

**「食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき
措置の基準」に関する管理運営要領作成のガイドライン**

平成 22 年 2 月

神奈川県保健福祉部生活衛生課

目 次

I	管理運営要領の作成について	1
II	管理運営要領に記載する内容について	
1	食品衛生責任者について	3
2	従事者の衛生教育について	5
3	従事者の衛生管理について	7
4	衛生措置について	
(1)	施設、排水等	9
(2)	食品等取扱室	12
(3)	食品等取扱設備	13
(4)	給水設備	15
(5)	廃棄物及び排水	17
(6)	従事者	18
(7)	食品等	20
(8)	検食	24
(9)	表示点検	25
(10)	運搬又は配送	26
(11)	販売	27
(12)	自動販売機	28
(13)	その他	29
5	記録の作成及び保存	30
6	食品等の回収	31
7	情報の提供	32
III	記録様式例	
様式 1	ねずみ、昆虫等の生息調査記録	33
様式 2	ねずみ、昆虫等の駆除記録	34
様式 3	計器類、滅菌装置等の定期点検記録	35
様式 4	使用水の日常点検結果記録	36
様式 5	使用水の水質検査記録	37
様式 6	貯水槽の清掃作業結果記録	38
様式 7	原材料の仕入点検記録	39
様式 8	原材料の管理記録	40
様式 9	製品説明書	41
様式 10	原材料、製品の自主検査結果	42
様式 11	異常時の措置記録	43
様式 12	放射線線量の点検記録	44
様式 13	自動販売機の収納及び回収状況記録	45
IV	問い合わせ先	46

I 管理運営要領の作成について

「食品衛生法」（昭和22年12月24日法律第233号。以下「法」といいます。）第50条第2項の規定により、都道府県は「公衆衛生上講ずべき措置に関する必要な基準」（以下「管理運営基準」といいます。）を定めることができるとされており、同条第3項の規定により、営業者は管理運営基準を必ず守らなければならないとされています。神奈川県では、「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」（平成12年3月24日条例第8号。以下「条例」といいます。）及び「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例施行規則」（平成12年3月31日規則第51号。以下「規則」といいます。）において管理運営基準を定め、この中で、食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」といいます。）の他、施設や設備等を衛生的に取り扱うため、営業者が、店舗や製造所等の営業の施設（以下「施設」といいます。）ごとに作成する食品衛生管理上の規定である管理運営要領の作成についても規定しています。

このガイドラインは、営業者が管理運営要領を作成するための指針として作成したものであり、管理運営基準として規定した項目（食品衛生責任者、従事者の衛生教育や衛生管理、施設や食品等に対する衛生措置、記録の作成及び保存、食品等の回収及び情報の提供）にそって、管理運営要領に記載する項目（例）、関係条文及びポイントを記載するとともに、管理運営要領に記載した内容を行った結果を記録するための様式例も併せて掲載しました。営業者は、施設の状況や作業の内容、取り扱う食品の特性等を踏まえ、このガイドラインを参考に、また、必要に応じ独自の規定を盛り込んだ管理運営要領を作成する必要があります。また、必要に応じて、作業の手順等を記載した手順書も作成してください。

営業者は、作成した管理運営要領が確実に守られるよう従事者に周知徹底し、さらに、その内容が、確実に行われているかを記録等で確認するとともに、管理運営要領の内容が施設における衛生管理を行う上で十分なものであるか、その内容で効果があがっているか等について検討し（このことを「検証」といいます。）、必要に応じて管理運営要領を変更しなければなりません。

なお、管理運営要領の作成、変更等についてのお問い合わせ、ご相談等は、このガイドラインの巻末に記載しました保健福祉事務所でお受けいたします。

《関係条文》

法第50条 厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。

② 都道府県は、営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業を除く。）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に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。

③ 営業者（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。）は、前二項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

条例第2条 営業の施設（自動販売機を利用して行う営業にあつては、自動販売機を設置する場所（以下「設置場所」という。）をいう。以下「施設」という。）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に関し必要な基準は、別表第1のとおりとする。

条例別表第 1

2 管理運営要領

- (1) 営業者は、施設並びに食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の取扱いに係る衛生上の管理運営に関する要領（以下 2 において「管理運営要領」という。）を作成し、従事者に周知徹底させること。
- (2) 営業者は、定期的に管理運営要領を検証し、必要に応じ管理運営要領の変更を行うこと。

規則第 3 条 営業者は、条例別表第 1 の 2 の(1)の管理運営要領（次条第 6 号において「管理運営要領」という。）の作成に当たっては、施設、設備、機械、器具等の構造及び材質並びに取り扱う食品等の特性を考慮してこれらの適切な清掃、洗浄、殺菌等の方法を定め、並びに必要に応じてこれらの手順に関する文書を作成しなければならない。

II 管理運営要領に記載する内容について

1 食品衛生責任者について【全業種対象】

管理運営要領に記載する項目（例）	
1	食品衛生責任者の設置に関する事項 食品衛生責任者を設置する旨を記載します。⇒ 複数の食品衛生責任者の設置に関するポイント
2	食品衛生責任者による改善の進言に関する事項 食品衛生責任者は、食品衛生上の管理運営に関して、不備又は不適切な事項を発見した場合には、営業者にその改善を進言する旨を記載します。 ⇒ 食品衛生責任者の担当すべき業務に関するポイント *営業者が食品衛生責任者である施設については、この事項は記載する必要はありません。
3	営業者が講じる措置に関する事項 2の進言があった場合は、その事項について速やかに検討し、必要な措置を講ずる旨を記載します。
4	食品衛生に関する講習会の受講に関する事項 食品衛生責任者が、保健福祉事務所等で行われる食品衛生に関する講習会を受講する旨を記載します。

《関係条文》

条例別表第1

1 食品衛生責任者

- (1) 営業者（政令第35条に規定する営業を営む者に限る。以下1において同じ。）は、施設又は営業の部門ごとに食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を置くこと。
- (2) 営業者は、従事者のうちから食品衛生責任者を定め、又は自ら食品衛生責任者となること。
- (3) 食品衛生責任者は、食品衛生上の管理運営に当たるものとする。ただし、食品衛生管理者が管理する事項にあっては、この限りでない。
- (4) 食品衛生責任者は、食品衛生上の管理運営に関し不備又は不適切な事項を発見したときは、営業者にその改善を進言すること。
- (5) (4)の進言があったときは、営業者は、速やかに当該事項を検討し、必要な措置を講ずること。
- (6) 食品衛生責任者は、保健福祉事務所長若しくは藤沢市が設置する保健所の長又は公共的団体の行う食品衛生に関する講習会を受講すること。

規則第2条 営業者は、条例別表第1の1の(1)の食品衛生責任者を置いたとき又はこれを変更したときは、速やかに食品衛生責任者設置（変更）届（第1号様式）を営業所の所在地を管轄する保健福祉事務所長（営業所の所在地が藤沢市の区域内にある場合は、知事）に提出するとともに、食品衛生責任者の氏名を施設の見やすい場所に掲示しなければならない。

2 条例別表第1の1の食品衛生責任者は、次の各号のいずれかに該当する者でなければならない。ただし、飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、魚介類販売業及び総菜製造業にあっては、原則として第1号から第3号までのいずれかに該当する者でなければならない。

- (1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第48条第6項各号のいずれかに該当する者

- (2) 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第9条各号のいずれかに該当する者
- (3) 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士又はふぐ包丁師（神奈川県ふぐ取扱及び販売条例（昭和34年神奈川県条例第26号）第2条第3号に掲げる者をいう。）
- (4) 都道府県、地方自治法（昭和22年法律第67号）第252条の19第1項の指定都市（以下「指定都市」という。）又は同法第252条の22第1項の中核市（以下「中核市」という。）の食品衛生に関する条例に基づく資格を有する者
- (5) 都道府県知事又は指定都市若しくは中核市の長の行う食品衛生責任者のための講習会の課程を修了した者
- (6) 知事が指定する食品衛生責任者養成講習会の課程を修了した者
- (7) 知事が食品衛生に関して前各号に掲げる者と同等以上の知識を有すると認めた者

複数の食品衛生責任者の設置に関するポイント

条例別表第1の1の(1)において、施設又は営業の部門ごとに食品衛生責任者を置くことが定められています。工場形態等により、大量に食品等を製造、加工、調理、保存、運搬、陳列又は販売（以下「製造等」といいます。）する施設であつて、施設に1名の食品衛生責任者を置くのでは不十分である場合には、作業部門ごとに食品衛生責任者を置く必要があります。このような場合は、どの部門に何名置くかをあらかじめ定め、記載する必要があります。

食品衛生責任者の担当すべき業務に関するポイント

食品衛生責任者が担当すべき業務は、食品衛生上の管理運営であり、具体的には、管理運営基準や管理運営要領が守られているかを確認し、守られていない場合には、改善等の措置や、場合によっては管理運営要領を検証し、必要に応じて行う変更についても検討するとともに、営業者に進言します。

2 従事者の衛生教育について【全業種対象】

管理運営要領に記載する項目（例）	
1 衛生教育を行う対象とする従事者の範囲に関する事項	食品等を取り扱う業務に携わるすべての従事者を対象として行う旨を記載します。
2 衛生教育の内容に関する事項	衛生教育の内容についてあらかじめ定め、記載します。 ⇒ 衛生教育のポイント
3 講習会等への出席に関する事項	保健福祉事務所等が行う食品衛生に関する講習会等に従事者を出席させる旨を記載します。

《関係条文》

条例別表第1

3 従事者の衛生教育

- (1) 営業者又は食品衛生責任者は、従事者由来の食中毒病因微生物による汚染が防止され、及び食品等の製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めること。
- (2) 営業者は、保健福祉事務所長、藤沢市が設置する保健所の長その他の者が行う食品衛生に関する講習会等に従事者を出席させるよう努めること。

規則第4条 条例別表第1の3の(1)の従事者の衛生教育は、次に掲げる事項について行わなければならない。

- (1) 施設、設備、機械、器具等の清掃、洗浄、殺菌等の方法に関する事項
- (2) 洗浄剤、殺菌剤その他の化学物質の安全な取扱いに関する事項
- (3) 廃棄物の保管及び処分の方法に関する事項
- (4) 取り扱う食品等の特性等に応じた衛生的な取扱いに関する事項及び法第13条第1項の承認を受けた施設にあっては、当該承認に係る総合衛生管理製造過程に基づく食品の衛生的な取扱いに関する事項
- (5) 食品等の回収の命令を受けた場合における当該回収の方法及び営業所の所在地を管轄する保健福祉事務所長（営業所の所在地が藤沢市の区域内にある場合は、同市が設置する保健所の長。第9条第2号において同じ。）への報告の手順に関する事項
- (6) 管理運営要領の内容に関する事項
- (7) その他食品衛生上必要な事項

*規則第4条第4号に規定する「食品等の特性」とは、その食品や添加物の水分活性やpHの他、微生物にどの程度汚染されているか、また、出荷や提供までにどの程度危害を除去できる工程があるか等をいい、また、器具や容器にあっては、材質や使う用途等をいうものです。

*規則第4条第7号に規定する「その他食品衛生上必要な事項」としては、食品等の取扱い作業において、手又は食品を取り扱う器具で髪や顔等に触れたり、たん又はつばを吐いたり、容器包装に入れられていない露出している食品の上でくしゃみ又は咳をする等の行為を慎むこと等が挙げられます。

衛生教育のポイント

衛生教育は、従事者により食中毒をひき起こす細菌やウイルスが食品等を汚染しないこと及び食品等の製造等が衛生的に行われることを目的に行うものであり、その方法としては、講習

会、回覧文書、朝礼時の伝達等、様々な方法があります。施設にあった方法で定期的に行う必要がありますが、突発的に発生した食品衛生に関する事故等について伝達する場合や、新たに従事者を雇い入れた場合等については、随時行うことも必要です。

また、衛生教育の内容は規則第4条の規定を参考にし、施設や、受講する従事者の業務にあった内容にすることが必要です。

3 従事者の衛生管理について【全業種対象】

管理運営要領に記載する項目（例）	
1	健康状態を把握すべき従事者の範囲に関する事項 素手で又は手袋を介して食品等に直接接触する業務に携わるすべての従事者を対象として行う旨を記載します。
2	従事者の健康管理の方法に関する事項 どのような方法で従事者の健康状態を把握するかをあらかじめ定め、記載します。 ⇒ 従事者の健康状態の把握に関するポイント
3	食品を介して感染する病気にかかった（疑いを含める）従事者が出た場合の措置 従事者が、食品を介して感染する病気にかかった又はかかったおそれのあることが明らかになった場合は、食中毒の発生を防止するための必要な措置を構ずる旨を記載します。 ⇒ 従事者への措置に関するポイント
4	検便に関する事項 保健福祉事務所長から指示があったときは、従事者に検便を受けさせる旨を記載します。

《関係条文》

条例別表第1

4 従事者の衛生管理

- (1) 営業者は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意し、必要に応じて健康診断を受けさせる等、従事者の健康管理を行うこと。
- (2) 営業者は、保健福祉事務所長又は藤沢市が設置する保健所の長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。

規則第5条 営業者は、従事者が食品等を介して感染するおそれがある疾病にかかったとき若しくは当該疾病の病原体を保有していることが明らかになったとき又はこれらの疑いがあるときは、当該従事者にその旨を報告させ、当該疾病の感染のおそれなくなるまでの間、当該従事者に食品等に直接接触する作業に従事させないことその他の食中毒の発生を防止するために必要な措置を講じなければならない。

従事者の健康状態の把握に関するポイント

営業者が従事者の健康状態を把握する方法としては、定期的な健康診断や仕事が始まる前に行う体調に関する聞き取り調査等の他、従事者が自分自身の健康状態を表によりチェックする方法もあります。また、的確に状況を把握するため、従事者が次の状態になった場合には、従事者がその旨を営業者に報告することも徹底しておきます。

- ① 食品等を介して感染するおそれがある病気にかかったとき
(例：ノロウイルスを原因とする食中毒になった場合)
- ② 上記の病気の病原体を持っていることがわかったとき
(例：検便の結果、O157が検出された場合)
- ③ ①又は②いずれかの疑いがあるとき
(例：黄疸、下痢、腹痛、発熱、発熱をとまなう喉の痛み、やけどや切り傷等の感染を伴う皮膚の外傷、吐き気、おう吐又は病的な耳だれや目やに、鼻水等の症状がある場合)

【健康状態チェック表（例）】

○年 ○月		氏名 ○ ○ 太 郎				
日	下痢・腹痛	吐気・嘔吐	手指の傷	その他 発熱等	措 置	
					内容	確認
1	○	○	手荒れ	○	手袋着用	△△
2	○	○	○	○	—	△△
3	軟便	○	○	○	配送部へ交代	△△
	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮

従事者への措置に関するポイント

従事者が、食品を介して感染する病気にかかった又はかかったおそれのあることが明らかになった場合の措置は、次の例を参考に、病気や症状の程度に応じて講じることが必要です。

- ・ マスク、手袋、帽子等を着用させて、作業をさせる。
- ・ 食品等に直接接触しない作業場へ一時的に異動させる。
- ・ 作業を休ませる。

ただし、これらの措置は、従事者が十分に理解し、納得した上で対応するものであり、従事者に解雇等の不利益が生じないように配慮する必要があります。

また、従事者のどのような症状に対して、どのような措置をとったかを記録、保存しておくことが望ましいものです。

4 衛生措置について

(1) 施設、排水等【全業種対象】

施設及びその周囲を清潔に保ち、排水がよく行われるよう管理するため、次の項目について記載することが必要です。

管理運営要領に記載する項目（例）	
1	施設及びその周囲の衛生管理に関する事項 施設及びその周囲を清潔に保つための衛生管理が計画的に行われるよう、点検や清掃、洗淨、殺菌等の方法や、行う時期及び頻度についてあらかじめ定め、記載します。
2	補修に関する事項 補修すべき箇所が発見された場合は、速やかに補修する旨を記載します。
3	施設の窓、出入口等の開放に関する事項 施設の窓、出入口等は、開放しない旨を記載します。やむを得ず開放する施設については、網戸や二重扉、エアカーテンの設置等、窓や出入口等からのじんあい、ねずみ、昆虫等の侵入を防止するための措置をあらかじめ定め、記載します。
4	ねずみ、昆虫等の生息状況調査に関する事項 ねずみ、昆虫等の生息状況調査の方法、頻度、記録する項目をあらかじめ定め、記載します。 ⇒ ねずみ、昆虫等の生息状況調査に関するポイント 記録様式例 1
5	ねずみ、昆虫等が発生していた場合の措置に関する事項 4により、ねずみ、昆虫等の発生を認めたとときの発生要因の除去や駆除を行う旨を記載するとともに、その結果について記録する項目をあらかじめ定め、記載します。 ⇒ ねずみ、昆虫等の発生要因の除去及び駆除に関するポイント 記録様式例 2
6	殺そ剤又は殺虫剤の使用に関する事項 駆除作業において、殺そ剤又は殺虫剤を使用するときは、食品等を汚染しないようその取扱いに十分注意する旨、生息状況調査の結果に基づいて薬品を選択する旨及びその薬品の指定された使用方法を遵守する旨を記載します。
7	清掃用器材の洗淨、保管方法 清掃用器材は、必要に応じて洗淨及び乾燥を行う旨を記載するとともに、保管場所をあらかじめ定め、記載します。

《関係条文》

条例別表第 1

5 衛生措置

(1) 施設及びその周囲は、衛生上支障がないように清潔に保ち、排水がよく行われるよう管理すること。

規則第 6 条 営業者は、条例別表第 1 の 5 の(1)に定めるところにより、次に掲げる衛生措置を講じなければならない。

(1) 施設の床、壁、天井又は排水溝に破損が生じたときは、速やかに補修すること。

(2) 施設の窓、出入口等は、原則として開放しないこと。やむを得ず開放する場合は、じんあい、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

- (3) 自動販売機を利用して行う営業については設置場所において年1回以上、その他の営業については施設及びその周囲において年2回以上、ねずみ、昆虫等の生息状況の調査を実施し、その記録を1年間保存すること。
- (4) 前号の調査の結果、ねずみ、昆虫等の発生を認めるときは、発生要因の除去に努めるとともに発生状況に応じて駆除作業を実施し、その記録を1年間保存すること。
- (5) 殺そ剤又は殺虫剤を使用するときは、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。
- (6) 施設、設備等の清掃用器材は、必要に応じて使用の都度洗浄し、及び乾燥させ、並びに専用の場所に保管すること。

ねずみ、昆虫等の生息状況調査に関するポイント

生息状況調査では、ねずみ、昆虫等がいるかどうかだけでなく、どんな種類がいるのかを調べる必要があるため、粘着シート等の、捕獲したねずみ、昆虫等が確認できる方法で行う必要があります。調査を行うにあたり、施設内に適当な担当者がいない場合には、専門の業者に相談又は委託することも一法です。

ねずみ、昆虫等の発生要因の除去及び駆除に関するポイント

発生していたねずみ、昆虫等の種類によって発生要因や適切な駆除方法が異なります。生息状況の調査結果に基づき対処できるような体制づくりが必要です。施設内に適当な担当者がいない場合には、専門の業者に相談又は委託することも一法です。

なお、薬剤を散布して駆除を行う場合には、薬剤散布後の器具等の洗浄や室内の換気等にも配慮することが必要です。

代表的な駆除対象別のポイントを次に示しましたので、参考にしてください。

1 チャバネゴキブリ

(1) 生態

ア 性質（負の走光性）

多くの夜行性の昆虫は、光に向かって集まる性質（正の走光性）を持っていますが、チャバネゴキブリは暗い所が好きな性質（負の走光性）を持っています。このことから、チャバネゴキブリが明るい所に出てくるようであれば、施設内の暗い場所にはさらに多くのチャバネゴキブリが生息していると考えられますので、すぐに駆除を行いましょう。

イ 生息場所

チャバネゴキブリは集団を形成し、温かくて湿気のある、暗くて狭い隙間に生息することが多いとされています。このため、湯沸かし器や冷蔵庫、ガス台、流し台、カウンター等の「裏」は、好適な生息場所となります。

ウ 繁殖力

繁殖力が強く、完全な駆除は難しいとされています。

(2) 駆除方法

次のページに示した駆除方法は、それぞれに長所、短所がありますので、環境的駆除をベースにして、複数の駆除方法を組み合わせて実施しましょう。

なお、薬剤散布や毒餌を設置した後は、弱ったゴキブリが苦情の原因となることが多いので、注意が必要です。

【チャバネゴキブリの駆除方法】

方法	対応方法	備 考
環境的 駆除	<ul style="list-style-type: none"> ・残飯や野菜屑の後始末を徹底し、餌をなくす ・清掃を常に心掛ける ・隠れ家となる隙間をなくす（補修） 	薬剤やトラップ等を使用する方法の前提として実施する
薬剤 散布	<ul style="list-style-type: none"> ・残留塗布：残効性のあるフェニトロチオン等の薬剤をゴキブリの生息場所の周辺、這いまわる場所の床や壁等に立体的に散布する ・燻煙法：燻煙剤をたく、設備等の隙間にスプレーをした後、室内を3時間以上密閉する ・蒸散器械の設置：タイマー等を用いて、薬剤を散布する 	<ul style="list-style-type: none"> ・燻煙剤は、卵には効果がないため、卵からゴキブリがふ化するサイクル(約20日間隔)で繰り返し行う ・薬剤に耐性を持つことがあるので、効果がなくなってきた場合には、専門業者等に相談する
毒餌	<ul style="list-style-type: none"> ・ホウ酸やヒドラメチルノン等の薬を入れた餌を生息場所の周辺等に置く 	<ul style="list-style-type: none"> ・誤食の事故等に注意が必要
トラップ	<ul style="list-style-type: none"> ・粘着式シート等によってゴキブリを捕獲する 	<ul style="list-style-type: none"> ・簡単、一定範囲のゴキブリには効果がある

2 コバエ等

コバエは、野菜、果物等の残飯があると発生しやすく、グリストラップ(油とり槽)や排水溝の清掃が不十分な場合には、チョウバエ等が発生しやすい傾向にあるといわれています。これらを駆除する最も重要なポイントは、発生場所を確認し、発生要因を取り除くことです。また、誘引灯のついた捕虫機の設置も一法です。

3 ねずみ

環境的駆除方法としては、①～③が挙げられます。これをベースにして、④又は⑤の方法を組み合わせることで駆除を行きましょう。

- ① 餌となりうる食材を整理し、容器に保管するとともに、調理場内の清掃を徹底します。
- ② 侵入口となりうる排水溝に金網を設置する等、施設への侵入経路を遮断します。
- ③ 巣の発見に努め、巣を撤去するとともに、巣を作らせないようにします。
- ④ ねずみを通ると思われる場所に、金網式や粘着式シート等のトラップを設置します。一度に多くのねずみを捕獲できるよう、できるだけ多くのトラップを設置し、これを3～7日ぐらい続けることが効果的です。
- ⑤ 殺そ剤をいくつか通路に置き、ねずみが食べるのを待ちます(最初は無毒のものを置き、ねずみを安心させておいてから殺そ剤を混入する方法もあります)。

(2) 食品等取扱室【全業種対象】

食品等取扱室を常に清潔に保ち、明るさや換気が十分であるよう管理するため、次の項目について記載することが必要です。

管理運営要領に記載する項目（例）	
1	明るさ等に関する事項 食品等取扱室は、採光、照明及び換気を十分に行う旨を記載します。
2	食品等取扱室への動物の入室に関する事項 食品等取扱室に犬や猫等の動物を入れない（ただし、客席に身体障害者補助犬を入れることを除く。）旨を記載します。
3	食品等取扱室内の清潔保持に関する事項 食品等取扱室を常に整理整頓し、衛生的に保ち、製造等に不必要な物品を置かない旨を記載します。
4	食品を取り扱う区域への担当従事者以外の者の立入りに関する事項 製造、加工又は調理を行う区域には、担当従事者以外は原則として立ち入らせない旨を記載します。やむを得ず立ち入らせる場合は、作業着や履物の交換、手洗い、粘着ローラーがけ等、その区域の担当従事者と同様の立入りの手順をあらかじめ定め、記載します。

《関係条文》

条例別表第1

5 衛生措置

(2) 食品等を取り扱う室（以下「食品等取扱室」という。）は、常に清潔に保ち、採光、照明及び換気を十分にすること。

規則第7条 営業者は、条例別表第1の5の(2)に定めるところにより、次に掲げる衛生措置を講じなければならない。

(1) 食品等取扱室には、犬、猫等の動物を入れないこと。ただし、条例別表第2の1の(2)の(ア)ただし書に規定する調理場が設けられている場合において、当該調理場以外の部分に、身体障害者補助犬法（平成14年法律第49号）第2条第1項に規定する身体障害者補助犬を入れるときは、この限りでない。

(2) 食品等取扱室は、常に整理整頓し、衛生的に保つように管理し、及び製造、加工、調理等に不必要な物品を置かないこと。

(3) 製造、加工又は調理を行う区域に、当該区域で作業を行う従事者以外の者を原則として立ち入らせないこと。やむを得ずこれらの区域に従事者以外の者を立ち入らせる場合は、必要に応じて更衣室等を経由させ、衛生的な作業着又は履物への交換、手洗い等を行わせること。ただし、当該立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合は、これらの措置を講ずることを要しない。

《参考》条例別表第2の1の(2)

ア 飲食店営業及び喫茶店営業

(ア) 施設には、調理室が設けられていること。ただし、ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造設備を有する建物内で、カウンター等の隔壁により客が容易に立ち入れない構造を有し、衛生上支障がないと認められる調理場が設けられている場合又は食品を調理しない場合は、この限りでない。

③ 食品等取扱設備【全業種対象】

食品等を取り扱う設備を点検整備し、衛生的に保つよう管理するため、次の項目について記載することが必要です。

管理運営要領に記載する項目（例）	
1 設備等の取扱いに関する事項	
施設内の設備、機械、器具、計器類等（ふきんやまな板、包丁等を含む）それぞれについての使用目的、区分、洗浄及び殺菌等の方法、頻度についてあらかじめ定め、記載します。また、補修すべき箇所が発見された場合は、速やかに補修する旨を記載します。	⇒ 器具の殺菌のポイント
2 計器類等の校正等に関する事項	
温度計や圧力計等の計器類又は洗浄等に用いる装置の校正又は作動点検の方法、頻度及び記録する項目をあらかじめ定め、記載します。	⇒ 記録様式例3
3 設備等の洗浄に関する事項	
設備、機械、器具、計器類等を洗浄剤を使用して洗浄するときの洗浄剤の使用方法、洗浄後の水洗方法をあらかじめ定め、記載します。	
4 機械等の保管に関する事項	
機械、器具、計器類等を保管する場所及び方法をあらかじめ定め、記載します。	
5 手洗設備に関する事項	
手洗い設備には、十分な量の水が供給できる状態を保つ旨を記載するとともに、殺菌剤等の手洗い設備に備えておくものの種類及び管理方法をあらかじめ定め、記載します。	⇒ 手洗い用殺菌剤の管理のポイント
6 洗浄設備に関する事項	
シンクを常に清潔に保つ旨を記載します。	
7 化学物質の取扱いに関する事項	
洗浄剤や殺菌剤、その他の化学物質の取扱いについては十分注意する旨を記載するとともに、化学物質の食品等への混入を防止するための措置をあらかじめ定め、記載します。	

《関係条文》

条例別表第1

5 衛生措置

(3) 食品等を取り扱う設備は、常に点検整備し、衛生的に保つよう管理すること。

規則第8条 営業者は、条例別表第1の5の(3)に定めるところにより、次に掲げる衛生措置を講じなければならない。

- (1) 設備、機械、器具、計器類等は、使用の目的又は区分に従って使用し、洗浄、殺菌等を行い、故障、破損等が生じたときは速やかに補修し、常に適正に使用できるようにしておくこと。
- (2) 計器類及び洗浄、滅菌、殺菌、浄水等に用いる装置は、定期的に校正又は作動点検を行い、その記録を1年間保存すること。
- (3) 設備、機械、器具、計器類等の洗浄に洗浄剤を使用するときは、適正な洗浄剤を適正な濃度で使用し、使用後は、当該洗浄剤の成分が残存しないよう十分に水洗を行うこと。
- (4) 機械、器具、計器類等は、所定の場所に衛生的に保管すること。

- (5) 手洗設備は、常に手指の洗浄、殺菌等が適切に行えるよう十分な量が供給できる状態を保ち、及び手洗いに適切な石けん、殺菌剤等を備えておくこと。
- (6) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- (7) 洗浄剤、殺菌剤その他の化学物質の取扱いについては十分注意するとともに、必要に応じて化学物質を入れた容器に内容物の名称を表示する等により食品等への混入を防止すること。

器具の殺菌のポイント

食品への食中毒菌の汚染原因のひとつに、冷蔵庫の取っ手やまな板、包丁が汚染されていて、それが直接又は人の手を介して食品を汚染することが挙げられます。施設や設備を衛生的に保つことは食中毒の発生防止の大きな一歩です。まずは汚れをしっかりと落とした上で、下の表を参考に、対象に合った方法で殺菌しましょう。

【殺菌する対象と殺菌方法（例）】

対 象	方 法	備 考
食器具(耐熱のもの)	煮沸	100℃ 30秒、90℃ 5分以上
食器具(上記以外)	次亜塩素酸ナトリウム	100ppm 3分以上
包丁	紫外線	紫外線殺菌保管箱
	アルコール (75%)	水分を取った後にスプレー
冷蔵庫	アルコール (75%)	ぬるま湯で拭いた後使用
まな板	次亜塩素酸ナトリウム	洗浄後乾燥
ふきん	次亜塩素酸ナトリウム	100ppm 5分以上
	煮沸	洗剤と一緒に煮沸後、水洗
はけ	煮沸	100℃ 5分

*次亜塩素酸ナトリウムや、洗剤を使用した場合は、その後十分水洗すること。

手洗い用殺菌剤の管理のポイント

殺菌剤は、つぎたして使用していると、容器の中で細菌が増殖してしまうことがあります。殺菌剤は、容器をよく洗ってから補充しましょう。

(4) 給水設備【水道水以外の水を使用する施設、貯水槽を使用する施設、氷を使用する施設及び自動車を利用して行う営業対象】

給水設備は、飲用に適する水（以下、「飲用適」といいます。）が常に供給されるよう管理するため、次の項目について記載することが必要です。

管理運営要領に記載する項目（例）	
●	水道水以外の水を使用する場合
1	滅菌装置及び水質の管理に関する事項 滅菌装置が正常に作動するよう管理する方法、検査する水の採水場所、残留塩素濃度など毎日検査する項目、検査方法、水質検査の実施機関、頻度、検査項目及び検査方法並びにこれらについて記録する項目をあらかじめ定め、記載します。 ⇒水道水以外の水を使用するときのポイント 記録様式例4、5
2	水質検査の結果が飲用不適となったときに関する事項 飲用不適となった水の使用を中止する旨及び保健福祉事務所長へ報告する旨を記載しますが、直ちに対応しなければならぬため、その具体的な連絡体制や飲用不適の水を使用して製造した製品の措置等について、あらかじめ定めておくことが望ましいものです。
●	貯水槽を使用する場合
	貯水槽清掃に関する事項 清掃の頻度、清掃方法、実施機関、記録する項目をあらかじめ定め、記載します。 ⇒記録様式例6
●	氷を使用する場合
	氷の衛生的な取扱い方法等に関する事項 そのまま摂食する氷又は食品等に直接接触する氷は、飲用適の水から作る旨を記載するとともに、製氷機にスコップを入れっぱなしにしない等の衛生的な取扱い及び貯蔵の方法をあらかじめ定め、記載します。
●	自動車を利用して行う営業の場合
	飲用適である水を常に使えるための対応方法に関する事項 始業時にタンクの水を換水する等、飲用適である水を供給するための方法をあらかじめ定め、記載します。

《関係条文》

条例別表第1

5 衛生措置

(4) 給水設備は、常に飲用に適する水が供給されるよう管理すること。

規則第9条 営業者は、条例別表第1の5の(4)に定めるところにより、次に掲げる衛生措置を講じなければならない。

(1) 水道水以外の水を使用する場合は、滅菌装置が正常に作動するよう管理し、残留塩素濃度を毎日測定し、年1回以上（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は、その都度）当該使用水の水質検査を行い、及びそれらの記録を1年間（当該使用水を使用した食品又は添加物の賞味期限が1年以上の場合は、当該期間）保存すること。

- (2) 水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに当該水の使用を中止し、及び保健福祉事務所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (3) 貯水槽を使用する場合は、年1回以上清掃を行い、その記録を1年間保存すること。
- (4) 飲食に供し、又は食品等に直接接触する氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水から作り、並びに衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。

水道水以外の水を使用するときのポイント

次のチェックポイントを参考にして、使用する水を適切に管理しましょう。

1 滅菌装置の作動管理

滅菌装置の管内に空気が入っていないか、次亜塩素酸ナトリウムが詰まっているか等を確認します。

2 残留塩素濃度

DPD法（ジエチル-p-フェニレンジアミン法）等で検査し、0.1ppm 以上であることを確認します。

3 色、臭い、味等

残留塩素濃度だけでなく、色や臭い等についても併せて検査することが望ましいものです。色や濁りは、水を透明のガラス容器に入れて、白い背景で観察することにより確認することもできます。

4 次亜塩素酸ナトリウム溶液の管理

滅菌装置のタンクに次亜塩素酸ナトリウム溶液が十分満たされていること、次亜塩素酸ナトリウム溶液の保管状況が適切であるか等を確認します。

5 取水場所付近の管理

井戸のポンプが入っているマンホール内が、雨水の浸透等により不潔になっていないか等を確認します。

6 水質検査

水質検査の項目及び検査委託先は適切か、検査結果は飲用適の範囲であったか等を確認します。

⑤ 廃棄物及び排水【全業種対象】

排水や廃棄物は、適正な方法で処理するため、次の項目について記載することが必要です。

管理運営要領に記載する項目（例）	
1 廃棄物の保管場所等に関する事項	⇒ 廃棄物の保管等に関するポイント
廃棄物を保管する場所及び保管方法をあらかじめ定め、記載します。	
2 廃棄物の容器の管理に関する事項	
廃棄物の容器の洗浄方法及び管理方法をあらかじめ定め、記載します。	

《関係条文》

条例別表第1

5 衛生措置

(5) 廃棄物及び排水は、適正な方法で処理すること。

規則第10条 営業者は、条例別表第1の5の(5)に定めるところにより、次に掲げる衛生措置を講じなければならない。

- (1) 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品等を取り扱い、又は保管する区域（当該区域に隣接する区域を含む。）に保管しないこと。
- (2) 廃棄物は、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。
- (3) 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常に清潔に保つこと。

廃棄物の保管等に関するポイント

廃棄物を適切に管理するためには、液体や臭いが漏れないフタ付きのポリバケツでの保管や、保管容器に「生ごみ用」、「プラスチックごみ用」等の表示をし、区分して使用すること等が挙げられます。

⑥ 従事者【全業種対象】

食品等に適した状態及び方法で衛生的に製造等を行うため、従事者に関しては、次の項目について記載することが必要です。

管理運営要領に記載する項目（例）	
1 従事者の取扱作業中に関する事項	衛生的な作業着への着替え等についてあらかじめ定め、記載しますが、施設内の清浄度が異なる区域ごとに対応が異なっても構いません。また、更衣、喫煙又は飲食をする場所をあらかじめ定め、記載するとともに、その場所以外では行わない旨を記載します。
2 食品等取扱室内への持ち込みに関する事項	食品等取扱室内への持ち込みを禁止する物品をあらかじめ定め、記載します。
3 食品等を取り扱うときの衛生管理に関する事項	爪を短くし、マニキュアをしない旨、また、常に手指を清潔に保つ旨を記載します。 ⇒ 手洗いのポイント
4 使用する手袋に関する事項	手袋を使用する場合は、殺菌等をすることが困難な材質のものを使用しない旨を記載します。

《関係条文》

条例別表第1

5 衛生措置

- (6) 食品等は、当該食品等に適した状態及び方法で衛生的に製造し、加工し、調理し、保存し、運搬し、陳列し、又は販売すること。

規則第11条

営業者は、条例別表第1の5の(6)に定めるところにより、次に掲げる衛生措置を講じなければならない。

- (1) 従事者については、次に掲げる措置を講ずること。
- ア 食品等の取扱作業中は、従事者に衛生的な作業着を着用させ、必要に応じてマスク、帽子、専用の履物等を着用させ、並びに所定の場所以外での更衣、喫煙及び飲食をさせないこと。
 - イ 指輪等の装飾品、腕時計、安全ピン等を食品等取扱室内に持ち込ませないこと。
 - ウ 食品等を取り扱わせる際には、常に爪を短くさせ、及びマニキュア等を付けさせないこととし、並びに作業前、用便直後、生鮮の原材料を取り扱った後等は、必ず手指の洗浄、殺菌等を行わせる等手指を清潔に保たせること。
 - エ 食品等と直接接触する手袋等は、繊維製品その他の洗浄、殺菌等をすることが困難な材質のものを原則として使用させないこと。

手洗いのポイント

1 手洗いの方法

- ① 手を洗う前に、爪が短く切られているか、指輪等ははずしたかを自分で確認しましょう。
- ② 石けんで「あわ」を立てながらいねいに洗います。爪ブラシも有効です。
- ③ 流水で、石けんの成分をしっかりと洗い落とします。

- ④ 殺菌剤（逆性石けん）を手全体にすり込みます。
- ⑤ 流水で、殺菌剤の成分をしっかりと流します。
- ⑥ ペーパータオル等で水分をふきとります。
- ⑦ アルコールを噴霧し、すり込みましょう。

*ノロウイルスに対しては、逆性石けん等の手洗い用殺菌剤は効果がありません。物理的に「洗い落とす」つもりで、できるかぎり時間をかけ、十分な洗浄を行いましょう。

*冬期は、水道水の水温が低くなり、手洗いが十分には行いにくい状況になりがちです。手洗いが十分に行われるよう、温湯の供給等の工夫をすることも一法です。

2 手洗いのタイミング

手洗いは、作業前や、トイレに行った後等にも行いますが、生の魚、カキ等の二枚貝、スッポンや生肉、野菜など生鮮の原材料を取り扱った後に行うことも重要です。また、二枚貝の砂出し等で使った浸し水にも食中毒を起こす微生物が含まれている危険性があるので、これを取り扱った後も手を洗いましょう。

(7) 食品等【一部を除き全業種対象】

食品等に適した状態及び方法で衛生的に製造等を行うため、食品等に関しては、次の項目について記載することが必要です。

ア 食品等について【全業種対象】

管理運営要領に記載する項目（例）	
1 原材料の点検方法に関する事項	
原材料を仕入れるときには点検する旨を記載するとともに、点検の項目をあらかじめ定め、記載します。点検の結果、不適切な原材料を発見した場合の対応も定めておくことが望ましいものです。	⇒記録様式例7
2 原材料の使用に関する事項	
適切な原材料を適切な順序で使用する旨を記載します。	⇒原材料の使用に関するポイント
3 食品等の保存に関する事項	
食品等を、その食品等に適した状態及び方法で保存する旨を記載するとともに、保存中に、ねずみ、昆虫等からの汚染を防止するための措置をあらかじめ定め、記載します。	⇒食品等の保存に関するポイント
4 ボイラー等で使用する水に関する事項	
飲用適ではない水をボイラーや防火用水等に使用する場合は、食品等又はこれに直接接触する水に接触させない旨を記載します。	
5 食品の相互汚染防止に関する事項	
未加熱又は未加工の原材料とそのまま摂取される食品との区分方法及び冷蔵庫内での食品の区画又は区分の方法をあらかじめ定め、記載します。	

《関係条文》

規則第11条

営業者は、条例別表第1の5の(6)に定めるところにより、次に掲げる衛生措置を講じなければならない。

(2) 食品等については、次に掲げる措置を講ずること。

ア 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、点検状況を記録するよう努めること。

イ 原材料は、消費期限等に応じ適切な順序で使用するよう努めること。

ウ 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、製造、加工又は調理に供すること。

エ 食品等の保存に当たっては、当該食品等に適した状態及び方法で行うとともに、ねずみ、昆虫等による汚染を防止するための措置を講ずること。

オ 飲用適の水以外の水を次に掲げる場合に使用するときは、食品等又はこれに直接接触する水に接触させないこと。

(ア) 暖房用蒸気、防火用水その他食品等の製造に直接関係のない目的で使用する場合

(イ) 冷却その他の食品等の安全性に影響を及ぼさない工程において清浄海水等を使用する場合

カ 食品が相互に汚染することを防止するため、次に掲げる措置を講ずること。

(ア) 未加熱又は未加工の原材料とそのまま摂取される食品とは、区分して取り扱うよう努めること。

(イ) 冷蔵庫又は冷蔵室内において、食品を区画し、又は区分して保存するよう努めること。

原材料の使用に関するポイント

適切な原材料とは、食品衛生法の規定に基づき、製造、販売等をされている原材料であることはもとより、消費期限内であることも例示として挙げられます。科学的かつ合理的の根拠に基づかずに消費期限を超過した原材料を使用することや、一度出荷し、返品された製品についても、出荷後の保存状況が不明確なことが多く、衛生管理が適正に行われていないおそれがあることから、これを原材料として使用することも適切ではありません。これら、原材料としては不適切であると判断した食品や添加物の処理についても、あらかじめ定めておくことが望ましいものです。

また、原材料を適切な順序で使用するための例としては、仕入れ日や仕込み日、使用期限等を原材料のロットごとに表示すること、先入れ先出し等が挙げられます。

食品等の保存に関するポイント

食品等を保存するには、冷凍庫は-15℃以下、冷蔵庫は10℃以下、温蔵庫は65℃以上に保つことが必要です（別途、保存温度が定められている食品等を保存する場合を除く。）。また、自動車を利用して行う乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業については、営業後の取扱い食品の管理方法も記載することが必要です。

その他、製造、加工又は調理した食品の汚染防止のため、食品を露出したまま長時間放置しないことが大切です。

一方、ねずみ、昆虫等による汚染防止のための措置例には、食品を容器に入れて保存すること等が挙げられます。

イ 製造、加工について【製造業、加工業のみ対象、工場形態等により大量に調理又は調製する施設も対象とすることが望ましい】

食品等に適した状態及び方法で衛生的に製造等を行うため、製造及び加工に関しては、次の項目について記載することが必要です。

管理運営要領に記載する項目（例）	
1 原材料、製品、容器包装のロットごとの管理方法に関する事項	
仕入れた原材料や容器包装では、仕入れた年月日、ロット及び量等、製造又は加工した製品や容器包装では、製造日、製造数及び製造状況等に関して記録する項目及びその項目についてどのように管理するかをあらかじめ定め、記載します。	⇒記録様式例 8
2 製品説明書に関する事項	
製品の特性、製造又は加工の手順、原材料等に関する説明書を作成します。この製品説明書に従って、食品等を製造、加工することが重要です。	⇒記録様式例 9
3 異物の混入防止措置	
原材料又は製品に異物が混入しないための措置をあらかじめ定め、記載します。異物検査を行う場合は、その検査の目的、方法についてあらかじめ定め、記載します。	⇒異物混入防止のためのポイント

4 原材料の異物混入に関する事項

原材料に異物が混入しているかどうかを確認する方法をあらかじめ定め、記載するとともに、異物の混入が認められたときは、それを除去し、廃棄する等の措置を講ずる旨を記載します。

なお、想定される異物の除去方法について、あらかじめ定めることが望ましいものです。

5 アレルギー物質の混入防止に関する事項

製造又は加工の工程において、アレルギー物質が混入しないための措置をあらかじめ定め、記載します。

⇒アレルギー物質混入防止のためのポイント

6 添加物の正確な使用に関する事項

添加物を使用するときは正確に秤量し、適正に使用するための方法をあらかじめ定め、記載します。

⇒添加物の使用に関するポイント

7 原材料及び製品の衛生検査に関する事項

原材料及び製品の衛生検査の実施機関、頻度及び項目についてあらかじめ定め、記載します。検査施設をもたない施設では、法に規定される登録検査機関で行うことが望ましいものです。

⇒記録様式例10

8 機械、器具等に異常が生じた場合に関する事項

機械、器具等に製品に影響を及ぼすおそれのある異常が生じた場合には、衛生検査を行う旨及び適切な措置を講ずる旨を記載するとともに、その記録する項目についてあらかじめ定め、記載します。

⇒記録様式例11

《関係条文》

規則第11条(2)

第11条 営業者は、条例別表第1の5の(6)に定めるところにより、次に掲げる衛生措置を講じなければならない。

(2) 食品等については、次に掲げる措置を講ずること。

キ 食品等の製造又は加工に当たっては、次に掲げる措置を講ずること。

(ア) 原材料、製造又は加工した食品等（以下この号において「製品」という。）及び容器包装をロットごとに管理し、その管理状況を記録するよう努めること。

(イ) 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、当該製品の最終の製造ロットの賞味期限等を勘案して合理的であると認められる期間保存するよう努めること。

(ウ) 原材料又は製品への金属、ガラス、じんあい、洗浄剤、機械油その他の異物の混入を防止するための措置を講ずるとともに、必要に応じて検査すること。

(エ) 分割又は細切された原材料への異物の混入の有無を確認するとともに、異物の混入が認められたときは、当該異物を除去し、当該異物による汚染の可能性がある部分を廃棄する等の措置を講ずること。

(オ) 原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号トに規定する特定原材料をいう。）に由来するアレルギー物質の製造工程における混入を防止するための措置を講ずること。

(カ) 添加物を使用する場合は、正確に秤量し、適正に使用すること。

(キ) 原材料及び製品について定期的に衛生検査を行うこと。

(ク) 機械、器具等に故障、破損その他の異常が生じた場合で、製品に影響を及ぼすおそれのあるときは、その都度原材料、半製品及び製品について衛生検査を行い、必要に応じて適切な措置を講ずること。

(ケ) 前号の規定に基づき措置を講じた場合は、その記録を作成し、これを1年間保存すること。

異物混入防止のためのポイント

原材料又は製品への異物混入防止のための具体例としては、天井付近の定期的な清掃、洗浄剤の保管場所の遵守、製造又は加工工程中にある部品の欠損の有無等に関する点検等が挙げられます。

アレルギー物質混入防止のためのポイント

アレルギー物質の混入防止のための具体例としては、アレルギー物質を含まない製品を先に製造すること、アレルギー物質を含む製品を製造した後のラインの洗浄の徹底等が挙げられます。

なお、アレルギー物質とは、乳、卵、そば、落花生、小麦、えび、かにの7品目です。

添加物の使用に関するポイント

添加物を適正に使用するための具体例としては、秤量担当者と使用担当者による使用する添加物の種類及び量のダブルチェック、秤量及び使用に関する記録の確認等が挙げられます。

ウ その他【全業種対象、ただし2は放射線照射業のみ対象】

食品等に適した状態及び方法で衛生的に製造等を行うため、器具、容器包装及び放射線照射に関しては、次の項目について記載することが必要です。

管理運営要領に記載する項目（例）	
1	使用する器具、容器包装に関する事項 使用する容器包装は、食品等への汚染を防止し、かつ、適切な表示が行えるものを使用する旨、また、再使用が可能な器具又は容器包装を使用する場合は、洗浄、殺菌等が容易なものを使用する旨を記載します。
2	放射線照射に関する事項 線量の確認方法及び記録する項目をあらかじめ定め、記載します。 ⇒記録様式例14

《関係条文》

規則第11条 営業者は、条例別表第1の5の(6)に定めるところにより、次に掲げる衛生措置を講じなければならない。

(2) 食品等については、次に掲げる措置を講ずること。

ク 容器包装は、食品等への汚染を防止し、かつ、適切な表示が行えるものを使用し、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄、殺菌等が容易なものを使用すること。

ケ 食品の放射線照射業（食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条に規定する食品の放射線照射業をいう。）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、その記録を2年間保存すること。

⑧ 検食【飲食店営業の旅館の営業を兼ねるもの、仕出し屋、弁当屋及び給食のみ対象】

調理または調製した食品の一部を検食として保存することについて、次の項目について記載することが必要です。ただし、弁当屋であっても、客の求めに応じてその場で調製する施設については、検食を保存しなくても構いません。

管理運営要領に記載する項目（例）

検食の保管に関する事項

検食の保存方法をあらかじめ定め、記載するとともに、定められた期間、検食を保存する旨を記載します。

⇒**検食を保存するときのポイント**

《関係条文》

規則 第11条 営業者は、条例別表第1の5の(6)に定めるところにより、次に掲げる衛生措置を講じなければならない。

- (3) 飲食店営業のうち、旅館の営業を兼ねるもの、仕出し屋、弁当屋及び給食の営業にあつては、検食を7日間以上保存すること。

検食を保存するときのポイント

1 保存期間

検食を保存する期間は、営業の規模等によって、次のとおり定められています。

区 分	保存期間
同一メニューを1回300食以上 又は1日750食以上提供する大量調理施設	14日間以上
学校等集団給食施設	14日間以上
上記以外の施設	7日間以上

2 保存方法

検食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに50gずつビニール袋等の清潔な容器に入れて密封し、原材料は、洗浄殺菌を行わず、購入した状態で保存します。保存温度は、-20℃以下です。

3 その他

製品の配送先や配送時刻、配送量等の記録と併せて保存することが必要です。

(9) 表示点検【表示が必要な食品等を販売する業種対象】

出荷又は販売する食品又は添加物の表示事項の点検について、次の項目について記載することが必要です。

管理運営要領に記載する項目（例）
表示に関する点検に関する事項 法に基づく表示事項の点検方法をあらかじめ定め、記載します。

《関係条文》

規則第11条 営業者は、条例別表第1の5の(6)に定めるところにより、次に掲げる衛生措置を講じなければならない。

- (4) 食品又は添加物の出荷又は販売に際しては、法に基づく表示事項を点検するよう努めること。

(10) 運搬又は配送【運搬又は配送を行う全業種対象】

食品等の運搬又は配送（以下、「運搬等」といいます。）に関しては、次の項目について記載することが必要です。

管理運営要領に記載する項目（例）	
1 使用する車両等に関する事項	
運搬等に使用する車両やコンテナ等は、食品等を汚染しないものであり、かつ、洗浄、殺菌等がしやすいものを使用する旨を記載するとともに、洗浄、殺菌等の方法や行う頻度についてあらかじめ定め、記載します。	
また、補修すべき箇所が発見された場合は、速やかに補修する旨を記載します。	
2 食品等とそれ以外の物を混載する場合に関する事項	
混載する食品等以外のものからの汚染を防止するための措置をあらかじめ定め、記載します。	
3 食品等の管理に関する事項	
運搬する食品等に合わせた衛生管理についてあらかじめ定め、記載します。	
	⇒ 運搬等に関する衛生管理のポイント

《関係条文》

規則第11条 営業者は、条例別表第1の5の(6)に定めるところにより、次に掲げる衛生措置を講じなければならない。

- (5) 食品等の運搬又は配送（アにおいて「運搬等」という。）に当たっては、次に掲げる措置を講ずること。
- ア 運搬等に用いる車両、コンテナ等は、食品等を汚染せず、かつ、容易に洗浄、殺菌等ができる構造のものを使用し、常に清潔に保つとともに、必要に応じて補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
 - イ 食品等とそれ以外の物を混載する場合は、当該物からの汚染を防止するため、必要に応じて食品等を適切な容器に入れる等当該物と区画し、又は区分すること。
 - ウ 温度及び湿度の管理その他の衛生管理を適切に行うこと。

運搬等に関する衛生管理のポイント

食品等を運搬等する際には、その運搬等を行う食品等の特性により、温度や湿度のほか、運搬等に要する時間の管理、遮光管理、摂食時間を考慮した出荷時間の管理等を行うことが必要です。

(11) 販売【販売を行う業種対象】

食品等の販売に関しては、次の項目について記載することが必要です。

管理運営要領に記載する項目（例）
食品等の販売に関する事項 食品等の販売時の衛生管理の方法をあらかじめ定め、記載します。

《関係条文》

規則第11条 営業者は、条例別表第1の5の(6)に定めるところにより、次に掲げる衛生措置を講じなければならない。

(6) 食品等の販売に当たっては、次に掲げる措置を講ずること。

ア 食品等を長時間直射日光にさらし、又は不適切な温度で販売することのないよう衛生管理を適切に行うこと。

イ 食品を冷凍、冷蔵又は温蔵して販売する場合は、所定の温度（冷凍するものにあつては摂氏零下15度以下、冷蔵するものにあつては摂氏10度以下、温蔵するものにあつては摂氏65度以上。ウにおいて同じ。）が保たれるよう1日1回以上点検を行うこと。

*レトルト食品や缶詰、瓶詰め食品を販売する場合には、規則第11条第6号イの規定は適用されません。

(12) 自動販売機【自動販売機による営業対象】

自動販売機による営業を行う場合は、以上の内容の該当する部分に加え、次の項目についても記載することが必要です。

管理運営要領に記載する項目（例）	
1	食品に直接接触する部分の洗浄等に関する事項 食品に直接接触する部分の洗浄、殺菌等の方法及び頻度をあらかじめ定め、記載します。
2	自動販売機の温度管理に関する事項 自動販売機内の、食品を収納する部分の温度が所定の温度になった後で収納する旨、また、所定の温度が保てなくなった場合は、収納した食品を再度販売しない旨を記載します。
3	弁当の販売に関する事項 適切な温度管理を行う旨、収納又は回収を行う際には必要事項を記録する旨、さらに追加収納は行わない旨を記載します。 ⇒記録様式例13 ⇒自動販売機の連絡先に関するポイント

《関係条文》

規則第8条 営業者は、条例別表第1の5の(3)に定めるところにより、次に掲げる衛生措置を講じなければならない。

- (8) 自動販売機にあつては、食品に直接接触する部分は、分解し、又は自動式の洗浄殺菌設備を使用し、定期的に洗浄、殺菌等を行うこと。

規則第11条 営業者は、条例別表第1の5の(6)に定めるところにより、次に掲げる衛生措置を講じなければならない。

- (6) 食品等の販売に当たっては、次に掲げる措置を講ずること。
- ウ 自動販売機に収納する食品は、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とし、所定の温度を保てなくなった場合は、再度販売しないこと。
- エ 自動販売機に収納する弁当は、冷蔵又は温蔵して販売し、収納又は回収を行う際には、品名、数量、消費期限又は賞味期限、製造者の住所及び氏名、収納又は回収の日時並びに当該回収食品の措置の内容をその都度記録し、その記録を3か月間保存することとし、追加収納は行わないこと。

自動販売機の連絡先に関するポイント

自動販売機には、故障、苦情等の連絡先として、管理者名、所在地、電話番号等をステッカーなどにより明示することが望ましいものです。

(13) その他【全業種対象】

取り扱う食品等の量に関しては、次の項目について記載することが必要です。

管理運営要領に記載する項目（例）
取り扱う食品等の量に関する事項 衛生管理を適切に行うことができる範囲で取り扱う食品等の量をあらかじめ定め、記載します。この量を超えての製造等を行うことにより、食中毒が発生する危険性が高くなります。

《関係条文》

条例別表第 1

5 衛生措置

(7) 取り扱う食品等の量は、施設の規模、設備の能力、人的構成等に応じた適正な量とすること。

5 記録の作成及び保存【全業種対象】

取り扱う食品等の仕入先、製造等の過程における状態及び販売先に関して、次の項目について記載する必要があります。

管理運営要領に記載する項目（例）
作成する記録に関する事項 作成する記録の名称、項目及び保存期間についてあらかじめ定め、記載します。 ⇒記録に関するポイント

《関係条文》

条例別表第1

6 記録の作成及び保存

営業者は、その取り扱う食品等の仕入先、製造、加工、調理、販売等の過程における状態及び販売先に関する記録を作成し、これを保存するよう努めること。

規則第12条 条例別表第1の6の記録の保存期間は、販売の用に供する食品等の消費期限、賞味期限等を勘案して合理的であると認められる範囲内において定めなければならない。

記録に関するポイント

法で製造基準が規定されている食品等や、製造又は加工に関して製品説明書で規定している食品等については、それらの規定を遵守した状態で製造等をしたことを記録します。また、法で保存基準が規定されている食品等や、保存方法が表示されている食品等については、それらの規定を遵守した保存、運搬、販売等であったことを記録します。さらに、出荷についても、出荷時の食品等の管理状況や、出荷時間、流通ルート等の情報を記録します。

これらの記録の保存期間は、食品又は添加物の場合は、その消費期限又は賞味期限を、器具又は容器包装の場合は、流通期間等を勘案して設定することが必要です。

6 食品等の回収【回収する可能性のない営業を除く全業種対象】

取り扱う食品等を回収する場合に、適確かつ迅速に回収ができるよう、次の項目について記載する必要があります。

管理運営要領に記載する項目（例）	
1	回収に関する事項 具体的な回収の方法、回収に係る責任体制、保健福祉事務所長への報告の手順についてあらかじめ定め、記載します。
2	回収時の食品等の保管に関する事項 保健福祉事務所長の命令により食品等の回収をしたときは、その食品等をそれ以外の食品等と区別して保管する旨を記載します。

《関係条文》

条例別表第1

7 食品等の回収

- (1) 営業者は、保健福祉事務所長又は藤沢市が設置する保健所の長から食品等の回収の命令があった場合において当該回収を適確かつ迅速に行うことができるよう、当該回収の方法を定めること。
- (2) 営業者は、保健福祉事務所長又は藤沢市が設置する保健所の長の命令により食品等の回収をしたときは、回収後、当該食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に行うことができるよう、当該食品等をそれ以外の食品等と明確に区別して保管すること。

7 情報の提供【全業種対象】

情報の提供に関して、次の事項について記載する必要があります。

管理運営要領に記載する項目（例）	
1	健康被害のおそれがある場合に関する事項 取り扱う食品等に関して健康被害が発生するおそれがあることを知ったときは、保健福祉事務所長及び消費者に対して必要な情報を提供する旨を記載します。
2	健康被害の発生又は法違反である場合に関する事項 取り扱う食品等により健康被害が発生した場合又は取り扱う食品等が法に違反するものであることを知ったときは、保健福祉事務所長に対して速やかに情報を提供する旨を記載します。 ⇒ 情報の提供に関するポイント

《関係条文》

条例別表第1

8 情報の提供

- (1) 営業者は、その取り扱う食品等が人の健康を害するおそれがあることを知ったときは、保健福祉事務所長又は藤沢市が設置する保健所の長及び消費者に対して、当該食品等の名称、製造又は加工の年月日、販売先、販売の年月日等当該食品等に起因する消費者の健康被害の発生を防止するために必要な情報の提供を行うよう努めること。
- (2) 営業者は、その取り扱う食品等に起因する消費者の健康被害（医師の診察の結果、当該食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものに限る。）の発生又はその取り扱う食品等が法に違反するものであることを知ったときは、保健福祉事務所長又は藤沢市が設置する保健所の長に対して、速やかに、当該食品等に係る情報の提供を行うこと。

情報の提供に関するポイント

- 1 営業者が、消費者等から取り扱う食品等による健康被害の苦情を受けた場合は、その消費者等に対して、医療機関にかかるよう勧めてください。
- 2 取り扱う食品等を広域に流通させている営業者は、届けられた複数の苦情の内容が、一ヶ所に集中せず、散発的な場合であっても、その共通性を見出し、解析できるような仕組みを構築することが大切です。
- 3 2において、集約及び解析した結果、法の規定に違反するか判断できない場合、または複数の同様の事案を確認した場合は、速やかに保健福祉事務所長に相談することが大切です。
- 4 犯罪性が高いと思われる事案については、警察に通報するとともに、保健福祉事務所長へも情報提供してください。

Ⅲ 記録様式例

(*は、必須項目)

【記録様式例 1】

保存期間: 1年

ねずみ、昆虫等の生息調査記録 (年 上半期)							
実施 月日*	実施場所*	調査方法*	生息調査結果			実施者*	確認者
			確認日	発生の有無*	昆虫等種類*		
4 / 8	原料倉庫	粘着式シート	4 / 10	○	チャバネ ゴキブリ 3匹		
4 / 8	下処理室	捕虫機	4 / 15	○	チョウバエ 6匹		
☆ 年2回以上ねずみ、昆虫の生息調査を実施してください。							

■チェックポイント■

- ◇生息調査の方法(実施場所、頻度、内容)は適正か?
- ◇大量発生はないか?

ねずみ、昆虫等の駆除記録 (年 上半期)						
実施月日*	実施場所	目的*	作業内容 (使用薬品名)*	実施結果	実施者*	確認者
4 / 15	原料倉庫	チャバネゴキブリ	「業務用〇〇ジェット」240g 1 缶をくん煙	チャバネゴキブリ1匹の 駆除を確認		
4 / 20	下処理室	ねずみ	「〇〇環境株」の 実施結果報告書のとおり			
☆ 駆除作業直後は、昆虫等が目につきやすくなることがあるので注意すること。						

■チェックポイント■

- ◇駆除作業の方法(実施場所、頻度、内容)は適正か？
- ◇駆除対象とするねずみや昆虫等に効果の期待できる駆除方法か？
- ◇殺そ剤又は殺虫剤を使用した場合、食品等を汚染しないように注意しているか？
- ◇殺虫剤、捕虫器具は所定の場所で適正に管理しているか？
- ◇ねずみや昆虫等の発生を防止するための措置をとっているか？ 補修が必要な箇所はないか？
- ◇ねずみや昆虫等の侵入を防ぐための設備に異常はないか？

計器類、滅菌装置等の定期点検記録（ 年 上半期）							
機器等の名称	点検内容		点検結果				確認者
	点検月日	点検内容	点検結果	改善月日	改善措置内容	実施者	
中心温度計	5/1	温度の確認	良好			〇〇	△△
滅菌装置	5/1	塩素注入量	塩素が出ていない	5/1	塩素剤補充	〇〇	△△
☆ 点検の結果、異常が認められた場合は、速やかに責任者に報告をし、その機器は使用しないこと。							

■チェックポイント■

- ◇校正又は作動点検の方法(対象設備、頻度、内容)は適正か？
- ◇校正又は点検結果、改善措置の内容は適正か？
- ◇計器類等は所定の場所に保管されているか？

使用水の日常点検結果記録（ 年 月分）							
点検日	色	濁り	臭い	味	残留塩素 (ppm)	実施者	確認者
1（月）	OK	OK	OK	OK	0.2		
2（火）	OK	OK	OK	OK	0.3		
3（水）	OK	OK	OK	OK	0.2		
4（木）							
自主基準	無色	認めず	認めず	異常なし	0.1 以上		
☆ 自主基準外の結果が出た場合は、速やかに責任者に報告すること。							

■チェックポイント■

- ◇点検作業の方法（実施場所、頻度、内容）は適正か？
- ◇点検結果は基準に適合しているか？
- ◇点検結果が不適時の改善措置は適正か？

使用水の水質検査記録 (年)					
採水月日	検査日	項目	検査結果	実施者	確認者
8 / 8	8 / 8	一般細菌	30 / ml	品質管理部 △△	施設管理部 〇〇
		大腸菌	陰性		
		硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素	2mg / ℓ		
		塩化物イオン	50 mg / ℓ		
		有機物等(全有機炭素(TOC)の量)	1mg / ℓ		
		pH 値	7. 6		
		味	異常でない		
		臭気	異常でない		
		色度	1度		
		濁度	1度		

☆ 検査結果が「飲用不適」となった場合には、速やかに責任者に報告すること。

■チェックポイント■

- ◇水質検査の方法(検査項目、頻度、内容)は適正か？
- ◇水質検査の検査法は適正か？
- ◇検査結果(水質)は基準に適合しているか？
- ◇検査結果が不適時の改善措置は適正か？

* 委託業者による検査結果があれば、この記録は不要です。

貯水槽の清掃作業結果記録 (年)				
実施月日*	実施方法	使用薬品名*	実施者*	確認者
8 / 8	①貯水槽内の沈殿物、汚れを洗浄 ②上水で洗浄し、水を完全に排除 ③貯水槽周辺の清掃 次亜塩素酸Naで2回消毒 ④上水で薬剤を完全に排除 ⑤注水 ⑥同様に高置水槽の清掃	次亜塩素酸ナトリウム 〇%溶液 (〇〇社製)	〇〇ビル管理 (株)	
☆ 年1回以上貯水槽の清掃を実施し、補修等が必要な場合は、速やかに責任者に報告すること。				

■チェックポイント■

- ◇清掃の方法(手順、頻度、内容)は適正か？
- ◇使用する薬剤は適正か？
- ◇配管、貯水槽、消毒設備等に異常はないか？

原材料の仕入点検記録（ 年 月）											
仕入日	品目	個数	納入者 (製造者)	点検項目						実施者	確認者
				色	臭い	新鮮さ	表示	包装	品温		
2	豆腐	5	〇〇豆腐店	OK	OK	OK	OK	OK	8℃		
☆ 不適切な原材料を発見した場合は、使用しない等の措置をとること。											

【点検項目例】

- ①品目：規格書どおりのものか、品質検査結果は添付されているか
- ②表示：原材料に変更はないか（特にアレルギー関係）、期限内のものか
- ③包装：容器に損傷や汚れはないか
- ④品温：表面の温度、輸送中の温度など

■チェックポイント■

- ◇官能検査のための判定基準を示す写真、規格書などがあるか？
- ◇表示や製品内容が変わった時の対応は適切か？
- ◇規格書や分析結果は、定期的に確認しているか？

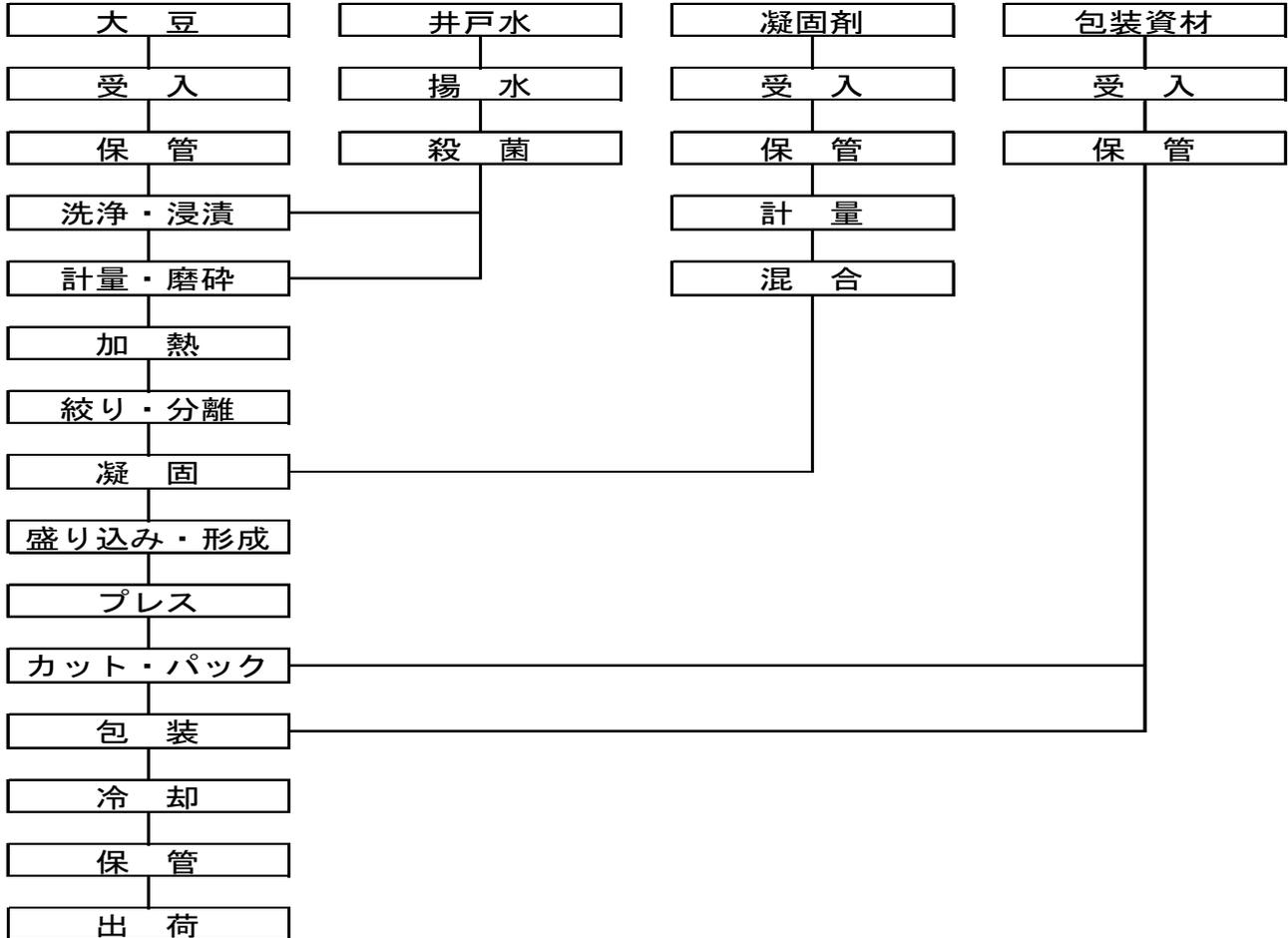
原材料の管理記録（ 年 月）							
品名	ロット	仕入日	仕入量	使用日	使用量	残量	備考
豆腐	賞味期限 2009. 9. 1	8/25	5丁	8/25	2	3	
				8/27	2	1	
				8/29	1	0	
豆腐	賞味期限 2009. 9. 5	8/29	5丁	8/29	1	4	
<p>☆ 不適切な原材料を発見した場合は、使用しない等の措置をとること。</p>							

■チェックポイント■

- ◇期限内のものを使っているか？
- ◇仕入量、使用量、残量の計算があっているか？

製 品 説 明 書		
	項 目	説 明
1	製品名 (名称及び種類)	もめん豆腐
2	原材料	大豆(遺伝子組換えでない)
3	添加物の名称及び使用量	凝固剤 1%以下 塩化マグネシウム、硫酸カルシウム
4	包装容器の形態及び使用量	形態 合成樹脂製包装容器 材質 プリプロピレン PSシート
5	製品の規格	400g
6	製造方法	別紙
7	消費期限及び保存方法	製造日+3日 10℃以下で保存
8	喫食又は利用の方法	そのまま喫食又は加熱して喫食
9	流通上の注意点	10℃以下で保存のこと
10	販売を対象とする消費者層	一般消費者

別紙 製造方法



原材料、製品の自主検査結果 (年 月)												
品名	ロット	保存状態	検査開始日	官能検査				細菌検査			実施機関	確認者
				味	色	臭	検査者	一般細菌数 (個/g)	大腸菌群	検査者		
豆腐	20091001	10°C	9/25	OK	OK	OK		100	(-)	〇〇	自社	△△
自主基準				異常がないこと				300 個/g 以下	陰性			
☆ 自主基準外の結果が出た場合は、速やかに責任者に報告すること。												

- チェックポイント■
- ◇実施計画書に沿って自主検査が行われているか？
 - ◇採取検体、実施頻度、検査項目、結果は適正か？
 - ◇検査結果が不適の場合の連絡、対応は適正か？

異常時の措置記録	
項目	内容
発生年月日	
異常の内容	
検査対象及び検査項目	
検査結果	
措置内容	
実施者	
確認者	
☆ 再発防止策を構築し、それを従事者に周知すること。	

■チェックポイント■

- ◇検査の方法(検査項目、頻度、内容)は適正か？
- ◇検査結果は基準に適合しているか？
- ◇検査結果が不適時の改善措置は適正か？

自動販売機の収納及び回収状況記録（ 年 月）						
品名	数量	期限表示	製造者氏名	製造者住所	時間	措置
					:	収納・回収
					:	収納・回収
					:	収納・回収
					:	収納・回収
					:	収納・回収
					:	収納・回収
					:	収納・回収
					:	収納・回収
					:	収納・回収
					:	収納・回収
					:	収納・回収
					:	収納・回収
					:	収納・回収
					:	収納・回収
					:	収納・回収

■チェックポイント■

- ◇追加収納はしていないか？
- ◇所定の温度に達した後で収納しているか？
- ◇所定の温度が保てなくなった場合は、再度販売していないか？

IV 問い合わせ先

担当部署名	所在地	電 話	所管 市町村名
平塚保健福祉事務所 食品衛生課	平塚市豊原町6-21	0463-32-0130	平塚市 大磯町 二宮町
鎌倉保健福祉事務所 食品衛生課	鎌倉市由比ガ浜2-16-13	0467-24-3900	鎌倉市 逗子市 葉山町
小田原保健福祉事務所 食品衛生課	小田原市荻窪350-1	0465-32-8000	小田原市 箱根町 真鶴町 湯河原町
茅ヶ崎保健福祉事務所 食品衛生課	茅ヶ崎市茅ヶ崎1-8-7	0467-85-1171	茅ヶ崎市 寒川町
三崎保健福祉事務所 生活衛生課	三浦市三崎町六合32	046-882-6811	三浦市
秦野保健福祉事務所 食品衛生課	秦野市曾屋2-9-9	0463-82-1428	秦野市 伊勢原市
厚木保健福祉事務所 食品衛生課	厚木市水引2-3-1	046-224-1111	厚木市 海老名市 座間市 愛川町 清川村
大和保健福祉事務所 食品衛生課	大和市中央1-5-26	046-261-2948	大和市 綾瀬市
足柄上保健福祉事務所 生活衛生課	足柄上郡開成町吉田島2489-2	0465-83-5111	南足柄市 中井町 大井町 松田町 山北町 開成町