

別表17-1-イ	法第五十一条第一項に規定する営業を行う者（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第六十六条の二第四項各号に規定する営業者についてはこの限りではない。なお、法第四十八条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。
別表17-1-ハ	食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。 （１） 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第五十四条の営業（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に限る。）。 （２） 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
別表17-1-ロ	食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者としてすること。 （１） 法第三十条に規定する食品衛生監視員又は法第四十八条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者 （２） 調理師、製菓衛生師、栄養士、管理栄養士、船舶料理士、と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第七条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第十条に規定する作業衛生責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）第十二条に規定する食鳥処理衛生管理者 （３） 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者
別表17-2-イ	施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。
別表17-2-チ	食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。
別表17-2-ト	便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
別表17-2-ハ	施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。
別表17-2-ヘ	排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。
別表17-2-ロ	食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。
別表17-2	施設の衛生管理
別表17-3-イ	衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。
別表17-3-チ	手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
別表17-3-ト	施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。
別表17-3-ヌ	都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。
別表17-3-ハ	機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。
別表17-3-ヘ	洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。
別表17-3-ホ	器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
別表17-3-リ	洗浄設備は、清潔に保つこと。
別表17-3-ロ	機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、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。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。
別表17-4-イ	食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水（別表第十九第三号へにおいて「水道事業等により供給される水」という。）又は飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。
別表17-4-ホ	飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、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。
別表17-4-ロ	飲用に適する水を使用する場合にあつては、一年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が一年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害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。
別表17-5-イ	施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、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、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。
別表17-5-ロ	一年に二回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。
別表17-6-イ	廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。
別表17-6-ニ	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を行うことができる場所とすること。
別表17-6-ホ	廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。
別表17-6-ロ	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清潔にしておくこと。
別表17-7-イ	食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。
別表17-7-チ	食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。
別表17-7-ト	食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。
別表17-7-ニ	皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。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。

別表17-7-ヌ	食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たって、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。 (1) 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。 (2) 痰たん又は唾を吐くこと。 (3) くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。
別表17-7-ハ	食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。(1) 黄疸(2) 下痢(3) 腹痛(4) 発熱(5) 皮膚の化膿のう性疾患等(6) 耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。)(7) 吐き気及びおう吐
別表17-7-ホ	食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。
別表17-7-リ	食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあっては、作業後に手袋を交換すること。
別表17-7-ル	食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。
別表17-7-ヲ	食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品等取扱者の衛生管理の規定に従わせること。
別表17-7	食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
別表17-8-イ	同一の食品を一回三百食又は一日七百五十食以上調理し、提供する営業者にあつては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、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。
別表17-9-イ	営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物(以下この表において「製品」という。)について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供するように努めること。
別表17-11-イ	食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒をすること。
別表17-13-イ	食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。
別表17-13-ハ	イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。
別表17-14-イ	食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、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。
別表18-1	危害要因の分析 食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因(以下この表において「危害要因」という。)の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置(以下この表において「管理措置」という。)を定めること。
別表18-2	前号で特定された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程(以下この表において「重要管理点」という。)を決定すること。
別表18-3	管理基準の設定 個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準(以下この表において「管理基準」という。)を設定すること。
別表18-7	営業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。
別表18-8	令第三十四条の二に規定する営業者(第六十六条の四第二号に規定する規模の添加物を製造する営業者を含む。)にあつては、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。
別表19-2	食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの(以下「食品等」という。)への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。
別表19-3-チ	従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
別表19-3-ハ	床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒(以下この表において「清掃等」という。)を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
別表19-3-リ	排水設備は次の要件を満たすこと。 (1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。 (2) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。 (3) 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。
別表19-3-レ	食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。
別表19-3-ヲ	次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。 (1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 (2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。
別表19-4-イ	食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備(以下この別表において「機械器具等」という。)は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。
別表19-4-ヘ	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
別表19-4-ロ	作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。