

別表第一（第三条関係）

- 一 施設の管理
 - 1 営業の施設及びその周辺は、毎日清掃し、常に清潔に保つこと。
 - 2 営業の施設は、常に点検し、破損等があるときは、遅滞なく、補修すること。
 - 3 調理場、加工場、製造場、処理場及び保管場所（以下「作業場」という。）は、それぞれの目的以外に使用しないこと。

別表第一（第六条関係）

- 一 施設の管理
 - 1 施設及びその周辺は、毎日清掃し、衛生上支障のないようにしておくこと。
 - 2 施設は、常に点検し、破損等があるときは、遅滞なく補修すること。
 - 3 調理場、加工場、製造場、処理場、保管場所及び販売所（以下「作業場」という。）は、それぞれの目的に応じて使用すること。

六 食品衛生責任者等

- 1 営業者（法第十九条の十七第一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を除く。）は、許可営業の施設及び当該施設以外の食品を製造する施設ごとに食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）（食肉処理業又は食肉販売業の施設において自家製ソーセイジ（その製造をする者が、当該製造のための施設において、直接消費者に販売するソーセイジをいう。以下同じ。）を製造する場合にあっては、自家製ソーセイジの衛生に関する責任者（以下「自家製ソーセイジ食品衛生責任者」という。）を置くこと。ただし、知事が特別の事情があると認めるときは、この限りでない。）

六 食品衛生責任者等

- 1 営業者（法第十九条の十七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を除く。）は、許可営業の施設及び当該施設以外の食品を製造する施設ごとに食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を置かなければならない。ただし、食肉販売施設（政令第五条第八号の三又は第九号に規定する営業の施設をいう。以下同じ。）で自家製ソーセイジ（調理する者が、調理する施設において、直接消費者に販売するソーセイジをいう。以下同じ。）を調理するものについては、自家製ソーセイジの衛生に関する責任者（以下「自家製ソーセイジ食品衛生責任者」という。）を置かなければならない。

4 営業者は、食品衛生責任者又は自家製ソーセイジ食品衛生責任者（以下「食品衛生責任者等」という。）の氏名を明記した標識を営業の施設の見やすい場所に掲示すること。

5

食品衛生責任者等は、営業者の指示に従い、営業の施設において衛生管理に当たること。

6 営業者は、衛生管理上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底させること。

7 営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者等は、食中毒病因微生物による食品の汚染が防止され、及び食品等の製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めること。

4

食品衛生責任者及び自家製ソーセイジ食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、当該施設において衛生管理に当たるものとする。

5

営業者は、衛生管理上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底させなければならない。

6

営業者又は食品衛生管理者、食品衛生責任者若しくは自家製ソーセイジ食品衛生責任者は、従事者由来の食中毒病因微生物による食品の汚染が防止されるよう、また製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めなければならない。