

鹿児島市食品衛生法施行条例

(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。)の施行について必要な事項を定めるものとする。

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第2条 法第50条第2項の規定により、営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置の基準(以下「公衆衛生上講ずべき措置の基準」という。)は、別表のとおりとする。ただし、市長が業態によって必要がないと認めるときは、これらの基準の一部を適用しないことができる。

(食品衛生検査施設の設備及び職員配置の基準)

第3条 食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号。以下「令」という。)第8条第1項の条例で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 令第8条第1項の条例で定める食品衛生検査施設の職員配置の基準は、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。

付 則

この条例は、平成25年4月1日から施行する。

別表(第2条関係)

公衆衛生上講ずべき措置の基準

区分	措置の基準
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) 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、これらの適切な清掃、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。 (3) 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。

<p>2 施設の衛生管理</p>	<p>(1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、衛生上支障のないように保持すること。</p> <p>(2) 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所(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>(3) 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。</p> <p>(4) 作業場の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。</p> <p>(5) 窓及び出入口は、開放しないこと。ただし、やむを得ず開放する場合にあっては、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>(6) 排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。</p> <p>(7) 便所は、清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。</p> <p>(8) 作業場内では、動物を飼育しないこと。</p>
<p>3 食品取扱設備等の衛生管理</p>	<p>(1) 衛生保持のため、機械器具類(清掃用器具を含む。)は、その使用目的に応じて使用すること。</p> <p>(2) 機械器具類及び分解した機械器具類の部品は、洗浄及び消毒を行い、食品への混入を防止するため所定の場所に衛生的に保管すること。</p> <p>(3) 機械器具類は、常に点検し、故障又は破損等があるときは、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>(4) 機械器具類の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。</p> <p>(5) 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、その機能を定期的に点検し、その結果の記録に努めること。</p> <p>(6) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、洗浄し、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。</p> <p>(7) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質は、専用の場所に保管し、かつ、適正に使用し、食品への混入を防止すること。</p> <p>(8) 施設、設備等の清掃用器材は、使用後洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。</p> <p>(9) 手洗い設備は、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、手洗いに適切な消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。</p> <p>(10) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</p> <p>(11) 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線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。</p>

4 ねずみ、 昆虫等対策	<p>(1) 施設及びその周囲は、ねずみ、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。</p> <p>(2) ねずみ、昆虫等の発生状況を定期的に把握し、必要に応じて駆除作業を実施するとともに、その実施記録を1年間保存すること。</p> <p>(3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、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。</p> <p>(4) 食品等は、ねずみ、昆虫等による汚染防止対策を講じて保管すること。</p>
5 廃棄物及び排水の取扱い	<p>(1) 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>(2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと。</p> <p>(3) 廃棄物は、食品等に影響を及ぼさない場所で保管すること。</p> <p>(4) 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に適切に管理すること。</p> <p>(5) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。</p>
6 食品等の取扱い	<p>(1) 原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、必要に応じて点検状況を記録すること。</p> <p>(2) 原材料は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行った後、加工すること。保存に当たっては、当該原材料に適した状態及び方法で行うこと。</p> <p>(3) 冷蔵庫及び冷蔵室内では、相互汚染が生じないように区分して保存すること。</p> <p>(4) 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。</p> <p>(5) 添加物は、専用の場所に保管し、かつ、清潔に取り扱うこと。</p> <p>(6) 製造、加工、調理、保管、運搬、販売等の各過程における温度管理は、食品の特性、消費期限又は賞味期限、製造又は加工の方法、保存方法、包装形態、加熱調理の必要性の有無等に応じて適正に行うこと。</p> <p>(7) 冷却、加熱、乾燥、添加物の使用、真空調理、ガス置換包装、放射線照射及び保存の各工程の衛生管理について十分配慮すること。</p> <p>(8) 食品間の相互汚染を防止するため、次の事項の実施に努めること。</p> <p>ア 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別して取り扱うこと。</p> <p>イ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備及び機械器具類は、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。</p> <p>(9) 原材料の保管に当たっては、消費期限、賞味期限その他使用期限に応じて</p>

	<p>適切な順序で使用されるよう配慮すること。</p> <p>(10) 器具及び容器包装は、製品を汚染又は損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用することとし、再使用が可能な器具及び容器包装にあっては、洗浄及び消毒が容易なものをを用いること。</p> <p>(11) 食品等の製造又は加工に当たっては、次の事項の実施に努めること。</p> <p>ア 原材料及び製品への異物の混入防止のための措置を講ずること。</p> <p>イ 原材料、製品及び容器包装を生産単位ごとに管理し、記録すること。</p> <p>ウ 製品ごとにその製品の特性、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。</p> <p>エ 原材料及び製品に異物が認められた場合は、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。</p> <p>オ 原材料として使用していない特定原材料に由来するアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。</p> <p>(12) 原材料及び製品について、定期的に自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果の記録に努めること。</p>
7 使用水等の管理	<p>(1) 作業場で使用する水は、飲用に適した水であること。ただし、食品等に影響を及ぼさない用途に水を使用する場合であって、これらの水が食品に直接触れる水に混入しないようにするときにあつては、この限りでない。</p> <p>(2) 水道水(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の用に供する水道、同条第6項に規定する専用水道又は同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水をいう。)以外の水を使用する場合(前号ただし書に規定する場合を除く。)は、年1回以上の水質検査を行い、その検査に係る成績書を1年間保存すること。ただし、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。</p> <p>(3) 前号の水質検査の結果、飲用に適さないことが判明したときは、直ちに保健所長に報告し、その指示を受け、適切な措置を講ずること。</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) 殺菌装置又は浄水装置を使用する場合は、常に正常に作動していることを確認し、その記録に努めること。</p> <p>(6) 氷は、飲用に適した水から作り、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。</p> <p>(7) 使用した水を再利用する場合にあつては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理工程は適切に管理すること。</p>
8 食品衛生責任者	<p>(1) 営業者(法第48条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。以下この項において同じ。)は、施設ごとに、当該施設の従事者</p>

	<p>のうちから食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。)を定めておくこと。</p> <p>(2) 食品衛生責任者は、食品衛生に関する講習会等を受講し、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>(3) 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>(4) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、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、営業者に対し意見を述べるよう努めること。</p> <p>(5) 営業者は、前号の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p>
9 記録の作成及び保存	<p>(1) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷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。</p> <p>(2) 前号の記録の保存期間は、食品等の消費期限、賞味期限等の流通実態に応じて合理的な期間を設定すること。</p> <p>(3) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長から要請があった場合には、第1号の記録を提出すること。</p>
10 回収及び廃棄	<p>(1) 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おいて、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、当該販売食品等の迅速かつ適切な回収に係る責任体制、具体的な回収方法及び保健所長への報告等の手順を定めること。</p> <p>(2) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生し、又は発生するおそれがある場合において、回収された販売食品等に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。</p> <p>(3) 回収された当該販売食品等は、それ以外の食品等と明確に区別して保管し、保健所長の指示に従って廃棄等の措置を講ずること。</p> <p>(4) 販売食品等の回収を行う場合は、消費者への注意喚起等のため、必要に応じて当該回収等に関し公表すること。</p>
11 管理運営要領	<p>(1) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底すること。</p> <p>(2) 作成した管理運営要領について施設の衛生状態を確認することにより、その効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>
12 検食の保存	<p>飲食店営業のうち、多人数に供食する弁当屋、仕出し屋、旅館、給食施設等にあつては、検食及び原材料を72時間以上冷蔵保存すること。</p>
13 情報提供	<p>(1) 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提供に努めるこ</p>

	と。 (2) 製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害(当該食品等に起因し、又はその疑いがあると医師が診断したものに限る。)及び法に違反する食品等に関する情報について、保健所長に速やかに報告すること。
14 従事者等の衛生管理	(1) 従事者の食品衛生上必要な健康状態の把握に努め、必要に応じて健康診断を受けさせること。 (2) 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があった場合は、従事者に検便を受けさせること。 (3) 従事者が、下痢、腹痛、おう吐等の症状を呈しているときは、その旨を報告させ、食品の取扱作業の制限などの必要な措置を講ずるとともに、医師の診断を受けさせること。 (4) 従事者が、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(結核を除く。)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、 <u>同条第2項に基づき、その病原体を保有していないことが確認できるまで食品等に直接接触する作業に従事させないこと。</u> (5) 従事者は、作業中は清潔な外衣を着用し、作業場内では専用の履物を用いることとし、作業場内には指輪等の装飾品等異物混入の原因となり得る物を持ち込まないこと。 (6) 従事者は、食品に直接接触する部分を洗浄消毒することが困難である繊維製品等の手袋を原則として使用しないこと。 (7) 従事者は、常につめを短く切り、作業前、用便後及び生鮮の原材料又は汚染された材料等を取り扱った後は、手指の洗浄及び消毒を行うこと。 (8) 従事者は、作業場においては、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とし、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、又は覆いのない食品等の上でくしゃみ若しくは咳をしないこと。 (9) 作業場には、従事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、当該従事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。
15 従事者の衛生教育	(1) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、次の事項について、従事者の衛生教育に努めること。 ア 従事者由来の食中毒病因微生物による食品の汚染防止 イ 製造、加工、調理、販売等の衛生的実施

	<p>ウ 食品等の衛生的な取扱い及び汚染防止の方法等</p> <p>(2) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う従事者に対して、その安全な取扱いについての教育訓練を実施するとともに、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>
16 運搬	<p>(1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等(以下「車両等」という。)は、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、必要に応じて補修を行い、適切な状態を維持すること。</p> <p>(2) 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など食品以外の貨物と区分けすること。</p> <p>(3) 運搬中の食品は、ほこり、排気ガス等に汚染されないように管理すること。</p> <p>(4) 未包装の食品を輸送する場合は、必要に応じて食品専用の車両等を使用するとともに、その車両等に食品専用である旨を明示すること。</p> <p>(5) 食品を運搬する場合は、温度及び湿度の管理、所要時間等に留意すること。</p> <p>(6) 弁当等を配送する場合は、摂食予定時刻を考慮して、適切な時刻に出荷すること。</p>
17 販売	<p>(1) 販売量を見込んだ仕入れを行うなど、適正な販売を行うこと。</p> <p>(2) 食品を直接日光にさらし、又は長時間不適切な温度で販売することがないよう衛生管理に注意すること。</p>
18 表示	<p>弁当等の消費期限の表示は、必要に応じて時間を記載すること。</p>