

弁当等に関する食品販売の
規制の在り方について
(答申案)

平成 26 年 2 月
東京都食品安全審議会

目次

○ はじめに	1
第1 検討の背景	2
1 弁当等の製造（調理）、販売に関する法令の規制	2
（1） 許可等	2
（2） 施設基準	2
（3） 衛生管理に関する基準	3
（4） その他の規格基準・規範	4
2 弁当による食中毒発生状況	5
3 行商用弁当による苦情件数	5
4 オフィス街における路上弁当販売の増加に対する対応経緯	5
第2 弁当行商の現状と課題	7
1 弁当行商の現状	7
2 路上における弁当の販売に係る課題	7
3 実態調査	8
（1） 製造から販売までの実態調査	8
（2） 弁当の細菌検査	10
（3） 問題点の整理	12
4 屋内外における運搬容器の保冷効果等に関する実験	12
第3 弁当等に関する食品販売の規制の在り方	14
1 検討にあたっての方向性	14
2 行商用弁当の製造施設に対する対応	14
3 弁当行商人に対する対応	15
（1） 屋内や自動車での販売形態への誘導	15
（2） 人力により移動して販売する場合の要件の整備	15

【参考資料】

参考資料 1	弁当による食中毒発生状況（過去5年間）	16
参考資料 2	過去3年間の「行商（弁当）」での苦情件数	18
参考資料 3	行商用弁当の製造施設に対する調査（調査結果）	19
参考資料 4	行商人に対する調査（調査結果）	21
参考資料 5	弁当の細菌検査（結果及び考察）	23
参考資料 6	自動車の使用に関する事項	25
参考資料 7	過去3年間に全都で実施した弁当類 （行商用弁当を除く）の細菌検査結果	26
参考資料 8	屋内外における運搬容器の保冷効果等に関する実験結果	27
参考資料 9	弁当行商に携わる事業者からのヒアリング（概要）	30

【附属資料】

附属資料 1	諮問書	31
附属資料 2	東京都食品安全審議会委員名簿	32
附属資料 3	東京都食品安全審議会検討部会委員名簿	33
附属資料 4	東京都食品安全審議会審議経過	34
附属資料 5	「中間のまとめ」に対する意見募集の結果について	35
附属資料 6	東京都食品安全条例	43
附属資料 7	東京都食品安全審議会規則	51

【参考法令等】

参考法令 1	食品衛生法（抜粋）	52
参考法令 2	食品衛生法施行条例（抜粋）	53
参考法令 3	食品製造業等取締条例（抜粋）	58
参考通知 1	弁当及びそごいの衛生規範について	65
参考通知 2	弁当類の行商に関する衛生確保について	74

○ はじめに

都は、「食品製造業等取締条例」（昭和 28 年東京都条例第 111 号。以下「取締条例」という。）において、弁当等（弁当類及びそう菜類をいう。以下同じ。）の販売については、固定店舗での販売形態を許可制である食料品等販売業として、また、人力により移動しながら販売する形態を届出制である行商として規制している。

近年、手軽に購入できる弁当を求めるサラリーマン等の増加に伴い、特に都心のオフィス街において、路上に大量の弁当等を陳列して販売する形態が見受けられるようになり、弁当等の販売に係る衛生上の問題発生が懸念される状況にある。

こうした状況の中、東京都食品安全審議会（以下「審議会」という。）は、平成 25 年 7 月 5 日、「弁当等に関する食品販売の規制の在り方」について、知事から諮問を受け、検討部会を設置して専門的かつ具体的な検討を行ってきた。

検討部会では、弁当行商に携わる事業者からのヒアリングも実施しながら、検討を進めた。

また、平成 25 年 11 月 19 日に審議会で取りまとめた「中間のまとめ」を公表し、寄せられた意見を参考にしながら、更に検討を重ねた。

このたび、審議会では、弁当等の食品の販売に関して安全性を適切に確保するための合理的な規制の在り方を取りまとめたので答申する。

第 1 検討の背景

1 弁当等の製造（調理）、販売に関する法令の規制

(1) 許可等

弁当等を調理する営業は、飲食店営業として食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）の許可が必要である。

これに対して、弁当等を販売する営業は食品衛生法による許可対象業種ではない。

都では、昭和 28 年、食品衛生上の危害の発生を防止し公衆衛生上の向上及び増進に寄与することを目的として、取締条例を制定し、食品衛生法による規制のない食品の製造業等について、条例に基づく許可業種とするとともに、菓子、豆腐、魚介類等を移行しながら販売する業態に対して、行商として保健所への届出を規定した。

さらに、昭和 37 年、にぎりめし、赤飯、豆腐等による食中毒が多発したことから、取締条例の販売業の許可業種に弁当類又はそう菜類販売業を追加した。また、興行場等でのにぎりめしを移行しながら販売する実態があったことから、取締条例の行商の対象品目に弁当類を追加した。

昭和 49 年、取締条例を改正し、弁当類又はそう菜類販売業と乳肉製品販売業とを統合し、食料品等販売業とした。

現在、弁当等の販売は、取締条例により固定店舗での販売形態を許可制である食料品等販売業として、また、人力により移動しながら販売する形態を届出制である行商として規制している。

なお、飲食店営業又は食料品等販売業では、自動車に施設を搭載し、移動しながら営業を行う場合、それぞれ食品衛生法又は取締条例による許可が必要である。

【取締条例による行商の対象品目】

弁当類、そう菜類、菓子、アイスクリーム類、魚介類（生きているものを除く。）及びその加工品、豆腐及びその加工品、ゆでめん類

(2) 施設基準

飲食店営業については、食品衛生法による許可業種であるため、同法第 51 条に基づく食品衛生法施行条例（平成 12 年東京都条例第 40 号。以下「施行条例」という。）により施設基準が規定されており、許可取得の際は、この施設基準を満たすことが必要である。

また、食料品等販売業については、取締条例による許可業種であるため、取締条例の衛生基準で施設基準が規定されており、許可取得の際はこの施

設基準を満たすことが必要である。

これに対し、行商については、取締条例において施設基準は規定されていない。

(3) 衛生管理に関する基準

ア 食品衛生責任者の設置

食品の製造（調理を含む。以下同じ。）や販売をする営業者が遵守すべき公衆衛生上講ずべき措置の基準（以下「管理運営基準」という。）については、食品衛生法第 50 条に基づき、施行条例により規定されている。管理運営基準では、飲食店営業等の食品衛生法による許可対象業種の営業者に対し、許可施設ごとに食品衛生責任者の設置が定められている。

食料品等販売業等の取締条例による許可対象業種の営業者に対しては、取締条例の衛生基準により、許可施設ごとに食品衛生責任者の設置が定められている。

一方、行商については、食品衛生法及び取締条例の許可対象業種ではないため、食品衛生責任者の設置義務はない。

なお、食品衛生責任者は、栄養士や調理師、製菓衛生師等の有資格者や知事等の講習会受講者といった資格要件があり、常時、施設や食品の衛生的な取扱いなどの食品衛生上の管理運営に当たっている。また、知事等が実施する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。

イ 食品衛生責任者の設置以外の基準（一般的な衛生管理の基準）

食品衛生責任者の設置以外の基準については、管理運営基準で食品の衛生的な取扱いなどの一般的な衛生管理の基準等を定めており、行商人を含め食品を取り扱う全ての営業者に適用される。

さらに、食料品等販売業及び行商人については、取締条例において衛生基準が定められている。取締条例における弁当等の行商人に対する衛生基準は以下のとおりである。

【行商人の衛生基準（抜粋）】

第 1 共通事項

- 1 行商に従事する者は、身体を清潔にし、清潔な被服を着用すること。また、年に少なくとも 1 回は、健康診断及び検便を受けるようにすること。
- 2 運搬容器の見やすい所に行商人の住所及び氏名を明記すること。
- 3 包装されない食品を取り扱うときは、必ずはし、食品ばさみ等

を用い、直接手指を食品に触れないこと。ただし、生豆腐については、この限りではない。

- 4 容器は、清掃しやすい構造で、防じん及び防虫の設備のあるものを使用すること。

第2 特定事項

- 5 弁当類、ゆでめん類又はそう菜類の行商

販売する食品は、十分放冷したもので、2種以上を同一容器に詰め合わせないこと。

【参考】飲食店営業、食料品等販売業及び行商に関する法令の規定

	食品衛生法				食品製造業等取締条例			
	許可	施設基準	管理運営基準		許可等	衛生基準		
			食品衛生責任者の設置	衛生管理		施設基準	食品衛生責任者の設置	衛生管理
飲食店営業	許可	○	○	○	—	—	—	—
食料品等販売業	—	—	—	○	許可	○	○	○
行商	—	—	—	○	届出	—	—	○

○：規定あり

—：規定なし

(4) その他の規格基準・規範

弁当等の細菌に関する規格や保存温度に関する基準は、法令上定められていないが、弁当等の衛生的な取扱い等の指針として、国は「弁当及びそうざいの衛生規範」（昭和54年6月29日付環食第161号厚生省環境衛生局食品衛生課長通知。以下「衛生規範」という。）を定めている。衛生規範は、弁当等の微生物制御を中心に、製造から販売までの各過程全般における取扱い等の指針であり、施設・設備の管理から食品等の取扱い、弁当等の細菌に係る指針等を規定している。なお、衛生規範を遵守する限り、一般に盛り付け後喫食までの時間が7時間以内の場合では食中毒発生の可能性が少なく、4時間以内の場合ではその可能性がほとんどないと考えられている。

【衛生規範で示された指針の内容（抜粋）】

1 細菌に係る指針

(1) 加熱処理したもの（卵焼、フライ等）

細菌数（生菌数）：100,000 以下/g

大腸菌：陰性

黄色ブドウ球菌：陰性

(2) 未加熱処理のもの（サラダ、生野菜等）

細菌数（生菌数）：1,000,000 以下/g

2 保管に関する指針

(1) 弁当、そうざいは直射日光及び高温多湿を避けて保存すること。

(2) そうざいは10℃以下又は65℃以上（ただし、揚げ物を除く。）で保存することが望ましい。

3 運搬に関する指針

運搬時においては、製品の容器包装の破損等に起因する汚染を防止するため、適切に製品を取扱うこと。

2 弁当による食中毒発生状況

都内では、現在まで行商用弁当による食中毒の発生は認められていない。

行商用弁当以外の弁当が原因となった食中毒は、平成20年から24年までの5年間で、都内で36件の食中毒が発生しており、患者数は1,421名であった。また、同時期の全国の状況をみると、弁当が原因となった食中毒は、407件発生しており、患者数は26,494名であった。

3 行商用弁当による苦情件数

都内の保健所等に寄せられた行商用弁当に関する苦情件数をみると、平成22年度126件、平成23年度158件、平成24年度80件であった。これらの苦情要因をみると、道路の占有や固定店舗の営業妨害、不衛生といった路上等での営業に関するものが、平成22年度116件、平成23年度143件、平成24年度73件であり、そのほとんどを占めていた。

4 オフィス街における路上弁当販売の増加に対する対応経緯

平成10年頃から、都心3区（千代田区、中央区、港区）のオフィス街で行商人による弁当の立ち売りが増加し、また、移行せずに販売する行商人や自動車で行商人に弁当を供給する営業の増加も認められるようになった。

平成12年、都は取締条例を改正し、行商の定義を「移行しながら販売」から「人力により移行しながら販売」と改めた。さらに、「食品製造業等取締条例及び食品製造業等取締条例施行規則の一部改正について」（平成12年4月1日付11衛生食第1078号東京都衛生局長通知）により、「人力による移行販売」とは、「人

が一人で運搬できる量を取り扱うこと」と明確に定義し、監視指導を強化した。

平成 17 年、弁当行商の無届や固定化、弁当の無表示等の問題があり、特別区保健所生活衛生課長会から、都に対して、行商に係る問題点及び対策について検討要望があった。これを受けて、都区検討会を設置し、より効果的かつ効率的な指導方法の検討を行い、平成 19 年、「弁当類の行商に関する衛生確保について」（平成 19 年 12 月 10 日付 19 福保健食第 2519 号東京都福祉保健局健康安全室長通知）により、事業者に対する制度の周知や路上に台を置いて商品を販売することの禁止等、さらなる監視指導の強化を図った。

平成 24 年、特別区保健所生活衛生課長会から、都に対し、弁当行商には、制度上行政指導の限界があり、抜本的な見直しが必要であるとして、検討会の再設置要望があった。これを受けて、平成 25 年 4 月から同年 8 月にかけて都区市検討会を計 5 回開催し、弁当等の路上販売に係るリスクを把握するため実態調査を行い、リスクと衛生基準を比較検討することにより、衛生面における問題点を明確にした。

第2 弁当行商の現状と課題

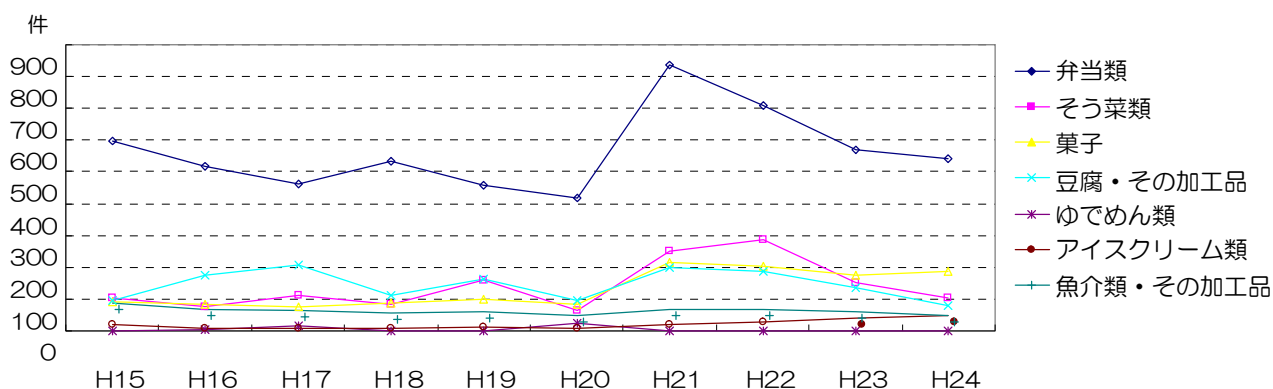
1 弁当行商の現状

弁当行商の現状として、以下の事項が挙げられる。

- (1) 都心オフィス街で手軽に購入できる弁当を求めるサラリーマン等の増加
- (2) 路上における弁当行商は、特に都心部のオフィス街に集中
- (3) 自動車で弁当を運搬し、多数の行商人を動員して、組織的に大量の弁当を販売する等の事業者の増加

また、取締条例に基づく行商の届出数をみると、弁当類は、平成15年596件であったが、平成21年に835件に増加し、平成24年は542件であった。

【行商届出数経年変化（平成15年～平成24年）】



2 路上における弁当の販売に係る課題

上記の現状を踏まえると、路上における弁当販売の課題として、以下の事項が考えられた。

- (1) 弁当行商の販売形態が、本来の人力による小規模な形態と乖離していること。
- (2) 屋外かつ施設を有しない移動販売は、温度管理の不備等の衛生上の問題が懸念されること。
- (3) 弁当の販売については、販売形態の違いにより許可制と届出制が存在し、規制のレベルが異なっているため、リスクに応じた規制の在り方について、制度全体の見直しが必要であること。

3 実態調査

弁当の路上販売の衛生上のリスクを把握するため、都区市検討会において、弁当の製造から販売までの衛生管理状況及び弁当の細菌検査による実態調査を行った。実態調査の結果は以下のとおりである。

(1) 製造から販売までの実態調査

ア 行商用弁当の製造施設に対する調査

(ア) 目的

行商用弁当の製造施設に対し、弁当の製造から運搬までの各過程について、衛生規範に則った衛生管理が行われているか調査を実施し、行商用弁当の製造施設における衛生状態を把握する。

(イ) 実施期間

平成 25 年 6 月 1 日から平成 25 年 6 月 30 日まで

(ウ) 調査対象

行商用弁当の製造施設（一般飲食店、仕出し屋、弁当屋等）：101 軒

(エ) 調査方法

対象施設に立ち入り、衛生管理状況等について、聞き取り調査を行った。

(オ) 結果（概要）

- ・ 行商用弁当の製造施設の業態は、一般飲食店が 53%(53/101)と最も多かった。
- ・ 1 施設あたりの行商人数は、概ね 5 名以下であったが、10 名以上の行商人と提携している施設もあった。
- ・ 衛生管理マニュアルが無く、検食と自主検査を実施していない施設が多かった。
- ・ 専用区画を設けて弁当を放冷している施設は少なく 29% (29/101) の施設が客席で放冷を行っていた。
- ・ 40% (40/101) の施設が室温で放冷しており、その場合、弁当の平均温度は 30℃を超えていた。
- ・ 弁当製造後、放冷をせずに運搬している施設があった。
- ・ 盛付専用の区画を設けている施設は 10% (10/101) で、26% (26/101) の施設は客席で盛付を行っていた。
- ・ 22% (22/101) の施設で、盛付時に手袋を着用していなかった。
- ・ 弁当を自動車で運搬する際、車内での温度管理は、67% (32/48) が保冷箱に保冷剤を入れるなど対応していたが、25% (12/48) は温度管理を行っていなかった。

イ 行商人に対する調査

(ア) 目的

弁当の行商人に対し、弁当の運搬から販売までの取扱状況について、取締条例等を遵守した衛生管理等が行われているか調査を実施し、行商時の衛生実態を把握する。

(イ) 実施機関

平成 25 年 6 月 1 日から平成 25 年 6 月 30 日まで

(ウ) 調査対象

弁当行商人：260 人

(エ) 調査方法

対象者に対し、衛生管理状況等について、聞き取り調査を行った。

(オ) 結果（概要）

- ・ 87% (227/260) の行商人が車道や歩道の路上で販売していた。
- ・ 50% (130/260) の行商人が弁当を運搬容器から出して陳列するなど、固定化して販売していた。
- ・ 弁当の販売開始から販売終了までにかかる時間は平均 1 時間 20 分であった。
- ・ 弁当取扱数は行商人 1 人当たり平均 45 食であり、100 食以上の販売も見受けられた。
- ・ 57% (147/260) の行商人が運搬に自動車を使用していた。
- ・ 15% (40/260) の行商人が無届で販売していた。
- ・ 販売されていた弁当の表示の不適率は 37% (95/260) であった。
- ・ 78% (203/260) の行商人が食品衛生責任者の資格を有していなかった。
- ・ 61% (158/260) の行商人が衣装ケースなど保冷容器でない運搬容器を使用していた。
- ・ 48% (126/260) の行商人が運搬容器の蓋を開けたまま販売していた。

(2) 弁当の細菌検査

ア 目的

弁当の路上販売において、製造から販売までの温度管理等が弁当の衛生状態に与える影響について、細菌検査により検証する。

イ 実施期間

平成 25 年 6 月 1 日から平成 25 年 7 月 31 日まで

ウ 検査規模

(ア) 実態試験：行商用弁当 製造時、行商時 各 95 検体

(イ) 負荷試験：行商用弁当 126 検体

比較対象として、店舗用弁当 28 検体

エ 内容

(ア) 行商用弁当の実態試験

弁当製造施設及び行商人から同一ロット品の弁当を採取し、細菌検査を実施する。その検査結果を比較することにより、路上における弁当販売行為が、弁当の衛生状態に与える影響を検証する。

(イ) 行商用弁当及び店舗用弁当の負荷試験

一般飲食店等で調理された行商用弁当について、負荷条件下（東京都の夏季の平均気温：30℃、衛生規範における盛付後喫食までの目安：4 時間）で、弁当の衛生状態に与える影響について検証する。また、比較対象として、店舗販売用に出荷される弁当についても同様に実施する。

(ウ) 検査項目

細菌の検査は、定量試験として、細菌数及び大腸菌群を、定性試験として、大腸菌、黄色ブドウ球菌及びサルモネラ属菌を実施した。

オ 判定方法

判定方法は以下のとおりとした。

(ア) 衛生規範の細菌に係る指針のうち、細菌数及び黄色ブドウ球菌の指針に適合しないものを「不良」とした。

(イ) 上記以外で下記の細菌検査判定表に適合しないものを「要注意」とした。

(ウ) 「不良」又は「要注意」と判定されたものを「不適合」とした。

【細菌検査判定表】

対象食品	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌
加熱済そうざい	10万/g を超えるもの ※1	1,000/g を超えるもの	陽性 ※2	陽性 ※1	陽性
弁当類 (未加熱そうざいを 含まないもの)	10万/g を超えるもの ※1	1,000/g を超えるもの	陽性 ※2	陽性 ※1	陽性
サラダ等 未加熱そうざい	100万/g を超えるもの ※1	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性
弁当類 (未加熱そうざいを 含むもの)	100万/g を超えるもの ※1	3,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性
調理パン	100万/g を超えるもの	1,000/g を超えるもの	陽性	陽性	陽性

※1 太枠内は衛生規範で示された細菌の指針をさす。

※2 大腸菌の検査は、衛生規範に記載されている冷凍食品の規格基準で定められた E. coli の試験法以外の方法による検査を行ったため、検査結果が陽性であった場合も要注意判定とした。

カ 結果（概要）

- ・ 定量試験及び定性試験の不適合率は製造時 33.7% (32/95) であり、行商時 36.8%(35/95)であった。
- ・ 定量試験について、製造時と販売時の不適合率を比較すると、7.4%(7/95)から20.0%(19/95)と12.6ポイント増加した。
- ・ 行商時の弁当温度と細菌数及び大腸菌群数（定量試験）の相関をみると、温度が高くなるにつれ、不適合率が上昇する傾向が認められ、保冷効果の低い管理状況に由来するものと示唆された。
- ・ 細菌数の動態をみると、実態試験の結果は負荷試験の結果と同様の傾向が見られ、弁当の衛生状態は、製造所における衛生管理が大きく影響することが示唆された。

【参考】都内の弁当類（行商用弁当を除く）の細菌検査結果
細菌検査不適合率（平成22年度から24年度まで）：10.9%（768/7,040）

(3) 問題点の整理

実態調査の結果等を踏まえ、路上における弁当販売の衛生確保に係る問題点について、以下のとおり整理した。

ア 行商用弁当の製造時の細菌検査（定量試験及び定性試験）の不適合率は33.7% (32/95)であり、実態試験と負荷試験での細菌数の動態を比較すると、同様の傾向が見られ、弁当の衛生状態は、製造所における衛生管理に大きく影響されることが示唆されたこと。

イ 行商人は、61% (158/260)が保冷容器でない運搬容器を使用しており、48% (126/260)が運搬容器の蓋を開けた状態で販売するなど、行商人の弁当の取扱いに対する衛生管理が不十分であったこと。

ウ 行商人は、57% (147/260)が運搬に自動車を使用しており、また、50% (130/260)が路上の特定の場所に台車等を置き、弁当を陳列販売するなど固定化した営業形態が見受けられ、現行の行商定義が遵守されていなかったが、これらの運搬や販売形態について、取締条例制定当時は想定しておらず、条例上明確な規定がないこと。

エ 取締条例における行商人の衛生基準には、弁当の衛生担保のための温度管理に係る設備規定や一定の食品衛生の知識を担保する資格要件が設けられていないこと。

オ 行商販売時に採取した弁当の細菌検査（定量試験及び定性試験）の不適合率は36.8% (35/95)であった。また、行商用弁当について、製造時と行商販売時とを比較すると、細菌数及び大腸菌群数（定量試験）の不適合率は12.6ポイント増加しており、このことは、行商行為における保冷効果の低い管理状況に由来するものと推測されたこと。

4 屋内外における運搬容器の保冷効果等に関する実験

(1) 目的

実態調査から判明した温度管理の不備等による問題点の解決に向けた対応策を検討するため、運搬容器の保冷効果等に関する実験を実施した。

(2) 実施期間

平成25年8月から平成25年9月まで

(3) 実験方法

用意した容器に、弁当の代替品として、あらかじめ室温で放置したセルロース製の緩衝材を詰め、 -20°C に冷却した保冷剤(900g)を左右に1個ずつ入れる。

容器内、容器表面及び外気温の温度を測定できるよう記録温度計をセットし、下記の項目について条件を変えて、経時的な温度変化を測定した。

ア 容器の種類

収去品用搬送バッグ、発泡スチロール容器、簡易断熱ビニールバッグ、プラスチックコンテナ、合成樹脂製容器（遮光性有り）、合成樹脂製容器（遮光性無し）、クーラーボックス 計7種類

イ 緩衝材の詰込み量

セルローズ製の緩衝材を運搬容器の約40%及び80%となるように詰めた。

ウ 屋外及び屋内

屋外（直射日光下）、屋内（28℃に設定した空調管理下）で実施した。

（4） 結果（概要）

- ・ 詰込み量による温度変化を比較すると、詰込み量約40%の容器内の方が温度は低かった。
- ・ 容器による温度変化を比較すると、容器の種類によって10℃以上の差が確認され、使用する容器の材質等により、保冷効果の違いが確認できた。
- ・ 屋内と屋外の結果を比較すると、屋内に設置した場合は、全ての容器で25℃以下になったが、屋外の場合は、収去品用搬送バッグを除き、全ての容器で35℃を超えていた。
- ・ 合成樹脂製容器について遮光性の有無による温度変化を比較すると、遮光性が無い場合は、容器内の温度が約20℃高くなっており、直射日光が容器内部を温める事によることが原因と考えられた。
- ・ 屋内外に設置した場合の容器表面の温度変化を調べると、28℃に設定した屋内では約25℃であったのに対し、屋外では約40～50℃（外気温は約33～37℃）と、外気温より10℃以上高く、直射日光による放射熱や下面のコンクリートからの反射熱等により容器が温められ、この熱が容器内に伝わることで容器内温度が上昇することが示唆された。

第3 弁当等に関する食品販売の規制の在り方

1 検討にあたっての方向性

実態調査及び屋内外における運搬容器の保冷効果等に関する実験結果等から、弁当行商の問題点は、以下の事項に集約される。

○ 行商用弁当の製造施設について

- ・ 衛生規範等に基づく衛生管理が徹底されていないこと。

○ 弁当行商人について

- ・ 路上等での屋外販売については、温度管理の不備等の衛生上の問題があること。
- ・ 屋外でスポット的に販売する業態は、実態を把握しにくく、責任の所在が不明確になりやすいこと。

これらの問題点を踏まえると、行商用弁当による食中毒の未然防止のためには、製造から販売までの各段階で、一貫した温度管理を確実に実施し、さらに、責任の所在を明確にする仕組みづくりが必要である。

このため、行商用弁当の製造段階では、施設に対する監視指導の強化を行うべきである。また、販売段階では、屋内をはじめとしたより安全な販売形態への誘導を第一として、やむなく屋外で一時的に人力により移動して販売する場合にあっては、衛生上必要な要件を整備すべきである。

なお、これら新たな対策の実施に当たっては、弁当類と同様の衛生管理が必要であるそう菜類も同様の取扱いとすることが適当である。

2 行商用弁当の製造施設に対する対応

弁当等を運搬し、移動して販売する行商用の弁当製造施設は、その場で客に食事を提供する一般飲食店の調理施設以上に、衛生管理の向上が求められる。そのため、製造施設に対して衛生規範等に基づく衛生管理の徹底を指導することが必要である。特に、製造に当たっては、施設の規模に見合った製造量とすることや放冷は調理場内で衛生的に確実にを行うこと、また、運搬に当たっては、温度管理を徹底することなどを指導し、衛生管理水準の向上を図るべきである。

3 弁当行商人に対する対応

弁当等の屋外販売は屋内販売に比べリスクがあり、衛生上望ましい販売形態ではない。このため、屋外よりも直射日光等の環境影響を受けにくいビルの中などの屋内や自動車での販売形態へ誘導することを第一として、この取組を都区市が連携して積極的に推進していくべきである。また、やむなく屋外で一時的に人力により移動して販売する場合については、流通及び販売過程における衛生管理を確実に向上させるための設備要件及び人的要件を備えた制度を設計すべきである。

(1) 屋内や自動車での販売形態への誘導

屋内や自動車で弁当等を販売する場合は、それぞれの固定店舗や自動車について、食料品等販売業の許可が必要となる。このため、販売に当たり直接食品に触れることのない弁当等の包装食品については、衛生上支障のない範囲で食料品等販売業の施設基準を見直し、弁当等の販売を屋外から屋内や自動車での販売形態へ誘導する取組を行うべきである。

(2) 人力により移動して販売する場合の要件の整備

弁当等の屋外販売における衛生状態は、屋内や自動車での販売と比べ、天候や直射日光、路面からの反射熱、外気温といった環境条件による影響を受けやすい。このため、これら環境影響から弁当等の温度上昇を極力防止することが必要となる。このことから、弁当等の流通及び販売過程における温度管理や時間管理といった衛生管理を確実に向上させるために必要な要件を整備すべきである。また、弁当等の製造から販売までの各段階の責任の所在を把握できる制度を設けるべきである。

ア 設備要件等

以下の設備及び制度を規定すべきである。

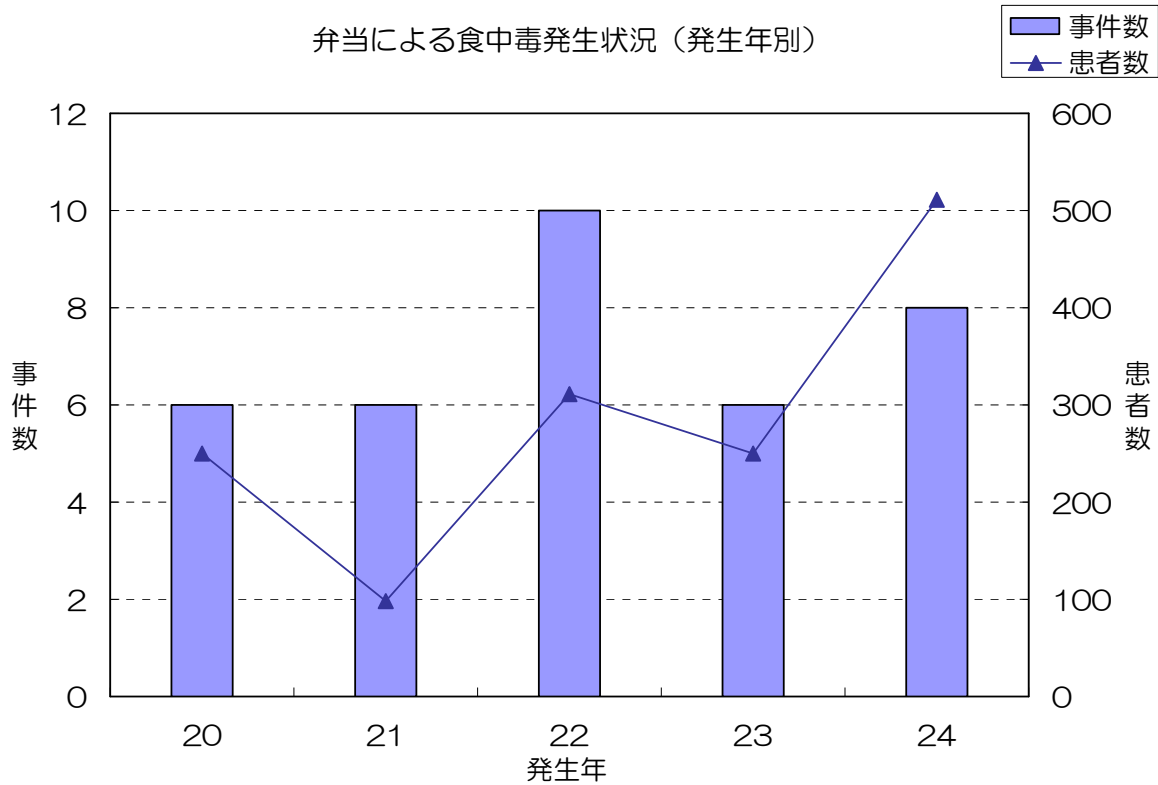
- (ア) 保冷容器の大きさを1人で持ち運べる量を勘案して規定する。
- (イ) 保冷剤の使用や温度計の設置、運搬用具に関する具体的な基準を設定する。
- (ウ) 上記の設備の審査と弁当等の製造から販売に至る流通過程の確認を、事前に行える制度設計とする。

イ 人的要件

弁当等の販売に当たっては、弁当等の温度及び時間の管理を含めた取扱いや運搬容器等の保守点検は、固定店舗と同様の衛生管理が求められる。このため、一定の衛生管理の知識を有する者が責任を持って弁当等の販売に携わる要件として、食品衛生責任者の設置を規定すべきである。

弁当による食中毒の発生状況（過去5年間）

1 都内

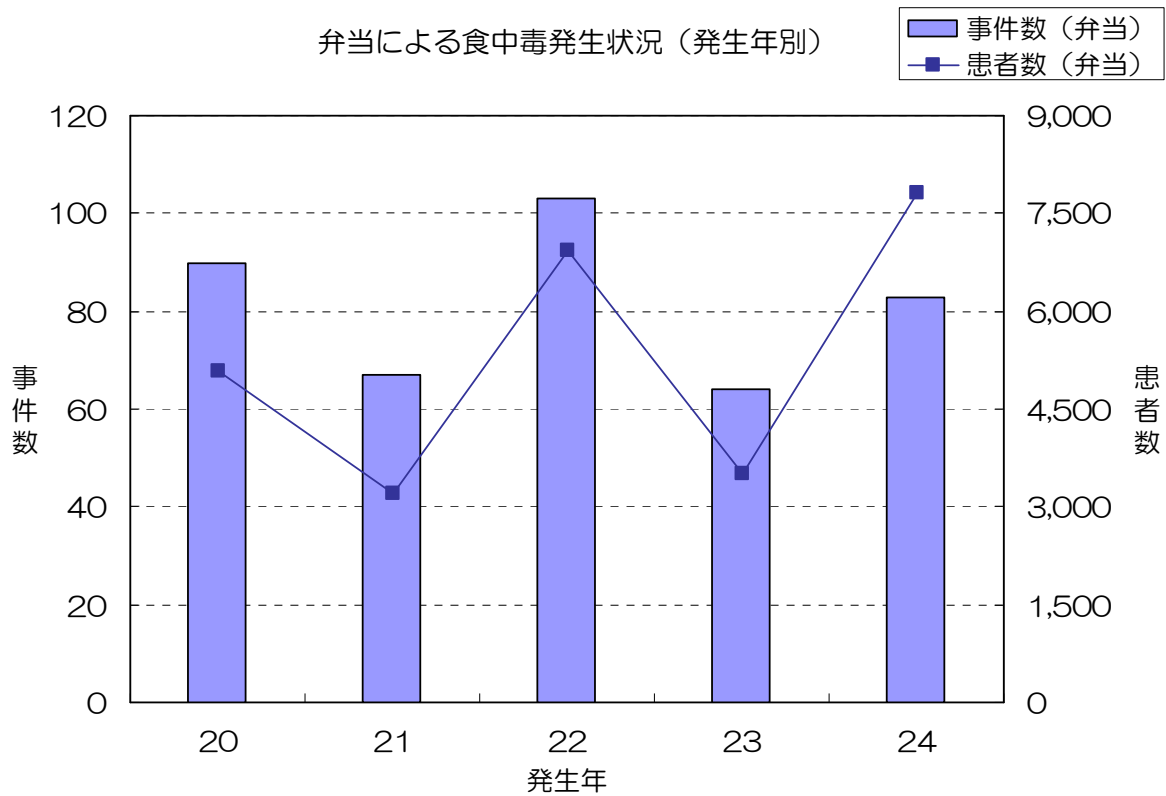


弁当による食中毒の発生状況（病因物質別）

病因物質	事件数	患者数
ノロウイルス	19	740
ウエルシュ菌	6	472
黄色ブドウ球菌	5	60
サルモネラ属菌	2	23
腸炎ビブリオ	1	4
腸炎ビブリオ、ビブリオ・フルビアリス	1	30
アニサキス	1	1
不明	1	91
合計	36	1,421

1件あたりの患者数 平均：40名

2 全国



弁当による食中毒の発生状況（病因物質別）

病因物質	事件数	患者数
ノロウイルス	225	16,793
その他のウイルス	6	850
黄色ブドウ球菌	49	1,848
サルモネラ属菌	43	2,417
ウエルシュ菌	24	2,081
腸炎ビブリオ	9	258
病原大腸菌	9	1,071
セレウス菌	7	164
腸管出血性大腸菌	2	36
その他の細菌	1	17
化学物質	1	2
植物性自然毒	1	5
その他	2	23
不明	28	929
合計	407	26,494

1件あたりの患者数 平均：65名

過去3年間の「行商（弁当）」での苦情件数
（食品衛生関係苦情処理集計表から抜粋）

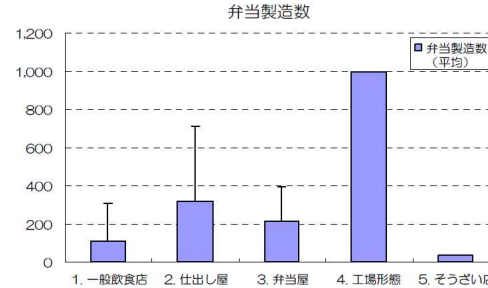
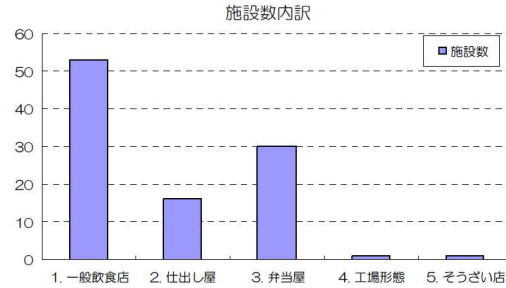
総数	(件数)		
	平成22年度	平成23年度	平成24年度
行商（弁当）	126	158	80

内訳（延数）		(件数)			内容
苦情要因		平成22年度	平成23年度	平成24年度	
1	異物混入	0	1	1	弁当に虫の混入
2	腐敗・変敗	0	0	0	
3	カビの発生	0	0	0	
4	異味異臭	0	1	0	麻婆豆腐弁当が酸っぱい
		1	0	0	カレー弁当が臭い
5	変色	0	0	0	
6	変質	0	0	0	
7	食品の取り扱い	3	0	2	・炎天下で販売 ・店舗外で陳列販売 ・路上での販売 など
8	表示	0	2	3	無表示で販売
9	有症	0	1	0	カレー弁当を食べたら、腹痛・下痢
10	施設・設備	0	0	0	
11	騒音	1	0	0	行商人の呼び込みの声がうるさい
	ゴミ処理	1	0	0	行商弁当のゴミが捨てられて迷惑
	路上等での営業	116	143	73	・道路占有 ・固定店舗の営業妨害 ・不衛生 など
	不衛生な取り扱い	1	0	0	
	許可に関する苦情	6	9	3	保健所へ届出がされているか
	その他	1	2	0	

行商用弁当の製造施設に対する調査（調査結果）

1 行商用弁当製造施設の業態別内訳
(業態別内訳)

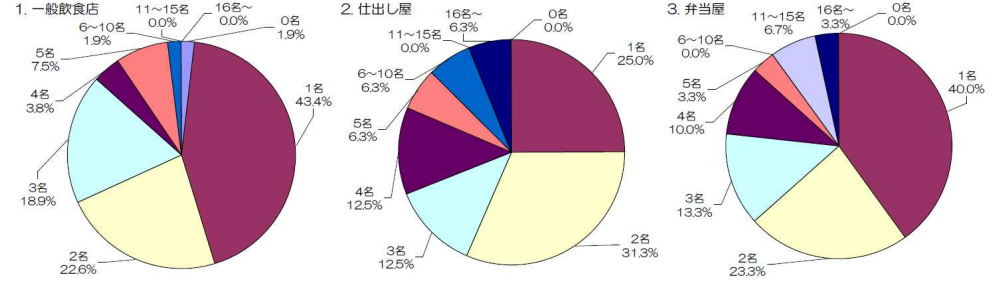
業態	施設数	弁当製造数 (平均)
1. 一般飲食店	53	112
2. 仕出し屋	16	319
3. 弁当屋	30	217
4. 工場形態	1	1,000
5. そうざい店	1	35
合計	101	184



1施設あたりの提携している行商人数を見てみると、概ね5名以下であるが、10名以上の行商人と提携している施設がある。

(提携している行商人数内訳)

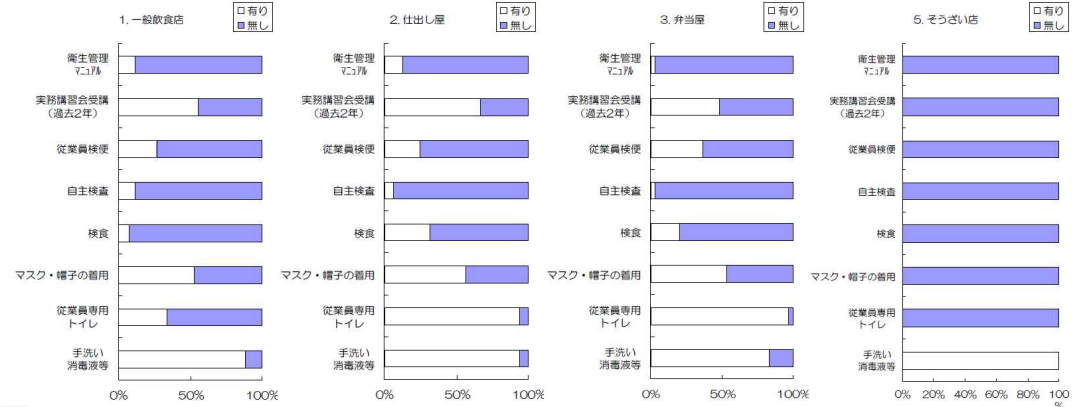
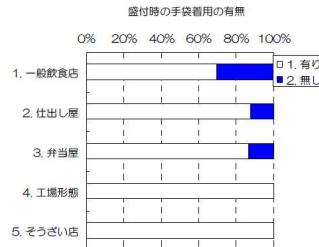
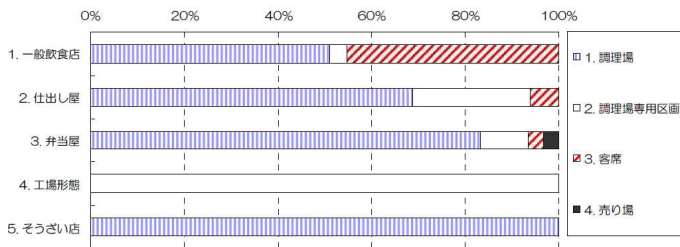
業態	行商人数 (平均)	(内訳)									
		0名	1名	2名	3名	4名	5名	6~10名	11~15名	16名~20名	
1. 一般飲食店	2.2	1	23	12	10	2	4	1	0	0	
2. 仕出し屋	3.7	0	4	5	2	2	1	1	0	1	
3. 弁当屋	3.4	0	12	7	4	3	1	0	2	1	
4. 工場形態	3.0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	
5. そうざい店	1.0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
全体	2.8	1	40	24	17	7	6	2	2	2	



2 一般的な衛生管理状況

(盛付場所と手袋使用の有無)

業態	盛付場所				手袋	
	1. 調理場	2. 調理場専用区画	3. 客席	4. 売り場	1. 有り	2. 無し
1. 一般飲食店	27	2	24	0	37	16
2. 仕出し屋	11	4	1	0	14	2
3. 弁当屋	25	3	1	1	26	4
4. 工場形態	0	1	0	0	1	0
5. そうざい店	1	0	0	0	1	0
合計	64	10	26	1	79	22



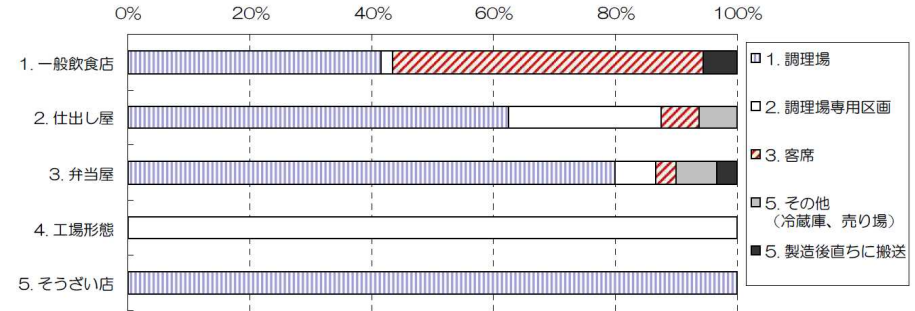
• 一般飲食店、仕出し屋、弁当屋において、検食と自主検査を実施している施設は少ない。
• 工場形態の1施設は、すべての項目について遵守されていた。

3 温度管理に関する事項

- 専用区画を設けて放冷している施設は少なく、一般飲食店の51%が客席で放冷を行っている。
- 仕出し屋の25%は、専用の放冷場所を設けていた。
- 一般飲食店の51%が、室温で放冷している。
- 弁当製造後、放冷をせずに搬送している施設があった。

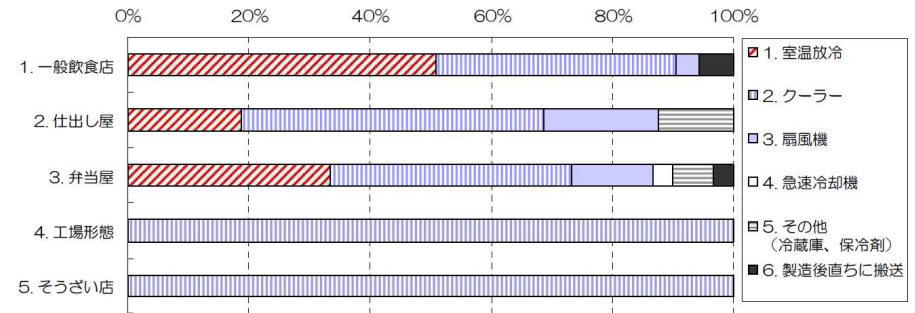
(放冷場所)

業態	1. 調理場	2. 調理場専用区画	3. 客席	4. その他(冷蔵庫、売り場)	5. 製造後直ちに搬送
1. 一般飲食店	22	1	27	0	3
2. 仕出し屋	10	4	1	1	0
3. 弁当屋	24	2	1	2	1
4. 工場形態	0	1	0	0	0
5. そうざい店	1	0	0	0	0
合計	57	8	29	3	4



(放冷方法)

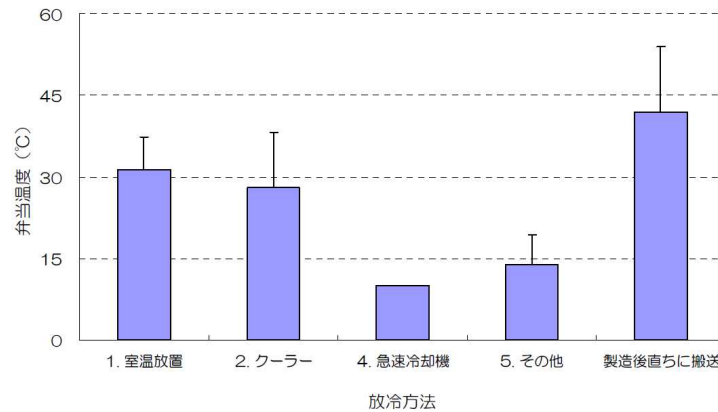
業態	1. 室温放冷	2. クーラー	3. 扇風機	4. 急速冷却機	5. その他(冷蔵庫、保冷剤)	6. 製造後直ちに搬送
1. 一般飲食店	27	21	2	0	0	3
2. 仕出し屋	3	8	3	0	2	0
3. 弁当屋	10	12	4	1	2	1
4. 工場形態	0	1	0	0	0	0
5. そうざい店	0	1	0	0	0	0
合計	40	43	9	1	4	4



(放冷方法と弁当温度) ※温度の記載があるもののみ抜粋 (n=39)

放冷方法	弁当の平均温度 (°C)	n
1. 室温放冷	31.4	n=14
2. クーラー	28.1	n=19
3. 扇風機	—	n=0
4. 急速冷却機	10.0	n=1
5. その他	14.0	n=3
6. 製造後直ちに搬送	42.0	n=2

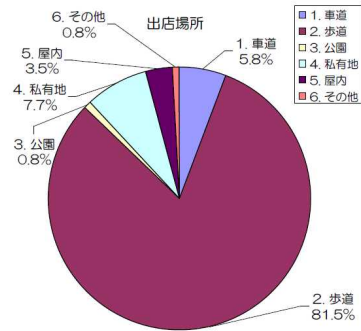
放冷方法と弁当温度



室温で放冷している場合、弁当の平均温度は30°Cを超えていた。

1 行商人の販売実態に関する事項
（出店場所）

出店場所	
1. 車道	15
2. 歩道	212
3. 公園	2
4. 私有地	20
5. 屋内	9
6. その他	2
合計	260



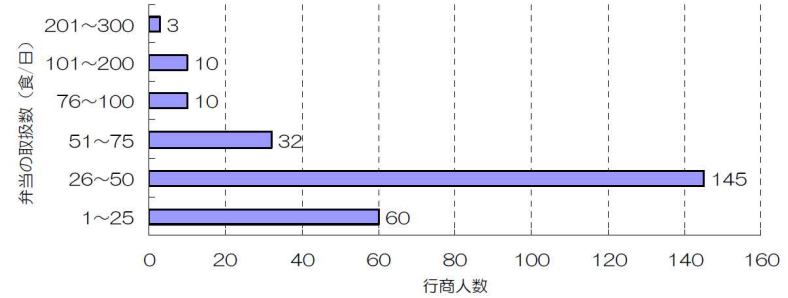
出店場所は、
87%が車道や歩道

（出店場所別の弁当の取扱数（食/日））

出店場所	取扱数 （平均）	（内訳）					
		1~25	26~50	51~75	76~100	101~200	201~300
1. 車道	37	2	11	2	0	0	0
2. 歩道	41	54	120	25	8	5	0
3. 公園	77	0	1	0	0	1	0
4. 私有地	72	3	8	4	1	3	1
5. 屋内	108	0	4	1	1	1	2
6. その他	20	1	1	0	0	0	0
全体	45	60	145	32	10	10	3

- ・行商人一人当たりの弁当の取扱数は、平均で 45 食。
- ・21%の行商人は、50 食を超えた弁当を取扱っている。

行商人一人あたりの弁当の取扱数（食/日）



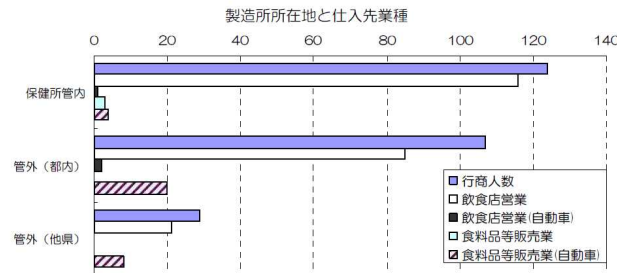
（雇用形態と食品衛生責任者の有無）

	雇用形態		合計
	1. 有り	2. 無し	
1. 製造者、社員	44	30	74
2. アルバイト、パート等	11	171	182
3. 仕入品販売	2	2	4
合計	57	203	260

- ・行商人の 78%が食品衛生責任者の資格を持っていない。
- ・行商人の 70%がアルバイトやパートで、そのうち 94%が食品衛生責任者の資格を持っていない。

○ 製造所所在地と仕入先業種

製造所所在地	行商人数	（内訳（延数））			
		飲食店 営業	飲食店 営業 （自動車）	食料品等 販売業	食料品等 販売業 （自動車）
届出保健所管内	124	116	1	3	4
管外（都内）	107	85	2	0	20
管外（他県）	29	21	0	0	8
合計	260	222	3	3	32

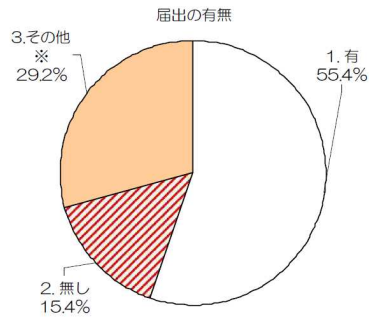


行商人の 45%は、
管内の飲食店から弁当を仕入れている。

2 法令等の遵守状況

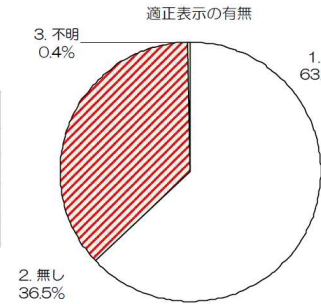
(届出の有無)

届出の有無	
1. 有り	144
2. 無し	40
3. その他*	76
合計	260



(適正表示の有無)

適正表示の有無	
1. 有り	164
2. 無し	95
3. 不明	1
合計	260



※ 中央区、港区の事前調査票等

(鑑札及び記事の携行の有無)

	鑑札の有無	記事の有無
1. 有り	137	136
2. 無し	7	8
合計	144	144

(鑑札等の交付保健所と届出た営業地での行商行為)

交付保健所	1. 主たる営業地で 行商	2. 従たる営業地で 行商	3. 記載の無い 営業地で 行商	合計
1. 営業地の保健所	125	5	3	133
2. 営業地以外の保健所	3	1	7	11
合計	128	6	10	144

・届出どおり、主たる営業地で行商をしていたのは、89%。
・届出に記載のない営業地で行商をしていたのは、合計 10 名 (7%)。

(陳列販売の有無)

陳列販売の有無	
1. 有り	130
2. 無し	130
合計	260

(検便の有無)

検便の有無	
1. 有り	48
2. 無し	212
合計	260

(使用している運搬用具及び運搬容器)

運搬用具		運搬容器	
1. 台車等	236	1. 保冷容器	102
2. 自転車、原付	10	2. 合成樹脂製容器	137
3. 人力	12	3. その他 (木箱、布バック等)	21
合計	258*	合計	260

61%の行商人は、運搬容器として保冷容器を使用していない。

※ 自動車内に弁当を積んで販売：1 施設、台を設置して販売：1 施設

3 温度管理に関する事項

(運搬容器の遮光性)

運搬容器の遮光性有無	販売時運搬容器フタの開閉状況	合計
1. 有り	1. 閉めている	134
2. 無し	2. 閉めていない	126
合計	合計	260

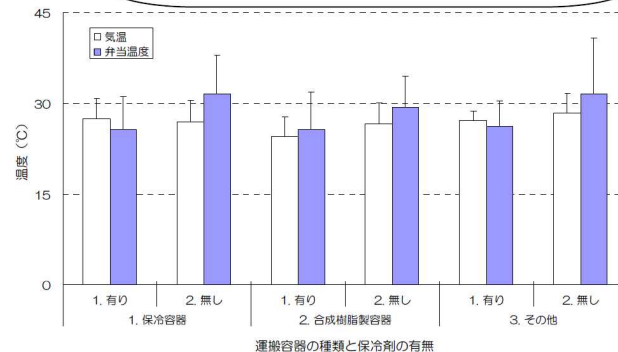
・70%が遮光性のある運搬容器を使用。
・48%の行商人が、運搬容器のフタを開けた状態で販売を行っている。

・「保冷剤の有無」や「運搬容器の種類」によって、弁当の温度に違いが見られた。
・保冷剤を使用している、保冷容器を使用していないと保冷効果が低い。

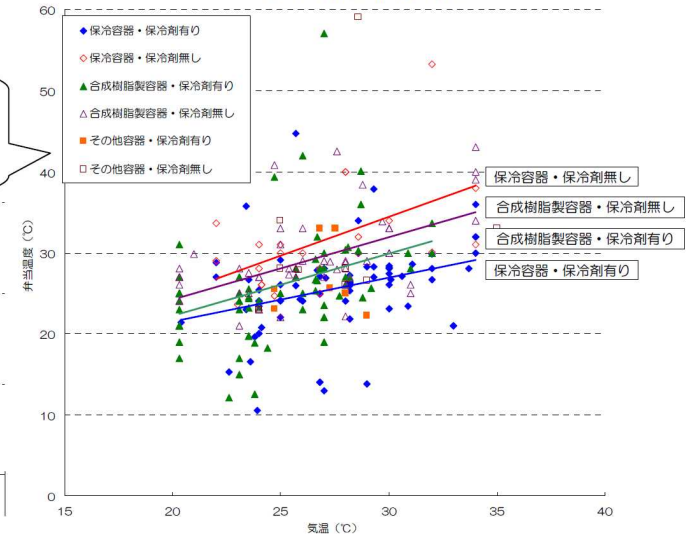
(運搬容器の種類と保冷剤の有無) (平均温度)

※温度の記載があるもののみ抜粋 (n=248)

運搬容器	保冷剤の有無	気温 (°C)	弁当温度 (°C)	n
1. 保冷容器	1. 有り	27.5	25.6	n=74
	2. 無し	26.9	31.6	n=22
2. 合成樹脂製容器	1. 有り	24.5	25.7	n=82
	2. 無し	26.6	29.3	n=50
3. その他 (木箱、布バック等)	1. 有り	27.1	26.2	n=8
	2. 無し	28.4	31.6	n=12



運搬容器の種類と保冷剤の有無



弁当の細菌検査（結果及び考察）

参考資料 5

(1) 行商用弁当について、行商時(平均温度:31.0℃、平均時間:1時間27分)において、製造時と比較すると、細菌数及び大腸菌群数(定量)の不適合率が+12.6%増加した。

実態試験の結果（弁当製造施設及び行商人から同一ロット品の行商用弁当を収去し、検査結果を比較）

	① 細菌数及び大腸菌群数（定量）	② ①+食中毒起因菌等（定性）
製造時	7.4%（不良2検体+要注意5検体）	33.7%（不良5検体+要注意27検体）
行商時	20.0%（不良9検体+要注意10検体）	36.8%（不良11検体+要注意24検体）
	+12.6%	+3.1%

(参考)

負荷試験の結果（東京都の夏季の平均気温：30℃、『弁当及びそうざいの衛生規範』における盛付後喫食までの目安：4時間）

ア 行商用弁当

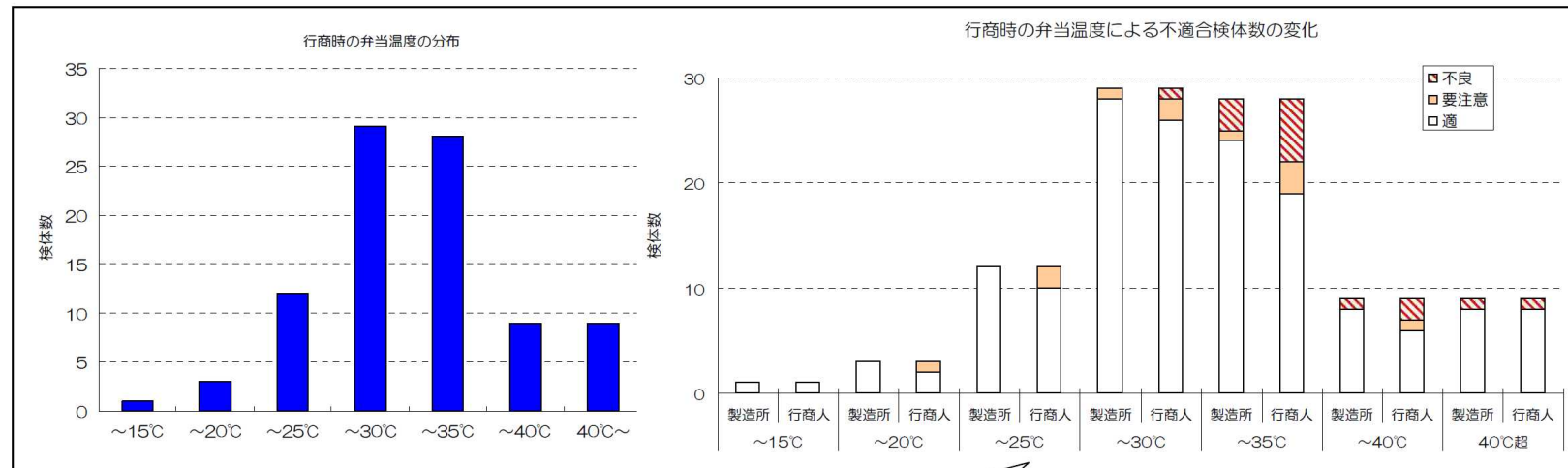
	① 細菌数及び大腸菌群数（定量）	② ①+食中毒起因菌等（定性）
前	16.7%（不良10検体+要注意11検体）	38.9%（不良10検体+要注意39検体）
後	38.1%（不良38検体+要注意10検体）	55.6%（不良39検体+要注意31検体）
	+21.4%	+16.7%

イ 店舗用弁当

	①細菌数及び大腸菌群数（定量）	②①+食中毒起因菌等（定性）
前	3.6%（不良1検体）	14.3%（不良1検体+要注意3検体）
後	14.3%（不良3検体+要注意1検体）	25.0%（不良3検体+要注意4検体）
	+10.7%	+10.7%

23

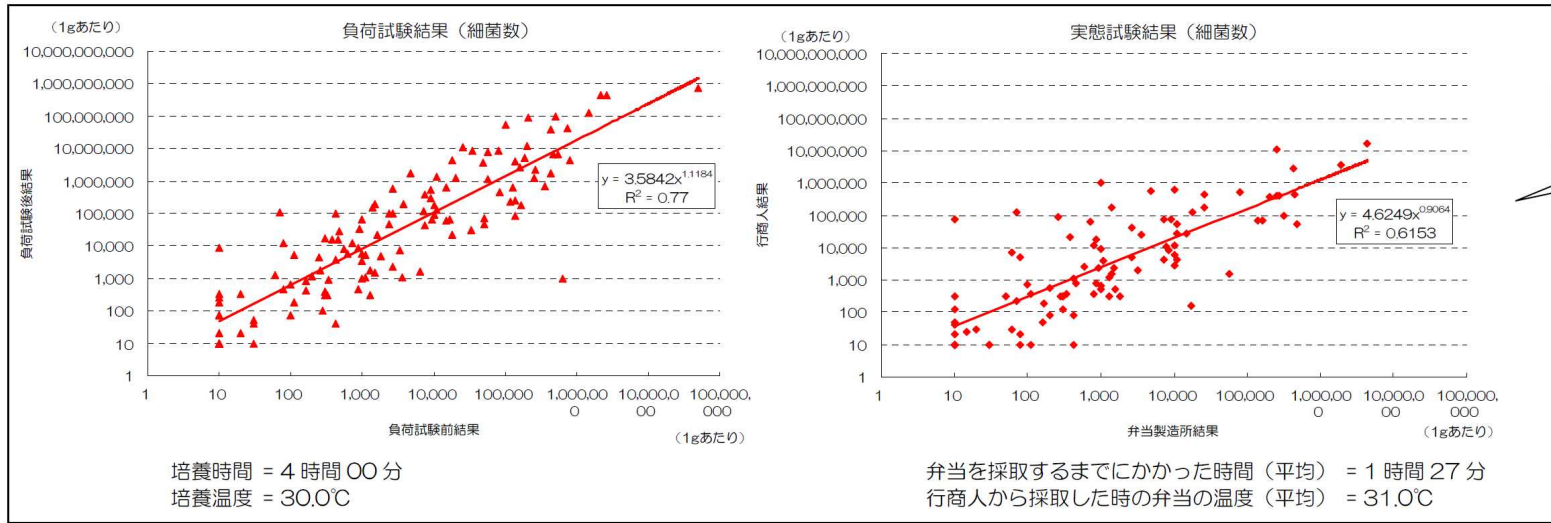
(2) 行商時の弁当温度と細菌数及び大腸菌群数の相関をみると、温度が高くなるにつれ、不適合率が多く見られ、保冷効果の低い管理状況に由来するものと示唆された。



- ・ 行商販売時の弁当の82%は、25℃を超える温度で販売されていた。
- ・ 販売時の弁当温度が25℃を超え始めたところで、不適合率が上がり始めている。

製造所で採取時の弁当の平均温度 = 33.8℃
 行商人から採取時の弁当の平均温度 = 31.0℃

(3) 細菌数の動態をみると、負荷試験と同様の傾向が見られ、弁当の衛生状態は、製造所における衛生管理に比例することが示唆された。



製造時における細菌数が高いほど、
行商時の細菌数も高い。

(弁当製造施設及び行商人に対する調査から判明した事項)

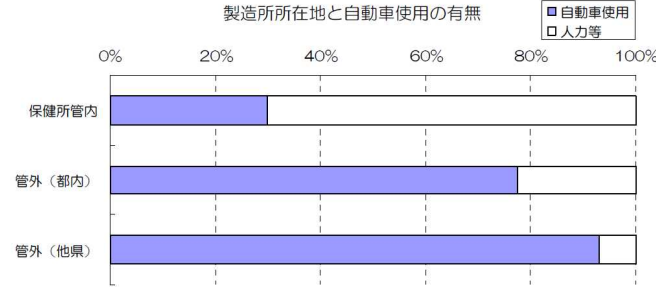
○仕入先からの運搬方法

仕入先からの運搬方法	
1. 自動車	147
2. 公共機関	0
3. 人力等	113
合計	260

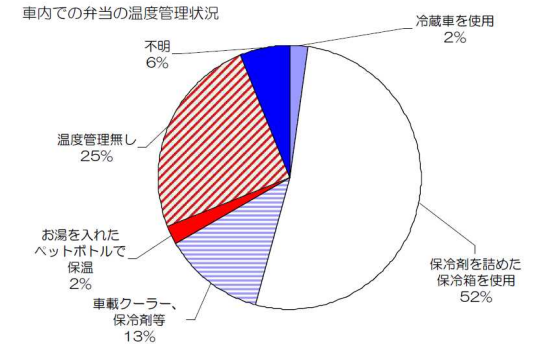
- 57%の行商人は、自動車で弁当を運搬してきている。
- 管外の製造所から弁当を仕入れている場合、81%が自動車を使用している。

○製造所所在地と自動車使用の有無

製造所所在地	合計	(内訳)	
		自動車使用	人力等
管内	124	37	87
管外(都内)	107	83	24
管外(他県)	29	27	2
合計	260	147	113



○車内での弁当の温度管理状況



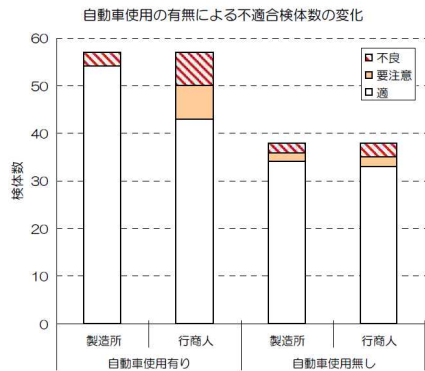
○販売までの時間に関する事項

販売場所まで運搬するのにかかる時間 (平均)	
	平均
1. 自動車	0:51
3. 人力等	0:25

弁当販売開始から販売終了までにかかる時間 (平均)	
	平均
1. 自動車	1:21
3. 人力等	1:18

- 販売場所まで運搬するのにかかる時間は、自動車を使用する場合 30分程度長く時間がかかっている。
- 弁当の仕入から販売の終了までにかかる時間は約 1 時間半から 2 時間。

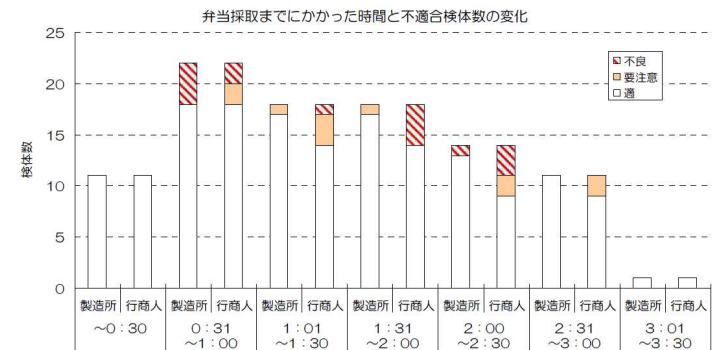
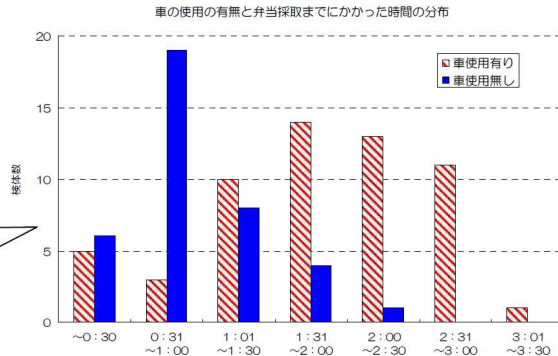
(弁当の細菌検査から判明した事項)



運搬に自動車を使用している場合、細菌数及び大腸菌群の不適合率が5.3%→24.6%と、自動車を使用していない場合に比べ増加傾向。(自動車を使用していない場合の不適合率は、10.5%→13.2%)

- 製造所で弁当を採取してから、行商人から弁当を採取するまでにかかった時間
 - 車使用あり = 平均 1 時間 50 分
 - 車使用なし = 平均 54 分
 } 平均 1 時間 27 分
- 行商人から採取した時の弁当の温度
 - 車使用あり = 平均 29.7℃
 - 車使用なし = 平均 32.8℃

• 自動車使用の有無で、行商人が弁当を販売するまでにかかる時間に違いがある傾向。
• 販売までにかかる時間が長くなるにつれ、不適合率が高くなる傾向。



過去3年間に全都で実施した弁当類（行商用弁当を除く）の細菌検査結果

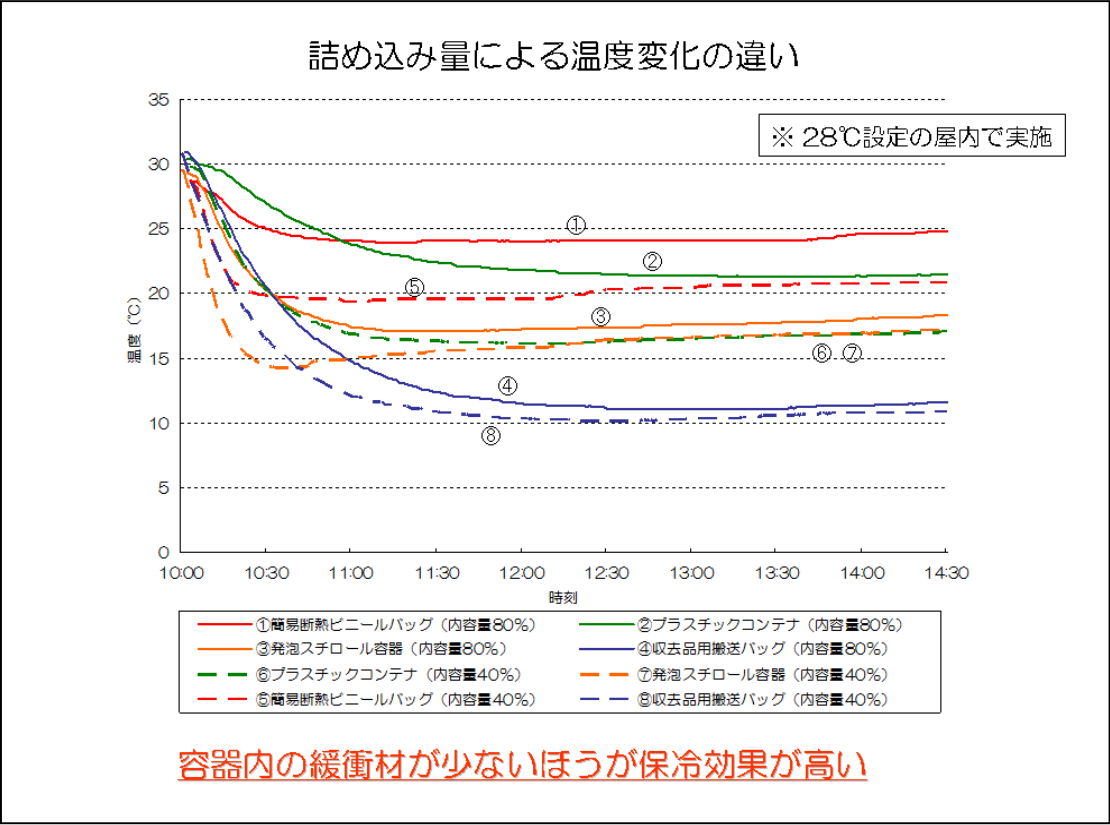
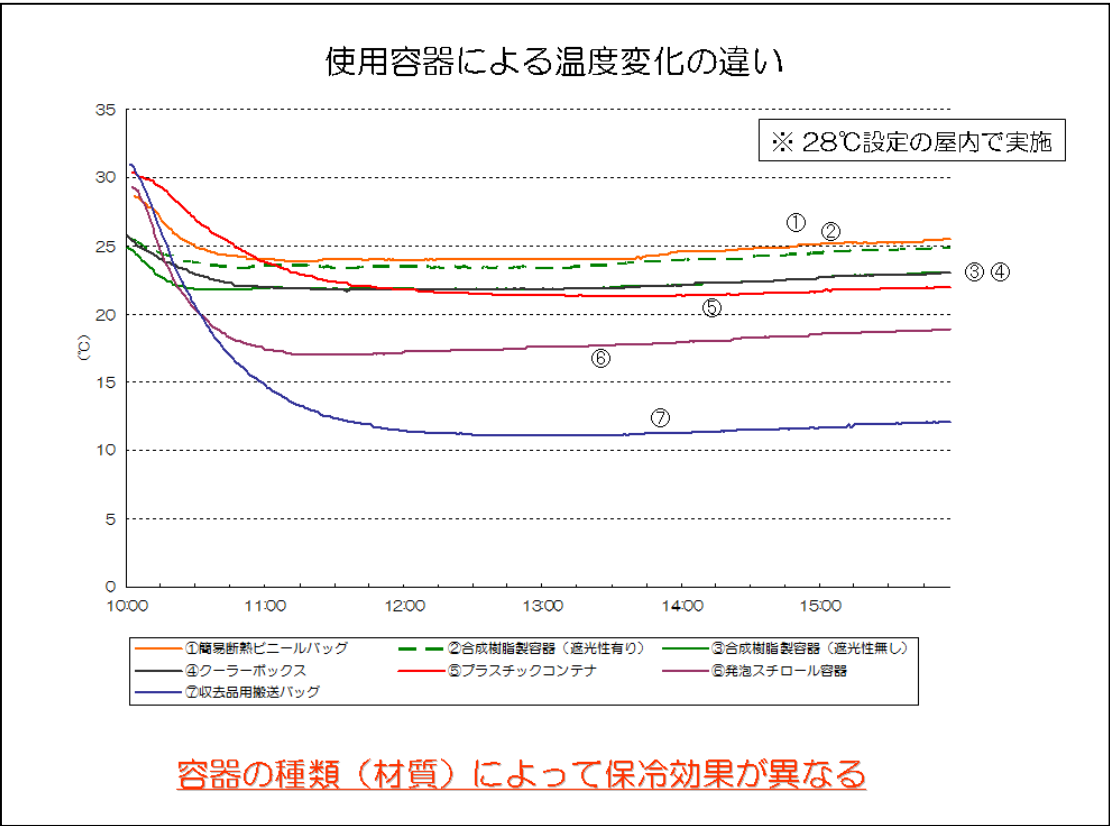
行商用の弁当を製造をしていない飲食店営業（自動車除く）及びそうざい製造業で実施した細菌検査結果のみ抜粋

	検体数	適	参考	要注意	不良	不適合率
平成22年度	2,278	1,987	38	116	137	11.1%
平成23年度	2,452	2,157	43	133	119	10.3%
平成24年度	2,310	2,014	33	138	125	11.4%
合計	7,040	6,158	114	387	381	10.9%

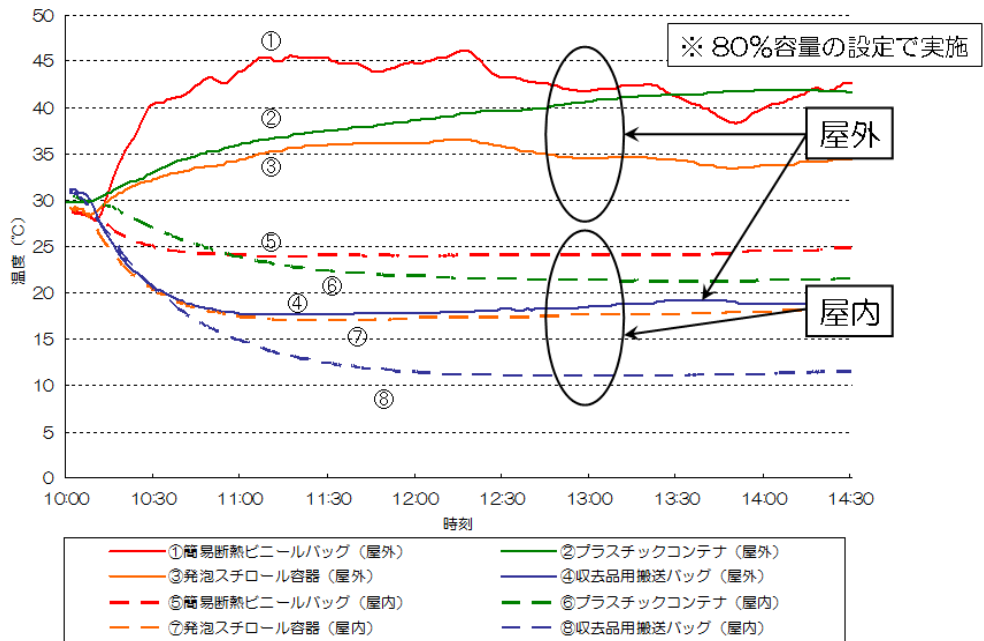
（参考）食品分類別の内訳

	検体数	適	参考	要注意	不良	不適合率
弁当	992	826	29	53	84	13.8%
おにぎり	695	617	8	6	64	10.1%
飯物	136	127	1	2	6	5.9%
丼物	51	43	1	1	6	13.7%
加熱済そうざい	2,730	2,531	26	30	143	6.3%
未加熱そうざい	1,366	1,122	36	138	70	15.2%
調理パン	979	813	12	154	0	15.7%
カレーライス	11	9	1	1	0	9.1%
めん類	80	70	0	2	8	12.5%
合計	7,040	6,158	114	387	381	10.9%

屋内外における運搬容器の保冷効果等に関する実験結果

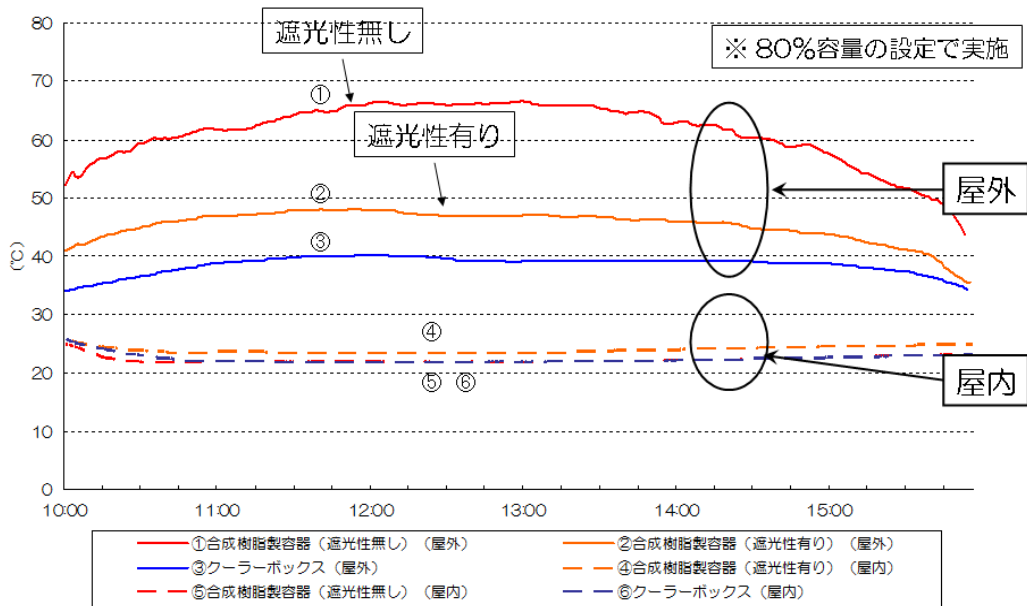


屋内、屋外での温度変化の違い



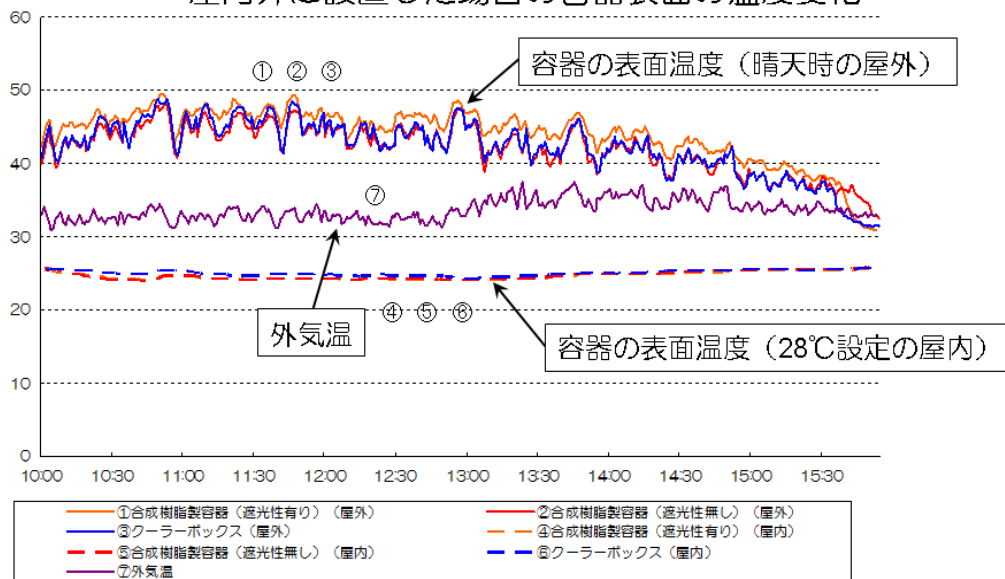
屋内と屋外で、容器内温度に顕著な違いが確認できた

屋内、屋外での温度変化の違い



屋内と屋外で、容器内温度に顕著な違いが確認できた
遮光性の有無で容器内の温度に違いが見られた

屋内外に設置した場合の容器表面の温度変化



- 容器の表面温度は外気温より10～20℃程度高かった
- 屋内に設置した容器表面温度は設定温度より若干低かった

容器内の温度は、外気温だけでなく、直射日光の放射熱や、道路からの反射熱等の影響を受ける。

弁当行商に携わる事業者からのヒアリング（概要）
（平成 25 年度第 2 回食品安全審議会検討部会）

分類		意見
衛生管理	弁当の製造	行商は、弁当の製造から喫食までの時間が固定店舗より長くなる。製造時に細菌をつけないという衛生管理の徹底が重要。そのためには、製造者、製造施設を管轄する保健所、販売場所を管轄する保健所の3者の連携が必要。
	弁当の放冷	弁当の放冷は、製造後、扇風機あるいは冷蔵庫等で行っている。
		弁当の放冷は、専用の部屋で空調を18℃に設定し行っている。
	販売時の温度管理	弁当の運搬は、引出式プラスチック製衣装ケースに保冷剤を挟み込んで行う。行商移動中も引出は閉じたままで、販売するときに客が引出を開け、弁当を選び購入してもらう。真夏でも、22℃～23℃に抑えられるように管理しているが、販売している過程で、28℃～30℃に上昇してしまうこともある。
		客が来るまでは、運搬容器の蓋を閉めているが、客が並んでしまうと蓋を開放した状態での販売となってしまう。
衛生教育	行商人の衛生教育は、販売終了後のミーティングで行っている。	
	行商人に対しては、ルールを守り移動して販売すること、保冷剤を入れ弁当を確実に保冷することを指導している。	
その他		行商を排除すべきとの理由は、地元の飲食店経営を圧迫していることと、弁当の細菌検査結果が地元弁当店より悪いということ。
		店舗を借りての販売はコストが高いが、行商はコストが低い。
		都市部のオフィス街では、飲食店が少ないため、行商弁当の需要が高い。
		客からワンコインで食べられる安い弁当がよいとの要望がある。
		弁当行商は、今後、発展していく販売形態ではないと考えている。
		細菌検査の基準が区によって異なっているが、統一すべき。
		移動の有無を重視するのではなく、温度管理といった衛生面の向上に着目して規制すべき。
		行商のルールを守らない業者もいるため、規制を強化すべき。

諮問書

25福保健食第531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25年7月5日

東京都知事 猪瀬直樹

記

1 諮問事項

弁当等に関する食品販売の規制の在り方について

2 諮問理由

都は、食品製造業等取締条例において、弁当等の販売については、固定店舗での販売形態を許可制である食料品等販売業として、また、人力により移動しながら販売する形態を届出制である行商として規制している。

近年、弁当等の行商については、路上に大量に陳列して販売するなど、本来の移動しながらの少量販売とは異なる形態が見受けられ、弁当等の販売に係る衛生上の問題発生が懸念される状況にある。

このような実態を踏まえ、弁当等の食品の販売に関して、安全性を適切に確保するための合理的な規制の在り方について諮問する。

東京都食品安全審議会委員名簿

◎：会長、○：副会長

氏名	所属・役職名
いずたに 泉谷 定男	日本チェーンストア協会関東支部 参与
うねやま 畝山 智香子	国立医薬品食品衛生研究所安全情報部 第三室長
えぎ 江木 和子	東京都地域消費者団体連絡会 副代表
○おおや 大屋 喜重	元 東京都衛生局 薬務部長
おかべ 岡部 一郎	関東百貨店協会 事務局長
かまた 鎌田 國廣	一般社団法人東京都食品衛生協会 専務理事
こうけつ 交告 尚史	東京大学大学院法学政治学研究科 教授
こじま 小島 正美	毎日新聞社生活報道部 編集委員
ささき 佐々木 定治	公募委員
きの 佐野 真理子	主婦連合会 事務局長
さめじま 鮫島 太	公益社団法人日本輸入食品安全推進協会 常務理事
すずき 鈴木 道江	公募委員
せきかわ 関川 和孝	一般社団法人日本フードサービス協会 常務理事
せきもと 関本 吉成	東京都水産物卸売業者協会 副会長
たけうち 竹内 誠	東京都生活協同組合連合会 専務理事
とべ 戸部 依子	公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会食生活特別委員会 委員長
なかやち 中谷内 一也	同志社大学心理学部 教授
◎にしじま 西島 基弘	実践女子大学生生活科学部 名誉教授
はなざわ 花澤 達夫	一般財団法人食品産業センター 専務理事
ひだ 飛田 恵理子	特定非営利活動法人東京都地域婦人団体連盟生活環境部 部長
ますやま 増山 茂美	東京都農業協同組合中央会 常務理事
やの 矢野 洋子	東京消費者団体連絡センター 事務局長
やまもと 山本 茂貴	東海大学海洋学部水産学科食品科学専攻 教授

(50音順、敬称省略)

東京都食品安全審議会検討部会委員名簿

○：部会長

氏名	所属・役職名
いないずみ けんたろう 稲泉 健太郎	元 日本労働組合総連合会東京都連合会 副事務局長・政策局長
いわた こういち 岩田 東一	東京都弁当協同組合 理事長
○おおや よししげ ○大屋 喜重	元 東京都衛生局 薬務部長
こうけつ ひさし 交告 尚史	東京大学大学院法学政治学研究科 教授
すずき みちえ 鈴木 道江	公募委員
たなか そういちろう 田中 創一郎	株式会社セブン-イレブン・ジャパン QC室統括マネジャー (一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会推薦)
とべ よりこ 戸部 依子	公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会 食生活特別委員会 委員長
みうら やすゆき 三浦 康之	板橋区保健所生活衛生課長
やまもと しげき 山本 茂貴	東海大学海洋学部水産学科食品科学専攻 教授

50音順・敬称省略

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 25 年 7 月 5 日	平成 25 年度 第 1 回食品安全審議会	○ 諮問 ○ 検討部会設置
8 月 26 日	第 1 回検討部会	○ 部会長選出 ○ 実態調査結果 ○ 弁当等の食品販売に係る課題の検討
10 月 3 日	第 2 回検討部会	○ 弁当行商に携わる事業者からのヒアリング ○ 弁当等の食品販売に係る課題への問題解決に向けた対応案の検討
10 月 22 日	第 3 回検討部会	○ 中間のまとめ（案）について
11 月 19 日	第 2 回食品安全審議会	○ 中間のまとめについて
平成 26 年 1 月 17 日	第 4 回検討部会	○ 中間のまとめに対する意見募集の結果について ○ 審議会答申（案）について
2 月 14 日	第 3 回食品安全審議会	○ 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25年11月26日から平成25年12月11日まで
- 2 意見送付者数：14(内訳:消費者5、事業者3、事業者団体2、その他4)
- 3 御意見の内容

第1 検討の背景

該当箇所				御意見	御意見に対する考え方
4 対 ス 街 に お け る 路 上 弁 当 販 売 の 増 加 に 対 す る 対 応 経 緯	P5	5～6行目	行商の定義を「移行しながら販売」から「人力により移行しながら販売」と改めた。	衛生面の向上を重視するならば、必ずしも移行しながら販売することにこだわる必要はないのではないかと考える。	当該箇所は、これまでの東京都の対応経緯について記載した内容になります。
	P6	1行目 8行目	監視指導の強化	「監視指導の強化」を「罰則を含めた指導」へと修正すべき	

第2 弁当行商の現状と課題

該当箇所			御意見	御意見に対する考え方
3 実態調査	P10 ~11	(2)弁当の細菌検査	<p>総検体数だけでなく各保健所ごとの個別検体数、検査結果及び無記名による製造元所在地別(各区別)検体数、検査結果を公表すべき。それは都心区保健所管轄飲食店の行商弁当と他区から持ち込まれる行商弁当の細菌検査結果の比較が必要であり、移動時間と細菌検査結果の因果関係がより鮮明になり、移動中の弁当温度管理の必要性の議論がより明確になると思われる。</p>	<p>本調査は、行商行為が弁当の衛生状態に与える影響を検証する事を目的として、都内全体の行商用弁当の衛生状態を把握するため、都内外の製造施設や都内各所の行商人から弁当を採取し、細菌検査を実施しました。 その結果、販売までにかかる時間が長くなるにつれ、不適合率が高くなる傾向が認められました。 なお、本調査結果については、弁当等の衛生的な取扱い等の指針として、国が定めている「弁当及びそうざいの衛生規範」に基づき、統一的な判定を行っています。</p>
			<p>本報告書は細菌検査の結果を前提に検証を行っているが、検査実施期間が6月から9月と気温が高い時期に限定されている。通年検査を行い、年間・季節毎の不適合率を算出すべきである。行商の販売方法からして、夏季のみ食中毒のリスクが高まる等の偏りがある可能性も否定できないからである。仮にそうであるとすれば、夏季のみ販売方法を見直すことで足りる可能性もあり、柔軟な制度設計ができるのではないか。</p>	<p>屋外での弁当等の販売は、常に直射日光や塵埃の影響等についても考慮が必要になります。 年間を通しての販売行為に対し、一定の基準を制定し審査を行う制度設計を検討するため、最も気温が高い夏期に調査を行いました。</p>

第3 弁当等に関する食品販売の規制の在り方

該当箇所			御意見	御意見に対する考え方	
1 検討にあたっての方向性	P14	7～8行目	温度管理の不備等の衛生上の問題がある	表現をもっと正確にできないか。	本記載内容は、調査結果を取りまとめたものであり、詳細についてはP9に掲載しています。
		16～17行目	やむなく屋外で一時的に人力により移動して販売する場合にあっては、衛生上必要な要件を整備すべきである	「人力により移動して販売する場合にあっては、弁当行商人に対して現行の届出制から許可制へ移行し、規制要領を明確化して法令整備、罰則規定も盛り込むべきである。」に修正すべき。 弁当行商の安全性を確保するためには、温度管理を含め、什器基準、販売基準の要件を規定する必要があると考える。そのためには、届出制から許可制へ変更し、営業審査を厳格化し、販売の事前確認、実態確認を含め、強い監視指導ができる体制を構築することが必要。	食品安全審議会は、都知事の諮問を受け合理的な規制の在り方について議論しているもので、詳細な制度設計については、今後、東京都で検討すべきものと考えます。 なお、保冷容器等の設備要件について、事前の確認が必要である旨、中間のまとめに記載しています。
2 行商用弁当の製造施設に対する対応	P14			最後に、「以上の点から弁当製造施設にも食品衛生責任者の設置も義務付けるべきである。」を加える。	弁当製造施設には、食品衛生法に基づく飲食店営業の許可が必要であり、食品衛生責任者の設置も義務付けられています。

		該当箇所	御意見	御意見に対する考え方	
3 弁当 行商人 に 対 する 対 応	P15	2～3行目	弁当等の屋外販売は屋内販売に比べリスクがあり、衛生上望ましい販売形態ではない。	夏祭りや大学のお祭りの露店、野球場やサッカー場での食品販売も同様のリスクがあると考える。	夏祭り等での営業としての飲食物の提供は、直前に加熱するなど扱える食品が限定され、一定の施設を設けて行っています。また、大学祭等での飲食物の提供は、一般的に営業に該当ませんが、夏祭り等での営業と同様の指導を行っています。 今回、弁当等の屋外販売を取り上げた理由は、近年、弁当等の路上での販売が増え、衛生上の問題が懸念されることから、都知事からの諮問を受け、食品安全審議会で検討を行うこととしたものです。
		4行目	屋内や自動車での販売形態へ誘導することを第一として	「弁当販売は、消費者に対するリスク管理を第1とする。その販売形態には、屋内、自動車、屋外がある。」に修正すべき。 屋外販売は、屋内販売に比べリスクが高く、衛生上望ましくない販売形態としている点で、疑問がある。	実態調査や保冷容器の保冷効果の実験結果から、屋内販売に比べて、環境要因を受けやすい屋外販売は、リスクが高いと考えています。
		4～7行目	屋内や自動車での販売形態へ誘導することを第一として、この取組を都区市が連携して積極的に推進していくべきである。また、やむなく屋外で一時的に人力により移動して販売する場合には、流通及び販売過程における衛生管理を確実に向上させるための設備要件及び人的要件を備えた制度を設計すべきである。	「販売するときに屋外でもよしとするが、梅雨どきなど、衛生面には十分に気をつけるよう、適宜、指導する。」と修正すべき。	本調査の結果から、弁当等の屋外販売に必要な要件を検討した結果、路上等での屋外販売は、温度管理の不備等の衛生上の問題があることから、衛生管理を向上させるための設備要件と人的要件が必要と考えています。
		4～5行目	この取組を都区市が連携して積極的に推進していくべきである。	このあとに、「弁当の屋外販売は、その安全性確保が難しく、まずは、衛生管理を担保するための制度を導入し、将来的には廃止の方向が望ましい。」を加える。 弁当の屋外販売は、管理を誤ると食中毒発生のリスクが極めて高くなる。弁当販売は、最終的には、施設基準等の営業許可基準が設定され、それらを満たしている屋内販売、自動車による移動販売に集約すべきである。直ちに禁止することは難しいため、まずは、衛生管理を確保するための設備要件、人的要件を規定した制度を導入し、最終的には廃止をするという方向性を打ち出すことが望ましい。	弁当の屋外販売の衛生確保について、本調査結果や食中毒の発生が認められていない状況を踏まえ検討したところ、屋外販売を廃止するほどの科学的根拠は認められませんでした。 しかし、弁当の屋外販売については、温度管理の不備等の衛生上の問題が認められたため、弁当行商人に対しては、屋内や自動車での販売形態への誘導を推進することとしています。 やむなく屋外で一時的に人力により移動して販売する場合には、流通及び販売過程における衛生管理を確実に向上させるための設備要件及び人的要件を備えた制度を設計すべきであると考えています。

該当箇所				御意見	御意見に対する考え方
3 弁当 商人 に 対 す る 対 応	P15	(2)	5～7行目 弁当等の流通及び販売過程における温度管理や時間管理といった衛生管理を確実に向上させるために必要な要件を整備すべき	全く同感。しかしあまりハードルを高くすることは行商廃止につながる恐れがあると考えます。	具体的な衛生基準については、食品安全審議会の答申を踏まえ、今後、東京都で検討していくこととなります。
		(2)	3行目 (ア)保冷容器の大きさを1人で持ち運べる量を勘案して規定する。	規定の目的・理由がよくわからない。そもそも、保冷容器の「大きさ」については本報告書では検討された箇所が見当たらない。	屋外で販売される弁当等の衛生管理のため、販売温度の上昇や販売時間の延長につながる大量販売を規制する必要があります。 弁当等の屋外販売は、人力により移動できる販売形態であることから、運搬容器の大きさも、従来のとおり、一人が持ち運べる大きさとする必要があると考えています。
		ア		販売に伴う弁当製造責任の所在等を明確にするため、設備要件等に、「製造者名・住所、添加物・アレルギー物質の表示や掲示、苦情の対応連絡先の表示を義務付ける。」を加える。	製造者氏名、住所、添加物、アレルギー表示については、食品衛生法で必須の表示事項となっています。責任の所在を把握する方策等については、中間のまとめに記載しているとおり、製造から販売に至る流通過程の確認を事前に行える制度とすべきであり、具体的な運用は、食品安全審議会の答申を踏まえ、東京都で検討していくこととなります。
		イ	5行目 食品衛生責任者の設置を規定すべき	致し方ない方策であると考えます。食品衛生責任者手帳を有する者が、持たない者より衛生管理意識が高いとは限らないと思うが、一定の費用と時間を業者に課すことでハードルを高くするという意味では効果はあると考えます。	温度管理や時間管理といった一定の衛生知識を持つ者が、適正に食品を取り扱うことで、消費者に提供される食品の安全が確保されることから、設置が必要と考えています。 また、事業者から消費者に対し、扱う食品の説明責任を果すという意味でも設置が必要と考えます。

中間のまとめ全般に関する御意見

御意見	御意見に対する考え方
<p>ほぼ毎日、路上販売している弁当を購入しているが、食中毒になったことはないため、路上での弁当販売が出来なくなることに断固反対する。</p>	<p>食品安全審議会では、食品安全条例第26条に基づき、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しています。今回、「弁当等に関する食品販売の規制の在り方」について、諮問を受け、弁当等の販売に関し、弁当行商に携わる事業者からヒアリングを行い、消費者代表を含む検討委員によって、安全性を適切に確保するための合理的な規制の在り方について検討を行いました。</p> <p>本審議会の検討の結果、都内では、現在まで行商用弁当による食中毒の発生は認められていませんが、弁当の屋外販売については、実態調査の結果、温度管理の不備等の衛生上の問題が認められました。このことを踏まえ、以下の取組を行うべきと考えています。</p> <p>①弁当行商人に対しては、屋内や自動車での販売形態への誘導を第一として、この取組を都区市が連携して積極的に推進すべき。</p> <p>②やむなく屋外で一時的に人力により移動して販売する場合については、流通及び販売過程における衛生管理を確実に向上させるための設備要件及び人的要件を備えた制度とすべき。</p> <p>なお、具体的な要件等は、食品安全審議会の答申を踏まえ、東京都で検討していくこととなります。</p>
<p>行商販売の弁当は固定店舗販売の弁当よりも衛生面で劣っているという理由で行商販売を禁止するのは、考え方が間違っている。衛生面を懸念されるのであれば、現実的な基準を設け、それに見合ったものだけ認める形にすればよいのではないか。一斉に禁止にするのはやめてほしい。</p>	
<p>行商用弁当による食中毒発生状況では、現在まで認められていない点も評価すべき。</p>	
<p>行商は、地元の飲食店や弁当販売店と比較すると、土地・建物・設備・許可が不要であり、営業上不平等である。また、路上に留まって販売する行為は、道路の不正使用と言える。さらに、気温の高いシーズンにおいて、炎天下の路上で食品類を販売することは、食中毒防止の観点から問題である。以上の点から、現状の行商制度から弁当類の販売行為を除外すべきである。</p>	
<p>サラリーマンは、大手の弁当業者やコンビニ店の弁当の存在も知ったうえで行商弁当を購入しているはずである。行商人はお客さんの要望にそって安全でおいしい食物を提供しようと人一倍に精神誠意努力をしている。消費者・業者の意見などをもっと聞き、調査するなどすべきである。</p>	
<p>有効な処罰方法が見当たらない。誘導など曖昧な言葉ばかりで、実施しても、今までと変わらないと思います。警察などの関係者の協力も力不足。</p>	
<p>現在の報告書は、都・管理監督者の責任転嫁といわれても仕方がないと思う。表現が不正確である。</p>	

御意見	御意見に対する考え方
<p>弁当を買う時間は、12:00～12:15の間です。15分間で、行商人の弁当は売り切れます。短い時間で売る切れる弁当の数だけ販売している。短い時間で売る切ること、腐敗を防ぐ努力を感ずる。消費者が購入する、まさにその「時点での」、弁当の安全性を高めるよう、行政指導していただきたいと思っています。</p>	<p>実態調査の結果、弁当等の販売時点における衛生確保のためには、販売時だけではなく、製造や搬送も含め、製造から販売までの一貫した衛生管理が必要です。このため、中間のまとめに記載したとおり、製造から販売までの各段階の責任の所在を把握できる制度を設け、指導を徹底していくべきと考えています。</p>
<p>お祭での屋台もできなくなるのか。</p>	<p>今回の検討結果は、弁当等をやむなく屋外で一時的に人力により移動して販売する場合については、設備要件等の一定の要件を整備すべきとしていますが、食品の屋外販売を一律に禁止する内容ではありません。</p>
<p>屋外での弁当販売が店舗での弁当販売より著しく劣っているというデータはあるのか。</p>	<p>店舗用の弁当（製造時）の細菌検査の不適合率は、14.3%（5/32）でしたが、今回の実態調査での行商用弁当（行商時）の不適合率は36.8%（35/95）でした。（参考資料5参照） なお、行商用弁当を除いた都内の弁当（平成22年度から24年度まで）の細菌検査の不適合率は、10.9%（768/7,040）でした。（参考資料7参照）</p>
<p>東京都のこの審議会への諮問も含めてですが「近年、屋外での弁当販売が増加し」とありますがその背景などについてまったく触れておらず、「安価ないわゆるワンコイン弁当」と一方的に表現するなど消費者に対してだけでなく業者に対する偏見と思わざるをえません。一人の都民としてもこれらの表現と位置付け納得できません。</p>	<p>御意見を踏まえ、「手軽に購入できる弁当」に修正します。</p>
<p>行商用弁当を製造する施設でも家賃は発生しており、行商での値段が客のニーズであることから、屋内で販売する経費を負担するのは、どの業者も基本的に無理ではないか。</p>	<p>実態調査を踏まえた検討の結果、弁当等の屋外販売は屋内販売に比べリスクがあり、衛生上望ましい販売形態ではないため、屋外よりも直射日光等の環境影響を受けにくいビルの中などの屋内や自動車での販売形態へ誘導することを第一とすべきとの結論に至りました。 こうしたリスクについて、適切に情報提供していくことで、消費者の選択に資する環境づくりが行えるのではないかと考えます。</p>

御意見	御意見に対する考え方
<p>管理・監督者側と行商人の話し合う場や組合組織など作ってもらい都民・利用者そして行商人が気持ちよく「食」をおいしく食べていただけるような環境づくりに励むべき。</p>	<p>制度の運用等に係る事項を含め、御意見として承ります。</p>
<p>行商を行っている事業者と保健所で連携、懇談会等をもつことが何よりの事故防止に繋がる。</p>	
<p>行商を行っている事業者は、100%ではないが、お互い事故のないよう、ルールを守るよう声をかけ合っており、現場に無許可の事業者が行商を行った場合にも注意し、保健所の指導を受けるよう促している。</p>	
<p>販売地保健所は行商販売を届けた業者の管轄保健所に対し意見を求める等の手続きを必要としては如何か。</p>	
<p>路上販売業者の屋内誘導は容認できない。屋内での弁当類の販売拠点が必要であれば、然るべき条件等を整備した上で、地元の飲食店や弁当販売店に優先的に誘致を図られるべき。</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〕

目次

- 第 1 章 総則（第 1 条—第 6 条）
- 第 2 章 食品の安全の確保に関する基本的な施策（第 7 条—第 20 条）
- 第 3 章 健康への悪影響の未然の防止（第 21 条—第 25 条）
- 第 4 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（第 26 条・第 27 条）
- 第 5 章 雑則（第 28 条・第 29 条）
- 第 6 章 罰則（第 30 条・第 31 条）
- 附 則

第 1 章 総則

（目的）

第 1 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 2 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つて、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つて、東京都規則（以下「規則」という。）で定めるもの

（基本理念）

第3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4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5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6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2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7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る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8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9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10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11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 12 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 13 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 14 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 15 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 16 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 17 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 18 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 19 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 20 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3章 健康への悪影響の未然の防止

(知事の安全性調査)

第21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22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 23 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 24 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 25 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 4 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 26 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 27 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 5 章 雑則

(環境への配慮)

第 28 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 29 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6章 罰則

(罰則)

第30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31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 1 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 2 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 3 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 4 条 審議会は、知事が招集する。

(定足数及び表決数)

第 5 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 6 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 7 条 審議会の庶務は、福祉保健局において処理する。

(雑則)

第 8 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、平成 16 年 4 月 1 日から施行する。

食品衛生法（抜粋）

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。

第三条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

- ② 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行つた者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- ③ 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

第四条 この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、薬事法（昭和三十五年法律第百四十五号）に規定する医薬品及び医薬部外品は、これを含まない。

- ② この法律で添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によつて使用する物をいう。
- ③ この法律で天然香料とは、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。
- ④ この法律で器具とは、飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取の用に供される機械、器具その他の物は、これを含まない。
- ⑤ この法律で容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。
- ⑥ この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
- ⑦ この法律で営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。

- ⑧ この法律で業者とは、営業を営む人又は法人をいう。
- ⑨ この法律で登録検査機関とは、第三十三条第一項の規定により厚生労働大臣の登録を受けた法人をいう。

第十九条 内閣総理大臣は、一般消費者に対する食品、添加物、器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第一項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。

- ② 前項の規定により表示につき基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

第二十条 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。

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。

- ② 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。
- ③ 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。

- ② 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。
 - 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、その取消し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
- ③ 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

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並びに食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「令」という。)第八条第一項の規定に基づく食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準を定めるものとする。

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。

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(第二条関係)

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進言し、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、と畜場法(昭和二十八年法律第百十四号)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

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、洗浄剤、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、へ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。
- ヲ 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。

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(昭和三十三年法律第七十七号)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るとともに、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つては、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^{ひょう}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。
- ヌ 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)第一条第二項第七号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、食品専用であることを使用する。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。)第十八条第二項の規定による就業制限の対象となった場合(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施行規則(平成十年厚生省令第九十九号。以下「感染症法施行規則」という。)第十一条第二項第一号、第三号及び第四号に規定する感染症に係る場合に限る。)において、当該従事者が飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事しているときは、同条第三項に規定する期間当該業務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。
- ハ 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。
- ハ 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しよう努めること。
- ロ 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。
- ハ 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。

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。
- ハ 作業は、必ず調理場内で清潔に行うこと。
- ニ 調理食品は、そのまま放置せず、必ず容器に納め、カバーをかけるか、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。
- ヘ 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しよう努めること。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。

別表第二(第三条関係)

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、板その他の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事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を、当該洗浄、手洗い及び消毒に適した位置に設けること。

(十三) 更衣室

従事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ただし書の規定に基づき、厚生労働大臣の登録を受けた検査機関

(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、従事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る。)の調理を行う者に限り、(十二)から(十四)までは生食用食肉(生食用として販売される牛の食肉(内臓を除く。)をいう。以下同じ。)を販売の用に供するための工程のうち枝肉から切り出された肉塊(食肉(内臓を除く。)の単一の塊をいう。以下同じ。)に係る処理から加熱殺菌及び冷却までのいずれかの工程(以下「生食用食肉の加工」という。)又は生食用食肉を販売の用に供するために加熱済みの肉塊を細切し、若しくは調味する行為(加熱部分の除去及び生食用食肉を盛り付ける行為を含む。以下「生食用食肉の調理」という。)を行う者に限り、それぞれ適用する。)

(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) 洗浄設備

洗浄槽は、二槽以上とすること。ただし、自動洗浄設備のある場合又は食品の販売に付随するものであって、当該食品の販売に係る販売所の施設内の一面に調理場の区画を設け、簡易な調理を行う場合で衛生上支障ないと認められるときは、この限りでない。

(三) 給湯設備

洗浄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三百三十八号)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。

食品製造業等取締条例 (抜粋)

昭和 28 年 10 月 20 日 条例第 111 号

- (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。
- (十二) 施設
施設は、生食用食肉の加工又は生食用食肉の調理(以下「生食用食肉の加工又は調理」という。)を行う場所を衛生的な場所に設け、他の作業を行う場所と明確に区分すること。
- (十三) 洗浄設備
生食用食肉の加工又は調理を行う従事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を、手洗い及び消毒に適した位置に設けること。
また、生食用食肉の加工又は調理に用いる器具類の洗浄消毒を行う場合は、洗浄するのに便利で、かつ、十分な大きさの流水式の専用の洗浄設備及び摂氏八十三度以上の給湯能力を有する専用の給湯設備又は給湯器具を、洗浄消毒に適した位置に設けること。
- (十四) 器具及び計器類
生食用食肉が接触する作業台、包丁、まな板その他の必要な器具類は、専用のものを備えること。
また、生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌前の肉塊が接触する作業台、包丁、まな板その他の必要な器具類は、専用のものを備えるとともに、肉塊の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備又は器具及び加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備又は器具を設け、温度計、はかりその他の必要な計器類を備えること。

(目的)

第一条 この条例は、食品衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。

(用語の意義)

第二条 この条例において次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- 一 行商 業として次に掲げる食品(缶詰食品、瓶詰食品及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品を除く。)を人力により移行しながら販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。)することをいう。
 - イ 菓子
 - ロ アイスクリーム類
 - ハ 魚介類(生きているものを除く。)及びその加工品
 - ニ 豆腐及びその加工品
 - ホ 弁当類
 - ヘ ゆでめん類
 - ト そう菜類
- 二 行商人 知事の発行する鑑札及び記章の交付を受け行商を営む者(その使用人で行商に従事する者を含む。)をいう。
- 三 製造業等 次に掲げる営業(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。)第五十二条第一項の規定に基づき許可を要する営業の用に供する施設において、その許可営業に類する営業を行う場合を除く。)をいう。
 - イ つけ物製造業(塩づけ及びぬかづけ以外のつけ物を製造する営業をいう。)
 - ロ 製菓材料等製造業(生種、いり種、コーンカップ、アンゼリカ、フォンダント、フラワーペーストその他の製菓材料並びにジャム及びママレード類を製造する営業をいう。)
 - ハ 粉末食品製造業(粉末ジュース、インスタントコーヒー、みそ汁のもと、ふりかけ類、ドーナツのもとその他の粉末食品を製造する営業をいう。)
 - ニ そう菜半製品等製造業(ギョウザ、コロッケ、ハンバーグその他のそう菜の半製品、こんにやく、ちくわぶその他のそう菜材料及びしそ巻、たいみそその他のそう菜類似食品を製造する営業をいう。)
 - ホ 調味料等製造業(チャーハンのもと、だしのもと、カレールーその他の調味料及び七味唐辛子、カレー粉、さんしょう粉その他の香辛料を製造する営業をいう。)
 - ヘ 魚介類加工業
 - ト 食料品等販売業(弁当類、そう菜類、乳製品、食肉製品、魚介類加工品その他の調理加工を要しないで直接摂食できる食品を販売する営業をいう。)
 - チ 液卵製造業(鶏の液卵(鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。)を製造する営業をいう。)

- 四 製造業者等 知事の許可を受けて製造業等を営む者をいう。
- 五 卵選別包装業者 鶏の殻付き卵を選別し包装する営業を営む者をいう。
- 六 給食供給者 営業以外の場合で、学校、病院、社会福祉施設等(以下この号において「施設等」という。)において、特定多数人に対して、同一の施設等で週一回以上継続的に一回二十食以上又は一日五十食以上の食事を供給する者をいう。
- 七 給食施設 給食供給者が食事を供給するために使用する施設をいう。

(鑑札等の交付)

第三条 行商人になろうとする者は、次に掲げる事項を知事に届け出て、鑑札及び記章の交付を受けなければならない。

- 一 行商の種類
 - 二 住所、氏名及び生年月日(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)
 - 三 主たる食品の仕入先の住所及び氏名(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)
- 2 行商人は、前項第二号又は第三号に掲げる事項に変更を生じたときは、その事由の生じた日から十日以内に知事に届け出なければならない。
- 3 鑑札及び記章を亡失又はき、損したときは、直ちにその事由を記載し、届出て、き、損したときは、その鑑札又は記章を添え、鑑札又は記章の再交付を受けなければならない。

(鑑札等の更新)

第四条 鑑札及び記章の有効期間は、交付の日からその年の十二月三十一日までとする。

(製造業者等の許可申請)

第五条 製造業者等になろうとする者は、次に掲げる事項を記載した申請書に、営業設備の構造を記載した図面を添えて提出し、知事の許可を受けなければならない。

- 一 住所、氏名及び生年月日(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)
 - 二 営業所の所在地
 - 三 営業所の名称、屋号又は商号
 - 四 営業の種類
 - 五 設備の概要
- 2 前項の規定により許可を受けた製造業者等が、許可の有効期間満了に際し、引き続き同一の営業の許可を受けようとする場合にあつては、前項各号にかかわらず申請書に次の事項を記載し、知事に提出しなければならない。
- 一 前項第一号、第二号及び第四号に掲げる事項
 - 二 現に受けている営業許可の番号
- 3 製造業者等は、第一項第一号、第三号又は第五号に掲げる事項に変更を生じたときは、その事由の生じた日から十日以内に知事に届け出なければならない。

(衛生基準等)

第六条 行商人、製造業者等及び給食供給者は、次の各号の区分に従い、それぞれ当該各号に掲げる衛生基準に従わなければならない。ただし、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、しんじやくすることができる。

- 一 行商人 別表第一に定める衛生基準
 - 二 製造業者等(食料品等販売業のうち自動販売機によるものを除く。) 別表第二に定める衛生基準
 - 三 製造業者等(食料品等販売業で自動販売機によるものに限る。) 別表第三に定める衛生基準
 - 四 給食供給者 別表第四に定める衛生基準
- 2 行商人は、行商に際して食品の調理又は加工をしてはならない。

(許可)

第七条 知事は、第五条第一項の申請があつた場合は、その施設が前条第一項の衛生基準に適合すると認めるときは、許可をしなければならない。ただし、製造業者等になろうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、許可をしないことができる。

- 一 この条例又はこの条例に基づく処分に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 第十三条の規定により許可を取り消され、その取消し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
- 2 知事は、前項の許可をしたときは、許可書を交付する。

(許可の条件)

第八条 知事は、公衆衛生上必要があると認めるときは、前条第一項の許可に五年を下らない有効期間その他の条件を付することができる。

(廃業等の届出)

第九条 行商人、製造業者等又は卵選別包装業者が廃業したときは、その日から十日以内に知事に届け出なければならない。

- 2 給食供給者が給食施設における食事の供給を廃止したときは、規則で定める場合を除き、その日から十日以内に知事に届け出なければならない。
- 3 行商人は、第一項の届出をするときは、鑑札及び記章を返納しなければならない。

(鑑札等の返納)

第九条の二 行商人は、鑑札及び記章の有効期間が満了したときは、その日から十日以内に知事にその鑑札及び記章を返納しなければならない。

(鑑札等の携行)

第十条 行商人は、行商するときは、鑑札を携行し、記章を見易い個所につけなければならない。

- 2 行商人は、鑑札又は記章を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。

(手数料)

第十一条 次の各号に掲げる者は、当該各号に定める手数料を届出又は申請の際納付しなければならない。

- 一 鑑札及び記章の交付(更新を含む。)を受けようとする者 業種ごとに 千八百円
 - 二 鑑札又は記章の再交付を受けようとする者 一件ごとに 千円
 - 三 製造業等の許可を受けようとする者 業種ごとに 一万三千二百円
- 2 製造業者等の許可を受け営業を営んでいる者が、有効期間満了に際し、引き続き営業の許可を受けようとするときの手数料は、前項第三号の規定にかかわらず七千八百円とする。
- 3 第一項第一号及び第二号の手数料は、生活保護法(昭和二十五年法律第百四十四号)により保護を受ける者から届出があつたとき、その他知事において特別な事由があると認めるときはこれを免除することができる。

(報告、検査及び質問)

- 第十二条 知事は、公衆衛生上必要があると認めるときは、行商人、製造業者等、卵選別包装業者、給食供給者その他の関係人から必要な報告を求め、又はその職員をしてそれらの者の事業に関する帳簿書類その他の物件を検査させ、若しくは関係人に質問させることができる。
- 2 前項の場合においては、その職員は、その身分を証明する証票を携帯し、関係人の請求があつたときは、これを呈示しなければならない。

(行政処分)

- 第十三条 知事は、次の各号の一に該当するときは、食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとることを命じ、又は営業の許可を取り消し、若しくは期間を定めて営業の停止を命ずることができる。
- 一 行商人が第三条第二項の届出を怠り、又は第六条若しくは第十条の規定に違反したとき。
 - 二 製造業者等が第五条第三項の届出を怠り、又は第六条の規定に違反したとき。

- 第十三条の二 知事は、給食供給者が第六条第一項の規定に違反したときは、食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとることを命じ、又は給食施設における食事の供給を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

(罰則)

- 第十四条 次の各号の一に該当する者は、六月以下の懲役又は三十万円以下の罰金に処する。
- 一 第五条第一項の規定に違反した者
 - 二 前二条の規定による知事の命令に従わない者

- 第十四条の二 次の各号の一に該当する者は、二十万円以下の罰金に処する。

- 一 第三条第一項の規定による届出をせず、又は虚偽の届出をした者
- 二 第五条の三第一項の規定による届出をせず、又は虚偽の届出をした者
- 三 第十二条第一項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、同項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、又は同項の規定による質問に対し答弁せず、若しくは虚偽の答弁をした者

(両罰規定)

- 第十五条 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、前二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、各本条の罰金刑を科する。

(委任)

- 第十六条 この条例の施行について必要な事項は、知事が定める。

別表第一(第六条関係)

行商人の衛生基準

第一 共通事項

- 一 行商に従事する者は、身体を清潔にし、清潔な被服を着用すること。また、年に少なくとも一回は、健康診断及び検便を受けるようにすること。
- 二 運搬容器の見やすい所に行商人の住所及び氏名を明記すること。
- 三 包装されない食品を取り扱うときは、必ずはし、食品ばさみ等を用い、直接手指を食品に触れないこと。ただし、生豆腐については、この限りでない。
- 四 容器は、清掃しやすい構造で、防じん及び防虫の設備のあるものを使用すること。

第二 特定事項

- 一 菓子行商
 - (一) 水飴あめ等の流動性の菓子は、行商中小分け販売をしないこと。
 - (二) 容器には、食品並びにはし、食品ばさみ及びスコップ以外のものを入れないこと。
- 二 アイスクリーム類行商
 - (一) 容器のふたは、二重とし、かつ、冷却保存できるものであること。
 - (二) 容器の底には、必要に応じてすの子を敷き、解けた水が直接アイスクリーム類に触れないようにすること。
 - (三) アイスクリーム類は、製造場において、衛生的な容器に小分けし、密栓したもの又は耐水性の紙で包装したものに限り、販売すること。

三 魚介類及び魚介類加工品の行商

- (一) 運搬容器は、ふたがあり、内部にすの子を敷き、汚水が漏れないものであること。
- (二) 行商中は、氷を用いる等常に鮮度保持に必要な処置をすること。
- (三) 調理した魚介と丸の魚介は、それぞれ別個の容器を使用すること。

四 豆腐及び豆腐加工品の行商

- 容器内の水は、しばしば入替えを行い、常に清潔で衛生的に保持すること。

五 弁当類、ゆでめん類又はそう菜類の行商

- 販売する食品は、十分放冷したもので二種以上を同一容器に詰め合わせないこと。

別表第二(第六条関係)

製造業者等(食料品等販売業のうち自動販売機によるものを除く。)の衛生基準

第一 施設基準

一 共通事項

(一) 建物の構造

- イ 販売店舗、作業場及び倉庫は、清潔な場所に位置していること。ただし、衛生上必要な措置のあるものは、この限りでない。
- ロ 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。

- ハ 販売店舗、作業場及び倉庫は、計画販売量又は製造量に応じた広さを有すること。なお、倉庫については、販売又は製造に影響のないところに設置すること。
 - ニ 施設は、それぞれ使用目的に応じて壁、板その他の適当なものにより区画すること。
 - ホ 販売店舗、作業場及び倉庫の床は、タイル、コンクリート等耐水性材料が使用され、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は、厚板を使用することができる。
 - ヘ 作業場の内壁は、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がなされ、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は、この限りでない。
 - ト 作業場の天井は、清掃しやすい構造であること。
 - チ 販売店舗及び作業場は、自然光線を十分に採り入れることができる構造であること。ただし、やむを得ない場合は、この限りでない。
 - リ 販売店舗及び作業場の明るさは、五十ルクス以上であること。
 - ヌ 施設には、ばい煙、蒸気等の排除設備を設けること。
 - ル 施設には、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。
 - ヲ 販売店舗、作業場及び倉庫の周囲の地面は、排水がよく、清掃しやすい状態であること。
 - ワ 施設には、原材料、機械器具及び容器を洗浄するのに便利な流水式の洗浄設備並びに従事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置が、当該洗浄、手洗い及び消毒に適した位置に設けられていること。
 - カ 従事者の数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱が作業場外に設けられていること。
- (二) 食品取扱設備
- イ 販売店舗及び作業場には、計画販売量又は製造量に応じた数及び大きさの機械器具等並びに食品の冷蔵に必要な設備が設けられていること。
 - ロ 固定した機械器具及び移動し難い器具は、販売又は作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄のしやすい位置に配列されていること。
 - ハ 機械器具類のうち食品に直接接触する部分は、耐水性で洗浄しやすく、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で殺菌が可能なるものであること。
 - ニ 食品取扱器具、容器及び包装類は、計画製造量及び計画販売量に応じた数を備え、かつ、清潔で完全に使用可能なものであること。
 - ホ 添加物並びに移動性の器具及び容器包装類を衛生的に保管できる設備が設けられていること。
 - ヘ 販売店舗、作業場並びに冷蔵、殺菌、加熱及び圧搾等の設備には、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
- イ 給水設備は、水道法(昭和三十二年法律第百七十七号)第三条第五項の水道事業者により供給される水(受水槽を使用するもの除く。以下「水道水」という。)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(島しょ等で飲用適の水を土質その他の関係で得られない場合は、ろ過、殺菌等を行った水)を豊富に供給することができるものであること。
 - (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ただし書の規定に基づき、厚生労働大臣の登録を受けた検査機関
 - (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质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。
 - ハ 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。
 - ニ 便所は、作業場に影響のない位置にあり、従事者数に応じた数を設け、かつ、使用に便利なものであること。
 - ホ 便所には、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止することができる設備並びに専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置が設けられていること。
 - ヘ 作業場専用の清掃器具の格納設備を設けること。
- 二 特定事項
- (四) 食料品等販売業
- イ 取扱量に応じた陳列ケース及び取扱器具を備えること。
 - ロ 冷蔵設備は、常に摂氏五度(法の規定に基づき厚生労働大臣が保存基準を定めているものは、それによる。)以下に冷却保存できる能力を有すること。
 - ハ 運搬容器は、ふたがあり、専用のものであること。
 - ニ 発酵乳又は乳酸菌飲料を扱う場合は、汚染防止の設備をした空瓶置場が設けられていること。

第二 衛生管理運営基準

一 食品衛生責任者等

(一) 食品衛生責任者の設置

- イ 営業者は、許可施設ごとに自ら食品衛生責任者となるか、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。
- ロ 営業者は、製造場若しくは加工場(以下「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。
- ハ 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。
- ニ 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進言し、その促進を図らなければならない。
- ホ 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。
- ヘ 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、と畜場法(昭和二十八年法律第百十四号)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

(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

ト 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。

チ 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

イ 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。

ロ この基準又はイの要綱は、従事者に周知徹底させなければならない。

ハ 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、イ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

イ 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。

ロ 営業者又は食品衛生責任者は、洗浄剤、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。

ハ 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。

ニ 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。

二 衛生措置

(一) 一般的衛生事項

イ 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。

ロ 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。

ハ 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。

る。

(二) 共通事項

イ 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、(二)の項トの(ホ)、(ヘ)及び(チ)の規定に準じた衛生管理に従わせること。

(リ) 施設が常に第一の部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。

(ヲ) 便所は、常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒をすること。

ロ 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。

ハ 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。
- (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。
- (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。

ニ 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。
- (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るとともに、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つては、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。

ホ 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、相互汚染を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つ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。
 - (1) 冷却
 - (2) 加熱
 - (3) 乾燥
 - (4) 添加物の使用
 - (5) 真空又はガス置換包装
 - (6) 放射線照射
 - (7) 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。
 - (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。
 - (2) 食肉、食用に供する内臓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。
- (ヌ) 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。
 - (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。
 - (2) 食肉及び食用に供する内臓(以下「食肉等」という。)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を用いること。
- (ロ) 食品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。
 - (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。
 - (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。
 - (3) 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)

第一条第二項第七号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、弁当の類にあつては、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、又は売れ残つ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) 販売に当たつては、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。

へ 運搬等

- (イ) 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等にあつては、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。
- (ヘ) 食品等の運搬に当たつては、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。

ト 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つたとき、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つたとき、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つ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。

- (二) 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。)第十八条第二項の規定による就業制限の対象となつた場合(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施行規則(平成十年厚生省令第九十九号。以下「感染症法施行規則」という。)第十一条第二項第一号、第三号及び第四号に規定する感染症に係る場合に限る。)において、当該従事者が飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事しているときは、同条第三項に規定する期間当該業務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。

チ 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。
- (ハ) 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つた場合には、(イ)の記録を提出すること。

リ 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、問題となつ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、知事等の指示に従つて適切に廃棄等の措置を講ずること。
- (ハ) 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。

ヌ 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。
- (ロ) 製造し、輸入し、又は加工した食品について、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し、輸入し、又は加工した食品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。

(ハ) 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。

(三) 特定事項

ロ 食料品等販売業(自動販売機によるものを除く。)

(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、法の規定に基づき厚生労働大臣が定める基準に従い、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) 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。

弁当及びそうざいの衛生規範について

昭和 54 年 6 月 29 日
環食第 161 号

各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部(局)長宛
厚生省環境衛生局食品衛生課長通知

弁当及びそうざいは、国民の食生活に密着した食品であること、また、加熱等の処理をすることなくそのまま摂食されるものであること、さらには、過去の食中毒例からみてもこれら食品については細菌性食中毒が最も多く特にその微生物制御が極めて重要な問題となっていること等、その製造等については特に衛生上の配慮が必要とされることから、今般、別紙のとおり営業者の指針として「弁当及びそうざいの衛生規範」を定め、その衛生の確保及び向上を図ることとしたので、貴職におかれても御了知の上、下記に留意し、貴管下関係者に対し指導方よろしく願います。

なお、この規範の内容の実施は、いうまでもなく、営業者による自主的な努力に負うところ大であるので、本規範の周知方につき別添〔略〕のとおり業界団体に対し依頼したところであるので申し添える。

おって、昭和 27 年 8 月 2 日衛食第 97 号食品衛生課長通知「折詰弁当の衛生保持について」は廃止する。

記

第 1 本規範設定の趣旨

- 1 本規範は、営業者が衛生的により良い弁当及びそうざいを提供することを目的として、製造及び販売の全過程における営業者によるこれら食品の衛生的な取扱い等の指針として作成したものであり、ひいては食品衛生監視員の指導指針となるものであること。
- 2 本規範は、衛生上の危害の発生を防止するために必要な事項及び望ましい事項について、施設・設備の構造及び管理、食品の取扱い等における微生物の制御を中心に集大成したものであること。

第 2 運用上の注意

- 1 本規範は、営業者の業務の指針として定めたものであるが、本規範の対象となる営業者の中には中小零細事業者もあることにかんがみ、施設・設備の大幅な改造又は新設を行う等の望ましい事項の実施については、漸次その改善が図られるよう指導すること等により営業者にとって過度の負担とならないよう十分留意すること。
- 2 本規範の内容を周知徹底するため営業者が開催する自主的な講習会等に対しては積極的に協力すること。

別紙 弁当及びそうざいの衛生規範

第 1 目的

本規範は、弁当及びそうざいについて、これら食品による細菌性の食中毒が多く発生していることにかんがみ、微生物の制御を中心にこれら食品の原料の受入れから製品の販売までの各過程全般における取扱い等の指針を示し、これら食品に関する衛生の確保及び向上を図ることを目的とする。

第2 適用の範囲

本規範は、弁当及びそうざい（長期流通を企図した佃煮、びん詰食品及びびん詰食品等のものを除く。）、これらの製造、販売施設並びにこれらの営業者について適用する。

なお、そうざいの半製品であってそのまま販売されるものについても同様に本規範を適用することとする。

第3 用語の定義

本規範において使用する用語の定義は、次のとおりとする。

用語	定義
1 製品	
(1) 弁当	主食又は主食と副食を容器包装又は器具に詰め、そのままで摂食できるようにしたもので、次に掲げるものをいう。 幕の内弁当等の〇〇弁当、おにぎり、かまめし、いなりずし、その他これに類する形態のもの及び駅弁、仕出し弁当等。
(2) そうざい	通常、副食物として供される食品であって、次に掲げるものをいう。 ① 煮物：煮しめ、甘露煮、湯煮、うま煮、煮豆等 ② 焼物：いため物、串焼、網焼、ホイル焼、かば焼等 ③ 揚物：空揚、天ぷら、フライ等 ④ 蒸し物：しゅうまい、茶わん蒸し等 ⑤ あえ物：胡麻あえ、サラダ等 ⑥ 酢物：酢れんこん、たこの酢の物等
2 施設	図1を参照のこと。
(1) 施設	作業場及び更衣・休憩場、便所等の場所をいう。
(2) 作業場	製造場及び製品の搬出（積み込み）場をいう。
(3) 製造場	検収場、原材料の保管場、下処理場、加工場、加熱処理場、放冷・調製場、包装場及び製品の保管場をいう。
(4) 検収場	原材料の鮮度等の確認を行う場所をいう。
(5) 原材料の保管場及び製品の保管場	原材料及び製品の保管場をいう。
(6) 下処理場	原料の選別、解凍、剥皮、洗浄、撒塩、除殻、水浸等を行う場所をいう。
(7) 加工場	原料の細切、磨砕、調味、整形、粉付等を行う場所をいう。
(8) 加熱処理場	煮る、揚げる等の加熱処理を行う場所をいう。
(9) 放冷・調製場	加熱処理した食品の放冷及び盛り付けを行う場所をいう。
(10) 包装場	製品の包装を行う場所をいう。
(11) 汚染作業区域	製造場のうち、検収場、原材料の保管場及び下処理場をい

	う。
(12) 非汚染作業区域	製造場のうち、加工場、加熱処理場、放冷・調製場、包装場及び製品の保管場をいう。
(13) 準清潔作業区域	非汚染作業区域のうち、加工場及び加熱処理場をいう。
(14) 清潔作業区域	放冷・調製場、包装場、製品の保管場をいう。
3 その他	
(1) 器具	飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。
(2) 器具類	食品に直接接触しないふきん、調理台等及び器具をいう。

第4 施設・設備及びその管理

1 施設・設備

(1) 施設の周囲

施設の周囲の地面は、清掃しやすい構造で、かつ、排水のため適当な勾配があること。

(2) 施設・設備の構造、機能等

(施設の構造)

- ① 施設は、隔壁等により汚水溜、動物飼育場等不潔な場所から完全に区分されていること。
- ② 施設は、ねずみの侵入を防止するため、外部に開放される吸・排気口等に金網等が設けられていること。
- ③ 施設は、こん虫の侵入を防止するため、
 - ア 施設の外部に開放される窓及び吸・排気口には網戸が設けられていること。
なお、この場合、網戸の網目の大きさは、格子幅 1.5mm 以下であることが望ましい。
 - イ 施設の外部に開放される出入口には、自動開閉式の扉等が設けられていること。
- ④ 施設には、従事者の数に応じた適当な広さの更衣場が設けられていること。
- ⑤ 製造場は、鉄筋コンクリート造等十分な耐久性を有する構造であることが望ましい。
- ⑥ 製造場は、隔壁等により住居、事務所等の食品の製造に直接関係のない場所から完全に区分されていること。
- ⑦ 製造場（原材料、製品の保管場及び検収場を除く。）の面積は、作業が行いやすいように、製造に用いる器具類等の設備の据付面積の約 3.5 倍以上であることが望ましい。
- ⑧ 検収場

製造場には、搬入された原材料の鮮度等の確認のため、十分な広さを有する検収場が設けられていることが望ましい。なお、検収場には原材料が直接床面に接触しないようにスノコ等が設けられていること。
- ⑨ 原材料、製品等の保管場
 - ア 製造場には、原材料（添加物を含む。）によって製品が汚染されること等を防

- 止するため、隔壁又は間仕切りで他の場所から区分されたそれぞれの専用の保管場が設けられていること。
- イ 原材料のうち、冷凍食品、魚介類、食肉、野菜類及び添加物の保管場は、間仕切り等により明確にそれぞれが区分されていること。
- ウ 殺虫剤等の食品に絶対混入してはならない薬品については、作業場以外の所に専用の保管場が設けられていること。
- エ 清掃用具については、製造場以外の所に専用の保管場が設けられていること。
- オ 保管場に冷凍庫又は冷蔵庫を置く場合には、冷凍又は冷蔵の温度を正確に計ることができる温度計が外部の見やすい位置に設置されていること。
- ⑩ 製造場内の床面及び内壁の築造又は腰張りは、次のような材料及び構造であること。
- ア 床面には、不浸透性、耐酸性及び耐熱性を有し、平滑で、摩擦に強く、滑らず、かつ、亀裂を生じにくい材料が用いられていること。
- イ 床面は、排水が容易にできるよう適当な勾配をつけ、すき間がなく、清掃が容易に行える構造であること。なお、その勾配は 100 分の 1.5～2.0 が望ましい。
- ウ 内壁は、その表面が平滑であり、かつ、少なくとも床面から 1m 以上が不浸透性、耐酸性及び耐熱性の材料を用いて築造されていること。
但し、それができない場合は、必ず床面から 1m 以上が不浸透性、耐酸性及び耐熱性の材料を用いて腰張りされていること。なお、腰張りは、ほこりの集積を避けるために図 2 のように、その上部は 45 度以下の角度を有する構造であることが望ましい。
- エ 内壁の築造又は腰張りは、すき間がなく、清掃が容易に行える構造で淡いクリーム色等明るい色彩であること。
- オ 内壁と床面の境界には清掃及び洗浄が容易に行えるよう、図 3 のように半径 5 cm 以上のアールが付けられていること。
- ⑪
- ア 製造場内は、微生物に汚染される度合の大きい区域からそうでない区域への微生物の汚染を防止するために、汚染作業区域と非汚染作業区域に区分し、従事者に分かりやすいようその床面が色別され、又はその境界にテープをはる等により明確に区画されていること。また、必要に応じ、その間の間仕切りが設けられていることが望ましい。
- イ 非汚染作業区域は、さらに、これを従事者に分かりやすいよう、その床面はテープをはる等により準清潔作業区域と清潔作業区域に区画すること。
- ⑫ 製造場内の排水溝は次のような構造であること。
- ア 排水溝は、清掃が容易に行えるよう十分な幅を有すること。なお、この場合、その幅は 20cm 以上であることが望ましい。
- イ 排水溝は、排水が適切に流れるような勾配を有すること。なお、この場合、その勾配は 100 分の 2～4 が望ましい。
- ウ 排水溝の側面と底面の境界には、半径 5 cm 以上のアールが付けられていること。
- エ 排水溝には、ねずみ及びこん虫等の侵入防止及びごみの流出防止のために、製造場外部への開口部の近くに、図 4 のように、網目の大きさの異なる耐酸性及び耐熱性を有する材料でできたかごが網目の大きいものから 3 個設置されていることが望ましい。
- ⑬ 排水溝には、ごみ等の逆流防止及び排水の逆流防止のために図 4 のように施設外部への開口部に格子幅 0.8cm 以下の鉄格子及びトラップが設けられていることが望ましい。
- ⑭ 製造場内の天井は、次のような材料及び構造とすること。
- ア 天井は、床面から 2.4m 以上の高さであることが望ましい。
- イ 天井は、すき間がなく、平滑で清掃が容易に行える構造であること。
- ウ 天井には、結露を防止するために断熱材が使用されていることが望ましい。
- エ 天井は、汚れがついた時に直ちに分かるように淡いクリーム色等の明るい色彩であること。
- オ 天井部にあるパイプ及びダクトは、清掃が容易に行える構造であることが望ましい。さらに、これらは天井裏に内蔵されていることが望ましい。
- ⑮ 製造場内の窓は、ほこりの集積を避けるために、図 5 のように、窓の下部は 45 度以下の角度を有する構造であることが望ましい。
- ⑯ 製造場（保管場以外の場所）での明るさは、作業台面（床面から 80cm の高さ）上の全ての点で照度 100 ルクス以上となるように、窓の面積が床面積の 4 分の 1 以上で自然光線を十分にとり入れられる構造であること。
但し、周囲の環境等から自然光線ではこれを達成できない場合又は作業が夜間に行われる場合は、別にこれを充たす照度装置が設けられていること。
保管場での明るさは、床面から 80cm の高さの全ての点で照度 50 ルクス以上となるように、照明装置が設けられていること。
- ⑰ 換気装置
- ア 製造場（保管場を除く。）には、製造場内の気積（空間）1 m³ 当たり、1 時間に 20～30m³ の吸引能力を有する換気装置が設けられていることが望ましい。また、保管場には、保管場内の気積（空間）1 m³ 当たり、1 時間に 5 m³ の吸引能力を有する換気装置が設けられていることが望ましい。
- イ 換気装置は、汚染作業区域の空気が非汚染作業区域に流入しないように設置されていること。
- ウ 製造場の蒸気、熱気、ばい煙等の発生源の近くには、これらを外部に排除するために、フード（金属板製ロウト型天がい）、ダクト及び換気扇が設けられていること。
なお、換気扇は、フード面で 1 秒間に 0.25～0.5m の吸引能力を有するもので、ダクトは図 6 のようにその断面積が同じで直角に曲げない等により粉じんが溜まらないような構造であることが望ましい。
特に、揚げる等の油脂処理を行う場所にあるフードは、容易に清掃が行える構造であり、かつ、図 6 のようにオイル（油）受け及び油脂の通過を防止するためのフィルターが設けられていることが望ましい。
- エ 非汚染作業区域に十分に清浄な空気が供給されるよう、換気装置には、空気清浄器が設置されていること。
- オ 換気装置は、防湿機能を有していることが望ましい。
- ⑱ 手洗い設備
- ア 手洗い設備は、流水受槽式で、手洗いに十分な大きさを有する構造であるこ

と。

なお、この場合、受水槽の大きさは、1 蛇口当たり幅 60cm、奥行 50cm 以上であることが望ましく、2 給水せん以上でひとつの受水槽を共用するものにあつては、図 7 のような構造であることが望ましい。

なお、給水せんは、足踏式、腕式、自動式により手を使わないで開閉できるもの、又は、下カラン式のものであることが望ましい。

イ 手洗い設備は、施設外部との出入口、汚染作業区域、準清潔作業区域、清潔作業区域ごとに従事者の手洗いに便利な位置に設けられていること。

ウ 手洗い設備には、石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液等を置く場所が設けられていること。

なお、温風乾燥機等及び温水が出る設備が設置されていることが望ましい。

⑲ 検査設備

施設内には、微生物等について検査を行うための検査設備を有することが望ましい。

(食品等取扱設備)

⑳ 製造場の隔壁等により区分された場所ごとに、正確な温度計及び湿度計が従事者の見やすい場所に設置されていること。

㉑ 製造場内（原材料及び製品の保管場を除く。）の冷凍庫又は冷蔵庫には、冷凍又は冷蔵の温度を正確に計ることができる温度計が外部の見やすい位置に設置されていること。

㉒ 食品の加熱処理設備には、正確な温度計、圧力計等が備えてあること。

㉓ 固定した器具及び移動し難い器具が、製造工程の流れに沿い、かつ、作業に便利なよう適切に配列されていること。

㉔ 計画製造量に応じた数及び大きさの解凍槽、加工台、蒸煮がま等の器具が設置されていること。

㉕ 移動性の器具類を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の専用の保管設備が設けられていること。

㉖ 原料及び移動性の器具類のための洗浄設備は、ステンレス等の耐酸性、耐熱性及び耐久性を有する材料のものであり、かつ、計画製造量に応じた十分な容積を有する 3 槽式で、水切り台を設けたものであることが望ましい。

㉗ 器具を熱湯、蒸気、殺菌剤又はこれらと同等の効力のあるもので消毒することのできる設備が設けられていること。

㉘ 器具は、容易に分解され、容易に洗浄及び消毒が行える構造であること。

㉙ 加工台（作業台）は、計画製造量に応じた十分な広さを有し、かつ、耐水性材料で作られ、その表面はステンレス等の耐酸性、耐水性及び耐久性を有する材料のもので張る等その清掃及び洗浄が容易に行える構造であること。

⑳ 油脂処理のための器具

ア 器具の油脂に直接接触する部分は、アルミニウム、ステンレス等の油脂の酸化促進に影響の少ない材質のものであること。

イ 揚げ処理に用いる器具は、フード又はフロート等を設ける等、揚げ処理油と空気の接触面積を少なくするような措置が施された構造のものであること。

ウ 揚げ処理に用いる器具は、揚げ処理油の温度を適正に管理するための加熱調節装置を有すること。

(給水及び廃棄物処理設備)

㉑ 給水設備

ア 水道水その他飲用に適する水を十分に、かつ、衛生的に供給し得る設備を適切に配置してあること。

イ 井戸水及び自家用水道を使用する場合、その水源（井戸その他）は、便所、汚水溜、動物飼育場等の地下水を汚染するおそれのある場所から少なくとも 20m 以上の距離にあること。

ウ 井戸水及び自家用水道を使用する場合は、滅菌装置又は浄水装置が設けられていること。

エ 貯水槽を設ける場合の貯水槽は、不浸透性材料を用い、内部は清掃しやすく、かつ、施錠できる構造であること。

㉒ 廃棄物処理設備

ア 施設内には、足踏式等の自動開閉式のふたを有し、清掃しやすく、汚臭汚液がもれず、かつ、こん虫等の侵入しない構造であつて、不浸透性材料で作られた廃棄物容器が設けられていること。また、廃棄物の集積場に容易に運搬できるものであること。

なお、多量の廃棄物が発生する製造場には、パイプライン方式等効率的な収集設備が設けられていることが望ましい。

イ 廃棄物の集積場は、施設外に設けられていること。

(その他)

㉓ 便所

ア 便所は隔壁をもって他の場所と必ず区分されていること。なお、製造場から 3 m 以上離れた場所に設けられていることが望ましい。

イ 手洗い設備は、㉑項に従い設けられていること。

ウ 便所には、専用のはき物が備えてあること。

㉔ 製品運搬用のコンテナ等

ア 製品の運搬に使用する自動車の荷台又はコンテナは、直射日光を遮断し、ねずみ、こん虫及び塵埃じんあいの侵入を防止でき、かつ、清掃しやすい構造であること。

イ 製品の運搬に際し、低温管理を行う自動車の荷台又はコンテナは、製品を十分に低温保存できる設備を有していること。

また、その保存温度を正確に計ることができる温度計が外部の見やすい位置に設置されていること。

(3) 施設・設備等の管理

(施設の周辺の管理)

① 施設の周辺は、衛生を保持するために次のことに留意すること。

ア 1 日 1 回以上清掃し、衛生上支障のないように保持すること。

イ 排水溝は、排水がよく行われるように必要に応じ補修を行い、1 日 1 回以上清掃を行うこと。

ウ ねずみ、こん虫等の発生源が発見された場合は、その発生源の撤去、埋却覆土、焼却、殺虫剤の散布等の必要な措置を講じること。

なお、その場合、作業場がその殺虫剤の散布等により汚染されないよう十分留意すること。

(施設の管理)

- ② 施設・設備は必要に応じ補修を行い、特に定める場合を除き、1日1回以上清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
- ③ 施設におけるねずみ、こん虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検し、必要があれば半年に1回以上駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。
- ④ 製造場には、不必要な物品を置かないこと。
- ⑤ 保管場所は、1週に1回以上清掃を行うこと。

(設備の管理)

- ⑥ 冷凍庫又は冷蔵庫（保管場にあるものを含む。）の管理
 - ア 1週に1回以上清掃を行うこと。但し、食品からの溶出液（ドリップ）等により汚れた場合には、その都度行うこと。
 - イ 冷凍庫又は冷蔵庫は、次のように温度管理を適正に行うこと。
 - (ア) 冷凍庫内の温度はマイナス15度以下、冷蔵庫内の温度は10度以下（野菜を保管する場所では10度前後）に常時保つこと。なお、この場合、扉の開閉を考えて、冷凍庫ではマイナス20度以下、冷蔵庫では5度以下に保つことが望ましい。
 - (イ) 温度は、毎日午前と午後に1度ずつ定期的に測定すること。なお、自動的に記録される場合を除き、測定結果を記録し、保存しておくことが望ましい。
 - (ウ) 冷凍庫又は冷蔵庫においては、食品を庫内容積の70%以下で保存することが望ましい。
 - (エ) 冷凍庫又は冷蔵庫の扉の開閉は、迅速に行い、かつ、必要最少限にとどめること。
- ⑦ 製造場内の天井及び内壁（床面から1mまでの部分を除く。）は、1月に1回以上清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
なお、床面及び内壁のうち床面から1mまでの部分は、少なくとも午前1回、午後1回以上清掃し、必要に応じ洗浄を行うこと。
- ⑧ 製造場内の各作業区域においては、清掃、消毒その他の措置により、次のような落下細菌数（生菌数）、落下真菌数（カビ及び酵母の生菌数）となるようにすることが望ましい。なお、この測定方法は別紙によること。
 - ア 汚染作業区域は、落下細菌数（生菌数）100個以下
 - イ 準清潔作業区域は、落下細菌数（生菌数）50個以下
 - ウ 清潔作業区域は、落下細菌数（生菌数）30個以下
 - エ 清潔作業区域は、落下真菌数（カビ及び酵母の生菌数）10個以下
- ⑨ 製造場内の排水溝は、少なくとも午前1回、午後1回以上洗浄及び消毒を行うこと。
- ⑩ 照明装置の管理
 - ア 1週に1回以上清掃を行うこと。
 - イ 照度は、半年に1回以上定期的に測定すること。
- ⑪ 換気装置の管理
 - ア 1週に1回以上清掃を行うこと。なお、換気装置のフィルターは、1月に1回以上分解して清掃を行うこと。
 - イ 換気量は年に1回以上定期的に測定すること。
 - ウ 製造場は、換気、除湿及び冷房により湿度を80%以下、温度を25度以下に

することが望ましい。

- ⑫ 手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液等は、常に使用できる状態にしておくこと。
- ⑬ 温度計、圧力計、流量計等の計器類は、1月に1回以上定期的にその正確度を点検すること。
- ⑭ 器具類（まな板、ふきん、包丁等の移動性の器具類は除く。）は、少なくとも午前1回、午後1回以上洗浄し、1日1回熱湯等により消毒を行うこと。
- ⑮ まな板、ふきん、包丁等の移動性の器具類は、少なくとも午前1回、午後1回以上十分洗浄し、熱湯等により消毒を行った後、十分乾燥させること。
- ⑯ まな板及び包丁は、2次汚染を防止するために、例えば、次のように色分けして使用される食品を定めて使用すること。色分けの方法は、包丁においては柄に色テープを巻く等により、まな板においてはその側面にみぞをあけ色板をはめ込む等によること。なお、赤カビとの混同を避けるため赤色は使用しないこと。

(例) ア	魚介類用	白色
イ	食肉用	黄色
ウ	野菜用	緑色
エ	その他の食品用	黒色
オ	前記のうち、生食用は青色を加えること	

(給水及び廃棄物処理)

- ⑰ 井戸水又は自家用水道を使用する場合は、年2回以上水質検査を行い、その成績書を1年間保存すること。但し、天災等により水源等が汚染されたおそれのある場合は、その都度水質検査を行うこと。
水質検査は、公的機関、食品衛生法に基づく指定検査機関等に依頼して行うこと。また、水質検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
 - ⑱ 水道水以外の水を使用する場合は、常に殺菌装置又は浄水装置が正常に作動していることを確認すること。
なお、これらの水の消毒は、次亜塩素酸ソーダを用い、末端給水せんで遊離残留塩素0.1ppm以上とすること。遊離残留塩素の測定は、1週に1回定期的に行い、その測定結果は1年間保存すること。
 - ⑲ 貯水槽は、清潔を保持するため、年1回以上清掃を行うこと。
 - ⑳ 廃棄物容器は、汚臭汚液がもれないよう管理するとともに1日1回以上清掃し、衛生上支障のないよう保持すること。
 - ㉑ 廃棄物は、少なくとも午前1回、午後1回以上集積場に搬出し、製造場に放置しないこと。
- (その他)
- ㉒ 施設・設備の清掃用器材の管理
 - ア 器材は、使用后その都度必ず洗浄し、乾燥させること。
 - イ 器材は、製造場以外の専用の場所に保管すること。
 - ㉓ 便所の管理
 - ア 便所は、1日1回以上清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
 - イ 便所は、定期的に消毒を行うこと。さらに、くみ取り便所にあつては、冬期を除き、1週間に1回以上のこん虫の駆除を行うこと。

24 製品の運搬に使用する自動車の荷台又はコンテナの管理

ア 製品の運搬に使用する自動車の荷台又はコンテナの内部は、清掃を1日1回以上行い、衛生上支障のないように保持すること。

イ 製品の運搬に使用する自動車の荷台又はコンテナの内部に設けた冷凍・冷蔵設備の温度計の計器類は、1週間に1回以上定期的にその正確度を点検すること。

第5 食品等の取扱い

1 原材料

(1) 原材料の購入に当たっては、納入業者の衛生管理に十分配慮すること。

(2) 検収に際しては、次のことを点検し、必要に応じ、その点検結果を記録すること。

① 搬入日時、製造元、納入業者及び搬入数量。

② 品質及び表示等。特に、魚介類の鮮度は、形、色、臭い等の官能検査を行うこと。
(参考1)

③ 厚焼卵を原材料として使用する場合は、加熱後2時間以内のもので、放冷したものが望ましいので、その確認を行うこと。

(3) 原材料の保存

① 原材料は、当該食品に適した方法で、衛生的に保存すること。(参考2)

② 凍結されていない生鮮魚介類及び食肉は、毎日必要量のみを購入すること。

③ 原材料は、それぞれ専用の保管場に保存し、相互汚染しないように取扱うこと。

(4) 油脂の取扱い

① 油脂は、特に直射日光及び高温多湿を避けて保存すること。さらに、冷暗所に保存することが望ましい。

② 油脂は、ふたのある容器に入れて密閉する等空気との接触を少なくして保存すること。

③ 油脂(但し、再処理のものは除く。)は、次のア及びイに適合するものを原材料として使用すること。

ア 酸価 1以下(但し、ごま油は除く。)

イ 過酸化価 10以下

2 製造・加工中の食品

(1) 冷凍庫又は冷蔵庫から出した食品は、速やかに製造に用いること。

(2) 汚染作業区域における食品の取扱いは、次に定めるところによること。

① 魚介類

ア 専用の洗浄設備、包丁及びまな板を使用すること。

イ 冷凍魚介類の解凍は、飲用適の流水中で行うか、10度以下の低温の室で行うこと。

② 野菜類

ア 専用の洗浄設備、包丁及びまな板を使用すること。

イ 流水によっては汚れが落ち難い場合には、洗浄剤により洗浄すること。

ウ 生食用の野菜及び果物は、とくに十分洗浄し、次亜塩素酸ソーダ(遊離残留塩素100ppm以上)に約10分間浸漬した後、十分な流水ですすぎ洗いを行う等の殺菌を行うこと。

③ 食肉は、専用の包丁及びまな板を使用すること。

(3) 製造場(保管場を除く。)における食品及び移動性の器具は、床面に落ちた水のはねかえりを避けるため、床面から高さ30cm以上の場所に置くこと。

なお、床面から高さ60cm以上の場所に置くことが望ましい。

(4) 添加物を使用する場合は、必ず正確に秤量し、適正に使用すること。

(5) 油脂による揚げ処理

① 製品の特性に応じて適量量の油脂を用い、適正な温度及び時間をもって揚げ処理を行い、不必要な加熱を避けること。特に、200度以上での揚げ処理は行わないことが望ましい。

② 揚げ処理においては、油脂中の揚げかす等の浮遊物や沈澱物を取り除きながら、適量量の油脂の7%以上が減った場合には、その分の油脂を新たに補充すること。

③ 揚げ処理中の油脂が、発煙、いわゆるカニ泡、粘性等の状態から判断して、次のア～ウに該当するにいたり、明らかに劣化が認められる場合には、その全てを新しい油脂と交換すること。

ア 発煙点が170度未満となったもの

イ 酸価が2.5を超えたもの

ウ カルボニル価が50を超えたもの

④ 揚げ処理に使用した油脂(再使用するものに限る。)は、必ず速やかにろ過する等により揚げかす等の浮遊物及び沈澱物を除去した後、放冷すること。

(6) 製造の時間は、長時間煮込むものを除き、下処理の後2時間以内とすることが望ましい。

(7) 加熱処理したもの(主食と副食をそれぞれ別の容器に入れた弁当の主食は除く。)は、直ちに放冷場で放冷すること。

なお、図8のように空気清浄装置を通した空気中で放冷することが望ましい。

(8) 弁当の調製

① 弁当の主食と副食は、調理パン等を除き、それぞれ別の容器に入れることが望ましい。

なお、主食と副食を同一容器に入れる場合は、主食も放冷後盛り付けすること。

② 次の食品は、6月から10月までの間、副食として供さないことが望ましい。但し、盛り付け終了後、4時間以内に販売されるものにあつては、この限りでない。

ア サラダ

イ 卵焼

ウ 切身のハム及びソーセージ

エ 生鮮魚介類の刺身

3 製品

(1) 製品は、次の①及び②に適合するものを使用及び製造するようにすることが望ましい。

① 製品のうち、卵焼、フライ等の加熱処理したものは、次の事項に適合すること。

ア 細菌数(生菌数)は、検体1gにつき10万以下であること。

イ 冷凍食品の規格基準で定められたE.Coliの試験法により、大腸菌は陰性であること。

ウ 黄色ブドウ球菌は、陰性であること。

② 製品のうち、サラダ、生野菜等の未加熱処理のものは、検体1gにつき細菌数(生菌数)が100万以下であること。

(2) 製品の保管

- ① 製品は、直射日光及び高温多湿を避けて保存すること。
- ② そうざいは、10 度以下又は 65 度以上（但し、揚げ物を除く。）で保存することが望ましい。
- (3) 弁当は、本規範においてこれまでに述べた事項を忠実に遵守する限り一般に、盛り付け後喫食までの時間が 7 時間以内の場合には食中毒発生の可能性が少なく、4 時間以内の場合にはその可能性がほとんどないと考えられるので、この点に留意しながら、製造及び販売を行うこと。
- (4) 製品の運搬
運搬時においては、製品の容器包装の破損等に起因する汚染を防止するため、適切に製品を取扱うこと。
- 4 検査
 - (1) 検査の保存
1 製造工程の終了ごとに、製品のうちから 1 食分を検食として 5 度以下で 48 時間以上（但し、日・祭日及び振替休日にまたがる場合は日・祭日及び振替休日の翌日まで）保存すること。この場合、製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録とともに保存すること。
 - (2) 営業者は、次に定めるところにより月に 1 回以上自主的に次のように検査を行うこと。但し、食品の鮮度及び異物の有無の検査については、購入若しくは製造のたびごとに行うこと。
 - ① 検査対象は、原材料、半製品及び製品とし、特に必要と認められる場合は、器具類及び従事者とする。
 - ② 検査は、次の項目のうちから検査対象を考慮して適切に行うこと。
 - ア 微生物の有無及び生菌数
 - (ア) 一般細菌数（生菌数）、大腸菌群、大腸菌
 - (イ) 腸炎ビブリオ、ブドウ球菌、サルモネラ等の食中毒菌
 - (ウ) カビ、酵母
 - イ 食品添加物の有無及びその量
 - ウ 油脂の酸価及び過酸化物質
 - ③ 検査方法
 - ア 検査は、食品、添加物等の規格基準に示された試験法又は厚生省が通達で示した試験法により行うこと。
 - イ アの試験法が定められていないものの検査は、食品衛生検査指針等の行政機関が関与して設定した試験法及び衛生試験法注解（日本薬学会編）で設定した試験法で行うこと。
 - ウ 簡易検査は、前記の試験法により難しい場合に行うこと。
 - (3) 検査後の措置
 - ① 原材料については、検査の結果、不良なものは使用しないこと。
 - ② 半製品及び製品については、検査の結果、第 5 の 3 の(1)に適合しなかった場合は、器具類のふきとり検査、従事者の手指等の検査等を行うことにより、その原因追求に努め、今後そのようなものが製造されないよう適切に衛生管理を行うこと。
 - (4) 検査記録の保存
鮮度及び異物の有無の検査を除く検査の結果は、記録し、製品管理の資料として 1 年間以上保存すること。

5 表示等

- (1) 容器包装に入れられた弁当及びそうざいの表示は、次のような条件を満たすこと。なお、表示事項は、容器包装の見やすい場所に又は容器包装の上にさらに包装（外装）を行う場合には、なかの表示が透視できる場合を除き、外装の見やすい場所に、邦文で読みやすく、理解しやすいような用語により正確に記載すること。
 - ① 名称
サラダ、ギョウザ、幕の内弁当等と記載すること。
 - ② 消費期限等
「消費期限 平成 7 年 4 月 1 日」、「品質保持期限 7. 4. 1」、「消費期限 07.04.01」、「品質保持期限 1995 年 4 月 1 日」、「消費期限 95. 4. 1」、「品質保持期限 95.04.01」等のように記載すること。なお、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。
 - ③ 製造所所在地又は加工所所在地
住居表示に関する法律に基づく住居表示に従って、住居番号まで正しく記載することを原則とする。
但し、川崎市等の指定都市及び道府県庁所在地における道府県名は省略することができる。
 - ④ 製造者又は加工者の氏名
ア 法人の場合には、法人名を記載すること。この場合、法人であることを明記すること。
但し、株式会社を「K.K.」又は「株」、合名会社を「名」、合資会社を「資」及び有限会社を「有」と略して記載することができる。
イ 個人の場合には、個人の氏名を記載すること。この場合、屋号等は認められないこと。
 - ⑤ 食品添加物
食品添加物（食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）別表第 2 及び化学的合成品以外の食品添加物リストに掲げる物）については、栄養強化の目的で使用されたもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、原材料表示の一環として、当該食品添加物を含む旨を表示するとともに、同規則別表第 5 の中欄に掲げる物として使用されるものを含む食品にあっては、同表当該下欄に掲げる用途名を併記すること。
その際、食品添加物を含む旨の表示は、一般に広く使用されている名称を有する食品添加物にあっては、その名称をもって、食品衛生法施行規則別表第 5 の 2 の上欄に掲げる物として使用される食品添加物を含む食品にあっては、同表当該下欄に掲げる一括名をもって、これに代えることができる。
 - ⑥ 保存方法
「保存方法 要冷蔵（10℃以下で保存）」、「保存方法 10℃以下で保存」等のように保存方法を記載すること。
また、温度以外の保存の条件がある場合は、「直射日光及び高温多湿を避けて保存」等取扱いに必要な事項を表示すること。
- (2) 製品の温度管理等の取扱いについて、販売業者に対し周知徹底する必要がある場合は、製造業者において説明書等を作成し、又は外包装に要冷蔵若しくは 10 度以下で保存する等と記載すること。

第6 営業者及び従事者

1 営業者

(1) 衛生管理体制の確立

- ① 施設又はその部門ごとに、従事者のうちから製品の衛生管理について知識及び経験を有する者を食品衛生責任者に選任すること。
- ② 営業者は、衛生管理が適切に行われるよう図9のように営業者又は営業者の指名する者が最高責任者となり、食品衛生責任者を運営の中心とする衛生管理体制を確立すること。
- ③ 各部門は、従事者の数、取扱い数量等を適切に考慮して図9の例のように区分すること。
- ④ 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理を行い、製造及び販売が衛生的に行われるよう従事者の教育に努めること。
- ⑤ 受注管理
営業施設、設備、人的能力等に応じた食品の取り扱いを行い、適正な受注管理に努めること。

(2) 食中毒が起きた場合の対応

営業者は、食中毒が発生した場合、その拡大及び再発を防止するため、次に定めるところにより、迅速かつ適切に保健所に協力すること。

- ① 営業者は、自己の製品による食中毒事件又はその疑いのある事件の発生を探知した場合、次の事項について直ちに管轄の保健所に通報し、その指示を受けること。
 - ア 探知の日時及び方法
 - イ 発生の日時
 - ウ 被害者の住所、氏名等
 - エ 喫食した製品の内容
 - オ 被害者の主要症状
 - カ 検食及び被害者の残品の確保状況
- ② 食中毒事件又はその疑いのある事件に関し、保健所からの指示があった場合は、それを必ず記録し、指示に忠実に従った措置を取るとともにその措置も必ず記録しておくこと。
- ③ 営業者は、事件発生後、直ちに衛生管理体制を活用して保健所の行う調査に全面的に協力するよう徹底を図ること。
- ④ 営業者は、事件発生後、保健所の指示に基づく資料を作成し、保健所に提出すること。

(3) 従事者の衛生管理

- ① 営業者は、従事者の採用に当たっては、次のような項目について健康診断を行い、その健康状態について把握すること。
 - ア 既往症
 - イ 胃腸障害に係る自覚症状
 - ウ 糞便の細菌学的検査
 - エ その他
- ② 採用後も右のアを除く項目についての健康診断を年1回以上行うこと。
- ③ 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があった場合は、必ず従事者に検便を受けさせること。

- ④ 営業者は、従事者が次のような状態にある場合には、食品の製造等に決して従事させないこと。

- ア 食中毒の原因となる疾患（化のう疾患）又は飲食物を介して伝染するおそれのある疾患に感染した場合。
- イ 従事者若しくはその同居者が法定伝染病患者又はその疑いのある者である場合及び保菌者であることが判明した場合。但し、従事者本人が保菌していないことが判明したときを除く。
なお、海外旅行から帰国した従事者、又は海外旅行から帰国した者と同居し、若しくは同一の職場で作業している従事者で胃腸障害等の症状を呈しているため、必要な検査を受け、その検査結果が判明していない場合も同様とする。

2 従事者

- ① 従事者は、前記1の④のいずれかに該当する場合は、食品の製造等に従事しないこと。
- ② 従事者は、次に定めるところにより、手指の洗浄及び消毒を行うこと。（参考3）
 - ア 作業前及び用後は必ず行うこと。
 - イ 微生物等に汚染されていると思われる器具等に接触した場合は、その都度行うこと。
 - ウ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動した場合は、その都度行うこと。
 - エ 以上のことがない場合にも、作業中は、2時間以内に1回以上行うこと。
- ③ 従事者は、作業中は清潔な外衣を着用すること。作業場内では専用の清潔で衛生的な頭巾、マスク及びはき物を用いること。但し、マスクは必要に応じ使用すること。
- ④ 従事者は、便所に作業中のはき物のままで出入りしないこと。
- ⑤ 従事者は、汚染作業区域と非汚染作業区域間の移動を可能な限り少なくすること。
- ⑥ 従事者は、必ず常に爪を短く切ること。また、作業を行うに当たり、腕及び手指に腕時計、指輪等又はマニキュアを付けないこと。
- ⑦ 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で着替え、喫煙、放たん、食事等を決してしないこと。
- ⑧ 製造場には、訪問者をできる限り入れないこと。但し、やむを得ない場合には、頭巾、外衣等をつけさせる等従事者と同様の衛生管理上必要な措置を講じさせること。

別紙

1 落下細菌（生菌）数の測定方法

標準寒天平板培地を入れたペトリザラ（直径9～10cm、深さ 1.5cm）2～3枚を測定場所（床面から80cmの高さの調理台面等）に置き、ふたをとり5分間水平に静置した後、再び静かにふたをしめて、これを35.0度（上下1.0度の余裕を認める。）の温度で48時間（前後3時間の余裕を認める。）培養し、細菌集落数を算定し、その平均値を求めて、ペトリザラ1枚当たりの5分間の落下細菌数とする。

なお、測定は作業中に行うこと。

2 落下真菌（生菌）数の測定方法

バレイショ・ブドウ糖寒天平板培地（クロラムフェニコール又はテトラサイクリン50mg

ないし 100mg/L の量を添加する。)を入れたペトリザラ (直径 9~10cm、深さ 1.5cm) 2~3 枚を測定場所 (床面から 80cm の高さの調理台面等) に置き、ふたをとり、20 分間水平に静置した後、再び静かにふたをしめて、これを 23 度 (上下 2.0 度の余裕を認める。) の温度で 7 日間培養して培地上に発生する真菌集落数を算定し、その平均値を求めて、ペトリザラ 1 枚当たりの 20 分間の落下真菌数とする。
なお、測定は作業中に行うこと。

参考 1 外観による各種食品原料鮮度判定の目安

	良好	中程度	不良
野菜類	ツヤがあり、水々しい。	虫により食害され、又はキズがあっても、一部切除すれば水々しい。	葉がしおれ、ぐったりし、弾力性がない。
鮮魚類 (冷凍魚は解凍後)	1 死後硬直中。 2 うろこが、しっかり皮膚についており、魚種特有の色をもち、水々しい光沢がある。 3 眼球は突出し、血液の浸出や混濁がない。 4 えらが美しい赤色を示している。 5 外部から圧しても腹部に軟弱感がない。 6 肉質に透明感があり、骨から魚肉がとれ難い。	1 弾力性はやや劣る。 2 眼球は突出せず、やや混濁している。 3 えらは鮮明さを欠き、少量の粘着物を認める。 4 腹部はやや軟弱感がでてくる。 5 肉質はやや不透明となり、血管もやや不透明となっている。 6 臭気はやや生臭い感じとなる。	1 魚体は軟化し、自己消化が著しい。 2 眼球は陥落し、著しく混濁し、著しく脱離している。 3 えらは暗緑色となり、不快臭を出す。 4 腹部は崩れ、軟弱となる。 5 肉質は白濁する。 6 水に浮かぶ。
卵	1 殻の表面がザラザラして光沢がない。 2 振って音がしない。 3 電灯の光にすかして明るくすけてみえる。		1 割った時に卵白が広くひろがる。 2 振って音がする。 3 電灯の光にすかして明るくみえない。
大豆製品	1 外観、臭気、味が正常。 2 製造後短時間。		1 表面に粘液が生じている。 2 異物が混入している。

参考 2 食品の保存温度

食品名	保存温度	備考
・食肉及び鯨肉 ・細切りした食肉及び鯨肉を凍結させたもので容器包装に入れられたもの	10° 以下 -15° 以下	食品衛生法第 7 条に基づく保存温度
・食肉製品※及び鯨肉製品※ ・冷凍食肉製品及び冷凍鯨肉製品	10° 以下 -15° 以下	食品衛生法第 7 条に基づく保存温度
(魚肉ねり製品) ・魚肉ソーセージ※、魚肉ハム※及び特殊包装かまぼこ※ ・冷凍魚肉ねり製品	10° 以下 -15° 以下	食品衛生法第 7 条に基づく保存温度
・ゆでだこ ・冷凍ゆでだこ	10° 以下 -15° 以下	食品衛生法第 7 条に基づく保存温度
・生食用かき ・生食用冷凍かき	10° 以下 -15° 以下	食品衛生法第 7 条に基づく保存温度
・冷凍食品	-15° 以下	食品衛生法第 7 条に基づく保存温度
・生鮮野菜類	10° 前後	望ましい保存温度
・生鮮魚介類	5° 以下	望ましい保存温度

※ 次のものは、右欄の保存温度が適用されない。

- ① 気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を 120° で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌した製品
- ② 魚肉ねり製品のうちその pH が 5.5 以下又はその水分活性が 0.94 以下である製品
- ③ 食肉製品のうちドライソーセージ

参考 3

手指の洗浄、消毒は次の順に従い行うこと

- 1 石けんを手につけ、よく泡立たせ、ブラシを使って丹念にこする。
- 2 石けんを泡立たせた手指は、流水で十分石けんを洗い流す。
- 3 次に、逆性石けんの原液を数滴手に落とし、それを手になすり込む等により消毒を行う。
- 4 最後に使い捨てナプキン又は新しいタオルで手を拭く。又は温風で手を乾かす。

参考通知 2

弁当類の行商に関する衛生確保について

〔平成 19 年 12 月 10 日〕
19 福保健食第 2519 号

各 都 保 健 所 長
健康安全研究センター所長
市 場 衛 生 検 査 所 長
芝 浦 食 肉 衛 生 検 査 所 長
健康安全室長 通知

今般、夏期対策事業の一環として、行商の都内一斉監視を行った。中でも、弁当類の行商においては、主にビジネス街を所管する保健所管内で、無届や鑑札等の不携帯、衛生基準違反、不適切な温度管理下での保管、さらに、行商を逸脱し、本来食料品等販売業の営業許可が必要な移行することなく特定の場所に留まって営業する状態等が認められた。

また、無表示の弁当類の販売や細菌検査の結果、不良と判定された事例もあった。このことから、製造所における弁当類の不適切な取扱いも危惧された。

これらについては、食品製造業等取締条例第 3 条、第 6 条の遵守及び「弁当及びそうざいの衛生規範について（昭和 54 年 6 月 29 日環食第 161 号）」に基づく衛生的な取扱いを改めて徹底する必要がある。

については、行商届出制度の事前周知と併せて、届出受理時の統一的な指導及び販売時の指導強化、関係機関が行商人の情報を共有化することによる効果的・効率的な監視指導等を行い、行商人が取り扱う弁当類の衛生確保を図るため、別紙のとおり取り扱われたい。

別紙

1 行商の届出について

- (1) 弁当類の行商の届出は、行商届（食品製造業等取締条例施行規則（昭和 28 年 11 月 1 日規則第 183 号）別記第 1 号様式）に、別添 1「弁当類の行商に関する営業の概要」を添付させること。
- (2) 弁当類の行商の届出を受けた保健所長は、弁当類の製造所を所管する保健所長に対し、また、従たる営業地が他の保健所長所管の区域にあるときは、当該保健所長に対し、別添 2「弁当類の行商届に関する連絡について」に行商届の写し及び別添 1「弁当類の行商に関する営業の概要」の写しを添付して、その旨の情報提供を行うこと。

2 監視指導等について

- (1) 弁当類の行商の届出時に、衛生基準の遵守を指導するとともに、行商人が自主的な衛生管理を行うよう指導すること。
- (2) 行商時に弁当類を防じん及び防虫をして、適切な温度で管理するため、運搬容器に入れて販売するよう指導すること。
- (3) 台や路上に商品を陳列する等の固定化した販売を発見した場合は、速やかに固定化した状態での販売をやめさせること。
なお、その業者が他の保健所長に届出をしていた場合には、固定化した状態で販売していた旨を当該保健所長に情報提供すること。
- (4) 弁当類の行商については、固定店舗又は食品営業自動車での営業に変更するよう指導し、漸次減少を図ること。

別添 1

弁当類の行商に関する営業の概要

主たる営業地	(記載例) ○○市△△町□□大学周辺 営業予定日時 (毎週月～金曜日 11 時～13 時)
従たる営業地	営業予定日時 ()
	営業予定日時 ()
	営業予定日時 ()
弁当類の取扱数	食/日
運搬容器	(記載例) クーラーボックス
運搬用具	(記載例) リヤカー
販売方法	(記載例) 仕入先からリヤカーで移行しながら販売する。
表示例	
製造者及び製造所所在地	
弁当類の仕入先許可業種	飲食店営業 ・ 飲食店営業 (自動車) 食料品等販売業 ・ 食料品等販売業 (自動車) その他 ()
備考	

別添2

事務連絡
年 月 日

殿

保健所長

弁当類の行商届に関する連絡について

標記の件について、貴保健所管内に（ 従たる営業地 ・ 弁当類の製造所 ）のある
行商人より 月 日付で届出がありました。つきましては、当該（ 従たる営業地 ・
弁当類の製造所 ）の監視指導方よろしく申し上げます。

添付書類：行商届の写し
行商に関する営業の概要の写し