

福島県食品衛生法施行条例新旧対照表

新	旧
<p>第1条～第2条 (略) (管理運営基準)</p> <p>第3条 法第50条第2項に規定する基準は、<u>別表第1及び別表第2</u>のとおりとする。</p> <p>2 法第50条第3項の営業者は、<u>別表第1又は別表第2のいずれかを遵守しなければならない。</u> (営業施設の基準)</p> <p>第4条 法第51条に規定する基準は、<u>別表第3</u>のとおりとする。</p> <p>第5条 (略) (手数料)</p> <p>第6条 <u>別表第4</u>の上欄に掲げる者から、それぞれ同表の中欄に掲げる名称の手数料を徴収する。この場合において、当該手数料の額は、1件につきそれぞれ同表の下欄に定める額とする。</p> <p>2～3 (略)</p> <p>第7条 (略)</p> <p><u>附 則</u> この条例は、平成27年4月1日から施行する。</p> <p>別表第1 (第3条関係) <u>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</u></p> <p>1 施設等における衛生管理</p> <p>ア (略)</p> <p>イ 施設の衛生管理 (1) 施設及びその周辺は、<u>定期的に清掃し、常に</u>衛生上支障のないよう保つこと。 (2)～(8) (略)</p> <p>ウ 食品取扱設備等の衛生管理 (1)～(9) (略) (10) 施設、設備等の清掃用器材は<u> </u>、使用の都度洗浄し、乾燥させるとともに、専用の場所に保管すること。</p>	<p>第1条～第2条 (略) (管理運営基準)</p> <p>第3条 法第50条第2項に規定する基準は、<u>別表第1 </u>のとおりとする。</p> <hr/> <p>(営業施設の基準)</p> <p>第4条 法第51条に規定する基準は、<u>別表第2</u>のとおりとする。</p> <p>第5条 (略) (手数料)</p> <p>第6条 <u>別表第3</u>の上欄に掲げる者から、それぞれ同表の中欄に掲げる名称の手数料を徴収する。この場合において、当該手数料の額は、1件につきそれぞれ同表の下欄に定める額とする。</p> <p>2～3 (略)</p> <p>第7条 (略)</p> <p>別表第1 (第3条関係) <u>管理運営基準</u></p> <hr/> <p>1 施設等における衛生管理</p> <p>ア (略)</p> <p>イ 施設の衛生管理 (1) 施設及びその周辺は、<u>常に</u>清掃し、<u> </u>衛生上支障のないよう保つこと。 (2)～(8) (略)</p> <p>ウ 食品取扱設備等の衛生管理 (1)～(9) (略) (10) 施設、設備等の清掃用器材は、<u>必要に応じ</u>、使用の都度洗浄し、乾燥させるとともに、専用の場所に保管すること。</p>

新	旧
<p>(11)～(13) (略)</p> <p>エ ねずみ及び昆虫対策</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) ねずみ及び昆虫の防除作業は、年2回以上実施し、その実施記録を1年間保存するとともに、ねずみ又は昆虫の侵入を認めたときは、食品等に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。<u>ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組合せ並びにねずみ及び昆虫の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にねずみ及び昆虫の防除の目的が達成できる方法であれば、その施設の状態に応じた方法及び頻度で実施することとしても差し支えない。</u></p> <p>(3)～(4) (略)</p> <p>オ～キ (略)</p> <p>ク 食品衛生責任者の設置</p> <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。(3)、<u>(4)及び(5)</u>において同じ。）は、施設ごとに、当該従事者で次の（一）から（六）までに掲げる者のいずれかに該当するものを、食品衛生責任者として定めること。</p> <p>（一）～（六） (略)</p> <p>(2)～(4) (略)</p> <p><u>(5) 営業者は、(4)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。</u></p> <p>ケ～サ (略)</p> <p>シ 検食の保存</p> <p>(1) 飲食店営業のうち、弁当屋、仕出し屋、旅館等（1回当たり20食以上又は1日当たり50食以上の食事を提供するものに限る。）の営業者にあつては、食中毒等の発生に備えて検査用の食品等（<u>以下</u>「検食」という。）を、清潔な専用容器を用い、72時間以上適正温度で保存し、並びに販売食品の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、その記録を合理的な期間保存すること。</p>	<p>(11)～(13) (略)</p> <p>エ ねずみ及び昆虫対策</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) ねずみ及び昆虫の防除作業は、年2回以上実施し、その実施記録を1年間保存するとともに、ねずみ又は昆虫の侵入を認めたときは、食品等に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>(3)～(4) (略)</p> <p>オ～キ (略)</p> <p>ク 食品衛生責任者の設置</p> <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。(3)<u>及び(4)</u>_____において同じ。）は、施設ごとに、当該従事者で次の（一）から（六）までに掲げる者のいずれかに該当するものを、食品衛生責任者として定めること。</p> <p>（一）～（六） (略)</p> <p>(2)～(4) (略)</p> <p>_____</p> <p>ケ～サ (略)</p> <p>シ 検食の保存</p> <p>(1) 飲食店営業のうち、弁当屋、仕出し屋、旅館等（1回当たり20食以上又は1日当たり50食以上の食事を提供するものに限る。）の営業者にあつては、食中毒等の発生に備えて検査用の食品等（<u>(2)において</u>「検食」という。）を、清潔な専用容器を用い、72時間以上適正温度で保存し、並びに販売食品の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、その記録を_____保存すること。</p>

新	旧
<p>(2)～(3) (略)</p> <p>ス 情報の提供等</p> <p>(1)～(2) (略)</p> <p><u>(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って、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、速やかに保健所長へ報告するとともに、適切な措置を講ずること。</u></p> <p>2 食品取扱者等に係る衛生管理</p> <p>ア～イ (略)</p> <p>ウ 食品取扱者に<u>作業前、作業中及び用便後</u>適宜手指の洗浄及び消毒を行わせ、手又は食品等を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れる等不適切な行動をさせないこと。</p> <p>エ～オ (略)</p> <p>カ 下痢、腹痛等の症状を呈している又は皮膚の外傷（やけど、切り傷等であって、感染が疑われるものに<u>限る。以下同じ。</u>）のある食品取扱者については、その旨を営業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等に報告させ、食品衛生上の危害が発生しないよう、適切な措置を講ずること。</p> <p>キ～ク (略)</p> <p>3 食品取扱者等に対する教育訓練</p> <p>ア～イ (略)</p> <p>ウ <u>営業者は、食品取扱者に対して、知事又は知事が指定した者が行う食品衛生に関する講習会を受講させる等、食品取扱者の衛生知識の向上に努めること。</u></p> <p>4～6 (略)</p> <p><u>別表第2（第3条関係）</u></p> <p><u>危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準</u></p> <p>1 <u>施設等における衛生管理</u></p> <p>ア <u>一般事項</u></p>	<p>(2)～(3) (略)</p> <p>ス 情報の提供等</p> <p>(1)～(2) (略)</p> <hr/> <hr/> <hr/> <p>2 食品取扱者等に係る衛生管理</p> <p>ア～イ (略)</p> <p>ウ 食品取扱者に<u>作業前又は作業中</u> 適宜手指の洗浄及び消毒を行わせ、手又は食品等を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れる等不適切な行動をさせないこと。</p> <p>エ～オ (略)</p> <p>カ 下痢、腹痛等の症状を呈している又は皮膚の外傷（やけど、切り傷等であって、感染が疑われるものに<u>限る。</u>）のある食品取扱者については、その旨を営業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等に報告させ、食品衛生上の危害が発生しないよう、適切な措置を講ずること。</p> <p>キ～ク (略)</p> <p>3 食品取扱者等に対する教育訓練</p> <p>ア～イ (略)</p> <hr/> <hr/> <hr/> <p>4～6 (略)</p> <hr/> <hr/> <hr/>

新	旧
<p>(1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。</p>	<hr/>
<p>(2) 施設、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、洗淨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。</p>	<hr/> <hr/>
<p>(3) (2)の清掃、洗淨及び消毒の方法が、適切かつ有効であるかどうかを必要に応じ評価すること。</p>	<hr/>
<p>イ 施設の衛生管理</p>	<hr/>
<p>(1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないよう保つこと。</p>	<hr/> <hr/>
<p>(2) 食品取扱所には、不必要な物品等を置かないこと。</p>	<hr/>
<p>(3) 食品取扱所の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。</p>	<hr/>
<p>(4) 施設内の採光、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>	<hr/>
<p>(5) 施設の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合にはあっては、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。</p>	<hr/> <hr/>
<p>(6) 排水溝は、廃棄物の流出を防ぐ等排水が円滑に行われるよう留意し、かつ、清掃及び補修を行うこと。</p>	<hr/>
<p>(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。</p>	<hr/>
<p>(8) 施設内では、動物を飼育しないこと。ただし、食品取扱所と客室等との間に明確に区画された場所を設けることその他衛生上支障がないと認められる措置を講じて動物を飼育する場合については、この限りでない。</p>	<hr/> <hr/> <hr/>
<p>ウ 食品取扱設備等の衛生管理</p>	<hr/>
<p>(1) 食品取扱設備及びその周囲は、常に清潔に保つこと。</p>	<hr/>
<p>(2) 機械器具類は、その使用目的に応じて衛生的に使用すること。</p>	<hr/>
<p>(3) 使用する機械器具類は、清掃し、又は洗淨し、かつ、食品に直接接触する部分は、必要に応じて熱湯、蒸気、薬剤等で消毒して常に衛生的にしておくこと。特に包丁、まな板等は、汚染の都度又は作業終了後に洗淨及び消毒を十分に行うとともに、乾燥させること。</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

新	旧
<p>(3) <u>貯水槽を使用するときは、水槽内を定期的に清掃し、必要に応じて消毒すること。</u></p>	<hr/>
<p>(4) <u>水道以外の給水設備を使用する場合は、滅菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかどうかを定期的に確認すること。</u></p>	<hr/>
<p>オ <u>ねずみ及び昆虫対策</u></p>	<hr/>
<p>(1) <u>施設及びその周囲は、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、施設内への侵入を防止する措置を講ずること。</u></p>	<hr/>
<p>(2) <u>ねずみ及び昆虫の防除作業は、年2回以上実施し、その実施記録を1年間保存するとともに、ねずみ又は昆虫の侵入を認めたときは、食品等に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組合せ並びにねずみ及び昆虫の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にねずみ及び昆虫の防除の目的が達成できる方法であれば、その施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することとしても差し支えない。</u></p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>(3) <u>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に、その取扱いに十分に注意すること。</u></p>	<hr/>
<p>(4) <u>食品等は、ねずみ及び昆虫による汚染防止対策を講じて、保管すること。</u></p>	<hr/>
<p>カ <u>廃棄物及び排水の取扱い</u></p>	<hr/>
<p>(1) <u>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こと。</u></p>	<hr/>
<p>(2) <u>廃棄物及び排水の処理は、その方法について手順書を作成する等により、適正に行うこと。</u></p>	<hr/>
<p>(3) <u>廃棄物は、一時的に保管する場合を除き、食品等を取り扱い、又は保管する区域（これらに隣接する区域を含む。）に保管しないこと。</u></p>	<hr/>
<p>(4) <u>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。</u></p>	<hr/>
<p>キ <u>食品衛生責任者の設置</u></p>	<hr/>

新	旧
<p>(5) <u>管理基準の遵守状況の確認及び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、十分な頻度で実施すること。この場合において、モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。</u></p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>(6) <u>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、重要管理点において設定し、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。</u></p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>(7) <u>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。</u></p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>コ <u>管理運営要領の作成</u></p>	<hr/>
<p>(1) <u>施設及び食品等の取扱いに係る衛生上の管理運営について、管理運営要領を作成し、食品取扱者に周知徹底させるよう努めること。</u></p>	<hr/> <hr/>
<p>(2) <u>定期的に施設及び食品等の取扱いに係る衛生状態を確認することにより、(1)で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。</u></p>	<hr/> <hr/> <hr/>
<p>サ <u>記録の作成及び保存</u></p>	<hr/>
<p>(1) <u>次の事項について、記録を作成し、保存すること。</u></p>	<hr/>
<p><u>(一) ケ(1)に規定する危害要因リスト</u></p>	<hr/>
<p><u>(二) ケ(3)に規定する重要管理点又は重要管理点を定めない理由</u></p>	<hr/> <hr/>
<p><u>(三) ケ(4)に規定する管理基準</u></p>	<hr/>
<p><u>(四) ケ(5)に規定するモニタリングの方法に関する全ての記録</u></p>	<hr/>
<p><u>(五) ケ(6)に規定する改善措置</u></p>	<hr/>
<p><u>(六) ケ(7)に規定する検証</u></p>	<hr/>
<p>(2) <u>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れ元、製造又は加工等の状態、出荷先その他必要な</u></p>	<hr/> <hr/>

新	旧
<p>断されたものをいう。)に関する情報及び法に違反する食品等に関する情報を得た場合には、速やかに保健所長へ報告するとともに、適切な措置を講ずること。</p>	<hr/> <hr/> <hr/>
<p>(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って、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、速やかに保健所長へ報告するとともに、適切な措置を講ずること。</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>2 食品取扱者等に係る衛生管理</p>	<hr/> <hr/>
<p>ア 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。</p>	<hr/> <hr/> <hr/>
<p>イ 作業中は、食品取扱者に清潔な専用の作業着を着用させ、必要に応じて帽子、マスク等を着用させるとともに、当該食品取扱者が汚染された区域から他の区域へ移動する際は、必要に応じて、清潔なものへの着替え等をさせること。</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>ウ 食品取扱者に作業前、作業中及び用便後適宜手指の洗浄及び消毒を行わせ、手又は食品等を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れる等不適切な行動をさせないこと。</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>エ 食品取扱者に使い捨て手袋を使用させる場合には、汚染された食品等を取り扱った後に当該使い捨て手袋を交換させること。</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>オ 食品取扱者の着替え、喫煙、放たん及び食事は、取り扱う食品等を汚染しないよう、所定の場所で行わせること。</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>カ 下痢、腹痛等の症状を呈している又は皮膚の外傷のある食品取扱者については、その旨を営業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等に報告させ、食品衛生上の危害が発生しないよう、適切な措置を講ずること。</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>キ 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。この場合において、食中毒の原因となる病原体の保有者等であることが明らかになった場合は、当該病原体を保有していないことが確認されるまで、食品等の取扱作業に従事させないこと。</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

新	旧
<p>ク <u>食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、イからオまでに掲げる食品取扱者等に係る衛生管理の規定に従わせること。</u></p>	<hr/> <hr/> <hr/>
<p>3 <u>食品取扱者等に対する教育訓練</u></p>	<hr/>
<p>ア <u>営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、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、適切な手洗いの方法、健康管理その他食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。</u></p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>イ <u>洗浄剤、消毒剤等の薬剤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。</u></p>	<hr/> <hr/>
<p>ウ <u>営業者は、食品取扱者に対して、知事又は知事が指定した者が行う食品衛生に関する講習会を受講させる等、食品取扱者の衛生知識の向上に努めること。</u></p>	<hr/> <hr/> <hr/>
<p>4 <u>運搬</u></p>	<hr/>
<p>ア <u>食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は、常に清潔にし、及び必要に応じ補修等を行い、食品等の専用であることを明示した専用の車両、コンテナ等を使用する等により、食品等を汚染しないよう適切な状態を維持すること。</u></p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>イ <u>食品等とそれ以外の貨物を混載する場合は、他の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品等を容器に入れる等他の貨物と分けずること。</u></p>	<hr/> <hr/> <hr/>
<p>ウ <u>運搬中は、温度、湿度等の管理に注意すること。</u></p>	<hr/>
<p>エ <u>配送時間が長時間に及ばないように配送経路等にも留意し、時間の管理に注意すること。</u></p>	<hr/> <hr/>
<p>オ <u>弁当等にあつては、配送経路、出荷時刻等に配慮し、摂食予定時刻を考慮した配送をすること。</u></p>	<hr/> <hr/>
<p>5 <u>販売</u></p>	<hr/>
<p>ア <u>販売量を見込んだ仕入れを行う等により、期限を超えた食品及び添加物を販売しないよう、適正な商品管理を行うこと。</u></p>	<hr/> <hr/>

新	旧
<p><u>イ 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう食品の衛生管理に注意すること。</u></p> <p><u>6 表示</u> <u>食品等の表示は、消費者にわかりやすいものとなるよう努めること。</u> <u>特に弁当の類の消費期限の表示は、必要に応じ時間まで記載すること。</u></p> <p><u>別表第3</u>（第4条関係）（略）</p> <p><u>別表第4</u>（第6条関係）（略）</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p><u>別表第2</u>（第4条関係）（略）</p> <p><u>別表第3</u>（第6条関係）（略）</p>