

トピックス（条例改正情報）

横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例の一部改正

1 改正の理由

「横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例」（以下、「条例」）は、市民の食生活の安全を確保するため、営業施設等の衛生管理について必要な基準を定め、食品関係営業者に対して遵守を義務づけています。

この条例を定める場合の技術的助言として、国は「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」を示していますが、この指針が改正されたため、横浜市でもその趣旨を踏まえて平成 27 年 4 月に条例を改正しました。

2 改正の主な内容

(1) ねずみ、昆虫等の対策

これまでは、ねずみ、昆虫等の駆除作業を年 2 回以上実施するよう規定していましたが、生息調査結果を踏まえ、ねずみ、昆虫等の繁殖場所の排除及び施設内への侵入が確実に防止できるよう適切な措置を講ずる場合に限り、駆除作業の回数を年 2 回未満にできることとしました。

(2) 情報の収集及び提供

営業者から保健所長等への報告については、これまで医師の診断もしくは疑いの診断を受けた健康被害を対象としていましたが、異味又は異臭の発生、異物の混入など、消費者等から健康被害につながるおそれが否定できない苦情を受けた場合にも速やかに報告することを加えました。

(3) HACCP 手法の導入

食品製造又は加工における衛生管理に、^{ハサップ}HACCP の手法を用いた基準（以下、「HACCP 導入型基準」）を新たに規定しました。

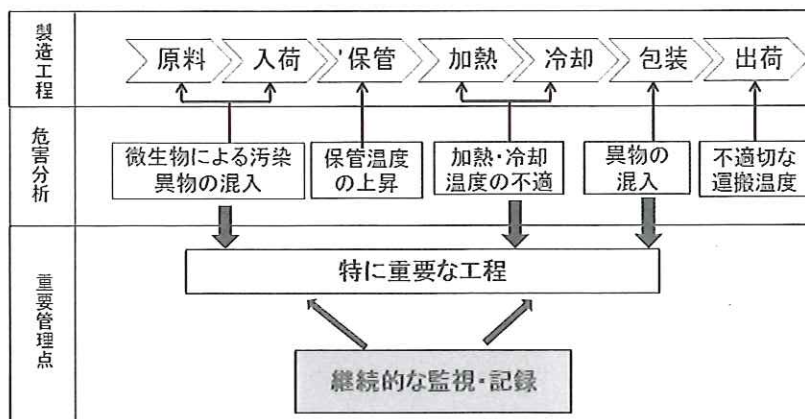
【HACCP の手法を用いた衛生管理】

全ての製造工程について、微生物による汚染や異物の混入などの危害分析を行い、製品による健康被害を防止する上で特に重要な工程を「重要管理点」とします。

この重要管理点において、危害の除去に必要な加熱・冷却の温度や時間、金属探知機による検査などを管理基準として設定し、製造を行う中で、管理基準を満たしているか継続的に監視し、製品の安全を確保します。

さらに、HACCP では管理基準を満たしていない場合の改善措置の設定、HACCP の手法が正しく機能していることの定期的な検証及び全体の記録を行うことが必要です。

また、HACCP はこれまでの抜き取り検査に比べ、より効率的に問題のある製品の出荷を防ぐとともに、問題が生じた場合には原因の究明を容易にすることが可能です。



3 改正の概要

・改正前

条例第2条関係

営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し必要な基準を定めています。

・改正後

営業者は、次の基準のいずれかを遵守することとなりました。

| HACCP 導入型基準 | |
|--|------------------|
| 1 一般事項 | 年2回未満にできる場合を規定 |
| 2 施設の衛生管理 | |
| 3 食品等を取り扱う設備等の衛生管理 | |
| 4 使用水等の管理 | |
| 5 ねずみ、昆虫等の対策 | |
| 6 廃棄物及び排水の管理 | HACCPによる管理手法の追加 |
| 7 食品衛生責任者の設置 | |
| 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 製造における危害の特定、評価及び管理 | |
| 11 管理運営要領の作成 | |
| 12 記録の作成及び保存 | |
| 13 回収、廃棄等の措置 | 健康被害情報の報告義務要件を追加 |
| 14 検食の実施 | |
| 15 情報の収集及び提供 | |
| 16 食品等取扱者の衛生管理 | |
| 17 食品等取扱者に対する教育訓練 | |
| 18 運搬に係る衛生管理 | |
| 19 食品の販売 | |
| 20 表示 | |

| 従来型基準 | |
|---------------------|--|
| 1 一般事項 | |
| 2 施設の衛生管理 | |
| 3 食品等を取り扱う設備等の衛生管理 | |
| 4 ねずみ、昆虫等の対策 | |
| 5 廃棄物及び排水の管理 | |
| 6 食品等の取扱い | |
| 7 使用水等の管理 | |
| 8 食品衛生責任者の設置 | |
| 9 記録の作成及び保存 | |
| 10 回収、廃棄等の措置 | |
| 11 管理運営要領の作成 | |
| 12 検食の実施 | |
| 13 情報の収集及び提供 | |
| 14 食品等取扱者の衛生管理 | |
| 15 食品等取扱者に対する教育訓練 | |
| 16 運搬に係る衛生管理 | |
| 17 食品の販売 | |
| 18 表示 | |