

# 衛生管理運営の基準

## 第1 食品衛生責任者等

食品衛生責任者の設置	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 営業者(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」といふ。)となるか、又は当該施設における従業者のうちから食品衛生責任者1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。</li> <li>2 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。</li> <li>3 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」といふ。)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20センチメートル以上、他辺が10センチメートル以上の長方形とする。</li> <li>4 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。</li> <li>5 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達言し、その促進を図らなければならない。</li> <li>6 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。</li> <li>7 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中から選任されなければならない。                     <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 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、と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任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</li> <li>(2) 保健所長(特別区の区域にあっては、特別区の区長、以下同じ。)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</li> <li>(3) 道府県、指定都市若しくは中核市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</li> <li>(4) 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</li> </ol> </li> <li>8 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。</li> <li>9 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「知事等」といふ。)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なければならない。</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 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。</li> <li>2 この基準又は1の要綱は、従事者に周知徹底させなければならない。</li> <li>3 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、1の要綱に基づき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。</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 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。</li> <li>2 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。</li> <li>3 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。</li> <li>4 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。</li> </ol>

## 第2 衛生措置

### 〔1 一般的衛生事項〕

一般的衛生事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 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。</li> <li>2 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。</li> <li>3 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」といふ。)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。</li> </ol>
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 〔2 共通事項〕

施設の管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 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。</li> <li>2 作業場内に不必要な物品等を置かないこと。</li> <li>3 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。</li> <li>4 作業場内の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。</li> <li>5 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。</li> <li>6 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。</li> <li>7 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。</li> <li>8 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、「従事者の衛生管理」の5、6及び8の規定に準じた衛生管理に従わせること。</li> <li>9 施設が常に施設の基準に合致するよう、補修又は補充に努めること。</li> </ol>
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

施設の管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>10 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。</li> <li>11 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。</li> <li>12 便所は、常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒をすること。</li> </ol>
ねずみ族、昆虫等の対策	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 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。</li> <li>2 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。</li> <li>3 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、その発生を認めるときは、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。</li> <li>4 駆除作業に殺虫剤又は殺菌剤(以下「殺虫剤等」といふ。)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。</li> <li>5 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。</li> </ol>
食品取扱設備の管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 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。</li> <li>2 機械器具類は、使用目的に応じ区分して使用すること。</li> <li>3 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に整備すること。また、これらの点検、補修等の結果の記録に努めること。</li> <li>4 冷蔵、加温又は殺菌の温度は、常に適正に管理すること。</li> <li>5 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」といふ。)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。</li> <li>6 ふきん、包丁、まな板、保護用具等は、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、食品に直接触れ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。</li> <li>7 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。</li> <li>8 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</li> </ol>
給水、排水及び廃棄物の管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 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。</li> <li>2 水道水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。</li> <li>3 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。</li> <li>4 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。</li> <li>5 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、知事又は保健所長の指示を受けて適切な措置を講ずること。</li> <li>6 飲食に供し、又は食品に直接接触する水をつくる場合は、飲用適の水からつくるとともに、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。</li> <li>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、その処理工程を適切に管理すること。</li> <li>8 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。</li> <li>9 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。</li> <li>10 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。</li> <li>11 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。</li> </ol>
食品等の取扱い	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 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。</li> <li>2 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。</li> <li>3 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」といふ。)で使用できるよう留意すること。</li> <li>4 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。</li> <li>5 添加物を使用する場合は、正確に秤量し、適正に使用すること。</li> <li>6 添加物、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。</li> <li>7 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。</li> <li>8 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。                     <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 冷却</li> <li>(2) 加熱</li> <li>(3) 乾燥</li> <li>(4) 添加物の使用</li> <li>(5) 真空又はガス置換包装</li> <li>(6) 放射線照射</li> <li>(7) 保存</li> </ol> </li> <li>9 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。                     <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 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。</li> <li>(2) 食肉及び食用に供する内臓(以下「食肉等」といふ。)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。</li> </ol> </li> </ol>

食品等の取扱い	<p>10 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。</p> <p>(1) 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。</p> <p>(2) 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。</p> <p>11 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。</p> <p>12 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。</p> <p>(1) 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。</p> <p>(2) 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。</p> <p>(3) 原材料として使用していない特定原材料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。</p> <p>13 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。</p> <p>14 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。</p> <p>15 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。</p> <p>16 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。</p> <p>17 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。</p>
	<p>1 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。</p> <p>2 食品等とそれ以外の貨物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。</p> <p>3 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。</p> <p>4 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。</p> <p>5 生乳、食用油脂等の食品等を直接タンクローリー、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、タンクローリー、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。</p> <p>6 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。</p>
従事者の衛生管理	<p>1 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。</p> <p>2 知事若しく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、従事者に適宜検便を受けさせること。</p> <p>3 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た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。</p> <p>4 感染症法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。</p> <p>5 従事者は、作業中胸時計等を外し、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。</p> <p>6 従事者は、髪に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。</p> <p>7 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。</p> <p>8 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で更衣、喫煙、放たし又は食事等をしていないこと。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ていないこと。</p>
	<p>1 食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、販売食品等に係る仕入元、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。</p> <p>2 1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。</p> <p>3 食品衛生上の危害の発生を防止するため、厚生労働大臣、知事又は保健所長から要請があった場合には、1の記録を提出すること。</p>
製品の回収・廃棄等	<p>1 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、知事又は保健所長への報告の手順等を定めること。</p> <p>2 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、知事又は保健所長の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。</p> <p>3 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。</p>
	<p>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を提供するよう努めること。</p> <p>2 製造し、輸入し、加工し、又は調理した食品等、器具及び容器包装(以下この項において「製造食品等」という。)について、消費者の健康被害(医師の診断を受け、その症状が当該製造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。)の情報を受けたときは、速やかに知事等に情報を提供すること。</p> <p>3 販売食品等について、法の規定に違反していることが判明したときは、速やかに知事等に情報を提供すること。</p>

〔3 特定事項〕

調理営業	<p>(飲食店営業及び喫茶店営業をいう。なお、給食供給者を含む。)</p> <p>1 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。</p> <p>2 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。</p> <p>3 作業は、必ず調理場内で清潔に行うこと。</p> <p>4 調理食品は、そのまま放置せず、必ず容器に納め、覆蓋をするか、完備した戸棚又は冷蔵庫等に入れること。</p> <p>5 弁当等を調理する場合は、十分放冷した後、詰め合わせること。</p> <p>6 弁当屋、仕出し屋、給食施設及び団体宿泊旅館にあっては、次に従い、検査の保存を行うこと。</p> <p>(1) 検査用食品(客の注文に応じてその都度調理し、提供した弁当を除く。)一食分を保存すること。</p> <p>(2) 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。</p> <p>(3) 検査用食品及び原材料は、食事提供後48時間以上冷蔵保存すること。ただし、48時間目が休日に当たる場合は、72時間以上とする。</p> <p>7 弁当屋、仕出し屋及び給食施設にあっては、製品の配達先、配達時刻及び配送量の記録及び保存に努めること。</p> <p>8 弁当等を配達する場合は、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。</p> <p>9 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、水すぎ等に十分留意すること。</p>
	<p>(菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、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、添加物製造業、つけ物製造業、製菓材料等製造業、粉末食品製造業、そう菜半製品等製造業、調味料等製造業及び魚介類加工業をいう。)</p> <p>1 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。</p> <p>2 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。</p> <p>3 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。</p> <p>4 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。</p> <p>5 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。</p> <p>6 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。</p> <p>7 ブライン等の冷媒剤、熱交換剤等に食品に混入しないよう常に留意すること。</p> <p>8 機械器具類で注油を必要とするものについては、油が直接食品に混入しないよう留意すること。</p> <p>9 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。</p> <p>10 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。</p> <p>11 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。</p> <p>12 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。</p> <p>13 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。</p>
製造業	<p>(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。)</p> <p>1 受乳検査を行い、規格外のものは使用しないこと。</p> <p>2 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。</p> <p>3 搾取る乳牛は、搾取前、牛体を洗浄し、乳房を消毒すること。</p> <p>4 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。</p> <p>5 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。</p> <p>6 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。</p> <p>7 まな板、ナイフ、保護用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。</p> <p>8 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。</p> <p>9 食肉処理業を営む営業者にあっては、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。</p> <p>10 コイル管を使用する冷凍場又は冷蔵場にあっては、絶えず除霜に留意し、常に十分な機能を発揮させること。</p> <p>11 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、その結果の記録を二年間保存すること。</p> <p>12 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は、当該期間)保存すること。</p> <p>13 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。</p>
	<p>(乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売業、氷雪販売業及び食料品等販売業をいう。)</p> <p>1 空瓶、空箱等は、専用の場所に保管すること。</p> <p>2 食品の保存は、法の基準に従い、常に適正に行うこと。</p> <p>3 製品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意すること。</p> <p>4 氷雪の取扱いは、直接床で行うことなく、常に清潔な取扱台で行うこと。</p> <p>5 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。</p>
〔4 附則〕	<p>乳幼児が接触することによりその健康を損なうおそれがあるものとして厚生労働大臣が指定するおもちゃについて、食品等の取扱いの13、記録の作成及び保管、製品の回収・廃棄等並びに情報の提供を準用する。</p>