

生衛第 803 号

平成 28 年 1 月 19 日

一般社団法人栃木県食品産業協会長 様

栃木県保健福祉部生活衛生課長



食品等事業者における食品衛生上適切な原材料の仕入れについて

本県の食品衛生行政の推進につきましては、日頃から御理解と御協力をいただき感謝申し上げます。

今般、愛知県及び岐阜県において、産業廃棄物として廃棄されるべき食品が、小売店や飲食店等に流通し、消費者に販売されていた事実が確認されました。

食品等事業者が、原材料として使用する食品について、その品質や表示等について点検し記録を保存することは、不適切な流通及び消費者に対する健康被害を未然に防止する上でも重要なことでもあります。

県としましては、食品等事業者における原材料の仕入れについて、栃木県食品衛生法施行条例別表第 1 の 2 の 7 の規定に基づき、指導を行っているところですが、貴会員に対し、当該規定の遵守について周知くださいますようお願いいたします。

栃木県保健福祉部生活衛生課

食品安全推進班

TEL 028-623-3109

FAX 028-623-3116

別表第1（第2条関係）

2 施設における衛生管理

1 一般事項

- (1) 営業者は、施設の日常的な点検その他の計画的な衛生管理を実施すること。
- (2) 営業者は、施設、設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品等の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定めた手順書を作成するよう努め、必要に応じてその内容を見直すよう努めること。
- (3) 営業者は、施設、設備、人的能力等に応じて食品等を取り扱い、適切な受注管理を行うこと。

2 施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障がないよう保持すること。
- (2) 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所（以下「作業場」という。）には、不必要な物品を置かないこと。
- (3) 作業場内の壁、天井、床等は、常に清潔に保つこと。
- (4) 作業場内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- (5) 排水が確実に行われるよう残菜等の流出を防ぐとともに、排水溝の清掃及び補修を行うこと。
- (6) 便所は、定期的に清掃及び消毒を行い、常に清潔に保つこと。
- (7) 施設内では、動物を飼育しないこと。
- (8) 施設においておう吐した者があるときは、汚染されたおそれのある箇所を直ちに殺菌剤等を用いて適切に消毒すること。

3 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) 機械器具類は、使用目的に応じて使用すること。
- (2) 機械器具類及び分解した部品は、洗浄及び消毒を行い、常に清潔に保つこと。
- (3) 機械器具類は、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しておくこと。
- (4) 機械器具類の洗浄に洗浄剤を使用するときは、当該機械器具類に応じて適正な方法で使用すること。
- (5) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、定期的に点検するとともに、当該点検結果の記録及びその保存に努めること。
- (6) ふきん、包丁、まな板等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
- (7) 洗浄剤、消毒剤その他の化学物質は、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ、容器に内容物の名称を表示すること等により、食品等への混入を防止すること。
- (8) 清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。
- (9) 手洗い設備には、手洗いに適当な消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (10) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- (11) 食品の放射線照射業にあっては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、当該確認結果の記録を2年間保存すること。

4 ねずみ、昆虫等対策

- (1) 施設内への、ねずみ、昆虫等の進入を防止する措置を講ずること。
- (2) ねずみ、昆虫等の生息状況を定期的に調査し、当該調査の結果に基づき駆除作業を実施するとともに、当該調査の結果及び駆除作業の記録を1年間保存すること。
- (3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用するときは、食品等を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- (4) 原材料、製品、包装資材等は、ねずみ、昆虫等による汚染を防止する対策を講じて保管すること。

5 使用水等の管理

- (1) 施設で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、食品等の製造、加工、調理等以外の目的で使用される水で、その水が食品等に直接触れる水に混入しないようにするときは、この限りでない

こと。

- (2) 水道水(水道法(昭和32年法律第177号)の適用を受ける水道及び栃木県小規模水道条例(昭和38年栃木県条例第30号)の適用を受ける小規模水道により供給される水をいう。以下同じ。)以外の水を使用する場合は、年1回以上(災害等により水源が汚染されたおそれがあるときは、その都度)水質検査を行い、その成績書を少なくとも1年間(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年を超えるときは、当該期間)保存すること。
- (3) 水質検査の結果、飲用に適さないと認められたときは、直ちにその水の使用を中止し、知事の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (4) 水道水以外の水を使用する場合において、滅菌装置又は浄水装置を使用するときは、常に遊離残留塩素が0.1mg/l(結合残留塩素の場合は、0.4mg/l)以上になるよう作動させること。
- (5) 滅菌装置又は浄水装置の作動状況を1日1回以上確認するとともに、当該確認結果の記録及びその保存に努めること。
- (6) 氷は、飲用に適する水から作り、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。
- (7) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、常に清潔に保つこと。

#### 6 廃棄物及び排水の取扱い

- (1) 営業者は、廃棄物の保管及び廃棄の方法に関する手順書を作成するよう努めること。
- (2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、汚液又は汚臭が漏れないようにするとともに、常に清潔に保つこと。
- (3) 廃棄物は、作業場に保管しないこと。
- (4) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。
- (5) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

#### 7 食品等の取扱い

食品等の取扱いに関する公衆衛生上講ずべき措置の基準は、次の各号のいずれかとする。

- (1) 危害分析・重要管理点方式(食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。)を用いて衛生管理を行う場合 次のとおりとすること。
  - ア 食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。
  - イ 製品ごとに、原材料、特性、使用方法、対象者等を記載した説明書(以下「製品説明書」という。)を作成すること。
  - ウ 原材料の仕入れから製品の出荷又は販売までの過程の全ての工程を記載した図(以下「工程一覧図」という。)を、実際の各工程並びに施設及び設備の配置に即して作成すること。
  - エ 次に掲げる事項を記載した文書を作成すること。
    - (ア) 原材料の仕入れから製品の出荷又は販売までの過程の各工程ごとに発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置(以下「管理措置」という。)
    - (イ) 原材料の仕入れから製品の出荷又は販売までの過程の各工程のうち、製品に係る食品衛生上の危害の発生を防止するため、管理措置の実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を必要とするもの(以下「重要管理点」という。)(重要管理点を定めない場合にあつては、その理由)
    - (ウ) 全ての重要管理点ごとに、当該重要管理点につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減し、又は排除するための管理措置の基準
    - (エ) (イ)の確認の方法
  - オ 重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき改善措置の方法を記載した文書を作成すること。
  - カ 製品の試験の方法その他の食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成すること。
  - キ 次に掲げる事項について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書を作成すること。
    - (ア) エ(イ)の確認に関する事項

(イ) オの改善措置に関する事項

(ウ) カの検証に関する事項

ク エからキまでの規定に基づき作成した文書に従い、食品衛生上の危害の発生を防止するために公衆衛生上必要な措置を講ずること。

(2) 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合 次のとおりとすること。

ア 原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検するとともに、当該点検結果の記録及びその保存に努めること。

イ 原材料として使用する食品は、当該食品に適した状態及び方法で保管すること。

ウ 添加物を使用するときは、正確に量り、適正に使用するとともに、当該添加物の使用状況の記録及びその保存に努めること。

エ 食品等は、当該食品等の特性に応じ、製造、調理、保管、運搬、販売等の各過程において温度及び時間の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うとともに、次に掲げる工程の管理に十分配慮すること。

(ア) 冷却

(イ) 加熱

(ウ) 乾燥

(エ) 添加物の使用

(オ) 真空調理又はガス置換包装

(カ) 放射線照射

オ 食品間の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項を実施すること。

(ア) 未加熱又は未加工の原材料は、調理済みの食品と区分して取り扱うこと。

(イ) 冷蔵庫(室)内では、食品等を区分して保管すること。

(ウ) 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備及び機械器具類は、別の食品等を取り扱う前に必要な洗浄及び消毒を行うこと。

カ 原材料の保管に当たっては、当該原材料が使用期限に応じて使用されるよう配慮すること。

キ 食品等を入れる器具及び容器包装は、食品等を汚染又は損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。

ク 食品等の製造又は加工に当たっては、次に掲げる事項に配慮すること。

(ア) 原材料、製品及び容器包装は、ロットごとに管理し、その管理状況を記録し、保存すること。

(イ) 製品ごとに、製品説明書を作成すること。

(ウ) 工程一覧図を、実際の各工程並びに施設及び設備の配置に即して作成すること。

(エ) 原材料及び製品への異物の混入の有無を確認すること。

(オ) 原材料として使用する予定のない特定原材料(食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)第3条第2項の表の上欄に規定する特定原材料をいう。)に由来するアレルゲン(食品表示法(平成25年法律第70号)第4条第1項第1号に規定するアレルゲンをいう。)が、製造工程において食品等に混入しないよう措置を講ずること。

ケ 製造し、又は加工した食品等のうち、成分規格の定めのある食品等又は使用基準の定めのある添加物を使用した食品については、定期的に検査を行い、その記録を少なくとも1年間(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年を超えるときは、当該期間)保存すること。

コ ケに掲げるもののほか、製造し、又は加工した食品等の安全性を確保するために必要な検査を定期的に行うよう努め、当該検査結果の記録及びその保存に努めること。

## 8 記録の作成及び保存

(1) 営業者は、食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入先、製造等の状況、販売先その他必要な事項に関する記録(以下「仕入先等の記録」という。)の作成及びその保存に努めること。

(2) 営業者は、食品衛生上の危害の発生を防止するため、知事からの要請があったときは、仕入先等の記録を提出すること。

## 9 食品等の回収及び廃棄

栃木県食品衛生法施行条例別表第1（抜粋）

- (1) 営業者は、取り扱う食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、その問題となった食品等を迅速かつ適切に回収できるようその責任体制及び方法、知事への報告の手順等を定めること。
- (2) 回収された食品等は、知事の指示に従い、廃棄その他必要な処置を講ずること。
- (3) 回収を行う際は、消費者への当該回収等に関する情報提供に努めること。

10 検食の保存等

- (1) 飲食店営業のうち弁当屋、仕出し屋その他知事が別に定めるものを営む者（以下「弁当屋等営業者」という。）は、知事が別に定めるところにより、検食を保存すること。
- (2) 弁当屋等営業者は、製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録及びその保存に努めること。

11 情報の提供

- (1) 営業者は、消費者に対し、取り扱う食品等についての安全性に関する情報の提供に努めること。
- (2) 営業者は、製造し、輸入し、加工し、調理し、又は販売した食品等に関し、次に掲げる情報を得たときは、速やかに、知事に報告すること。
  - ア 消費者からの健康被害（医師により、当該食品等に起因し、又はその疑いがあると診断された健康被害をいう。以下同じ。）についての情報
  - イ 当該食品等が法に違反することについての情報
  - ウ 異味又は異臭の発生、異物の混入その他の事由に関する消費者からの苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものについての情報