

【主な改正点】

項 目	内 容
1 営業施設等における衛生管理（第2条第1号関係）	
一 般 事 項	<ul style="list-style-type: none"> ● 日常点検等の衛生管理を計画的に行うこと ● 施設の洗浄等の方法を定め、その方法が適切かつ有効であるか否か評価すること ● 施設・設備・人的能力等に応じた食品等の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと
施設の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設の内壁・天井・床は常に清潔に保つこと ● 必要に応じ施設内の適切な温度及び湿度の管理を行うこと ● 施設内では動物を飼育しないこと
機械器具等の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ● 機械器具及びその部品は、洗浄・消毒を行い、常に適正に使用出来るよう整備しておくこと ● 計器類は、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること ● ふきん・まな板等は消毒し乾燥させること。特に食品等に直接触れるものについては、汚染の都度又は作業終了後に洗浄・消毒を行うこと ● 洗浄剤、消毒剤等は取扱いに注意し、食品等への混入を防止すること
ねずみ、昆虫等の防除対策	<ul style="list-style-type: none"> ● ねずみ・昆虫等の駆除は、年2回以上実施し、その記録を1年間保管すること ● 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、その取扱いに十分注意すること ● 原材料、製品、包装資材等を保管する場合は、汚染を防止する措置を講ずること
廃棄物及び排水の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ● 廃棄物の保管及び廃棄の方法を定め、必要に応じ、手順書を作成すること ● 廃棄物は、食品衛生上支障のない場所に保管すること ● 廃棄物の保管場所は、周囲に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること

食品等の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ●原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等を点検し、その結果を記録するよう努めること ●原材料に異物等が含まれていることが明らかな場合であって、通常の調理等では除去できないときは、当該原材料を受け入れないこと ●原材料は、必要に応じ適切な処理を行った後、加工に供するとともに、適切な状態・方法で保管すること ●食品等の製造等において、病原微生物等は死滅させ、又は除去すること ●器具及び容器包装は、製品を汚染等から保護し、適切な表示ができるものを使用し、再使用が可能なものにあつては、洗浄・消毒が容易なものをを用いること ●食品等への異物混入を防止すること
使用する水等の管理	<ul style="list-style-type: none"> ●施設で使用する水は、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に規定する飲用適の水に該当すること ●遊離残留塩素（塩素による消毒をしている場合に限る。）については、0.1ミリグラム毎リットル以上であること ●氷は飲用適の水から作り、衛生的な取扱い・保管を行うこと ●使用した水を再利用する場合は、食品衛生上支障のないよう必要な処理を行い、その処理工程を適切に管理すること
食品衛生責任者の設置	<ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生責任者は、食品衛生に関する新しい知識の習得に努めること ●営業者に対して意見を述べるよう努めること ●営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること
販売食品等に係る記録の作成及び保存	<ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生上の危害発生の防止のため、販売食品等に係る仕入元、製造状態等の記録を作成し、保存するよう努めること ●国又は市から要請があつた場合は、当該記録を提出すること ●製造・加工・調理した製品について、自主検査を行った場合は、その記録を保存するよう努めること
販売食品等の回収及び廃棄	<ul style="list-style-type: none"> ●販売食品等に食品衛生上の問題が発生した場合に迅速かつ適切に対応できるよう、回収に係る責任体制・回収の方法・市長への報告等の手順を定めること ●回収した販売食品等は、廃棄その他必要な措置を的確・迅速に行うこと ●回収時の情報の公表
管理運営要領	<ul style="list-style-type: none"> ●管理運営要領の作成・周知徹底、またその効果を検証し、必要に応じ、その内容を見直すこと

検 食	<ul style="list-style-type: none"> ●同一内容の食品を同時に50食以上調理する飲食店営業については、調理済みの食品を食品ごとに50グラム以上ずつ清潔な容器に入れ、摂氏零下20度以下で2週間以上保存すること ●同一内容の食品を1日に300食以上調理する飲食店営業については、調理済みの食品及び当該食品の原材料を原材料ごとに50グラム以上ずつ清潔な容器に入れ、摂氏零下20度以下で2週間以上保存すること ●仕出し、弁当、給食その他複数の者に提供する料理を調理する飲食店営業については、調理済みの食品を食品ごとに50グラム以上ずつ清潔な容器に入れ、摂氏10度以下で72時間以上保存するよう努めること
情報の提供	<ul style="list-style-type: none"> ●販売食品等についての安全性に関する情報の提供に努めること ●健康被害又は法に違反する食品等に関する情報は、市長に、速やかに報告すること
2 食品取扱者等における衛生管理（第2条第2号関係）	
<ul style="list-style-type: none"> ●食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと ●食品等を介して感染する疑いのある疾病等の症状を呈している食品取扱者については、営業者等に報告させ、食品等に直接接触する作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること ●食品取扱者が感染症の患者等であることが判明した場合は、その病原体を保有していないことが確認されるまで、食品等に直接接触する作業に従事させないこと ●食品取扱者が遵守すべき衛生管理事項 ●食品取扱者以外の者が作業場に立ち入る場合の遵守事項 	
3 食品取扱者等に対する衛生教育（第2条第3号関係）	
<ul style="list-style-type: none"> ●営業者等は食品取扱者等に対し、衛生教育を実施すること 	
4 食品等の運搬時における衛生管理（第2条第4号関係）	
<ul style="list-style-type: none"> ●食品等を運搬する車両等の衛生管理 ●食品等と食品等以外の貨物を混載する場合は、汚染を防止する措置を講ずること ●運搬中の食品等がほこり・有毒ガス等に汚染されないよう管理すること 	
5 表示について（第2条第5号関係）	
<ul style="list-style-type: none"> ●営業者は、法に基づき適正な表示を行うこと。弁当等の消費期限については、必要に応じ、時刻も記載すること 	

