

平成19年10月9日

東京都知事
石原慎太郎様

東京都食品安全審議会
会長 黒川雄二

調理形態の多様化に対応した営業施設の基準の在り方について（答申）

平成18年3月27日付18福保健食第3627号で諮問のあった

このことについて、別紙のとおり答申します。

**調理形態の多様化に対応した営業施設の基準の在り方について
東京都食品安全審議会答申**

東京都福祉保健局

目次

はじめに	1
第1 検討の背景	2
第2 都内におけるコンビニエンスストアの現状	3
1 コンビニエンスストアの定義	3
2 コンビニエンスストアの食品衛生法等の許可	3
3 コンビニエンスストアの調理品による食中毒事故の発生状況	4
4 国のガイドラインと都の現行基準との比較	4
第3 コンビニエンスストアにおける調理行為について	5
1 コンビニエンスストアにおける調理行為の実態	5
2 コンビニエンスストア内の飲食店営業と一般的な飲食店営業における調理行為等の実態について	6
第4 コンビニエンスストア等の営業施設の基準の在り方	7
1 コンビニエンスストア及びコンビニエンスストアと同様の営業の範囲について	7
2 簡易な調理行為の範囲について	7
(1) 簡易な調理行為の要件	7
(2) 簡易な調理行為の考え方	8
3 施設基準見直しの考え方	9
(1) 洗浄設備について	9
(2) 販売場の手洗いについて	9
4 新たな施設基準の適用対象範囲について	10
5 衛生管理運営の基準の遵守について	10

【附属資料】

資料1	諮問書	11
資料2	東京都食品安全審議会委員・臨時委員名簿	12
資料3	東京都食品安全審議会検討部会委員名簿	13
資料4	東京都食品安全審議会審議経過	14
資料5	中間のまとめに対する意見募集の結果について	15
資料6	東京都食品安全条例	16
資料7	東京都食品安全審議会規則	24

【参考資料】

参考資料1	コンビニエンスストア等に係る飲食店営業施設基準等の 取扱いに関するガイドライン	25
参考資料2	飲食店営業における都の施設基準と国のガイドライン との比較	27
参考資料3	食品衛生法（抜粋）	28
参考資料4	食品衛生法施行条例（抜粋）	29

はじめに

近年、食生活の利便性を求める消費者ニーズの高まりに伴い、新たな調理形態の営業施設が増加している。こうした営業施設について、調理実態に合わせた合理的な施設基準の策定が求められている。

一方、安全な食品が提供されるためには、衛生管理が確実に行われることが重要であり、その基盤となる施設基準については、慎重な検討が必要である。

東京都食品安全審議会（以下「審議会」という。）は、平成 19 年 3 月 27 日、「調理形態の多様化に対応した営業施設の基準の在り方」について知事から諮問を受けた。

審議会では、諮問事項を効率的に、かつ専門的な見地から検討を行うため、部会を設置することとなった。

部会においては、コンビニエンスストアでの調理行為の実態及び東京都（以下「都」という。）の現行の営業施設の基準を踏まえ、検討を進めてきた。

また、平成 19 年 7 月 30 日に審議会に取りまとめた「中間のまとめ」を公表し、寄せられた意見も参考にしながら、更に検討を重ねた。

このたび、審議会では、都が営業の実態に応じた施設基準等の検討を行う際に考慮すべき、簡易な調理行為の範囲及び新たな施設基準を適用する範囲を整理し、取りまとめたので答申する。

第1 検討の背景

平成17年6月に内閣府規制改革・民間開放推進室が行った全国規模の規制改革要望の募集において、事業者団体より、「コンビニエンスストアの飲食店営業許可に係る施設基準の明確化」について要望が提出された。本要望については、都道府県が条例の改正を行う際の参考となるガイドラインを作成し、全国に周知を図ることが閣議決定され、平成19年3月19日、厚生労働省から、コンビニエンスストア等に係る飲食店営業施設基準等の取扱いについて、ガイドラインが示された。

ガイドラインで対象とする営業の範囲については、物品販売に付随して、完成品又は半完成品からの簡易な調理を行っているコンビニエンスストア及び同様の営業を行っている飲食店営業とされているが、簡易な調理行為の範囲及び新たな施設基準を適用する営業の範囲の整理が不可欠である。

さらに、施設基準の見直しは、事業者や消費者に大きな影響を及ぼす可能性があることから、審議会での検討が必要であるとして諮問された。

第2 都内におけるコンビニエンスストアの現状

1 コンビニエンスストアの定義

経済産業省の商業統計におけるコンビニエンスストアの定義は、飲食料品を扱い、売場面積 30 平方メートル以上 250 平方メートル未満、営業時間が 1 日 14 時間以上のセルフサービス店とされている。

都内における施設数は 5,453 件（平成 16 年商業統計調査報告 小売業業態別集計編）である。

一方、食品衛生法では、コンビニエンスストアは定義されていない。

そのため、本まとめにおいては、「コンビニエンスストア」という用語を上記商業統計で定義された営業形態を指すこととする。

2 コンビニエンスストアの食品衛生法等の許可（表 1）

コンビニエンスストアにおいても、一般の飲食店及び販売店と同様に、取り扱う食品の種類に応じて、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）又は食品製造業等取締条例（昭和 28 年東京都条例第 111 号）に基づく営業許可が必要である。一般的に、コンビニエンスストアでは、飲食店営業、食肉販売業、魚介類販売業、乳類販売業及び食料品等販売業等、複数の許可を取得している。

これらの営業許可を取得するためには、食品衛生法施行条例（平成 12 年東京都条例第 40 号）及び食品製造業等取締条例で定められた施設基準に合致した施設が必要である。

表 1 営業許可と営業施設の基準における法的根拠

根 拠	内 容
食品衛生法第 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。）であって、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。
食品衛生法第 52 条第 1 項	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。
食品衛生法第 52 条第 2 項	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。

3 コンビニエンスストアの調理品による食中毒事故の発生状況
都内におけるコンビニエンスストアで販売された調理品を原因とする食中毒は、平成 14 年から平成 18 年までの 5 年間に於いて発生していない。

4 国のガイドラインと都の現行基準との比較
国のガイドラインでは、施設基準について、下記のように示されている。

一 略

二 施設基準に係ること

(1) 調理場の床面、内壁、天井については、これらの材質が耐水性あるいは不浸透性を有しており、取り扱う食品や調理内容から衛生上支障がないと考えられる場合には、特定の材質に限る必要はないこと。

また、床面に設置する十分な排水設備や適当な勾配についても、取り扱う食品や調理内容から衛生上支障がないと考えられる場合には必要としないこと。

(2) 洗浄設備については、その用途が器具の洗浄のみに限られる場合や、洗浄対象が非常に少ない等衛生上支障がないと考えられる場合には、複数槽に分ける必要はないこと。

(3) 客用の手洗いについては、客席を設けていない場合には、衛生上支障のない場合に限り、販売場に設置する必要はないこと。

(4) 冷蔵設備については、「飲食店等の施設基準について」(平成 10 年 4 月 17 日付け衛食第 91 号)で通知してあり、衛生確保が可能であれば、調理場以外の場所に設置しても差し支えないこと。

(5) レジカウンター内に設置される調理場については、レジカウンターにより販売所と仕切られており、かつ取り扱われる食品の種類や数量及び調理の内容から衛生上支障がないと考えられる場合には、独立した専用のものである必要はないこと。

三 その他

(1) 略

(2) 略

(3) なお、対象の営業施設における、乳類販売業、魚介類販売業、食肉販売業など販売業の許可に伴う販売場の手洗いについては、営業施設の構造、広さ等に鑑み、食品衛生上支障がないと考えられる場合は、調理室等の手洗いと兼用することが可能であること。

国のガイドラインと都の現行の基準で異なるのは、以下の 3 点である。

(1) 都の現行の施設基準は、すべての飲食店営業に共通するものとしており、調理行為の内容等による基準の差異を設けていないこと。

(2) 都の現行の施設基準では、洗浄設備について、洗浄槽は 2 槽以上必要としていること(ただし、自動洗浄設備のある場合は、この限りでない)。

(3) 都の現行の施設基準では、調理場に手洗いがあっても、これとは別に販売業の許可に伴う従事者のための販売場の手洗いを必要としていること。

第3 コンビニエンスストアにおける調理行為について

1 コンビニエンスストアにおける調理行為の実態

都が平成19年4月に実施した社団法人日本フランチャイズチェーン協会及び都保健所へのアンケート調査の結果、コンビニエンスストアにおける調理行為の実態は、表2のとおりであった。コンビニエンスストアで使用されている唐揚げ等はあらかじめ中心部まで加熱された完成品が使用されており、食材からの二次汚染及び相互汚染のリスクが低いといえる。

社団法人日本フランチャイズチェーン協会：大手コンビニエンスストアの多くが加盟する経済産業省の許可を受けて設立された公益法人

表2 コンビニエンスストアにおける調理行為

1	おでんの冷蔵品（完成品）をおでん鍋で加熱	作業工程が単一
2	弁当類の冷凍品（完成品）、冷蔵品（完成品）を電子レンジで加熱	
3	焼き鳥の冷凍品（完成品）を電子レンジで加熱	
4	フランクフルトの冷蔵品（完成品）をフライヤーで揚げる。	
5	スープ類の冷凍品（完成品）を鍋で加熱	
6	唐揚げ（完成品）をフライヤーで揚げる。	
7	フライドポテト、コロケの冷凍品（半完成品）をフライヤーで揚げる。	
8	焼おにぎりの冷凍品（完成品）をオーブンで焼く。	
9	ホットドッグの完成品をオーブンで焼く。	
10	じゃがいも、とうもろこしの冷蔵品（完成品）を蒸し器で蒸す。	
11	カップ ^{めん} 麺、味噌汁の完成品にポットで沸かした湯を注ぐ。	作業工程が複数
12	白飯に具材を入れておにぎりを握る。	
13	パンに具材をはさみオーブンで焼く。	
14	米を洗米し、炊飯器で炊く。	

- ・完成品：容器包装に入れられた食品で、そのまま摂食できるもの及び加熱調理されて製品として完成されたもの
- ・半完成品：容器包装に入れられた食品で、原材料は加熱工程を経ているが、最終的に何らかの加熱が必要なもの

2 コンビニエンスストア内の飲食店営業と一般的な飲食店営業における調理行為等の実態について

(1) コンビニエンスストアでは、包装済みの完成品又は半完成品を使用して簡易な調理を行うため、調理工程に原材料の下処理及び複数の加工工程がない。

一方、一般的な飲食店営業では、原材料の選別、解凍、剥皮及び洗浄等の原材料の下処理並びに細切、磨砕、調味、整形及び粉付け等の加工工程があり、相互汚染及び二次汚染を防止するため、洗浄槽の使い分け（2槽）が必要である。

(2) コンビニエンスストアにおける調理行為は、原材料として完成品又は半完成品を使用しているため、殺菌目的というよりは、主においしく食べるための加熱調理工程となっている。

一方、一般的な飲食店営業では、生の原材料を使用していることから、原材料に付着する微生物の殺菌のために、加熱工程が重要視されている。

(3) コンビニエンスストアでは、客への食品提供のための食器は、ワンウェイのものを使用している。また、調理器具も加熱、盛り付け、保管用の器具のみであり、洗浄を要する対象が少ない。

一方、一般的な飲食店営業では、様々な器具類が使用され、洗浄の対象が多く、特に、客がいったん使用した食器については、汚染物としての洗浄が必須である。

(4) 衛生管理の面の取扱いは、コンビニエンスストアでは、同一の人が調理、盛り付け、レジを受け持つことが多いが、一般的な飲食店営業では、調理従事者は専任で、配膳・レジ担当者とは異なる場合が多い。

第4 コンビニエンスストア等の営業施設の基準の在り方

1 コンビニエンスストア及びコンビニエンスストアと同様の営業の範囲について

国のガイドラインで対象としている営業の範囲は、第1で述べたとおり、物品販売に付随して、完成品又は半完成品からの簡易な調理を行っているコンビニエンスストア及びコンビニエンスストアと同様の営業を行っている飲食店営業である。この営業形態を対象とすることにより、取扱品目数や調理行為が限定されてくると考えられる。都においても、新たな施設基準の適用範囲を国のガイドラインに示された範囲の中に留めるべきである。

また、施設全体の衛生管理を統一的行うために、物品販売と飲食店営業の営業者は同一であることを前提とし、この物品販売は、食品を販売する施設であることを明確にすべきである。

したがって、コンビニエンスストア及びコンビニエンスストアと同様の営業の範囲については、食品の販売に付随した営業であることを前提とし、さらにその販売場の一画に調理場の区画を設けて営業する飲食店営業とすることが妥当である。

なお、これらの営業形態の調理場は、その状況について客を含む第三者が容易に確認できる。そして、第三者から視認されることにより、営業者自らの食品衛生の確保に関する意識を促すことにもつながっている。

2 簡易な調理行為の範囲について

(1) 簡易な調理行為の要件

簡易な調理行為を行う施設の基準を考えるに当たり、食品の衛生的な取扱いを確実に担保できることが前提となる。そこで、以下の要件をすべて満たす場合を簡易な調理行為とみなし、これを基に具体的な適用範囲を定めることとする。

汚染度の高いものを取り扱わないこと。

原材料として、二次汚染の原因となるような生の食肉類、魚介類、青果物などは取り扱わない。

原材料の洗浄が必要ないこと。

原材料の下処理等に要する洗浄が不要である。

作業工程が少ないこと。

原材料の細切、磨砕、整形、粉付け等、加工のための作業工程がない。

使用する器具類が少ないこと。

使用する器具類は、加熱する器具、取り分ける器具、保管する器具類等に限定され、食器はワンウェイのものを使用する等、洗浄を要するものが少ない。

(2) 簡易な調理行為の考え方

前述の から までの要件を満たすものとしては、完成品又は半完成品を使用する場合に限定することが適当と考えられる。

また、完成品又は半完成品の利用と、作業工程を1工程の調理行為に限定することで、 の要件を満たすことができると考える。

ここでいう、完成品及び半完成品とは、下記のとおりである。

- ・完成品：容器包装に入れられた食品で、そのまま摂食できるもの及び加熱調理されて製品として完成されたもの
(例) 生食用カット野菜、カットフルーツ、弁当、フランクフルト、唐揚げ、おでんの種 など
- ・半完成品：容器包装に入れられた食品で、原材料は加熱工程を経ているが、最終的に何らかの加熱が必要なもの
(例) パン粉のついたコロケ など

簡易な調理行為

簡易な調理行為は、完成品又は半完成品の調理行為であって、かつ、作業工程が1工程（調味料を使用する工程は除く。）のみの調理行為である。

(参考)

国のガイドラインでは、「原材料を仕入れ、完成された形態へと調理し、販売等する業態については対象としない」としている。

また、簡易な調理行為の例示として

半完成品たる唐揚げ等をフライヤーで揚げる調理

完成品たるおにぎり等をオーブンで焼成する調理

完成品たるおでんをおでん鍋で加温する調理 を挙げている。

3 施設基準見直しの考え方

(1) 洗浄設備について

簡易な調理行為のみしか行わない飲食店営業である場合、使用する原材料や器具が限定されてくる。したがって、これらを踏まえた洗浄設備に関する施設基準の見直しを行うことが妥当である。

現 状：2槽以上の洗浄槽が必要である。ただし自動洗浄設備のある場合はこの限りでない。

見直し案：洗浄槽を複数槽に分ける必要はない。

理 由：簡易な調理行為の範囲においては、原材料等の洗浄が必要ないこと、洗浄対象の器具類が少ないことから、使用する器具類に応じた十分な大きさの洗浄槽が単槽あれば衛生上の支障はないと考えるため

(2) 販売場の手洗いについて

国のガイドラインでは「対象の営業施設における、乳類販売業、魚介類販売業、食肉販売業など販売業の許可に伴う販売場の手洗いについては、営業施設の構造、広さ等に鑑み、食品衛生上支障がないと考えられる場合は、調理室等の手洗いと兼用することが可能であること」と示されているが、都における基準と相違があり、見直しを行うことが妥当である。

現 状：調理場と販売場それぞれに従事者用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を設ける必要がある。

見直し案：販売場の手洗いは、調理場の手洗い設備との兼用を認める。

理 由：調理場と販売場が隣接していて、なおかつ、営業施設の規模が小さく、従業員の行き来に支障がない場合は、兼用しても衛生上の支障はないと考えるため

4 新たな施設基準の適用対象範囲について

今回の洗浄設備及び販売場の手洗いの施設基準の緩和は、慎重になされるべきものであり、適用範囲を安易に拡大するべきではない。

したがって、新たな施設基準の適用対象範囲は、原則、下記のとおりとする。

【対象とする施設の範囲】

食品の販売に付随した営業であり、その販売場の一画に調理場の区画を設けて営業する飲食店営業で、簡易な調理行為のみしか行わない施設

5 衛生管理運営の基準の遵守について

今回の施設基準の考え方を適用した施設においても、食品の取扱いや従業員の衛生教育等については、食品衛生法施行条例に基づく衛生管理運営の基準を遵守することが求められることに変わりはない。都はこうした施設に対し、適切な衛生指導を継続して行っていく必要がある。

【附属資料】

- 資料1 諮問書
- 資料2 東京都食品安全審議会委員・臨時委員名簿
- 資料3 東京都食品安全審議会検討部会委員名簿
- 資料4 東京都食品安全審議会審議経過
- 資料5 中間のまとめに対する意見募集の結果について
- 資料6 東京都食品安全条例
- 資料7 東京都食品安全審議会規則

【参考資料】

- 参考資料1 コンビニエンスストア等に係る飲食店営業施設基準等の取扱いに関するガイドライン
- 参考資料2 飲食店営業における都の施設基準と国のガイドラインとの比較
- 参考資料3 食品衛生法（抜粋）
- 参考資料4 食品衛生法施行条例（抜粋）

諮 問 書

18福保健食第3627号
東京都食品安全審議会

東京都食品安全条例（平成16年東京都条例第67号）第26条第2項の規定に基づき、下記のとおり諮問する。

平成19年3月27日

東京都知事 石原 慎太郎

記

1 諮問事項

調理形態の多様化に対応した営業施設の基準の在り方について

2 諮問理由

近年、簡単で便利な食生活を求める消費者ニーズにこたえるため、新たな調理形態の営業施設が増加している。

このような実態を踏まえ、衛生管理をより合理的かつ確実なものとするため、許可の要件である営業施設の基準の在り方を諮問する。

東京都食品安全審議会 委員名簿 (50音順、敬称略)

氏名	所属・役職名
いけやま やすこ 池山 恭子	東京消費者団体連絡センター 事務局長
いまい しげよし 今井 成价	日本百貨店協会 常務理事
おいけ みのる 尾池 稔	日本チェーンストア協会関東支部 事務局長
おおや よししげ 大屋 喜重	元 東京都衛生局薬務部長
おかもと こういち 岡本 浩一	東洋英和女学院大学人間科学部 教授
おくだ あきこ 奥田 明子	東京都地域消費者団体連絡会 副代表
きうち よしこ 木内 美子	公募委員
くろかわ ゆうじ 黒川 雄二	財団法人佐々木研究所 理事長
こうけつ ひさし 交告 尚史	東京大学大学院公共政策学連携研究部 教授
さいとう ゆきお 齋藤 行生	社団法人日本食品衛生協会食品衛生研究所 技術参与
さわい ゆき 澤井 由起	公募委員
せきずみ りゅうじ 関澄 龍二	社団法人東京都食品衛生協会 専務理事
せきもと よしなり 関本 吉成	東京都水産物卸売業者協会 副会長
たかはし まつお 高橋 松夫	東京都農業協同組合中央会 常務理事
なかむら まさみ 中村 雅美	日本経済新聞社編集局科学技術部 編集委員
にしやま よしき 西山 義樹	社団法人日本輸入食品安全推進協会 常務理事
はなざわ たつお 花澤 達夫	財団法人食品産業センター 専務理事
はやし かずたか 林 和孝	東京都生活協同組合連合会 組織部長
ひだ えりこ 飛田 恵理子	東京都地域婦人団体連盟生活環境部 副部長
まつだ ともよし 松田 友義	千葉大学大学院園芸学研究科 教授
まるやま つとむ 丸山 務	社団法人日本食品衛生協会 技術顧問(HACCP普及推進部長)
わだ まさえ 和田 正江	主婦連合会 参与

会長 副会長

東京都食品安全審議会 臨時委員名簿 (50音順、敬称略)

氏名	所属・役職名
かのう だ よしはる 叶田 義春	社団法人日本フランチャイズチェーン協会
ひろせ としゆき 廣瀬 俊之	社団法人東京都食品衛生協会 食品安全推進室長
むらぬし ちあき 村主 千明	新宿区保健所 所長

東京都食品安全審議会検討部会委員名簿

(50音順、敬称略)

氏名	所属・役職名
いけやま やすこ 池山 恭子	東京消費者団体連絡センター 事務局長
おいけ みのる 尾池 稔	日本チェーンストア協会関東支部 事務局長
かのうだ よしはる 叶田 義春	社団法人日本フランチャイズチェーン協会
こうけつ ひさし 交告 尚史	東京大学大学院公共政策学連携研究部 教授
さわい ゆき 澤井 由起	公募委員
ひろせ としゆき 廣瀬 俊之	社団法人東京都食品衛生協会 食品安全推進室長
まるやま つとむ 丸山 務	社団法人日本食品衛生協会 技術顧問
むらぬし ちあき 村主 千明	新宿区保健所 所長

部会長 副部会長

東京都食品安全審議会審議経過

会議日程	会議名	審議内容
平成 19 年 3 月 27 日	平成 18 年度 第 2 回食品安全審議会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 諮問 ・ 検討部会の設置について
5 月 31 日	平成 19 年度 第 1 回検討部会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 部会長、副部会長選出 ・ 簡易な調理行為の範囲について ・ 施設基準適用の対象範囲について
6 月 19 日	第 2 回検討部会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 部会報告（中間のまとめ）について
7 月 10 日	第 1 回食品安全審議会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 検討部会報告（中間のまとめ）について ・ 中間のまとめに対する意見募集について
9 月 4 日	第 3 回検討部会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 審議会答申（案）について
10 月 9 日	第 2 回食品安全審議会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 答申

中間のまとめに対する意見募集の結果について

- 1 募集期間：平成 19 年 8 月 1 日から平成 19 年 8 月 15 日まで
- 2 意見送付者数：1（内訳：事業者 1）
- 3 御意見の内容

御意見	御意見に対する考え方
<p>当社は、弁当とカレー(完成品のカレーと完成品の白米を電気ジャーで持込み、保温しながら容器に盛り付けするだけといった簡易な調理行為あり)の販売のみを行う営業形態をとっています。このような営業形態である当社としてもコンビニエンスストアと同様に調理実態に合わせた合理的な施設基準の策定を強く求めます。</p> <p>また、国からのガイドラインに基づき、区ごとに指導内容が異なることが無いよう、都での統一見解を示していただきたい。</p>	<p>今回、コンビニエンスストアにおける調理実態を踏まえ、簡易な調理行為の範囲や新たな施設基準の適用対象範囲について、その考え方を示しました。これらに合致すれば、新たな施設基準の適用が可能と考えます。</p> <p>なお、今回改正する施設基準が適用されるか否かは、コンビニエンスストアも含めその具体的な営業形態に基づき判断すべきものと考えます。</p> <p>また、今回検討している新たな施設基準について区も含めて統一的な運用が図られるよう、改正の主旨を徹底します。</p>

東京都食品安全条例

平成 16 年 3 月 31 日 東京都条例第 67 号

第一章 総則

(目的)

第一条 この条例は、食品の安全の確保に関し、基本理念を定め、並びに東京都(以下「都」という。)及び事業者の責務並びに都民の役割を明らかにするとともに、食品の安全の確保に関する基本的な施策及び健康への悪影響の未然の防止のための具体的な方策を推進することにより、食品の安全を確保し、もって現在及び将来の都民の健康の保護を図ることを目的とする。

(定義)

第二条 この条例において「食品」とは、すべての飲食物(薬事法(昭和 35 年法律第 145 号)に規定する医薬品及び医薬部外品を除く。)をいう。

2 この条例において「食品等」とは、食品並びに添加物(食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)第 4 条第 2 項に規定する添加物をいう。)、器具(同条第 4 項に規定する器具をいう。)、容器包装(同条第 5 項に規定する容器包装をいう。)及び食品の原料又は材料として使用される農林水産物(以下単に「農林水産物」という。)をいう。

3 この条例において「生産」とは、農林水産物を生産し、又は採取することをいう。

4 この条例(前項を除く。)において「採取」とは、農林水産物以外の食品等を採取することをいう。

5 この条例において「生産資材」とは、農林漁業において使用される肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他の食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある資材をいう。

6 この条例において「事業者」とは、食品等を生産し、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、又は販売することを営む者、学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する者及び生産資材を製造し、輸入し、又は販売することを営む者をいう。

7 この条例において「特定事業者」とは、次に掲げる事業者及び第 1 号に掲げる事業者により構成される団体であって、都の区域内に事業所、事務所その他の事業に係る施設又は場所を有するものをいう。

一 農林水産物を生産することを営む者

二 食品等を製造し、輸入し、又は加工することを営む者

三 食品等を販売することを営む者であって、東京都規則(以下「規則」という。)で定めるもの

(基本理念)

第三条 食品の安全の確保は、事業者が、自ら取り扱う食品等の安全の確保又は自ら取り

- 扱う生産資材が食品の安全性に及ぼす影響への配慮について第一義的責任を有していることを認識し、その責務を確実に遂行することを基礎として推進されなければならない。
- 2 食品の安全の確保は、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階において、健康への悪影響を未然に防止する観点から、最新の科学的知見に基づき、適切に行われなければならない。
 - 3 食品の安全の確保は、都、都民及び事業者が食品の安全の確保に関する情報及び意見の交流を通じて、それぞれの取組について相互に理解し、協力することにより行われなければならない。

(都の責務)

第四条 都は、前条に定める食品の安全の確保についての基本理念にのっとり、第2章に定めるところにより食品の安全の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進する責務を有する。

(事業者の責務)

- 第五条 事業者は、その事業活動に関し、自主的な衛生管理を推進する責務を有する。
- 2 事業者は、自らが取り扱う食品等又は生産資材の特性に応じた食品の安全の確保に係る知識の習得に努めなければならない。
 - 3 事業者は、自らが取り扱う食品等による健康への悪影響又は生産資材が食品等に用いられることによる健康への悪影響が発生し、又はそのおそれがある場合には、当該悪影響の発生又は拡大の防止に必要な措置を的確かつ迅速に講ずる責務を有する。
 - 4 事業者は、自らが取り扱う食品等又は生産資材に関連し、食品の安全の確保に関する情報の正確かつ適切な提供及び公開並びに積極的な説明に努めなければならない。
 - 5 事業者は、第3項に規定する措置及び前項に規定する情報の提供等に資するため、食品等の生産、製造、仕入れ、販売等に係る必要な情報又は生産資材の製造、輸入、販売等に係る必要な情報の記録及びその保管に努めなければならない。
 - 6 事業者は、食品等への表示を行うに当たっては、正確かつ分かりやすい表示に努めなければならない。
 - 7 事業者は、前各項に定めるもののほか、都が実施する食品の安全の確保に関する施策に協力する責務を有する。

(都民の役割)

- 第六条 都民は、食品の安全の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全の確保に積極的な役割を果たすものとする。
- 2 都民は、食品の安全の確保に関する知識と理解を深め、食品の選択に際し自ら合理的に行動できるよう努めるものとする。
 - 3 都民は、食品の安全の確保に関する都の施策に協力するよう努めるものとする。

第二章 食品の安全の確保に関する基本的な施策

(食品安全推進計画)

第七条 知事は、食品の安全の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、

東京都食品安全推進計画（以下「推進計画」という。）を定めるものとする。

2 推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

一 食品の安全の確保に関する施策の方向

二 前号に掲げるもののほか、食品の安全の確保に関する重要事項

3 知事は、推進計画を定めるに当たっては、都民及び事業者の意見を反映することができよう必要な措置を講ずるものとする。

4 知事は、推進計画を定めるに当たっては、あらかじめ第26条第1項に規定する東京都食品安全審議会の意見を聴かななければならない。

5 知事は、推進計画を定めたときは、遅滞なく、これを公表するものとする。

6 前3項の規定は、推進計画の変更について準用する。

7 知事は、推進計画に基づく施策の実施状況について公表するものとする。

（調査研究の推進）

第八条 都は、食品の安全の確保に関する施策を最新の科学的知見に基づき適切に実施するため、食品等の安全性に関する調査研究を行うとともに、食品等の生産、製造、試験及び検査に関する研究及び技術開発を推進し、並びにそれらの成果の普及を図るものとする。

（情報の収集、整理、分析及び評価の推進）

第九条 都は、食品による健康への悪影響を未然に防止するため、食品等の安全性に関する情報について収集及び整理を行うとともに、最新の科学的知見に基づく分析及び評価を行うものとする。

2 都は、前項の分析及び評価の結果を、食品の安全を確保するための施策に的確に反映させるものとする。

（食品等の生産から販売に至る監視、指導等）

第十条 都は、農林水産物の生産の行程での生産資材の適正な使用を図るため、農林水産物の生産に係る事業者その他の関係者への指導及び当該事業者の事業に係る施設又は場所に対する監視、生産資材の安全を確保するための検査その他の法令に基づく必要な措置を講ずるものとする。

2 都は、食品等の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬及び販売の各行程において、食品の安全の確保を効果的に推進するため、流通の実態を踏まえ、食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬又は販売に係る事業者その他の関係者への指導及び当該事業者の事業に係る施設に対する監視、食品等の試験又は検査その他の法令又は他の条例に基づく必要な措置を講ずるものとする。

（指導、監視等の体制の整備）

第十一条 都は、食品の流通形態の大規模化及び広域化に対応して食品の安全の確保を図るため、特別区と連携して、前条第2項に規定する指導、監視等を都の区域内全域で広域的かつ機動的に実施するための体制を整備するものとする。

(食品表示の適正化の推進)

第十二条 都は、食品等の表示について法令の適正な運用を図るとともに、都民に食品等に関する情報を正確に伝達するために必要な措置を講ずるものとする。

(事業者による自主的な衛生管理の推進)

第十三条 都は、事業者による自主的な衛生管理の推進が食品の安全の確保において基本的な事項であるとの認識に基づき、事業者がその継続的かつ確実な実施に向けて行う自発的な取組を促進するよう、必要な措置を講ずるものとする。

(生産から販売に至る各行程における情報の記録等)

第十四条 都は、都民への食品の安全の確保に関する情報の的確な提供及び食品による健康への悪影響が発生した場合の原因究明に資するため、食品等の生産から販売に至る各工程における適切な情報の記録及びその保管並びに伝達について事業者による積極的な取組が促進されるよう、技術的な情報の提供その他の必要な措置を講ずるものとする。

(事業者への技術的支援)

第十五条 都は、前2条に定めるもののほか、食品の安全の確保に関する事業者の取組が適切に行われるよう、関係法令に関する情報その他の食品の安全を確保するための情報の提供その他の必要な技術的支援を講ずるものとする。

(情報の共有化、意見の交流等の推進)

第十六条 都は、都民及び事業者の食品の安全の確保に関する理解並びに都、都民及び事業者の食品の安全の確保に向けた取組の連携及び協力に資するため、食品の安全の確保に関する情報の共有化並びに情報及び意見の相互交流の推進に必要な措置を講ずるものとする。

(教育及び学習の推進)

第十七条 都は、都民及び事業者が、食品及び食生活の安全の確保に関する正確な知識に基づき、食品の安全の確保に関する取組を的確かつ合理的に行えるよう、教育及び学習の推進に必要な措置を講ずるものとする。

(事業者による情報公開の促進)

第十八条 都は、事業者が保有している食品の安全の確保に関する情報に関して、事業者による積極的な公開又は提供が促進されるよう、必要な措置を講ずるものとする。

(都民及び事業者の意見の反映)

第十九条 都は、第7条第3項に定めるもののほか、食品の安全の確保に関する施策に都民及び事業者の意見を反映することができるよう、必要な措置を講ずるものとする。

(特別区、市町村、国等との連携等)

第二十条 都は、食品の安全の確保に関する施策の推進に当たって、特別区及び市町村との連携を図るとともに、必要に応じて、国又は他の地方公共団体と協力を図るものとする。

2 都は、食品の安全の確保を図るため必要があると認めるときは、国に対し意見を述べ、必要な措置を執るよう求めるものとする。

第三章 健康への悪影響の未然の防止

(知事の安全性調査)

第二十一条 知事は、食品による健康への悪影響を未然に防止するため、当該悪影響の起こり得る蓋然性及びその重大性の観点から必要と認めるときは、法令又は他の条例に定める措置を執る場合を除き、食品等に含まれることにより健康に悪影響を及ぼすおそれがある要因について、必要な調査を行うことができる。

2 知事は、前項に規定する調査の実施に必要な限度において、事業者又は事業者により構成される団体その他の関係者から報告を求め、その職員をしてそれらのものの事業所、事務所その他の事業に係る施設又は場所に立ち入って、食品等、生産資材、施設、設備、帳簿書類その他の物件を調査させ、又は試験若しくは検査を行うため必要な限度において、食品等、生産資材その他の物件の提出を求めることができる。

3 前項の規定により調査を行う職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。

4 知事は、食品の安全の確保を図るために必要があると認めるときは、第1項に規定する調査の経過及び結果を明らかにするものとする。

5 知事は、第1項に規定する調査の実施に当たっては、あらかじめ第27条第1項に規定する東京都食品安全情報評価委員会(以下この条及び次条において「情報評価委員会」という。)の意見を聴くものとする。ただし、健康への悪影響を未然に防止するため緊急を要する場合で、あらかじめ情報評価委員会の意見を聴くいとまがないときは、この限りでない。

6 前項ただし書きの場合においては、知事は、第1項に規定する調査を行った後相当の期間内に、その旨を情報評価委員会に報告し、その意見を聴くものとする。

7 前2項に定めるもののほか、知事は、第1項に規定する調査に関し必要があると認めるときは、情報評価委員会の意見を聴くことができる。

8 都は、第2項の規定により事業者から物件を提出させたときは、正当な補償を行うものとする。

9 第2項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

(措置勧告)

第二十二条 知事は、前条第1項に規定する調査の結果、食品による健康への悪影響を未然に防止するため必要があると認めるときは、法令又は他の条例に定める措置を執る場合を除き、事業者又は事業者により構成される団体その他の関係者に対し、健康への悪影響の防止に必要な措置を執るべきことを勧告するとともに、その旨を公表することができる。

- 2 知事は、前項の規定による勧告をしようとするときは、あらかじめ情報評価委員会の意見を聴くものとする。ただし、健康への悪影響を未然に防止するため緊急を要する場合で、あらかじめ情報評価委員会の意見を聴くいとまがないときは、この限りでない。
- 3 前項ただし書の場合においては、知事は、第1項の規定による勧告を行った後相当の期間内に、その旨を情報評価委員会に報告し、その意見を聴くものとする。
- 4 知事は、第1項の規定による勧告をしようとするときは、当該勧告に係る事業者又は事業者により構成される団体その他の関係者に対し、あらかじめ当該勧告に係る事案について意見を述べ、証拠を提示する機会を与えなければならない。

(自主回収報告制度)

- 第二十三条 特定事業者は、その生産し、製造し、輸入し、加工し、又は販売した食品等の自主的な回収に着手した場合（法令に基づく命令又は書面による回収の指導を受けて回収に着手したときを除く。）であって、当該食品等が次の各号のいずれかに該当するときは、速やかにその旨を規則で定めるところにより知事に報告しなければならない。
- 一 食品衛生法の規定に違反する食品等（同法第19条第2項の規定に違反するもの（規則で定めるものを除く。）を除く。）
 - 二 前号に掲げるもののほか、健康への悪影響を未然に防止する観点から、この項の規定による報告が必要と認められる食品等として、規則で定めるもの。
- 2 特定事業者（第2条第7項第3号に掲げる者を除く。）のうち、自ら生産し、製造し、輸入し、又は加工した食品等を、当該食品等を生産し、製造し、輸入し、若しくは加工した施設又は場所において、他の者を経ることなく直接都民に販売することを主として営む者については、前項の規定は、適用しない。
- 3 特定事業者が自主的な回収に着手した食品等が、次の各号のいずれかに該当する場合については、第1項の規定は、適用しない。
- 一 都の区域内に流通していないことが明らかな場合
 - 二 都民に販売されていないことが明らかな場合

(回収の報告に係る指導、報告、公表等)

- 第二十四条 知事は、前条第1項の規定による報告に係る回収の措置が、健康への悪影響の発生又はその拡大を防止する上で適切でないとき認めるときは、報告を行った特定事業者に対し、回収の措置の変更に係る指導その他の必要な指導を行うことができる。
- 2 前条第1項の規定による報告を行った特定事業者は、当該報告に係る回収を終了したときは、速やかにその旨を規則で定めるところにより知事に報告しなければならない。
- 3 知事は、前条第1項又は前項の規定による報告を受けたときは、速やかに当該報告の内容を公表するものとする。
- 4 知事は、前条第1項の規定による報告に係る回収が行われた食品等が都の区域内に存在する場合にあっては、当該食品等に係る措置について指導を行うことができる。

(緊急時の対応)

- 第二十五条 都は、食品による重大な健康に係る被害が生じ、又は生じるおそれがある場合に、迅速かつ適切に対処するための緊急体制の確立その他の必要な措置を講ずるもの

とする。

第四章 東京都食品安全審議会及び東京都食品安全情報評価委員会 (東京都食品安全審議会)

第二十六条 都における食品の安全の確保に関する施策について、知事の諮問に応じて調査審議するため、知事の附属機関として、東京都食品安全審議会(以下「審議会」という。)を置く。

- 2 審議会は、次に掲げる事項を調査審議する。
 - 一 食品安全推進計画に関すること。
 - 二 前号に掲げるもののほか、食品の安全の確保に関する基本的事項
- 3 審議会は、前項に規定する事項に関し、知事に意見を述べることができる。
- 4 審議会は、都民、事業者及び学識経験を有する者のうちから、知事が任命する25名以内の委員で組織する。
- 5 委員の任期は、2年とし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。ただし、再任を妨げない。
- 6 特別の事項又は専門の事項を調査審議するため必要があるときは、審議会に臨時委員を置くことができる。
- 7 委員及び臨時委員は、非常勤とする。
- 8 審議会は、所掌事項の審議に際し、必要があると認めるときは、都民、事業者その他の関係者から意見又は説明を聴くことができる。
- 9 第4項から前項までに定めるもののほか、審議会の組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定める。

(東京都食品安全情報評価委員会)

第二十七条 食品等の安全性に関する情報について調査を行い、その結果を知事に報告するため、知事の附属機関として、東京都食品安全情報評価委員会(以下「情報評価委員会」という。)を置く。

- 2 情報評価委員会は、次に掲げる事項を調査し、知事に報告する。
 - 一 食品等の安全性に関する情報の分析及び評価に関すること。
 - 二 第21条第1項に規定する調査及び第22条第1項の規定による勧告に係る食品等の安全性に関すること。
 - 三 前2号に掲げる事項について調査を行った結果に係る都、都民及び事業者の相互間の情報の共有化及び意見の交流の方法に関すること。
- 3 情報評価委員会は、都民及び学識経験を有する者のうちから、知事が任命する20名以内の委員で組織する。
- 4 委員の任期は、2年とし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。ただし、再任を妨げない。
- 5 専門の事項を調査するため必要があるときは、情報評価委員会に専門委員を置くことができる。
- 6 委員及び専門委員は、非常勤とする。
- 7 情報評価委員会は、所掌事項に係る調査を行うため必要があると認めるときは、学識

経験を有する者から意見又は説明を聴くことができる。

- 8 第3項から前項までに定めるもののほか、情報評価委員会の組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定める。

第五章 雑則

(環境への配慮)

第二十八条 都、都民及び事業者は、食品の安全の確保に関する取組を推進するに当たっては、当該取組が環境に及ぼす影響について配慮しなければならない。

(委任)

第二十九条 この条例に規定するもののほか、この条例の施行について必要な事項は、規則で定める。

第六章 罰則

(罰則)

第三十条 第21条第2項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による調査若しくは物件の提出を拒み、妨げ、若しくは忌避した者は、20万円以下の罰金に処する。

(両罰規定)

第三十一条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、前条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対しても、同条の罰金刑を科する。

附則

(施行期日)

- 1 この条例は、平成16年4月1日から施行する。ただし、第21条、第22条、第30条及び第31条の規定は、同年5月1日から、第23条及び第24条の規定は公布の日から起算して9月を超えない範囲内において規則で定める日から施行する。

(東京都食品衛生調査会条例の廃止)

- 2 東京都食品衛生調査会条例(昭和28年東京都条例第44号)は、廃止する。

東京都食品安全審議会規則

平成 16 年 3 月 31 日 東京都規則第 7 8 号

(趣旨)

第一条 この規則は、東京都食品安全条例（平成 16 年東京都条例第 67 号。以下「条例」という。）第 26 条第 9 項の規定に基づき東京都食品安全審議会（以下「審議会」という。）の組織及び運営に関し必要な事項を定めるものとする。

(臨時委員)

第二条 条例第 26 条第 6 項に規定する臨時委員は、学識経験を有する者のうちから知事が任命する。

(会長及び副会長)

第三条 審議会に会長及び副会長を置き、委員の互選によってこれを定める。

2 会長は、審議会を代表し、会務を総理する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

(招集)

第四条 審議会は、知事が招集する。

(定足数及び表決数)

第五条 審議会は、委員及び議事に関係のある臨時委員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。

2 審議会の議事は、出席した委員及び議事に関係のある臨時委員の過半数で決し、可否同数のときは、会長の決するところによる。

(部会)

第六条 審議会は、必要に応じて部会を置くことができる。

2 部会は、会長の指名する委員及び臨時委員をもって組織する。

3 部会に部会長を置き、部会に属する委員のうちから互選する。

4 部会は、会長が招集する。

5 部会長は、部会の事務を総理し、審議の経過及び結果を審議会に報告する。

6 部会の議事の定足数及び表決数については、前条の規定を準用する。

(庶務)

第七条 審議会の庶務は、福祉保健局において処理する。

(雑則)

第八条 この規則に定めるもののほか、審議会の運営に関し必要な事項は、会長が審議会に諮って定める。

附 則

この規則は、平成 16 年 4 月 1 日から施行する。

コンビニエンスストア等に係る飲食店営業施設基準等の取扱いに関するガイドライン

「コンビニエンスストア等に係る飲食店営業施設基準等の取扱いについて」

(平成 19 年 3 月 19 日付け食安監発第 0319001 号) より一部抜粋

一 本ガイドラインで対象とする営業の範囲について

物品販売に付随して、下記に代表される完成品又は半完成品からの簡易な調理を行っているコンビニエンスストア及び同様の営業を行っている飲食店営業を対象とする。

なお、原材料を仕入れ、完成された形態へと調理し、販売等する業態については、コンビニエンスストアであるか否かにかかわらず、本ガイドラインの対象とはしないことに留意されたい。

- (1) 半完成品たる唐揚げ等をフライヤーで揚げる調理
- (2) 完成品たるおにぎり等をオーブンで焼成する調理
- (3) 完成品たるおでんをおでん鍋で加温する調理

二 施設基準に係ること

- (1) 調理場の床面、内壁、天井については、これらの材質が耐水性あるいは不浸透性を有しており、取り扱う食品や調理内容から衛生上支障が無いと考えられる場合には、特定の材質に限る必要はないこと。

また、床面に設置する十分な排水設備や適当な勾配についても、取り扱う食品や調理内容から衛生上支障がないと考えられる場合には必要としないこと。

- (2) 洗浄設備については、その用途が器具の洗浄のみに限られる場合や、洗浄対象が非常に少ない等衛生上支障がないと考えられる場合には、複数槽に分ける必要はないこと。
- (3) 客用の手洗いについては、客席を設けていない場合には、衛生上支障のない場合に限り、販売場に設置する必要はないこと。
- (4) 冷蔵設備については、「飲食店等の施設基準について」(平成 10 年 4 月 17 日付け衛食第 91 号)で通知してあるとおり、衛生確保が可能であれば、調理場以外の場所に設置しても差し支えないこと。
- (5) レジカウンター内に設置される調理場については、レジカウンターにより販売所と仕切られており、かつ取り扱われる食品の種類や数量及び調理の内容から衛生上支障がないと考えられる場合には、独立した専用のものであるとする必要はないこと。

三 その他

- (1) 二を考慮した上での営業の許可にあつては、取り扱う食品の調理前後の状態や調理方法などの許可条件を附することができること。
- (2) 簡易な調理であっても食中毒等発生防止のため、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」（「食品衛生法の一部を改正する法律等の施行について」昭和 47 年 11 月 6 日付け環食第 516 号。最終改正：平成 16 年 2 月 27 日食安発第 0227012 号別記 1 ）に沿って、食品の取扱いが適切に行われるよう食品取扱者に対する衛生教育の実施に努めるよう指導すること。
- (3) なお、対象の営業施設における、乳類販売業、魚介類販売業、食肉販売業など販売業の許可に伴う販売場の手洗いについては、営業施設の構造、広さ等に鑑み、食品衛生上支障がないと考えられる場合は、調理室等の手洗いと兼用することが可能であること。

飲食店営業における都の施設基準と国のガイドラインとの比較

	国のガイドライン	都の現行の施設基準
対象とする 営業の範囲	◆ コンビニエンスストア及び同様の営業を行っている飲食店	◇ すべての飲食店
	◆ 物品販売に付随して、完成品・半完成品からの簡易な調理行為	◇ すべての調理行為

施設基準の内容	調理場の床・内壁・天井は、耐水性や不浸透性を有していれば、特定の材質に限る必要なし	
	器具の洗浄のみや、洗浄対象が少なければ洗浄設備は単槽でよい	洗浄槽は2槽以上 (自動洗浄設備があれば1槽でも可)
	客用の手洗いは、設置不要	
	冷蔵設備は、衛生確保ができれば、調理場以外に設置しても可	
	販売場所と調理場が仕切られ(区画され)ていれば可	
	販売場の手洗いは、調理場の手洗いと兼用として可	販売場、調理場それぞれに手洗いが必要

食 品 衛 生 法 (抜 粹)

昭和 22 年 12 月 24 日 法律第 233 号

第一条 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。

第五十条 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。

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二条第五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。

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六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。)は、前二項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

第五十一条 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二条第五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。

第五十二条 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。

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つて認めるときは、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。

- 一 この法律又はこの法律に基づく処分違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなつた日から起算して二年を経過しない者
- 二 第五十四条から第五十六条までの規定により許可を取り消され、その取消の日から起算して二年を経過しない者
- 三 法人であつて、その業務を行う役員のうち前二号のいずれかに該当する者があるもの
都道府県知事は、第一項の許可に五年を下らない有効期間その他の必要な条件を付けることができる。

食品衛生法施行条例（抜粋）

平成 12 年 3 月 31 日 条例第 40 号

(趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)第五十条第二項の規定に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び法第五十一条の規定に基づく営業施設の基準を定めるものとする。

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第二条 法第五十条第二項の規定に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第一のとおりとする。ただし、営業の形態その他特別の事情により、知事が衛生上支障がないと認めた事項については、しんしゃくすることができる。

(営業施設の基準)

第三条 法第五十一条の規定に基づく営業施設の基準は、すべての業種に適用する共通基準及び業種別に適用する特定基準とし、別表第二のとおりとする。ただし、営業の形態、土地の状況その他特別の事情により、知事が衛生上支障がないと認めた事項については、しんしゃくすることができる。

別表第一

公衆衛生上講ずべき措置の基準

第一 食品衛生責任者等

一 食品衛生責任者の設置

(一) 営業者(法第四十八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。)は、許可施設ごとに自ら食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。)となるか、又は当該施設における従事者のうちから食品衛生責任者一名を定めて置かなければならない。ただし、必要のある場合は増員(各部門ごとに構成されている場合)又は減員(同一施設で複数の許可を有する場合)をすることができるものとする。

(二) この公衆衛生上講ずべき措置の基準の適用については、食品衛生管理者を食品衛生責任者とみなす。

(三) 営業者は、製造場、調理場、加工場若しくは処理場(以下これらを「作業場」という。)又は販売所等の見やすい場所に食品衛生責任者の氏名を掲示すること。この場合において、名札の大きさは、一辺が二十センチメートル以上、他辺が十センチメートル以上の長方形とする(自動販売機に付するものを除く。)

(四) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たるものとする。

(五) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合は、営業者に対して改善を建言し、その促進を図らなければならない。

- (六) 営業者は、食品衛生責任者の食品衛生管理上の進言に対して速やかに対処し、改善しなければならない。
- (七) 食品衛生責任者は、次のいずれかに該当し、常時、施設、取扱い等を管理できる者のうちから選任されなければならない。
- イ 原則として、業種ごとに、栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者若しくは船舶料理士の資格又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となることができる資格を有する者
- ロ 知事、保健所を設置する市の市長若しくは特別区の区長(以下「知事等」という。)が実施する食品衛生責任者のための講習会又は知事が指定した講習会の受講修了者
- ハ 道府県、地方自治法(昭和二十二年法律第六十七号)第二百五十二条の十九第一項の指定都市(以下「指定都市」という。)若しくは同法第二百五十二条の二十二第一項の中核市(以下「中核市」という。)の食品衛生関係の条例に基づく資格又は道府県の知事若しくは指定都市若しくは中核市の市長が食品衛生等に関してこれと同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者
- ニ その他知事が食品衛生等に関して同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者
- (八) 食品衛生責任者は、法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努めなければならない。
- (九) 食品衛生責任者は、都道府県知事、保健所を設置する市の市長若しくは特別区の区長(以下「都道府県知事等」という。)が行う講習会又は都道府県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なければならない。

二 管理運営要綱

- (一) 営業者は、施設及び取扱い等に係る衛生上の管理運営について、この基準に基づき、具体的な要綱の作成に努めなければならない。
- (二) この基準又は(一)の要綱は、従事者に周知徹底させなければならない。
- (三) 営業者は、定期的に製品検査、ふき取り検査等を実施して、施設の衛生状態を確認するなど、(一)の要綱に基づく衛生管理状況を検証し、必要に応じてその内容を見直すものとする。

三 衛生教育

- (一) 営業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、従事者に対し、衛生的な取扱方法、汚染防止の方法その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施しなければならない。
- (二) 営業者又は食品衛生責任者は、洗剤、殺菌剤その他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教育訓練を実施しなければならない。
- (三) 営業者又は食品衛生責任者は、従事者への衛生教育の効果について定期的に評価し、必要に応じて教育方法を見直すものとする。

(四) 営業者は、従事者を各種の食品衛生に関する講習会に出席させ、その衛生知識の向上に努めなければならない。

第二 衛生措置

一 一般的衛生事項

(一) 営業者は、日常点検を含む衛生管理を計画的に実施するものとする。

(二) 営業者は、施設設備及び機械器具類について、これらの構造及び材質並びに取り扱う食品、添加物、器具及び容器包装の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄、消毒及び殺菌の方法を定めるものとする。また、その方法を定めた手順書の作成に努めなければならない。

(三) 営業者は、施設、設備、人的能力等に応じた食品及び添加物(以下「食品等」という。)並びに器具及び容器包装の取扱いを行い、適切な受注管理を行うものとする。

二 共通事項(自動販売機によるものを除く。)

(一) 施設の管理

イ 施設及びその周辺は、毎日清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上支障のないよう清潔に保つこと。

ロ 作業場内に不必要な物品等を置かないこと。

ハ 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

ニ 作業場内の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。

ホ 施設及びその周囲の排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。

ヘ 施設の手洗い設備を、手指の洗浄が適切にできるよう維持するとともに、石けん、適当な消毒液等を常に使用できる状態にしておくこと。

ト 作業場には、営業者及び従事者以外の者を立ち入らせたり、動物等を入れたりしないこと。ただし、営業者及び従事者以外の者が立ち入ることにより食品等が汚染されるおそれがない場合は、この限りでないこと。

チ 作業中に従事者以外の者が作業場に立ち入る場合は、別に定めがある場合を除き、(七)の項ホ、ヘ及びチの規定に準じた衛生管理に従わせること。

リ 施設が常に別表第二の基準に合致するよう、補修又は補充に努めること。

ヌ 排煙、臭気、騒音又は排水等により、近隣の快適な生活を阻害することのないようにすること。

ル 清掃用器材は、必要に応じて洗浄し、乾燥させ、衛生上支障のない専用の場所に保管すること。

ロ 便所は、常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒をすること。

(二) ねずみ族、昆虫等の対策

イ 施設及びその周囲においては、ねずみ族、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、ねずみ族、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。

ロ 作業場の窓、出入口等は、開放しないこと。ただし、じんあい、ねずみ族、昆虫等の侵入

を防止する措置を講じた場合は、この限りでないこと。

ハ 施設内のねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査するとともに、その発生を認めたとときは、直ちに駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。

ニ 駆除作業に殺そ剤又は殺虫剤(以下「殺そ剤等」という。)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。

ホ 食品等、器具及び容器包装は、ねずみ族、昆虫等による汚染防止対策を講じた上で保管すること。

(三) 食品取扱設備の管理

イ 機械器具類及びその部品は、洗浄及び消毒又は殺菌を行い、常に清潔に保つこと。

ロ 機械器具類は、使用目的に応じ区分して使用すること。

ハ 機械器具類及び温度計、圧力計、流量計その他の計器類並びに滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に使用できるよう整備すること。また、これらの点検、補修等の結果の記録に努めること。

ニ 冷蔵、加温又は殺菌の温度は、常に適正に管理すること。

ホ 機械器具類及びその部品の洗浄、消毒又は殺菌に洗浄剤又は殺菌剤(以下「洗浄剤等」という。)を使用する場合は、適正な洗浄剤等を適正な濃度及び方法で使用すること。

ヘ ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。この場合において、特に、食品に直接接触する器具等については、汚染の都度及び作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。

ト 機械器具類及びその部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。

チ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(四) 給水、排水及び廃棄物の管理

イ 施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、飲用適の水に混入しないよう防止策を講じた上で、食品等に影響を及ぼさない用途で使用する水は、この限りでないこと。

ロ 水道法(昭和三十二年法律第七十七号)第三条第一項に規定する水道により供給される水(以下「水道水」という。)以外の水を使用する場合は、年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、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。

ハ 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、正常に作動しているかを一日一回以上確認し、そのうち一回は、作業開始前に行うこと。また、その作動状況の記録に努めること。

ニ 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保ち、年一回以上水質検査を行い、清掃記録及び検査成績書を一年間(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。所有者が異なる場合は、管理者等に申入れをすること。

ホ 水質検査の結果、飲用適の水でなくなったときは、直ちに使用を中止し、知事等の指示を受けて適切な措置を講ずること。

ヘ 飲食に供し、又は食品に直接接触する氷をつくる場合は、飲用適の水からつくとともに、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。

ト 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、その処理工程を適切に管理すること。

チ 廃棄物の保管及び廃棄の方法について、手順を定めること。また、その手順を定めた手順書の作成に努めること。

リ 廃棄物容器は、他の容器と明確に区別し、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、清潔にしておくこと。

ヌ 廃棄物は、食品等、器具及び容器包装に影響を及ぼさない場所で適切に保管すること。

ル 廃棄物及び排水の処理は、近隣等と協力して適正に行い、環境衛生の保持に努めること。

(五) 食品等の取扱い

イ 原材料及び製品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、温度管理状態、包装状態、表示等について点検すること。また、その点検状況の記録に努めること。

ロ 原材料として使用する食品は、当該食品に適した状態又は方法で衛生的に保存し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供すること。

ハ 原材料の保管管理に当たっては、使用期限等に応じた適切な順序(以下「先入れ先出し」という。)で使用するよう留意すること。

ニ 冷蔵庫又は冷蔵室内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。

ホ 添加物を使用する場合は、正確に秤ひよう量し、適正に使用すること。

ヘ 添加物、殺そ剤、殺虫剤、殺菌剤等は、それぞれ明確な表示をし、製造等に関係のない薬品は作業場に置かないこと。

ト 食品等の調理、加工、製造、保管、運搬又は販売等の各過程において、加熱、保存等の温度及び時間については、法で基準が規定されている場合にあってはこれを遵守するとともに、当該食品等の特性、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、加熱調理の必要性の有無等に応じて適正に管理すること。

チ 特に食品衛生に重大な影響がある次に掲げる工程の衛生管理に十分配慮すること。

(イ) 冷却

(ロ) 加熱

(ハ) 乾燥

(ニ) 添加物の使用

(ホ) 真空又はガス置換包装

(ヘ) 放射線照射

(ト) 保存

リ 食品間の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項に配慮すること。

- (イ) 原材料は、その分類ごとに区分して取り扱うこと。また、製造、加工又は調理をされた食品は、原材料と区分して取り扱うこと。
- (ロ) 食肉及び食用に供する内臓(以下「食肉等」という。)等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具類等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒又は殺菌を行うこと。
- 又 食品等への異物の混入を防止するため、次に掲げる事項を実施すること。
- (イ) 原材料及び製品への異物の混入を防止するための措置を講じ、必要に応じて検査すること。
- (ロ) 食肉等を取り扱う場合には、異物の有無を確認すること。この場合において、異物が認められたときは、当該異物が認められた部分及び汚染の可能性のある部分を廃棄すること。
- ル 食品等を入れる器具及び容器包装には食品等を汚染及び損傷から保護できるものを使用し、容器包装には適正な表示が行えるものを使用すること。また、再使用が可能な器具及び容器包装については、洗浄及び殺菌が容易なものを用いること。
- ヲ 食品等の製造及び加工に当たっては、次に掲げる事項を実施すること。
- (イ) 原材料、製品及び容器包装については、ロットごとに管理し、その管理状況の記録に努めること。
- (ロ) 製品ごとに、その特性、製造及び加工等の手順、原材料等について記載した製品説明書の作成及び保存に努めること。
- (ハ) 原材料として使用していない特定原材料(食品衛生法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十三号)別表第六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、製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
- ワ 原材料及び製品について、規格基準等の適合性を確認するため、自主検査を実施するよう努めること。また、その検査の結果の記録を、賞味期限等を考慮した流通期間保存すること。
- カ 製品の出荷又は販売に際しては、法定の表示事項を点検すること。なお、消費期限の表示について、弁当の類にあっては、必要に応じて時間まで記載すること。
- ヨ 衛生管理が不適当なため、又は売れ残ったために飲食に供することができなくなった製品は、出荷又は販売がされることのないよう、速やかに処理すること。
- タ 販売に当たっては、販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売管理を行うこと。
- レ 長時間不適切な温度で販売し、又は直射日光にさらすことのないよう衛生管理に注意すること。
- (六) 運搬等
- イ 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等にあっては、食品等又はその容器包装を汚染するようなものを使用してはならない。また、容易に洗浄、消毒できる構造のものを使用し、常に清潔にし、必要に応じて補修、消毒等を行うことにより適切な状態を維持すること。
- ロ 食品等とそれ以外の貨物とを混載する場合には、当該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当該貨物と区分けすること。
- ハ 運搬中の食品等は、直射日光から遮断され、じんあい、排気ガス等に汚染されないよう管

理すること。

ニ 品目が異なる食品等又は食品等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、必要に応じ消毒を行うこと。

ホ 生乳、食用油脂等の食品等を直接タンクローリ、コンテナ等に入れて運搬する場合、必要に応じ、食品専用のものを使用すること。この場合においては、タンクローリ、コンテナ等に食品専用であることを明示するよう努めること。

ヘ 食品等の運搬に当たっては、温度及び湿度の管理、所要時間、運搬方法等に留意すること。

(七) 従事者の衛生管理

イ 食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して、従事者の健康診断が行われるようにすること。

ロ 知事等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、従事者に適宜検便を受けさせること。

ハ 常に従事者の健康に留意し、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、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、若しく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、その旨を営業者に報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、そのおそれがなくなるまでの期間その従事者が食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業に十分注意し、食中毒の発生防止に努めること。

ニ 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(平成十年法律第百十四号。以下「感染症法」という。)第六条に規定する一類感染症、二類感染症若しくは三類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、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。

ホ 従事者は、作業中腕時計等を外し、清潔な外衣を着用し、作業場内では専用の履物を用いること。この場合において、必要に応じてマスク及び帽子を着用すること。また、ピアスなど食品等への異物混入の原因となり得るものを、作業場内に持ち込まないこと。

ヘ 従事者は、常につめを短く切り、マニキュア等を付けないこと。作業前、用便後及び生鮮の又は汚染された原材料等に触れた後は、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

ト 食肉等を取り扱う従事者は、原則として、食肉等に直接接触する部分が繊維その他の洗浄消毒することが困難な素材で作られた手袋を使用しないこと。

チ 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で更衣、喫煙、放たん又は食事等をしないこと。また、食品等の取扱作業中に、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、又は覆いのない食品等の上でせき若しくはくしゃみをしないこと。

(八) 記録の作成及び保管

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、販売食品等(法第三条の販売食品等をいう。以下同じ。)に係る仕入元、製造又は加工等に関する情報、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録の作成及び保存に努めること。

ロ イの記録の保存期間は、販売食品等の流通実態、消費期限又は賞味期限等に応じて合理的

な期間を設定すること。

八 食品衛生上の危害の発生を防止するため、厚生労働大臣又は知事等から要請があった場合には、イの記録を提出すること。

(九) 製品の回収、廃棄等

イ 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、健康への悪影響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的確に回収するための連絡体制を整備し、具体的な回収の方法、知事等への報告の手順等を定めること。

ロ 回収された製品は、その他の製品等と明確に区別して保管し、知事等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。

八 製品の回収等を行う際は、消費者への注意喚起等のため、必要に応じて当該回収等に関する公表について考慮すること。

(十) 情報の提供

イ 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を提供するよう努めること。

三 共通事項(自動販売機によるもの)

(一) 設置場所の管理

イ 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つようにすること。

ロ 不必要な物品を置かないこと。

八 照明、換気等は、適正に行うこと。

二 壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

ホ 施設内のねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査するとともに、その発生を認めたとときは、直ちに駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。

へ 駆除作業に殺そ剤等を使用する場合には、食品、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すること。

(二) 自動販売機の管理

イ 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。また、これらの点検、補修等の記録に努めること。

ロ 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つこと。

八 食品に直接接触する部分は、分解又は循環方式等により毎日洗浄及び消毒を行い、常に清潔で衛生的に保つこと。

二 洗浄及び殺菌を行う場合には、適正な洗浄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に水洗いをする。

ホ 食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品並びにこれ以外の瓶詰食品及び缶詰食品を除く。)を冷凍、冷蔵又は温蔵をして販売する自動販売機にあっては、所定の温度が保たれるよう定期的に点検を行うこと。

へ 法上必要な表示事項が容易に識別できるように管理すること。

ト ストロー、紙コップ、はし等飲食の用に供される器具の保管管理は、常に清潔で、かつ、

衛生的に行うこと。

(三) 自動販売機への給水(食品に影響を及ぼさないものを除く。)にあつては、次によること。

イ 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装置される容器であつて、取り外すことができるものをいう。以下「給水タンク」という。)を使用するものにあつては、給水タンク及びこれと自動販売機本体との連結部分は、常に清潔で衛生的に保つこと。

ロ 給水タンクに水を供給する際には、給水タンク内を十分に洗浄すること。

ハ 水道水以外の水を使用するものにあつては、飲用適の水を使用し、年一回以上使用する水の水質検査を行い、成績書を一年間保存すること。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。

ニ 水質検査の結果、飲用適の水でなくなったときは、直ちに使用を中止し、知事等の指示を受けて適切な措置を講ずること。

ホ 常に殺菌装置又は細菌ろ過装置が正常に作動していることを確認すること。

(四) 廃棄物等

イ 廃棄物等は、定期的に処理すること。

ロ 自動販売機内に廃棄物容器を備えたものにあつては、廃棄物を廃棄する都度、廃棄物容器を洗浄すること。

ハ 自動販売機外の廃棄物容器は、十分洗浄するとともに、汚液及び汚臭が漏れないようにすること。

ニ 廃水貯留槽等は、十分洗浄し、衛生的に保つこと。

(五) 食品の取扱い

イ 収納されている食品は、定期的に点検し、適正な管理を行うこと。

ロ 冷凍、冷蔵又は温蔵をして販売する食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品並びにこれ以外の瓶詰食品及び缶詰食品を除く。)の取扱いは、次によること。

(イ) 食品の収納に当たっては、食品を収納する部分の温度が所定の温度(冷凍するものにあつては摂氏零下十五度以下(包装冷凍食肉にあつては、摂氏零下十八度以下)、冷蔵するものにあつては摂氏十度以下、温蔵するものにあつては摂氏六十三度以上とする。以下同じ。)になつた後に収納すること。

(ロ) 食品を収納する部分が所定の温度を保てなくなったときは、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。

ハ 弁当(容器包装詰加圧加熱殺菌したもの、これ以外の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、次に掲げる方法により行うこと。

(イ) 冷蔵又は温蔵をして保管すること。

(ロ) 自動販売機への追加収納は、行わないこと。

(ハ) 自動販売機への収納又は回収を行うに当たっては、その品名、数量及び消費期限又は賞味期限、製造者の住所及び氏名、収納又は回収の日時並びに当該回収食品の措置の内容をその都度記録し、その記録を三月間保存すること。

- (二) 自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。
- (ホ) 自動販売機に収納する弁当には、自動販売機専用である旨を表示すること。
- 二 自動販売機に収納する食品の運搬は、次により行うこと。
 - (イ) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等にあつては、食品又はその容器包装を汚染するよ
うなものを使用してはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常
に清潔にし、必要に応じて補修、消毒等を行うことにより適切な状態を維持すること。
 - (ロ) 食品と食品以外の貨物とを混載する場合には、当該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当該貨物と区分けすること。
 - (ハ) 運搬中の食品は、直射日光から遮断され、じんあい、排気ガス等に汚染されないよう管
理すること。
 - (ニ) 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、必要に応じ消毒を行うこと。
 - (ホ) 食品の運搬に当たっては、温度及び湿度の管理、所要時間、運搬方法等に留意すること。
- (六) 従事者の衛生管理
 - イ 営業者は、常に従事者の健康に留意し、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、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、若しくはそ
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、その旨を営業者に報告させ、医
師の診断を受けさせるとともに、そのおそれがなくなるまでの期間その従事者が食品に直接
接触することのないよう食品の取扱作業に十分注意し、食中毒の発生防止に努めること。
 - ロ 従事者が感染症法第六条に規定する一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症の患者又
は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、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。
- 八 営業者は、従事者に対し、作業中は清潔な外衣を着用させる等衛生的に食品を取り扱うよ
う指導すること。

四 特定事項

- (一) 調理営業(飲食店営業及び喫茶店営業をいう。)
 - 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。
 - ロ 食品の取扱量は、作業場の規模及び調理能力に見合う量とすること。
- 八 作業は、必ず調理場内で清潔に行うこと。
- 二 調理食品は、そのまま放置せず、必ず容器に納め、覆蓋がいをするか、完備した戸棚又は
冷蔵庫等に入れること。
- ホ 弁当等を調製する場合は、十分放冷した後、詰め合わせること。
- へ 弁当屋、仕出し屋、給食施設及び団体宿泊旅館にあつては、次に従い、検食の保存を行う
こと。
 - (イ) 検食用食品(客の注文に応じてその都度調製し、提供した弁当を除く。)一食分を保存する
こと。

- (ロ) 使用した原材料を保存するよう努めること。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。
- (ハ) 検食用食品及び原材料は、食事提供後四十八時間以上冷蔵保存すること。ただし、四十八時間目が日曜日又は国民の祝日に関する法律(昭和二十三年法律第百七十八号)に規定する休日に当たる場合は、七十二時間以上とする。
- ト 弁当屋、仕出し屋及び給食施設にあっては、製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録及び保存に努めること。
- チ 弁当等を配送する場合は、摂食予定時間を考慮して、適切な出荷時間を設定すること。
- リ 原材料の洗浄又は殺菌に洗浄剤等を使用する場合は、適正な濃度で使用し、浸せき時間、水すすぎ等に十分留意すること。
- (二) 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、醬しように油製造業、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。)
- イ 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。
- ロ 機械器具類で分解可能なものは、分解して、洗浄及び消毒又は殺菌を行うこと。
- ハ 分解できない機械器具類の内面の洗浄、消毒又は殺菌に際しては、洗浄剤等と接触しない部分ができないよう留意すること。
- ニ 製品を適宜自主検査し、成績書を一年間(賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。
- ホ 添加物製造業にあっては、品質管理の責任を明確にするため、食品添加物にロット番号を記入すること。
- ヘ 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かを常に確認すること。
- ト 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常に留意すること。
- チ 機械器具類で注油を必要とするものにあつては、油が直接食品に混入しないよう留意すること。
- リ 原材料の選別を厳重に行い、異物の混入防止に努めること。
- ヌ 冷凍原材料の解凍は、専用の場所又は容器で衛生的に行うこと。
- ル 製品をスライス又は小分け包装する場合は、二次汚染を防ぐための措置をすること。
- ヲ 冷蔵保存を要する製品を出荷するときは、完全に放冷してから行うこと。
- ワ 豆腐の水切り作業を行う場合は、直接床に置く等の不衛生な取扱いをしないこと。
- (三) 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。)
- イ 受乳検査を行い、規格外のものは使用しないこと。

- ロ 乳の処理及び保存は、法の基準に従い、適正に行われているか確認すること。
 - ハ 搾取する乳牛は、搾取前、牛体を洗浄し、乳房を消毒すること。
 - ニ 生乳に直接接触する缶、ポンプ、タンクその他の機械器具類は、作業終了後直ちに分解し、損傷の有無を点検し、洗浄し、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で殺菌すること。ただし、定置洗浄装置による部分は、この限りでないこと。
 - ホ とさつし、又は放血する場合は、汚物の飛散を防止するよう管理すること。
 - ヘ 食肉等を分割し、又は細切する処理室及び包装室は、適切な温度管理を行うこと。
 - ト まな板、ナイフ、保護防具等の直接食肉等に触れる部分については、汚染の都度及び作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。
 - チ 床に落ちた食肉等は、専用台の上で汚染された面を完全に切り取ること。また、この作業終了後は、使用した専用台を洗浄消毒すること。
 - リ 食肉処理業を営む営業者にあつては、衛生管理についての点検表を作成し、食品衛生責任者に定期的に点検させること。
 - ヌ コイル管を使用する冷凍場又は冷蔵場にあつては、絶えず除霜に留意し、常に十分な機能を発揮させること。
 - ル 食品の放射線照射業にあつては、一日一回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。
 - ヲ 製品は、適宜自主検査し、成績書を一年間(賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合には、当該期間)保存すること。
 - ワ 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かを常に確認すること。
- (四) 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冰雪販売業をいう。)
- イ 空瓶、空箱等は、専用の場所に保管すること。
 - ロ 食品の保存は、法の基準に従い、常に適正に行うこと。
 - ハ 製品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意すること。
 - ニ 冰雪の取扱いは、直接床上で行うことなく、常に清潔な取扱台で行うこと。
 - ホ 冷凍食品の保管管理は、特に冷凍ケース内の除霜に留意し、温度管理に努めること。

別表第二

営業施設の基準

第一 共通基準(自動販売機によるものを除く。)

一 営業施設の構造

(一) 場所

営業施設(以下「施設」という。)は、清潔な場所に位置すること。ただし、衛生上必要な措置の講じてあるものは、この限りでない。

(二) 建物

建物は、鉄骨、鉄筋コンクリート、石材、木造モルタル、木造造り等十分な耐久性を有する構造であること。

(三) 区画

施設は、それぞれ使用目的に応じて、壁、板その他適当なものにより区画すること。

(四) 面積

施設は、取扱量に応じた広さを有すること。

(五) 床

施設の床は、タイル、コンクリート等の耐水性材料を使用し、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。ただし、水を使用しない場所においては、厚板等を使用することができる。

(六) 内壁

施設の内壁は、床から少なくとも一メートルまでは耐水性材料又は厚板で腰張りし、かつ、清掃しやすい構造であること。

(七) 天井

施設の天井は、清掃しやすい構造であること。

(八) 明るさ

施設の明るさは、五十ルクス以上とすること。

(九) 換気

施設には、ばい煙、蒸気等の排除設備を設けること。

(十) 周囲の構造

施設の周囲の地面は、耐水性材料を用いて舗装し、排水がよく、清掃しやすい状態であること。

(十一) ねずみ族、昆虫等の防除

施設は、ねずみ族、昆虫等の防除のための設備を設けること。

(十二) 洗浄設備

施設には、原材料、食品、器具及び容器類を洗浄するのに便利で、かつ、十分な大きさの流水式の洗浄設備並びに従業者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を設けること。

(十三) 更衣室

従業者の数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱を作業場外に設けること。

二 食品取扱設備

(一) 器具等の整備

施設には、その取扱量に応じた数の機械器具及び容器包装を備え、衛生的に使用できるものとする。

(二) 器具等の配置

固定され、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に配置されていること。

(三) 保管設備

取扱量に応じた原材料、食品、添加物並びに器具及び容器包装を衛生的に保管することができる設備を設けること。

(四) 器具等の材質

食品に直接接触する機械器具等は、耐水性で洗浄しやすく熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒が可能なものであること。

(五) 運搬具

必要に応じ、防虫、防じん及び保冷の装置のある清潔な食品運搬具を備えること。

(六) 計器類

冷蔵、殺菌、加熱、圧搾等の設備には、見やすい箇所に温度計及び圧力計を備えること。

また、必要に応じて計量器を備えること。

三 給水及び汚物処理

(一) 給水設備

イ 給水設備は、水道水又は次のいずれかに該当する機関若しくは事業者が行う検査において飲用適と認められた水を豊富に供給することができるものであること。ただし、島しょ等で飲用適の水を、土質その他の事情により得られない場合には、ろ過、殺菌等の設備を設けること。

(イ) 国公立衛生試験機関

(ロ) 法第四条第九項に規定する登録検査機関

(ハ) 水道法第二十条第三項の規定に基づき、厚生労働大臣が指定した検査機関

(ニ) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律(昭和四十五年法律第二十号)第十二条の二第一項の規定に基づき、建築物における飲料水の水質検査を行う事業者として知事の登録を受けた者

ロ 貯水槽を使用する場合は、衛生上支障のない構造であること。

(二) 便所

便所(し尿浄化槽を含む。)は、作業場に影響のない位置及び構造とし、従業者に応じた数を設け、使用に便利なもので、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。

また、専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を設けること。

(三) 汚物処理設備

廃棄物容器は、ふたがあり、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく、汚液及び汚臭が漏れないものであること。

(四) 清掃器具の格納設備

作業場専用の清掃器具と格納設備を設けること。

第二 共通基準(自動販売機によるもの)

一 営業施設の構造

(一) 場所

イ 自動販売機を設置する場所(以下「設置場所」という。)は、清潔な場所であること。

ロ 設置場所は、屋内であること。ただし、ひさし、屋根等で雨水を防止できる場合にあっては、この限りでない。

(二) 面積

設置場所は、使用目的に応じて適当な広さを有していること。

(三) 床

設置場所の床は、タイル、コンクリート等の耐水性材料を使用し、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。

(四) 明るさ

設置場所には、十分な照明設備を設けること。

(五) 排気設備

設置場所には、有効な排気設備を設けること。

(六) 給水設備

イ 給水設備は、水道水又は第一の三の(一)のイの(イ)、(ロ)、(ハ)及び(ニ)に掲げる機関若しくは事業者が行う検査において飲用適と認められた水を豊富に供給することができるものであること。ただし、島しょ等で飲用適の水を、土質その他の事情により得られない場合には、ろ過、殺菌等の設備を設けること。

ロ 貯水槽を使用する場合は、衛生上支障のない構造であること。

(七) 排水設備

自動販売機から廃水を生じる場合は、設置場所に適当な排水設備を設けること。

第三 特定基準(自動販売機によるものを除く。)

一 飲食店営業((六)から(十一)までは、食肉販売業の許可を受けて、自家製ソーセージ(原料肉に豚肉又は牛肉を用い、ケーシングとして羊腸を用い、蒸煮又は湯煮により殺菌したものに限り適用する。)

(一) 冷蔵設備

食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。

(二) 洗淨設備

洗淨槽は、二槽以上とすること。ただし、自動洗淨設備のある場合は、この限りでない。

(三) 給湯設備

洗淨及び消毒のための給湯設備を設けること。

(四) 客席

客室及び客席には、換気設備を設けること。

客室及び客席の明るさは、十ルクス以上とすること。また、食品の調理のみを行い、客に飲食させない営業については、客室及び客席を必要としない。

なお、風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律(昭和二十三年法律第二百二十二号)又は旅館業法(昭和二十三年法律第三十八号)の適用を受ける営業を除く。

(五) 客用便所

客の使用する便所があること。ただし、客に飲食させない営業については、客用便所を必要としない。

なお、客の使用する便所は、調理場に影響のない位置及び構造とし、使用に便利なもので、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。

また、専用の流水受槽式手洗い設備があること。

(六) 施設及び区画

施設は、前処理室(食肉販売業の作業場と兼ねることができる。)、調理室及び調合・計量室(衛生上支障のない場合は、調理室と兼ねることができる。)を設け、区画すること。

(七) 排水設備

前処理室には必要に応じて、排水が良好で、清掃が容易に行える構造の排水溝を設けること。

(八) 機械器具

調理室には、肉練り機、充てん機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他の必要な機械器具類を設けること。

(九) 中心部測定温度計

製品の中心部を測定する温度計を備えること。

(十) 水素イオン濃度測定器材

肉の水素イオン濃度を測定する測定器材を備えること。

(十一) 細菌検査装置

各工程で行う細菌検査のための検査装置を備えること。