

【別表第1】 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行うもの

	区分	措置
1	一般事項	(1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。 (2) 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、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、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持すること。 (2) 製造、加工、処理、調理、保管等を行う場所（以下「作業場」という。）には、当該作業場に係る作業に従事する者以外の者をみだりに立ち入らせず、かつ、不必要な物品等を置かないこと。 (3) 作業場の内壁、天井及び床は、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、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。 (5) 窓及び出入口を開放する場合は、ほこり、ちり、ねずみ、衛生害虫等の侵入を防止する措置を講ずること。 (6) 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。 (7) 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。 (8) 作業場内に動物を入れないこと。 (9) 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤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) 衛生保持のため、機械器具（清掃用の機械器具を含む。以下同じ。）は、その目的に応じて使用すること。 (2) 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、必要に応じ手順書を作成すること。 (3) 機械器具は、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。 (4) 機械器具に故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。 (5) 機械器具の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。 (6) 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について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。 (7) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、汚染の都度又は作業終了後に洗浄し、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、及び乾燥させること。 (8) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の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等食品への混入を防止すること。 (9) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、及び乾燥させ、専用の場所に保管すること。 (10) 従事者用の手洗い設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。 (11) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。 (12) 食品の放射線照射業にあつては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。 (13) 自動販売機は、定期的に清掃するとともに、食品に直接接触する部分を毎

	区分	措置
		<p>日洗浄し、及び必要に応じ消毒すること。</p> <p>(14) 冷凍、冷蔵又は温蔵（加熱した食品を高温のまま保存することをいう。以下同じ。）をして食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品及びこれ以外の缶詰又は瓶詰の食品を除く。）を販売する自動販売機にあつては、適温（冷凍する場合にあつては零下15度以下、冷蔵する場合にあつては摂氏10度以下、温蔵する場合にあつては摂氏63度以上の温度をいう。以下同じ。）に保たれていることを1日1回以上点検すること。</p>
4	ねずみ、衛生害虫等対策	<p>(1) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行い、ねずみ、衛生害虫等の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、ねずみ、衛生害虫等の施設内への侵入を防止すること。</p> <p>(2) ねずみ、衛生害虫等の駆除作業は随時行い、その記録を1年間保存すること。</p> <p>(3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。</p> <p>(4) ねずみ、衛生害虫等による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は、戸棚や容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管すること。</p>
5	廃棄物及び排水の取扱い	<p>(1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書を作成すること。</p> <p>(2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと。</p> <p>(3) 廃棄物は、衛生上支障のない場所に保管し、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。</p> <p>(4) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。</p>
6	食品等の取扱い	<p>(1) 食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録するよう努めること。</p> <p>(2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供すること。</p> <p>(3) 食品等は それぞれに適した状態及び方法で衛生的に保存すること。</p> <p>(4) 冷蔵庫（冷蔵室を含む。）内では、相互汚染が生じないように、区画して保存すること。</p> <p>(5) 添加物を使用する場合には、正確にひょう量し、適正に使用すること。</p> <p>(6) 食品等は、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において、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、包装形態、加熱調理の必要性の有無等に応じて、時間及び温度等を適正に管理すること。</p> <p>(7) 食品間の相互汚染を防止するため、食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。</p> <p>(8) 原材料の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序で使用されるよう配慮すること。</p> <p>(9) 器具及び容器包装は、製品を汚染及び損傷から保護し、適切な表示を行うことができるものを使用すること。</p> <p>(10) 再使用が可能な器具及び容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものをを用いること。</p> <p>(11) 食品等の製造又は加工に当たっては、次に掲げる事項の実施に努めること。</p> <p>ア 金属、ガラス、ほこり、ちり、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。</p> <p>イ 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、その管理状況を記録すること。</p>

	区分	措置
		<ul style="list-style-type: none"> ウ 製品ごとにその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、及び保存すること。 エ 分割し、又は細切した食肉等について、異物の混入の有無を確認するとともに、異物の混入が認められた場合にあっては、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。 オ 原材料として使用していない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。 (12) 食品等を製造し、又は加工する者は、その者が製造し、又は加工した食品等が法第11条第1項の基準及び規格並びに法第18条第1項の規格及び基準に適合するかどうかを必要に応じ検査し、その記録を1年間保存すること。 (13) 自動販売機に収納されている食品を定期的に点検すること。 (14) 自動販売機において冷凍、冷蔵又は温蔵をして販売する食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品及びこれ以外の缶詰又は瓶詰の食品を除く。）の取扱いは、次に掲げるとおりとする。 <ul style="list-style-type: none"> ア 食品の収納に当たっては、当該食品を収納する場所の温度が適温になった後に収納すること。 イ 食品を収納する場所が適温を保てなくなったときは、当該自動販売機に現に収納されている食品を販売しないこと。 (15) 自動販売機を用いて販売する弁当その他の調理した食品（以下「弁当等」という。）の取扱いは、次に掲げるとおりとする。 <ul style="list-style-type: none"> ア 自動販売機に弁当等を収納しようとするときは、現に収納されている弁当等を回収すること。 イ 自動販売機に弁当等を収納し、又は回収するときは、弁当等の名称、数量、消費期限、製造者の住所及び氏名並びに収納又は回収の日時をその都度記録し、その記録を3箇月間保存すること。
7	使用水等の管理	<ul style="list-style-type: none"> (1) 作業場で使用する水は、食品製造用水（食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）において定められた食品製造用水をいう。以下同じ。）であること。ただし、次に掲げる目的で使用し、かつ、食品製造用水に混入しないよう措置が講じられている場合は、この限りでない。 <ul style="list-style-type: none"> ア 暖房用蒸気、防火用水等、食品製造に直接関係ない目的での使用 イ 冷却及び食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用 (2) 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項に規定する水道及び大阪府特設水道条例（昭和33年大阪府条例第30号）第2条第1項に規定する特設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、水質検査を年1回以上行い、その成績書を1年間保存すること。ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。 (3) 前号の水質検査又は市長が必要があると認めて行った水質検査の結果、水が食品製造用水に適合していないときは、直ちに、その水の使用を中止する等適切な措置を講ずること。 (4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。 (5) 水道水以外の水を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。 (6) 飲食に供し、又は食品に直接接触する氷は、食品製造用水を使用してつくとともに、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。

	区分	措置
		<p>(7) 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。</p>
8	食品衛生責任者等の設置	<p>(1) 営業者(法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。以下この項において同じ。)は、営業許可を受けた施設及び当該施設以外の食品を製造する施設ごとに食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。)(食肉処理業又は食肉販売業の施設において自家製ソーセージ(その製造をする者が、当該製造のための施設において、直接消費者に販売するソーセージをいう。以下同じ。)を製造する場合にあつては、自家製ソーセージの衛生に関する責任者(以下「自家製ソーセージ食品衛生責任者」という。))を置くこと。ただし、特別の理由があると市長が認めるときは、この限りでない。</p> <p>(2) 次のいずれかに該当する者でなければ、食品衛生責任者となることができない。</p> <p>ア 食品衛生管理者となる資格を有する者</p> <p>イ 栄養士、調理師又は製菓衛生師</p> <p>ウ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(平成2年法律第70号)第12条第1項の食鳥処理衛生管理者となる資格を有する者</p> <p>エ 市長が指定する講習を受けた者</p> <p>オ アからエまでに掲げる者と同等以上の知識を有すると市長が認めた者</p> <p>(3) 次のいずれかに該当する者でなければ、自家製ソーセージ食品衛生責任者となることができない。</p> <p>ア 食品衛生管理者となる資格を有する者</p> <p>イ 食品衛生責任者であつて、市長が指定する講習を受けた者</p> <p>(4) 営業者は、食品衛生責任者又は自家製ソーセージ食品衛生責任者(以下「食品衛生責任者等」という。)の氏名を明記した標識を営業の施設の見やすい場所に掲示すること。</p> <p>(5) 食品衛生責任者等は、営業者の指示に従い、営業の施設において衛生管理に当たること。</p> <p>(6) 食品衛生責任者等は、食品衛生上の危害の発生防止のため、作業場の衛生管理の方法その他食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。</p> <p>(7) 営業者は、前号の規定による食品衛生責任者等の意見を尊重すること。</p> <p>(8) 営業者は、食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。以下この目において同じ。))であつて、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。)の目(以下「生食用食肉規格基準」という。)に規定する生食用食肉(以下「生食用食肉」という。)を加工し、又は調理する場合は、生食用食肉取扱者(生食用食肉を取り扱う者であつて、次のいずれかに該当する者をいい、生食用食肉規格基準に規定する生食用食肉の加工基準が適用される場合にあつては、エに該当する者を除く。)を置くこと。</p> <p>ア 食品衛生管理者となる資格を有する者(法第48条第6項第4号に該当する者にあつては、食肉製品製造業(同条第7項に規定する製造業に限る。))に従事する者に限る。</p> <p>イ 市長が指定する講習を受けた者</p> <p>ウ 都道府県知事、他の保健所を設置する市の市長又は特別区の区長が実施し、又は指定する講習を受けた者のうち、市長が生食用食肉を取り扱う者</p>

	区分	措置
		として適当と認める者 エ 食品衛生責任者となる資格を有する者
9	記録の作成及び保存	(1) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、販売食品等に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、及び保存するよう努めること。 (2) 記録の保存期間は、販売食品等の消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。
10	回収・廃棄	(1) 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、消費者に対する健康被害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適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、市長への報告等の手順を定めること。 (2) 回収された販売食品等は、通常製品と明確に区別して保管し、適切に廃棄その他の必要な措置を講ずること。 (3) 販売食品等の回収等を行う際は、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する情報の公表に努めること。
11	管理運営要領等の作成	(1) 作業場及び食品等の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底すること。 (2) 定期的にふき取り検査等を実施し、作業場の衛生状態を確認することにより、前号の管理運営要領の効果を検証し、必要に応じて、その内容を見直すこと。
12	検食の実施	(1) 集団給食施設、弁当製造施設その他の大量に調理する作業場においては、市規則で定めるところにより、その調理した食品の一部を検体として保存すること。 (2) 前号に規定する作業場において製品を配送する場合は、製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録を作成し、及び保存すること。
13	情報の提供	(1) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。 (2) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する消費者の健康被害（当該食品等に起因し、又は起因すると疑われるものであると医師により診断されたものに限る。）に関する情報及び法の規定に違反する食品等に関する情報について、速やかに市長に報告すること。 (3) 消費者等から、製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれがないものを受けた場合は、速やかに市長に報告すること。
14	作業場における従事者の衛生管理	(1) 従事者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。 (2) 市長から検便を受けるべき旨の指示があったときには、従事者に検便を受けさせること。 (3) 食品等を介して感染するおそれのある疾病に感染及びその疑いがある場合、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呈している従事者については、その旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等に報告させ、食品等に直接接触する業務に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること。 (4) 従事者は、作業中清潔な専用の外衣及び履物並びに必要なに応じて帽子及びマスクを着用するとともに、作業場内に食品等への異物の混入の原因となり得

	区分	措置
		<p>るものを持ち込まないこと。</p> <p>(5) 従事者は、原料等が直接接する部分が繊維その他の洗浄及び消毒を行うことが困難な素材の手袋を原則として使用しないこと。</p> <p>(6) 従事者は、使い捨ての手袋を使用する場合には、他の食品等を汚染しないよう交換すること。</p> <p>(7) 従事者は、常に爪を短く切り、作業前、用便後及び生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、必ず手指を洗浄し、及び消毒すること。</p> <p>(8) 従事者は、食品等の取扱作業中に、手又は食品等を取り扱う器具で、髪、鼻、口又は耳に触れ、又は覆いのない食品上で咳又はくしゃみをしないこと。</p> <p>(9) 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で着替え、喫煙し、又は食事をする等の行為をしないこと。</p> <p>(10) 従事者以外の者が作業場に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、この項で定める従事者の衛生管理の規定に従わせること。</p>
15	作業場における従事者に対する衛生教育	<p>(1) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等は、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、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。</p> <p>(2) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等は、衛生教育の効果について定期的に評価し、必要に応じてその内容を修正すること。</p>
16	運搬	<p>(1) 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は、容易に洗浄又は消毒できる構造のものを使用し、常に清潔にするとともに、補修等を行うことにより適切な状態を維持し、食品等を汚染するようなものを使用しないこと。</p> <p>(2) 食品等と食品等以外の貨物を混載する場合には、食品等以外の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食品等以外の貨物と区分けすること。</p> <p>(3) 運搬中の食品等が、ほこり、ちり、有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。</p> <p>(4) 品目が異なる食品等又は食品等以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。</p> <p>(5) バルク輸送の場合、必要に応じて、食品専用であることが明示された食品専用の車両又はコンテナを使用すること。</p> <p>(6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意し、喫食時間を考慮して配送する等、配送時間にも注意すること。</p>
17	販売	<p>(1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売管理を行うこと。</p> <p>(2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう衛生管理に注意すること。</p>