

熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例の一部改正について

熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例の一部を次のように改正する。

熊本市長 大 西 一 史

熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例の一部を改正する条例

熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例（平成12年条例第31号）の一部を次のように改正する。

別表第1及び別表第2を次のように改める。

別表第1（第2条関係）

食品等事業者が実施すべき管理運営基準

区分		公衆衛生上講ずべき措置
第1 食品取扱施設等における衛生管理	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、設備及び機械器具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、必要に応じ手順書を作成すること。 (3) 前号に定める清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか必要に応じ評価すること。 (4) 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱い及び適切な受注管理を行うこと。
	2 施設の衛	(1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の

生管理	稼働中は常に衛生上支障のないよう維持すること。 (2) 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所には、不必要な物品等を置かないこと。 (3) 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。 (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、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。 (5) 窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず、開放する場合にあっては、塵埃^{じんあい}、ねずみ族、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) 施設内では動物を飼育しないこと。
3 食品取扱設備等の衛生管理	(1) 衛生保持のため、機械器具（清掃用の機械器具を含む。）は、その目的に応じて使用すること。 (2) 機械器具及び分解した機械器具の部品（以下「機械器具類」という。）は、金属片、不潔異物、化学物質等の食品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こと。 (3) 機械器具類は、定期的に点検し、故障、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。 (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方法で使用するすること。 (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について、その

	機能を定期的に点検し、その結果の記録を作成するとともに、これを保存するよう努めること。 (6) ふきん、包丁、まな板、手袋その他の保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。特に、食品に直接触れる包丁、まな板、保護防具等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。 (7) 洗浄剤、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、必要に応じ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。 (8) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。 (9) 手洗設備は、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、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。 (10) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。 (11) 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。
4 ねずみ族及び昆虫対策	(1) 施設及びその周囲は、常に良好な状態に保ち、ねずみ族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対策を講ずること。 (2) ねずみ族及び昆虫の駆除作業は、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族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その目的が達

	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。 ねずみ族又は昆虫の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。 (3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。 (4) ねずみ族又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は、必要に応じて容器に入れ、床又は壁から離して衛生的に保管すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管すること。
5 廃棄物及び排水の取扱い	(1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、必要に応じて手順書を作成すること。 (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常に清潔にしておくこと。 (3) 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い又は保管の区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。 (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。
6 食品等の取扱い	次の各号に掲げる場合の区分に応じ、当該各号に定めるところによること。ただし、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。以下この項において同じ。）を用いようとした場合において、第2号に定める取扱いによらなかったと

きは、第1号に定めるところにより、この項の取扱いを満たしたものとすることができる。

(1) 危害分析・重要管理点方式を用いない場合 次に掲げるところにより取り扱うこと。

ア 食品等について、次に掲げるところにより取り扱うこと。

(ア) 原材料及び製品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、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。保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。

(ウ) 冷蔵庫（室）内では、相互汚染が生じないように、区画する等適切な方法で保存すること。

(エ) 添加物を使用する場合には、正確に^{ひょう}秤量し、適正に使用すること。

(オ) 食品の製造、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れらの毒素が、完全に、又は安全な量まで死滅し、又は除去されること。

(カ) 食品は、その特性（水分活性、水素イオン指数及び微生物による汚染状況）、消費期限若しくは賞味期限、製造加工の方法、包装形態又は生食用、加熱加工用等の使用方法に応じて冷蔵保存する等、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に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。

- (キ) 特に食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。
- a 冷却
 - b 加熱
 - c 乾燥
 - d 添加物の使用
 - e 真空調理又はガス置換包装
 - f 放射線照射
- (ク) 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に配慮すること。
- a 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。
 - b 製造、加工又は調理を行う区画には、当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること（当該食品取扱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。）。これらの区域へ入ることとなる場合は、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着及び履物への交換、手洗い等を行うこと。
 - c 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、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。
- (ケ) 原材料の保管に当たっては、先入れ・先出しをする等、使用期限等に応じ適切な順序で利用されるよう配慮すること。
- (コ) 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。再使用が可能な器具又は容器包装は、洗淨及び消毒が容易なものを用いること。

(サ) 食品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。

a 原材料及び製品への金属、ガラス、^{じんあい}塵埃、洗淨剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。

b 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、その管理状況の記録を作成し、これを保存すること。

c 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作成し、保存すること。

d 分割され、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すること。
異物が認められた場合には、汚染された可能性のある部分を廃棄すること。

e 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。

(シ) 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。

(ス) 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。

(セ) 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

イ 取り扱う食品に関する記録について、次に掲げ

るところにより取り扱うこと。

(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、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷先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。

(イ) 記録の保存期間は、取り扱う食品の消費期限又は賞味期限を考慮した流通実態等に応じて合理的な期間を設定すること。

(ウ) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合は、当該記録を提出すること。

(エ) 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合は、その記録を保存するよう努めること。

(2) 危害分析・重要管理点方式を用いる場合 次に掲げるところにより取り扱うこと。

ア 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。

イ 製品について、その製品説明書及び製造工程一覧図を次に掲げるところにより作成すること。

(ア) 製品説明書には、製品の原材料等の組成、物理的又は化学的性質、加熱、凍結、加塩、燻煙その他の殺菌等の方法、包装、保存性、保管条件、流通方法等の安全性に関する事項、想定する使用方法、消費者層その他必要な事項を記載すること。

(イ) 製造工程一覧図には、製品の全ての製造工程を記載すること。

(ウ) 製造工程一覧図について、実際の製造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、製造工程一覧図の修正を行うこと。

ウ 次に掲げるところにより、食品の製造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) 製造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（以下このウ及びエにおいて「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イの(ア)の製品の特性等を考慮し、各製造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)により特定された危害の原因となる物質（以下このウ及びエにおいて「危害原因物質」という。）について、食品衛生上の危害が発生するおそれのある製造工程ごとに、当該危害原因物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下このウ及びエにおいて「管理措置」という。）を決定し、危害要因リストに記載すること。

(ウ) 危害原因物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該製造工程に係る管理措置の実施状況の連続的な確認又は相当な頻度での確認（以下このウ及びエにおいてこれ

らを「モニタリング」という。)を必要とする製造工程(以下このウ及びエにおいて「重要管理点」という。)を定め、又は重要管理点を定める必要が認められない場合はその理由を記載した文書を作成すること。この場合において、同一の危害の原因又は危害原因物質を管理するための重要管理点が複数存在する可能性があることに配慮するとともに、重要管理点における管理措置が危害原因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製造工程において適切な管理措置が定められるよう、製品又は製造工程を見直すこと。

(エ) 重要管理点ごとに、危害原因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(以下このウ及びエにおいて「管理基準」という。)を設定すること。この場合において、管理基準は、温度、時間、水分活性、水素イオン指数等の測定できる指標又は官能検査(食品の性質を人間の視覚、味覚、嗅覚等の感覚を通して、それぞれの手法にのっとり一定の条件下で評価するものをいう。)に基づく客観的指標とすること。

(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製造工程を経て製造された製品の出荷の防止を行うためのモニタリングの方法を設定するとともに、当該モニタリングを十分な頻度で実施し、その実施状況を全て記録すること。この場合において、当該記録には、当該モニタリングを実施した担当者及び責任

者に署名を行わせること。

(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（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。エにおいて「改善措置」という。）を、重要管理点ごとに設定し、必要に応じて適切に実施すること。

(キ) 製品の危害分析・重要管理点方式について、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。

エ 取り扱う食品及びその食品の危害分析・重要管理点方式に関する記録について、次に掲げるところにより取り扱うこと。

(ア) 取り扱う食品の危害分析・重要管理点方式について、次に掲げる記録を作成し、保存すること。

a 危害原因物質の特定及び管理措置の決定に係る記録（危害要因リストを含む。）

b 重要管理点の決定に係る記録

c 管理基準の設定に係る記録

d モニタリングの方法及び実施状況に係る記録

e 改善措置の方法及び実施状況に係る記録

f 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の方法及び実施状況に係る記録

(イ) 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、出荷先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。 (ウ) (ア)及び(イ)の記録の保存期間については、取り扱う食品等の消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。 (エ) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、(ア)及び(イ)の記録を提出すること。
7 使用水等の管理		(1) 食品取扱施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、使用する水が、次に掲げる場合は、食品に直接触れる水に混入しないようにするときは、この限りでない。 ア 暖房用蒸気、防火用水等、食品製造に直接関係のない目的での使用 イ 冷却又は食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用 (2) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上（災害等により水源等が汚染されたおそれがあるときは、その都度）水質検査を行い、成績書を1年以上（取り扱う食品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）保存すること。 (3) 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、適切な措置を講ずること。 (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。 (5) 水道水以外の水を使用する場合で、殺菌装置又は浄水装置を設置したときは、当該装置が正常に作

	動しているかを定期的に確認し、記録すること。 (6) 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にあっては、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。
8 食品衛生責任者の設置	(1) 営業者（法第48条第1項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、施設又はその部門ごとに、当該食品取扱者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。）を定めておくこと。 (2) 食品衛生責任者は、都道府県知事、指定都市（地方自治法（昭和22年法律第67号）第252条の19第1項に規定する指定都市をいう。）の長及び中核市（同法第252条の22第1項に規定する中核市をいう。）の長（以下この号において「知事等」という。）が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。 (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。 (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。 (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。

9 回収及び 廃棄	(1) 販売食品等（輸入した上で販売する食品等を含む。以下同じ。）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、問題となった製品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及び保健所長等への報告等の手順を定めること。 (2) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。 (3) 回収された当該製品は、通常製品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) 回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。
10 管理運営要領の作成	(1) 施設の管理及び食品等の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。 (2) 定期的に製品検査、拭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、前号の規定により作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。
11 検食の実施	(1) 旅館、弁当屋、仕出屋その他飲食店営業を行うものが規則で定める食数以上を供給しようとする場合は、原材料、調理済み食品ごとに、検食を72時間以上冷凍し、又は冷蔵して保存すること。この場合において、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

		(2) 前号の場合には、製品の供給時刻及び供給量並びに製品を配送するときはその配送先の記録を作成し、これを保存すること。 (3) 旅館、弁当屋、仕出屋その他飲食店営業を行うものが第1号の規定に該当しない場合にあっては、必要に応じて前2号に準じた取扱いを行うこと。
	1 2 情報の提供	(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と。 (2) 製造し、若しくは加工した食品等又は販売食品等に関する消費者からの健康被害（製造し、若しくは加工した食品等又は販売食品等に起因する症状であると医師により診断された被害（その疑いがあると診断された被害を含む。）をいう。）及び法に違反する食品等に関する情報について、保健所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、保健所等へ速やかに報告すること。
第2	食品取扱者等に対する衛生管理	(1) 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。 (2) 営業者は、保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったとき、又は自ら必要と認めるときは、食品取扱者に検便を受けさせること。 (3) 食品取扱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、又は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は、その旨を食品取扱者から営業者、食品衛生管理者又は食品衛

生責任者等に報告させ、営業者は、必要に応じて食品取扱者に対して、食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること。

- (4) 食品取扱者が次に掲げる事項に該当することが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで食品に直接接触する作業に従事させないこと。

ア 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。以下この号において「感染症法」という。）第６条第２項に規定する一類感染症、同条第３項に規定する二類感染症（結核を除く。）、同条第４項に規定する三類感染症又は同条第７項に規定する新型インフルエンザ等感染症の患者

イ 感染症法第６条第１１項に規定する無症状病原体保有者

- (5) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子及びマスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、当該服装等のまま汚染区域（便所を含む。）に立ち入らないこと。指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等は、作業場内に持ち込まないこと。

- (6) 食品取扱者は、やむを得ない場合を除き、食肉等が直接接触する部分が繊維製品である手袋その他洗浄及び消毒又は殺菌を行うことが困難な手袋を使用しないこと。

- (7) 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等は付けないこと。

- (8) 食品取扱者は、作業前、用便直後及び生鮮の原

	材料、汚染された材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗淨及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用した場合はその交換を行うこと。 (9) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に次のような行動は慎むこと。 ア 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れること。 イ たん又は唾を吐くこと。 ウ 喫煙 エ 食品取扱区域での飲食 オ 防護されていない食品上でくしゃみ又はせきをする事。 (10) 食品取扱者は、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。 (11) 食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、必要に応じて適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、第5号及び第7号から前号までの食品取扱者に係る衛生管理の規定に従わせること。
第3 食品取扱者等に対する教育訓練	(1) 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、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理、各種手順（公衆衛生上講ずべき措置を行う上で必要な手順をいう。）等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。 (2) 特に洗淨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。 (3) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要

	に応じその内容を修正すること。
第4 運搬に係る衛生管理	(1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品を汚染しないもので、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、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。 (2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。 (3) 運搬中の食品が^{じんちい}塵埃、有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。 (4) 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。 (5) バルク輸送の場合は、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用し、それらに食品専用であることを明示すること。 (6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。 (7) 配送時間が長時間に及ばないよう配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意すること。 (8) 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、適切な出荷時間に注意すること。
第5 販売に係る衛生管理	(1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売を行うこと。 (2) 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のないよう衛生管理に注意すること。

別表第 2（第 2 条関係）

食品の自動販売機に係る基準

区分	公衆衛生上講ずべき措置
1 自動販売機の設置場所の管理	(1) 設置場所及びその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないよう維持すること。 (2) 不必要な物品を置かないこと。 (3) 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。 (4) 壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。 (5) 必要に応じてねずみ族、昆虫等の駆除作業を実施すること。
2 自動販売機の管理	(1) 常に点検し、正常に作動するよう整備し、故障、破損等があった場合には、速やかに補修すること。 (2) 定期的に清掃し、常に清潔かつ衛生的に保つこと。 (3) 食品に直接接触する部分は、分解、循環方式等により洗浄及び消毒を行うこと。 (4) 洗浄及び殺菌を行う場合は、適正な洗剤及び殺菌剤を適正な方法で使用し、使用後はそれらが残存することのないように十分水洗いすること。 (5) 食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品（食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号）第 1 条第 1 項第 6 号に規定するものをいう。以下同じ。）並びに瓶詰及び缶詰にしたものを除く。）を冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する自動販売機にあっては、所定の温度（冷凍するものにあつては摂氏マイナス 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 63 度以上とする。以下同じ。）が保たれていることの点検を 1 日 1 回以上行うこと。 (6) ストロー、紙コップ、箸等飲食の用に供される器具の保管は、常に清潔かつ衛生的に行うこと。 (7) 営業者の住所、氏名及び電話番号を各自動販売機の見やすい

	位置に表示すること。
3 給水及び 廃棄物処理	(1) カートリッジ式給水タンク（自動販売機に水を供給するために設置される容器であって、取り外して用いるものをいう。以下同じ。）を使用する自動販売機にあつては、当該タンク及びこれと自動販売機との連結部分を常に清潔かつ衛生的に保つこと。 (2) カートリッジ式給水タンクを使用する自動販売機にあつては、当該タンクを十分洗浄、消毒した後に水を供給すること。 (3) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上（災害等により水源等が汚染されたおそれがあるときは、その都度）水質検査を行い、成績書を1年以上保存すること。 (4) 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、適切な措置を講ずること。 (5) 殺菌装置又は細菌ろ過装置を備えた自動販売機にあつては、常にその装置が正常に作動していることを確認すること。 (6) 廃棄物は、適正に処理すること。 (7) 自動販売機内に廃棄物容器を備えたものにあつては、その容器内の廃棄物を廃棄するごとに、廃棄物容器を洗浄すること。 (8) 自動販売機外の廃棄物容器は、十分に洗浄するとともに、汚液及び汚臭が漏れないよう常に清潔にすること。 (9) 排水貯留槽は、十分に洗浄し、衛生的に保つこと。
4 食品の取 扱い	(1) 自動販売機に収納されている食品は、定期的に点検及び管理を行うこと。 (2) 自動販売機で冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品並びに瓶詰及び缶詰にしたものを除く。以下この号において同じ。）の取扱いは、次により行うこと。 ア 食品を収納する場合は、食品を収納する部分の温度が所定の温度に保たれていること。 イ 食品を収納する部分が所定の温度を保てなくなった場合は、

	既に当該自動販売機に収納されている食品は、販売しないこと。 (3) 自動販売機で販売する弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌食品、瓶詰及び缶詰にしたもの並びに冷凍したものを除く。以下同じ。）の取扱いは、次により行うこと。 ア 冷蔵し、又は温蔵して販売すること。 イ 自動販売機への追加収納は行わないこと。 ウ 自動販売機に収納し、又は自動販売機から回収するときは、弁当の品名、数量、製造者の住所及び氏名、収納又は回収の日時並びに回収後の措置の内容を記録すること。 エ 自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。 オ 自動販売機に収納するまでの運搬は、直射日光の遮断及び防塵^{じん}に効果のある車を用いること。
5 食品取扱者の衛生管理	営業者は、従事者に対し作業中清潔な作業衣を着用させる等食品を取り扱う際衛生上支障が生じないように指導すること。
6 食品衛生責任者	(1) 営業者は、自動販売機の設置場所ごとに、食品取扱者及び関係者のうちから食品衛生責任者を定めておくこと。 (2) 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。

附 則

この条例は、公布の日から施行する。

(提出理由)

食品表示法（平成２５年法律第７０号）の施行に伴い、食品に関する表示に係る基準について必要な規定の整備をする等のため、所要の改正を行う必要がある。

これが、この条例案を提出する理由である。