

食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例の一部を改正する条例をここに公布する。
令和二年三月二十四日

広島県知事 湯 崎 英 彦

広島県条例第十六号

食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例の一部を改正する条例

食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例（平成十二年広島県条例第十一号）の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に傍線で示すように改正する。

改正後	改正前
<p>（趣旨）</p> <p>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。）第五十一条に規定する公衆衛生の見地から必要な基準その他法の施行に關し必要な事項を定める。</p>	<p>（趣旨）</p> <p>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。）第五十条第二項に規定する公衆衛生上講じらるべき措置に關する必要な基準及び法第五十一条に規定する公衆衛生の見地から必要な基準その他法の施行に關し必要な事項を定める。</p>
<p>（営業の施設の基準）</p> <p>第二条 法第五十一条に規定する公衆衛生の見地から必要な基準のうち共通の基準を別表第一のとおりとし、食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第三十五条各号に規定する業種ごとの基準を別表第二のとおりとする。</p>	<p>（営業の施設の基準）</p> <p>第三条 法第五十一条に規定する公衆衛生の見地から必要な基準のうち共通の基準を別表第二のとおりとし、食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第三十五条各号に規定する業種ごとの基準を別表第三のとおりとする。</p>
<p>（食品衛生責任者の氏名の揭示）</p> <p>第四条 公衆衛生上必要な措置について定める法第五十条の二第一項の規定に基づく厚生労働省令の規定により食品衛生責任者を定めた営業者は、当該食品衛生責任者の氏名を施設の見やすい場所に揭示しなければならない。</p>	<p>（適用除外）</p> <p>第六条 第二条の規定は、広島市、呉市及び福山市の区域内の施設については適用しない。</p>
<p>（適用除外）</p> <p>第六条 第四条の規定は、広島市、呉市及び福山市の区域内の施設については適用しない。</p>	<p>（適用除外）</p> <p>第六条 第二条の規定は、広島市、呉市及び福山市の区域内の施設については適用しない。</p> <p>別表第一（第二条関係）</p> <p>一 衛生的措置</p> <p>イ 一般事項</p> <p>(1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施するもの。</p>

-
- (2) 施設、設備、機械器具類及び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、実施すること。
 - (3) 施設及び設備の規模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。
 - (4) 食品、器具、従事者等を介した相互汚染を防止すること。
 - ロ 施設の管理
 - (1) 施設及びその周辺は、清掃し、清潔に保つこと。
 - (2) 施設においておう吐があった場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。
 - (3) 調理場、製造室、処理室、販売場等（以下この号において「作業場」という。）には、食品取扱い上不必要のない物品等を置かないこと。
 - (4) 作業場内の採光又は照明、換気又は通風及び必要に応じて温度又は湿度を適切に管理すること。
 - (5) 排水溝等への廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝等の清掃及び補修を行うこと。
 - (6) 排気設備に付着した油及びじんあいは、除去し、清潔に保つこと。
 - (7) 手指の消毒及び洗浄設備は、清潔に保ち衛生上適切な消毒液等を備えて、使用することができる状態にしておくこと。
 - (8) 便所は、定期的に清掃及び消毒し、清潔に保つこと。
 - (9) 清掃用器材は、専用の場所に保管すること。
 - (10) 廃棄物の処理は、適正に行うこと。
 - (11) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、衛生的に管理すること。
 - ハ 食品取扱い設備等の管理
 - (1) 機械器具類は、その使用目的に応じて、区分して使用すること。
 - (2) 機械器具類の洗浄に洗剤を使用する場合は、使用目的に応じた洗剤を適正な濃度及び方法で使用すること。
 - (3) 機械器具類及び分解した部分品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
 - (4) 機械器具類及び温度計、圧力計等の計器類は、点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、適正に使用することができるよう整備しておくこと。
 - (5) ふきん、包丁、まな板その他食品を取り扱う器具等は、使用後洗浄し、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥さ
-

せて衛生的に保管すること。

(6) 食品の放射線照射業にあっては、一日一回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果を記録すること。

ニ 使用水の管理

(1) 水道水以外の水を使用する場合は、年一回以上（アイスクリーム類製造業、乳処理業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、氷雪製造業、しょう油製造業、酒類製造業及び缶詰又は瓶詰食品製造業にあっては、六月に一回以上）水質検査を行い、成績書を一年間保存すること。

(2) (1)に規定する水質検査の結果、飲用不適となったときは、飲用適とするために必要な措置を講じた上、当該水を使用すること。

(3) 水道水以外の水を使用する場合において、殺菌装置又は浄水装置を設置したときは、装置が正常に作動していることを確認すること。

(4) 貯水槽を使用する場合は、槽内を定期的に清掃し、清潔に保つこと。

ホ ねずみ及び昆虫対策

(1) ねずみ、昆虫等の生息状況に基づき駆除作業を実施し、その記録を一年間保存すること。

(2) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

ヘ 食品等の取扱

食品の取扱いに当たっては、(1)又は(2)に掲げる基準のいずれかによるものとする。

(1) 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準

一 衛生管理を実施する班の編成

営業者は、危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いて衛生管理を実施する場合は、食品衛生管理者（法第四十八条第一項の規定により置かれる者をいう。以下同じ。）、食品衛生責任者（営業者がその施設ごとに従事者（自ら従事する営業者を含む。）のうちから定める食品衛生に関する責任者をいう。以下同じ。）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。

(二) 製品説明書及び製造等工程一覽図

(イ)の作成

製品については、食品の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。この場合において、食品の安全性に関する必要な事項とは、原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、pH等）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、くん煙等）、包装、保存性、保管条件及び流通方法等であること。

(ロ)

製品に関する全ての製造等（食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬又は販売をいう。以下同じ。）の工程が記載された製造等工程一覧図を作成すること。危害分析の実施及び危害原因物質

(三)

(イ)の管理

製造等の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一覧表（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、当該危害要因リストから、健康に悪影響を及ぼす可能性及び製品の特性を考慮し、各製造等の工程における食品衛生上の危害の原因となる物質（以下「危害原因物質」という。）を特定すること。

(ロ)

危害原因物質によって危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を定め、当該管理措置を危害要因リストに記載し、実施すること。

(ハ)

危害原因物質による危害の発生を防止するため、各製造等の工程のうち、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の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定めること。ただし、重要管理点を定めないことにつき相当な理由がある場合であつて、その理由を記載した文書を作成したときは、この限りでない。

(ニ)

各重要管理点ごとに、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「管理基準」という。）を定めること。この場合において、管理基準には、温度、時間、水分含量、水分活性、pH、有効塩素等の測定できる指標又は外観及び食感等の官能的指標を用いること。

- (2) 危険分析・重要管理点方式を用いない場合の基準
- (一) 原材料、添加物、製品等の仕入れ
- (イ) 管理基準の遵守状況を確認し、及び管理基準が遵守されていない製造等の工程を経た製品の出荷を防止するためのモニタリングの方法を定め、モニタリングを実施すること。この場合において、モニタリングに関する全ての記録には、モニタリングを実施した担当者及びその責任者による署名を行うこと。
- (ロ) 管理基準の不遵守（重要管理点に係る管理措置が講じられていない状況をいう。以下同じ。）がある場合に講じるべき措置（以下「改善措置」という。）を各重要管理点ごとに定め、適切に実施すること。この場合において、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むものであること。
- (二) 危険分析・重要管理点方式を用いた衛生管理について、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。
- (四) 記録の作成及び保存
- (イ) (三)イの危害要因リストの作成及び危害原因物質の特定、(三)ロの管理措置の設定、(三)ハの重要管理点の設定並びに(三)ニの管理基準の設定について記録を作成し、保存すること。
- (ロ) (三)ホのモニタリングの方法の設定及び実施、(三)ハの改善措置の設定及び実施並びに(三)トの衛生管理に係る検証について記録を作成し、保存すること。
- (ハ) (イ)及び(ロ)に規定するもののほか、食品衛生上の危害の発生防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造等の状態、出荷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。
- (ニ) (イ)から(ハ)までの記録の保存期間は、取り扱う商品の流通の実態、消費期限及び賞味期限等に応じて合理的な期間を定めること。
- (ホ) 営業者は、食品衛生上の危害の発生を防止するため、知事から要請があった場合には、(イ)から(ハ)までの記録を提出すること。

- に当たっては、品質、鮮度、表示等について点検すること。
 - (二) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保存すること。
 - (三) 使用基準が定められている添加物は、計量して適正に使用し、その使用状況を記録すること。
 - (四) 洗剤、殺虫剤、消毒剤等は、食品添加物等と区別することができる表示を行って保管すること。
 - (五) 製品の製造方法、原材料名、配合割合及び表示事項について記録すること。
 - (六) 製造又は加工の工程においてその製品に使用していないアレルギー物質を含む食品が混入しないよう管理すること。
 - (七) 冷凍された原材料を解凍する場合は、衛生的に取り扱い、解凍した原材料の陳列及び保管に当たっては、冷凍食品と区別すること。
 - (八) 原材料、添加物、製品等は、それぞれ適正な方法で衛生的に保管し、運搬し、又は陳列すること。
 - (九) 冷蔵庫又は冷凍庫内では、食品の相互汚染が生じないように区分して保存すること。
 - (十) 各製造等の各工程における食品の取扱いは、時間及び温度を適正に管理し、衛生的に行うこと。
 - (十一) 自動販売機に収納されている食品の温度管理は、適正に行い、定期的な点検すること。
 - (十二) 自動販売機への食品の収納又は回収を行うに当たっては、その品名、数量、製造者の住所、氏名及び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すること。
 - (十三) 自動販売機は、定期的に清掃を行い、衛生的に管理するとともに、当該自動販売機の管理を行う者を定め、その氏名及び連絡先を自動販売機の見やすい位置に表示すること。
- ト 従事者の衛生管理
- (1) 従事者の健康診断は、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) 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときには、従事者に検便を受けさせること。
 - (3) 従事者が食中毒様の症状を呈したとき又は食中毒の原因となる病原体を保

- 有していることが判明したときは、営業者は従事者からその旨を報告させ、食品等に直接触れさせないなど適正な措置を講じること。
- (4) 営業者は、(3)の規定により報告のあった従事者に医師の診断を受けさせるよう努めること。
- (5) 従事者は、作業中は清潔な外衣を着用し、作業場内では作業場内専用の履物を使用すること。
- (6) 従事者は、作業前、作業中必要が生じたとき及び用便後は、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- 二 危害分析・重要管理点方式を用いない場合の製品等の検査
- イ 営業者は、基準及び規格の定められた製品（法第十一条第一項の規定による基準及び規格の定められた製品をいう。）について自主的に検査を行い、基準及び規格に適合することを確認し、その結果を記録すること。
- ロ イに規定する以外の製品、原材料等について自主的に検査し、その結果を記録するよう努めること。
- 三 検査の保存
- 飲食店営業（仕出し業、弁当製造業及び一回当たり三十食以上調理する旅館に限る。）及び総菜製造業（煮豆、つくだ者等保存性のある総菜以外の総菜を製造し、かつ、卸売をするものに限る。）にあつては、検査を専用の容器に収納し、摂氏十度以下で七十二時間以上保存すること。
- 四 管理運営要領
- 営業者は、施設及び食品等の取扱い等（前号までに規定する項目をいう。）に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に遵守させること。
- 五 食品衛生責任者
- イ 次に掲げる施設に係る営業者は、食品衛生責任者（食肉販売施設において自家製ソーセージを調理して販売する場合にあつては、自家製ソーセージ食品衛生責任者）を定めて置かなければならない。
- (1) 政令第三十五条に規定する営業の施設（営業者が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施設を除く。）
- (2) 食品衛生に関する条例（昭和二十六年広島県条例第四十九号）第二条第一項第二号及び第三号に規定する加工水産物販売業及び加工水産物の製造業の施設（総菜製造業、魚肉練り製品製造業及び缶詰又は瓶詰食品製造業を除く。）
- (3) かきの処理をする作業場に関する条

- 例(昭和三十三年広島県条例第六十四号) 第二条第二項に規定する作業場
- ロ 食品衛生責任者及び自家製ソーセージ食品衛生責任者(以下「食品衛生責任者等」という。)は、常に食品衛生に関する新しい知識の習得に努めること。
- ハ 食品衛生責任者等は、当該施設の衛生管理に当たるとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。
- ニ 営業者は、ハの規定による食品衛生責任者等の意見を尊重すること。
- ホ 営業者は、食品衛生責任者等の氏名を当該施設の見やすい位置に掲示すること。危害分析・重要管理点方式を用いない場合の記録の作成及び保存
- イ 第一号ハ(6)、ニ(1)、ホ(1)、ヘ(2)(三)、(五)及び(六)並びに第二号に規定するもののほか、食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造等の状態、出荷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。
- ロ 第一号ニ(1)及びホ(1)に規定するものを除き、イの記録の保存期間は、取り扱う食品の流通実態、消費期限及び賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。
- ハ 食品衛生上の危害の発生を防止するため、知事から要請があった場合には、当該記録を提出すること。
- 七 情報の提供
- イ 営業者は、消費者に対し、取り扱う食品、添加物、器具、容器包装及びおもちゃ(以下「取り扱う食品等」という。)についての安全性に関する情報提供に努めること。
- ロ 営業者は、消費者から健康被害(医師により取り扱う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に限る。)(に係る情報の提供を受けたときは、速やかに知事に報告すること。
- ハ 営業者は、消費者等から製造等を行った食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入等の情報であつて健康被害につながるおそれが否定できないものの提供があつた場合には、速やかに知事に報告すること。
- ニ 営業者は、自主的な検査等により、取り扱う食品等が法第六条又は第十六条(法第六十二条第一項において準用する場合を含む。)の規定により販売等を禁止されるものに該当することが判明したときは、速やかに知事に報告すること。
- 八 回収
- イ 営業者は、取り扱う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

<p>別表第一（第一条関係）（略）</p> <p>別表第二（第一条関係）（略）</p>	<p>て、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及び具体的な回収方法等の手順を定めること。</p> <p>ロ 営業者は、イの回収に着手したときは、速やかに知事に報告すること。</p> <p>ハ イの回収を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収に関する公表について考慮すること。</p> <p>九 従事者の衛生教育</p> <p>イ 営業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等は、従事者に起因する食中毒病因微生物による食品の汚染を防止し、及び製造等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育を実施すること。</p> <p>ロ 営業者は、衛生講習会等に従事者を出席させ、従事者の衛生知識の向上に努めなければならない。</p> <p>別表第二（第三条関係）（略）</p> <p>別表第三（第三条関係）（略）</p>
---	---

附 則

（施行期日）

1 この条例は、令和二年六月一日（以下「施行日」という。）から施行する。

（経過措置）

2 この条例による改正後の食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例第四条及び第六条の規定については、令和三年六月一日から適用する。

3 この条例による改正前の食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例（以下「旧条例」という。）第二条及び別表第一に規定する公衆衛生上講じるべき措置に関する基準は、施行日から令和三年五月三十一日までの間は、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成三十年法律第四十六号）附則第五条に規定する旧食品衛生法第五十条第二項の規定により定められた基準として、なおその効力を有するものとする。

4 旧条例第六条の規定は、施行日から令和三年五月三十一日までの間は、なおその効力を有するものとする。