

## 別表第1（第3条関係）

### 1 一般事項

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (2) 施設、設備及び器具の構造及び材質並びに取り扱う食品及び添加物の特性を考慮し、施設、設備及び器具の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じて清掃等の手順に関する文書を作成すること。
- (3) 施設、設備等の能力に応じた食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の取扱いを行い、適切な受注の管理を行うこと。

### 1の2 施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。
- (2) 製造、加工、調理、保管又は販売を行う場所（以下「作業場」という。）には、製造、加工、調理、保管又は販売（以下「作業」という。）に不必要な物品等は、置かないこと。
- (3) 作業場（販売を行う場所を除く。）には、食品等を取り扱う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、当該食品等を取り扱う者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合は、この限りでない。
- (4) 作業場の床、内壁、天井、窓、扉等に破損又は故障があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。
- (5) 作業場は、蒸気、熱気、煙等を排出し、結露を防ぐため十分に換気し、及び必要に応じて適正な温度及び湿度を管理すること。
- (6) 作業場は、採光又は照明装置により十分な明るさを確保すること。
- (7) ねずみ、昆虫等の駆除を定期的に行い、及びその記録を当該駆除の日から1年間保存し、並びにねずみ、昆虫等の発生を認めるときには、直ちに駆除すること。
- (8) ねずみ、昆虫等の駆除のため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適切に取り扱うこと。
- (9) 作業場内の防そ・防虫設備のない窓及び出入口は、開放状態にしないこと。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。
- (10) 作業場内の手洗い設備には、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう手洗いに必要な洗浄剤、消毒剤等を備え、常に使用できるようにすること。
- (11) 洗浄設備は、衛生的に保つこと。
- (12) 施設、設備等の清掃用具は、使用の都度、洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。
- (13) 便所は、定期的に清掃及び消毒を行い、清潔で衛生的に保つこと。

### 2 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、使用目的に応じて使用すること。
- (2) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、衛生的に保つこと。
- (3) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器は、当該作業が終了したとき、及びそれらが汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒又は殺菌をし、かつ、乾燥を行うこと。
- (4) 生乳を扱う場合には、生乳に直接接触する缶、ポンプ、タンクその他の設備及び器具は、当該作業が終了したときは、直ちに洗浄し、かつ、熱湯、蒸気、殺菌剤等で殺菌すること。

- (5) 分解できない設備及び器具の内側の洗浄又は殺菌をする場合は、洗浄又は殺菌の漏れがないようにすること。
- (6) 設備及び器具の洗浄及び殺菌に使用する洗浄剤及び殺菌剤は、適正に使用すること。
- (7) 器具及び容器包装並びに設備及び器具を分解した部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
- (8) 温度計、圧力計、流量計等の計器類その他設備及び器具は、定期的に点検し、破損又は故障がある場合は、速やかに補修又は修理を行うこと。
- (9) 設備及び器具で加熱又は冷却用の熱媒体を用いるものは、これらが食品及び添加物に混入しないように取り扱うこと。
- (10) 設備及び器具で注油を必要とするものは、当該油が食品及び添加物に混入しないように取り扱うこと。
- (11) 生食用の魚介類及び食肉を取り扱う場合は、包丁、まな板等の器具は、専用のもを使用すること。
- (12) 添加物製造業を行う場合において、医薬品又は工業用薬品の製造又は加工を行うときは、器具及び容器包装は、医薬品又は工業用薬品の製造又は加工に使用するものと区別すること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。

### 3 給水、排水及び廃棄物処理

- (1) 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 回以上その水質検査を行い、その結果の記録を当該検査の日から 1 年間保存すること。
- (2) 前号の水質検査の結果当該水が飲用に適さないものであったとき、又は汚染された疑いがあるときは、直ちにその使用を中止し、適切な措置を講ずること。
- (3) 水の消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、それらが適正に作動するよう管理すること。
- (4) 貯水槽、貯水タンク又は排水タンクを使用する場合は、定期的にその点検及び清掃を行うこと。
- (5) 排水設備は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃すること。
- (6) 排水設備は、破損した場合は、速やかに補修すること。
- (7) 廃棄物は、衛生上支障のない場所に保管し、適正に処理すること。
- (8) 廃棄物を入れる容器（以下「廃棄物容器」という。）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すること。

### 4 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

法第 48 条第 1 項の食品衛生管理者、10 の項第 1 号の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、及びその編成した班により危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理を実施すること。

### 5 製品説明書及び作業工程一覧図の作成

- (1) 製品の名称、原材料、添加物、保存の方法、利用の方法、販売の対象とする者その他製品の安全性に関し必要な事項を記載した説明書（以下「製品説明書」という。）を作成すること。
- (2) 製品の全ての作業の工程が記載された一覧図（以下「作業工程一覧図」という。）を作成すること。
- (3) 作業工程一覧図について、実際の作業の工程及び施設設備の配置に照らし合わせて作業工程一覧図の内容が適切かどうかを確認し、適切でない場合には、作業工程一覧図の修正を行うこと。

## 6 食品等の取扱い

- (1) 食品等について作業の工程ごとに発生するおそれがある全ての危害の原因となる物質の一覧表（以下「危害要因一覧表」という。）を作成するとともに、危害要因一覧表に記載された物質が人の健康に悪影響を及ぼす可能性及び製品説明書に記載された事項を考慮して、作業の各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) 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、危害が発生するおそれがある作業の工程ごとに、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。）を設定し、危害要因一覧表に記載すること。
- (3) 第1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危害の発生を防止するため、作業の工程のうち、当該作業の工程に係る管理措置の実施状況の連続的な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。）を定めること。
- (4) 作業の全ての工程においてモニタリングを実施しなくても第1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危害の発生を防止することができる等の理由により重要管理点を定めない場合には、その理由を具体的に記載した文書を作成すること。
- (5) 重要管理点の設定に当たっては、第1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一の物質を管理するための重要管理点は複数存在する可能性があることに配慮するとともに、定めようとする重要管理点における管理措置が危害の原因となる物質を十分に管理することができない場合には、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を設定することができるよう作業の工程又は製品を見直すこと。
- (6) 各重要管理点について、第1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を許容することが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。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、有効塩素濃度その他の測定することができる指標又は外観、食感等の官能的指標により設定すること。
- (7) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない作業の工程を経た製品の出荷の防止をするためのモニタリングの方法を定め、その方法に従い十分な頻度でモニタリングを実施すること。
- (8) 前号の規定により定められた方法により実施された全てのモニタリングの結果の記録に、当該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。
- (9) 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。）を重要管理点ごとに定め、適切に実施すること。この場合において、改善措置には、管理基準が遵守されていないことにより影響を受けた製品の適切な処理を含めること。
- (10) 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・重要管理点方式を用いた衛生管理について、十分な頻度で検証し、必要に応じその内容を見直すこと。
- (11) 飲食店営業のうち、旅館、弁当屋及び仕出屋にあっては、72時間以上検食を保存すること。
- (12) 食品の放射線照射業にあっては、1日1回以上化学線量計を用いて放射線の線量を確認し、その結

果の記録を当該線量を確認した日から2年間保存すること。

- (13) 食品等を運搬する場合には、必要に応じて汚染を防止するための措置を講じ、温度その他の状態を適正に管理すること。
- (14) 食品及び添加物を販売する際には、保存の方法、消費期限等の表示の確認等を行った上で、衛生上支障のない方法で管理すること。
- (15) 洗剤、殺虫剤、消毒剤その他の薬剤は、容器等にその旨を明示し、適正に取り扱い、及び食品等と区別して保管すること。

#### 7 管理運営要領の作成等

- (1) 営業者は、管理運営要領（施設及び食品等の取扱いに係る衛生管理の運営に関する規程をいう。以下同じ。）を作成し、及びその内容を従事者に周知すること。
- (2) 定期的に拭き取り検査等を実施して施設の衛生状態を確認すること等により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。

#### 8 記録の作成及び保存

- (1) 6の項第1号の規定による食品衛生上の危害の原因となる物質の特定、同項第2号の規定による管理措置の設定、同項第3号の規定による重要管理点の設定、同項第4号の規定による文書の作成、同項第6号の規定による管理基準の設定、同項第7号の規定によるモニタリングの方法の設定、同項第8号の規定によるモニタリングの実施の結果、同項第9号の規定による改善措置の設定、同項第10号の規定による改善措置の実施の結果及び同項第10号の規定による検証に関する記録を作成し、及び保存すること。
- (2) 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、作業の状況、出荷先、販売先その他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) 前2号の記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限、流通の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。

#### 9 従事者の衛生管理

- (1) 営業者は、営業に従事する者（以下「従事者」という。）の健康状態を把握すること。
- (2) 営業者は、従事者に、作業中は、清潔で衛生的な作業用の外衣及び履物を使用させること。
- (3) 営業者は、従事者に、作業前、用便後及び食品等を汚染するおそれのある物に接触した後にその手の洗浄及び消毒を行わせる等、作業中は、その手を衛生的に保たせること。

#### 10 食品衛生責任者

- (1) 次に掲げる営業者は、施設又は作業の部門ごとに、規則で定めるところにより、当該従業者のうちから食品及び添加物に係る作業を衛生的に管理する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めること。ただし、営業者が自ら食品衛生責任者となって管理する施設又は作業の部門については、この限りでない。

ア 政令第35条に掲げる営業を行う者（法第48条第1項本文に規定する営業者を除く。）

イ 水産加工品、漬物又は水あめの製造業を営む者 ウかき処理業を営む者

- (2) 営業者は、食品衛生責任者がその管理する作業に関し衛生上支障のある事実を発見したときは、直ちに報告させ、衛生上適切な措置を講ずること。
- (3) 営業者は、規則で定めるところにより、食品衛生責任者に定期的に講習会を受講させ、常に食品衛

生に関する新しい知見を習得させるよう努めること。

#### 11 従事者に対する衛生教育

営業者は、従事者に対し、作業に関する衛生教育を行うこと。

#### 12 回収等

- (1) 販売する食品等に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体制を整備すること。
- (2) 回収された食品等は、他の食品等と区別して保管し、廃棄その他の必要な措置を行うこと。
- (3) 回収等を行う際には、消費者への注意の喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。

#### 13 健康被害等に関する報告

- (1) 食品等の製造、加工又は輸入をした営業者が当該食品等に起因すると医師により診断された健康被害（当該食品等に起因することが疑われると診断されたものを含む。）に関する情報を消費者から受けた場合は、速やかに、営業の施設の所在地を管轄する保健所長に報告すること。
- (2) 販売する食品等が法の規定に適合していない事実を発見した場合は、当該食品等に関する情報を、速やかに、営業の施設の所在地を管轄する保健所長に報告すること。
- (3) 食品等の製造、加工又は輸入をした営業者が消費者等から当該食品等に係る異味、異臭の発生、異物の混入その他の苦情を受けた場合であって、当該苦情に係る事由について健康被害につながるおそれを否定することができないときは、速やかに、営業の施設の所在地を管轄する保健所長に報告すること。

#### 14 ふぐを取り扱う営業

- (1) ふぐを仕入れたときは、その標準和名の種類、仕入先、仕入年月日及び仕入量を記録し、その記録を当該仕入れの日から1年間保存すること。
- (2) ふぐの選別は、的確に行い、どくさばふぐ等魚体すべてが有毒なふぐ及び種類の不明なふぐは、使用しないこと。
- (3) 一般消費者には、未処理のふぐを販売しないこと。
- (4) ふぐの卵巣、肝臓等の有毒な部位（以下「有毒部位」という。）は、的確に除去すること。
- (5) ふぐの卵巣及び皮の塩蔵処理は、適正に行うこと。
- (6) ふぐの凍結又は解凍は、ふぐ毒が有毒部位から筋肉部へ移行しないように行うこと。
- (7) 有毒部位の除去に用いる包丁、まな板等の器具は、ふぐ毒が有毒部位以外に付着しないよ
- (8) 除去した有毒部位は、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分すること。
- (9) 除去した有毒部位を保管する場合は、他の食品等及び廃棄物と混合しないようにすること。
- (10) ふぐの処理を行い、又は未処理のふぐを取り扱う営業者は、施設ごとに、当該従事者のうちから、規則で定める資格を有するふぐの処理に関する責任者を定めること。ただし、営業者が自らふぐの処理に関する責任者となる施設については、この限りでない。

## 別表第1の2（第3条関係）

### 1 一般事項

別表第1の1の項の定めるところによる。

### 2 施設の衛生管理

別表第1の1の2の項の定めるところによる。

### 3 食品取扱設備等の衛生管理

別表第1の2の項の定めるところによる。

### 4 給水、排水及び廃棄物処理

別表第1の3の項の定めるところによる。

### 5 食品等の取扱い

- (1) 原材料及び半製品の仕入れに当たっては、衛生上の観点からその品質、鮮度、表示等について点検すること。
- (2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択すること。
- (3) 食品間の相互汚染を防止するため、加熱又は加工をされていない原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。
- (4) 原材料として使用していない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が製造工程において混入しないよう努めること。
- (5) 食品及び添加物は、それぞれに適した状態及び方法で衛生的に取り扱うこと。
- (6) 食品及び添加物への異物の混入の防止に努めること。
- (7) 食品又は添加物の冷凍、冷蔵、加熱又は乾燥をする場合は、温度及び時間を適正に管理すること。
- (8) 食品を殺菌する場合は、適正に行うこと。
- (9) 食品及び添加物を保管する場合は、相互汚染が生じないように区画して保管すること。
- (10) 食品及び添加物の製造又は加工に当たっては、製品及び原材料をロット（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された製品及び原材料の一群をいう。）ごとに管理し、記録するよう努めること。
- (11) 添加物を使用する場合は、正確にひょう量し、かつ、適正に使用すること。
- (12) 洗剤、殺虫剤、消毒剤その他の薬剤は、容器等にその旨を明示し、適正に取り扱い、及び食品等と区別して保管すること。
- (13) 再使用が可能な容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものを用いること。
- (14) 飲食店営業のうち、旅館、弁当屋及び仕出屋にあつては、72時間以上検食を保存すること。
- (15) あん類製造業にあつては、シアン化合物が含まれる豆類は、他の原料と区画して保管すること。
- (16) 食肉処理業にあつては、獣畜（と畜場法（昭和28年法律第114号）第3条第1項に規定する獣畜を除く。以下同じ。）及び鳥（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第1号に掲げる食鳥を除く。以下同じ。）をとさつし、又は放血する場合は、血液、汚水及び汚物の飛散によるとたい、食肉等の汚染を防止すること。
- (17) 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放射線の線量を確認し、その結果の記録を当該線量を確認した日から2年間保存すること。

- (18) アイスクリーム類の販売業にあつては、アイスクリーム類は、衛生的な不浸透性の紙等で包装され、又は衛生的な小分け容器に詰められたものを販売すること。
  - (19) 漬物の製造業にあつては、原料は、十分洗浄し、使用すること。
  - (20) 水あめの製造業にあつては、酸類及び中和剤は、他の物と区別して保管すること。
  - (21) 瓶詰製品を製造する場合には、瓶の検査を適正に行うこと。
  - (22) 缶詰製品を製造した場合には、その缶詰製品の巻締め等の検査を適正に行うこと。
  - (23) 食品等を運搬する場合には、必要に応じて汚染を防止するための措置を講じ、温度その他の状態を適正に管理すること。
  - (24) 食品及び添加物を販売する際には、保存の方法、消費期限等の表示の確認等を行った上で、衛生上支障のない方法で管理すること。
- 6 従事者の衛生管理  
別表第1の9の項の定めるところによる。
- 7 営業者の自主検査  
法第11条第1項の規定により成分規格が定められている食品又は添加物を製造し、又は加工する場合は、定期的に当該食品又は添加物の成分規格の検査を行い、その記録を当該検査を行った日から1年間保存すること。
- 8 食品衛生責任者  
別表第1の10の項の定めるところによる。
- 9 従事者に対する衛生教育  
別表第1の11の項の定めるところによる。
- 10 回収等  
別表第1の12の項の定めるところによる。
- 11 健康被害等に関する報告  
別表第1の13の項の定めるところによる。
- 12 ふぐを取り扱う営業  
別表第1の14の項の定めるところによる。