

新旧対照表

○食品衛生法施行条例

新	旧
<p>食品衛生法施行条例 平成十二年三月二十四日 条例第三号</p> <p>(趣旨)</p> <p>第一条 この条例は、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)第五十条第二項及び第五十一条並びに食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「政令」という。)第八条第一項の規定により、公衆衛生上講ずべき措置の基準、公衆衛生上必要な営業施設の基準並びに食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準を定めるものとする。 (公衆衛生上講ずべき措置の基準)</p> <p>第二条 法第五十条第二項に規定する措置に関する基準は、別表第一のとおりとする。</p> <p>2 自動販売機を利用して行う営業以外の営業(政令第三十五条に規定する営業に限る。)であつて、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。)を用いて衛生管理を実施するものに係る法第五十条第二項に規定する措置に関する基準は、前項の規定にかかわらず、別表第二のとおりとする。</p> <p>3 知事は、営業の形態その他の特別の事情により公衆衛生上支障がないと認めるときは、別表第一及び別表第二に規定する基準を緩和し、又はその一部の適用を除外することができる。</p> <p>4 別表第一又は別表第二の規定により作成し、又は保存することとされている手順書、製品説明書又は成績書については、これらの書類に記載すべき事項を記録した電磁的記録(電子的方式、磁気的方式その他の知覚によつては認識することができない方式で作られる記録であつて、電子計算機による情報処理の用に供されるものとして規則で定めるものをいう。)の作成又は保存をもつて、これらの書類の作成又は保存に代えることができる。この場</p>	<p>食品衛生法施行条例 平成十二年三月二十四日 条例第三号</p> <p>(趣旨)</p> <p>第一条 この条例は、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)第五十条第二項及び第五十一条並びに食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「政令」という。)第八条第一項の規定により、公衆衛生上講ずべき措置の基準、公衆衛生上必要な営業施設の基準並びに食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準を定めるものとする。 (公衆衛生上講ずべき措置の基準)</p> <p>第二条 法第五十条第二項に規定する措置に関する基準は、別表第一のとおりとする。ただし、知事は、営業の形態その他の特別の事情により公衆衛生上支障がないと認めるときは、これらの基準を緩和し、又はその一部の適用を除外することができる。</p> <p>2 別表第一に規定する手順書、製品説明書又は成績書については、これらの書類に記載すべき事項を記録した電磁的記録(電子的方式、磁気的方式その他の知覚によつては認識することができない方式で作られる記録であつて、電子計算機による情報処理の用に供されるものとして規則で定めるものをいう。)の作成又は保存をもつて、これらの書類の作成又は保存に代えることができる。この場合において、当該電磁的記録は、これらの書類とみな</p>

新

合において、当該電磁的記録は、これらの書類とみなす。
 (公衆衛生上必要な営業施設の基準)

第三条 法第五十一条に規定する施設の基準は、**別表第三**のとおりとする。ただし、知事は、営業の形態その他の特別の事情により公衆衛生上支障がないと認めるときは、これらの基準を緩和し、又はその一部の適用を除外することができる。
 (食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

第四条 政令第八条第一項に規定する食品衛生検査施設の設備の基準は、次の各号に掲げるとおりとする。

一 理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室、事務室等を設けること。

二 純水装置、定温乾燥器、デイープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の検査又は試験のために必要な機械及び器具を備えること。

2 政令第八条第一項に規定する食品衛生検査施設の職員の配置の基準は、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。

別表第一 (**第三条第一項**)

営業の区分	基準
全ての営業	<p>情報の提供</p> <p>一 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報を提供するよう努めること。</p> <p>二 製造し、輸入し、又は加工した食品等(食品、添加物、器具又は容器包装をいう。以下同じ。)に関する消費者の健康被害(当該食品等に起因し、又は起因する疑いがあると医師により診断されたものに限る。)に関する情報及び法に違反する食品等に関する情報について、速やかに知事に報告すること。</p> <p>三 消費者等から、製造し、輸入し、又は加工した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入等に関する苦情</p>

旧

す。
 (公衆衛生上必要な営業施設の基準)

第三条 法第五十一条に規定する施設の基準は、**別表第二**のとおりとする。ただし、知事は、営業の形態その他の特別の事情により公衆衛生上支障がないと認めるときは、これらの基準を緩和し、又はその一部の適用を除外することができる。
 (食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

第四条 政令第八条第一項に規定する食品衛生検査施設の設備の基準は、次の各号に掲げるとおりとする。

一 理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室、事務室等を設けること。

二 純水装置、定温乾燥器、デイープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の検査又は試験のために必要な機械及び器具を備えること。

2 政令第八条第一項に規定する食品衛生検査施設の職員の配置の基準は、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。

別表第一 (**第二条**)

営業の区分	基準
全ての営業	<p>情報の提供</p> <p>一 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報を提供するよう努めること。</p> <p>二 製造し、輸入し、又は加工した食品等(食品、添加物、器具又は容器包装をいう。以下同じ。)に関する消費者の健康被害(当該食品等に起因し、又は起因する疑いがあると医師により診断されたものに限る。)に関する情報及び法に違反する食品等に関する情報について、速やかに知事に報告すること。</p>

		新	旧
自動販売機を利用して行う営業 (飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。)以外の営業(政令第三十五条に規定する営業に限る。)	一般事項	<p>一 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。</p> <p>二 施設、設備及び機械器具類の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、施設、設備及び機械器具類の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること。</p> <p>三 前号の清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるかどうかを必要に応じて評価すること。</p> <p>四 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱い及び適切な受注管理を行うこと。</p> <p>五 作業は、その作業に応じた適切な場所内で、清潔で衛生的に行うこと。</p>	<p>一 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。</p> <p>二 施設、設備及び機械器具類の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、施設、設備及び機械器具類の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること。</p> <p>三 前号の清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるかどうかを必要に応じて評価すること。</p> <p>四 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱い及び適切な受注管理を行うこと。</p> <p>五 作業は、その作業に応じた適切な場所内で、清潔で衛生的に行うこと。</p>
	施設の衛生管理	<p>一 施設及びその周辺は、よく清掃し、常に衛生上支障のないように保持すること。</p> <p>二 調理場(室)、加工場(室)、製造場(室)、処理場(室)、保管場所(室)、販売所等(以下「作業場」という。)には、不必要な物品等を置かないこと。</p> <p>三 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。</p> <p>四 作業場の採光、照明、換気及び通風を十分に行い、作業面の明るさは、百ルクス以上にするとともに、必要に応</p>	<p>一 施設及びその周辺は、よく清掃し、常に衛生上支障のないように保持すること。</p> <p>二 調理場(室)、加工場(室)、製造場(室)、処理場(室)、保管場所(室)、販売所等(以下「作業場」という。)には、不必要な物品等を置かないこと。</p> <p>三 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。</p> <p>四 作業場の採光、照明、換気及び通風を十分に行い、作業面の明るさは、百ルクス以上にするとともに、必要に応</p>
		<p>であつて、消費者の健康被害が発生するおそれが否定できないものを受け、た場合は、速やかに知事に報告すること。</p>	

新		旧	
	<p>じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。</p> <p>五 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は、ほこり、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</p> <p>六 排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。</p> <p>七 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。</p> <p>八 作業場には、動物を入れないこと。</p> <p>九 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。</p>		<p>じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。</p> <p>五 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は、ほこり、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</p> <p>六 排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。</p> <p>七 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。</p> <p>八 作業場には、動物を入れないこと。</p>
食品取扱設備等の衛生管理	<p>一 機械器具類は、常に清潔に保ち、その使用目的に応じた使用すること。</p> <p>二 機械器具類及びその部品の洗浄に使用する洗剤は、目的に応じたものを適正に使用すること。</p> <p>三 機械器具類及びその部品は、必要に応じた洗浄を行い、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</p> <p>四 機械器具類は、故障又は破損があるときは、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。</p> <p>五 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、定期的にその機能を点検すること。また、その結果の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>六 布巾、包丁、まな板その他の食品に直接接触する機械器具類は、作業中必</p>	食品取扱設備等の衛生管理	<p>一 機械器具類は、常に清潔に保ち、その使用目的に応じた使用すること。</p> <p>二 機械器具類及びその部品の洗浄に使用する洗剤は、目的に応じたものを適正に使用すること。</p> <p>三 機械器具類及びその部品は、必要に応じた洗浄を行い、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</p> <p>四 機械器具類は、故障又は破損があるときは、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。</p> <p>五 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、定期的にその機能を点検すること。また、その結果の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>六 布巾、包丁、まな板その他の食品に直接接触する機械器具類は、作業中必</p>

新		旧	
	<p>要に応じて、及び作業終了後、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒すること。</p> <p>七 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じて容器に内容物の名称を表示すること等により、食品への混入を防止すること。</p> <p>八 清掃用の器材は、必要に応じて洗浄し、乾燥させるとともに、専用の場所に保管すること。</p> <p>九 手洗設備は、清潔に保ち、手指の洗浄及び乾燥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。</p> <p>十 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</p> <p>十一 食品の放射線照射業にあつては、照射日ごとに一回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。</p>		<p>要に応じて、及び作業終了後、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒すること。</p> <p>七 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じて容器に内容物の名称を表示すること等により、食品への混入を防止すること。</p> <p>八 清掃用の器材は、必要に応じて洗浄し、乾燥させるとともに、専用の場所に保管すること。</p> <p>九 手洗設備は、清潔に保ち、手指の洗浄及び乾燥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。</p> <p>十 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</p> <p>十一 食品の放射線照射業にあつては、照射日ごとに一回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。</p>
ねずみ及び昆虫対策	<p>一 常にねずみ及び昆虫の侵入の防止及び繁殖場所の排除に努めること。</p> <p>二 一年二回以上駆除作業を実施すること。ただし、その施設の状況に応じた確実にねずみ及び昆虫の駆除が可能な方法により駆除作業を実施する場合にあつては、この限りでない。</p> <p>三 前号の駆除作業を実施した記録を一年間保存すること。</p> <p>四 ねずみ又は昆虫の発生を認めたとときには、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。</p>	ねずみ及び昆虫対策	<p>一 常にねずみ及び昆虫の侵入の防止及び繁殖場所の排除に努めること。</p> <p>二 一年二回以上効果的な駆除作業を実施し、その記録を一年間保存すること。また、ねずみ又は昆虫の発生を認めたとときには、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。</p>

新		旧	
<p>廃棄物等の 取扱い</p>	<p>五 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品等を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。</p> <p>六 原材料、製品、包装資材等は、ねずみ及び昆虫による汚染の防止対策を講じた上で保管すること。</p> <p>一 廃棄物の保管及びその廃棄の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること。</p> <p>二 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにするとともに、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、常に清潔にしておくこと。</p> <p>三 廃棄物は、作業に支障のある場合を除き、作業場に保管しないこと。</p> <p>四 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。</p> <p>五 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。</p>	<p>廃棄物等の 取扱い</p>	<p>三 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品等を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。</p> <p>四 原材料、製品、包装資材等は、ねずみ及び昆虫による汚染の防止対策を講じた上で保管すること。</p> <p>一 廃棄物の保管及びその廃棄の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること。</p> <p>二 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにするとともに、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、常に清潔にしておくこと。</p> <p>三 廃棄物は、作業に支障のある場合を除き、作業場に保管しないこと。</p> <p>四 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。</p> <p>五 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。</p>
<p>食品等の取 扱い</p>	<p>一 原材料の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れることとし、品質、鮮度、表示等について点検すること。また、点検状況の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>二 食肉処理業にあつては、とさつし、又は放血する場合は、汚物の飛散を防止するよう管理すること。</p> <p>三 原材料として使用する食品は、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。</p> <p>四 製造業及び処理業にあつては、冷凍</p>	<p>食品等の取 扱い</p>	<p>一 原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検すること。また、点検状況の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>二 食肉処理業にあつては、とさつし、又は放血する場合は、汚物の飛散を防止するよう管理すること。</p> <p>三 原材料として使用する食品は、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。</p> <p>四 製造業及び処理業にあつては、冷凍</p>

新	旧
<p>原材料を解凍する場合は、専用の場所又は容器等で衛生的に行うこと。</p> <p>五 冷蔵庫(室)内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。</p> <p>六 添加物は、適切に保管し、正確に計量して使用すること。</p> <p>七 食品は、その特性、消費期限又は賞味期限、製造又は加工の方法、包装形態、生食用又は加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、製造、調理、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。</p> <p>八 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よう努めること。</p> <p>九 食肉等の未加熱食品を取り扱った機械器具類で他の食品を取り扱う場合は、当該機械器具類について必要な洗浄及び消毒を行った後に取り扱うよう努めること。</p> <p>十 食品を放冷する場合は、速やかに、かつ、十分に行うこと。</p> <p>十一 調理済みの食品及びその半製品を保管する場合は、容器に入れて蓋をし、又は戸棚若しくは冷蔵庫等に収納すること。</p> <p>十二 食品等の製造、加工又は処理に当たっては、次に掲げる事項の実施に努めること。</p> <p>イ 原材料及び製品への金属、ガラス、ほこり、洗浄剤又は機械油等の化学物質等の異物の混入を防止す</p>	<p>原材料を解凍する場合は、専用の場所又は容器等で衛生的に行うこと。</p> <p>五 冷蔵庫(室)内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。</p> <p>六 添加物は、適切に保管し、正確に計量して使用すること。</p> <p>七 食品は、その特性、消費期限又は賞味期限、製造又は加工の方法、包装形態、生食用又は加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、製造、調理、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。</p> <p>八 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よう努めること。</p> <p>九 食肉等の未加熱食品を取り扱った機械器具類で他の食品を取り扱う場合は、当該機械器具類について必要な洗浄及び消毒を行った後に取り扱うよう努めること。</p> <p>十 食品を放冷する場合は、速やかに、かつ、十分に行うこと。</p> <p>十一 調理済みの食品及びその半製品を保管する場合は、容器に入れて蓋をし、又は戸棚若しくは冷蔵庫等に収納すること。</p> <p>十二 食品等の製造、加工又は処理に当たっては、次に掲げる事項の実施に努めること。</p> <p>イ 原材料及び製品への金属、ガラス、ほこり、洗浄剤又は機械油等の化学物質等の異物の混入を防止す</p>

新	旧
<p>るための措置を講じ、必要に応じて検査すること。</p> <p>ロ 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、その管理状況の記録を作成し、これを保存すること。</p> <p>ハ 製品ごとに、その特性、製造又は加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、これを保存すること。</p> <p>ニ 分割され、又は細切された食肉等について、異物の混入がないかどうかを確認し、異物が混入していると認められた場合には、当該食肉等のうち当該異物により汚染されたおそれのある部分を廃棄すること。</p> <p>ホ 原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成二十三年内閣府令第四十五号）第一条第二項第七号に規定する特定原材料をいう。）、当該特定原材料に由来する添加物等が製造工程において混入しないようにするための措置を講ずること。</p> <p>十三 食品を細切して、又は小分けして包装する場合は、細菌汚染等を防ぐための措置を講ずること。</p> <p>十四 製品を入れる器具及び容器包装は、製品を汚染及び損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。また、製品を入れる器具又は容器包装を再使用する場合は、洗浄及び</p>	<p>るための措置を講じ、必要に応じて検査すること。</p> <p>ロ 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、その管理状況の記録を作成し、これを保存すること。</p> <p>ハ 製品ごとに、その特性、製造又は加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、これを保存すること。</p> <p>ニ 分割され、又は細切された食肉等について、異物の混入がないかどうかを確認し、異物が混入していると認められた場合には、当該食肉等のうち当該異物により汚染されたおそれのある部分を廃棄すること。</p> <p>ホ 原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成二十三年内閣府令第四十五号）第一条第二項第七号に規定する特定原材料をいう。）、当該特定原材料に由来する添加物等が製造工程において混入しないようにするための措置を講ずること。</p> <p>十三 食品を細切して、又は小分けして包装する場合は、細菌汚染等を防ぐための措置を講ずること。</p> <p>十四 製品を入れる器具及び容器包装は、製品を汚染及び損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。また、製品を入れる器具又は容器包装を再使用する場合は、洗浄及び</p>

新		旧	
	<p>消毒を十分に行った後に再使用すること。</p> <p>十五 空き瓶、空き箱等は、整理して保管すること。</p> <p>十六 原材料及び製品について、必要に応じ（製造業にあつては製品については定期的に、処理業にあつては生乳及びその製品並びに原料血液を処理した製品についてはその都度）、自主検査を行い、その結果の記録を二年間保存すること。</p> <p>十七 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。</p>		<p>消毒を十分に行った後に再使用すること。</p> <p>十五 空き瓶、空き箱等は、整理して保管すること。</p> <p>十六 原材料及び製品について、必要に応じ（製造業にあつては製品については定期的に、処理業にあつては生乳及びその製品並びに原料血液を処理した製品についてはその都度）、自主検査を行い、その結果の記録を二年間保存すること。</p>
使用水等の管理	<p>一 作業場で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、次に掲げる場合で、使用する水が食品に直接触れる他の水に混入しないようにするときは、この限りでない。</p> <p>イ 暖房用蒸気、防火用水等の食品の製造に直接関係しない目的で使用するとき。</p> <p>ロ 冷却その他食品の安全に影響を及ぼさない工程において使用するとき。</p> <p>二 水道水以外の水を使用する場合（前号ただし書に該当する場合を除く。）は、年一回以上（災害等により水源等が汚染されたおそれがあるときは、その都度）水質検査を行い、その成績書を一年間保存すること。</p> <p>三 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>四 水質検査の結果、飲用に適さないこ</p>	使用水等の管理	<p>一 作業場で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、次に掲げる場合で、使用する水が食品に直接触れる他の水に混入しないようにするときは、この限りでない。</p> <p>イ 暖房用蒸気、防火用水等の食品の製造に直接関係しない目的で使用するとき。</p> <p>ロ 冷却その他食品の安全に影響を及ぼさない工程において使用するとき。</p> <p>二 水道水以外の水を使用する場合（前号ただし書に該当する場合を除く。）は、年一回以上（災害等により水源等が汚染されたおそれがあるときは、その都度）水質検査を行い、その成績書を一年間保存すること。</p> <p>三 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>四 水質検査の結果、飲用に適さないこ</p>

新	
	<p>の他の食品衛生に関する事項について、必要な注意をするとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。</p> <p>五 営業者は、前号の食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p>
記録の作成及び保存	<p>一 この項に別に定めるもののほか、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、製造、加工等の状況、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>二 前号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> <p>三 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、知事から要請があった場合には、この項に規定する記録又は成績書を提出すること。</p>
回収及び廃棄	<p>一 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その問題となった製品を迅速かつ適切に回収できよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、県への報告の手順等を定めること。</p> <p>二 回収を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収に関する情報を公表するよう努めること。</p> <p>三 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は、回収した製品について、そのほかの製品と明確</p>

旧	
	<p>の他の食品衛生に関する事項について、必要な注意をするとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。</p> <p>五 営業者は、前号の食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p>
記録の作成及び保存	<p>一 この項に別に定めるもののほか、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、製造、加工等の状況、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>二 前号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> <p>三 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、知事から要請があった場合には、この項に規定する記録又は成績書を提出すること。</p>
回収及び廃棄	<p>一 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その問題となった製品を迅速かつ適切に回収できよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、県への報告の手順等を定めること。</p> <p>二 回収を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収に関する情報を公表するよう努めること。</p> <p>三 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は、回収した製品について、そのほかの製品と明確</p>

新		旧	
管理運営要領	<p>に区別して保管し、知事の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。</p> <p>一 営業者は、施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営について要領を作成し、これを従事者に周知徹底させること。</p> <p>二 定期的な製品検査、拭取り検査等により施設の衛生状態を確認することにより、前号の要領の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>	管理運営要領	<p>に区別して保管し、知事の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。</p> <p>一 営業者は、施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営について要領を作成し、これを従事者に周知徹底させること。</p> <p>二 定期的な製品検査、拭取り検査等により施設の衛生状態を確認することにより、前号の要領の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>
検食等の保存	<p>一 飲食店営業のうち、弁当屋、仕出し屋及び給食施設にあつては、検食を七十二時間以上冷蔵保存しなければならない。旅館、民宿、ドライブインその他の飲食店が、一回五十食以上の仕出しをし、又は調製をする場合も、同様とする。</p> <p>二 前号の場合において、弁当屋及び仕出し屋は、製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>三 製造業にあつては、保存用検体を、予想される販売流通期間を考慮して保存すること。</p>	検食等の保存	<p>一 飲食店営業のうち、弁当屋、仕出し屋及び給食施設にあつては、検食を七十二時間以上冷蔵保存しなければならない。旅館、民宿、ドライブインその他の飲食店が、一回五十食以上の仕出しをし、又は調製をする場合も、同様とする。</p> <p>二 前号の場合において、弁当屋及び仕出し屋は、製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>三 製造業にあつては、保存用検体を、予想される販売流通期間を考慮して保存すること。</p>
作業場等における従事者等の衛生管理	<p>一 従事者の健康診断は、検便の実施等食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。</p> <p>二 従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかっていることが疑われる症状を呈しているときは、営業者は、その旨を従事者から報告させ、その従事者を食品に直接接触する作業に従事させないようにする</p>	作業場等における従事者等の衛生管理	<p>一 従事者の健康診断は、検便の実施等食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。</p> <p>二 従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかっていることが疑われる症状を呈しているときは、営業者は、その旨を従事者から報告させ、その従事者を食品に直接接触する作業に従事させないようにする</p>

新		旧	
	<p>とともに、医師の診断を受けさせるよう努めること。</p> <p>三 従事者を作業に従事させる場合は、必要に応じ、清潔な作業衣、帽子、マスク等を着用させ、作業場内では専用の履物を使用させるとともに、汚染された区域（便所を含む。）にそのまま入らせないこと。また、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン等を調理場（室）、加工場（室）、製造場（室）及び処理場（室）内に持ち込ませないこと。</p> <p>四 従事者には、食肉等を取り扱う場合は、食肉等に直接接触する部分が繊維その他洗浄及び消毒を行うことが困難な材質の手袋を原則として使用させないこと。</p> <p>五 従事者の手指等は、常に清潔に保たせ、作業前、用便後及び生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後は、十分に手指の洗浄及び消毒を行わせるとともに、使い捨て手袋を使用させる場合には交換を行わせること。</p> <p>六 従事者には、所定の場所以外で着替え、喫煙、飲食等を行わせないこと。</p> <p>七 作業場には、従事者以外の者を立ち入らせないこと。やむを得ず立ち入らせる場合は、必要に応じ、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせるとともに、第三号及び前二号の規定に準じた衛生管理を行うこと。</p> <p>一 営業者は、食品衛生に係る法令及び知識の修得に努めること。</p> <p>二 営業者、食品衛生管理者又は食品衛</p>		<p>とともに、医師の診断を受けさせるよう努めること。</p> <p>三 従事者を作業に従事させる場合は、必要に応じ、清潔な作業衣、帽子、マスク、専用の履物等を使用させること。また、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン等を調理場（室）、加工場（室）、製造場（室）及び処理場（室）内に持ち込ませないこと。</p> <p>四 従事者には、食肉等を取り扱う場合は、食肉等に直接接触する部分が繊維その他洗浄及び消毒を行うことが困難な材質の手袋を原則として使用させないこと。</p> <p>五 従事者の手指等は、常に清潔に保たせ、作業前、用便後及び生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後の手指の洗浄及び消毒は、特に励行させること。</p> <p>六 従事者には、所定の場所以外で着替え、喫煙、飲食等を行わせないこと。</p> <p>七 作業場には、従事者以外の者を立ち入らせないこと。やむを得ず立ち入らせる場合は、必要に応じ、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせるとともに、第三号及び前二号の規定に準じた衛生管理を行うこと。</p> <p>一 営業者は、食品衛生に係る法令及び知識の修得に努めること。</p> <p>二 営業者、食品衛生管理者又は食品衛</p>

新		旧	
	<p>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、食品等の衛生的な取扱方法及び汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等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。</p> <p>三 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、洗剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対し、その安全な取扱いに関する教育を実施すること。</p> <p>四 前二号の教育の効果を定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>		<p>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、食品等の衛生的な取扱方法及び汚染防止の方法等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。</p> <p>三 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、洗剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対し、その安全な取扱いに関する教育を実施すること。</p> <p>四 前二号の教育の効果を定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>
運搬	<p>一 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品及び容器包装を汚染しないもので、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。</p> <p>二 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、必要に応じて食品を適切な容器に入れること等により食品以外の貨物と区分すること。</p> <p>三 運搬中の食品がほこり等に汚染されないよう管理すること。</p> <p>四 品目が異なる食品又は食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合には、必要に応じて洗浄又は消毒を行うこと。</p> <p>五 生乳等の未包装の食品を輸送する場合には、必要に応じて食品専用の車両又はコンテナを使用すること。ま</p>	運搬	<p>一 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品及び容器包装を汚染しないもので、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。</p> <p>二 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、必要に応じて食品を適切な容器に入れること等により食品以外の貨物と区分すること。</p> <p>三 運搬中の食品がほこり等に汚染されないよう管理すること。</p> <p>四 品目が異なる食品又は食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合には、必要に応じて洗浄又は消毒を行うこと。</p> <p>五 生乳等の未包装の食品を輸送する場合には、必要に応じて食品専用の車両又はコンテナを使用すること。ま</p>

		新
自動販売機を利用して行う営業 (飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。)	表示	た、その場合の車両又はコンテナに食品専用であることを明示するよう努めること。 六 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等適切な時間に出荷するよう注意すること。
	一般事項	弁当等にあつては、消費期限の表示について、必要に応じて時間まで記載すること。
	設置場所の衛生管理	衛生管理を計画的に実施すること。 一 定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように保持すること。 二 不必要な物品を置かないこと。 三 照明、換気等は、適切に行うこと。
	自動販売機の衛生管理	一 常に点検し、正常に作動するよう整備し、故障、破損等があつた場合には、速やかに補修すること。 二 定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように保持すること。 三 食品に直接接触する部分は、分解して、又は循環方式等により毎日洗浄及び消毒を行い、常に衛生上支障のないように保持すること。 四 洗浄剤、消毒剤等は、目的に応じて適正に使用すること。 五 食品を冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する自動販売機にあつては、所定の温度が保たれているかどうかを定期的に確認すること。また、その結果の記録を作成し、これを保存するよう努めること。 六 ストロー、紙コップ、箸等飲食の用

		旧
自動販売機を利用して行う営業 (飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。)	表示	た、その場合の車両又はコンテナに食品専用であることを明示するよう努めること。 六 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等適切な時間に出荷するよう注意すること。
	一般事項	弁当等にあつては、消費期限の表示について、必要に応じて時間まで記載すること。
	設置場所の衛生管理	衛生管理を計画的に実施すること。 一 定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように保持すること。 二 不必要な物品を置かないこと。 三 照明、換気等は、適切に行うこと。
	自動販売機の衛生管理	一 常に点検し、正常に作動するよう整備し、故障、破損等があつた場合には、速やかに補修すること。 二 定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように保持すること。 三 食品に直接接触する部分は、分解して、又は循環方式等により毎日洗浄及び消毒を行い、常に衛生上支障のないように保持すること。 四 洗浄剤、消毒剤等は、目的に応じて適正に使用すること。 五 食品を冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する自動販売機にあつては、所定の温度が保たれているかどうかを定期的に確認すること。また、その結果の記録を作成し、これを保存するよう努めること。 六 ストロー、紙コップ、箸等飲食の用

新		旧	
廃棄物等の取扱い	<p>に供される器具は、清潔なものを衛生的に保管すること。</p> <p>一 廃棄物の容器は、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、常に清潔にしておくこと。</p> <p>二 廃水貯留槽等は、十分洗浄し、衛生的に保つこと。</p> <p>三 廃棄物及び廃水の処理は、適切に行うこと。</p>	廃棄物等の取扱い	<p>に供される器具は、清潔なものを衛生的に保管すること。</p> <p>一 廃棄物の容器は、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、常に清潔にしておくこと。</p> <p>二 廃水貯留槽等は、十分洗浄し、衛生的に保つこと。</p> <p>三 廃棄物及び廃水の処理は、適切に行うこと。</p>
食品の取扱い	<p>一 収納されている食品については、品質、表示等について定期的に点検し、適切に管理すること。また、点検状況の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>二 冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する食品の収納に当たっては、食品を収納する部分の温度が所定の温度になった後に収納すること。</p>	食品の取扱い	<p>一 収納されている食品については、品質、表示等について定期的に点検し、適切に管理すること。また、点検状況の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>二 冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する食品の収納に当たっては、食品を収納する部分の温度が所定の温度になった後に収納すること。</p>
給水	<p>一 カートリッジ式給水タンク（自動販売機に水を供給するために装置される容器であつて、取り外して用いるものをいう。以下同じ。）を使用する場合には、当該タンク及びこれと自動販売機本体との連結部分は、常に衛生上支障のないように保持すること。</p> <p>二 カートリッジ式給水タンクを使用する場合には、当該タンクに水を供給する際に、タンク内を十分に洗浄すること。</p> <p>三 水道水以外の水を使用する場合は、飲用に適する水を使用し、かつ、年一回以上水質検査を行い、その成績書を一年間保存すること。</p>	給水	<p>一 カートリッジ式給水タンク（自動販売機に水を供給するために装置される容器であつて、取り外して用いるものをいう。以下同じ。）を使用する場合には、当該タンク及びこれと自動販売機本体との連結部分は、常に衛生上支障のないように保持すること。</p> <p>二 カートリッジ式給水タンクを使用する場合には、当該タンクに水を供給する際に、タンク内を十分に洗浄すること。</p> <p>三 水道水以外の水を使用する場合は、飲用に適する水を使用し、かつ、年一回以上水質検査を行い、その成績書を一年間保存すること。</p>

		新
		<p>四 水質検査の結果、飲用に適さないこととなったときは、直ちに適切な措置を講ずること。</p> <p>五 殺菌装置又はこれと同等以上の効力を有する装置を備えた自動販売機にあつては、その装置が正常に作動しているかどうかを定期的に確認すること。また、その結果の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p>
	食品衛生責任者	<p>一 営業者は、自動販売機の設置場所ごとに、従事者のうちから食品衛生責任者を定めること。</p> <p>二 食品衛生責任者は、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>三 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。</p> <p>四 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、当該自動販売機及びその設置場所の衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項について、必要な注意をするとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。</p> <p>五 営業者は、前号の食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p>
	記録の作成及び保存	<p>一 この項に別に定めるもののほか、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、収納する食品の仕入元、収納した食品の数量その他必要な事項に関する記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>二 前号の記録の保存期間は、収納する</p>

		旧
		<p>四 水質検査の結果、飲用に適さないこととなったときは、直ちに適切な措置を講ずること。</p> <p>五 殺菌装置又はこれと同等以上の効力を有する装置を備えた自動販売機にあつては、その装置が正常に作動しているかどうかを定期的に確認すること。また、その結果の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p>
	食品衛生責任者	<p>一 営業者は、自動販売機の設置場所ごとに、従事者のうちから食品衛生責任者を定めること。</p> <p>二 食品衛生責任者は、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>三 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。</p> <p>四 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、当該自動販売機及びその設置場所の衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項について、必要な注意をするとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。</p> <p>五 営業者は、前号の食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p>
	記録の作成及び保存	<p>一 この項に別に定めるもののほか、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、収納する食品の仕入元、収納した食品の数量その他必要な事項に関する記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>二 前号の記録の保存期間は、収納する</p>

		新	旧
運搬	一 食品の運搬に用いる車両は、食品及		
衛生教育	<p>一 営業者は、食品衛生に係る法令及び知識の修得に努めること。</p> <p>二 営業者又は食品衛生責任者は、製造、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、食品、器具及び容器包装の衛生的な取扱方法及び汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等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。</p> <p>三 営業者又は食品衛生責任者は、洗剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対し、その安全な取扱いに関する教育を実施すること。</p> <p>四 前二号の教育の効果を定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>	<p>一 営業者は、食品衛生に係る法令及び知識の修得に努めること。</p> <p>二 営業者又は食品衛生責任者は、製造、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、食品、器具及び容器包装の衛生的な取扱方法及び汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等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。</p> <p>三 営業者又は食品衛生責任者は、洗剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対し、その安全な取扱いに関する教育を実施すること。</p> <p>四 前二号の教育の効果を定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>	<p>一 営業者は、食品衛生に係る法令及び知識の修得に努めること。</p> <p>二 営業者又は食品衛生責任者は、製造、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、食品、器具及び容器包装の衛生的な取扱方法及び汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等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。</p> <p>三 営業者又は食品衛生責任者は、洗剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対し、その安全な取扱いに関する教育を実施すること。</p> <p>四 前二号の教育の効果を定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>
従事者の衛生管理	<p>一 従事者の健康診断は、検便の実施等食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。</p> <p>二 従事者を作業に従事させる場合は、手指等を常に清潔に保たせ、必要に応じて清潔な作業衣を使用させること。</p>	<p>一 従事者の健康診断は、検便の実施等食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。</p> <p>二 従事者を作業に従事させる場合は、手指等を常に清潔に保たせ、必要に応じて清潔な作業衣を使用させること。</p>	<p>一 従事者の健康診断は、検便の実施等食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。</p> <p>二 従事者を作業に従事させる場合は、手指等を常に清潔に保たせ、必要に応じて清潔な作業衣を使用させること。</p>
管理運営要領	営業者は、自動販売機及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営について要領を作成し、これを従事者に周知徹底させること。	<p>食品の販売の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。</p> <p>三 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、知事から要請があった場合には、この項に規定する記録又は成績書を提出すること。</p>	<p>食品の販売の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。</p> <p>三 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、知事から要請があった場合には、この項に規定する記録又は成績書を提出すること。</p>

		新	旧
運搬	一 食品の運搬に用いる車両は、食品及		
衛生教育	<p>一 営業者は、食品衛生に係る法令及び知識の修得に努めること。</p> <p>二 営業者又は食品衛生責任者は、製造、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、食品、器具及び容器包装の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法等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。</p> <p>三 営業者又は食品衛生責任者は、洗剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対し、その安全な取扱いに関する教育を実施すること。</p> <p>四 前二号の教育の効果を定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>	<p>一 営業者は、食品衛生に係る法令及び知識の修得に努めること。</p> <p>二 営業者又は食品衛生責任者は、製造、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、食品、器具及び容器包装の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法等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。</p> <p>三 営業者又は食品衛生責任者は、洗剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対し、その安全な取扱いに関する教育を実施すること。</p> <p>四 前二号の教育の効果を定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>	<p>一 営業者は、食品衛生に係る法令及び知識の修得に努めること。</p> <p>二 営業者又は食品衛生責任者は、製造、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、食品、器具及び容器包装の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法等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。</p> <p>三 営業者又は食品衛生責任者は、洗剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対し、その安全な取扱いに関する教育を実施すること。</p> <p>四 前二号の教育の効果を定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>
従事者の衛生管理	<p>一 従事者の健康診断は、検便の実施等食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。</p> <p>二 従事者を作業に従事させる場合は、手指等を常に清潔に保たせ、必要に応じて清潔な作業衣を使用させること。</p>	<p>一 従事者の健康診断は、検便の実施等食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。</p> <p>二 従事者を作業に従事させる場合は、手指等を常に清潔に保たせ、必要に応じて清潔な作業衣を使用させること。</p>	<p>一 従事者の健康診断は、検便の実施等食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。</p> <p>二 従事者を作業に従事させる場合は、手指等を常に清潔に保たせ、必要に応じて清潔な作業衣を使用させること。</p>
管理運営要領	営業者は、自動販売機及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営について要領を作成し、これを従事者に周知徹底させること。	<p>食品の販売の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。</p> <p>三 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、知事から要請があった場合には、この項に規定する記録又は成績書を提出すること。</p>	<p>食品の販売の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。</p> <p>三 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、知事から要請があった場合には、この項に規定する記録又は成績書を提出すること。</p>

新	
	<p>び容器包装を汚染しないもので、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。</p> <p>一 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、必要に応じて食品を適切な容器に入れること等により食品以外の貨物と区分すること。</p> <p>二 運搬中の食品がほこり等に汚染されないよう管理すること。</p>

備考

- 一 製造業とは、菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、水雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醬（しょう）油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納（なつ）豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業及び添加物製造業をいう。
- 二 処理業とは、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、集乳業、食肉処理業、食品の冷凍又は冷蔵業及び食品の放射線照射業をいう。

別表第二（第二条第二項）

一般事項	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び水雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる一般事項の基準に同じ。
施設の衛生管理	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び水雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる施設の衛生管理の基準に同じ。
食品取扱設備等の衛	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店

旧	
	<p>び容器包装を汚染しないもので、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。</p> <p>一 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、必要に応じて食品を適切な容器に入れること等により食品以外の貨物と区分すること。</p> <p>二 運搬中の食品がほこり等に汚染されないよう管理すること。</p>

備考

- 一 製造業とは、菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、水雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醬（しょう）油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納（なつ）豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業及び添加物製造業をいう。
- 二 処理業とは、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、集乳業、食肉処理業、食品の冷凍又は冷蔵業及び食品の放射線照射業をいう。

新		旧	
衛生管理	営業、喫茶店営業、乳類販売業及び水雪製造業に限る。)以外の営業(政令第三十五条に規定する営業に限る。)の項に掲げる食品取扱設備等の衛生管理の基準に同じ。		
ねずみ及び昆虫対策	別表第一自動販売機を利用して行う営業(飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び水雪製造業に限る。)以外の営業(政令第三十五条に規定する営業に限る。)の項に掲げるねずみ及び昆虫対策の基準に同じ。		
廃棄物等の取扱い	別表第一自動販売機を利用して行う営業(飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び水雪製造業に限る。)以外の営業(政令第三十五条に規定する営業に限る。)の項に掲げる廃棄物等の取扱いの基準に同じ。		
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き、食品衛生管理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を編成すること。		
製品説明書及び製造工程一覧図の作成	<p>一 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質、殺菌・静菌処理、包装、保存性及びに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。また、製品説明書には、想定する使用方法、消費者層等を記載すること。</p> <p>二 製品の全ての製造工程が記載された図(以下「製造工程一覧図」という。)を作成すること。</p> <p>三 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と照合し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。</p>		
食品等の取扱い	一 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一覧表(以下「危害要因リスト」という。)を作成し、当該危害要		

新	旧	
<p>因リストのうちから、健康に悪影響を及ぼす可能性及び製品の特性等を考慮し、製造工程ごとの食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。</p> <p>一 前号の規定により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、当該危害が発生するおそれのある製造工程ごとに、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。</p> <p>二 第一号の規定により特定された食品衛生上の危害の原因となる物質による当該危害の発生を防止するため、製造工程のうちで、管理措置の実施状況の連続的な確認又は相当の頻度での確認（以下「モニタリング」という。）を必要とする部分（以下「重要管理点」という。）を定めること。ただし、重要管理点を定めないことにつき相当の理由がある場合であつて、その理由を記載した文書を作成するときは、この限りでない。</p> <p>四 重要管理点ごとに、食品衛生上の危害の原因となる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。</p> <p>五 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た上で、モニタリングを実施すること。また、モニタリングに関する全ての記録には、モニタリングを実施した担当者及びモニタリングの実施について責任を有する者等による署名を行うこと。</p> <p>六 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</p>		

新		旧	
	<p>ときに講ずべき措置（管理基準が遵守されなかつたことにより影響を受けた製品の適切な処理を含む。）を重要管理点ことに設定し、適切に実施すること。</p> <p>七 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、危害分析・重要管理点方式につき、十分な頻度で検証を行うこと。</p>		
使用水等の管理	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる使用水等の管理の基準に同じ。		
食品衛生責任者	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる食品衛生責任者の基準に同じ。		
記録の作成及び保存	<p>一 食品等の取扱いの基準の実施状況に関する記録を作成し、これを保存すること。</p> <p>二 この表に別に定めるもののほか、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、製造、加工等の状況、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>三 前各号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> <p>四 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、知事から要請があつた場合には、この表の規定により作成する記録又は水質検査の成績書を提出すること。</p>		

新		旧	
回収及び廃棄	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる回収及び廃棄の基準に同じ。		
管理運営要領	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる管理運営要領の基準に同じ。		
検食等の保存	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる検食等の保存の基準に同じ。		
情報の提供	別表第一全ての営業の項に掲げる情報の提供の基準に同じ。		
作業場等における従事者等の衛生管理	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる作業場等における従事者等の衛生管理の基準に同じ。		
営業者の衛生教育	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる営業者の衛生教育の基準に同じ。		
運搬	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる運搬の基準に同じ。		
表示	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に		

新	旧
<p data-bbox="129 295 369 368">別表第三 (第三条) 略</p> <div data-bbox="185 178 1066 253" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p data-bbox="452 178 1066 253">限る。) 以外の営業 (政令第三十五条に規定する 営業に限る。) の項に掲げる表示の基準に同じ。</p> </div>	<p data-bbox="1115 295 1355 368">別表第二 (第三条) 略</p> <div data-bbox="1171 178 2051 253" style="border: 1px solid black; height: 47px;"></div>