

## ◎福岡市食品衛生条例

(平成12年3月27日  
条例第19号)

最終改正 平成24年3月29日条例第40号

(趣旨)

**第1条** この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第50条第2項の規定に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準（以下「措置の基準」という。）その他食品衛生に関し必要な事項を定めるものとする。

(定義)

**第2条** この条例において使用する用語の意義は、法、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）及び食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）で定めるもののほか、次の各号に掲げる用語の区分に従い、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 集団給食 寄宿舎、学校、病院等の施設において、1回につき20人以上の者に対して継続的に食品を提供することで営業以外のものをいう。
- (2) 食品衛生責任者 市が実施し、又は市長が指定する食品衛生責任者養成講習会において所定の科目を修了した者その他営業の施設の衛生管理、食品の取扱い等に関し相当の知識を有する者として規則で定める者をいう。
- (3) 屋台 道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第4項に規定する軽車両に営業のための設備を備え付けたものをいう。
- (4) 屋台営業者 屋台を一定の時間一定の場所に設置して営業を営む者をいう。

(措置の基準)

**第3条** 措置の基準は、別表、次条及び第5条に定めるとおりとする。ただし、営業の形態その他特別の事情により市長が衛生上支障がないと認める場合については、市長が別に定めることができる。

(食品衛生責任者)

**第4条** 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及び市長が衛生上支障がないと認める営業者を除く。以下この条において同じ。）は、営業の

施設ごとに、食品衛生責任者を置かなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生責任者となる営業の施設については、この限りでない。

- ② 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、他の従事者に対して食品の取扱い等について指導を行い、営業の施設の衛生管理を行わなければならない。
- ③ 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、営業の施設の衛生管理の方法及び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なければならない。
- ④ 営業者は、前項の規定により述べられた食品衛生責任者の意見を尊重しなければならない。
- ⑤ 食品衛生責任者は、定期的に食品衛生に関する講習会（市が実施し、又は市長が指定するものに限る。）を受講し、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。
- ⑥ 営業者は、食品衛生責任者の氏名を記載した書面を、営業の施設の見やすい場所に掲示しなければならない。

(衛生教育)

**第5条** 営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者（以下「営業者等」という。）は、食品の製造、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等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。

- ② 営業者等は、前項の規定により衛生教育を実施するに当たっては、次に掲げる事項に留意しなければならない。

- (1) 別表に定める公衆衛生上講ずべき措置を行う上で必要な手順に関すること。
- (2) 洗剤等の化学物質の安全な取扱いに関すること。
- (3) 衛生教育の効果について定期的な評価を行うとともに、その結果に基づいて必要に応じプログラムを修正すること。

(営業許可に関する書面の掲示)

**第6条** 法第52条第1項又は福岡県食品取扱条例（昭和28年福岡県条例第47号）第4条の許可を受けた者は、規則で定める営業許可に関する書面を、営業の施設の見やすい場所に掲示

しなければならない。

(集団給食の届出)

**第7条** 集団給食を行おうとする者は、規則で定めるところにより、集団給食を開始する日の10日前までに市長に届け出なければならない。

- ② 集団給食を行う者は、集団給食を廃止し、又は休止したときは、規則で定めるところにより、廃止し、又は休止した日から10日以内に市長に届け出なければならない。

(委任)

**第8条** この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

#### 附 則

(施行期日)

- ① この条例は、平成12年4月1日から施行する。

(経過措置)

- ② この条例の施行の日(以下「施行日」という。)前に福岡市食品衛生法施行細則(昭和47年福岡市規則第85号。以下「施行細則」という。)第7条第1項の規定により交付された営業許可証は、当該許可証に記載された許可期限まで又は記載された事項に変更が生じるまでの間、第6条に規定する書面とみなす。

- ③ 施行日前における施行細則第13条第1項の規定による届出(同条第3項の規定により同条第1項の規定による届出を行ったとみなされる者の行った届出を含む。)は、第7条第1項の規定による届出とみなす。

#### 附 則

(平成16年3月29日条例第40号)抄  
この条例は、公布の日から施行する。

#### 附 則

(平成17年3月31日条例第82号)  
この条例は、平成17年9月1日から施行する。

#### 附 則

(平成24年3月29日条例第40号)  
この条例は、公布の日から施行する。

## 別表

### 1 共通事項

区 分	公衆衛生上講ずべき措置
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、設備及び機械器具類の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、当該施設、設備及び機械器具類の適切な清掃、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。この場合においては、必要に応じ専門家の意見を聴くこととし、当該手順書には、清掃又は洗浄を行う場所、機械器具類、作業責任者、清掃又は洗浄の方法及び頻度、モニタリング方法等の必要な事項を記載すること。
	(3) (2)の清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であることを、必要に応じ確認すること。
	(4) 施設、設備、人的能力等に応じて食品を取り扱い、適切な受注管理を行うこと。
2 施設の衛生管理	(1) 施設及びその周辺を毎日清掃し、施設の稼動中は常に衛生上支障がないように維持すること。
	(2) 製造場、加工場、処理場、調理場、保管場所、販売所等の食品を取り扱う場所(以下「作業場」と総称する。)に不必要な物品等を置かないこと。
	(3) 壁、天井、床その他作業場内を常に清潔に保つこと。
	(4) 作業場の採光、照明、換気及び通風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) 作業場の窓及び出入口を開放しないこととし、やむをえず開放する場合は、じん埃、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講じること。
	(6) 排水が良好に行われるようにするため、排水溝への廃棄物の流出を防ぎ、かつその清掃及び補修を行うこと。
	(7) 便所は、定期的に殺虫、清掃及び消毒をし、常に清潔を保つこと。
	(8) 施設内では動物を飼育しないこと。
3 機器の衛生管理	(1) 衛生保持のため、機械器具類は、その目的に応じて使用すること。
	(2) 機械器具類及びそれらの部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、汚れ等の状態に応じ、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。

	<p>(3) 機械器具類及びそれらの部品は、金属片、不潔異物、化学物質等の食品への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行った上で、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</p>
	<p>(4) 機械器具類は、常に点検し、故障、破損等がある場合は速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。</p>
	<p>(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、定期的に機能を点検し、その結果を記録し、保存すること。</p>
	<p>(6) ふきん、包丁、まな板等は、熱湯、蒸気、薬剤等を用いた適切な方法で消毒し、乾燥させること。特に、食品に直接接触れる包丁、まな板等については、汚染の都度又は作業終了後に、洗浄消毒を十分に行うこと。</p>
	<p>(7) 洗剤、殺虫剤、殺菌剤等の食品へ混入した場合に人体に悪影響を与えるおそれのあるものは、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し、食品、添加物及び食器類と区別して保管する等食品への混入を防止すること。</p>
	<p>(8) 施設及び設備の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。</p>
	<p>(9) 手洗設備は、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、手洗に適正な石けん及び消毒液を備え、常に使用できる状態にしておくこと。また、爪ブラシ、ペーパータオル等を備えるよう努めること。</p>
	<p>(10) 洗浄設備を常に清潔に保つこと。</p>
4 ねずみ及び昆虫対策	<p>(1) 施設及びその周辺の維持管理を適切に行い、常に良好な状態に保ち、ねずみ及び昆虫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、排水溝の蓋等を設置し、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。</p>
	<p>(2) ねずみ及び昆虫の駆除作業を年2回以上実施し、その記録を1年間保存するとともに、ねずみ又は昆虫の発生を認めたときには、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。</p>
	<p>(3) 殺虫剤等を使用する場合は、食品を汚染しないよう十分注意して取り扱うこと。</p>
	<p>(4) ねずみ又は昆虫による汚染を防止するため、原材料、製品、包装資材等は専用の保管庫等に入れ、床又は壁から離して保管すること。また、開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講</p>

	じた上で保管すること。
5 廃棄物等の管理	(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。
	(2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにすること。また、汚液及び悪臭が漏れないようにし、常に清潔を保つこと。
	(3) 廃棄物は、作業に支障のない限り、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を適正に行うこと。
6 食品等の衛生管理	(1) 原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について衛生上の観点から点検し、その結果を記録し、保存するよう努めること。また、原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準にまで死滅し、又は除去されないときは、当該原材料を受け入れないこと。
	(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のち、加工に供するとともに、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保存すること。
	(3) 原材料として使用する食品は、冷蔵庫内及び冷蔵室内では、相互汚染が生じないように区分して保存すること。
	(4) 原材料の保存に当たっては、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。特に生鮮食品等については、より配慮すること。
	(5) 食品は、水分活性、pH、微生物による汚染状況その他の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用又は加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存すること。製造、調理、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。
	(6) 食品間の相互汚染を防止するため、次に定める事項に配慮すること。 ア 未加熱又は未加工の原材料は、加熱等をせずそのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。 イ 製造、加工又は調理を行う区域へは、当該区域で作業を行う従事者以外の者が立ち入ることのないようにすること（ただし、当該従事者以外の者の立入りにより食品等の汚染のおそれがない場合は、この限りでない。）また、当該区域へ立ち入る者は、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着、履物への交換、手洗等を行う

	<p>こと。</p> <p>ウ 食肉及び食用に供する内臓（以下「食肉等」という。）の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具類等は、他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>(7) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びこれらから産生される毒素を、安全な量まで死滅させ、又は除去すること。</p> <p>(8) 食品衛生に特に影響がある冷却、加熱、乾燥、添加物の使用、真空調理、ガス置換包装等の工程の管理には、十分配慮すること。</p> <p>(9) 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。</p> <p>(10) 器具及び容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示ができるものを使用すること。また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄、消毒が容易なものを用いること。</p> <p>(11) 加熱、洗浄等をせずに飲食に供する食品を取り扱う場合は、常に衛生的に保管又は陳列をするものとし、不潔な容器に入れ、又は不潔な包装をしないこと。</p>
<p>7 給水の衛生管理</p>	<p>(1) 作業場で使用する水は、飲用に適するとされたものであること。ただし、暖房用蒸気、防火用水等の食品製造に直接関係がない用途で使用する場合、冷却等の食品の安全に影響を及ぼさない工程において清浄海水等を使用する場合において、食品に直接触れる水に混入しないようにこれらの水を使用するときは、この限りでない。</p> <p>(2) 水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上(食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業（もっぱらショートニング製造を行うものを除く。）又は食用油脂製造業にあっては、4月に1回以上)水質検査を行い、その成績書を次回の検査のときまで（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上である場合）にあっては、当該期間）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は、その都度水質検査を行うこと。</p> <p>(3) (2)の水質検査の結果、水道水以外の水が飲用に適さないものとされた場合は、直ちに当該水道水以外の水の使用を中止するとともに、保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。</p> <p>(4) 水道水以外の水を使用する場合において、殺菌装置又は浄水装置を設置したときは、これらの装置が正常に作動していることを定期的に確認し、その結果を記録し、保存すること。</p> <p>(5) 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。</p>

	<p>(6) 水は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用に適する水からつくるとともに、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。</p> <p>(7) 使用した水を再利用する場合は、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行い、その工程を適切に管理すること。</p>
8 運搬	<p>(1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染しないものを用いるとともに、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用して常に清潔にし、補修等により適切な状態を維持すること。</p> <p>(2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合は、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。</p> <p>(3) 品目が異なる食品や食品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>(4) 原材料及び製品の運搬及び配達に当たっては、温度、湿度その他の状態の管理を適正に行うとともに、じん埃、有毒ガス等に汚染されないよう露出運搬をしない等、食品衛生上その取扱いに留意すること。</p> <p>(5) 原材料及び製品の運搬及び配達に当たっては、配送ルート等に留意し、配送時間が長時間に及ばないようにすること。</p> <p>(6) 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、出荷時間が適切となるよう注意すること。</p>
9 記録の作成及び保存	<p>(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、取り扱う食品に係る仕入元、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、保存するよう努めること。</p> <p>(2) (1) の記録を作成した場合は、当該記録の保存期間は、取り扱う食品等の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。</p> <p>(3) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長等から要請があった場合には、当該記録を提出すること。</p>
10 管理運営要領の作成	<p>(1) 施設及び食品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。</p> <p>(2) 定期的に製品検査やふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより(1)で作成した管理運営要領の効果を検証し、その結果に基づいて必要に応じその内容を見直すこと。</p>

11 情報の提供等	<p>(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。</p>
	<p>(2) 製造し、輸入し、加工し、又は調理した食品等に係る健康被害（その症状が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場合に限る。）に関する消費者からの情報及び法に違反する食品等に関する情報について、保健所長等に速やかに報告すること。</p>
12 従事者の衛生管理	<p>(1) 食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して、従事者の健康診断を実施すること。</p>
	<p>(2) 食品を直接取り扱う従事者の腸内細菌検査を年1回以上実施するとともに、保健所長から指示があったときには、従事者の検査を実施すること。</p>
	<p>(3) 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10年法律第114号）第6条第2項に規定する一類感染症、同条第3項に規定する二類感染症又は同条第4項に規定する三類感染症の患者又は同条第11項に規定する無症状病原体保有者であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまでの間は、食品に直接接触する作業に従事させないこと。</p>
	<p>(4) 従事者が下痢等の感染性の疾病に伴う症状を呈している場合は、当該従事者に、営業者等へその旨を報告させるとともに、医師の診断を受けさせ、食品に直接接触する作業に従事させないように努めること。</p>
	<p>(5) 従事者には、作業中は清潔な外衣、帽子、マスクを着用させ、作業場内では専用の履物を着用させるとともに、病原微生物等により汚染された区域にはそのまま立ち入らせないこと。また、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を作業場内に持ち込ませないこと。</p>
	<p>(6) 従事者には、常に爪を短く切らせ、マニキュア等は付けさせないこと。また、作業前、用便直後及び生鮮食品又は汚染された材料等を取り扱った後は、手指の洗浄及び消毒を行わせること。</p>
	<p>(7) 従事者には、作業場において所定の場所以外で着替え、喫煙、放たん、食事その他の衛生上支障がある行為をさせないこと。また、従事者には、食品の取扱作業中に手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳にふれること及び防護されていない食品上でくしゃみ又は咳をすることがないように努めさせること。</p>
	<p>(8) 従事者には、食肉等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難な手袋を原則として使用させないこと。</p>
13 販売	<p>(1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売を行うこと。</p>

(2) 食品等を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。

## 2 特定の営業者に関する事項

営業者の区分	公衆衛生上講ずべき措置
1 食品製造業者	<p>(1) 食品等の製造又は加工に当たっては、次に定める事項の実施に努めること。</p> <p>ア 原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入を防止するための措置を講じ、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毎に管理し、記録すること。</p> <p>ウ 製品毎にその特性、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、保存すること。</p> <p>エ 分割され、又は細切りにされた食肉等は、異物の混入の有無を確認し、異物の混入が認められた場合には、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。</p> <p>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必要な措置を講じること。</p> <p>(2) バルク輸送（包装せずタンクローリーで輸送すること等をいう。）を行う場合は、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用するとともに、車両、コンテナに食品専用であることを明示すること。</p> <p>(3) 原材料及び製造又は加工した製品について定期的に検査を行い、厚生労働省が定める規格基準等に適合していることを確認し、その結果に関する記録を作成し、保存すること。</p> <p>(4) 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は、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することができるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、当該問題が発生した作業所を管轄する保健所長等への報告等の手順を定めること。</p> <p>(5) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合は、回収した当該販売食品等を通常の販売食品等と明確に区分して保管するとともに、保健所長等の指示に従って廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。</p> <p>(6) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生し回収等を行う際は、必要に応じ、消費者に対する健康被害を未然に防止するため、回収等に関する公表について考慮すること。</p> <p>(7) 法に基づき適正な表示を行うとともに、弁当等にあつては、消費期限</p>

	の表示について、必要に応じ時間まで記載すること。
2 多数の者に食品を提供する旅館、弁当屋、仕出し屋等	(1) 調理済食品は、検査用食品として、72時間以上冷蔵保存すること。
	(2) 同一の献立を1回につき300食以上又は1日につき750食以上提供する場合は、検査用食品として、原材料及び調理済食品をそれぞれ50グラムずつ清潔な容器に入れ、密封し、マイナス20℃以下で2週間以上保存すること。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。
	(3) (1) 又は(2) の場合、製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、保存すること。
	(4) この表1の項に規定する食品製造業者が公衆衛生上講ずべき措置についても遵守すること。
3 屋台営業者	(1) 市長が指定した種類の食品以外のものは提供しないこと。
	(2) (1) の食品のうち市長が認める食品以外のものは、提供する直前に十分加熱すること。
	(3) 下処理、調理、盛り付け、食器洗浄等の作業は、屋台内で行うこと。
	(4) 食肉類及び魚介類をさばくときは、これらを衛生的に処理することができる施設で行うものとし、屋台では行わないこと。
4 食肉処理業者	(1) 分割され、又は細切りにされた食肉等は、異物の混入の有無を確認し、異物の混入が認められた場合は、汚染の可能性のある部分を廃棄すること。
	(2) 床に落ちた食肉等は、汚染された面を専用台の上で完全に切り取り、その作業終了後は、使用した専用台の洗浄及び消毒を行うこと。
	(3) 食肉等と直接接触する部分が繊維その他洗浄及び消毒することが困難な材質の手袋は、使用しないこと。
5 食肉販売業者	食肉等の種目ごとに区分して陳列し、適正な表示をすること。
6 食品の放射線照射業者	1日1回以上化学線量計を用いて線量を測定し、その結果の記録を2年間保存すること。