新潟県条例第26号

新潟県食品衛生法施行条例の一部を改正する条例

第１条　新潟県食品衛生法施行条例（平成11年新潟県条例第53号）の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄中号及び別表の号の細目の表示に下線が引かれた号及び別表の号の細目（以下この条において「移動号等」という。）に対応する次の表の改正後の欄中号及び別表の号の細目の表示に下線が引かれた号及び別表の号の細目（以下この条において「移動後号等」という。）が存在する場合には当該移動号等を当該移動後号等とし、移動号等に対応する移動後号等が存在しない場合には当該移動号等（以下この条において「削除号等」という。）を削り、移動後号等に対応する移動号等が存在しない場合には当該移動後号等（以下この条において「追加号等」という。）を加える。

次の表の改正後の欄中下線が引かれた部分（号及び別表の号の細目の表示並びに追加号等を除く。以下この条において「改正後部分」という。）に対応する次の表の改正前の欄中下線が引かれた部分（別表の号の細目の表示及び削除号等を除く。以下この条において「改正部分」という。）が存在する場合には当該改正部分を当該改正後部分に改め、改正後部分に対応する改正部分が存在しない場合には当該改正後部分を加える。

改　　正　　後	改　　正　　前
（食品衛生検査施設の基準） **第２条**　政令第８条第１項に規定する食品衛生検査施設の設備に係る基準は、次のとおりとする。ただし、法第29条の製品検査及び試験に関する事務の一部の実施が他の都道府県若しくは保健所を設置する市若しくは特別区が設置する食品衛生検査施設又は登録検査機関への委託により、緊急時を含めて確保される場合は、当該事務の一部に係る設備については、この限りでない。 (1)・(2)　（略） ２　（略）	（食品衛生検査施設の基準） **第２条**　政令第８条第１項に規定する食品衛生検査施設の設備に係る基準は、次のとおりとする。 (1)・(2)　（略） ２　（略）
（管理運営の基準） **第３条**　法第50条第２項に規定する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に関し必要な基準は、次に掲げる基準のいずれかによるものとする。 (1) 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原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いて衛生管理を行う場合は別表第１に定める基準 (2) 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は別表第１の２に定める基準	（管理運営の基準） **第３条**　法第50条第２項に規定する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に関し必要な基準は、別表第１のとおりとする。
別表第１（第３条関係） １　共通基準 (1)～(5)　（略） (6) 食品等の取扱い ア～コ　（略） サ　食品等の製造、加工、処理及び調理に当たっては、次の事項を実施すること。 (ｱ)～(ｴ)　（略） (ｵ) 原材料として使用していないアレルゲン（食品表示法（平成25年法律第70号）	**別表第１**（第３条関係） １　共通基準 (1)～(5)　（略） (6) 食品等の取扱い ア～コ　（略） サ　食品等の製造、加工、処理及び調理に当たっては、次の事項を実施すること。 (ｱ)～(ｴ)　（略） (ｵ) 原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法第19条第１項の規定に基

第４条第１項の規定に基づく基準に定めるアレルゲンをいう。)が混入しないよう措置を講ずること。 シ　(略) ス　(略) (7)～(14)　(略) ２　(略) **別表第２**（第４条関係） １　共通基準 (1)・(2)　(略) (3) 給水及び廃棄物処理 ア　施設には、水道水又はこれと同等の水質の水を豊富に供給できる設備があること。なお、水道水以外の水を使用する場合には、消毒装置があること。 イ～エ　(略) ２　(略)	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をいう。)に由来するアレルギー物質が混入しないよう措置を講ずること。 シ　(略) ス　製品の出荷及び販売に際しては、法の基準に従い表示事項を点検すること。 セ　(略) (7)～(14)　(略) ２　(略) **別表第２**（第４条関係） １　共通基準 (1)・(2)　(略) (3) 給水及び廃棄物処理 ア　施設には、水道水又はこれと同等の水質の水を豊富に供給できる設備があること。なお、水道水以外の水を使用する場合には、殺菌装置があること。 イ～エ　(略) ２　(略)

第２条　新潟県食品衛生法施行条例の一部を次のように改正する。

別表第１を削り、附則の次に別表として次の２表を加える。

別表第１（第３条関係）

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準

１　共通基準

(1) 一般的衛生事項

ア　日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。

イ　施設（食品及び添加物（以下「食品等」という。)、器具並びに容器包装を取り扱う場所（製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所をいう。以下「食品取扱場」という。)、客室、更衣室、休憩室、機械室、倉庫、廊下、便所等をいう。)並びに機械類及び器具類の清掃、洗浄及び消毒又は殺菌の方法を定めること。また、その手順書の作成に努めること。

ウ　イに定める清掃、洗浄及び消毒又は殺菌の方法が適切かつ有効であるか評価すること。

(2) 施設の管理

ア　施設及びその周辺は、毎日整理し、清掃し、衛生的に保持すること。

イ　施設の排水がよく行われるよう排水溝の清掃及び補修を行うこと。

ウ　食品取扱場には、不用な物品を置かないこと。

エ　食品取扱場の換気を十分に行うこと。

オ　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、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。

カ　便所は、常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒を行うこと。

キ　製造、加工、処理又は調理を行う場所には、犬、猫等の動物を入れないこと。

ク　製造、加工、処理又は調理を行う場所には、従事者以外の者を立ち入らせないこと。ただし、従事者以外の者が立ち入ることにより食品等に衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。

ケ　手洗い設備の洗剤及び消毒剤等は、常に使用できる状態にしておくこと。

コ　清掃用具は、洗浄し、及び乾燥させて専用の場所に保管すること。

サ　施設においておう吐があった場合には、直ちに消毒剤等を用いて適切に消毒すること。

(3) 食品等及び容器包装の取扱設備の管理

ア　機械類及び器具類は、常に清潔に保つこと。

イ　機械類及び器具類は、その使用区分に応じて使用すること。

ウ　機械類及び器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、整備しておくこと。

エ　機械類及び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方法で使用すること。

オ　洗剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、容器に内容物の名称を表示する等適切な管理を行い食品への混入を防止すること。

カ　機械類及び器具類は、所定の場所に衛生的に保管すること。

キ　温度計、圧力計、流量計等の計器類及び殺菌又は浄水に用いる装置等について、その機能を定期的に点検し、及び整備すること。また、その結果を記録するよう努めること。

ク　冷蔵、冷凍、加温及び加熱殺菌の温度は、常に適正に管理すること。

ケ　冷凍設備及び冷蔵設備にあっては、除霜を適正に行うこと。

コ　ふきん、包丁、まな板等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒又は殺菌を行い、乾燥させること。特に、食品に直接触れる包丁、まな板等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒又は殺菌を十分に行うこと。

サ　洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(4) ねずみ、昆虫等の対策

ア　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ため適切な措置を行うこと。

イ　施設のねずみ、昆虫等の生息状況等について定期的に調査し、当該調査の結果に基づき、適切な方法により防除作業を実施し、その記録を１年間保存すること。また、ねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。

ウ　殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品等、器具及び容器包装を汚染しないようその取扱いに十分注意するとともに適正なものを適正な方法で使用すること。

エ　食品等、器具及び容器包装は、ねずみ、昆虫等による汚染防止のため、適切な汚染防止措置を講じた上で、保管すること。

(5) 給水及び廃棄物処理

ア　食品取扱場で使用する水は、法第11条第１項の規定に基づく規格基準に定める食品製造用水（以下「食品製造用水」という。）であること。ただし、食品製造用水以外の水を使用しても衛生上支障がないと認められる用途で使用する場合は、この限りでない。

イ　水道水以外の水を使用する場合は、年１回以上の水質検査を行い、その記録を１年間（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が１年以上の場合には、当該期間）保存すること。ただし、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。

ウ　水道水以外の水を使用する場合は、常に汚染防止の措置を行い、消毒装置の作動及び薬剤等の使用量を確認し、その点検状況を記録しておくこと。

エ　貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保ち、年１回以上水質検査を実施し、その状況を記録しておくこと。

オ　水質検査の結果、食品製造用水に該当しない場合は、直ちにその水の使用を中止し、保健所長の指

示を受け、適切な措置を講ずること。

カ　廃棄物の保管及びその廃棄の方法を定めること。また、その手順書の作成に努めること。

キ　廃棄物の保管に用いる容器は、他の容器と明確に区別すること。また、廃棄物の保管に用いる容器は、汚液及び汚臭が漏れないよう常に清潔にしておくこと。

ク　廃棄物は、食品等、器具及び容器包装に衛生上支障がないよう適切に保管すること。

ケ　廃棄物及び排水の処理は、適正に行うこと。

(6) 食品衛生責任者

ア　許可営業者（法第48条第１項に規定する営業者及び臨時的に施設を設け１月以内の営業を営む許可営業者を除く。以下この号及び別表第１の２の１の項第６号において同じ。）は、施設（部門のある施設にあっては部門）ごとに当該従事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。）を定めること。

イ　許可営業者は、食品衛生責任者を定めたとき又は変更したときは、食品衛生責任者の住所及び氏名並びに担当する施設若しくは部門における業務内容を速やかに保健所長に届け出ること。

ウ　許可営業者は、食品衛生責任者の氏名を食品取扱場の見やすい場所に掲示しておくこと。

エ　食品衛生責任者は、許可営業者の指示に従い、食品衛生の管理運営に当たること。

オ　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や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許可営業者に対し必要な意見を述べること。

カ　許可営業者は、オの規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

(7) 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条の規定に基づく食品衛生管理者、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すること。

(8) 製品説明書及び作業工程一覧図の作成

ア　製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、ｐＨ等）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、くん煙等）、包装、保存性、保管条件及び流通方法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。また、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。

イ　製品の全ての作業工程が記載された作業工程一覧図を作成すること。

ウ　作業工程一覧図について、実際の作業工程及び施設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、作業工程一覧図の修正を行うこと。

(9) 食品等の取扱い

次の方法により食品の作業工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。

ア　作業工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び前号アの製品の特性等を考慮し、各作業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。

イ　アで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のある工程ごとに、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。）を検討し、危害要因リストに記載すること。

ウ　危害要因リストにおいて特定された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、作業工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を設定するとともに、重要管理点を設定しない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。また、同一の危害の原因となる物質を

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こと。なお、重要管理点の設定に当たっては、設定し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できない場合は、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が設定できるよう、製品又は作業工程を見直すこと。

エ　個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減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、危害の原因となる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、ｐＨ、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標であること。

オ　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。また、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。

カ　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。

キ　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の検証（以下この号及び第11号において「検証」という。）の方法を設定し、十分な頻度で検証を行うこと。

(10)　管理運営要領

ア　この基準に基づき、施設の管理及び食品等、器具及び容器包装の取扱いに係る具体的な衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底させること。

イ　定期的に製品検査、ふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、アの規定により作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

(11)　文書及び記録の作成及び保存

ア　第９号ア及びイの危害分析並びに重要管理点、管理基準、モニタリングの方法、改善措置及び検証の方法の設定について文書を作成し、保存すること。

イ　実施したモニタリング、改善措置及び検証について記録を作成し、保存すること。

ウ　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、器具及び容器包装に係る製造、加工、処理、調理、保管、販売等の状態、仕入元、出荷先、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。

エ　アからウまでに規定する文書及び記録の保存期間は、取り扱う食品等、器具及び容器包装の流通実態等に応じて設定すること。

オ　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、アからウまでに規定する文書及び記録を提出すること。

(12)　食品等、器具及び容器包装の回収、廃棄等

ア　健康被害を未然に防止する観点から、食品等、器具及び容器包装に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、問題となった食品等、器具及び容器包装を回収するための責任体制、具体的な回収の方法、保健所長への報告の手順等を定めること。

イ　食品等、器具及び容器包装に起因する食品衛生上の問題が発生した場合は、迅速に回収等の措置を実施し、回収された食品等、器具及び容器包装は、他の食品等、器具及び容器包装と明確に区別して保管し、必要に応じて保健所長の指示に従い、適切に廃棄等の措置を講ずること。

ウ　食品等及び容器包装の回収等を行う際は、消費者への注意喚起等のために、必要に応じて、当該回収等に関して公表すること。

(13)　情報の提供

ア　消費者に対し、食品等、器具及び容器包装についての安全性に関する情報提供に努めること。

イ　自ら製造し、輸入し、若しくは加工した食品等、器具及び容器包装に起因する若しくは起因する疑いがあると医師により診断された健康被害に関する消費者からの情報を得た場合又は自ら製造し、輸入し、若しくは加工した食品等、器具及び容器包装が法の規定に適合していない事実を知った場合は、速やかに保健所長に報告すること。

ウ　消費者等から、自ら製造し、輸入し、若しくは加工した食品等、器具及び容器包装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恐れが否定できないものを受けた場合は、速やかに保健所長に報告すること。

(14)　従事者の衛生管理

ア　常に従事者の健康状態に留意し、従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、その疾病にかかっていることが疑われる症状を有するとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したときは、営業者は、その旨を従事者から報告させ、医師の診断を受けさせるよう努めること。

イ　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なければならないこと。

ウ　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、同条第２項に基づき、食品等に直接接触する作業に従事させないこと。

エ　従事者には、食品取扱場内で清潔な外衣、帽子等を着用させ、清潔な履物を用いさせ、必要に応じてマスク又は手袋を着用させること。また、製造、加工、処理又は調理を行う際は、従事者は、指輪、腕時計その他の手指の洗浄及び消毒の妨げとなるものを身に付けないこと。

オ　従事者には、食品等及び容器包装への異物混入の原因となり得るものを食品取扱場内に持ち込ませないこと。

カ　従事者には、つめを短く切らせ、作業前、用便後及び生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後は、十分に手指の洗浄及び消毒を行わせ、使い捨て手袋を使用する場合には交換させること。また、洗浄及び消毒後は、適切な方法で乾燥させること。

キ　従事者には、食品取扱場内で着替え、喫煙、放たん等をさせないこと。また、食品等を取り扱う作業中に、手若しくは食品等を取り扱う器具で髪、鼻、口若しくは耳に触れさせ、又は覆いのない食品等の上でくしゃみ若しくはせきをさせないこと。

(15)　従事者の衛生教育

ア　許可営業者は、従事者由来の食中毒病因微生物による食品の汚染が防止され、及び製造、加工、処理、調理、保管、販売等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育を実施すること。また、その結果を記録するよう努めること。

イ　許可営業者は、食品衛生責任者の衛生知識の向上を図るため、規則で定めるところにより、食品衛生責任者（食品衛生に関する知識を有する者として規則で定める者を除く。）に食品衛生に関する講習会を受講させること。

(16)　食品等、器具及び容器包装の運搬

ア　食品等、器具及び容器包装を運搬する車両、コンテナ等は、食品等、器具及び容器包装を汚染せず、容易に洗浄及び消毒できる構造のものを使用し、当該車両、コンテナ等は常に清潔にし、必要に応じて補修及び消毒を行うこと。

イ　食品等、器具及び容器包装とこれら以外の貨物を混載する場合には、これら以外の貨物からの汚染

を防止するため、食品等、器具及び容器包装を適切な容器に入れる等これら以外の貨物と区分けすること。

ウ　運搬中の食品等、器具及び容器包装は、ほこり、排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

エ　品目が異なる食品又は食品以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。

オ　生乳、食用油脂等の食品及び添加物を未包装で輸送する場合は、必要に応じて、食品又は添加物専用の車両又はコンテナを使用すること。その場合は、当該車両又はコンテナに食品又は添加物専用であることを明示するよう努めること。

カ　食品等の運搬は、温度、湿度及び時間の管理並びに衛生的な運搬方法に留意して行うこと。

２　特定基準

(1) 調理営業（飲食店営業及び喫茶店営業をいう。別表第１の２の２の項第１号において同じ。）

ア　調理は、調理室内で衛生的に行うこと。

イ　まな板、包丁、保管容器等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。

ウ　１回100食以上の同一献立の折詰、弁当等を調製する場合及び集団給食（法第62条第３項に規定する施設における給食をいう。別表第１の２の２の項第１号において同じ。）をする場合は、検食を保存すること。

エ　客用おしぼりは、洗浄され、及び消毒された衛生的なものであること。

(2) 製造業（菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤（しょう）油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業及び添加物製造業をいう。別表第１の２の２の項第２号において同じ。）

ア　タンク、パイプ等のピンホール、き裂その他の損傷の有無を定期的に点検すること。

イ　機械類及び器具類で分解可能なものは、分解して洗浄、殺菌等を行うこと。

ウ　機械類及び器具類で分解できないものは、内面の洗浄、殺菌等については、洗浄剤及び消毒剤と接触しない部分ができないよう適正に行うこと。

エ　製造又は加工が自動的に行われる工程については、制御装置が正確に作動していることを常に確認すること。

(3) 処理業（乳処理業、特別牛乳搾取処理業、集乳業、食肉処理業、食品の冷凍又は冷蔵業及び食品の放射線照射業をいう。別表第１の２の２の項第３号において同じ。）

ア　乳の処理及び保存は、法の基準に従い、適正に行うこと。

イ　乳に直接接触する缶、ポンプ、タンク等の器具は、作業終了後直ちに分解し、損傷の有無を点検し、洗浄し、及び熱湯、蒸気、消毒剤等で殺菌すること。ただし、定置洗浄装置による部分はこの限りでない。

ウ　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。

エ　処理が自動的に行われる工程については、制御装置が正確に作動していることを常に確認すること。

(4) 販売業（乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売営業及び氷雪販売業をいう。別表第１の２の２の項第４号において同じ。）

ア　空瓶、空箱等は、専用の場所に保管すること。

イ　食品の保存は、法の基準に従い、適正に行うこと。

ウ　生食用魚介類を調理する場合は、専用のまな板、包丁等を使用すること。

エ　食肉用のまな板、包丁等は専用とし、加工食品の細断に使用しないこと。

別表第１の２（第３条関係）

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

1　共通基準

(1) 一般的衛生事項

ア　日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。

イ　施設（食品取扱場、客室、更衣室、休憩室、機械室、倉庫、廊下、便所等をいう。）並びに機械類及び器具類の清掃、洗浄及び消毒又は殺菌の方法を定めること。また、その手順書の作成に努めること。

ウ　イに定める清掃、洗浄及び消毒又は殺菌の方法が適切かつ有効であるか評価すること。

(2) 施設の管理

ア　施設及びその周辺は、毎日整理し、清掃し、衛生的に保持すること。

イ　施設の排水がよく行われるよう排水溝の清掃及び補修を行うこと。

ウ　食品取扱場には、不用な物品を置かないこと。

エ　食品取扱場の換気を十分に行うこと。

オ　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、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。

カ　便所は、常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒を行うこと。

キ　製造、加工、処理又は調理を行う場所には、犬、猫等の動物を入れないこと。

ク　製造、加工、処理又は調理を行う場所には、従事者以外の者を立ち入らせないこと。ただし、従事者以外の者が立ち入ることにより食品等に衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。

ケ　手洗い設備の洗剤及び消毒剤等は、常に使用できる状態にしておくこと。

コ　清掃用具は、洗浄し、及び乾燥させて専用の場所に保管すること。

サ　施設においておう吐があった場合には、直ちに消毒剤等を用いて適切に消毒すること。

(3) 食品等及び容器包装の取扱設備の管理

ア　機械類及び器具類は、常に清潔に保つこと。

イ　機械類及び器具類は、その使用区分に応じて使用すること。

ウ　機械類及び器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、整備しておくこと。

エ　機械類及び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方法で使用すること。

オ　洗剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、容器に内容物の名称を表示する等適切な管理を行い食品への混入を防止すること。

カ　機械類及び器具類は、所定の場所に衛生的に保管すること。

キ　温度計、圧力計、流量計等の計器類及び殺菌又は浄水に用いる装置等について、その機能を定期的に点検し、及び整備すること。また、その結果を記録するよう努めること。

ク　冷蔵、冷凍、加温及び加熱殺菌の温度は、常に適正に管理すること。

ケ　冷凍設備及び冷蔵設備にあっては、除霜を適正に行うこと。

コ　ふきん、包丁、まな板等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒又は殺菌を行い、乾燥させること。特に、食品に直接触れる包丁、まな板等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒又は殺菌を十分に行うこと。

サ　洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(4) ねずみ、昆虫等の対策

ア　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

の侵入を防止するため適切な措置を行うこと。

イ　施設のねずみ、昆虫等の生息状況等について定期的に調査し、当該調査の結果に基づき、適切な方法により防除作業を実施し、その記録を１年間保存すること。また、ねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。

ウ　殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品等、器具及び容器包装を汚染しないようその取扱いに十分注意するとともに適正なものを適正な方法で使用すること。

エ　食品等、器具及び容器包装は、ねずみ、昆虫等による汚染防止のため、適切な汚染防止措置を講じた上で、保管すること。

(5) 給水及び廃棄物処理

ア　食品取扱場で使用する水は、食品製造用水であること。ただし、食品製造用水以外の水を使用しても衛生上支障がないと認められる用途で使用する場合は、この限りでない。

イ　水道水以外の水を使用する場合は、年１回以上の水質検査を行い、その記録を１年間（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が１年以上の場合には、当該期間）保存すること。ただし、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。

ウ　水道水以外の水を使用する場合は、常に汚染防止の措置を行い、消毒装置の作動及び薬剤等の使用量を確認し、その点検状況を記録しておくこと。

エ　貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保ち、年１回以上水質検査を実施し、その状況を記録しておくこと。

オ　水質検査の結果、食品製造用水に該当しない場合は、直ちにその水の使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

カ　廃棄物の保管及びその廃棄の方法を定めること。また、その手順書の作成に努めること。

キ　廃棄物の保管に用いる容器は、他の容器と明確に区別すること。また、廃棄物の保管に用いる容器は、汚液及び汚臭が漏れないよう常に清潔にしておくこと。

ク　廃棄物は、食品等、器具及び容器包装に衛生上支障がないよう適切に保管すること。

ケ　廃棄物及び排水の処理は、適正に行うこと。

(6) 食品衛生責任者

ア　許可営業者は、施設（部門のある施設にあっては部門）ごとに当該従事者のうちから食品衛生責任者を定めること。

イ　許可営業者は、食品衛生責任者を定めたとき又は変更したときは、食品衛生責任者の住所及び氏名並びに担当する施設若しくは部門における業務内容を速やかに保健所長に届け出ること。

ウ　許可営業者は、食品衛生責任者の氏名を食品取扱場の見やすい場所に掲示しておくこと。

エ　食品衛生責任者は、許可営業者の指示に従い、食品衛生の管理運営に当たること。

オ　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や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許可営業者に対し必要な意見を述べること。

カ　許可営業者は、オの規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

(7) 食品等の取扱い

ア　食品等の製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う量は、衛生的に取り扱うことのできる量とすること。

イ　原材料、製品等の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、品質、鮮度、表示等について点検すること。また、その結果を記録するよう努めること。

ウ　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。

エ　冷凍された原材料、製品等の解凍は、専用の場所又は容器で衛生的な方法により行うこと。

オ　原材料、製品等は、冷蔵保存する等衛生的に管理すること。また、冷蔵庫内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。

カ　添加物を使用する場合は、正確にひょう量し、均質に混和させること。また、その使用状況を記録し、１年間（当該添加物を使用した食品等の賞味期限を考慮した流通期間が１年以上の場合には、当該期間）保存すること。

キ　食品の取扱いにおける温度及び時間の管理は、当該食品の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、保存方法、包装形態、使用方法等に応じて適切に行うこと。

ク　食品間の相互汚染を防止するため、次の事項に配慮すること。

(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) 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備及び器具は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び殺菌を行うこと。

ケ　保管した原材料の使用に当たっては、使用期限等に応じ適切に使用されるよう管理すること。

コ　容器包装は、食品等を汚染及び損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。また、再使用が可能な容器包装は、洗浄及び殺菌が容易なものを用いること。

サ　食品等の製造、加工、処理及び調理に当たっては、次の事項を実施すること。

(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、記録に努めること。

(ｳ) 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ごとの説明書の作成及び保存に努めること。

(ｴ) 食肉等を取り扱う場合は、異物の混入がないかを確認すること。また、異物が認められた場合には、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。

(ｵ) 原材料として使用していないアレルゲン（食品表示法（平成25年法律第70号）第４条第１項の規定に基づく基準に定めるアレルゲンをいう。）が混入しないよう措置を講ずること。

シ　食品等の製造、加工、処理又は調理をする者は、その製品及び原材料について定期的に規格基準等の検査を行い、その記録を１年間（食品等の賞味期限を考慮した流通期間が１年以上の場合には、当該期間）保存すること。

ス　食用に供することができなくなった食品等は、使用され、出荷され、又は販売されることのないよう速やかに処理すること。

(8) 管理運営要領

ア　この基準に基づき、施設の管理及び食品等、器具及び容器包装の取扱いに係る具体的な衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底させること。

イ　定期的に製品検査、ふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、アの規定により作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

(9) 記録の作成及び保存

ア　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、器具及び容器包装に係る製造、加工、処理、調理、保管、販売等の状態、仕入元、出荷先、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。

イ　アに規定する記録の保存期間は、取り扱う食品等、器具及び容器包装の流通実態等に応じて設定すること。

ウ　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、アに規定する記録を提出すること。

(10)　食品等、器具及び容器包装の回収、廃棄等

ア　健康被害を未然に防止する観点から、食品等、器具及び容器包装に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、問題となった食品等、器具及び容器包装を回収するための責任体制、具体的な回収の方法、保健所長への報告の手順等を定めること。

イ　食品等、器具及び容器包装に起因する食品衛生上の問題が発生した場合は、迅速に回収等の措置を実施し、回収された食品等、器具及び容器包装は、他の食品等、器具及び容器包装と明確に区別して保管し、必要に応じて保健所長の指示に従い、適切に廃棄等の措置を講ずること。

ウ　食品等及び容器包装の回収等を行う際は、消費者への注意喚起等のために、必要に応じて、当該回収等に関して公表すること。

(11)　情報の提供

ア　消費者に対し、食品等、器具及び容器包装についての安全性に関する情報提供に努めること。

イ　自ら製造し、輸入し、若しくは加工した食品等、器具及び容器包装に起因する若しくは起因する疑いがあると医師により診断された健康被害に関する消費者からの情報を得た場合又は自ら製造し、輸入し、若しくは加工した食品等、器具及び容器包装が法の規定に適合していない事実を知った場合は、速やかに保健所長に報告すること。

ウ　消費者等から、自ら製造し、輸入し、若しくは加工した食品等、器具及び容器包装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恐れが否定できないものを受けた場合は、速やかに保健所長に報告すること。

(12)　従事者の衛生管理

ア　常に従事者の健康状態に留意し、従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、その疾病にかかっていることが疑われる症状を有するとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したときは、営業者は、その旨を従事者から報告させ、医師の診断を受けさせるよう努めること。

イ　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なければならないこと。

ウ　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第18条第１項に規定する感染症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、同条第２項に基づき、食品等に直接接触する作業に従事させないこと。

エ　従事者には、食品取扱場内で清潔な外衣、帽子等を着用させ、清潔な履物を用いさせ、必要に応じてマスク又は手袋を着用させること。また、製造、加工、処理又は調理を行う際は、従事者は、指輪、腕時計その他の手指の洗浄及び消毒の妨げとなるものを身に付けないこと。

オ　従事者には、食品等及び容器包装への異物混入の原因となり得るものを食品取扱場内に持ち込ませないこと。

カ　従事者には、つめを短く切らせ、作業前、用便後及び生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後は、十分に手指の洗浄及び消毒を行わせ、使い捨て手袋を使用する場合には交換させること。また、洗浄及び消毒後は、適切な方法で乾燥させること。

キ　従事者には、食品取扱場内で着替え、喫煙、放たん等をさせないこと。また、食品等を取り扱う作業中に、手若しくは食品等を取り扱う器具で髪、鼻、口若しくは耳に触れさせ、又は覆いのない食品等の上でくしゃみ若しくはせきをさせないこと。

(13)　従事者の衛生教育

ア　許可営業者は、従事者由来の食中毒病因微生物による食品の汚染が防止され、及び製造、加工、処理、調理、保管、販売等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育を実施すること。また、その結果

を記録するよう努めること。

イ　許可営業者は、食品衛生責任者の衛生知識の向上を図るため、規則で定めるところにより、食品衛生責任者（食品衛生に関する知識を有する者として規則で定める者を除く。）に食品衛生に関する講習会を受講させること。

(14)　食品等、器具及び容器包装の運搬

ア　食品等、器具及び容器包装を運搬する車両、コンテナ等は、食品等、器具及び容器包装を汚染せず、容易に洗浄及び消毒できる構造のものを使用し、当該車両、コンテナ等は常に清潔にし、必要に応じて補修及び消毒を行うこと。

イ　食品等、器具及び容器包装とこれら以外の貨物を混載する場合には、これら以外の貨物からの汚染を防止するため、食品等、器具及び容器包装を適切な容器に入れる等これら以外の貨物と区分けすること。

ウ　運搬中の食品等、器具及び容器包装は、ほこり、排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

エ　品目が異なる食品又は食品以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。

オ　生乳、食用油脂等の食品及び添加物を未包装で輸送する場合は、必要に応じて、食品又は添加物専用の車両又はコンテナを使用すること。その場合は、当該車両又はコンテナに食品又は添加物専用であることを明示するよう努めること。

カ　食品等の運搬は、温度、湿度及び時間の管理並びに衛生的な運搬方法に留意して行うこと。

2　特定基準

(1) 調理営業

ア　調理は、調理室内で衛生的に行うこと。

イ　まな板、包丁、保管容器等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。

ウ　調理食品は、そのまま放置せず、蓋付容器等に納めること又は戸棚、冷蔵庫等に入れること。

エ　折詰、弁当等を調製する場合は、十分に放冷したのち詰め合わせること。

オ　１回100食以上の同一献立の折詰、弁当等を調製する場合及び集団給食をする場合は、検食を保存すること。

カ　原材料の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な濃度で使用し、浸せき、水すすぎ等を適正に行うこと。

キ　客用おしぼりは、洗浄され、及び消毒された衛生的なものであること。

(2) 製造業

ア　タンク、パイプ等のピンホール、き裂その他の損傷の有無を定期的に点検すること。

イ　機械類及び器具類で分解可能なものは、分解して洗浄、殺菌等を行うこと。

ウ　機械類及び器具類で分解できないものは、内面の洗浄、殺菌等については、洗浄剤及び消毒剤と接触しない部分ができないよう適正に行うこと。

エ　製造又は加工が自動的に行われる工程については、制御装置が正確に作動していることを常に確認すること。

オ　ブライン等の冷媒剤、熱交換剤等が食品に混入しないよう適正に管理すること。

カ　機械類及び器具類で注油を必要とするものにあっては、機械油が食品に混入しないように行うこと。

キ　原材料の選別を厳重に行い、異物の混入を防止すること。

ク　製品をスライスし、又は小分包装する場合は、二次汚染を防ぐための措置を講ずること。

ケ　冷蔵保存を要する製品を出荷するときは、完全に冷却してから行うこと。

コ　洗瓶は、適正な方法で行い、常に検瓶すること。

(3) 処理業

ア　受乳検査を行い、規格外のものは使用しないこと。

イ　乳の処理及び保存は、法の基準に従い、適正に行うこと。

ウ　乳に直接接触する缶、ポンプ、タンク等の器具は、作業終了後直ちに分解し、損傷の有無を点検し、洗浄し、及び熱湯、蒸気、消毒剤等で殺菌すること。ただし、定置洗浄装置による部分はこの限りでない。

エ　鳥獣のと殺処理をする場合は、と体の洗浄及び冷却を十分に行うこと。

オ　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。

カ　処理が自動的に行われる工程については､制御装置が正確に作動していることを常に確認すること。

キ　洗瓶は、適正な方法で行い、常に検瓶すること。

(4) 販売業

ア　空瓶、空箱等は、専用の場所に保管すること。

イ　食品の保存は、法の基準に従い、適正に行うこと。

ウ　製品の保管管理は、先入れ先出しに留意し、適正に行うこと。

エ　生食用魚介類を調理する場合は、専用のまな板、包丁等を使用すること。

オ　食肉用のまな板、包丁等は専用とし、加工食品の細断に使用しないこと。

カ　氷雪は、常に清潔なすのこ等の上で取り扱うこと。

附　則

この条例は、平成27年７月１日から施行する。ただし、第１条（新潟県食品衛生法施行条例別表第１の改正に限る。)の規定は、食品表示法（平成25年法律第70号）の施行の日又はこの条例の公布の日のいずれか遅い日から施行する。