

公共卫生方面必要的措施 (食品卫生法施行规则附表第17、第18)

具有法律效力的是日语的法律法规, 译文仅供参考, 以帮助其理解。正式版本请参阅日文版的食品卫生法施行规则。

一般卫生管理相关事项 (附表第17)

食品卫生责任人等的选任

- 法规第51条第1款规定的从事经营工作者（包含适用法规第68条第3款的情况。以下在此表中称为“经营者”）应指定食品卫生责任人。但是，第66条之2的第4款各项规定的经营者不在此限。并且，法规第48条规定的食品卫生管理人可兼任食品卫生责任人。
- 食品卫生责任人应具备下列资格之一：
 - 符合法规第30条规定之食品卫生监视员或法规第48条规定之食品卫生管理员资格条件者
 - 烹饪师、糕点卫生师、营养师、船上厨师、《屠宰场法》（1953年法律第114号）第7条规定的卫生管理责任人或该法第10条规定的作业卫生责任人或者《食用禽类处理业务监管及食用禽类检查相关法律》（1990年法律第70号）第12条规定的食用禽类处理卫生管理人
 - 参加过都道府县知事等举办的讲习会者或参加过都道府县知事等认为适当的讲习会者
- 食品卫生责任人应遵守下列事项：
 - 应定期参加都道府县知事等举办的讲习会或都道府县知事等认为适当的讲习会，努力学习有关食品卫生的新知识（仅限于法规第54条规定的经营（包含适用法规第68条第3款的情况））
 - 应按照经营者的指示担任卫生管理工作。
- 经营者应尊重食品卫生责任人的意见。
- 食品卫生责任人应遵守第66条之2的第3款规定的措施，提出必要的提醒劝告，并努力向经营者提出必要的意见。
- 从事河豚处理的经营者必须将河豚交由都道府县知事等认可的具有河豚种类区分知识和去除有毒成分技术等的人员加工，或者在该类人员在场的情况下交由其他人员进行河豚处理。

设施的卫生管理

- 设施及其周边环境应定期清扫并保持清洁状态，防止设施运行期间发生食品卫生安全问题。
- 不得在生产、加工、烹调、储存、销售食品或添加剂的场所放置不必要的物品等。
- 应保持设施内壁、天花板和地板清洁。
- 应确保设施内提供充足的采光、照明和通风，并根据需要适当管理设施内的温度和湿度。
- 窗户及出入口原则上不应保持敞开状态。若需保持敞开状态，应采取措施防止尘埃、老鼠、昆虫等进入。
- 排水沟应清扫干净，防止固体物质流入，保证排水正常，如有破损，应尽快修复。
- 厕所应一直保持清洁并定期清扫和消毒。
- 不得在处理或储存食品或添加剂的区域饲养动物。

设备等的卫生管理

- 应根据使用目的以适当的方式使用机械器具，以保持其卫生。
- 机械器具及其零部件应清洗消毒，并以符合卫生要求的形式存放在指定场所，防止金属片、异物或化学物质等混入食品或者添加剂中。此外，如有故障或损坏，应尽快修复，确保能够正常使用。
- 在使用洗涤剂清洗机械器具及其零件时，应以适当的方式使用洗涤剂。
- 应定期检查温度计、压力表、流量计等仪器仪表以及用于灭菌、杀菌、除菌或净水的装置的功能，并记录检查结果。
- 与食品或添加剂可能发生接触的器具、清扫设备及防护用品等应在每次污染或作业结束后使用热水、蒸汽或消毒剂等进行消毒并干燥。
- 应谨慎处理清洁剂、消毒剂等化学物质，并根据需要采取在其容器的包装上标明内容物的名称等方式，以防止混入食品或添加剂中。
- 应根据使用目的以适当的方式使用设施设备的清扫器械，并在每次使用后清洗、干燥，并存放在指定场所。
- 洗手设备应配备肥皂、纸巾等及消毒剂，确保手部能够以适当的方式清洗并干燥。
- 清洗设备必须保持清洁。
- 如经都道府县等确认后洗手设备与清洗设备兼用，则每次污染后都应进行清洗。
- 食品辐照业每个工作日均应使用化学剂量计至少确认1次吸收剂量，并将其结果记录保存2年。

用水管理等

- 生产、加工、烹饪食品或添加剂时使用的水，应为《水道法》（1957年法律第177号）第3条第2款规定的自来水事业、该条第6款规定的专用自来水管或该条第7款规定的简易专用自来水管供应的水（在附表第19第3项中称为“自来水事业等供应的水”），或适合饮用的水。但是，用于冷却等不影响食品或添加剂安全性的工序时，则不受此限。
- 使用适合饮用的水时，每年至少应进行一次水质检测，并保存检测报告1年（如所处理的食品或添加剂的使用期限或消费期限超过1年，则保存至相应期限）。但是，当发生意外灾害致使水源等有可能受到污染时，应在每次出现此类情况时都进行水质检测。
- 上述检测结果如果显示不符合1中的条件，应立即停止使用。
- 使用水箱时，应定期清扫水箱并保持清洁卫生。
- 使用适合饮用的水时，如有配备杀菌装置或净水装置，应定期确认装置是否正常运行并记录确认结果。
- 直接接触食品的冰应由以适当方式管理的供水设备供应且符合1中条件的水制备而成。此外，冰应以符合卫生要求的形式处理和储存。
- 再利用使用过的水时，应进行必要的处理，确保不会影响食品或添加剂的安全性。

防鼠防虫措施

- 设施及其周围环境应维持适当的维护和管理，消除鼠类和昆虫的繁殖场所，同时通过在窗户、门、通风口安装纱网，设置诱捕装置及下水道加盖等措施，防止鼠类及昆虫进入设施内。
- 每年应至少实施2次灭鼠灭虫作业，并保存其实施记录1年。但是，如通过定期、统一地调查鼠类及昆虫的发生场所、栖息场所、侵入路径以及危害状况，并根据该调查结果采取必要措施等方式能够达到防控目的，则可根据该设施的具体情况确定实施方法和频率。
- 使用灭鼠剂或杀虫剂时，请务必小心处理，以免污染食品或添加剂。
- 为防止鼠类及昆虫造成污染，应将原料、产品和包装材料等置于容器中，并使其离开地面和墙壁储存。对于已开封的物品，应采取放入带盖容器等防污染措施进行储存。

废弃物及废水的处理

- 应规定废弃物保管及其废弃方法相应的操作程序。
- 应确保废弃物的容器与其他容器能够明确区分，并保持清洁，防止污染液体或污臭泄漏。
- 除非可以认定能够防止食品卫生安全问题发生，否则不得将废弃物保管于食品或添加剂的处理或储存区域（包括相邻区域）。
- 废弃物保管地点应选择能够以适当方式进行管理，确保不会对周围环境造成不良影响的地点。
- 应妥善处理废弃物及废水。

食品或添加剂处理人员的卫生管理

- 食品或添加剂处理人员（以下简称“食品等处理人员”）应进行健康检查以确定相应的健康状况，防止食品卫生安全问题发生。
- 都道府县知事等如要求食品等处理人员需进行粪便检查时，则应指示食品等处理人员接受粪便检查。
- 如果食品等处理人员出现以下症状，应尽力掌握其症状的详细信息，判断是否需要就该症状就医诊断并判断是否需要暂时停止食品或添加剂的处理作业。
 - 黄疸
 - 腹泻
 - 腹痛
 - 发烧
 - 化脓性皮肤病等
 - 耳、眼或鼻部出现分泌物（仅限于可能感染传染性疾病等的情况）
 - 恶心及呕吐
- 安排皮肤有外伤的人员进行作业时，应用防水性包覆材料包扎受伤部位。此外，可能已被呕吐物等污染的食品或添加剂应予以废弃。如有在设施内呕吐的情况，应立即使用杀菌剂以适当方式进行消毒。
- 食品等处理人员在参与处理食品或添加剂的作业时，应根据目的穿着专用工作服，并根据需要佩戴帽子及口罩。此外，在作业场所内应使用专用鞋具，不得穿着作业场所内使用的鞋具离开指定场所。
- 食品等处理人员不得将任何妨碍洗手或可能导致异物混入的装饰品等带入处理食品等的设施内。
- 食品等处理人员使用手套时，原则上应使用与原料等直接接触部位采用防水性材料的手套。
- 食品等处理人员应修剪指甲并勤洗手，保持手部清洁，防止食品卫生安全问题的发生。
- 食品等处理人员在大小便后，或者处理生鲜原料或未经加热的原料后，应对手部充分清洗并消毒。此外，使用一次性手套处理生鲜原料或未经加热的原料时，应在作业后更换手套。
- 食品等处理人员在处理食品或添加剂时，为防止发生食品卫生安全问题，在处理食品或添加剂的过程中不得有下列行为：
 - 对手部、器具或容器包装造成不必要污染的行为。
 - 吐痰或吐口水。
 - 打喷嚏或咳嗽的飞沫混入食品或添加剂中，或可能造成此类污染的行为。
- 食品等处理人员不得在指定场所外更衣、吸烟及饮食。
- 非食品等处理人员进入设施时，必须更换清洁的专用工作服，并遵守本款所述食品等处理人员的卫生管理规定。

进行食品检查

- 同一食品一次性烹饪并供应300份及以上或一日烹饪并供应750份及以上的经营者应对原料及已完成烹饪的食品分别进行适当期限的留样保存。并且，原料应按购入时的状态储存，不得进行清洗或杀菌等处理。
- 1的情况下，应记录并保存已完成烹饪的食品的供应对象、供应时间（对于通过运输供应已完成烹饪的食品的情况，则为该食品的运出时间）及供应数量。

信息提供

- 经营者应尽力向消费者提供确保消费者能够安全食用的采集、生产、进口、加工、烹饪、贮存、运输或销售食品或添加剂（以下在此表中称为“产品”）的必要信息。
- 经营者若获知涉及产品的健康危害（仅限经医师诊断，确认或怀疑该症状是由该食品或添加剂引起的情况。3中亦同）相关信息或违法信息时，应尽力将此类信息提供给都道府县知事等。
- 经营者（仅限第66条之2中第5款各项所列者）应收集涉及特定保健用食品及《食品标签标准》第2条第1款第10项规定的功能性标示食品（如果此类食品为含有指定成分等的食品，则不包含在内）的健康危害相关信息，在获得此类食品存在发生或扩大健康危害的风险的信息时，应尽快向都道府县知事等提供该信息，不受2的规定限制。
- 经营者在获得产品出现异味或异臭、混入异物及其他无法否定可能导致健康危害的信息时，应尽力将该信息提供给都道府县知事等。

回收、废弃

- 经营者在产品引发或有可能引发食品卫生安全问题的情况下，应从防止对消费者产生健康危害的角度出发，制定回收责任体系、向消费者发出警示的方法、具体回收方法以及向管辖处理该食品或添加剂的设施所在地区的都道府县知事等报告的程序，确保能够及时、适当地回收相关食品或添加剂。
- 回收产品时，应将回收的产品与非回收产品分开保管，并以适当的方式进行废弃处理等。

运输 1. 用于运输食品或添加剂的车辆、集装箱等，应根据需要进行清洗和消毒，避免污染食品、添加剂或其包装。 2. 车辆、集装箱等应保持清洁状态，并通过维修等方式使其保持能够正常使用的状态。 3. 当食品或添加剂与其他货物混杂时，为防止其他货物对食品或添加剂造成污染，应根据需要采用将食品或添加剂置于适当容器内等方式进行分类。 4. 应妥善管理运输过程中的食品或添加剂，防止其受到尘埃和尾气等的污染。 5. 使用曾用于运输不同品类食品或添加剂及其他货物的车辆、集装箱等时，应采用有效方法进行清洗，并根据需要进行消毒。 6. 对于散装食品或添加剂，应根据需要使用食品或添加剂专用车辆、专用集装箱等，并标明其专用于食品或添加剂。 7. 运输过程中应注意温度和湿度的管理。 8. 应根据运输过程中的温度和湿度设定配送时间，并以适当的方式进行管理，确保不超过规定的配送时限。 9. 配送和提供已完成烹饪的食品时，应考虑到距离供餐开始的时间，以适当的方式进行管理。
销售 1. 应根据预计销量进行适量采购。 2. 应进行妥善管理，避免在阳光直射等不适宜的温度条件下进行售卖。
教育培训 1. 应向食品等处理人员提供卫生管理所需的教育。 2. 应对化学物质处理人员进行教育和培训，使他们能够安全处理所使用的化学物质。 3. 应定期验证上述1和2教育培训的效果，并根据需要对教育内容进行评估调整。
其他 1. 为了防止食品卫生问题的发生，应在必要限度内尽力制作并保存涉及所处理食品或添加剂的供应商、生产或加工等的状况、出货或销售目的地等必要事项的记录。 2. 对生产或加工的产品进行自检时，应尽力保存检查记录。

对于防止食品卫生安全问题发生的
特别重要工序的管理措施的相关事项(附表第18)

根据HACCP进行卫生管理 1. 分析危害因素 应针对食品或添加剂的生产、加工、烹饪、运输、贮存或销售的各工序分别制定一份清单，列出可能导致食品卫生安全问题的因素（以下在此表中称为“危害因素”），并制定管理这些危害因素的措施（以下在此表中称为“管理措施”）。 2. 确定关键控制点 为防止前项确定的危害因素的发生、将其消除或降低到可接受的水平，应确定包含采取管理措施的工序（以下在此表中称为“关键控制点”）。 3. 制定管理标准 应制定防止各关键控制点的危害因素发生、将其消除或降低至可接受水平的标准（以下在此表中称为“管理标准”）。 4. 制定监控方式 应针对关键控制点的管理制定连续或高频度掌握其实施情况（以下在此表中称为“监控”）的方法。 5. 制定改善措施 应针对各关键控制点制定监控结果显示偏离管理标准时的改善措施。 6. 制定验证方式 应制定定期验证前述各项规定措施内容有效性的程序。 7. 创建记录 应根据经营规模和业态建立前述各项规定措施内容的相关文件及其实施记录。 8. 法令第34条之2规定的经营者 法令第34条之2规定的经营者（包括按第66条之4第2项规定的规模生产添加剂的经营者）可根据其处理食品的特性或经营规模，简化前述各项事项并采取必要的公共卫生保障措施。
