

飲食店営業（仕出し弁当店以外）

（従業員の衛生管理）

- 1 調理前、盛り付け時等必要に応じて手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 2 定期的な検便の実施及び始業前に手指の傷、下痢をしていないか等の確認を行い、常に従業員の健康状態の把握に努めること。
- 3 調理従事者は、生または加熱不十分な食肉やかきの喫食は避けること。
注）「生食用かき」の表示は、規格基準（細菌数、E. coli最確数）が適用されることを指し、食中毒の原因となるノロウイルスが含まれていないという保証ではない。

（食品の取扱い）

- 4 原材料や加工食品等の購入及び検収に際しては、品質・使用添加物・表示等のチェックを行うこと。
また、仕入元等の情報について伝票等の記録を作成し、これを保存しておくこと。
- 5 凍結されていない生鮮魚介類及び食肉類は毎日必要量のみを購入すること。
- 6 前日からの調理加工は行わないこと。
- 7 魚介類を生食用に調理する場合は、魚体等を流水で十分に洗浄すること。
- 8 加熱調理するときは、中心部まで十分に行うこと。（目安は中心部75℃1分間以上。ただし、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上。）
- 9 既製食品（特に卵類加工品等）で、かつ加熱せずに摂取する食品にあつては、保管温度等、その取り扱いに注意し、開封後は一度で使い切ること。
- 10 調理済みの食品を保管する場合は、冷蔵（10℃以下）又は温蔵（65℃以上）で保管すること。
- 11 卵を使用する製品にあつては、次の点に留意すること。
 - （1）殻にヒビの入っているものなどは賞味期限内であっても加熱して提供すること。
 - （2）正常殻付き卵は必ず冷蔵保管し、新鮮なうちに使用すること。
 - （3）割卵する際は必要な量だけ行い、長時間にわたり割り置きをしないこと。
 - （4）液卵は8℃以下（凍結液卵は-15℃以下）で保存し、消費期限内（又は賞味期限内）に使用すること。
 - （5）液卵を原材料とした製品で、製造又は調理の過程で十分な加熱を行わない場合は、殺菌済みの液卵を用いること。
- 12 鶏肉、豚肉（内臓を含む）、牛レバー等内臓肉及び猪や鹿等のジビエ肉を提供する場合は、中心部まで十分な加熱をすること。
- 13 生食用食肉を提供する場合は、生食用食肉の規格基準を遵守すること。また、子ども、高齢者及び抵抗力の弱い者には生食用食肉を提供しないこと。
- 14 加熱調理が完全に行われていない食肉等を客に提供し、客が自ら加熱調理する場合には、十分に加熱を行うための具体的な方法を口頭による説明のみではなく、掲示等により確実に情報提供すること。
- 15 ヒラメは鮮度が良好であってもクドア・セプトンククタータという寄生虫が寄生しているおそれがあるため、生食用として販売する場合、-20℃で4時間以上冷凍すること。
- 16 イカ、サバ等には、アニサキスという寄生虫が寄生しているおそれがあるため、すぐに内臓を取り除き、筋肉に虫体がないかを確認するか、-20℃で24時間以上冷凍すること。
- 17 HACCP手法を取り入れた衛生管理に努めること。

(器具の取扱い)

- 18 調理器具は用途別に使い分けること。
特に、まな板・包丁は下処理用（食肉、魚介類、野菜）と仕上げ用とを区別すること。
- 19 冷蔵庫・冷凍庫内は食品により明確に区分し、二次汚染防止に努めること。また、週1回以上の掃除及び在庫整理を行うこと。
- 20 食器・調理器具は使用後殺菌消毒し、衛生的に保管すること。

(表示)

- 21 製造した食品には適正な表示をすること。
特に、保存の方法及び期限表示（消費期限又は賞味期限）は正確かつ明瞭に行うこと。
なお、期限設定にあたっては、食品の特性に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能検査等の結果に基づき科学的・合理的に行うこと。
また、アレルギーを含む食品に係る表示についても原材料表示の確認をするなどし、適正に行うこと。

飲食店営業（仕出し弁当店）

（従業員の衛生管理）

- 1 調理前、盛り付け時等必要に応じて手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 2 定期的な検便の実施及び始業前に手指の傷、下痢をしていないか等の確認を行い、常に従業員の健康状態の把握に努めること。
- 3 調理従事者は、生または加熱不十分な食肉やかきの喫食は避けること。
注）「生食用かき」の表示は、規格基準（細菌数、E. coli最確数）が適用されることを指し、食中毒の原因となるノロウイルスが含まれていないという保証ではない。

（食品の取扱い）

- 4 原材料や加工食品等の購入及び検収に際しては、品質・使用添加物・表示等のチェックを行うこと。
また、仕入元等の情報について伝票等の記録を作成し、これを保存しておくこと。
- 5 凍結されていない生鮮魚介類及び食肉類は毎日必要量のみを購入すること。
- 6 前日からの調理加工は行わないこと。
- 7 魚介類を生食用に調理する場合は魚体等を流水で十分に洗浄すること。
- 8 加熱調理するときは、中心部まで十分に行うこと。（目安は中心部75℃1分間以上。ただし、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上。）
- 9 既製食品（特に卵類加工品等）で、かつ加熱せずに摂取する食品にあつては、保管温度等、その取り扱いに注意し、開封後は一度で使い切ること。
- 10 調理済みの食品を保管する場合は、冷蔵（10℃以下）又は温蔵（65℃以上）で保管すること。
- 11 卵を使用する製品にあつては、次の点に留意すること。
 - （1）殻にヒビの入っているものなどは賞味期限内であっても加熱して提供すること。
 - （2）正常殻付き卵は必ず冷蔵保管し、新鮮なうちに使用すること。
 - （3）割卵する際は必要な量だけ行い、長時間にわたり割り置きをしないこと。
 - （4）液卵は8℃以下（凍結液卵は-15℃以下）で保存し、消費期限内（又は賞味期限内）に使用すること。
 - （5）液卵を原材料とした製品で、製造又は調理の過程で十分な加熱を行わない場合は、殺菌済みの液卵を用いること。
- 12 ヒラメは鮮度が良好であってもクドア・セプトンクタータという寄生虫が寄生しているおそれがあるため、生食用として販売する場合、-20℃で4時間以上冷凍すること。
- 13 イカ、サバ等には、アニサキスという寄生虫が寄生しているおそれがあるため、すぐに内臓を取り除き、筋肉に虫体がないかを確認するか、-20℃で24時間以上冷凍すること。
- 14 HACCP手法を取り入れた衛生管理に努めること。

（器具の取扱い）

- 15 調理器具は用途別に使い分けること。
特に、まな板・包丁は下処理用（食肉、魚介類、野菜）と仕上げ用とを区別すること。
- 16 冷蔵庫・冷凍庫内は食品により明確に区分し、二次汚染防止に努めること。また、週1回以上の掃除及び在庫整理を行うこと。
- 17 食器・調理器具は使用後殺菌消毒し、衛生的に保管すること。

(表示)

18 製造した食品には適正な表示をすること。

特に、保存の方法及び期限表示（消費期限又は賞味期限）は正確かつ明瞭に行うこと。

なお、期限設定にあたっては、食品の特性に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能検査等の結果に基づき科学的・合理的に行うこと。

また、アレルギーを含む食品に係る表示についても原材料表示の確認をするなどし、適正に行うこと。

(業態別)

19 仕出し、弁当調製施設・大量調理施設にあつては、次の点に留意すること。

(1) 能力に見合う調製数を厳守すること。

(2) 調理食品を放冷する場合は、速やかに中心温度を下げる工夫をすること。放冷後は衛生的な容器に入れて蓋をする等、二次汚染を防止すること。

(3) 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。主食と副食を同一容器に入れる場合は、各々を十分に放冷すること。

(4) 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。

サラダ、卵焼き、切身のハム・ソーセージ、生鮮魚介類の刺身

ただし、盛り付け終了後、衛生的に保管され、かつ4時間以内（ただし、生鮮魚介類の刺身の場合は冷蔵庫から出してから最大2時間以内）に喫食されるものにあつてはこの限りでない。

(5) 盛り付け後、喫食までが7時間（可能な限り4時間）以内になるよう調理を開始し、配送時間などを配慮すること。

(6) 仕出し、弁当の運搬にあつては、衛生的に取り扱い、かつ温度管理に注意すること。（蓋をする、保冷する等）

(7) 検食（保存食）として、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に入れ、密封し、 -20°C 以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は洗浄・殺菌前の購入した状態で保存し、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

(8) 弁当類は表示義務のある項目に加え、食中毒の発生防止を考慮し、「消費期限〇年〇月〇日 PM〇時」等、時刻まで表示すること。

そ う ざ い 製 造 業

(従業員の衛生管理)

- 1 作業前、作業中等必要に応じて手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 2 定期的な検便の実施及び始業前に手指の傷、下痢をしていないか等の確認を行い、常に従業員の健康状態の把握に努めること。
- 3 作業従事者は、生または加熱不十分な食肉やかきの喫食は避けること。
注) 「生食用かき」の表示は、規格基準(細菌数、E. coli最確数)が適用されることを指し、食中毒の原因となるノロウイルスが含まれていないという保証ではない。

(食品の取扱い)

- 4 原材料や加工食品等の購入及び検収に際しては、品質・使用添加物・表示等のチェックを行うこと。
- 5 凍結されていない生鮮魚介類及び食肉類は毎日必要量のみを購入すること。
- 6 前日からの調理加工は行わないこと。
- 7 魚介類を生食用に調理する場合は魚体等を流水で十分に洗浄すること。
- 8 加熱調理するときは、中心部まで十分に行うこと。(目安は中心部75℃1分間以上。ただし、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上。)
- 9 鶏肉、豚肉(内臓を含む)、牛レバー等内臓肉及び猪や鹿等のジビエ肉は、中心部まで十分加熱をすること。
- 10 調理済みの食品を保管する場合は、冷蔵(10℃以下)又は温蔵(65℃以上)で保管すること。
なお、調理食品を放冷する場合は速やかに中心温度を下げる工夫をし、放冷後は衛生的な容器に入れて蓋をする等、二次汚染を防止すること。
- 11 卵を使用する製品にあっては、次の点に留意すること。
 - (1) 殻にヒビの入っているものなどは賞味期限内であっても加熱して提供すること。
 - (2) 正常殻付き卵は必ず冷蔵保管し、新鮮なうちに使用すること。
 - (3) 割卵する際は必要な量だけ行い、長時間にわたり割り置きをしないこと。
 - (4) 液卵は8℃以下(凍結液卵は-15℃以下)で保存し、消費期限内(又は賞味期限内)に使用すること。
 - (5) 液卵を原材料とした製品で、製造又は調理の過程で十分な加熱を行わない場合は、殺菌済みの液卵を用いること。
- 12 売れ残り、あるいは返品のあった製品と、販売予定の製品は明確に区分するとともに、回収等をした製品を廃棄する場合は、そのまま商品として流通することがないように適切に処理すること。
- 13 HACCP手法を取り入れた衛生管理に努めること。

(器具の取扱い)

- 14 調理器具は用途別に使い分けること。特に、まな板・包丁は下処理用(食肉、魚介類、野菜)と仕上げ用とを区別すること。
- 15 冷蔵庫・冷凍庫内は食品により明確に区分し、二次汚染防止に努めること。また、週1回以上の掃除及び在庫整理を行うこと。
- 16 食器・調理器具は使用後殺菌消毒し、衛生的に保管すること。
またシンクは上処理、下処理等用途別に使用することが好ましいが、兼用とする場合は十分な洗浄消毒を行うこと。

(表示)

17 製造した食品には適正な表示をすること。

特に、保存の方法及び期限表示（消費期限又は賞味期限）は正確かつ明瞭に行うこと。

なお、期限設定にあたっては、食品の特性に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能検査等の結果に基づき科学的・合理的に行うこと。

また、アレルギーを含む食品に係る表示についても原材料表示の確認をするなどし、適正に行うこと。

菓子製造業・あん類製造業

(従業員の衛生管理)

- 1 作業前、作業中等必要に応じて手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 2 定期的な検便の実施及び始業前に手指の傷、下痢をしていないか等の確認を行い、常に従業員の健康状態の把握に努めること。
- 3 作業従事者は、生または加熱不十分な食肉やかきの喫食は避けること。
注) 「生食用かき」の表示は、規格基準(細菌数、E. coli最確数)が適用されることを指し、食中毒の原因となるノロウイルスが含まれていないという保証ではない。

(食品の取扱い)

- 4 原材料や加工食品等の購入及び検収に際しては、品質・使用添加物・表示等のチェックを行うこと。
- 5 原材料や製品は、冷蔵庫・戸棚・陳列ケース等に区分して保管し、保管する場所は常に清潔に保つこと。
- 6 あん・クリーム等の放冷は、防鼠・防虫・防塵を施した設備で行うこと。
- 7 加熱するときは、中心部まで十分に行うこと。(目安は中心部75℃1分間以上)
- 8 卵を使用する製品にあっては、次の点に留意すること。
 - (1) 殻にヒビの入っているものなどは賞味期限内であっても加熱して提供すること。
 - (2) 正常殻付き卵は必ず冷蔵保管し、新鮮なうちに使用すること。
 - (3) 割卵する際は必要な量だけ行い、長時間にわたり割り置きをしないこと。
 - (4) 液卵は8℃以下(凍結液卵は-15℃以下)で保存し、消費期限内(又は賞味期限内)に使用すること。
 - (5) 液卵を原材料とした製品で、製造又は調理の過程で十分な加熱を行わない場合は、殺菌済みの液卵を用いること。
- 9 異物混入の防止に努め、検品についても複数でチェックする等体制の整備を図ること。
- 10 売れ残り、あるいは返品のあった製品と、販売予定の製品は明確に区分するとともに、回収等をした製品を廃棄する場合は、そのまま商品として流通することがないように適切に処理すること。
- 11 製品の温度管理、販売方法等の衛生的な取り扱いについて、販売店を指導すること。
- 12 HACCP手法を取り入れた衛生管理に努めること。

(器具の取扱い)

- 13 調理器具は用途別に使い分けること。特に、まな板・包丁は下処理用と仕上げ用とを区別すること。
- 14 冷蔵庫・冷凍庫内は食品により明確に区分し、二次汚染防止に努めること。また、週1回以上の掃除及び在庫整理を行うこと。
- 15 食器・調理器具は使用後殺菌消毒し、衛生的に保管すること。

(表示)

- 16 製造した食品には適正な表示をすること。
特に、保存の方法及び期限表示(消費期限又は賞味期限)は正確かつ明瞭に行うこと。
なお、期限設定にあたっては、食品の特性に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能検査等の結果に基づき科学的・合理的に行うこと。
また、菓子製造業にあっては、アレルギーを含む食品に係る表示についても原材料表示の確認をするなどし、適正に行うこと。

豆 腐 製 造 業

(従業員・施設の衛生管理)

- 1 作業前、作業中等必要に応じて手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 2 定期的な検便の実施及び始業前に手指の傷、下痢をしていないか等の確認を行い、常に従業員の健康状態の把握に努めること。
- 3 水道水以外の水を使用する場合は、水質検査を励行すること。
また、水道水が受水槽から供給される場合は、残留塩素等の確認を行うこと。
- 4 作業従事者は、生または加熱不十分な食肉やかきの喫食は避けること。
注) 「生食用かき」の表示は、規格基準(細菌数、E. coli最確数)が適用されることを指し、食中毒の原因となるノロウイルスが含まれていないという保証ではない。

(食品の取扱い)

- 5 豆汁又は豆乳は、沸騰状態で2分以上加熱するなどの方法で殺菌すること。
- 6 包装豆腐(豆乳に凝固剤を添加して容器包装に充てんした後加熱凝固させたものをいう)は90℃40分間加熱するか、又はこれと同等以上の効力を有する方法で殺菌すること。
- 7 豆腐は、冷蔵もしくは冷却水で換水しながら洗浄殺菌された水槽内で保存すること。
- 8 売れ残りのないよう計画的に製造すること。
- 9 移動販売用の豆腐は、十分に洗浄し、かつ殺菌した器具を用いて保冷しながら販売すること。
- 10 洗浄用に使用される水酸化ナトリウム等の管理は厳重に行い、適正使用及び食品に混入しないよう配慮すること。
- 11 HACCP手法を取り入れた衛生管理に努めること。

(器具の取扱い)

- 12 ろ過布は1回ごとに洗浄殺菌されたものを使用すること。
- 13 使用容器や器具類、特に木製のものは十分に洗浄・消毒・乾燥を実施すること。
- 14 重石等の保管は直接床に触れないように留意すること。

(表示)

- 15 製造した食品には適正な表示をすること。
特に、保存の方法及び期限表示(消費期限又は賞味期限)は正確かつ明瞭に行うこと。
なお、期限設定にあたっては、食品の特性に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能検査等の結果に基づき科学的・合理的に行うこと。
また、遺伝子組換え食品に係る表示についても原材料表示の確認をするなどし、適正に行うこと。

めん類製造業

(従業員・施設の衛生管理)

- 1 作業前、作業中等必要に応じて手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 2 定期的な検便の実施及び始業前に手指の傷、下痢をしていないか等の確認を行い、常に従業員の健康状態の把握に努めること。
- 3 水道水以外の水を使用する場合は、水質検査を励行すること。
また、水道水が受水槽から供給される場合は、残留塩素等の確認を行うこと。
- 4 作業従事者は、生または加熱不十分な食肉やかきの喫食は避けること。
注) 「生食用かき」の表示は、規格基準(細菌数、E. coli最確数)が適用されることを指し、食中毒の原因となるノロウイルスが含まれていないという保証ではない。

(食品の取扱い)

- 5 ゆで工程の加熱不足による細菌の残存を防ぐため、湯温、投入時間が適切か管理すること。
- 6 冷却不足による細菌の増殖を防ぐため、冷却水温度、冷却時間が適切か管理すること。
- 7 生めん・ゆでめんの保管・流通には、低温管理を徹底すること。
- 8 計画的な製造を行うこと。
- 9 添加物を使用する場合は適正に保管及び使用すること。
特に正確に秤量し食品中で均一になるよう徹底すること。
- 10 HACCP手法を取り入れた衛生管理に努めること。

(器具の取扱い)

- 11 機械類は作業後清掃し、週1回以上洗浄・消毒を実施すること。
- 12 せいろ・すのこ等は使用後洗浄し、防鼠・防虫・防塵が可能な保管設備で乾燥保管すること。

(表示)

- 13 製造した食品には適正な表示をすること。
特に、保存の方法及び期限表示(消費期限又は賞味期限)は正確かつ明瞭に行うこと。
なお、期限設定にあたっては、食品の特性に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能検査等の結果に基づき科学的・合理的に行うこと。
また、アレルギーを含む食品に係る表示についても原材料表示の確認をするなどし、適正に行うこと。

乳処理業・乳製品製造業・乳酸菌飲料製造業・アイスクリーム類製造業

(従業員の衛生管理)

- 1 作業前、作業中等必要に応じて手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 2 定期的な検便の実施及び始業前に手指の傷、下痢をしていないか等の確認を行い、常に従業員の健康状態の把握に努めること。
- 3 作業従事者は、生または加熱不十分な食肉やかきの喫食は避けること。
注) 「生食用かき」の表示は、規格基準(細菌数、E. coli最確数)が適用されることを指し、食中毒の原因となるノロウイルスが含まれていないという保証ではない。

(食品の取扱い)

- 4 原材料の受入れ時に検品および検査を徹底し、新鮮な原乳、原材料を使用すること。
- 5 製品は検査を実施した後、出荷するよう徹底を図ること。
- 6 製品への洗浄・殺菌剤等の混入防止対策を徹底すること。
- 7 返品された製品は他と区別をして保管し、そのまま商品として流通することがないように適切な措置を講じた上で速やかに廃棄すること。
- 8 製品の再利用にあたっては、省令による製造基準を遵守の上、マニュアル等を作成して、再利用の低減化に努めること。
- 9 保存温度を厳守すること。
- 10 添加物を使用する場合は適正に使用すること。
特に、正確に秤量し食品中で均一になるよう徹底すること。
- 11 HACCP手法を取り入れた衛生管理に努めること。

(器具の取扱い)

- 12 機械類の作動状況に常に注意すること。
- 13 機械・器具類は使用后十分に洗浄、殺菌、乾燥すること。
- 14 機械・器具の点検を厳重にし、破損等による事故防止に努めること。

(表示)

- 15 製造した食品には適正な表示をすること。
特に、保存の方法及び期限表示(消費期限又は賞味期限)は正確かつ明瞭に行うこと。
なお、期限設定にあたっては、食品の特性に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能検査等の結果に基づき科学的・合理的に行うこと。
また、アレルギーを含む食品に係る表示についても原材料表示の確認をするなどし、適正に行うこと。

食肉処理業・食肉販売業

(従業員・施設の衛生管理)

- 1 作業前、作業中等必要に応じて手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 2 定期的な検便の実施及び始業前に手指の傷、下痢をしていないか等の確認を行い、常に従業員の健康状態の把握に努めること。
- 3 食肉等を分割、細切する部屋は適切な温度管理（15℃以下が望ましい）を行うこと。
- 4 作業従事者は、生または加熱不十分な食肉やかきの喫食は避けること。
注）「生食用かき」の表示は、規格基準（細菌数、E. coli最確数）が適用されることを指し、食中毒の原因となるノロウイルスが含まれていないという保証ではない。

(食品の取扱い)

- 5 食肉の保存は他の食品（食肉製品・加工済食品等）と区画して行い、保存温度に留意すること。
- 6 食品の取扱いは、直接手を使わず専用の器具を使用すること。
また、非加熱食肉製品（生ハム等）及び特定加熱食肉製品（ローストビーフ等）を取り扱う場合は、保存温度、取り扱い等に十分注意すること。
- 7 生食用食肉を販売する場合には、規格基準に適合したものを販売すること。
- 8 食肉等の販売にあたっては、十分な加熱調理を施すよう消費者への啓発に努めること。
- 9 食肉の仕入元等の情報について伝票等の記録を作成し、牛肉の場合は個体識別番号の記載も含め、これを保存しておくこと。また、納品伝票には加熱用か生食用かを明示すること。
- 10 飲食店営業者へ販売する鶏肉に「加熱用」、「十分に加熱してお召し上がり下さい」、「生食用には使用しないでください」等の表示や商品規格書への記載等を行うことにより、飲食店営業者が鶏肉を客に提供する際には加熱が必要である旨を確実に伝達すること。

(器具の取扱い)

- 11 食肉製品と生肉を取り扱う機械・器具類（スライサー・まな板・ふきん等）は、それぞれ専用のものを使用すること。
- 12 機械・器具類等の直接食肉等に触れる部分については、汚染の都度又は作業終了後に、十分に洗浄消毒すること。
- 13 陳列ケース内は常に清潔にし、器具容器等は使用后殺菌消毒し、衛生的に保管すること。

(表示)

- 14 製造または加工した食品には適正な表示をすること。
特に、保存の方法及び期限表示（消費期限又は賞味期限）は正確かつ明瞭に行うこと。
なお、期限設定にあたっては、食品の特性に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能検査等の結果に基づき科学的・合理的に行うこと。
- 15 テンダライズ処理（針状の刃を刺して、硬い筋・繊維を切断する）及びタンブリング処理（調味液を機械的にしみこませる）した食肉及び結着させたステーキ肉等については、処理を行った旨及び調理段階で中心部まで加熱が必要な旨を、表示等により使用者に情報提供すること。
- 16 生食用食肉を販売する場合、表示基準を遵守し、と畜場名等必要な項目について適正に表示すること。

魚介類販売業

(従業員の衛生管理)

- 1 作業前、作業中等必要に応じて手指の洗浄・消毒を行うこと。特に生食用魚介類を調理する場合には手洗いを十分に行うこと。
- 2 定期的な検便の実施及び始業前に手指の傷、下痢をしていないか等の確認を行い、常に従業員の健康状態の把握に努めること。
- 3 作業従事者は、生または加熱不十分な食肉やかきの喫食は避けること。
注) 「生食用かき」の表示は、規格基準(細菌数、E. coli最確数)が適用されることを指し、食中毒の原因となるノロウイルスが含まれていないという保証ではない。

(食品の取扱い)

- 4 魚介類は鮮度良好なものを取り扱うこと。
- 5 魚介類の保存管理にあたっては、十分能力のある清潔な冷蔵庫内に収納すること。
- 6 魚介類の洗浄にあたっては流水により十分な洗浄を行うこと。
- 7 魚介類を生食用に調理する場合は、魚体等を流水で十分に洗浄すること。
- 8 生食用魚介類加工品(刺身、むき身貝類及びゆでがに等)の加工に使用する水は、流水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用すること。
- 9 非加熱で摂取する「ゆでがに」の加工の際の加熱は、中心部の温度を70℃で1分間以上行うか、これと同等以上の効力を有する方法で行うこと。なお、飲食店営業又はそうざい製造業等必要な許可を取得した上で行うこと。
- 10 生食用鮮魚介類等の保存基準のある食品は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、10℃以下で保存(4℃以下が望ましい)しなければならない。
- 11 冷凍魚介類の販売用陳列ケース内の温度管理(-15℃以下)を十分に行うとともに、常にロードラインを守ること。
- 12 廃棄する内臓等は蓋付きのゴミ箱に入れ、魚介類が汚染されないように注意すること。
- 13 かきを取り扱う場合には生食用と加熱用を確認し、特に小分け販売を行う場合には消費期限の確認を行うとともに、消費者に伝達すること。
- 14 ヒラメは鮮度が良好であってもクドア・セプテンpunkタータという寄生虫が寄生しているおそれがあるため、生食用として販売する場合、-20℃で4時間以上冷凍すること。
- 15 イカ、サバ等には、アニサキスという寄生虫が寄生しているおそれがあるため、すぐに内臓を取り除き、筋肉に虫体がないかを確認するか、-20℃で24時間以上冷凍すること。

(器具の取扱い)

- 16 器具類(特にまな板・包丁・ふきん)は洗浄消毒し、清潔に保持すること。
- 17 生食用魚介類の加工・調理等に用いるまな板・包丁等の器具類は専用のものとし、他の用途のものと区別すること。

(表示)

- 18 加工した食品には適正な表示をすること。
特に、保存の方法及び期限表示(消費期限又は賞味期限)は正確かつ明瞭に行うこと。
なお、期限設定にあたっては、食品の特性に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能検査等の結果に基づき科学的・合理的に行うこと。

魚肉ねり製品製造業

(従業員の衛生管理)

- 1 作業前、作業中等必要に応じて手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 2 定期的な検便の実施及び始業前に手指の傷、下痢をしていないか等の確認を行い、常に従業員の健康状態の把握に努めること。
- 3 作業従事者は、生または加熱不十分な食肉やかきの喫食は避けること。
注) 「生食用かき」の表示は、規格基準(細菌数、E. coli最確数)が適用されることを指し、食中毒の原因となるノロウイルスが含まれていないという保証ではない。

(食品の取扱い)

- 4 原材料の保管場所は製品やその他のものと区画し、温度管理に注意し、衛生的に行うこと。
- 5 加熱後は直ちに衛生的な場所で放冷すること。
特に、未加熱の原材料からの汚染を防止すること。
- 6 製品は直射日光を避け、床や製造所の外に置かないこと。
- 7 未包装の製品は直接手を触れないこと。
- 8 製品の販売にあたっては、販売用ケースを使用すること。
- 9 添加物を使用する場合は適正に使用し、専用の器具等を使用し無添加の製品に混入しないよう留意すること。
特に、正しく秤量し食品中で均一になるよう徹底すること。
- 10 HACCP手法を取り入れた衛生管理に努めること。

(器具の取扱い)

- 11 機械・器具類は使用後十分に洗浄、消毒、乾燥し、器具容器類は衛生的に保管すること。

(表示)

- 12 製造した食品には適正な表示をすること。
特に、保存の方法及び期限表示(消費期限又は賞味期限)は正確かつ明瞭に行うこと。
なお、期限設定にあたっては、食品の特性に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能検査等の結果に基づき科学的・合理的に行うこと。
また、アレルギーを含む食品に係る表示についても原材料表示の確認をするなどし、適正に行うこと。

食 肉 製 品 製 造 業

(従業員の衛生管理)

- 1 作業前、作業中等必要に応じて手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 2 定期的な検便の実施及び始業前に手指の傷、下痢をしていないか等の確認を行い、常に従業員の健康状態の把握に努めること。
- 3 作業従事者は、生または加熱不十分な食肉やかきの喫食は避けること。
注) 「生食用かき」の表示は、規格基準(細菌数、E. coli最確数)が適用されることを指し、食中毒の原因となるノロウイルスが含まれていないという保証ではない。

(食品の取扱い)

- 4 原材料の保管場所は製品やその他のものと区画し、温度管理に注意し、衛生的に行うこと。
- 5 加熱後は直ちに衛生的な場所で放冷すること。
特に、未加熱の原材料からの汚染を防止すること。
- 6 製品は直射日光を避け、床や製造所の外に置かないこと。
- 7 未包装の製品は直接手を触れないこと。
- 8 製品の販売にあたっては、販売用ケースを使用すること。
- 9 添加物を使用する場合は適正に使用し、専用の器具等を使用し無添加の製品に混入しないよう留意すること。
特に、正しく秤量し、食品中で均一になるよう徹底すること。
- 10 HACCP手法を取り入れた衛生管理に努めること。

(器具の取扱い)

- 11 機械・器具類は使用后十分に洗浄、消毒、乾燥し、器具容器類は衛生的に保管すること。

(表示)

- 12 製造した食品には適正な表示をすること。
特に、保存の方法及び期限表示(消費期限又は賞味期限)は正確かつ明瞭に行うこと。
なお、期限設定にあたっては、食品の特性に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能検査等の結果に基づき科学的・合理的に行うこと。
また、アレルギーを含む食品に係る表示についても原材料表示の確認をするなどし、適正に行うこと。

漬物製造業

(従業員の衛生管理)

- 1 作業前、作業中等必要に応じて手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 2 定期的な検便の実施及び始業前に手指の傷、下痢をしていないか等の確認を行い、常に従業員の健康状態の把握に努めること。
- 3 作業従事者は、生または加熱不十分な食肉やかきの喫食は避けること。
注) 「生食用かき」の表示は、規格基準(細菌数、E. coli最確数)が適用されることを指し、食中毒の原因となるノロウイルスが含まれていないという保証ではない。

(食品の取扱い)

- 4 原材料納入時には検収を行い、十分な衛生管理が行われた原材料を仕入れること。
- 5 原材料は流水で十分に水洗いし、異物等の排除に努めること。
- 6 製品や半製品の保管にあたっては衛生的に取り扱い、虫などの異物が混入しないようにすること。
- 7 添加物を使用する場合は、適正に使用し、専用の漬込み樽や器具を使用し、添加物無使用製品に混入しないよう留意すること。
特に、秤量は正確に行い、また食品中で均一になるよう徹底すること。
- 8 浅漬の原材料、半製品及び製品は低温(10℃以下)で保管し、製造時も可能な限り低温で取り扱うこと。
- 9 浅漬の製造にあたっては、次のいずれかの方法により殺菌を行うこと。
 - (1) 次亜塩素酸ナトリウム溶液(100mg/lで10分間又は200mg/lで5分間)又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水(きのこ類を除く。)、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。塩素濃度の管理を徹底し、確認を行った時間、塩素濃度及び実施した措置等を記録すること。
 - (2) 75℃で1分間、加熱する。温度管理を徹底し、確認を行った時間、温度及び実施した措置等を記録すること。
- 10 浅漬の漬込み液は低温(10℃以下)で管理し、漬込み液は使用の都度交換し、容器・器具等についても洗浄、消毒を行うこと。
- 11 上述の方法もしくはHACCPによる工程管理を行うこと。

(器具の取扱い)

- 12 下処理、食品保管、手洗い、洗浄の各設備を整備すること。
- 13 器具容器類は使用後洗浄殺菌消毒し、衛生的に保管すること。

(表示)

- 14 製造した食品には適正な表示をすること。
特に、保存の方法及び期限表示(消費期限又は賞味期限)は正確かつ明瞭に行うこと。
なお、期限設定にあたっては、食品の特性に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能検査等の結果に基づき科学的・合理的に行うこと。
また、アレルギーを含む食品に係る表示についても原材料表示の確認をするなどし、適正に行うこと。

(保存用検体)

- 15 食中毒等の事故発生時における検査のため、製品の種類ごとに1日1個を検体とし、予想される販売流通期間を考慮して、保存すること。なお、浅漬は冷凍状態で保存すること。

集 団 給 食 施 設

(従業員の衛生管理)

- 1 調理前、盛り付け時等必要に応じて手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 2 定期的な検便の実施及び始業前に手指の傷、下痢をしていないか等の確認を行い、常に従業員の健康状態の把握に努めること。
- 3 調理従事者は、生または加熱不十分な食肉やかきの喫食は避けること。
注) 「生食用かき」の表示は、規格基準(細菌数、E. coli最確数)が適用されることを指し、食中毒の原因となるノロウイルスが含まれていないという保証ではない。

(食品の取扱い)

- 4 原材料や加工食品等の購入及び検収に際しては、品質・使用添加物・表示等のチェックを行うこと。また、仕入元等の情報について伝票の記録を作成し、これを保存しておくこと。
- 5 凍結されていない生鮮魚介類及び食肉類は毎日必要量のみを購入すること。
- 6 前日より調理加工は行わないこと。
- 7 加熱するときは、中心部まで十分に行うこと。(目安は中心部75℃1分間以上。ただし、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上。)
- 8 既製食品(特に卵類加工品等)で、かつ加熱せずに摂取する食品にあつては、保管温度等、その取り扱いに注意し、開封後は一度で使い切ること。
- 9 調理食品を放冷する場合は、速やかに中心温度を下げる工夫をすること。また、放冷後は衛生的な容器に入れて蓋をする等二次汚染を防止すること。
- 10 食品は冷蔵(10℃以下)又は、温蔵(65℃以上)で保管すること。
特に、生食用の魚介類等(刺身、むき身貝類及びゆでがに等)については、製品の品温を4℃以下で保存するとともに、冷蔵庫から出した後は可能な限り速やか(最大2時間以内)に消費させること。
- 11 卵を使用する製品にあつては、次の点に留意すること。
 - (1) 殻にヒビの入っているものなどは賞味期限内であっても加熱して提供すること。
 - (2) 正常殻付き卵は必ず冷蔵保管し、新鮮なうちに使用すること。
 - (3) 割卵する際は必要な量だけ行い、長時間にわたり割り置きをしないこと。
 - (4) 液卵は8℃以下(凍結液卵は-15℃以下)で保存し、消費期限内(又は賞味期限内)に使用すること。
 - (5) 液卵を原材料とした製品で、製造又は調理の過程で十分な加熱を行わない場合は、殺菌済みの液卵を用いること。
- 12 原材料、中間製品、最終製品は長時間室温に放置しないこと。
- 13 検食(保存食)として、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。
なお、原材料は洗浄・殺菌前の購入した状態で保存し、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。
- 14 食事時間内に喫食されなかった食品は廃棄すること。
- 15 HACCP手法を取り入れた衛生管理に努めること。

(器具の取扱い)

- 16 調理器具は用途別に使い分けること。特に、まな板・包丁は下処理用(食肉、魚介類、野菜)と仕上げ用とを区別すること。
- 17 冷蔵庫・冷凍庫内は食品により明確に区分し、二次汚染防止に努めること。また、週1回以上の掃除及び在庫整理を行うこと。
- 18 食器・調理器具は使用後洗浄殺菌消毒し、衛生的に保管すること。