

○横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例

平成17年6月24日

条例第64号

改正 平成18年12月25日条例第73号

平成26年2月25日条例第13号

平成27年2月25日条例第18号

廃止 令和3年3月5日条例第11号

横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例をここに公布する。

横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例

横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例（平成12年2月横浜市条例第7号）の全部を改正する。

（目的）

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項の規定により営業の施設（以下「施設」という。）の内外の清潔保持その他公衆衛生上講ずべき措置に関し必要な基準を定めることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

（条例で定める必要な基準）

第2条 法第50条第2項に規定する条例で定める必要な基準は、別表第1又は別表第2のとおりとする。ただし、市長が公衆衛生上支障がないと認めたときは、当該基準の一部を緩和し、又は適用しないことができる。

（平27条例18・一部改正）

（委任）

第3条 この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

附 則

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（平成18年12月条例第73号） 抄

（施行期日）

1 この条例は、平成19年4月1日から施行する。

附 則（平成26年2月条例第13号）

この条例は、平成26年4月1日から施行する。

附 則（平成27年2月条例第18号）

この条例は、平成27年4月1日から施行する。ただし、別表第18項の改正規定は、食品表示法（平成25年法律第70号）の施行の日から施行する。

（施行の日＝平成27年4月1日）

附 則（令和3年3月条例第11号）

この条例は、令和3年6月1日から施行する。

別表第1（第2条）

（平18条例73・平26条例13・一部改正、平27条例18・旧別表・一部改正）

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発生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。）を用いる場合の基準

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) 施設、設備及び器具の構造及び材質並びに取り扱う食品、添加物、器具及び容器包装等（以下「食品等」という。）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ること。
- (3) 施設、設備、人的能力等に応じて食品を取り扱い、適切な受注管理を行うこと。

2 施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、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維持すること。
- (2) 施設内は整理整頓を行い、不必要な物品等を置かないようにするとともに、常に衛生的に保つこと。
- (3) 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 食品等を取り扱う室（食品等を保管する場所を含む。以下「食品等取扱室」という。）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。特に食肉及び食用に供する内臓（以下「食肉等」という。）を分割し、又は細切するための室は、適切な温度管理を行うこと。
- (5) 食品等取扱室の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合にあつては、ちり及びほこりが舞い込まないようにするとともに、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- (6) 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を

行うこと。

- (7) 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- (8) 食品等取扱室には、動物を入れないようにするとともに、施設内では動物を飼育しないこと。

3 食品等を取り扱う設備等の衛生管理

- (1) 器具（清掃用器材を含む。）は、その目的に応じて使用すること。
- (2) 器具及びその部品は、金属片、化学物質その他の異物の食品等への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管するとともに、常に点検を行って正常に作動することを確認し、故障又は破損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。
- (3) 器具及びその部品の洗浄に洗浄剤を使用する場合は、適正な洗浄剤を適正な濃度で使用すること。
- (4) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び殺菌等に用いる装置について、常に正常に作動するよう、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。
- (5) 器具は、作業終了後、洗浄又は清掃を行い、必要に応じて消毒し、及び乾燥させること。また、食品に直接接触するものは、作業前及び汚染の都度、必要に応じて洗浄及び消毒を十分に行うこと。
- (6) 洗浄剤、消毒剤その他の化学物質は、使用、保管等の取扱いに十分に注意するとともに、容器に内容物の名称を表示する等、食品への混入を防止すること。
- (7) 清掃用器材は、使用の都度洗浄し、及び乾燥させるとともに、専用の場所に保管すること。
- (8) 手洗設備は、水を十分に供給し、手洗いに適切な石けん等を備え、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、常に使用できる状態にしておくこと。
- (9) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- (10) 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第18号の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使用して線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

4 使用水等の管理

- (1) 施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、食品等を汚染するおそれがない場合は、この限りでない。
- (2) 次に掲げる水（以下「水道水」という。）以外の水を使用する場合は、告示で定め

る基準による水質検査を年1回以上行い、その結果の記録を1年以上（水道水以外の水を使用して製造又は加工した食品又は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。第5号において同じ。）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、汚染の状況に基づき、必要な水質検査を行うこと。

ア 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

イ 横浜市簡易給水水道及び小規模受水槽水道における安全で衛生的な飲料水の確保に関する条例（平成3年12月横浜市条例第56号）第2条第5号に規定する簡易給水水道又は同条第6号に規定する小規模受水槽水道により供給される水

- (3) 前号の水質検査の結果、飲用不適となったときは、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。
- (4) 自ら貯水槽を設置して使用する場合は、当該貯水槽を定期的に清掃して清潔に保ち、常に水質を点検すること。他の者が管理する貯水槽の水を使用する場合は、常に水質の点検に努め、異常が認められたときは、直ちに適切な措置を講ずること。
- (5) 殺菌装置又は浄水装置を設置している場合は、当該装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果の記録を1年以上保存すること。
- (6) 氷は、飲用適の水を使用するとともに、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。
- (7) 使用した水を再利用する場合は、食品等の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理の工程は適切に管理すること。

5 ねずみ、昆虫等の対策

- (1) 施設及びその周囲の維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態を保ち、ねずみ、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、網戸、排水溝のふた等の設置により施設内への侵入を防止すること。
 - (2) ねずみ、昆虫等の駆除作業を年2回以上実施し、その実施の記録を1年間保存すること。ただし、ねずみ、昆虫等の繁殖場所の排除及び施設内への侵入が確実に防止できるよう適切な措置を講ずる場合においては、当該駆除作業の回数を年2回未満とすることができる。また、ねずみ、昆虫等の発生を認めたときには、食品等に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。
- (2)の2 前号ただし書の場合においては、ねずみ、昆虫等の生息調査を年1回以上行

い、その結果の記録を1年間保存すること。

- (3) ねずみ、昆虫等の駆除を行うため、殺そ剤、殺虫剤等を使用する場合は、食品等を汚染しないよう取扱いに十分に注意すること。
- (4) ねずみ、昆虫等による食品等の汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床又は壁から離して保管すること。また、一度開封した後、再度保管する場合には、ふた付きの容器に入れる等の汚染防止の対策を講ずること。

6 廃棄物及び排水の管理

- (1) 廃棄物の保管及び廃棄の方法を定めること。
- (2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、汚液又は汚臭が漏れないようにするとともに、常に清潔にしておくこと。
- (3) 廃棄物は、食品等に影響を及ぼさない場所で適切に保管すること。
- (4) 廃棄物の保管場所は、その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。
- (5) 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

- (1) 営業者は、施設（法第48条第1項の食品衛生管理者（以下「食品衛生管理者」という。）を置いている施設を除き、営業が各部門に分かれているときは、当該各部門。第4号及び第7号において同じ。）ごとに、当該施設における食品等を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）及び関係者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。）を置くこと。この場合において、営業者が当該施設における食品等取扱者である場合には、自ら食品衛生責任者になることができる。
- (2) 食品衛生管理者が置かれている施設においては、この条例で規定する食品衛生責任者の責務を当該食品衛生管理者が担うものとする。
- (3) 営業者は、食品衛生責任者に対し、市長又は保健所長の指定する食品衛生その他の公衆衛生に関する講習会を受講させるようにするとともに、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めさせること。営業者が食品衛生責任者を兼ねている場合にあっては、自らこれに努めること。
- (4) 食品衛生責任者は、他の施設における食品衛生責任者を兼ねることができない。ただし、市長がやむを得ないと認める場合は、この限りでない。
- (5) 食品衛生責任者は、規則で定める資格を有する者とする。
- (6) 食品衛生責任者は、自ら又は営業者の指示に従い、衛生管理を実施すること。

(7) 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行うとともに、食品衛生その他の公衆衛生に関する法令（条例及び規則を含む。）に違反しないよう従業員を監督すること。

(8) 食品衛生責任者（営業者が食品衛生責任者を兼ねる場合を除く。）は、営業者に対し、食品衛生その他の公衆衛生上必要な助言及び勧告を行うこと。

(9) 営業者は、自ら又は前号の助言及び勧告があったときは、食品衛生その他の公衆衛生上必要な措置を講ずるよう努めること。

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

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し、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施すること。

9 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

(1) 製品について、原材料等の組成、水分活性、水素イオン指数等の物理的・化学的性質、加熱処理、凍結、加塩、くん煙等の殺菌・静菌処理、包装、保存性、保管条件、流通方法、使用方法、使用が想定される消費者層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。

(2) 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。

(3) 前号の規定により製造工程一覧図を作成するに当たっては、実際の製造工程並びに施設及び設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、当該製造工程一覧図の修正を行うこと。実際の製造工程又は施設若しくは設備の配置を変更するときも、同様とする。

10 製造工程における危害の特定、評価及び管理

次に掲げる方法により、製造工程における食品衛生上の危害の発生の原因となる物質（以下「危害物質」という。）等の特定を行い、当該危害が発生するおそれのある製造工程について評価及び管理を行うこと。

(1) 製造工程ごとに、全ての食品衛生上の危害の発生の原因となる可能性がある物質（以下「危害可能性物質」という。）及びその中から健康に悪影響を及ぼす可能性、製品の特性等を考慮し、危害物質を特定し、当該危害可能性物質及び危害物質を記載した書面（以下「危害要因リスト」という。）を作成すること。

(2) 前号で特定された危害物質による危害が発生するおそれのある製造工程ごとに、

当該危害物質による危害の発生を防止するための管理に関する措置（以下「管理措置」という。）を定め、危害要因リストに記載すること。

- (3) 第1号で特定された危害物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち管理措置の実施状況について、連続的又は相当の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を必要とする製造工程（以下「重要管理点」という。）を定めること。重要管理点としない製造工程については、その理由を記載した文書を作成すること。なお、重要管理点の設定に当たっては、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、当該危害物質を十分に管理できない場合には、当該重要管理点及びその前後の製造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。
- (4) 個々の重要管理点について、第1号で特定された危害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。管理基準は、当該危害物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、水素イオン指数、水分活性、有効塩素等の測定できる指標又は外観若しくは食感のような官能的指標であること。
- (5) 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品の出荷を防止するため、管理基準の実施状況のモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。当該モニタリングを実施した担当者及び責任者は、当該モニタリングに関する全ての記録に署名を行うこと。
- (6) 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、個々の重要管理点について設定し、適切に実施すること。また、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。
- (7) 製品の危害分析・重要管理点方式につき、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、十分な頻度で検証を行うこと。

11 管理運営要領の作成

- (1) 施設及び食品等の取扱い等に係る衛生上の管理及び運営について、告示で定める事項を記載した管理運営要領（以下「管理運営要領」という。）を作成し、これを食品等取扱者及び関係者に周知徹底すること。
- (2) 定期的な製品検査、ふき取り検査等の実施に努め、施設の衛生状態を確認することにより、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。

12 記録の作成及び保存

- (1) 危害要因リストを保存し、重要管理点の決定、管理基準の設定、第10項第5号のモニタリング、改善措置及び同項第7号の検証に係る記録の作成及び保存を行うこと。
- (2) この条例に別に定めるもののほか、取り扱う食品等に関し、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、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) この条例に規定する記録の保存期間は、別に定めのあるもののほか、1年以上とし、取り扱う食品等の消費期限、賞味期限、市場に流通している期間等に応じて合理的な期間を設定すること。
- (4) 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、この条例に基づき作成している記録の提出の要請があった場合は、当該記録を提出すること。

13 回収、廃棄等の措置

- (1) 食品等を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、保健所長等への報告等の手順を定めること。
- (2) 食品衛生上の危害の発生のおそれがある食品等については、回収その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。
- (3) 回収された食品等は、他の食品等と明確に区別して保管し、保健所長等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
- (4) 食品等の回収等を行う場合は、必要に応じ、消費者の注意を喚起する等のため、当該回収等に関する情報の公表について考慮すること。

14 検食の実施

- (1) 告示で定める基準に規定する営業等については、当該基準に基づき適切に検食を保存すること。
- (2) 前号の検食を保存する場合において、製品が配送されるものであるときは、当該製品の配送先、配送日時及び配送量を記録し、その記録を当該検食の保存期間中は保存しておくこと。

15 情報の収集及び提供

- (1) 販売した食品等についての安全性に関する情報を積極的に収集し、消費者に対し当該情報の提供に努めること。
- (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（医師の診断を受

け、その症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたものをいう。以下同じ。)及び法に違反する食品等に関する情報について、保健所長等へ速やかに報告すること。

- (3) 消費者等から、製造、加工又は輸入した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場合は、保健所長等へ速やかに報告すること。

16 食品等取扱者の衛生管理

- (1) 食品等取扱者の健康状態について、その把握に努めるとともに、食品等取扱者を介して病原微生物に食品等が汚染されることにより食中毒が発生することを防止するため、定期的に健康診断を受診させること。
- (2) 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があつたときは、食品等取扱者に検便を受けさせること。
- (3) 食品等取扱者が飲食物を介して感染するおそれがある疾病に罹患したとき、当該疾病の病原体を保有していることが判明したとき、又は当該疾病に罹患していることが疑われる症状を有するときは、その旨を食品衛生責任者に報告させるとともに、医師の診断を受けさせ、当該疾病による感染のおそれがなくなるまでの期間、食品等に直接接触する作業を避けさせる等、食中毒の発生を防止するために必要な措置を講ずること。
- (4) 食品等の取扱作業中は、食品等取扱者に次に掲げる事項を遵守させること。
- ア 衛生的な作業着、帽子及び履物を着用させ、必要に応じてマスク等を着用させること。
- イ 汚染作業区域、清潔作業区域等に作業区域が分けられている場合は、それぞれ専用の履物等を着用させること。
- ウ ア及びイの服装のまま汚染区域（便所を含む。）に入らせないこと。
- エ 異物の混入のおそれがある工程を行う区域には、指輪等の装飾品等を持ち込ませないこと。
- (5) 食品等取扱者には、爪に装飾等をさせないとともに、常に短く切らせること。作業の前、用便の直後並びに生鮮の原材料及び汚染された材料等を取り扱った後は、必ず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する場合には、作業の切替時等に新しいものと交換させること。
- (6) 食品等を製造し、加工し、及び調理を行う施設においては、食品等取扱者に食品

衛生上支障のある行為をさせないこと。

- (7) 製造、加工又は調理を行う区域へは、当該区域で作業を行う食品等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、当該食品等取扱者以外の者の立入りによる食品等への汚染のおそれがないよう適切な措置を講ずる場合は、この限りでない。

17 食品等取扱者に対する教育訓練

- (1) 営業者又は食品衛生責任者は、販売の用に供する食品等の採取、製造、加工、使用、調理、保存、運搬、陳列、販売等が衛生的に行われるよう、常に食品等取扱者等に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法その他食品衛生上必要な事項に関する衛生教育（管理運営要領に定める事項を含む。以下「教育訓練」という。）を実施すること。特に洗浄剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。
- (2) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じ、その内容を見直すこと。

18 運搬に係る衛生管理

- (1) 食品等の運搬に使用する車両、大型貨物設備等（以下「運搬車両等」という。）は、食品等を汚染するおそれがないものであること。また、容易に洗浄及び消毒を行うこと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。
- (2) 食品等及び食品等以外の貨物（以下「一般貨物」という。）を混載する場合は、一般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区分けを行うこと。
- (3) 運搬中の食品等が、ちり、ほこり、排気ガス等に汚染されないよう管理すること。
- (4) 品目が異なる食品等又は一般貨物の運搬に使用した運搬車両等を使用する場合は、必要に応じ、当該運搬車両等の効果的な方法による洗浄及び消毒を行うこと。
- (5) 無包装の食品又は添加物をばら積みにして運搬する場合は、必要に応じ、食品又は添加物専用の運搬車両等を使用し、当該運搬車両等に食品又は添加物専用であることを明示すること。
- (6) 食品等を運搬車両等により運搬する場合は、運搬車両等の内部の温度、湿度等を管理し、食品等の状態に注意すること。
- (7) 配送時間が長時間に及ばないよう、配送経路等を検討する等して、適切に配送時間を管理すること。

(8) 弁当等にあつては、摂食する予定時間を考慮した配送を行う等、出荷時間を適切に管理すること。

19 食品の販売

(1) 品質の劣化した食品を販売することを防止するため、販売量を見込んだ仕入れを行うこと。

(2) 食品を販売するに当たっては、当該食品を直射日光にさらし、又は長時間不適切な温度の状態に置いて販売することのないよう、衛生管理に注意すること。

20 表示

法第19条第1項の規定により定められた基準に基づき適正な表示を行うとともに、食品衛生上消費者に有益な情報については、積極的かつ適正に表示するよう努めること。

別表第2（第2条）

（平27条例18・追加）

危害分析・重要管理点方式を用いない場合の基準

1 一般事項

別表第1第1項の基準によること。

2 施設の衛生管理

別表第1第2項の基準によること。

3 食品等を取り扱う設備等の衛生管理

別表第1第3項の基準によること。

4 ねずみ、昆虫等の対策

別表第1第5項の基準によること。

5 廃棄物及び排水の管理

別表第1第6項の基準によること。

6 食品等の取扱い

(1) 原材料の仕入れに当たっては、適切な衛生管理が行われたものを仕入れるとともに、品質、鮮度、表示等について点検し、その結果、腐敗物、異物等を含むことが明らかで、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで除去等できない場合は、当該原材料を受け入れないこと。また、当該点検の状況を記録するよう努めること。

(2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供すること。また、当該食品に適した状態及び方法で保存すること。

- (3) 冷蔵庫（冷蔵室及び冷蔵ケースを含む。）又は冷凍庫（冷凍室及び冷凍ケースを含む。）内では、相互汚染が生じないように、食品ごとに区画して保存すること。
- (4) 添加物は、正確に計量し、適正に使用すること。
- (5) 食品等の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びその毒素が、完全に又は安全な量まで死滅し、又は除去されていること。
- (6) 食品等は、その特性等に応じ、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並びに病原微生物からの汚染防止に配慮して衛生的に取り扱うこと。
- (7) 食品衛生上特に影響がある加熱、冷却等の工程の管理には、十分に配慮すること。
- (8) 食品間の相互汚染の防止については、次によること。
 - 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分して取り扱うこと。
 - イ 生鮮の原材料、汚染された原材料等を取り扱った後は、非加熱で摂取する食品を取り扱うことは避けるよう努めること。
 - ウ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備及び器具等は、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。
- (9) 原材料は、使用期限等に応じ、適切な順序で使用すること。
- (10) 器具及び容器包装は、食品又は添加物を汚染及び損傷から保護し、適切な表示を行うことができるものを使用すること。また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄及び消毒を容易に行うことができるものを使用すること。
- (11) 食品等の製造又は加工については、次によること。
 - 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じ、必要に応じて検査すること。
 - イ 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、必要に応じて記録すること。
 - 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必要に応じて作成し、保存すること。
 - エ 食肉等の処理の過程において、汚物、羽毛等でと体を汚染しないようにすること。
 - オ 食肉等を取り扱う場合は、軍手等直接食肉等に接触する部分が繊維であるもの等、洗浄及び消毒が困難な手袋を使用しないこと。やむを得ずこれらの手袋を使用する場合には、頻繁に清潔なものと交換を行い、食肉等の汚染防止に努めること。
 - カ 床に落ちた食肉等は、専用台の上でその汚染された面を完全に切り取って廃棄

し、その作業の終了後は、使用した専用台を十分に洗浄し、及び消毒すること。

キ 分割し、又は細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認し、異物の混入が認められた場合には、当該異物を取り除き、及び汚染の可能性がある部分を廃棄すること。

ク 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措置を講ずること。

(12) 原材料及び製品については、告示で定める基準に従い、自主検査を行い、法第11条第1項の規定に基づく規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。

(13) 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。

(14) 施設においておう吐があった場合には、ノロウイルス等に効果がある殺菌剤を用いて直ちに適切な消毒を行うこと。

7 使用水等の管理

別表第1第4項の基準によること。

8 食品衛生責任者の設置

別表第1第7項の基準によること。

9 記録の作成及び保存

別表第1第12項第2号から第4号までの基準によること。

10 回収、廃棄等の措置

別表第1第13項の基準によること。

11 管理運営要領の作成

別表第1第11項の基準によること。

12 検食の実施

別表第1第14項の基準によること。

13 情報の収集及び提供

別表第1第15項の基準によること。

14 食品等取扱者の衛生管理

別表第1第16項の基準によること。

15 食品等取扱者に対する教育訓練

別表第1第17項の基準によること。

16 運搬に係る衛生管理

別表第1第18項の基準によること。

17 食品の販売

別表第1第19項の基準によること。

18 表示

別表第1第20項の基準によること。