

京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例

(趣旨)

第1条 この条例は、食品衛生法(以下「法」という。)第50条第2項の規定に基づき、営業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じるべき措置に関し、必要な基準を定めるものとする。

(講じるべき措置の基準)

第2条 法第50条第2項に規定する必要な基準は、別表のとおりとする。ただし、市長は、営業の形態その他特別の事情により、衛生上支障がないと認めるときは、当該基準を緩和することができる。

(委任)

第3条 この条例において別に定めることとされている事項及びこの条例の施行に関し必要な事項は、市長が定める。

別表 (第2条関係)

区分	講じるべき措置の内容
施設の管理	(1) 施設及びその周辺は、毎日清掃し、常に清潔に保つこと。 (2) 施設の窓、出入口等は、開放しないこと。 (3) 調理場、製造場、加工場、処理場等(以下「作業場」という。)は、他の目的に使用しないこと。 (4) 作業場内には、不必要な物品等を置かないこと。 (5) 作業場内には、関係者以外の者をみだりに立ち入らせたり、犬、猫等の動物を入れたりしないこと。 (6) 作業場内は、十分な採光、照明及び通気を確保すること。 (7) 作業場内は、作業の実情に応じ、換気、冷房等により適切な温度及び湿度を保つよう努めること。 (8) ねずみ及び昆虫類の有効な駆除作業を実施し、その記録を2年間保管すること。 (9) 排水がよく行われるよう、廃棄物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。 (10) 手指の洗浄設備には、手指の洗浄に適した洗剤、消毒液等を備え、常に使用することができるようにしておくこと。
食品取扱設備の管理	(1) 機械、器具類は、それぞれの使用目的に応じ適切に使用し、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に使用することができるよう整備すること。 (2) 食品に直接接触する機械、器具類の洗浄に洗剤を使用するときは、適正な方法及び濃度で使用する。こと。 (3) 食品に直接接触する機械、器具類は、所定の場所に衛生的に保管すること。 (4) 計器類は、定期的にその精度を点検すること。 (5) ふきん、包丁及びまな板は、必ず洗浄し、消毒したうえ、乾燥させて衛生的に保管すること。 (6) 食品の製造又は加工を自動的に行うときは、その制御装置が正常に作動していることを確認すること。
給水、廃棄物処理等	(1) 給水は、水道水(水道法第3条第2項に規定する水道事業により供給される水並びに同条第6項に規定する専用水道及び同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水をいう。)とすること。ただし、別に定める水を使用するときは、この限りでない。 (2) 貯水槽を使用する場合は、内部を定期的に清掃し、清潔に保ち、その清掃の

		実施記録を3年間保存すること。 (3) 廃棄物を保管する容器は、ねずみ及び昆虫類の出入りを防ぎ、汚液、汚臭等が漏れないよう管理するとともに、作業終了後は、速やかに清掃し、清潔にしておくこと。 (4) 清掃に用いる器材は、専用の場所に保管すること。 (5) 便所は、清潔にし、必要に応じて殺虫及び消毒を行うこと。
食品等の取扱い	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がある製品の製造工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。）による場合	(1) 営業者（法第4条第8項に規定する営業者をいう。以下同じ。）は、法第48条第1項に規定する食品衛生管理者その他の製品に関する知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成し、当該班に(2)から(7)までに掲げる文書及び図面の作成を行わせること。 (2) 製品の安全性及び用途に関し必要な事項を記載した製品の説明に関する文書を作成すること。 (3) 製品の製造工程を記載した図面を作成すること。また、当該図面の記載に従って、製造工程、施設及び食品取扱設備を確認し、その結果を反映させた図面を作成すること。 (4) 次に掲げる事項を記載した文書を作成すること。 ア 製品の製造工程ごとに、当該製造工程において発生するおそれがある食品衛生上の危害（以下「危害」という。）の原因となる物質（以下「原因物質」という。）を特定し、原因物質があると認められる場合にあっては、当該原因物質及び危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）（原因物質がないと認められる場合にあっては、その理由） イ 管理措置を定めた製造工程のうち、製品に係る危害の発生を防止するため、当該製造工程に係る管理措置の実施状況について、継続的に又は相当の頻度により確認を行うことが必要となるもの（以下「重要管理点」という。）（重要管理点を定めない場合にあっては、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がある原因物質を許容することができる範囲まで低減し、又は排除するために必要な管理措置の基準 エ イの確認を行う方法 (5) (4)イの確認により重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められるときに講じるべき改善措置の方法を記載した文書を作成すること。 (6) 製品の試験の方法その他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。 (7) (4)イの確認、(5)の改善措置及び(6)の検証を行う際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。 (8) 営業者は、(4)から(7)までに掲げる文書に定めるところに従い、従事者（自ら従事する営業者を含む。）に危害の発生の防止のため必要な措置を講じさせること。 (9) 製品を販売するときは、法第19条第1項の規定及び食品表示法第4条第1項の規定により内閣総理大臣が定める基準による表示事項を点検すること。

その他の場合	(1) 原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検するとともに、納入業者から必要な事項について検査の結果を求める等の方法により、衛生状態を確認すること。 (2) 冷凍された原材料の解凍は、専用の場所又は容器で衛生的な方法により行うこと。 (3) 食品は、その特性に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。 (4) 食品は、相互に汚染しないよう、衛生的な容器に収納する等区画して保管すること。 (5) 添加物は、専用の場所に保管するとともに、使用する際は、正確にひょう量し、適正に使用すること。 (6) 食品を放冷するときは、衛生的な場所で十分に放冷すること。 (7) 製品を販売するときは、法第19条第1項の規定及び食品表示法第4条第1項の規定により内閣総理大臣が定める基準による表示事項を点検すること。 (8) 営業者は、製造し、又は加工した製品について定期的に衛生検査を行い、その記録を3年間保存すること
食品等事業者（法第3条第1項に規定する食品等事業者をいう。以下同じ。）による従事者の衛生管理	(1) 従事者に、年1回以上健康診断（保菌検査を含む。）を受けさせ、食品衛生上必要な事項について健康状態の把握に努め、その記録を2年間保存すること。 (2) 保健所長から検便その他の検査を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に当該検査を受けさせること。 (3) 作業中は、従事者に清潔な専用の外衣を着用させ、必要に応じてマスク及び帽子を着用させること。 (4) 従事者には、常につめを短く切らせ、作業前や用便後等適切な時期に、手指の洗淨及び消毒を行わせること。 (5) 従事者には、所定の場所以外での着替え、喫煙、放たん及び飲食をさせないこと。 (6) 従事者が、食品を介して他人に感染するおそれがある疾病に罹患し、又はその疑いがあるときは、当該従事者を食品に直接接触しない業務に従事させるなど、食品が汚染を受けないよう適切な措置を講じること。
管理運営要領	別に定める営業においては、営業者は、施設及び設備の管理、食品の取扱い等に関する衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底させること。
食品衛生責任者	(1) 別に定める営業においては、営業者（法第48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、その施設又はその施設の部門ごとに、従事者（自ら従事する営業者を含む。）のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めるとともに、別に定める者を除き、市長が指定する講習会を受講させること。 (2) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い衛生管理に当たること。
従事者の衛生教育	食品等事業者及び食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、従事者が保有する食中毒の原因となる微生物によって食品が汚染されないよう、また、採取、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めること。
特定の業種に関する事項	(1) 飲食店営業にあたっては、同時に同一の食品を多数製造し、又は調理するときは、検食を保存すること。 (2) アイスクリーム類製造業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業及び集乳業にあつては、取り扱う生牛乳又は生山羊乳について、受入れの際に必ず製造、処理又は保存に必要な検査を行い、摂氏10度以下で保存すること。 (3) 魚介類販売業及び魚介類競り売り営業にあつては、刺身、むき身等そのまま

	食用に供するものを陳列し，保存し，又は運搬するときは，他の魚介類と区分すること。 (4)自動販売機により食品を提供する場合にあっては，自動販売機が正常に作動していることを確認し，不衛生なものが販売されないよう管理すること。また，自動販売機及びその設置場所は定期的に清掃し，常に清潔に保つこと。
健康被害等に関する報告	製造し，加工し，若しくは輸入した食品等に起因し，若しくは起因すると疑われる健康被害（医師の診断があるものに限る。）に関する情報又は食品等の異臭の発生，食品等への異物の混入その他の健康被害につながるおそれがある情報を得たときは，速やかに，その内容を保健所に報告すること。

京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例施行規則

(趣旨)

第1条 この規則は、京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例（以下「条例」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(給水の特例)

第2条 条例別表給水、廃棄物処理等の項第1号に規定する別に定める水は、次に掲げる水とする。

- (1) 水道法第3条第2項に規定する水道事業により供給される水のみを水源とする小規模な受水槽を有する施設から供給される水
- (2) 食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月28日厚生省 告示第370号） 第1 食品の部 B 食品一般の製造、加工及び調理基準の項の5の表に規定する水質基準（以下「水質基準」という。）を満たす水

第3条 前条第2号に掲げる水を使用しようとする営業者は、井戸水等使用・使用廃止届（第1号様式）に届出前1箇月以内に行われた水質基準に係る検査の成績書の写しを添えて、営業所の所在地を担当区域とする保健センター長を経由して、保健所長に提出しなければならない。

2 前条第2号に掲げる水の使用を廃止した営業者は、井戸水等使用・使用廃止届を、営業所の所在地を担当区域とする保健センター長を経由して、保健所長に提出しなければならない。

第4条 第2条第2号に掲げる水を使用する際には、次に掲げる措置を講じなければならない。

- (1) 年2回以上の水質検査を行い、その記録を3年間保存すること。この場合において、そのうち1回については水質基準のすべての項目について検査を行い、その他については別に定める検査項目を含む検査を行わなければならない。
- (2) 水質検査の結果、水質基準を満たさないことが判明したときは、直ちに、営業所の所在地を担当区域とする保健センター長を経由して、保健所長に届け出て、保健所長の指示に従うこと。
- (3) 塩素、次亜塩素酸ナトリウム等の塩素剤を用いて滅菌する装置（以下「塩素滅菌装置」という。）を使用し、滅菌する場合」にあつては、遊離残留塩素の含有率が100万分の0.1以上であることを、毎日始業前及び作業終了後に検査し、その記録を3年間保存すること。
- (4) 除菌装置又は消毒装置（塩素滅菌装置を除く。）を使用する場合にあつては、その装置が正常に作動していることを、毎日始業前及び作業終了後に点検し、その記録を3年間保存すること。
- (5) 浄水装置を使用する場合にあつては、その装置が正常に作動していることを、毎日始業前及び作業終了後に点検し、その記録を3年間保存すること。

(管理運営要領を作成しなければならない営業)

第5条 条例別表管理運営要領の項に規定する別に定める営業は、次の各号に掲げるものとする。

- (1) 飲食店営業（宿泊の設備を設けて飲食させるもの、主として弁当を調製するもの及び仕出し行為又は給食を行うものに限る。）
- (2) 菓子製造業
- (3) アイスクリーム類製造業（店頭で殺菌済みの原液のみを使用し、フリーザーによりアイスクリーム類を製造する営業を除く。）
- (4) 乳処理業
- (5) 特別牛乳搾取処理業
- (6) 乳製品製造業
- (7) 食肉製品製造業
- (8) 魚肉練り製品製造業
- (9) 食品の放射線照射業
- (10) 清涼飲料水製造業
- (11) 乳酸菌飲料製造業
- (12) 食用油脂製造業
- (13) マーガリン又はショートニング製造業
- (14) ソース類製造業

- (15) 総菜製造業
- (16) 缶詰又は瓶詰食品製造業
- (17) 添加物製造業

(食品衛生責任者を置かなければならない営業)

第6条 条例別表食品衛生責任者の項第1号に規定する別に定める営業は、食品衛生法施行令第35条各号に掲げる営業及びその他の食品の製造業とする。

2 条例別表食品衛生責任者の項第1号に規定する別に定める者は、次に掲げる者とする。

- (1) 食品衛生法（以下「法」という。）第61条第2項に規定する食品衛生推進員
- (2) 栄養士
- (3) 調理師
- (4) 製菓衛生師
- (5) 船舶料理士に関する省令第1条に規定する船舶料理士
- (6) ふぐを処理することができる者であると都道府県知事が認める者
- (7) 法第30条第1項に規定する食品衛生監視員の資格要件を満たす者
- (8) 法第48条第1項本文に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- (9) と畜場法第7条第1項本文に規定する衛生管理責任者の資格要件を満たす者
- (10) と畜場法第10条第1項本文に規定する作業衛生責任者の資格要件を満たす者
- (11) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第12条第1項に規定する食鳥処理衛生管理者の資格要件を満たす者
- (12) 前各号に掲げる者と同等以上の知識を有すると認められる者

第7条 営業者は、食品衛生責任者を定めたとき、又はこれを変更したときは、速やかに食品衛生責任者設置・変更届(第2号様式)を、営業所の所在地を担当区域とする保健センター長を経由して、保健所長に提出しなければならない。

2 営業者は、食品衛生責任者を定めたときは、当該食品衛生責任者の氏名を記した標識を、施設内の見やすい場所に掲示しなければならない。

(検食の保存)

第8条 条例別表特定の業種に関する事項の項第1号の規定による検食の保存は、次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に掲げる方法により行わなければならない。

- (1) 同一の献立を1回に20食以上製造し、又は調理する場合 調理済みの食品を食品ごとに50グラム程度ずつ清潔な容器に納め、当該容器を密封して、72時間以上冷蔵又は冷凍設備で保存すること。
- (2) 同一の献立を1回に300食以上又は1日に750食以上製造し、又は調理する場合 原材料及び調理済みの食品を食品ごとに50グラム程度ずつ清潔な容器に納め、当該容器を密封して、零下20度以下で2週間以上保存すること。
- (3) 保健所長が特に指示する場合 保健所長が指示した方法