

茨城県食品衛生法等に基づく公衆衛生上必要な措置の基準に関する取扱要綱

第1 趣旨

この要綱は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）並びに食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）の別表第17及び別表第18の「公衆衛生上必要な措置」の運用に関し別に定めるもののほか、必要な事項を定めるものとする。

第2 使用水等の管理

1 飲用に適する水の基準

規則第66条の2第1項に規定する別表第17第4号イの飲用に適する水（以下「飲用に適する水」という。）は、次のとおりとする。

(1) 茨城県安全な飲料水の確保に関する条例（昭和55年茨城県条例第54号）及び市の条例において規定する小規模水道又は小簡易専用水道から供給される水

(2) (1) 以外の調理等の業務に使用する井戸水等（以下「業務用の井戸水等」という。）であって、次の項目の水質検査に適合した水

ア 一般細菌

イ 大腸菌群又は大腸菌

ウ 硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素又は硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素

エ 鉄又は鉄及びその化合物

オ 塩素イオン又は塩化物イオン

カ カルシウム、マグネシウム等（硬度）

キ 有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）又は有機物（全有機炭素（TOC）の量）

ク pH値

ケ 味

コ 臭気

サ 色度

シ 濁度

※ 上記イ、ウ、エ、オ及びキ「又は」以降の項目にあつては、水質基準に関する省令の制定及び水道法施行規則の一部改正等について（平成15年10月10日付け健発第1010004号、厚生労働省健康局長通知）の第2、2、(3)及び(4)を参照すること。

2 業務用の井戸水等における検査の頻度等

(1) 飲用に適する水

ア 使用水の消毒効果を有する殺菌装置又は浄水装置（以下「殺菌装置等」という。）を設置している施設

- ・ 使用開始前に1(2)の項目で1回以上行うこと。
- ・ 1(2)の項目での水質検査を1年に1回以上行うこと。

イ 殺菌装置等を設置していない施設

- ・ 使用開始前に1(2)の項目で1回以上行うこと。

- ・ 1 (2) の項目での水質検査を 1 年に 1 回以上行うこと。
 - ・ 1 (2) の項目のうちア及びイについて月 1 回以上行い、結果が不適合であった場合は直ちに保健所に報告させるとともに、速やかに殺菌装置等を設置するよう指導すること。
- (2) 食品製造用水（水道法（昭和 32 年法律第 177 号）（以下「水道法という。」）第 3 条第 2 項に規定する水道事業、同条第 6 項に規定する専用水道若しくは同条第 7 項に規定する簡易専用水道により供給される水又は食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年 12 月 28 日厚生労働省告示第 370 号。以下「規格基準」という。）に規定する 26 項目の規格に適合する水）
- ア 殺菌装置等を設置している施設
- ・ 使用開始前及び営業許可更新時に 1 回以上（26 項目）行うこと。
 - ・ 1 (2) の項目での水質検査を 1 年に 1 回以上行うこと。但し、イの項目は「大腸菌群」で行うこと。
- イ 殺菌装置等を設置していない施設
- ・ 使用開始前及び営業許可更新時に 1 回以上（26 項目）行うこと。
 - ・ 規格基準に規定する食品製造用水の水質検査項目のうち「一般細菌」及び「大腸菌群」について月 1 回以上行い、結果が不適合であった場合は直ちに保健所に報告させるとともに、速やかに殺菌装置等を設置するよう指導すること。
 - ・ 1 (2) の項目のうちウからシについては 1 年に 1 回以上行うこと。

3 検査機関

水質検査については、原則として水道法第 20 条第 3 項に規定により厚生労働大臣の登録を受けた者、法第 4 条第 9 項に規定する登録検査機関又は建築物における衛生管理の確保に関する法律（昭和 45 年法律第 20 号。以下「建築物衛生法」という。）第 12 条の 2 第 1 項の規定により、建築物における飲料水の水質検査を行う事業者として登録を受けた者の検査機関で受けること。

4 検査項目、基準値等

別表 1 のとおりとする。

なお、表中に定める試験方法以外の方法で行う場合にあつては、当該試験法と同等以上の性能を有すると認められる試験法で行うこと。

5 その他

- (1) 業務用の井戸水等にあつては、不慮の災害により水源が汚染されたおそれのある場合には、その都度水質検査を実施する。また、地域の特性や周辺地下水の状況等から判断して、トリクロロエチレン等に代用される有機溶剤や有害物質の検査が必要と認められた場合は、当該項目について検査すること。
- (2) 水道法、建築物衛生法など他法令等の規制対象となる場合においては、該当する法令等に基づく管理を行うこととすること。
- (3) 殺菌装置等が設置されている場合は、定期的（1 日 1 回以上）に装置が正常に作動していることを確認し、作動していない場合には速やかに装置の補修等の改善措置をとること。

- (4) 水道法や1(1)の条例に規定された水道については、当該水道に定められた各々の水質検査に適合していることを前提としていること。
- (5) 殺菌装置等の設置指導は、原則として、食品衛生監視指導票による文書指導とすること。
- (6) 飲用に適する水及び食品製造用水の使用開始前の検査については、同一水源であって1年以内に実施した水質検査で適合していることが確認できる場合に限り省略することができる。

第3 食品取扱施設等における食品等取扱者の衛生管理

- 1 食品等取扱者の衛生管理は、毎日の健康確認により行うことを基本とするが、年1回以上の定期的な検便により、これを補完するとともに、衛生意識の向上を図るように指導すること。
- 2 検便の検査項目については、原則として、赤痢菌、サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌(0157等)とし、必要に応じて、その他の項目(ノロウイルス等)の追加も検討するよう指導すること。
- 3 新規に採用した食品等取扱者にあつては、その都度、検便を受けるよう指導すること。
- 4 検便を受けるべき旨の指示は、食中毒調査等、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から保健所長が必要と認めた場合に限り行うものとする。
- 5 規則別表第17第7号ハに規定する症状を呈する食品等取扱者が、飲食物を介する感染症に罹患したことが判明した場合は、当該感染症の病原体を保有していないことが確認されるまで、食品等の取扱いに従事させないよう指導すること。

第4 検食の実施

同一の食品を1回300食又は1日750食以上調理し、提供する営業者にあつては -20°C 以下で2週間以上、規則別表第17第8号に定める調理、提供数に満たない施設についても、給食施設にあつては -20°C 以下で2週間以上、弁当の調整又は仕出しを行う施設、旅館及び同一の食事を1回50食以上提供する施設にあつては冷蔵で72時間以上検食を保存すること。

第5 製品の自主検査及び記録の保存

1 製品の自主検査及び記録の保存

成分規格の定めのある食品及び添加物(政令第4条第1項に規定する添加物を除く。)又は使用基準の定めのある添加物を使用して食品を調理し、製造し、又は加工するときは、定期的に当該成分規格又は使用基準に係る検査を行い、その記録を1年間、又は賞味期限のどちらか長い期間保存すること。

なお、成分規格の定められていない食品又は使用基準の定めがある添加物を使用していない食品についても、定期的に検査を実施することが望ましい。

- 2 成分規格又は使用基準の定めのある食品に係る検査の頻度は、次の各号に掲げるとおりとする。

- (1) 「HACCPに基づく衛生管理」を行っている施設

HACCP プランの検証のため自社で定めた頻度で実施すること。

(2) 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を行っている施設
年 1 回以上実施すること。

3 検査項目、指導基準等

別表 2 のとおりとする。

なお、表中に定める試験方法以外の方法で行う場合にあつては、厚生労働省が示した試験法で行うこと。

第 6 その他の指導事項

- 1 生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳は、10℃以下で保存すること。
- 2 生食用の食肉等を調理する専用のまな板、包丁その他の器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。
- 3 食品の放射線照射業にあつては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果を2年間保管すること。
- 4 納豆の包装材料（稲わら及び経木に限る。）は、80℃以上で30分蒸気殺菌する方法又はこれと同等以上の効果のある方法で殺菌し、清潔で衛生的に取扱うこと。

附 則

(施行期日)

- 1 この要綱は、令和 5 年 4 月 1 日から施行する。

(通知の廃止)

- 2 平成 21 年 5 月 14 日付け生衛第 249 号保健福祉部長通知「食品営業施設等における食品取扱者の保菌検査の実施について」及び平成 6 年 1 月 18 日付け環第 75 号環境衛生課長通知「食品の製造等に用いられる水の取扱いについて」は、廃止する。

別表 1 水質検査関係

No.	項目	基準値	試験方法
1	一般細菌	1 mlの検水で形成される集落数が100以下であること。	標準寒天培地法又は告示 [*] に示された方法（以下「告示」という。）、上水試験方法「微生物編」
2	大腸菌群	検出されないこと。	乳糖ブイヨン－プリリアントグリーン乳糖胆汁ブイヨン培地法)
	大腸菌	検出されないこと	告示、上水試験方法「微生物編」
3	カドミウム	0.01mg/L以下であること。	フレイムレス－原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分光光度法
	カドミウム及びその化合物	カドミウムの量に関して、0.003mg/L以下	告示
4	水銀	0.0005mg/L以下であること。	還元気化－原子吸光光度法
5	鉛	0.1mg/L以下であること。	フレイムレス－原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分光光度法
6	ヒ素	0.05mg/L以下であること。	水素化物発生－原子吸光光度法又は誘導結合フレイムレス－原子吸光光度法
7	六価クロム	0.05mg/L以下であること。	フレイムレス－原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分光光度法
8	シアン（シアンイオン及び塩化シアン）	0.01mg/L以下であること。	イオンクロマトグラフ－ポストカラム吸光光度法
9	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10mg/L以下であること。	イオンクロマトグラフ法又は吸光光度法もしくは告示
10	フッ素	0.8mg/L以下であること。	イオンクロマトグラフ法又は吸光光度法
11	有機リン	0.1mg/L以下であること。	吸光光度法
12	亜鉛	1.0mg/L以下であること。	フレイムレス－原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分光光度法
13	鉄	0.3mg/L以下であること。	フレイムレス－原子吸光光度法、ICP法又は吸光光度法
	鉄及びその化合物	鉄の量に関して、0.3mg/L以下であること	告示
14	銅	1.0mg/L以下であること。	フレイムレス－原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分光光度法
15	マンガン	0.3mg/L以下であること。	フレイムレス－原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分光光度法
16	塩素イオン	200mg/L以下であること。	イオンクロマトグラフ法又は滴定法
	塩化物イオン	200mg/L以下	告示
17	カルシウム、マグネシウム等（硬度）	300mg/L以下であること。	滴定法
18	蒸発残留物	500mg/L以下であること。	重量法
19	陰イオン界面活性剤	0.5mg/L以下であること。	吸光光度法
20	フェノール類	フェノールとして0.005mg/L以下であること。	吸光光度法
21	有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）	10mg/L以下であること。	滴定法
	有機物（全有機炭素（TOC）の量）	3mg/L以下であること。	告示
22	pH値	5.8以上8.6以下であること。	ガラス電極法又は比色法
23	味	異常でないこと。	官能法
24	臭気	異常でないこと。	官能法
25	色度	5度以下であること。	比色法又は透過光測定法
26	濁度	2度以下であること。	比濁法、透過光測定法又は積分球式光伝光度法

※ 告示：水質基準に関する省令の規定に基づき厚生労働大臣が定める方法（平成15年厚生労働省告示第261号）

別表 2 製品の自主検査関係

旧衛生規範 品目	区分	項目	指導基準	試験方法	
弁当及びそ うざい	加熱処理したも の	細菌数（生菌数）	100,000/g以下	規格基準に示された試験法、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解	
		大腸菌	陰性	規格基準に示された試験法（冷凍食品）、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解	
		黄色ブドウ球菌	陰性	規格基準に示された試験法、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解	
	未加熱処理のも の	細菌数（生菌数）	1,000,000/g以下	規格基準に示された試験法、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解	
漬物	全ての漬物	カビ及び産膜酵母	発生していないこと	目視	
		異物	認めないこと	目視	
	充填後加熱殺菌 したもの	カビ及び産膜酵母	発生していないこと	目視	
		異物	認めないこと	目視	
		カビ	陰性	規格基準に示された試験法、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解	
		酵母	1,000個以下	規格基準に示された試験法、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解	
	浅漬け	カビ及び産膜酵母	発生していないこと	目視	
		異物	認めないこと	目視	
		大腸菌	陰性	規格基準に示された試験法（冷凍食品）、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解	
		腸炎ビブリオ	陰性	規格基準に示された試験法（ゆでだこ）、腸炎ビブリオの検査方法について（平成13年6月29日付け食基発第22号）、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解	
	洋生菓子		細菌数（生菌数）	100,000/g以下	規格基準に示された試験法、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解
			大腸菌群	陰性（生鮮果実部を除く）	規格基準に示された試験法、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解
黄色ブドウ球菌			陰性	規格基準に示された試験法、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解	
製品に含まれる油脂の酸価			3以下	食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について（平成23年3月28日付け食安発0328第1号）、食品衛生検査指針「理化学編」	
製品に含まれる油脂の過酸化物価			30以下	食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について（平成23年3月28日付け食安発0328第1号）、食品衛生検査指針「理化学編」	

旧衛生規範 品目	区分	検査項目	指導基準	試験方法
生めん類	生めん	異物	認められないこと	目視
		細菌数（生菌数）	3,000,000/g以下	規格基準に示された試験法、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解
		大腸菌	陰性	規格基準に示された試験法（冷凍食品）、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解
		黄色ブドウ球菌	陰性	規格基準に示された試験法、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解
	ゆでめん	異物	認められないこと	目視
		細菌数（生菌数）	100,000/g以下	規格基準に示された試験法、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解
		大腸菌群	陰性	規格基準に示された試験法（冷凍食品、氷菓）、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解
		黄色ブドウ球菌	陰性	規格基準に示された試験法、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解
	具等（加熱処理したもの）	異物	認められないこと	目視
		細菌数（生菌数）	100,000/g以下	規格基準に示された試験法、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解
		大腸菌	陰性	規格基準に示された試験法（冷凍食品）、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解
		黄色ブドウ球菌	陰性	規格基準に示された試験法、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解
	具等（未加熱処理のもの）	細菌数（生菌数）	3,000,000/g以下	規格基準に示された試験法、食品衛生検査指針「微生物編」、衛生試験法注解