

## 「倉敷市食品衛生法施行条例の改正（案）」の パブリックコメント集約結果

「倉敷市食品衛生法施行条例の改正（案）」について、「倉敷市パブリックコメント手続要綱（平成21年12月8日告示第683号）」に基づき市民の皆様から広く意見を募集しましたが、その結果は次のとおりです。

### 記

#### 1 意見等の件数

0人 0件

#### 2 意見を募集した案件

意見募集時の公開資料については、別紙をご覧ください。

#### 3 今後の予定

条例改正を進めていきます。

#### 4 参考

意見募集期間 平成26年9月29日（月）～10月31日（金）

（担当課）

倉敷市保健所

生活衛生課 食品衛生係

# パブリックコメント要約版

<b>1 案件名</b>
倉敷市食品衛生法施行条例の改正(案)について
<b>2 募集期間</b>
平成26年9月29日～平成26年10月31日
<b>3 趣旨</b>
<p>市では、食品等事業者が営業施設内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上行うべき措置に関し、「倉敷市食品衛生法施行条例」で、必要な基準(「管理運営基準」)を定めています。</p> <p>近年、食品の製造又は加工における衛生管理の手法については、HACCP( 1)が国際標準として広く普及しています。こうした状況から、このたび厚生労働省より従来型基準に加えて、HACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準( 2)が新たに示されました。将来的にはHACCPによる工程管理の義務化を見据え、HACCPの段階的な導入を図ることから、市においても、倉敷市食品衛生法施行条例の一部を改正することとしました。</p> <p>また、平成25年12月末に発生した冷凍食品への農薬混入事案発生を受け、情報を早期に探知し、被害拡大防止対策を速やかに講じる必要があることから、食品等事業者から保健所へ、より迅速な報告を求めることについてもあわせて改正することとしました。</p> <p>つきましては、皆さまのご意見をこの条例(案)に反映させていただくため、次のとおりご意見を募集します。</p>
( 1)HACCP(ハサップ) 食品の製造又は加工における、重要な危害の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式で、危害分析・重要管理点方式という。
( 2)基準 「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」(平成26年5月12日改正)
<b>4 資料閲覧場所</b>
市保健所1階生活衛生課、市役所本庁2階情報公開室、児島・玉島・水島支所の総務課、真備支所2階市民課庶務係、庄・茶屋町・船穂の各支所 ( 土・日・祝日を除く 8時30分～17時15分)
<b>5 提出方法</b>
(1) 窓口への提出 ・提出先 上記「4 資料閲覧場所」まで ・提出時間 土曜・日曜、祝日を除く8時30分～17時15分 (2)郵送 〒710 - 0834 倉敷市笹沖170番地 (3)FAX 086 - 434 - 9833 (4)E-mail hlthyg@city.kurashiki.okayama.jp
<b>6 問合せ先</b>
倉敷市保健所生活衛生課 〒710 - 0834 倉敷市笹沖170番地 電話 086 - 434 - 9826 FAX 086 - 434 - 9833 E-mail hlthyg@city.kurashiki.okayama.jp

# 倉敷市食品衛生法施行条例の 改正（案）について

倉敷市保健所生活衛生課

# 条例改正の概要

倉敷市食品衛生法施行条例第2条（公衆衛生上講ずるべき措置）別表（管理運営基準）を改正

現行

従来型基準  
従来の基準

厚生労働省の定めた基準に基づき、食品事業者が実施すべき管理運営基準を定めている。

※HACCP（ハサップ）  
食品の製造又は加工における衛生管理の手法として、重要な危害の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式。

改正後

従来型基準  
従来の基準

HACCP（ハサップ）導入型基準  
HACCPを含む基準

厚生労働省の指針の改正に伴い、HACCP導入型基準と従来型基準を併記。  
食品等事業者は、いずれかの基準を選択する。

健康被害又は法違反に係わる情報について保健所へ報告

健康被害につながるおそれがあるものについても保健所へ報告

# H A C C P を含む基準へ改正の背景

「食品の製造又は加工における衛生管理の手法」として、コーデックス委員会が示したH A C C P が、国際標準として広く普及

- 日本でも、食品の安全性の向上を目指し、H A C C P による工程管理の普及を加速させる必要性
- 他国からのH A C C P による衛生管理を求められる可能性

※将来的なH A C C P による工程管理の義務化を見据えつつ・・・

**H A C C P の段階的導入を図る ⇒ 従来型基準との選択制**

- ・原則として、施設設備の変更を求めるものではありません。
- ・違反となる場合は、H A C C P 導入型基準と従来型基準とのいずれも満たしていない場合です。
- ・複数の製造ライン、複数の種類の製品がある場合は、ラインごと、製品ごとにH A C C P を導入することが望ましいです。
- ・今後、国においてH A C C P 導入支援のためのツールが整備される予定です。

# 従来型基準とHACCP型基準との比較

## 従来型基準

第一 食品取扱施設等における衛生管理

1 施設等の衛生管理

2 食品取扱設備等の衛生管理

3 食品等の取扱い

4 そ族及び昆虫対策

5 使用水等の管理

6 廃棄物の取扱い

7 記録の作成及び保存

第二 食品取扱者に係る衛生管理

第三 食品衛生責任者

第四 情報提供

第五 回収

第六 管理運営

第七 衛生検査

第八 運搬

## HACCP導入型基準

- 食品等の取扱い
- 記録の作成及び保存

HACCPに対応した内容に  
修正

- 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成
- 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

HACCPに対応できるように  
新たに追加した内容

追加

# 主な改正内容（HACCP導入型基準）

## 新たに追加された基準

### 1、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成

食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。

### 2、製品説明書及び製造工程一覧図の作成

製品について、製品説明書を作成すること  
製品の全製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること

#### ○製品説明書への記述内容（例）

1. 製品の名称及び種類
2. 原材料に関する事項
3. 使用する添加物の名称や使用量
4. 容器包装の形態、材料
5. 製品の性状及び特性（水分活性、pH、製品の規格など）
6. 消費期限又は賞味期限及び保存方法
7. 製品の保管・流通上の留意点
8. 喫食又は利用の方法
9. 対象となる消費者

# 主な改正内容（HACCP導入型基準）

## 従来型基準で改正された基準

### 1、食品等の取扱い

食品の製造工程における危害要因リストを作成する。

1. 危害を防止するための措置「管理措置」を検討する
2. 重要管理点を設定する
3. 重要管理点での管理基準を設定する
4. 管理基準が遵守されるようモニタリング方法を設定し、実施する
5. 管理基準が守られていなかった場合の改善措置を定め、実施する
6. 十分な頻度での検証の実施

### 2、記録の作成および保存

#### 【従来の記録】

仕入元、出荷先、販売先、製造・加工・調理等の状態、その他必要事項の記録作成及び保存。

「食品等の取扱い」に関する記録を作成、保管する。

1. 危害分析（危害要因リスト）、重要管理点、管理基準の決定に関する記録
2. 重要管理点のモニタリングや改善措置、検証に関する記録



# 食品等事業者から保健所への報告方法改正について

平成25年12月末に発生した冷凍食品への農薬混入事案発生

情報を早期に探知し、被害拡大防止対策を速やかに講じる必要がある

食品等事業者から保健所へより迅速な報告を求める

## 該当するものの例

※該当＝健康被害が否定できないものの

### 例示①

苦情の件数にかかわらず、金属片若しくはガラス片等、病原微生物又は食品等の製造等に用いられない化学物質等の混入の疑いなどに関する苦情を受けた場合

### 例示②

苦情の件数にかかわらず、食品等を喫食したことによる健康被害の自己申告を含む苦情を受けた場合

### 例示③

一件又は少数の件数である段階では健康被害につながるおそれがあると直ちに判断できない場合であっても、類似する苦情が複数寄せられたこと等により、健康被害につながるおそれが否定できないと判断される場合

## 該当しないものの例

○食品本来の味、臭い、混入物（骨、食物繊維等）に関する苦情

○商品の価格に関する苦情

※ 「製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないもの」に該当するかどうかについては、食品安全の観点から、個別具体的に判断されるべきものであるが、例示として考えられるものについて記載した。

# 市食品衛生法施行条例改正（案）

（条例改正（案）主な改正点）

## 管理運営基準

危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いる場合の基準

### ○危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合は、食品衛生法第48条の規定に基づく食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。

### ○製品説明書及び製造工程一覧図の作成

- 1、製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、pH等）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、燻煙等）、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。また、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。
- 2、製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。
- 3、製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと。

# 市食品衛生法施行条例改正（案）

（条例改正（案）主な改正点）

## ○食品等の取扱い

- 1、食品の製造工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質のリスト（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び「製品説明書及び製造工程一覧図の作成」1の製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。
- 2、1で特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を検討し、危害要因リストに記載すること。
- 3、危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定めること。また、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。なお、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮するとともに、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が、危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造工程を見直すこと。

# 市食品衛生法施行条例改正（案）

（条例改正（案）主な改正点）

- 4、 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標であること。
- 5、 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷を防止するためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。
- 6、 モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置（以下「改善措置」という。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。また、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。
- 7、 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。
- 8、 食品の販売に当たっては、食品を直接日光にさらし、又は不適切な温度で販売することのないように衛生管理に注意すること。
- 9、 添加物製造業にあっては、製品の見やすい位置にロット番号を記入すること。

# 市食品衛生法施行条例改正（案）

（条例改正（案）主な改正点）

## ○記録の作成及び保存

- 1、「食品等の取扱い」に掲げるもののうち、1、2、3、5、6、7について記録を作成し、保存すること。
- 2、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、出荷先、販売先、製造、加工、調理等の状態その他必要な事項に関する記録を作成し、及びこれを保存するように努めること。
- 3、記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態、消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

## ○情報の提供

消費者等から、製造、加工又は輸入した食品等に係わる異味又は異臭の発生、異物の混入その他の通常とは異なる苦情であって、健康被害につながるおそれがあるものを受けた場合は、保健所へ速やかに報告すること。

## 今後の予定

平成26年9月29日～10月31日パブリックコメントの実施  
平成27年2月議会上程予定  
平成27年4月1日施行