

自治体におけるHACCPの取り組みについて

(大阪府食品衛生法施行条例改正案について)

大阪府健康医療部食の安全推進課
課長補佐 河井昭男

1. 改正理由

- 食品衛生法第50条第2項に基づき、都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置の基準(以下「管理運営基準」)を定める場合の技術的助言である「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」が改正されたため

2. 改正箇所

- 条例第3条(営業者が講ずべき措置の基準)
- 別表第一

3. 施行日(予定)

- 平成27年4月1日

大阪府食品衛生法施行条例改正イメージ

- ・「営業者が講ずべき措置の基準」について、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」に準じて改正
- ・危害分析・重要管理点方式(HACCPシステム)を導入することで、より効果的な衛生管理を実施でき、食品の安全性を向上させることが可能

現 行

別表第1

区 分

営業の施設の管理	→
食品取扱設備の管理	→

給水及び汚物処理	→
食品衛生責任者等	→

食品、添加物等の取扱い	→
-------------	---

情報の報告	→
従事者に係る衛生管理	→

改 正 案

危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準(従来型基準)

区 分

1. 全般の衛生管理
2. 営業の施設の衛生管理
3. 食品取扱設備の衛生管理
5. ねずみ、昆虫等の駆除等
4. 使用水の衛生管理
6. 廃棄物及び排水の取扱い
7. 食品衛生責任者等の設置

8. 食品等の取扱い
9. 管理運営要領の作成
10. 記録の作成及び保存
11. 回収・廃棄
12. 検食の実施
13. 情報の提供
14. 従事者に係る衛生管理
15. 衛生教育
16. 運搬
17. 販売

危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準(HACCP型基準)

区 分

1. 全般の衛生管理(従来型基準1と同じ)
2. 営業の施設の衛生管理(従来型基準2と同じ)
3. 食品取扱設備の衛生管理(従来型基準3と同じ)
4. 使用水の衛生管理(従来型基準4と同じ)
5. ねずみ、昆虫等の駆除等(従来型基準5と同じ)
6. 廃棄物及び排水の取扱い(従来型基準6と同じ)
7. 食品衛生責任者等の設置(従来型基準7と同じ)

8. 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

9. 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

10. 食品等の取扱い

11. 管理運営要領の作成(従来型基準9と同じ)

12. 記録の作成及び保存

13. 回収・廃棄(従来型基準11と同じ)

14. 検食の実施(従来型基準12と同じ)

15. 情報の提供(従来型基準13と同じ)

16. 従事者に係る衛生管理(従来型基準14と同じ)

17. 衛生教育(従来型基準14と同じ)

18. 運搬(従来型基準16と同じ)

19. 販売(従来型基準17と同じ)

4. 条例改正のポイント①

- 従来型基準とHACCP型基準の選択制
- 構成を現行の7区分から、従来型基準は17区分に、HACCP型基準は19区分とした
(基本的にガイドラインと同様の構成)
- 個別業態(食肉処理業等の項目を一部削除)

5. 条例改正のポイント②

- HACCP型基準には、従来型基準と異なった内容の下記項目を追加

第8項：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

第9項：製品説明書及び製造工程一覧図の作成

第10項：食品等の取扱い

第12項：記録の作成及び保存

6. 条例改正のポイント③

- 第3項：食品取扱施設の衛生管理
（両基準ともに同様）
 - 洗剤、消毒剤等の使用、保管の取扱いに注意し、容器に名称を表示する等の異物混入対策を講じる
 - 洗剤設備は、常に清潔に保つ

7. 条例改正のポイント④

- 第4項：使用水の衛生管理
（両基準ともに同様）
 - 貯水槽を使用する場合の定期的な清掃と清潔の保持
 - 飲食に供する氷は、飲用に適する水から作り、衛生的に取り扱う
 - 使用した水を再利用する場合の安全性の保持と処理工程の適切な管理

8. 条例改正のポイント⑤

- 第5項:ねずみ、昆虫等の駆除等
(両基準ともに同様)
 - 施設やその周囲の繁殖場所を排除し、侵入防止する
 - 殺鼠剤又は殺虫剤の食品等への混入防止措置を講じる
 - 食品等は汚染防止対策をしたうえで保管

9. 条例改正のポイント⑥

- 第6項：廃棄物及び排水の取扱い
（両基準ともに同様）
 - 保管、廃棄方法の手順書を作成
 - 保管場所は食品等に影響を及ぼさない場所で適切に保管

10. 条例改正のポイント⑦

- 第7項:食品衛生責任者等の設置
(両基準ともに同様)
 - 食品衛生責任者等は、危害発生の防止に努め食品衛生に関する事項について必要な注意を行い、営業者にも意見を述べるように努める
 - 営業者は、食品衛生責任者等の意見を尊重する

11. 条例改正のポイント⑧

- 第13項(従来型基準第11項):回収・廃棄
(両基準ともに同様)
 - 食品等に食品衛生上の問題が発生した場合、当該食品を迅速かつ適切に回収するための連絡体制を整備し、府保健所長への報告の手順等を定める
 - 回収された食品等の適切な保管と廃棄その他の必要な措置を講じる
 - 食品等の回収は、消費者への注意喚起等のため、必要に応じて情報の公表

12. 条例改正のポイント⑨

- 第14項(従来型基準第12項): 検食の実施
(両基準ともに同様)
 - 検食の保存
 - 大量に調理をする施設において、製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録の作成・保存に努める

13. 条例改正のポイント⑩

- 第15項(従来型基準第13項):情報の提供
(両基準ともに同様)
 - ・消費者に対して、安全性に関する情報提供に努める
 - ・消費者等から製造し、加工し、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を受けた場合は、速やかに府保健所長に報告する

14. 条例改正のポイント⑪

- 第16項(従来型基準第14項): 従事者に係る衛生管理
(両基準ともに同様)
 - 保健所の食中毒調査が行われる場合において
検便を受ける旨の指示があったときには、従事
者に検便を受けさせる
 - 下痢、嘔吐などの症状のある従業員については
医師の診断を受けさせる
また、当該従事者が食品等に直接接触すること
のないよう食品等の取扱作業に十分注意する

15. 条例改正のポイント⑫

- 第17項(従来型基準第15項): 衛生教育
(両基準ともに同様)
 - 洗剤、消毒剤等を取り扱う者に、その安全な取扱いについての衛生教育を実施
 - 従事者への衛生教育の効果について定期的に評価し、必要に応じて教育方法を見直す

16. 条例改正のポイント⑬

- 第18項(従来型基準第16項): 運搬
(両基準ともに同様)
 - ・ 運搬に用いる車両、コンテナ等は容易に洗浄又は消毒できる構造とし、常に清潔にするなど適切な状態を維持
 - ・ 食品等以外の貨物を混載する場合には、汚染されないようにする
 - ・ 運搬中の食品等が、ほこり、ちり等に汚染されないよう管理する
 - ・ 食品等の運搬には、温度、湿度、所要時間等に留意

17. 条例改正のポイント⑭

- 第19項(従来型基準第17項): 販売
(両基準ともに同様)
 - 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売管理を行う
 - 長時間不適切な温度で販売し、直射日光にさらすことのないよう衛生管理に注意