

議案第四七号参考資料

川越市食品衛生法施行条例の一部を改正する条例新旧対照

改正案 現行

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第三条 法第五十条第二項に規定する公衆衛生上講ずべき措置の基準は、次の各号に掲げる場合の区分に応じ、当該各号に定める基準とする。

- 一 自動販売機を利用して行う営業以外の営業の場合であつて危害分析・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。）を用いずに衛生管理を行うとき 別表第一に掲げる基準
- 二 自動販売機を利用して行う営業以外の営業の場合であつて危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行うとき 別表第二に掲げる基準
- 三 自動販売機を利用して行う営業の場合 別表第三に掲げる基準

(自動販売機を利用して行う営業以外の営業の場合の食品衛生責任者)

第七条 1及び2 略

3 別表第四に掲げる営業に係る食品衛生責任者については、前項に規定する要件を備え、かつ、次の各号のいずれかに該当する者でなければならない。

一 七 略

4 略

(自動販売機を利用して行う営業の場合の食品衛生責任者)

第八条 前条の規定は、自動販売機を利用して営業を行う営業者について適用する。この場合において、前条第一項中「自動販売機を利用して行う営業以外の営業を行う営業者（法第四十八条第一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。以下この条において同じ。）」とあるのは「自

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第三条 法第五十条第二項に規定する公衆衛生上講ずべき措置の基準は、自動販売機を利用して行う営業以外の営業の場合は別表第一のとおりとし、自動販売機を利用して行う営業の場合は別表第二のとおりとする。

(自動販売機を利用して行う営業以外の営業の場合の食品衛生責任者)

第七条 1及び2 略

3 別表第三に掲げる営業に係る食品衛生責任者については、前項に規定する要件を備え、かつ、次の各号のいずれかに該当する者でなければならない。

一 七 略

4 略

(自動販売機を利用して行う営業の場合の食品衛生責任者)

第八条 前条の規定は、自動販売機を利用して営業を行う営業者について適用する。この場合において、前条第一項中「自動販売機を利用して行う営業以外の営業を行う営業者（法第四十八条第一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。以下この条において同じ。）」とあるのは「自

自動販売機を利用して営業を行う営業者」と、「衛生的に管理させるため、営業の施設（営業が各部門に分かれているときは、当該各部門。次項及び附則第四項において同じ。）」とあるのは「衛生的に管理を行わせ、及び当該自動販売機の維持管理を行わせるため、自動販売機の設置場所」と、同条第二項中「自動販売機を利用して行う営業以外の営業」とあるのは「自動販売機を利用して行う営業」と、「施設において食品等、器具及び容器包装を扱う者」とあるのは「従事者」と、同条第三項中「別表第四に掲げる営業」とあるのは「飲食店営業、喫茶店営業又は氷雪製造業」と、同条第四項中「自動販売機を利用して行う営業以外の営業」とあるのは「自動販売機を利用して行う営業」とする。

別表第一（第三条関係）

一 共通基準

イ 食品取扱施設等における衛生管理

(1)～(4) 略

(5) 使用水等の管理

(i) 作業室で使用する水は、食品製造用水（食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）に規定する食品製造用水をいう。以下同じ。）であること。ただし、冷却又は食品等の安全に影響を及ぼさない工程で使用する水はこの限りでないが、当該水を食品製造用水に混入しないこと。

(ii) 略

(iii) 水質検査の結果、食品製造用水でなくなったときは、直ちに使用中  
止し、市長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

(iv)及び(v) 略

(vi) 飲食の用に供し、又は飲食物に直接接触する水は、適切に管理された  
給水設備によって供給された食品製造用水からつくること。また、水は  
衛生的に取り扱い、貯蔵すること。

自動販売機を利用して営業を行う営業者」と、「衛生的に管理させるため、営業の施設（営業が各部門に分かれているときは、当該各部門。次項及び附則第四項において同じ。）」とあるのは「衛生的に管理を行わせ、及び当該自動販売機の維持管理を行わせるため、自動販売機の設置場所」と、同条第二項中「自動販売機を利用して行う営業以外の営業」とあるのは「自動販売機を利用して行う営業」と、「施設において食品等、器具及び容器包装を扱う者」とあるのは「従事者」と、同条第三項中「別表第三に掲げる営業」とあるのは「飲食店営業、喫茶店営業又は氷雪製造業」と、同条第四項中「自動販売機を利用して行う営業以外の営業」とあるのは「自動販売機を利用して行う営業」とする。

別表第一（第三条関係）

一 共通基準

イ 食品取扱施設等における衛生管理

(1)～(4) 略

(5) 使用水等の管理

(i) 作業室で使用する水は、飲用適の水（食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）に規定する飲用適の水をいう。以下同じ。）であること。ただし、冷却又は食品等の安全に影響を及ぼさない工程で使用する水はこの限りでないが、当該水を飲用適の水に混入しないこと。

(ii) 略

(iii) 水質検査の結果、飲用適の水でなくなったときは、直ちに使用中  
止し、市長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

(iv)及び(v) 略

(vi) 飲食の用に供し、又は飲食物に直接接触する水は、適切に管理された  
給水設備によって供給された飲用適の水からつくること。また、水は  
衛生的に取り扱い、貯蔵すること。

(7) 略

(6) 略

(7) 食品等の取扱い

(i) 原材料の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等を点検すること。また、その点検状況を記録するよう努めること。

(ii) 略

(8) 食品等の製造、加工、調理又は処理に当たっては、次の事項を実施すること。

(一) 略

(二) 原材料として使用していない特定原材料（食品表示基準（平成二十七年内閣府令第十号）別表第十四

に掲げる食品をいう。）が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。

(9) 及び 略

(10) おう吐物等により汚染された可能性のある食品等は、廃棄すること。

(11) 施設においておう吐があった場合には、殺菌剤を用いて直ちに適切な消毒を行うこと。

(8) 略

(9) 従事者の衛生管理

(i) 略

(ii) 従事者には、常に爪を短く切らせ、衛生上支障のない場合を除き、マニキュア等をつけさせないこと。作業前、用便直後及び生鮮の原材料等

又は汚染された原材料等を取り扱った後は、必ず手指等の洗浄及び消毒を行わせ、使い捨て手袋を使用する場合には、新しいものに交換させること。

(7) 略

(6) 略

(7) 食品等の取扱い

(i) 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、表示等を点検すること。また、その点検状況を記録するよう努めること。

(ii) 略

(8) 食品等の製造、加工、調理又は処理に当たっては、次の事項を実施すること。

(一) 略

(二) 原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成二十三年内閣府令第四十五号）別表第四に掲げる食品をいう。）が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。

(9) 及び 略

(8) 略

(9) 従事者の衛生管理

(i) 略

(ii) 従事者には、常に爪を短く切らせ、衛生上支障のない場合を除き、マニキュア等をつけさせないこと。作業前、用便直後及び生鮮の原材料等

又は汚染された原材料等を取り扱った後は、必ず手指等の洗浄及び消毒を行わせること。

（補）略

(10) 略

ロ及びハ 略

ニ 従事者に対する衛生教育

(1) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、処理、保管、運搬、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、食品等、器具及び容器包装の衛生的な取扱方法及び汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。特に、洗淨剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いに関する教育を実施すること。

(2) 略

ホ 略

ヘ 情報の提供及び報告

(1) 略

(2) 製造し、輸入し、又は加工した食品等、器具又は容器包装に関する消費者の健康被害（当該食品等、器具又は容器包装に起因し、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。）及び法に違反する食品等、器具又は容器包装に関する情報を得たときは、その情報を速やかに市長に報告すること。

(3) 消費者等から、製造し、輸入し、又は加工した食品等、器具又は容器包装に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であつて、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、市長に速やかに報告すること。

二 営業別基準

イ 飲食店営業

(1) 略

(3) 略

（補）略

(10) 略

ロ及びハ 略

ニ 従事者に対する衛生教育

(1) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、処理、保管、運搬、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、食品等、器具及び容器包装の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。特に、洗淨剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いに関する教育を実施すること。

(2) 略

ホ 略

ヘ 情報の提供及び報告

(1) 略

(2) 製造し、輸入し、又は加工した食品等、器具又は容器包装に関する消費者の健康被害（当該食品等、器具又は容器包装に起因し、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。）及び法に違反する食品等、器具又は容器包装に関する情報を得たときは、その情報を速やかに市長に報告すること。

二 営業別基準

イ 飲食店営業

(1) 略

(3) 略

(4) 略

ロ) 略

三略

別表第二(第三条関係)

一 共通基準

イ 食品取扱施設等における衛生管理

(1) 一般事項

別表第一第一号イ(1)の基準によること。

(2) 施設の衛生管理

(i) 別表第一第一号イ(2)(i)から(㉔)までの基準によること。

(ii) 作業室には、従事者以外の者を立ち入らせないこと。やむを得ず立ち入らせる場合は、別表第一第一号イ(9)(㉔)、(㉕)及び(㉖)の規定に従わせること。

(3) 食品等の取扱設備の衛生管理

別表第一第一号イ(3)の基準によること。

(4) ねずみ、昆虫等の対策

別表第一第一号イ(4)の基準によること。

(5) 使用水等の管理

別表第一第一号イ(5)の基準によること。

(6) 廃棄物及び排水の取扱い

別表第一第一号イ(6)の基準によること。

(7) 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成

食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品の製法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し、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施すること。

(4) 弁当等の消費期限の表示にあつては、時間まで記載するよう努めること。

ロ) 略

三略

(8) 製品説明書及び作業工程一覧図の作成

(i) 製品について、原材料等の組成、水分活性、水素イオン指数等の物理的・化学的性質、加熱処理、凍結、加塩、くん煙等の殺菌・静菌処理、包装、保存性、保管条件、流通方法等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。また、製品説明書には、想定する使用方法、消費者層等を記載すること。

(ii) 製品の全ての作業工程が記載された図(iii)において「作業工程一覧図」という。( )を作成すること。

(iii) 作業工程一覧図について、実際の作業工程並びに施設及び設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、当該作業工程一覧図の修正を行うこと。

(9) 食品等の取扱い

次に掲げる方法により、食品の作業工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙すること、食品衛生上の危害の原因となる物質の特定を行うこと等の危害分析を実施し、当該食品衛生上の危害の原因となる物質を管理すること。

(i) 作業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(i)及び(ii)において「危害要因リスト」という。)を作成し、当該危害要因リストに記載された危害の原因となる物質のうちから、健康に悪影響を及ぼす可能性、(8)(i)の基準により作成した製品説明書に記載した製品の特性等を考慮し、各作業工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。

(ii) (i)の基準により特定した食品衛生上の危害の原因となる物質(以下「特定危害原因物質」という。)について、危害が発生するおそれのある作業工程ごとに、当該特定危害原因物質及び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。)を検討し、危害要因リストに

記載すること。

(iii) 特定危害原因物質による危害の発生を防止するため、作業工程のうち当該作業工程に係る管理措置の実施状況の連続的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の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するときは、この限りでない。また、同一の特定危害原因物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮すること。

(iv) 重要管理点を定めるに当たり、定めようとする重要管理点における管理措置によつては特定危害原因物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の作業工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は作業工程を見直すこと。

(v) 個々の重要管理点について、特定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。）を設定すること。当該管理基準は、特定危害原因物質に係る許容の可否を判断する基準であつて、温度、時間、水分含量、水素イオン指数、水分活性、有効塩素等の測定できる指標又は外観若しくは食感のような官能的指標を設定すること。

(vi) 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作業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設定し、十分な頻度で実施すること。また、当該モニタリングを実施した担当者及び責任者は、当該モニタリングに関する全ての記録に署名を行うこと。

(vii) モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置（管理基準を遵守しないことにより影響を受けた製品の適切な処理を含む。）を重要管理点ごとに設定し、適切に実施すること。

(㉓) 製品の危害分析・重要管理点方式につき、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。

(10) 記録の作成及び保存

(i) (9)(i)及び(ii)の危害分析、(9)(iii)の重要管理点の定め、(9)(iv)の管理基準の設定、(9)(v)のモニタリング、(9)(vi)の措置及び(9)(vii)の検証について記録を作成し、及び保存すること。

(ii) 食品衛生上の危害の発生防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、製造加工等の状態、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、及び保存するよう努めること。

(iii) (i)及び(ii)の記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限、賞味期限等に応じ、合理的な期間を設定すること。

(iv) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、市長から(i)及び(ii)の記録の提出の要請があった場合には、当該記録を提出すること。

(11) 従事者の衛生管理

別表第一第一号イ(9)の基準によること。

(12) 回収等

別表第一第一号イ(10)の基準によること。

ロ 運搬

別表第一第一号ロの基準によること。

ハ 食品衛生責任者

別表第一第一号ハの基準によること。

ニ 従事者に対する衛生教育

別表第一第一号ニの基準によること。

ホ 管理運営要領の作成

別表第一第一号ホの基準によること。



へ 情報の提供及び報告

別表第一第一号への基準によること。

二 営業別基準

別表第一第二号の基準によること。

別表第三（第三条関係）

一 略

二 自動販売機の管理は、次に定めるところによること。

イ ホ 略

へ 法及び食品表示法（平成二十五年法律第七十号）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。

ト及びチ 略

三 給水は、次に定めるところによること。

イ及びロ 略

ハ 水道水以外の水を使用するものにあつては、食品製造用水を使用し、年一回以上その使用する水の水質検査を行い、その成績書を一年間保管すること。また、不慮の災害等により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、食品製造用水でなくなったときは、直ちに使用を中止し、市長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

ホ 略

四 略

五 食品の取扱いは、次に定めるところによること。

イ 略

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

別表第二（第三条関係）

一 略

二 自動販売機の管理は、次に定めるところによること。

イ ホ 略

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。

ト及びチ 略

三 給水は、次に定めるところによること。

イ及びロ 略

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、年一回以上その使用する水の水質検査を行い、その成績書を一年間保管すること。また、不慮の災害等により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、市長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

ホ 略

四 略

五 食品の取扱いは、次に定めるところによること。

イ 略

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

(1)及び(2) 略

(3) 弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌したものと並びにこれ以外の瓶詰及び缶詰にしたものと並びに冷凍したものを除く。以下同じ。）の取扱いは、次により行うこと。

(i)～(k) 略

六 略

別表第四（第七条関係） 略

(1)及び(2) 略

(3) 弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌したものと並びにこれ以外の瓶詰及び缶詰にしたものと並びに冷凍したものを除く。以下同じ。）の取扱いは、次により行うこと。

(i)～(k) 略

(m) 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。

六 略

別表第三（第七条関係） 略