

施行規則で定める施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置

改正食品衛生法（平成30年6月13日公布）

第50条の2 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業（第51条において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について **厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。**

- 1 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。
- 2 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。

②～③ 略

◆ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）の内容をもとに省令を規定

① 共通事項

- 1 衛生管理計画の作成
- 2 記録の作成及び保存

② 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること

- 1 食品取扱施設等における衛生管理
 - ① 一般事項
 - ② 施設の衛生管理
 - ③ 食品取扱設備等の衛生管理
 - ④ 使用水等の管理
 - ⑤ そ族及び昆虫対策
 - ⑥ 廃棄物および排水の取扱い
 - ⑦ 食品衛生責任者の設置
 - ⑧ 回収・廃棄
 - ⑨ 検食の実施
 - ⑩ 情報の提供 等
- 2 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理
- 3 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練
- 4 運搬
- 5 販売

③ 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関すること

- 1 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成
- 2 製品説明書及び製造工程一覧図の作成
- 3 食品等の取扱い

※小規模な営業者、その他の政令で定める営業者にあつては、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能