

赤色：HACCP 導入型基準の新設

緑色：保健所への報告規定に係る対象の追加

※網掛け部分：HACCP 導入の 7 原則 12 手順

青色：ノロウイルス食中毒対策の追加

紫色：食品取扱者の就業制限規定の追加

北九州市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準等に関する条例

平成 12 年 3 月 29 日

条例第 23 号

(趣旨)

第 1 条 この条例は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 50 条第 2 項の規定に基づく公衆衛生上講ずべき措置に関し必要な基準並びに食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号。以下「政令」という。）第 8 条第 1 項の規定に基づく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とともに、法第 52 条第 1 項及び福岡県食品取扱条例（昭和 28 年福岡県条例第 47 号。以下「県条例」という。）第 4 条の規定による許可の申請に対する審査並びに県条例第 6 条第 2 項に規定する許可書の再交付の事務につき徴収する手数料に関し必要な事項を定めるものとする。

(平 15 条例 66・平 24 条例 61・一部改正)

(用語)

第 1 条の 2 この条例において使用する用語は、法において使用する用語の例による。

(平 27 条例 7・追加)

(衛生管理運営基準)

第 2 条 法第 50 条第 2 項の規定により定める公衆衛生上講ずべき措置に関し必要な基準（以下「衛生管理運営基準」という。）は、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。）を用いて衛生管理を行う場合は別表第 1、危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合は別表第 1 の 2 のとおりとする。

2 市長は、営業の形態その他特別の理由により公衆衛生上支障がないと認めるものについては、衛生管理運営基準を緩和することができる。

(平 15 条例 66・平 27 条例 7・一部改正)

(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

第 3 条 政令第 8 条第 1 項の規定により定める食品衛生検査施設の設備の基準は、次のとおりとする。

(1) 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。

(2) 純水装置、定温乾燥器、ディープフリーザー、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 8 条第 1 項の規定により定め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。

(平 24 条例 61・追加)

(手数料)

第 4 条 法第 52 条第 1 項の規定による営業の許可の申請をしようとする者は、別表第 2 に定める手数料を納めなければならない。

(平 15 条例 66・一部改正、平 24 条例 61・旧第 3 条繰下)

第 5 条 県条例第 4 条の規定による営業の許可又は県条例第 6 条第 2 項の規定による許可

赤色：HACCP 導入型基準の新設

緑色：保健所への報告規定に係る対象の追加

※網掛け部分：HACCP 導入の 7 原則 12 手順

青色：ノロウイルス食中毒対策の追加

紫色：食品取扱者の就業制限規定の追加

書の再交付の申請をしようとする者は、別表第 3 に定める手数料を納めなければならない。

(平 2 4 条例 6 1 ・旧第 4 条線下)

(納付等)

第 6 条 手数料は、申請の際納めなければならない。

2 既納の手数料は、返還しない。ただし、市長が特別の理由があると認めるときは、この限りでない。

(平 2 4 条例 6 1 ・旧第 5 条線下)

(委 任)

第 7 条 この条例の施行について必要な事項は、規則で定める。

(平 2 4 条例 6 1 ・旧第 6 条線下)

付 則

(施行期日)

1 この条例は、平成 1 2 年 4 月 1 日から施行する。

(経過措置)

2 この条例の施行の日前に北九州市食品衛生法施行細則（昭和 4 0 年北九州市規則第 6 号）第 5 条に規定する衛生管理運営基準に基づいて講じられた措置は、この条例の相当規定に基づいて講じられた措置とみなす。

付 則（平成 1 5 年 1 2 月 1 8 日条例第 6 6 号）

この条例は、規則で定める日から施行する。ただし、第 1 条の規定は、公布の日から施行する。

(平成 1 6 年規則第 9 号で平成 1 6 年 2 月 2 7 日から施行)

付 則（平成 1 6 年 2 月 2 6 日条例第 1 号）

この条例は、平成 1 6 年 2 月 2 7 日から施行する。

付 則（平成 1 7 年 3 月 3 1 日条例第 2 0 号）

この条例は、規則で定める日から施行する。

(平成 1 7 年規則第 5 6 号で平成 1 7 年 9 月 1 日から施行)

付 則（平成 2 0 年 1 0 月 6 日条例第 4 8 号）

この条例は、公布の日から施行する。

付 則（平成 2 4 年 1 2 月 1 9 日条例第 6 1 号）

この条例は、公布の日から施行する。

付 則（平成 2 7 年 3 月 1 7 日条例第 7 号）

この条例は、平成 2 7 年 4 月 1 日から施行する。

別表第 1（第 2 条関係）

(平 1 7 条例 2 0 ・全改、平 2 0 条例 4 8 ・一部改正、平 2 7 条例 7 ・全改)

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準

1 食品取扱施設等における衛生管理

(1) 一般事項

ア 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。

イ 施設、設備及び機械器具その他これに類するもの（以下「機械等」という。）について、その構造及び材質並びに取り扱う食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の特性を考慮し、適切かつ有効な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ、手順書を作成すること。

ウ 施設、設備、人的能力等に応じた食品等の適切な受注管理を行うこと。

(2) 施設の管理

ア 施設及びその周囲は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように清潔に保つこと。

イ 調理場、加工場、製造場、処理場、保管場所、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。

ウ 作業場内の壁、天井、床、照明器具、換気扇等は、常に清潔に保つこと。

エ 作業場の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

オ 窓及び出入口は、開放しないこと。やむをえず開放する場合には、ほこり、動物等の侵入を防止する措置を講ずること。

カ 排水がよく行われるように排水溝の清掃及び補修を行うこと。

キ 手洗設備には、手洗いに必要なせっけん、消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。

ク 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

ケ 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒をすること。

コ 施設内では動物を飼育しないこと。

サ 施設内でおう吐等があった場合、汚染された施設、設備及び機械等は、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

(3) 食品取扱設備の管理、保全等

ア 機械等は、その目的に応じて使用すること。

イ 機械等及びその部品は、化学物質、金属片その他の異物の食品等への混入を防止するため、必要に応じ、洗浄及び消毒を行うこと。

ウ 機械等及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適切な洗剤を適切な濃度で使用すること。

エ 機械等及びその部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。

オ 機械等及びその部品は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、適正に使用できるよう整備しておくこと。

カ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、常にその機能を点検し、その結果を記録すること。

キ 布巾、包丁、まな板、保護防具等食品に直接触れる器具は、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。

ク 食品の放射線照射業にあつては、1日1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2年間保存すること。

ケ 施設、設備及び機械等の清掃用具は、必要に応じて洗浄し、専用の場所に保管すること。

(4) 使用水等の管理

- ア 食品取扱施設で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、食品及び添加物の安全性に影響を及ぼさない工程において使用する浄化された海水等又は食品及び添加物の製造に直接関係ない目的で使用する水については、この限りでない。
- イ 水道水以外の水（アただし書に規定する水を除く。）を使用する場合には、年 1 回以上（食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業（専らショートニング製造を行うものを除く。）及び食用油脂製造業にあつては、4 月に 1 回以上）水質検査を行い、成績書を 1 年間（取り扱う食品及び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）保存すること。ただし、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、その都度水質検査を行うこと。
- ウ イの水質検査の結果、飲用に適する水でないことが判明したときは、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。
- エ 水道水以外の水を使用する場合で滅菌装置又は浄化装置を設置したときは、これらの装置が正常に作動しているかを定期的を確認し、記録すること。
- オ 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。
- カ 氷は、飲用に適する水から作り、衛生的に取り扱うこと。
- キ 使用した水を再利用する場合にあっては、食品及び添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。

(5) ねずみ族及び昆虫の対策

- ア 施設及びその周囲は、ねずみ族及び昆虫の繁殖場所とならないように、維持管理を適切に行うとともに、窓、出入口、吸排気口、排水溝等に、網戸、蓋等ねずみ族及び昆虫の施設内への侵入を防止するための設備を設けること。
- イ 年 2 回以上、ねずみ族及び昆虫の生息調査等を実施し、その結果に基づき、必要に応じて防除の対策を講ずるとともに、その実施記録を 1 年間保存すること。
- ウ ねずみ族又は昆虫の発生を認めたときは、食品等に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。
- エ 殺虫剤等を使用する場合は、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。
- オ ねずみ族又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は、容器に入れ、床及び壁から離して保管すること。開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等汚染を防止する対策を講じて保管すること。

(6) 廃棄物及び排水の取扱い

- ア 廃棄物の保管及び廃棄の方法を定め、必要に応じ、手順書を作成すること。
- イ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液及び汚臭が漏れないようにし、常に清潔にしておくこと。
- ウ 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品等の取扱い又は保管の区域に保管しないこと。
- エ 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。

オ 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

(7) 食品衛生責任者の設置

ア 営業者（法第 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及び市長が別に定める営業者を除く。ウ及びオからキまでにおいて同じ。）は、施設又は製造、販売等の部門ごとに、食品取扱者のうちから、食品等に関する衛生管理を行わせるため、食品衛生責任者を置くこと。

イ 食品衛生責任者は、次のいずれかに該当する者のうちから選任すること。

(ア) 食品衛生監視員若しくは食品衛生管理者の資格を取得するための要件を満たす者又は市長が別に定める衛生関係法規に基づく資格を有する者

(イ) (ア)に掲げる者のほか、市長が別に定める食品衛生等に関する資格を有する者

(ウ) 市が実施し、又は市長が指定する食品衛生責任者を養成する講習会の受講修了者

(エ) 他の地方公共団体等が実施する講習会等であつて、(ウ)の講習会と講習の内容が同等以上であると市長が認めるものの受講修了者

ウ 営業者は、営業所の見やすい場所に、食品衛生責任者の氏名を記載した標札を掲示すること。

エ 食品衛生責任者は、保健所等が行う食品衛生に関する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。

オ 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。

カ 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払うとともに、営業者に対して意見を述べるよう努めること。

キ 営業者は、カの規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

(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

営業者は、危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理を実施するため、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。

(9) 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

ア 製品の安全性に関して必要な事項（原材料等の組成、水分活性、水素イオン濃度等の物理的又は化学的性質、加熱処理、凍結、加塩、くん煙等の殺菌又は静菌処理、包装、保存性、保管条件及び流通方法をいう。）並びに想定する使用方法及び消費者層等を記載した製品説明書を作成すること。

イ 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。

ウ 製造工程一覧図が実際の製造工程並びに施設及び設備の配置に照ら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。

(10) 食品等の取扱い

次に掲げる方法により食品等の製造工程における潜在的な危害の原因となる物質（以下「危害原因物質」という。）を管理すること。

ア 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害原因物質を記載したリスト（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び前号アに規定する製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害原因物質を特定すること。

イ アの規定により特定された食品衛生上の危害原因物質について、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原因物質の発生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。）を設定し、危害要因リストに記載すること。

ウ 危害原因物質による危害の発生を防止するため、連続的又は相当の頻度で管理措置の実施状況を確認すること（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。）を決定し、これを決定しない場合は、その理由を記載した文書を作成すること。この場合において、同一の危害原因物質を管理するための重要管理点が複数存在する可能性があることに配慮すること。

エ ウの規定により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、危害原因物質を十分に管理することができない場合は、当該重要管理点又はその前後の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。

オ 各重要管理点について、危害原因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。）を設定し、これを遵守すること。この場合において、当該管理基準は、温度、時間、水分含量、水素イオン濃度、水分活性、有効塩素その他の測定可能な指標又は外観及び食感その他の官能的指標であること。

カ 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、実施すること。この場合において、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責任者が署名を行うこと。

キ モニタリングにより重要管理点における管理措置が適切に行わ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。）を設定し、適切に実施すること。この場合において、当該改善措置には、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。

ク 危害分析・重要管理点方式を用いて実施する衛生管理によって、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、十分な頻度で検証すること。

(1 1) 管理運営要領の作成

ア 営業者は、施設、食品等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者に周知徹底すること。

イ 営業者は、定期的に製品検査、拭取り検査等を実施し、作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じ、その内容を見直すこと。

(1 2) 記録の作成及び保存

ア 第 10 号ア及びイの規定による危害分析、同号ウ及びエの規定による重要管理

点の決定及び同号オの規定による管理基準の設定について、記録を作成し、保存すること。

イ 第 10 号カの規定によるモニタリング、同号キの規定による改善措置及び同号クの規定による検証について、記録を作成し、保存すること。

ウ 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、製造又は加工等の状況、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、保存するよう努めること。

エ 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通期間等に応じて合理的な期間を設定すること。

オ 食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長等から要請があった場合には、アからウまでの記録を提出すること。

(13) 回収及び廃棄

ア 流通した食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、当該食品等を迅速かつ適切に回収できるよう手順を定めること。

イ 回収された食品等は、他の食品等と明確に区別し、保健所長の指示に従って廃棄その他の必要な措置を適切に行うこと。

ウ 食品等の回収を行う際は、必要に応じ、消費者の注意を喚起する等のため、当該回収について公表すること。

(14) 検食の保存

飲食店営業のうち、弁当屋、仕出し屋等にあつては、検食を 72 時間以上冷蔵保存するとともに、製品の配送先、配送日時及び配送量に関する記録を作成し、保存すること。

(15) 情報の提供

ア 弁当等の消費期限の表示については、必要に応じ、時間まで記載すること。

イ 消費者に対し、食品等についての安全性に関する情報の提供に努めること。

(16) 保健所長への報告

ア 営業者は、取り扱う食品等による健康被害（当該食品等に起因し、又は起因する疑いがあると医師が診断したものに限り。）について、消費者からの情報を得たときは、直ちに保健所長に報告すること。

イ 営業者のうち食品等を製造し、加工し、又は輸入するものは、当該食品等が法に違反し、又は違反する疑いがあると認めるときは、直ちに保健所長に報告すること。

ウ 営業者のうち食品等を製造し、加工し、又は輸入するものは、当該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つて、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ときは、直ちに保健所長に報告すること。

2 食品取扱者等の衛生管理

(1) 営業者は、食品取扱者の食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して、食品取扱者の健康診断を行うこと。

(2) 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ときは、食品取扱者に検便を受けさせること。

(3) 営業者は、食品取扱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たとき、又はその疑いのある症状を有するときは、その旨を食品取扱者から報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、食品取扱者に由来する病因微生物による食品の汚染の防止に努めること。

(4) 営業者は、食品取扱者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成 10 年法律第 114 号）第 18 条第 1 項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、同条第 2 項の規定により、食品に直接接触する作業に従事させないこと。

(5) 食品取扱者は、製造、加工又は調理を行う区画へ入る際は、必要に応じ、更衣室等において、衛生的な作業着及び履物を着用し、手洗い及び消毒等を行うこと。

(6) 前号に規定する区画には、作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、食品の汚染のおそれがない場合は、この限りでない。

(7) 食品取扱者は、作業場内に指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を持ち込まないこと。

(8) 食品取扱者は、常に爪を短くし、マニキュア等は付けないこと。

(9) 作業前、用便後及び生鮮の原材料又は汚染された原材料等を取り扱った後は、手洗い及び消毒を十分に行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行うこと。

(10) 食品取扱者は、所定の場所以外では、更衣、食事、喫煙、放たん等をしないこと。

(11) 食品の取扱作業中は、手若しくは食品を取り扱う器具で髪、鼻、口若しくは耳に触れること又は防護されていない食品上でくしゃみ若しくはせきをするを慎むこと。

3 食品取扱者等に対する教育訓練

(1) 営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者は、食品取扱者に由来する食中毒病因微生物による食品の汚染が防止されるよう、及び食品の製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう食品取扱者の教育訓練を実施するとともに、食品取扱者を食品衛生に関する各種の講習会に出席させ、その衛生知識の向上に努めること。

(2) 前号の教育訓練の効果について、定期的に評価し、必要に応じ、その方法を修正すること。

4 食品等の運搬

(1) 原材料及び製品の運搬に当たっては、露出運搬等を行わず、適正に温度管理を行う等の衛生的な取扱いをすること。

(2) 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は、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。

(3) 食品等を食品等以外の貨物と混載する場合には、当該貨物からの汚染を防止

するため、必要に応じ、食品等を適切な容器に入れる等当該貨物と区別すること。

(4) 未包装の食品等を輸送する場合には、必要に応じ、食品等の専用の車両又はコンテナを使用すること。この場合においては、車両又はコンテナに食品等の専用であることを明示すること。

5 食品等の販売

(1) 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。

(2) 直接日光にさらし、又は長時間不適切な温度で販売しないよう、衛生管理に注意すること。

別表第 1 の 2 (第 2 条関係)

(平 2 7 条例 7 ・追加)

危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準

1 食品取扱施設等における衛生管理

(1) 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準の適用

一般事項、施設の管理、食品取扱設備の管理、保全等、使用水等の管理、ねずみ及び昆虫の対策、廃棄物及び排水の取扱い、食品衛生責任者の設置、管理運営要領の作成、回収及び廃棄、検食の保存、情報の提供並びに保健所長への報告については、別表第 1 第 1 項第 1 号から第 7 号まで、第 1 1 号及び第 1 3 号から第 1 6 号までの規定を適用する。

(2) 食品等の取扱い

ア 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、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検すること。

イ 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。

ウ 食品間の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項に配慮すること。

(ア) 冷蔵庫又は冷蔵室内では、食品相互の汚染が生じない方法で保存すること。

(イ) 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。

エ 食品及び添加物は、水分活性、水素イオン濃度及び微生物による汚染状況等の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用及び加熱加工用等の使用方法等に応じて調理、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に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。

オ 食品衛生に特に影響があると考えられる冷却、加熱、乾燥、添加物の使用、真空調理、ガス置換包装及び放射線照射の工程の管理に十分配慮すること。

カ 食品等の製造又は加工に当たっては、次に掲げる事項の実施に努めること。

(ア) 原材料及び製品への金属、ガラス、ほこり、洗剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ、混入の有無について検査すること。

赤色：HACCP 導入型基準の新設

緑色：保健所への報告規定に係る対象の追加

※網掛け部分：HACCP 導入の 7 原則 12 手順

青色：ノロウイルス食中毒対策の追加

紫色：食品取扱者の就業制限規定の追加

(イ) 原材料、製品及び容器包装について、製造又は加工の単位ごとに管理し、製造又は加工の状況を記録すること。

(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作成し、保存すること。

(エ) 分割又は細切りされた食肉等について、異物の混入がないかを確認すること。この場合において、異物の混入が認められたときは、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。

(オ) 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。

キ 器具及び容器包装は、製品を汚染及び損傷から保護すること並びに適切に表示を行うことができるものを使用することとし、器具及び容器包装を再使用する場合は、洗浄及び消毒が容易なものを用いること。

ク 洗剤、殺虫剤、殺菌剤等は、それぞれ食品等と区分して保管すること。

ケ 原材料及び製品について自主検査を行い、法に規定する基準及び規格等への適合性を確認すること。

コ 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。

(3) 記録の作成及び保存

ア 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、製造又は加工等の状況、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、保存するよう努めること。

イ アの記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通期間等に応じて合理的な期間を設定すること。

ウ 原材料及び製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

エ 食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長等から要請があった場合には、ア及びウの記録を提出すること。

2 食品取扱者等の衛生管理

別表第 1 第 2 項の規定を適用する。

3 食品取扱者等に対する教育訓練

別表第 1 第 3 項の規定を適用する。

4 食品等の運搬

別表第 1 第 4 項の規定を適用する。

5 食品等の販売

別表第 1 第 5 項の規定を適用する。

赤色：HACCP 導入型基準の新設

緑色：保健所への報告規定に係る対象の追加

※網掛け部分：HACCP 導入の 7 原則 12 手順

青色：ノロウイルス食中毒対策の追加

紫色：食品取扱者の就業制限規定の追加

別表第 2（第 4 条関係）

（平 1 6 条例 1 ・平 2 4 条例 6 1 ・一部改正）

省略

別表第 3（第 5 条関係）

（平 2 4 条例 6 1 ・一部改正）

省略