野菜の水煮 野菜のピューレ又はペースト 冷凍果実（製造し、又は加工した果実を凍結させたものを除く。） 冷凍野菜（製造し、又は加工した野菜を凍結させたものを除く。） 別表第一に掲げる添加物以外の添加物（法第十三条第一項の規定により基準又は規格が定められているものを除く。） 合成樹脂製の器具又は容器包装	

別表第十七（第六十六条の二第一項関係）

一　食品衛生責任者等の選任

イ　法第五十条の二第一項に規定する営業を行う者（法第六十二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。

ロ　食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とすること。

(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、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

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（法第五十一条の営業（法第六十二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。

ニ　営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。

ホ　食品衛生責任者は、第六十六条の二第三項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。

ヘ　ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類の鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

二　施設の衛生管理

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。

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。

（新設）

野菜の水煮 野菜のピューレ又はペースト 冷凍果実（製造し、又は加工した果実を凍結させたものを除く。） 冷凍野菜（製造し、又は加工した野菜を凍結させたものを除く。） 別表第一に掲げる添加物以外の添加物（法第十一条第一項の規定により基準又は規格が定められているものを除く。） 合成樹脂製の器具又は容器包装	