置の従事者に係る衛生管理の基準による。</u></p> |

| | | | |
|-------------|---|-------------|--------------------------------|
| | <p>5 従事者は、常に爪を短く切り、作業前及び用後は、手指の洗浄消毒を行うこと。</p> <p>6 従事者は、施設内においては、所定の場所以外で着替え、喫煙、放たん、食事等をしないこと。</p> | | |
| 衛生上の管理運営 | <p>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。</p> | 衛生上の管理運営 | <p>アで定める衛生上の管理運営の基準による。</p> |
| 管理運営に関する責任者 | <p>1 営業者（食品衛生法（昭和22年法律第233号）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。）は、条例別表第1に規定する食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営に関する責任者として食品衛生責任者を配置すること。</p> <p>2 食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、食品衛生上の管理にあたること。</p> <p>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。</p> <p>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</p> | 管理運営に関する責任者 | <p>アで定める管理運営に関する責任者の基準による。</p> |

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。

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。

6 営業者又は食品衛生管
理者若しくは食品衛生責
任者は、従事者からの食
中毒病因微生物による食
品の汚染が防止されるよ
うに、また、製造、加工
、調理、販売等が衛生的
に行われるように従事者
の衛生教育に努めること

。

7 営業者は、生食用食肉
(牛の食肉(内臓を除く
。))であつて、生食用と
して販売するものに限る
。)を加工し、又は調理
する場合は、生食用食肉
取扱者(生食用食肉を取
り扱う者であつて、次の
いずれかに該当するもの
をいい、加工を行う場合
にあつては、(4)に該当
する者を除く。)を設置
すること。

(1) 食品衛生法第48条
第6項第1号から第3
号までのいずれかに該
当する者又は同項第4
号に該当する者のうち
、食品衛生法施行令第
35条第13号に規定する
食肉製品製造業(同法
48条第7項に規定する
製造業に限る。)に従
事するもの

(2) 知事が実施し、又

| | | | |
|--------------------------------------|--|--------------------------------------|---------------------------------|
| | <p><u>は指定する講習を受けた者</u></p> <p><u>(3) 地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項に規定する地方公共団体（県を除く。）の長が適切と認め</u> <u>た者</u></p> <p><u>(4) 食品衛生責任者となる資格を有する者</u></p> | | |
| <p><u>(3)</u> [略]</p> <p>2・3 [略]</p> | | <p><u>情報の提供</u></p> | <p><u>アで定める情報の提供の基準による。</u></p> |
| | | <p><u>(2)</u> [略]</p> <p>2・3 [略]</p> | |
| <p>備考 改正部分は、下線の部分である。</p> | | | |