

食肉処理作業の自主点検表

年 月 日(曜日)

衛生管理者	担当者

		点検項目	点検結果	改善事項
施設に関する点検項目	解体室	・作業前の器具、設備は清潔であったか		
		・消毒槽は83℃以上であったか		
		・作業後の器具、設備は洗浄消毒したか		
	冷蔵室	・床・排水溝に汚物が付着していないか		
		・清潔に保たれていたか		
	加工室	・温度は適温に保たれていたか(℃)		
		・作業前の器具、設備は清潔であったか		
	包装室	・包装用機器は清潔であったか		
		・清潔に保たれていたか		
	冷凍庫	・温度は適温に保たれていたか(℃)		
・廃棄物は適正に管理、処理したか				
作業に関する点検項目	受入剥皮内臓摘出	・処理作業従事者の健康状態は良好か		
		・手指の洗浄は適切であったか		
		・作業服、長靴等は清潔であったか		
		・と体の体表に銃創以外の異常はないか		
		・ナイフは1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		・使用する用具や器具設備は1頭ごとに洗浄したか		
	トリミング	・消化管内容物や土による汚染はないか		
		・枝肉に被毛は付着していないか		
	洗浄	・洗浄飛沫が枝肉を汚染していないか		
		・枝肉が壁、床等との接触していないか		
冷蔵	・速やかに10℃以下に冷却したか			
	・手指の洗浄は適切であったか			
分骨脱骨	・ナイフ、まな板は専用のものを使用したか			
	・小分け肉に銃弾の残存はなかったか			
包装	・手指、器具は清潔であったか			
	・包装ビニールの破損等はないか			
	・適切なラベル表示はしたか			
	・冷凍庫内で包装用ビニールの破損はないか			

※点検結果 ○:良好 △:おおむね良好 ×:不良
 ※改善事項 ○:改善済み ×:未改善

改善状況	
------	--

参考資料

1 関係法令など

食品衛生法（昭和22年法律第233号）抜粋

第1条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第3条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

第4条 この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、薬事法（昭和35年法律145号）に規定する医薬品及び医薬部外品は、これを含まない。

（中略）

6 この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

7 この法律で営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。

第5条 販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。

第6条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

第8条 厚生労働大臣は、特定の国若しくは地域において採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵され、又は特定の者により採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵される特定の食品又は添加物について、第26条第1項から第3項まで又は第28条第1項の規定による検査の結果次に掲げる食品又は添加物に該当するものが相当数発見されたこと、生産地における食品衛生上の管理の状況その他の厚生労働省令で定める事由からみて次に掲げる食品又は添加物に該当するものが相当程度含まれるおそれがあると認められる場合において、人の健康を損なうおそれの程度その他の厚生労働省令で定める事項を勘案して、当該特定の食品又は添加物に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため特に必要があると認めるときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、

当該特定の食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、若しくは調理することを禁止することができる。

第 15 条 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。

第 48 条 乳製品、第 10 条の規定により厚生労働大臣が定めた添加物その他製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であつて政令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生管理者となつて管理する施設については、この限りでない。

第 49 条 前条第 6 項第 3 号の養成施設又は同項第 4 号の講習会の登録に関して必要な事項は政令で、受講科目その他同項第 3 号の養成施設又は同項第 4 号の講習会の課程に関して必要な事項は厚生労働省令で定める。

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 2 条第 5 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 6 条第 1 項に規定する食鳥処理業者を除く。）は、前 2 項の基準が定められたときは、これを守らなければならない。

第 51 条 都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第 2 条第 5 号に規定する食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

第 52 条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。
2 前項の場合において、都道府県知事は、その営業の施設が前条の規定による基準に合うと認めるときは、許可をしなければならない。ただし、同条に規定する営業を営もうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、同項の許可を与えないことができる。（略）

鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（平成 14 年法律第 88 号）抜粋

（目的）

第一条 この法律は、鳥獣の保護を図るための事業を実施するとともに、鳥獣による生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害を防止し、併せて猟具の使用に係る危険を予防することにより、鳥獣の保護及び狩猟の適正化を図り、もつて生物の多様性の確保、生活環境の保全及び農林水産業の健全な発展に寄与することを通じて、自然環境の恵沢を享受できる国民生活の確保及び地域社会の健全な発展に資することを目的とする。

（鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の禁止）

第八条 鳥獣及び鳥類の卵は、捕獲等又は採取等（採取又は損傷をいう。以下同じ。）をしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

一 次の条第一項の許可を受けてその許可に係る捕獲等又は採取等をするとき。

二 第十一条第一項の規定により狩猟鳥獣の捕獲等をするとき。

三 第十三条第一項の規定により同項に規定する鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をするとき。（鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の許可）

第九条 学術研究の目的、鳥獣による生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害の防止の目的、第七条第二項第五号に掲げる特定鳥獣の数の調整の目的その他環境省令で定める目的で鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をしようとする者は、次に掲げる場合にあっては環境大臣の、それ以外の場合にあっては都道府県知事の許可を受けなければならない。

（許可に係る措置命令等）

第十条 環境大臣又は都道府県知事は、前条第一項の規定に違反して許可を受けないで鳥獣の捕獲等若しくは鳥類の卵の採取等をした者又は同条第五項の規定により付された条件に違反した者に対し、次に掲げる場合は、当該違反に係る鳥獣を解放することその他の必要な措置を執るべきことを

（狩猟免許）

第三十九条 狩猟をしようとする者は、都道府県知事の免許（以下「狩猟免許」という。）を受けなければならない。

2 狩猟免許は、網猟免許、わな猟免許、第一種銃猟免許及び第二種銃猟免許に区分する。

3 次の表の上欄に掲げる猟法により狩猟鳥獣の捕獲等をしようとする者は、当該猟法の種類に応じ、それぞれ同表の下欄に掲げる狩猟免許を受けなければならない。ただし、第九条第一項の許可を受けてする場合及び第十一条第一項第二号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

4 第一種銃猟免許を受けた者は、装薬銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができるほか、空気銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができる。

（狩猟者登録）

第五十五条 狩猟をしようとする者は、狩猟をしようとする区域を管轄する都道府県知事（以下この節において「登録都道府県知事」という。）の登録を受けなければならない。ただし、第九条第一項の許可を受けてする場合及び第十一条第一項第二号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

動物の愛護及び管理に関する法律(昭和48年法律第105号)抜粋

(目的)

第一条 この法律は、動物の虐待の防止、動物の適正な取扱いその他動物の愛護に関する事項を定めて国民の間に動物を愛護する気風を招来し、生命尊重、友愛及び平和の情操の涵養に資するとともに、動物の管理に関する事項を定めて動物による人の生命、身体及び財産に対する侵害を防止することを目的とする。

(基本原則)

第二条 動物が命あるものであることにかんがみ、何人も、動物をみだりに殺し、傷つけ、又は苦しめることのないようにするのみでなく、人と動物の共生に配慮しつつ、その習性を考慮して適正に取り扱うようにしなければならない。

(動物を殺す場合の方法)

第四十条 動物を殺さなければならない場合には、できる限りその動物に苦痛を与えない方法によつてしなければならない。

2 環境大臣は、関係行政機関の長と協議して、前項の方法に関し必要な事項を定めることができる。

と畜場法(昭和28年法律第114号)抜粋

第1条 この法律は、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

(定義)

第3条 この法律で「獣畜」とは、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をいう。

2 この法律で「と畜場」とは、食用に供する目的で獣畜をとさつし、又は解体するために設置された施設をいう。

(と畜場の衛生管理)

第6条 と畜場の設置者又は管理者は、と畜場の内外を常に清潔にし、汚物処理を十分に行い、ねずみ、昆虫等の発生の防止及び駆除に努め、厚生労働省令で定める基準に従い、と畜場を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

(獣畜のとさつ又は解体)

第13条 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜をとさつしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

(獣畜のとさつ又は解体の検査)

第14条 と畜場においては、都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜をとさつしてはならない。

(譲受けの禁止)

第15条 何人も、第13条第2項の規定に違反してと畜場以外の場所で解体された獣畜の肉若しくは内臓、又は前条第3項(同条第4項において準用する場合及び同条第5項の規定の適用がある場合を含む。)の規定に違反して持ち出された獣畜の肉若しくは内臓を、食品として販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。)の用に供する目的で譲り受けてはならない。

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)抜粋

(法律の目的)

第一条 この法律は、適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによつて、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによつて一般消費者の選択に資し、もつて農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与することを目的とする。

(定義等)

第二条 この法律で「農林物資」とは、次の各号に掲げる物資をいう。ただし、酒類並びに薬事法(昭和三十五年法律第百四十五号)に規定する医薬品、医薬部外品及び化粧品を除く。

二 農産物、林産物、畜産物及び水産物並びにこれらを原料又は材料として製造し、又は加工した物資(前号に掲げるものを除く。)であつて、政令で定めるもの

2 この法律で「規格」とは、農林物資の品質(その形状、寸法、量目又は荷造り、包装等の条件を含む。以下同じ。)についての基準及びその品質に関する表示(名称及び原産地の表示を含み、栄養成分の表示を除く。以下同じ。)の基準をいう。

3 この法律で「日本農林規格」とは、第七条の規定により制定された規格であつて、次に掲げる農林物資の品質についての基準を内容とするものをいう。

一 品位、成分、性能その他の品質についての基準(次号及び第三号に掲げるものを除く。)

二 生産の方法についての基準

三 流通の方法についての基準

4 前項第二号又は第三号に掲げる基準に係る日本農林規格は、生産の方法又は流通の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められる農林物資について制定することができる。

5 この法律で「登録認定機関」又は「登録外国認定機関」とは、それぞれ第十七条の二第一項又は第十九条の十において準用する同項の規定により農林水産大臣の登録を受けた法人をいう。

(製造業者等が守るべき表示の基準)

第十九条の十三 内閣総理大臣は、飲食物品の品質に関する表示の適正化を図り一般消費者の選択に資するため、農林物資のうち飲食物品(生産の方法又は流通の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められるものを除く。)の品質に関する表示について、内閣府令で定める区分ごとに、次に掲げる事項のうち必要な事項につき、その製造業者等が守るべき基準を定めなければならない。

一 名称、原料又は材料、保存の方法、原産地その他表示すべき事項

二 表示の方法その他前号に掲げる事項の表示に際して製造業者等が遵守すべき事項

不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37 年法律 134 号）抜粋

（目的）

第 1 条 この法律は、商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする。

（定義）

第 2 条 この法律で「事業者」とは、商業、工業、金融業その他の事業を行う者をいい、当該事業を行う者の利益のためにする行為を行う役員、従業員、代理人その他の者は、次項及び第 11 条の規定の適用については、これを当該事業者とみなす。

（景品類の制限及び禁止）

第 3 条 内閣総理大臣は、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を確保するため必要があると認めるときは、景品類の価額の最高額若しくは総額、種類若しくは提供の方法その他景品類の提供に関する事項を制限し、又は景品類の提供を禁止することができる。

（不当な表示の禁止）

第 4 条 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当する表示をしてはならない。

1. 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示し、又は事実と相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの
2. 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの
3. 前 2 号に掲げるもののほか、商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがある表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認めて内閣総理大臣が指定するもの

2 管理運営基準（静岡県、静岡市、浜松市）

食品衛生法施行条例（静岡県）（平成 12 年 条例第 37 号）抜粋

管理運営基準

第 1 法第 4 条第 7 項に規定する営業(法第 62 条第 1 項に規定するおもちゃを製造、輸入又は販売する業を含む。)に係る基準

1 施設等の衛生管理

(1) 一般事項

ア 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施するように努めること。
イ 施設、設備及び機械器具(飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供される機械、器具その他の物をいう。以下同じ。)の清掃、洗浄又は消毒を実施し、その手順書を作成するように努めること。

(2) 施設の衛生管理

ア 施設及びその周辺の清掃を定期的に行い、衛生上支障のないように保持すること。
イ 施設及びその周辺における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措置を講ずること。
ウ 排水溝の清掃及び補修を行うこと。
エ 便所の清掃及び消毒を定期的に行い、清潔に保つこと。

(3) 設備等の衛生管理

ア 衛生保持のため、設備、機械器具及び清掃用器材は、その用途に応じて使用すること。
イ 食品又は添加物に直接接触する設備及び機械器具の表面は、常に清潔に保つこと。
ウ 手洗設備は、手指の洗浄及び消毒が適切にできるように維持管理すること。
エ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
オ 貯水槽の清掃を定期的に行い、清潔に保つこと。
カ 清掃用器材は、専用の場所に保管すること。
キ 殺そ剤又は殺虫剤を使用するときは、食品、添加物、器具、容器包装及びおもちゃ(以下「食品等」という。)を汚染しないように十分注意すること。
ク 食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄剤、消毒剤その他の化学物質の使用、保管その他の取扱いに十分注意すること。

2 食品等の衛生管理

(1) 食品等の取扱い

ア 食品等は、当該食品等に適した状態又は方法で衛生的に保存又は保管すること。
イ ねずみ族又は昆虫による汚染を防止するため、食品等の取扱いに十分注意すること。
ウ 食品又は添加物は、相互汚染が生じない方法で取り扱うこと。
エ 食品は、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、販売その他の過程において、時間及び温度の管理に十分注意するほか、当該食品の特性に応じて衛生的に取り扱うこと。
オ 食品の取扱量は、施設、設備及び機械器具の性能並びに人的能力に応じた量とすること。

(2) 記録の作成及び保存

ア 食品等に係る仕入元の記録、製造、加工又は調理に関する情報の記録及び出荷又は販売先の記録を作成するように努め、それらの記録を食品等の流通実態、消費期限又は賞味期限に応じて合理的な期間保存するように努めること。
イ アの記録を作成し、かつ、保存している場合であつて、食品衛生監視員から当該記録の提出の要請があつたときには、当該記録を提出すること。

(3) 食品等の回収等

ア 食品等に起因する食品衛生上の問題が発生したときは、当該食品等を回収するように努めること。
イ アの規定により食品等を回収する場合は、あらかじめ保健所長へ報告するとともに、消費者の注意喚起のため、当該回収に関する情報を公表するように努めること。
ウ アの規定により食品等を回収する場合に当該回収を迅速かつ適切に行うため、仕入元、出荷先、販売先その他の関係者への連絡体制、食品等の回収方法及び保健所長への報告の手順を定めておくよ

うに努めること。

エ アの規定により食品等を回収した場合は、当該食品等について廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に講ずること。

(4) 情報の提供、報告等

ア 食品等の安全性に関する情報を消費者に提供するように努めること。

イ 消費者から健康被害(営業に係る食品等に起因する又はその疑いがあると医師に診断されたものに限る。)に関する情報を得た場合は、当該情報について、直ちに保健所長へ報告すること。

ウ 消費者から健康被害(営業に係る食品等に起因する疑いがあると消費者が認めるものであって、医師の診断を受けていないものに限る。)に関する情報を得た場合であって、同様の情報が複数あるときは、当該情報について、直ちに保健所長へ報告すること。

エ 営業に係る食品等(製造、加工又は輸入する営業に係る食品等のうち、販売の用に供されていないものを除く。)に関して法に違反する事実が確認された場合は、当該食品等に関する情報について、直ちに保健所長へ報告すること。

オ 営業に係る食品等(製造、加工又は輸入する営業に係る食品等のうち、販売の用に供されていないものを除く。)に関して法に違反するかどうか判断できない事案が確認された場合は、当該事案について、速やかに保健所長へ相談するように努めること。

3 廃棄物の管理

ア 廃棄物の容器は専用のものとし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。

イ 廃棄物は、業務に支障のないかぎり食品等の取扱区域に保管しないこと。

ウ 廃棄物が排水溝へ流出しないように必要な措置を講ずること。

4 食品取扱者等の衛生管理

(1) 健康管理

ア 食品等に直接接する作業に従事する者(以下「食品取扱者」という。)の健康に、常に留意し、食品取扱者が食品を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、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、その旨を報告させること。

イ アの報告を受けたときは、他の法令に別段の定めがある場合を除き、当該食品取扱者に医師の診断を受けさせるように努めるとともに、必要な期間、当該食品取扱者を食品に直接接する作業に従事させないように努めること。

ウ 保健所長から検便を受けさせるべき旨の指示があった場合は、食品取扱者に検便を受けさせること。

(2) 作業時の衛生管理

ア 食品取扱者に手袋を使用させる場合においては、食品に直接接する部分の洗浄及び消毒が困難な素材で作られたものを使用させないこと。ただし、食品の汚染を防止するための措置が講じられている場合は、この限りでない。

イ 作業開始前、生鮮の食品並びに汚染された原材料及び機械器具に触れる作業に従事した後並びに用便後は、食品取扱者に手指の洗浄及び消毒を行わせること。

ウ 食品取扱者の着替え、喫煙及び飲食は、食品衛生上支障のない場所で行わせること。

(3) 食品取扱者等に対する衛生教育

食品取扱者その他の従事者に対して、食品衛生に関する教育を実施するように努めること。

第2 法第51条に規定する営業及びその他の営業(食品又は添加物を製造又は加工する営業に限る。)に係る基準

1 施設等の衛生管理

(1) 施設の衛生管理

ア 製造、加工又は調理を行う場所(以下「作業場」という。)には、その作業に不必要な物品を置かないこと。

イ 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

ウ 作業場の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、適切な温度の管理に努めること。

エ 作業場の窓及び出入口は、作業上必要な場合を除き、開放しないこと。

オ 作業場には、愛玩がん用の動物を持ち込まないこと。

カ ねずみ族及び昆虫の駆除作業を年2回以上実施し、その記録を当該駆除作業の日から1年間以上保存すること。

キ ねずみ族及び昆虫の発生を認めた場合は、直ちに駆除すること。

(2) 設備等の衛生管理

ア 設備及び機械器具(分解した機械器具の部品を含む。)(2)において同じ。)、洗浄及び消毒を行い、機械器具にあつては、所定の場所に衛生的に保管すること。

イ 設備又は機械器具が故障又は破損があつた場合は、速やかに補修し、常に適正に使用できるように整備しておくこと。

ウ 設備及び機械器具の洗浄に洗剤を使用する場合又は消毒に殺菌剤を使用する場合は、適正な洗剤又は殺菌剤を適正な方法で使用すること。

エ 温度計、圧力計、流量計その他の計器類及び滅菌、殺菌又は除菌に使用する装置(2)(2)エに規定する殺菌装置及び浄水装置を除く。)の作動状況を定期的に点検し、その記録を保存するように努めること。

オ ふきん、包丁及びまな板は、使用の都度、十分な洗浄を行うとともに、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、作業終了後は乾燥させること。

カ 未加熱の食品を取り扱った設備及び機械器具(ふきん、包丁及びまな板を除く。)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。

2 食品等の衛生管理

(1) 食品等の取扱い

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、表示その他の食品衛生上必要な事項について点検し、その記録を保存するように努めること。

イ アの記録を保存している場合であつて、食品衛生監視員から当該記録の提出の要請があつたときには、当該記録を提出すること。

ウ 添加物は、正確に秤ひよう量し、適正に使用すること。

エ 原材料は、消費期限又は賞味期限に応じて適切な順序で使用するように努めること。

オ 器具又は再使用する容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものを使用すること。

カ 食品又は添加物の製造又は加工に当たっては、次に掲げる事項を実施するように努めること。

(ア) 異物が製品又は加工品に混入しないように、検査その他の必要な措置を講ずること。

(イ) 製品又は加工品ごとにその特性、製造又は加工の手順、原材料その他の食品衛生上必要な事項について記載した説明書を作成し、保存すること。

キ 生鮮の食品の使用に当たっては、異物の付着又は混入の有無を点検し、異物が認められた場合には、汚染の可能性のある部分を除去すること。

ク 原材料として使用していないアレルギー物質が製造、加工又は調理の工程において食品又は添加物に混入しないように、必要な措置を講ずること。

ケ 食品等について法又は法の規定に基づいて厚生労働大臣が定める基準及び規格への適合性を確認するための検査(第3の1(1)に規定する製品の検査を除く。)を行うように努め、その結果を保存するように努めること。

(2) 使用水の管理

ア 施設で使用する水は、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(同法第6条第1項の規定による認可を受けた水道事業に限る。)の用に供する水道、同法第3条第6項に規定する専用水道若しくは同法第7項に規定する簡易専用水道により供給される水(以下「水道水」という。))又は保健所その他の公的試験機関若しくは知事が認める試験機関が飲用に適すると認めた水(以下「公的試験機関等が認めた水」という。)であること。ただし、食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない用途に使用する場合は、この限りでない。

イ 公的試験機関等が認めた水を使用する場合は、当該水について年1回以上水質検査を行い、その成績書を当該水質検査の日から1年間以上保存すること。

ウ イに規定する水質検査の結果、飲用不適となつた場合は、直ちに当該水の使用を中止し、保健所

長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

エ 公的試験機関等が認めた水を使用する場合であって、殺菌装置又は浄水装置を設置しているときは、当該装置の作動状況を 1 日 1 回以上点検し、その記録を当該点検の日から 1 年間以上保存すること。

3 食品取扱者等の衛生管理

(1) 検便

営業者(法第 51 条に規定する営業及びその他の営業(そのまま摂取される食品を製造又は加工する営業に限る。)を営む者に限る。)は、食品取扱者に年 2 回以上の検便を受けさせ、その記録を当該検便の日から 1 年間以上保存すること。

(2) 作業時の衛生管理

ア 食品取扱者が製造、加工又は調理を行うに当たっては、次に掲げる事項を遵守させるように努めること。

(ア) 衛生的な作業着、帽子、マスク及び専用の履物を着用すること。

(イ) 指輪その他の装飾品、腕時計及びヘアピン、安全ピンその他の食品又は添加物へ混入するおそれのあるものを作業場に持ち込まないこと。

(ウ) 手指のつめを短く切ること。

(エ) マニキュアを付けないこと。

イ 食品取扱者が製造、加工又は調理を行うに当たっては、次に掲げる事項を遵守させること。

(ア) 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れないこと。

(イ) たん又はつばを吐かないこと。

ウ 食品取扱者以外の者が作業場に立ち入るに当たっては、食品衛生上支障のないように必要な措置を講じさせること。

第 3 法第 51 条に規定する営業に係る基準

1 食品等の衛生管理

(1) 製品の検査

別表第 2 の規定により施設内に試験室を設けなければならない営業者は、その処理し、又は製造する製品について、次の表の左欄に掲げる業種の区分に応じ、それぞれ同表の中欄に掲げる検査を定期的に行い、その成績書を当該検査の日から 1 年間以上保存すること。

業種	検査		摘要
	理化学的検査	細菌学的検査	
乳処理業	1 比重測定 2 乳脂肪分測定	大腸菌群検査	
特別牛乳搾取処理業	1 比重測定 2 乳脂肪分測定	1 大腸菌群検査 2 ブリード氏法による細菌数検査	
粉乳、練乳その他乳を主要原料とする食品(乳飲料、発酵乳、クリーム、バター及びチーズを除く。)を製造する乳製品製造業	1 比重測定 2 乳脂肪分測定 3 酸度測定	1 ブリード氏法による細菌数検査 2 細菌数検査	
乳飲料を製造する乳製品製造業	1 比重測定 2 乳脂肪分測定	大腸菌群検査	
発酵乳を製造する乳製品製造業	1 比重測定 2 酸度測定	大腸菌群検査	
バター、チーズ又はクリームを製造する乳製品	1 比重測定 2 乳脂肪分測定	大腸菌群検査	

製造業	3 酸度測定		
乳酸菌飲料製造業	1 比重測定	大腸菌群検査	
	2 酸度測定		
食用油脂製造業	1 酸価測定		脱臭する場合に限る。
	2 けん化価測定		
マーガリン又はショートニング製造業	1 酸価測定		脱臭する場合に限る。
	2 けん化価測定		
そうざい製造業	真空度測定	恒温検査	缶詰のそうざいを製造する場合に限る。
缶詰又は瓶詰食品製造業	真空度測定	恒温検査	缶詰食品を製造する場合に限る。
添加物製造業	成分規格試験		

(2) 検食用食品の保存

仕出し弁当、給食、会席料理その他の団体客に提供する料理を調理した場合は、検食用食品 1 食分及び当該調理に使用した原材料を 48 時間(48 時間が経過した時の属する日が日曜日又は国民の祝日に関する法律(昭和 23 年法律第 178 号)に規定する休日に当たる場合は 72 時間)以上冷蔵保存するように努めること。

2 管理運営要領の作成

施設、設備、機械器具、食品等及び食品取扱者に係る衛生上の管理運営について要領を作成するように努め、これを食品取扱者その他の関係者に周知させるように努めること。

3 食品衛生責任者等

(1) 食品衛生責任者の設置等

ア 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。)は、その施設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。

イ 食品衛生責任者に施設、設備、機械器具、食品等及び食品取扱者の衛生管理を行わせること。

ウ 食品衛生責任者に食品衛生上の危害の発生防止のために必要な意見を述べさせ、その意見を尊重するように努めること。

エ 食品衛生責任者は、当該施設において営業に従事する者であって、次のいずれかに該当するものであること。

(ア) 法第 48 条第 6 項各号に掲げる者

(イ) 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者又はふぐ処理師(静岡県ふぐの取扱い等に関する条例(昭和 52 年静岡県条例第 7 号)第 2 条第 2 号に規定するふぐ処理師をいう。)の資格を有する者

(ウ) 知事が指定する講習を修了した者又は知事がこれと同等以上の知識を有すると認めた者

オ 食品衛生責任者を置いた場合又は食品衛生責任者を変更した場合は、15 日以内にエ(ア)から(ウ)までに掲げる者のいずれかに該当する者であることを証する書面を提示のうえ、その旨を知事に届け出ること。

カ 食品衛生責任者の氏名を施設の見やすい箇所に掲示すること。

(2) 自家製ソーセージ食品衛生責任者の設置

ア 自家製ソーセージ(仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業の許可に係る施設において原材料として豚肉又は牛肉を用いて調理されるソーセージであって、直接消費者に販売するものをいう。)の調理を行う営業者は、その調理を行う施設ごとに、自家製ソーセージの衛生管理に関する責任者(以下「自家製ソーセージ食品衛生責任者」という。)を置くこと。

イ 自家製ソーセージ食品衛生責任者に、自家製ソーセージの調理時における施設、設備、機械器具、食品等及び食品取扱者の衛生管理を行わせること。

ウ 自家製ソーセージ食品衛生責任者は、当該施設において営業に従事する者であって、次のいずれかに該当するものであること。

(ア) 法第 48 条第 6 項各号に掲げる者

(イ) 食肉販売業に従事する食品衛生責任者であつて、厚生労働省の指導に基づいて実施される自家製ソーセージ食品衛生責任者講習会を修了したもの

(3) 講習会等の受講

食品衛生責任者及び食品衛生管理者に新しい知見を習得させるため、食品衛生に関する講習会等を定期的に受講させるように努めること。

第 4 食品等を運搬する営業に係る基準

1 車両等の衛生管理

食品等を運搬する車両及びコンテナは、常に清潔にし、衛生上支障のないように保持すること。

2 食品等の衛生管理

ア 食品等とそれ以外の貨物を混載する場合は、当該食品等と当該貨物を直接接触させないこと。

イ 運搬中の食品等がじんあい又は排気ガスにより汚染されないように必要な措置を講ずること。

ウ 弁当等の配送に当たっては、摂取する予定の時間を考慮した時間に配送すること。

エ 弁当等の配送に当たっては、その配送先、配送時間及び配送量の記録を作成するように努め、その記録を保存するように努めること。

第 5 食品等を販売する営業に係る基準

食品等の販売に当たっては、その表示が法第 19 条第 1 項に規定する基準に合う表示であることを確認すること。

別表第 2(第 3 条関係)

(一部改正〔平成 17 年条例 92 号〕)

営業施設基準

1 共通基準

(1) 営業施設の構造

ア 営業施設(以下「施設」という。)は、不潔な場所に位置していないこと。

イ 施設の周囲の地面は、排水が良く、かつ、清掃しやすい状態にあること。

ウ 施設は、食品、添加物等の取扱量に応じた大きさであること。

エ 施設は、住居その他のものと区画されていること。

オ 施設には、耐水性材料又は厚板で作られ、かつ、清掃しやすい構造の床があること。

カ 施設には、別に規則で定める構造の内壁があること。

キ 施設には、別に規則で定める構造の天井があること。

ク 施設には、衛生上適当な構造の排水設備があること。

ケ 施設には、自然光又は照明により、別に規則で定める照度を得ることができる構造又は設備を有すること。

コ 施設は、換気が十分できる構造であり、かつ、熱、蒸気等が著しく発生する場所には、換気装置があること。

サ 施設の窓、出入口、排水口その他必要な場所には、ねずみ族及び昆虫の侵入を防ぐ設備があること。

シ 施設には、作業衣等を備えた更衣設備があること。

(2) 食品、添加物等の取扱設備

ア 施設には、従事者の使用に便利な場所に従事者専用の手指消毒装置及び十分な大きさの流水式手洗設備があること。

イ 施設には、食品、器具等を洗浄するのに便利な場所に流水式洗浄設備及び水切り設備があること。

ウ 施設には、食品又は添加物に直接接触する器具又は容器包装を殺菌することができる設備があること。

エ 施設には、食品、添加物等の種類、取扱量及び取扱方法に応じて必要とされる種類、数及び大きさの器具があること。

オ 固定した器具又は動かしにくい器具は、清掃又は洗浄がしやすい場所にあること。

カ 器具の食品又は添加物に直接接触する部分は、洗浄がしやすく、かつ、殺菌が可能な構造であること。

キ 施設には、食品、添加物、器具又は容器包装を衛生的に保管できる設備があること。

ク 施設には、見やすい箇所に温度計があること。

(3) 給水及び廃棄物処理の設備

ア 施設には、水道水又は公的試験機関等が認めた水を豊富に供給できる設備があること。

イ 公的試験機関等が認めた水の水源は、不潔な場所に位置せず、水源及び給水設備は、外部から汚染されない構造であること。

ウ 施設には、汚水及び臭気の漏れない構造で、かつ、十分な大きさの耐水性の廃棄物容器があること。

エ 便所は、施設に影響を及ぼさない構造で、使用に便利な場所にあること。

オ 便所には、ねずみ族及び昆虫の侵入を防ぐ設備並びに手指消毒装置を備えた流水式手洗設備があること。

2 業種別基準(抜粋)

(17) 食肉処理業

施設には、荷扱場並びにそれぞれ区画された前処理室、処理室及び羽毛室があり、前処理室及び処理室には、別に規則で定める設備があること。

(18) 食肉販売業

施設には、荷扱場並びにそれぞれ区画された前処理室、調理室及び羽毛室があり、前処理室及び調理室には、別に規則で定める設備があること。

静岡県食品衛生規則（平成 12 年 3 月 31 日規則第 97 号）抜粋

第 1 条 この規則は、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。)、食品衛生法施行令(昭和 28 年政令第 229 号。以下「政令」という。)、食品衛生法施行規則(昭和 23 年厚生省令第 23 号。以下「省令」という。)及び食品衛生法施行条例(平成 12 年静岡県条例第 37 号。以下「条例」という。)の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

第 3 条 知事は、法第 52 条第 1 項の許可をしたときは、当該許可を受けた者に営業許可証(以下「許可証」という。)を交付する。

第 7 条 省令第 67 条の規定による申請書の提出があったときは、食品衛生監視員は、その施設が法第 51 条に基づく基準に適合するか否かを、実地に調査しなければならない。

第 8 条 条例別表第 2 に規定する別に規則で定める施設の構造及び設備は、別表のとおりとする。

別表(第 8 条関係)

17 食肉処理業

(1) 前処理室及び処理室には、次の表の設備の欄に掲げるそれぞれの設備があること。

施設	設備	摘要
荷扱場	—	生体又はと体を取り扱う場合に限る。
前処理室	—	生体又はと体を取り扱う場合に限る。
	と殺放血設備	と殺放血をする場合に限る。
	血液受容器	と殺放血をする場合に限る。
	脱羽装置	羽毛除去をする場合に限る。
	耐水性の内臓処理台	内臓処理をする場合に限る。
	耐水性の流水式冷却槽	冷却する場合に限る。
処理室	—	—
	耐水性の内臓処理台	処理室内臓処理をする場合に限る。
	耐水性の流水式冷却槽	処理室で冷却する場合に限る。
	包装設備	包装する場合に限る。
	耐水性の処理台	—
	温度計付き冷蔵庫	と体と処理肉とを区別して保管できるものであること。
	室温管理設備	冷房ができるものであること。
羽毛室	—	1 羽毛除去をする場合に限る。 2 密閉式の耐水性の羽毛容器がある場合は、羽毛置場をもって羽毛室に代えることができる。

(2) 前処理室、処理室及び羽毛室には、すき間がなく、かつ、清掃しやすい構造の内壁があり、内壁は、床面から少なくとも高さ 1 メートルまでは耐水性材料で作られていること。

(3) 前処理室及び処理室には、すき間がなく、かつ、清掃しやすい構造の天井があること。

(4) 施設には、作業面における明るさが、荷扱場、前処理室及び処理室にあつては 100 ルクス以上、食品保管施設等にあつては 20 ルクス以上になる設備があること。

(5) 更衣設備は、前処理室及び処理室の外にあること。

18 食肉販売業

(1) 前処理室及び調理室には、次の表の設備の欄に掲げるそれぞれの設備があること。

施設	設備	摘要
荷扱場	—	生体又はと体を取り扱う場合に限る。

前処理室	—	生体又はと体を取り扱う場合に限る。
	と殺放血設備	と殺放血をする場合に限る。
	血液受容器	と殺放血をする場合に限る。
	脱羽装置	羽毛除去をする場合に限る。
	耐水性の内臓処理台	内臓処理をする場合に限る。
	耐水性の流水式冷却槽	冷却する場合に限る。
	流水式洗浄設備及び水切り設備 給湯設備 殺菌設備	—
調理室	—	—
	耐水性の内臓処理台	調理室内臓処理をする場合に限る。
	耐水性の流水式冷却槽	調理室で冷却する場合に限る。
	温度計及び冷蔵装置付きの陳列ケース 耐水性の処理台 温度計付き冷蔵庫	—
	手指消毒装置及び流水式手洗設備	従事者専用のものであること。
	流水式洗浄設備及び水切り設備 給湯設備 殺菌設備	—
	温度計	見やすい箇所に設置すること。
羽毛室	—	1 羽毛除去をする場合に限る。 2 密閉式の耐水性の羽毛容器がある場合は、羽毛置場をもって羽毛室に代えることができる。

(2) 前処理室、調理室及び羽毛室には、すき間がなく、かつ、清掃しやすい構造の内壁があり、内壁は、床面から少なくとも高さ 1 メートルまでは耐水性材料で作られていること。

(3) 前処理室及び調理室には、すき間がなく、かつ、清掃しやすい構造の天井があること。

(4) 施設には、作業面における明るさが、荷扱場、前処理室及び調理室にあつては 100 ルクス以上、食品保管施設等にあつては 20 ルクス以上になる設備があること。

(5) 更衣設備は、前処理室及び調理室の外にあること。

静岡県食品衛生法等の施行に関する規則（平成 15 年 規則第 150 号）抜粋

管理運営基準細目

1 法第 4 条第 7 項に規定する営業及び規則第 5 条に定める施設に係る基準

(1) 施設等の衛生管理

ア 一般事項

(ア) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施するように努めること。

(イ) 施設、設備及び機械器具(飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は撰取の用に供される機械、器具その他の物をいう。以下同じ。)の清掃、洗浄又は消毒を実施し、その手順書を作成するように努めること。

イ 施設の衛生管理

(ア) 施設及びその周辺の清掃を定期的に行い、衛生上支障のないように保持すること。

(イ) 施設及びその周辺における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措置を講ずること。

(ウ) 排水溝の清掃及び補修を行うこと。

(エ) 便所の清掃及び消毒を定期的に行い、清潔に保つこと。

ウ 設備等の衛生管理

(ア) 衛生保持のため、設備、機械器具及び清掃用器材は、その用途に応じて使用すること。

(イ) 食品又は添加物に直接接触する設備及び機械器具の表面は、常に清潔に保つこと。

(ウ) 手洗設備は、手指の洗浄及び消毒が適切にできるように維持管理すること。

(エ) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(オ) 貯水槽の清掃を定期的に行い、清潔に保つこと。

(カ) 清掃用器材は、専用の場所に保管すること。

(キ) 殺そ剤又は殺虫剤を使用するときは、食品、添加物、器具及び容器包装(以下「食品等」という。)を汚染しないように十分注意すること。

(ク) 食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄剤、消毒剤その他の化学物質の使用、保管その他の取扱いに十分注意すること。

(2) 食品等の衛生管理

ア 食品等の取扱い

(ア) 食品等は、当該食品等に適した状態又は方法で衛生的に保存又は保管すること。

(イ) ねずみ族又は昆虫による汚染を防止するため、食品等の取扱いに十分注意すること。

(ウ) 食品又は添加物は、相互汚染が生じない方法で取り扱うこと。

(エ) 食品は、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、販売その他の過程において、時間及び温度の管理に十分注意するほか、当該食品の特性に応じて衛生的に取り扱うこと。

(オ) 食品の取扱量は、施設、設備及び機械器具の性能並びに人的能力に応じた量とすること。

イ 記録の作成及び保存

(ア) 食品等に係る仕入元の記録、製造、加工又は調理に関する情報の記録及び出荷又は販売先の記録を作成するように努め、それらの記録を食品等の流通実態、消費期限又は賞味期限に応じて合理的な期間保存するように努めること。

(イ) (ア)の記録を作成し、かつ、保存している場合であって、食品衛生監視員から当該記録の提出の要請があったときには、当該記録を提出すること。

ウ 食品等の回収等

(ア) 食品等に起因する食品衛生上の問題が発生したときは、当該食品等を回収するように努めること。

(イ) (ア)の規定により食品等を回収する場合は、あらかじめ保健所長へ報告するとともに、消費者の注意喚起のため、当該回収に関する情報を公表するように努めること。

(ウ) (ア)の規定により食品等を回収する場合に当該回収を迅速かつ適切に行うため、仕入元、出荷先、販売先その他の関係者への連絡体制、食品等の回収方法及び保健所長への報告の手順を定めておくように努めること。

(エ) (ア)の規定により食品等を回収した場合は、当該食品等について廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に講ずること。

エ 情報の提供及び報告

(ア) 食品等の安全性に関する情報を消費者に提供するように努めること。

(イ) 次に掲げる情報を取得したときは、速やかに保健所長に報告すること。

a 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情報(医師の診断を受け、当該症状が製造、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)

b 食品衛生法に違反する食品等に関する情報

(3) 廃棄物の管理

ア 廃棄物の容器は専用のもので、汚液又は汚臭が漏れないよう清潔にしておくこと。

イ 廃棄物は、業務に支障のないかぎり食品等の取扱区域に保管しないこと。

ウ 廃棄物が排水溝へ流出しないように必要な措置を講ずること。

(4) 食品取扱者等の衛生管理

ア 健康管理

(ア) 食品等に直接接触する作業に従事する者(以下「食品取扱者」という。)の健康に常に留意し、食品取扱者が食品を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、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、その旨を報告させること。

(イ) (ア)の報告を受けたときは、他の法令に別段の定めがある場合を除き、当該食品取扱者に医師の診断を受けさせるように努めるとともに、必要な期間、当該食品取扱者を食品に直接接触する作業に従事させないように努めること。

(ウ) 保健所長から検便を受けさせるべき旨の指示があった場合は、食品取扱者に検便を受けさせること。

イ 作業時の衛生管理

(ア) 食品取扱者に手袋を使用させる場合においては、食品に直接接触する部分の洗浄及び消毒が困難な素材で作られたものを使用させないこと。ただし、食品の汚染を防止するための措置が講じられている場合は、この限りでない。

(イ) 作業開始前、生鮮の食品並びに汚染された原材料及び機械器具に触れる作業に従事した後並びに用後は、食品取扱者に手指の洗浄及び消毒を行わせること。

(ウ) 食品取扱者の着替え、喫煙及び飲食は、食品衛生上支障のない場所で行わせること。

ウ 食品取扱者等に対する衛生教育

食品取扱者その他の従事者に対して、食品衛生に関する教育を実施するように努めること。

2 法第 51 条に規定する営業、及びその他の営業(食品等を製造又は加工する営業に限る。)並びに規則第 5 条に定める施設に係る基準

(1) 施設等の衛生管理

ア 施設の衛生管理

(ア) 製造、加工又は調理を行う場所(以下「作業場」という。)には、その作業に不必要な物品を置かないこと。

(イ) 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

(ウ) 作業場の採光、照明及び換気を十分に行うとともに適切な温度の管理に努めること。

(エ) 作業場の窓及び出入口は、作業上必要な場合を除き、開放しないこと。

(オ) 作業場には、愛玩がん用の動物を持ち込まないこと。

(カ) ねずみ族及び昆虫の駆除作業を年 2 回以上実施し、その記録を当該駆除作業の日から 1 年間以上保存すること。

(キ) ねずみ族及び昆虫の発生を認めた場合は、直ちに駆除すること。

イ 設備等の衛生管理

(ア) 設備及び機械器具(分解した機械器具の部品を含む。イにおいて同じ。))は、洗浄及び消毒を行い、機械器具にあつては、所定の場所に衛生的に保管すること。

(イ) 設備又は機械器具に故障又は破損があつた場合は、速やかに補修し、常に適正に使用できるよ

うに整備しておくこと。

(ウ) 設備及び機械器具の洗浄に洗剤を使用する場合又は消毒に殺菌剤を使用する場合は、適正な洗剤又は殺菌剤を適正な方法で使用すること。

(エ) 温度計、圧力計、流量計その他の計器類及び滅菌、殺菌又は除菌に使用する装置((2)イ(エ)に規定する殺菌装置及び浄水装置を除く。)の作動状況を定期的に点検し、その記録を保存するように努めること。

(オ) ふきん、包丁及びまな板は使用の都度、十分な洗浄を行うとともに、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、作業終了後は乾燥させること。

(カ) 未加熱の食品を取り扱った設備及び機械器具(ふきん、包丁及びまな板を除く。)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。

(2) 食品等の衛生管理

ア 食品等の取扱い

(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、表示その他の食品衛生上必要な事項について点検し、その記録を保存するように努めること。

(イ) (ア)の記録を保存している場合であって、食品衛生監視員から当該記録の提出の要請があったときには、当該記録を提出すること。

(ウ) 添加物は、正確に秤ひよう量し、適正に使用すること。

(エ) 原材料は、消費期限又は賞味期限に応じて適切な順序で使用するように努めること。

(オ) 器具又は再使用する容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものを使用すること。

(カ) 食品又は添加物の製造又は加工に当たっては、次に掲げる事項を実施するように努めること。

a 異物が製品又は加工品に混入しないように検査その他の必要な措置を講ずること。

b 製品又は加工品ごとにその特性、製造又は加工の手順、原材料その他の食品衛生上必要な事項について記載した説明書を作成し、保存すること。

(キ) 生鮮の食品の使用に当たっては、異物の付着又は混入の有無を点検し、異物が認められた場合には、汚染の可能性のある部分を除去すること。

(ク) 原材料として使用していないアレルギー物質が製造、加工又は調理の工程において食品又は添加物に混入しないように、必要な措置を講ずること。

(ケ) 食品等について法又は法の規定に基づいて厚生労働大臣が定める基準及び規格への適合性を確認するための検査(3の(1)アに規定する製品の検査を除く。)を行うように努め、その結果を保存するように努めること。

イ 使用水の管理

(ア) 施設で使用する水は、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(同法第6条第1項の規定による認可を受けた水道事業に限る。)の用に供する水道、同法第3条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水(以下「水道水」という。)又は保健所その他の公的試験機関若しくは静岡県知事が認める試験機関が飲用に適すると認められた水(以下「公的試験機関等が認めた水」という。)であること。ただし、食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない用途に使用する場合は、この限りでない。

(イ) 公的試験機関等が認めた水を使用する場合は、当該水について年1回以上水質検査を行い、その成績書を当該水質検査の日から1年間以上保存すること。

(ウ) (イ)に規定する水質検査の結果、飲用不適となった場合は、直ちに当該水の使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

(エ) 公的試験機関等が認めた水を使用する場合であって、殺菌装置又は浄水装置を設置しているときは、当該装置の作動状況を1日1回以上点検し、その記録を当該点検の日から1年間以上保存すること。

(3) 食品取扱者等の衛生管理

ア 検便

営業者(法第51条に規定する営業及びその他の営業(そのまま摂取される食品を製造又は加工する営業に限る。)を営む者に限る。))は、食品取扱者に年2回以上の検便を受けさせ、その記録を当該検便の日から1年間以上保存すること。

イ 作業時の衛生管理

(ア) 食品取扱者が製造、加工又は調理を行うに当たっては、次に掲げる事項を遵守させるように努めること。

a 衛生的な作業着、帽子、マスク及び専用の履物を着用すること。

b 指輪その他の装飾品、腕時計及びヘアピン、安全ピンその他の食品又は添加物へ混入するおそれのあるものを作業場に持ち込まないこと。

c 手指のつめを短く切ること。

d マニキュアを付けないこと。

(イ) 食品取扱者が製造、加工又は調理を行うに当たっては、次に掲げる事項を遵守させること。

a 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れないこと。

b たん又はつばを吐かないこと。

(ウ) 食品取扱者以外の者が作業場に立ち入るに当たっては、食品衛生上支障のないように必要な措置を講じさせること。

3 法第51条に規定する営業に係る基準

(1) 食品等の衛生管理

ア 製品の検査

県条例別表第2の規定により施設内に試験室を設けなければならない営業者は、その処理し、又は製造する製品について、次の表の左欄に掲げる業種の区分に応じ、それぞれ同表の中欄に掲げる検査項目ごとに、定期的に製品の自主検査を行い、その成績書を当該検査の日から1年間以上保存すること。

業種	検査項目		摘要
	化学的検査	細菌学的検査	
乳処理業	1 比重測定	大腸菌群検査	
	2 乳脂肪分測定		
特別牛乳搾取処理業	1 比重測定	1 大腸菌群検査 2 ブリード氏法による細菌数検査	
	2 乳脂肪分測定		
粉乳、練乳その他乳を主要原料とする食品(乳飲料、発酵乳、クリーム、バター及びチーズを除く。)を製造する乳製品製造業	1 比重測定	1 ブリード氏法による細菌数検査 2 細菌数検査	
	2 乳脂肪分測定		
	3 酸度測定		
乳飲料を製造する乳製品製造業	1 比重測定	大腸菌群検査	
	2 乳脂肪分測定		
発酵乳を製造する乳製品製造業	1 比重測定	大腸菌群検査	
	2 酸度測定		
バター、チーズ又はクリームを製造する乳製品製造業	1 比重測定	大腸菌群検査	
	2 乳脂肪分測定		
	3 酸度測定		
乳酸菌飲料製造業	1 比重測定	大腸菌群検査	
	2 酸度測定		
食用油脂製造業	1 酸価測定		脱臭する場合に限る。
	2 けん化価測定		
マーガリン又はショートニング製造業	1 酸価測定		脱臭する場合に限る。
	2 けん化価測定		
そうざい製造業	真空度測定	恒温検査	缶詰のそうざいを製造する場合に限る。

			る。
缶詰又は瓶詰食品製造業	真空度測定	恒温検査	缶詰食品を製造する場合に限る。
添加物製造業	成分規格試験		

イ 検食用食品の保存

仕出し弁当、給食、会席料理その他の団体客に提供する料理を調理した場合は、検食用食品 1 食分及び当該調理に使用した原材料を 48 時間(48 時間が経過した時の属する日が日曜日又は国民の祝日に関する法律(昭和 23 年法律第 178 号)に規定する休日に当たる場合は 72 時間)以上冷蔵保存するように努めること。

(2) 管理運営要領の作成

施設、設備、機械器具、食品等及び食品取扱者に係る衛生上の管理運営について要領を作成するように努め、これを食品取扱者その他の関係者に周知させるように努めること。

(3) 食品衛生責任者等

ア 食品衛生責任者の設置等

(ア) 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。)は、その施設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。

(イ) 食品衛生責任者に施設、設備、機械器具、食品等及び食品取扱者の衛生管理を行わせること。

(ウ) 食品衛生責任者に食品衛生上の危害の発生防止のために必要な意見を述べさせ、その意見を尊重するように努めること。

(エ) 食品衛生責任者は、当該施設において営業に従事する者であって、次のいずれかに該当するものであること。

a 法第 48 条第 6 項各号に掲げる者

b 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者又はふぐ処理師(静岡県ふぐの取扱い等に関する条例(昭和 52 年静岡県条例第 7 号)第 2 条第 2 号に規定するふぐ処理師をいう。)の資格を有する者

c 市長が指定する講習を修了した者又は市長がこれと同等以上の知識を有すると認めたる者

(オ) 食品衛生責任者を置いた場合又は食品衛生責任者を変更した場合は、速やかに(エ)a から c までに掲げる者のいずれかに該当する者であることを証する書面を提示の上、その旨を保健所長に届け出ること。

(カ) 食品衛生責任者の氏名を施設の見やすい箇所に掲示すること。

イ 自家製ソーセージ食品衛生責任者の設置

(ア) 自家製ソーセージ(仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業の許可に係る施設において原材料として豚肉又は牛肉を用いて調理されるソーセージであって、直接消費者に販売するものをいう。)の調理を行う営業者は、その調理を行う施設ごとに、自家製ソーセージの衛生管理に関する責任者(以下「自家製ソーセージ食品衛生責任者」という。)を置くこと。

(イ) 自家製ソーセージ食品衛生責任者に、自家製ソーセージの調理時における施設、設備、機械器具、食品等及び食品取扱者の衛生管理を行わせること。

(ウ) 自家製ソーセージ食品衛生責任者は当該施設において営業に従事する者であって、次のいずれかに該当するものであること。

a 法第 48 条第 6 項各号に掲げる者

b 食肉販売業に従事する食品衛生責任者であって、厚生労働省の指導に基づいて実施される自家製ソーセージ食品衛生責任者講習会を修了したもの

ウ 講習会等の受講

食品衛生責任者及び食品衛生管理者に新しい知見を習得させるため、食品衛生に関する講習会等を定期的に受講させるように努めること。

4 食品等を運搬する営業及び規則第 5 条に定める施設(食品等を運搬する場合に限る。)に係る基準

(1) 車両等の衛生管理

食品等を運搬する車両及びコンテナは、常に清潔にし、衛生上支障のないように保持すること。

(2) 食品等の衛生管理

ア 食品等とそれ以外の貨物を混載する場合は、当該食品等と当該貨物を直接接触させないこと。

イ 運搬中の食品等がじんあい又は排気ガスにより汚染されないように必要な措置を講ずること。

ウ 弁当等の配送に当たっては、撰取する予定の時間を考慮した時間に配送すること。

エ 弁当等の配送に当たっては、その配送先、配送時間及び配送量の記録を作成するように努め、その記録を保存するように努めること。

5 食品等を販売する営業に係る基準

食品等の販売に当たっては、その表示が法第 19 条第 1 項に規定する基準に合う表示であることを確認すること。

浜松市食品衛生法の施行に関する条例（平成12年条例第55号）抜粋

管理運営基準

第1 法第4条第7項に規定する営業(法第62条第1項に規定するおもちゃを製造し、輸入し、又は販売する業を含む。)に係る基準

1 施設等の衛生管理

(1) 一般事項

- ア 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施するように努めること。
- イ 施設、設備及び機械器具(飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供される機械、器具その他の物をいう。以下同じ。)の清掃、洗浄又は消毒を実施し、その手順書を作成するように努めること。

(2) 施設の衛生管理

- ア 施設及びその周辺の清掃を定期的に行い、衛生上支障のないように保持すること。
- イ 施設及びその周辺における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措置を講じること。
- ウ 排水溝の清掃及び補修を行うこと。
- エ 愛がん用の動物を、食品又は添加物の製造、加工、調理、貯蔵、運搬又は陳列をする場所に持ち込まないこと。ただし、食品衛生上支障のないように必要な措置を講じる場合は、この限りでない。
- オ 便所の清掃及び消毒を定期的に行い、清潔に保つこと。

(3) 設備等の衛生管理

- ア 衛生保持のため、設備、機械器具及び清掃用器材は、その用途に応じて使用すること。
- イ 食品又は添加物に直接接触する設備及び機械器具の表面は、常に清潔に保つこと。
- ウ 手洗設備は、手指の洗浄及び消毒が適切にできるように維持管理すること。
- エ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- オ 貯水槽の清掃を定期的に行い、清潔に保つこと。
- カ 清掃用器材は、専用の場所に保管すること。
- キ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品、添加物、器具、容器包装及びおもちゃ(以下「食品等」という。)を汚染しないように十分注意すること。
- ク 食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄剤、消毒剤その他の化学物質の使用、保管その他の取扱いに十分注意すること。

2 食品等の衛生管理

(1) 食品等の取扱い

- ア 食品等は、当該食品等に適した状態又は方法で衛生的に保存又は保管をすること。
- イ ねずみ族又は昆虫による汚染を防止するため、食品等の取扱いに十分注意すること。
- ウ 食品又は添加物は、相互汚染が生じない方法で取り扱うこと。
- エ 食品は、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、販売その他の過程において、時間及び温度の管理に十分注意するほか、当該食品の特性に応じて衛生的に取り扱うこと。
- オ 食品の取扱量は、施設、設備及び機械器具の性能並びに人的能力に応じた量とすること。

(2) 記録の作成及び保存

- ア 食品等に係る仕入元の記録、製造、加工又は調理に関する情報の記録及び出荷又は販売先の記録を作成するように努め、それらの記録を食品等の流通実態、消費期限又は賞味期限に

応じて合理的な期間保存するように努めること。

- イ アの記録を作成し、かつ、保存している場合であって、食品衛生監視員から当該記録の提出の要請があったときには、当該記録を提出すること。

(3) 食品等の回収等

- ア 食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合は、当該食品等を回収する等の措置を講じるように努めること。
- イ アの規定により食品等を回収する場合は、あらかじめ保健所長へ報告するとともに、消費者の注意喚起のため、当該回収に関する情報を公表するように努めること。
- ウ アの規定により食品等を回収する場合に当該回収を迅速かつ適切に行うため、仕入元、出荷先、販売先その他の関係者への連絡体制、食品等の回収方法及び保健所長への報告の手順を定めておくように努めること。
- エ アの規定により食品等を回収した場合は、当該食品等について廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に講じること。

(4) 情報の提供、報告等

- ア 食品等の安全性に関する情報を消費者に提供するように努めること。
- イ 消費者から健康被害(営業に係る食品等に起因し、又は起因する疑いがあると医師に診断されたものに限る。)に関する情報を得た場合は、当該情報について、直ちに保健所長へ報告すること。
- ウ 消費者から健康被害(営業に係る食品等に起因する疑いがあると消費者が認めるものであって、医師の診断を受けていないものに限る。)に関する情報を得た場合であって、同様の情報が複数あるときは、当該情報について、直ちに保健所長へ報告すること。
- エ 営業に係る食品等(製造し、加工し、又は輸入する営業に係る食品等のうち、販売の用に供されていないものを除く。)に関して法に違反する事実が確認された場合は、当該食品等に関する情報について、直ちに保健所長へ報告すること。
- オ 営業に係る食品等(製造し、加工し、又は輸入する営業に係る食品等のうち、販売の用に供されていないものを除く。)に関して法に違反するかどうか判断できない事案が確認された場合は、当該事案について、速やかに保健所長へ相談するよう努めること。

3 廃棄物の管理

- (1) 廃棄物の容器は専用のものとし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。
- (2) 廃棄物は、業務に支障のないかぎり食品等の取扱区域に保管しないこと。
- (3) 廃棄物が排水溝へ流出しないように必要な措置を講じること。
- (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。

4 食品取扱者等の衛生管理

(1) 健康管理

- ア 食品等に直接接触する作業に従事する者(以下「食品取扱者」という。)の健康に常に留意し、食品取扱者が食品を介して感染するおそれのある疾病にかかった場合、当該疾病の病原体を保有していることが判明した場合又は当該疾病にかかっていることが疑われる症状を有する場合は、その旨を報告させること。
- イ アの報告を受けた場合は、他の法令に別段の定めがある場合を除き、当該食品取扱者に医師の診断を受けさせるように努めるとともに、必要な期間、当該食品取扱者を食品に直接接触する作業に従事させないように努めること。
- ウ 保健所長から検便を受けさせるべき旨の指示があった場合は、食品取扱者に検便を受けさ

せること。

(2) 作業時の衛生管理

ア 食品取扱者に手袋を使用させる場合においては、食品に直接接触する部分の洗浄及び消毒が困難な素材で作られたものを使用させないこと。ただし、食品の汚染を防止するための措置が講じられている場合は、この限りでない。

イ 作業開始前、生鮮の食品並びに汚染された原材料及び機械器具に触れる作業に従事した後並びに用後は、食品取扱者に手指の洗浄及び消毒を行わせること。

ウ 食品取扱者の着替え、喫煙及び飲食は、食品衛生上支障のない場所で行わせること。

(3) 食品取扱者等に対する衛生教育

食品取扱者その他の従事者に対して、食品衛生に関する教育を実施するように努めること。

第2 法第51条に規定する営業及びその他の営業(食品又は添加物を製造し、又は加工する営業に限る。)に係る基準

1 施設等の衛生管理

(1) 施設の衛生管理

ア 製造、加工又は調理を行う場所(以下「作業場」という。)には、その作業に不必要な物品を置かないこと。

イ 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

ウ 作業場の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、適切な温度の管理に努めること。

エ 作業場の窓及び出入口は、作業上必要な場合を除き、開放しないこと。

オ ねずみ族及び昆虫の駆除作業を年2回以上実施し、その記録を当該駆除作業の日から1年間以上保存すること。

カ ねずみ族及び昆虫の発生を認めた場合は、直ちに駆除すること。

(2) 設備等の衛生管理

ア 設備及び機械器具(分解した機械器具の部品を含む。イ、ウ及びカにおいて同じ。)は、洗浄及び消毒を行い、機械器具にあつては、所定の場所に衛生的に保管すること。

イ 設備又は機械器具に故障又は破損があつた場合は、速やかに補修し、常に適正に使用できるように整備しておくこと。

ウ 設備及び機械器具の洗浄に洗剤を使用する場合又は消毒に殺菌剤を使用する場合は、適正な洗剤又は殺菌剤を適正な方法で使用すること。

エ 温度計、圧力計、流量計その他の計器類及び滅菌、殺菌又は除菌に使用する装置(2の(2)のエに規定する殺菌装置及び浄水装置を除く。)の作動状況を定期的に点検し、その記録を保存するように努めること。

オ ふきん、包丁及びまな板は、使用の都度、十分な洗浄を行うとともに、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、作業終了後は乾燥させること。

カ 未加熱の食品を取り扱った設備及び機械器具(ふきん、包丁及びまな板を除く。)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。

2 食品等の衛生管理

(1) 食品等の取扱い

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、表示その他の食品衛生上必要な事項について点検し、その記録を保存するように努めること。

イ アの記録を保存している場合であつて、食品衛生監視員から当該記録の提出の要請があつたときには、当該記録を提出すること。

ウ 添加物は、正確に秤^{ひょうりょう}し、適正に使用すること。

エ 原材料は、消費期限又は賞味期限に応じて適切な順序で使用するように努めること。

オ 器具又は再使用する容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものを使用すること。

カ 食品又は添加物の製造又は加工に当たっては、次に掲げる事項を実施するように努めること。

(ア) 異物が製品又は加工品に混入しないように、検査その他の必要な措置を講じること。

(イ) 製品又は加工品ごとにその特性、製造又は加工の手順、原材料その他の食品衛生上必要な事項について記載した説明書を作成し、保存すること。

キ 生鮮の食品の使用に当たっては、異物の付着又は混入の有無を点検し、異物が認められた場合には、汚染の可能性のある部分を除去すること。

ク 原材料として使用していないアレルギー物質が製造、加工又は調理の工程において食品又は添加物に混入しないように、必要な措置を講じること。

ケ 食品等について法又は法の規定に基づいて厚生労働大臣が定める基準及び規格への適合性を確認するための検査(第3の1の(1)に規定する製品の検査を除く。)を行うように努め、その結果を保存するように努めること。

(2) 使用水の管理

ア 施設で使用する水は、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(同法第6条第1項の規定による認可を受けた水道事業に限る。)の用に供する水道、同法第3条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水(以下「水道水」という。)又は保健所その他の公的試験機関若しくは市長が認める試験機関が飲用に適すると認めた水(以下「公的試験機関等が認めた水」という。)であること。ただし、食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない用途に使用する場合は、この限りでない。

イ 公的試験機関等が認めた水を使用する場合は、当該水について年1回以上水質検査を行い、その成績書を当該水質検査の日から1年間以上保存すること。

ウ イに規定する水質検査の結果、飲用不適となった場合は、直ちに当該水の使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。

エ 公的試験機関等が認めた水を使用する場合であつて、殺菌装置又は浄水装置を設置しているときは、当該装置の作動状況を1日1回以上点検し、その記録を当該点検の日から1年間以上保存すること。

3 食品取扱者等の衛生管理

(1) 検便

営業者(法第51条に規定する営業及びその他の営業(そのまま摂取される食品を製造し、又は加工する営業に限る。)を営む者に限る。)は、食品取扱者に年2回以上の検便を受けさせ、その記録を当該検便の日から1年間以上保存すること。

(2) 作業時の衛生管理

ア 食品取扱者が製造、加工又は調理を行うに当たっては、次に掲げる事項を遵守させるように努めること。

(ア) 衛生的な作業着、帽子、マスク及び専用の履物を着用すること。

(イ) 指輪その他の装飾品、腕時計及びヘアピン、安全ピンその他の食品又は添加物へ混入するおそれのあるものを作業場に持ち込まないこと。

(ウ) 手指のつめを短く切ること。

(エ) マニキュアを付けないこと。

- イ 食品取扱者が製造、加工又は調理を行うに当たっては、次に掲げる事項を遵守させること。
 (ア) 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れないこと。
 (イ) たん又はつばを吐かないこと。
 ウ 食品取扱者以外の者が作業場に立ち入るに当たっては、食品衛生上支障のないように必要な措置を講じさせること。

第3 法第51条に規定する営業に係る基準

1 食品等の衛生管理

(1) 製品の検査

食品衛生法施行条例別表第2の規定により施設内に試験室を設けなければならない営業者は、その処理し、又は製造する製品について、次の表の左欄に掲げる業種の区分に応じ、それぞれ同表の中欄に掲げる検査を定期的に行い、その成績書を当該検査の日から1年間以上保存すること。

業種	検査項目		摘要
	理化学的検査	細菌学的検査	
乳処理業	1 比重測定 2 乳脂肪分測定	大腸菌群検査	
特別牛乳搾取処理業	1 比重測定 2 乳脂肪分測定	1 大腸菌群検査 2 ブリード氏法による細菌数検査	
粉乳、練乳その他乳を主要原料とする食品(乳飲料、発酵乳、クリーム、バター及びチーズを除く。)を製造する乳製品製造業	1 比重測定 2 乳脂肪分測定 3 酸度測定	1 ブリード氏法による細菌数検査 2 細菌数検査	
乳飲料を製造する乳製品製造業	1 比重測定 2 乳脂肪分測定	大腸菌群検査	
発酵乳を製造する乳製品製造業	1 比重測定 2 酸度測定	大腸菌群検査	
クリーム、バター又はチーズを製造する乳製品製造業	1 比重測定 2 乳脂肪分測定 3 酸度測定	大腸菌群検査	
乳酸菌飲料製造業	1 比重測定 2 酸度測定	大腸菌群検査	
食用油脂製造業	1 酸価測定 2 けん化価測定		脱臭する場合に限る。
マーガリン又はショートニング製造業	1 酸価測定 2 けん化価測定		脱臭する場合に限る。
そうざい製造業	真空度測定	恒温検査	缶詰のそうざいを製造する場合に限る。
缶詰又は瓶詰食品製造業	真空度測定	恒温検査	缶詰食品を製造する場合に限る。
添加物製造業	成分規格試験		

(2) 検食用食品の保存

仕出し弁当、給食、会席料理その他の団体客に提供する料理を調理した場合は、検食用食品1食分及び当該調理に使用した原材料を72時間以上冷蔵又は冷凍保存するように努めること。この場合において、当該保存に当たっては、他の食品との接触を避けること。

2 管理運営要領の作成

施設、設備、機械器具、食品等及び食品取扱者に係る衛生上の管理運営について要領を作成するように努め、これを食品取扱者その他の関係者に周知させるように努めること。

3 食品衛生責任者等

(1) 食品衛生責任者の設置等

ア 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。)は、その施設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。

イ 食品衛生責任者に施設、設備、機械器具、食品等及び食品取扱者の衛生管理を行わせること。

ウ 食品衛生責任者に食品衛生上の危害の発生防止のために必要な意見を述べさせ、その意見を尊重するように努めること。

エ 食品衛生責任者は、当該施設において営業に従事する者であって、次のいずれかに該当するものであること。

(ア) 法第48条第6項各号に掲げる者

(イ) 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者又はふぐ処理師(静岡県ふぐの取扱い等に関する条例(昭和52年静岡県条例第7号)第2条第2号に規定するふぐ処理師をいう。)の資格を有する者

(ウ) 市長が指定する講習を修了した者又は市長がこれと同等以上の知識を有すると認められた者

オ 食品衛生責任者を置いた場合又は食品衛生責任者を変更した場合は、速やかにエの(ア)から(ウ)までに掲げる者のいずれかに該当する者であることを証する書面を提示のうえ、その旨を市長に届け出ること。

(2) 自家製ソーセージ食品衛生責任者の設置

ア 自家製ソーセージ(仕出し屋又はそうざい屋形態の飲食店営業の許可に係る施設において原材料として豚肉又は牛肉を用いて調理されるソーセージであって、直接消費者に販売するものをいう。)の調理を行う営業者は、その調理を行う施設ごとに、自家製ソーセージの衛生管理に関する責任者(以下「自家製ソーセージ食品衛生責任者」という。)を置くこと。この場合において、自家製ソーセージ食品衛生責任者は、3の(1)に規定する食品衛生責任者と兼ねることができる。

イ 自家製ソーセージ食品衛生責任者に、自家製ソーセージの調理時における施設、設備、機械器具、食品等及び食品取扱者の衛生管理を行わせること。

ウ 自家製ソーセージ食品衛生責任者は、当該施設において営業に従事する者であって、次のいずれかに該当するものであること。

(ア) 法第48条第6項各号に掲げる者

(イ) 食肉販売業に従事する食品衛生責任者であって、厚生労働省の指導に基づいて実施される自家製ソーセージ食品衛生責任者講習会を修了したもの

(3) 講習会等の受講

食品衛生責任者及び食品衛生管理者に新しい知見を習得させるため、食品衛生に関する講習会等を定期的に受講させるように努めること。

第4 食品等を運搬する営業に係る基準

1 車両等の衛生管理

食品等を運搬する車両及びコンテナは、常に清潔にし、衛生上支障のないように保持すること。

2 食品等の衛生管理

- (1) 食品等とそれ以外の貨物を混載する場合は、当該食品等と当該貨物を直接接触させないこと。
- (2) 運搬中の食品等がじんあい又は排気ガスにより汚染されないように必要な措置を講じること。
- (3) 弁当等の配送に当たっては、摂取する予定の時間を考慮した時間に配送すること。
- (4) 弁当等の配送に当たっては、その配送先、配送時間及び配送量の記録を作成するように努め、その記録を保存するように努めること。また、配送先に対して保管時及び陳列時に適切な温度管理を行うよう注意を喚起することに努めること。

第5 食品等を販売する営業に係る基準

食品等の販売に当たっては、その表示が法第19条第1項に規定する基準に合う表示であることを確認すること。

3 枝肉の微生物等検査実施要領（抜粋）

1 検査の対象及び項目

検査対象：牛、豚、めん羊及び山羊

検査項目：枝肉の生菌数及び大腸菌群数

2 検査時期

春期（4・5・6月） 報告期日 7月6日

秋期（9・10月） 報告期日 11月4日

3 検査枝肉数

と畜場ごとに各時期、牛、豚、めん羊及び山羊の枝肉について検査を実施する。

検査実施期間8週間（春期においては12週間）のうち4週（連続しなくてもよい）において、下記表の処理頭数に応じるサンプリング頭数以上を無作為に選び、検査を実施すること（検査の実施日及び対象について、予め通知しないこと。）。

表

1週間の処理頭数	1週間のサンプリング数
25頭以下	2頭
26～150頭	3頭
151頭以上	5頭

4 検体採取等の方法

生菌数及び大腸菌群数の検査については、一つの枝肉につき胸部と肛門周囲部の2か所を次によりそれぞれ100cm²拭き取り、それぞれを1検体として検査すること。

- (1) トリミング等すべての処理が終了し、と畜検査直後（最終検査後）の枝肉から拭き取ること。
- (2) 各拭き取り部位を滅菌乾燥したスポンジ又はガーゼタンポンを用いて、一定の強さで均等に拭き取り又はこれと同等の方法で採取すること。

5 検査法

「食品衛生検査指針、微生物編」又は AOAC International により、指定された方法に準じ、1cm²あたりの菌数を求めること。

(1) 試料の調整

100cm² 拭き取ったスポンジ又はガーゼタンポンに、10ml の希釈液を振り入れ、十分に混和し、試料原液を調製する。さらに、試料原液 1ml に希釈液 9ml を加え、10 倍希釈液を作る。過去の検査結果を参考にして、必要であれば、さらに 100 倍、1000 倍希釈液を作る。

(2) 集落数の算定

1プレート（1フィルム）あたりの生菌数及び大腸菌群数を算定する。

有効コロニー数（適正測定範囲）：

プレート：30～300コロニー

ACプレート（ペトリフィルム）：25～250コロニー

CCプレート（ペトリフィルム）：15～150コロニー

有効コロニー数以下の場合 ND とする。有効コロニー数以上の場合 OD とするが、測定不能多数 (UC) の場合を除き、できる限りコロニー数を測定する。シャーレ 又はフィルムの 1cm² の区画の集落を数え、それにシャーレの面積を乗じて算出する。

行政機関問い合わせ先

農業被害に関すること

静岡県経済産業部農林業局農山村共生課	静岡市葵区追手町9-6	054-221-2813
賀茂農林事務所 地域振興課	下田市中531-1	0558-24-2079
東部農林事務所 地域振興課	沼津市高島本町1-3	055-920-2161
富士農林事務所 地域振興課	富士市本市場441-1	0545-65-2194
中部農林事務所 地域振興課	静岡市駿河区有明町2-20	054-286-9281
志太榛原農林事務所 地域振興課	藤枝市瀬戸新屋362-1	054-644-9224
中遠農林事務所 地域振興課	磐田市見付3599-4	0538-37-2283
西部農林事務所 地域振興課	浜松市中区中央1-12-1	053-458-7219
西部農林事務所天竜農林局 地域振興課	浜松市天竜区二俣町鹿島559	053-926-2139

森林被害、狩猟・有害捕獲に関すること

静岡県くらし・環境部環境局自然保護課	静岡市葵区追手町9-6	054-221-2719
静岡県経済産業部農林業局林業振興課	静岡市葵区追手町9-6	054-221-3618
静岡県交通基盤部森林局森林整備課	静岡市葵区追手町9-6	054-221-2670
賀茂農林事務所 森林整備課	下田市中531-1	0558-24-2082
東部農林事務所 森林整備課	沼津市高島本町1-3	055-920-2169
富士農林事務所 森林整備課	富士市本市場441-1	0545-65-2203
中部農林事務所 森林整備課	静岡市駿河区有明町2-20	054-286-9011
志太榛原農林事務所 森林整備課	藤枝市瀬戸新屋362-1	054-644-9243
中遠農林事務所 森林整備課	磐田市見付3599-4	0538-37-2301
西部農林事務所 森林整備課	浜松市中区中央1-12-1	053-458-7235
西部農林事務所天竜農林局 森林整備課	浜松市天竜区二俣町鹿島559	053-926-2314

食品衛生・表示に関すること

静岡県健康福祉部生活衛生局衛生課	静岡市葵区追手町9-6	054-221-2446
賀茂保健所 衛生薬務課	下田市中531-1	0558-24-2057
熱海保健所 衛生薬務課	熱海市水口町13-15	0557-82-9111
東部保健所 衛生薬務課	沼津市高島本町1-3	055-920-2108
御殿場保健所 衛生薬務課	御殿場市竈1113	0550-82-1223
富士保健所 衛生薬務課	富士市本市場441-1	0545-65-2620
中部保健所 衛生薬務課	藤枝市瀬戸新屋362-1	054-644-9283
西部保健所 衛生薬務課	磐田市見付3599-4	0538-37-2245
静岡市保健所 食品衛生課	静岡市葵区城東町24-1	054-249-3161
浜松市保健所 生活衛生課	浜松市中区鴨江2-11-2	053-453-6114
静岡県くらし・環境部県民生活局県民生活課	静岡市葵区追手町9-6	054-221-2178
東部県民生活センター	沼津市大手町1-1-3 沼津商連会館ビル2階	055-951-8207
中部県民生活センター	静岡市駿河区南町14-1 水の森ビル3階	054-284-0062
西部県民生活センター	浜松市中区鍛冶町100-1 ザザシティ浜松中央館5階	053-450-9009

※平成22年4月1日より組織改正により、上記の連絡先となります。

ジビエ衛生管理ガイドライン

愛知県岡崎市

ジビエ衛生管理ガイドライン

第1 目的

イノシシ、シカ及びキジ等の野生鳥獣については、と畜場法（昭和28年法律第114号）又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号。以下、「食鳥検査法」という。）に基づく検査が行われることなく食肉として流通することから、これらを喫食することによる動物由来感染症の罹患や食中毒の発生などの危険性が危惧されている。

このため、本ガイドラインは、ジビエに起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的に定めるもので、野生鳥獣の捕獲者、飼育者並びにジビエを処理、販売、譲渡及び調理等を行う者に適用する。

第2 用語の定義

1 野生鳥獣

鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（平成14年法律第88号、以下「鳥獣保護法」という。）第2条第1項に規定する鳥獣（鳥類又は哺乳類に属する野生動物）

2 ジビエ

「狩猟で捕獲した野生鳥獣の肉」という一般的な語義に加え、狩猟以外の個体数調整のために捕獲した鳥獣及び捕獲後飼育を行った野生鳥獣の肉及び内臓も含める。

3 捕獲者

鳥獣保護法第8条各号の規定により野生鳥獣の狩猟又は捕獲を行い、食用に供することを目的としている者。

4 飼育者

野生鳥獣を食用に供することを目的として飼育する者。なお、捕獲した野生鳥獣をとさつまでの間飼育する者を含む。

5 処理

野生鳥獣を食用に供する目的でとさつ、放血、解体（内臓摘出、剥皮）から枝肉の分割、脱骨、細切までの全部若しくは一部（枝肉の細切のみを行うことを除く）を行うこと。

6 処理業者

野生鳥獣を食用として処理する者（自家消費用として処理する捕獲者及び飼育者を除く）で、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第52条第1項の規定による許可を受けている者。

7 処理施設

処理業者が野生鳥獣の処理を行うため、食品衛生法第52条第1項の許可を受けた施設。

8 とさつ処理室

食品衛生に係る営業の基準に関する条例（平成12年3月28日愛知県条例第10号。

以下「県条例」という。）別表第2の2業種別基準の11 食肉処理業(1)の口に掲げるとさつ処理室をいう。

9 処理室

県条例別表第2の2業種別基準の11 食肉処理業(1)の口に掲げる処理室をいう。

第3 捕獲者の遵守事項

1 捕獲時の措置

野生鳥獣を銃猟する場合又はわなで捕獲した野生鳥獣を野外で射殺又は止め刺しする場合には、次の事項を遵守すること。

- (1) 異物による危害を防止するため、散弾銃（スラッグ弾（一発弾）を除く）は使用しないこと。
- (2) 銃器を使用して捕獲又は止め刺しを行う場合、狙撃部位は頭部周辺とすること。
- (3) 腹部に被弾した個体は、消化管内容物が腹腔内に漏れ出し、食中毒菌等により汚染されている可能性があるため、食用に供しないこと。
- (4) わなにより捕獲された個体は、打ち身などにより可食部位が利用できない場合があるため、捕獲時の状態を十分観察し、搬入可能な個体であるかどうかを判断し、捕獲をしたわなの種類（檻、くくり）、止め刺しを行った時間、くくりわなの場合はその足にかかったか等の情報を記録すること。
- (5) 外見において、別表第1に定める項目について異常の有無を確認し、その記録を少なくとも2年間保存すること。
- (6) (5)において異常が認められた野生鳥獣は、食用に供しないこと。

2 とさつ及び放血時の措置

- (1) 原則として、とさつ及び放血は処理施設内のとさつ処理室で行うこととするが、やむを得ず捕獲現場等の野外で実施する場合には、とさつしたその場で短時間のうちに放血を行うものとし、品質低下を避けるため速やかに処理施設に搬入すること。
- (2) とさつ及び放血に使用するナイフ等の器具は使用する直前に消毒すること。
- (3) 皮膚の切開は、開口部が最小限となるように行うこと。
- (4) 放血は、頸動脈を切断するとともに、頭部を下にして十分に放血すること。また、その際、開口部が汚染されないように取扱うこと。

3 処理業者又は飼育者への運搬及び搬入時の措置

- (1) 野外で放血した場合においては、品質低下を避けるため、速やかに処理施設に搬入すること。また、内臓摘出が短時間で実施できるよう処理施設の作業者とあらかじめ調整すること。
- (2) 野外における内臓摘出は行わず、とさつ及び放血後は速やかに処理施設に搬入すること。
- (3) 処理施設へ速やかに搬入できない場合は、冷却装置等を用いて運搬中の冷却を行うこと。

- (4) 運搬時の損傷防止及び損傷に伴う細菌汚染の防止に努めること。
- (5) ジビエの衛生管理のため、捕獲した個体に係る次の情報を、処理業者又は飼育者へ提供すること。
 - ア 捕獲者の氏名及び住所地
 - イ 捕獲日時、捕獲場所及び捕獲方法
 - ウ とさつ及び放血した場合はその方法
 - エ 運搬時間及び運搬時の冷却の有無
 - オ 銃猟した場合は、銃の種類及び着弾部位

第4 飼育者の遵守事項

1 飼育時の措置

- (1) 捕獲者から搬入された野生鳥獣は、適切な管理を行うことにより、健康の維持に努めること。
- (2) 動物用医薬品は原則として使用しないこと。やむを得ず使用する場合は、獣医師による措置又は指示に従い、適正に使用すること。
- (3) 動物用医薬品を使用した場合には、使用した個体ごとに使用薬剤、使用年月日、使用量及びその他必要な事項を記録し、少なくとも2年間保存すること。

2 処理業者への搬入時の措置

- 捕獲者から提供された野生鳥獣の捕獲状況に関する情報並びにその野生鳥獣に係る健康状態及び飼育時における動物用医薬品の使用に関する情報を提供すること。

第5 処理業者の遵守事項

1 受入時における措置

- (1) 処理施設はジビエの処理専用とし、ジビエ以外の食肉等は受入れしないこと。
- (2) 搬入された野生鳥獣は、受入れなかったものも含め、個体ごとに次の事項を確認し、その記録を少なくとも2年間保存すること。
 - ア 捕獲日時、捕獲の方法、散弾使用の有無、捕獲場所
 - イ 狩猟者又は飼育者の住所、氏名、連絡先（飼育者にあつては、飼育場所の所在地）
 - ウ 搬入者の住所、氏名、連絡先
 - エ 処理施設の受入日時
 - オ 性別、推定体重
 - カ 放血日時、放血場所
 - キ 飼育した個体にあつては、動物用医薬品の使用履歴
- (3) 受入を拒否したものについては、次の事項を記録すること。
 - ア 搬入者氏名、連絡先
 - イ 受入を拒否した理由
- (4) 受入れたものについては、1頭ごとに一連の個体管理番号を付与して以降の工程を管理し、トレーサビリティを確保するための情報とすること。

2 処理時における措置

- (1) 処理施設において、とさつ及び放血する場合においては、次の事項を遵守すること。
 - ア 区画された専用の「とさつ処理室」で行うこと。
 - イ とさつする前に、別表第1に定める項目について異常の有無を確認し、その記録を少なくとも2年間保存すること。
 - ウ イにおいて異常が認められた野生鳥獣は、食用に供する目的でとさつしないこと。
 - エ 使用するナイフ等の器具は使用する直前に摂氏83度以上の温湯により消毒すること。
 - オ 皮膚の切開は、開口部が最小限となるように行うこと。
 - カ 放血は、頸動脈を切断するとともに、頭部を下にして十分に放血すること。また、その際、開口部が汚染されないように取扱うこと。
- (2) 解体の前においては、次の事項を遵守すること。
 - ア 別表第2に定める項目について異常の有無を確認し、その記録を少なくとも2年間保存すること。
 - イ アにおいて異常が認められたものは、食用に供しないこと。
 - ウ 飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄すること。
- (3) 内臓摘出時においては、次の事項を遵守すること。
 - ア とさつ処理室で行うこと。
 - イ 専用の作業台の上で行うか、懸ちようして行うこと。
 - ウ 開腹等に使用するナイフ等の器具は、使用前及び使用中に、摂氏83度以上の温湯により確実に消毒すること。
 - エ 内臓の摘出は、腸管等を破損しないように慎重に行うこと。なお、実施にあたっては食道及び直腸の結紮を行う等により、内容物が漏出しないよう措置すること。
 - オ 腸管等を破損した場合は、内容物による食用部位への汚染を防止するための措置を速やかに行うこと。
 - カ 摘出した内臓及び枝肉は、別表第3に定める項目について異常の有無を確認し、その記録を少なくとも2年間保存すること。
 - キ カにおいて異常が認められた場合は、当該個体の全ての部位について、食用に供しないこと。
- (4) 剥皮時においては、次の事項を遵守すること。
 - ア とさつ処理室で行うこと。
 - イ 専用の作業台の上で行うか、懸ちようして行うこと。
 - ウ 使用するナイフ等の器具は、使用前及び使用中に、摂氏83度以上の温湯により確実に消毒すること。
 - エ ナイフは、切皮用と剥皮用の使い分けを徹底すること。

- オ ナイフや手指を介して枝肉表面を二次汚染することないように作業すること。
- (5) カット（枝肉の分割、脱骨、細切）時においては、次の事項を遵守すること。
- ア 処理室で行うこと。
- イ 専用の作業台の上で行うこと。
- ウ 使用するナイフ等の器具は、使用直前及び使用中に、摂氏83度以上の温湯により確実に消毒すること。
- エ 獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は、汚染された可能性のある部分を廃棄すること。
- オ 銃弾やわな等により損傷された部分は、その周囲も含めて食用に供しないこと。

3 廃棄物等の処理時の措置

- (1) 食用に供しない肉、内臓、胃腸内容物、皮及び骨等の廃棄物は、とさつ処理室及び処理室から速やかに搬出し、適正に処理すること。
- (2) 処理施設から排出された汚水は、汚水処理設備等により固形分や油脂分を除去し、適正に処理すること。
- (3) その他廃棄物関連法令を遵守すること。

4 食品取扱者等に係る衛生管理

岡崎市食品衛生に係る営業の基準に関する条例（平成14年条例第50号。以下「市条例」という。）に規定される食品取扱者に対する毎年2回以上の検便の検査項目は、赤痢菌、サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌O157とする。なお、食品取扱者には、処理施設の作業者の他、野外でとさつ及び放血作業に従事する者を含めるものとする。

5 検体の保存

処理した個体ごとに肝臓を賞味期限に2ヶ月を加えた日数以上、冷凍設備内に保存し、保健所から指示があった場合は提出すること。

6 自主検査

処理施設において、衛生的に処理できているかを検証するため、施設及び食肉の自主的な検査を処理の最盛期を中心に年1回以上実施し、その記録を少なくとも2年間保存すること。

第6 食品衛生責任者の責務

- 市条例に規定される責務の他、次の事項を遵守すること。
- 1 ジビエの衛生的な処理等について、処理施設の従事者に対して指導を行い、衛生思想の普及に努めること。
- 2 捕獲者、飼育者及び運搬作業に従事する者に対し、本ガイドラインに定める遵守事項について指導を行い、定期的にその遵守状況を確認すること。
- 3 取扱う野生鳥獣の解剖、生理、病理、感染症等に関する基本的知識を習得し、最新の知識を絶えず習得するよう努めること。

第7 出荷・販売等に係る措置

生食用の出荷・販売は行わないこと。また、表示については食品衛生法第19条第1項その他関係法令に定められた事項の他、次の事項を表示すること。

- 1 生食用として出荷、販売、譲渡、提供等を行わない旨（加熱調理用である旨）
- 2 加熱調理時には十分加熱する旨
- 3 処理施設において付与された個体管理番号
- 4 捕獲から処理工程において得られた情報のうち必要な事項
- 5 食肉製品製造業及びそうざい製造業において、当該食肉を原料として製造した食品にあつては、ジビエの処理施設の名称、所在地及び当該処理施設において付与された個体管理番号

第8 飲食店における取扱い

- 1 ジビエを取扱う場合は、ジビエ専用の食肉処理業の許可を取得した施設で処理されたものを仕入れること。
- 2 飲食店において処理する場合は、ジビエ専用の処理施設において、本ガイドラインの規定に従い、処理すること。
- 3 鍋等の料理で生肉を客に提供する場合は、生肉を取扱う専用の箸等を用意し、文書及び口頭により、食べる箸との使い分け、十分な加熱及び生食できない旨等を注意喚起すること。

附 則

このガイドラインは、平成23年4月1日から施行する。