

平成26年12月11日提出

熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例の一部改正について

熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例の一部を次のように改正する。

熊本市長 大 西 一 史

熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例の一部を改正する条例

熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例（平成12年条例第31号）の一部を次のように改正する。

別表第1の第1第4項第2号中「保存すること。」の次に「ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組合せ並びにねずみ族及び昆虫の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法であれば、その施設の状態に応じた方法及び頻度で実施することとしても差し支えない。」を加え、同表の第1第6項を次のように改める。

#### 6 食品等の取扱い

次の各号に掲げる場合の区分に応じ、当該各号に定めるところによること。ただし、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。以下この項において同じ。）を用いようとした場合において、第2号に定める取扱いによらなかったときは、第1号に定めるところにより、この項の取扱いを満たしたものとすることができる。

(1) 危害分析・重要管理点方式を用いない場合 次に掲げるところにより取り扱うこと。

ア 食品等について、次に掲げるところにより取り扱うこと。

(ア) 原材料及び製品の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕

入れ、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録するよう努めること。

- (イ) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供すること。保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。
- (ウ) 冷蔵庫（室）内では、相互汚染が生じないように、区画する等適切な方法で保存すること。
- (エ) 添加物を使用する場合には、正確に<sup>ひょう</sup>秤量し、適正に使用すること。
- (オ) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に、又は安全な量まで死滅し、又は除去されること。
- (カ) 食品は、その特性（水分活性、水素イオン指数及び微生物による汚染状況）、消費期限若しくは賞味期限、製造加工の方法、包装形態又は生食用、加熱加工用等の使用方法に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。
- (キ) 特に食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。
  - a 冷却
  - b 加熱
  - c 乾燥
  - d 添加物の使用
  - e 真空調理又はガス置換包装
  - f 放射線照射
- (ク) 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に配慮すること。
  - a 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。
  - b 製造、加工又は調理を行う区画には、当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること（当該食品取扱者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合は、この限りでない。）。これらの区域へ入ることとなる場合は、必要に応じて、更衣室等

- を經由し、衛生的な作業着及び履物への交換、手洗い等を行うこと。
- c 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。
  - (ケ) 原材料の保管に当たっては、先入れ・先出しをする等、使用期限等に応じ適切な順序で使用されるよう配慮すること。
  - (ク) 器具及び容器包装は、製品を汚染又は損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものをを用いること。
  - (カ) 食品の製造又は加工に当たっては、次の事項の実施に努めること。
    - a 原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃<sup>ちい</sup>、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。
    - b 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、その管理状況の記録を作成し、これを保存すること。
    - c 製品ごとにその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。
    - d 分割され、又は細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認すること。異物が認められた場合には、汚染された可能性がある部分を廃棄すること。
    - e 原材料として使用していない食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）第1条第2項第7号に規定する特定原材料等のアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
  - (シ) 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。
  - (ス) おう吐物等により汚染された可能性のある食品は、廃棄すること。
  - (セ) 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。
- イ 取り扱う食品に関する記録について、次に掲げるところにより取り扱うこと。
- (ア) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に

係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

(イ) 記録の保存期間は、取り扱う食品の消費期限又は賞味期限を考慮した流通実態等に応じて合理的な期間を設定すること。

(ウ) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合は、当該記録を提出すること。

(エ) 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合は、その記録を保存するよう努めること。

(2) 危害分析・重要管理点方式を用いる場合 次に掲げるところにより取り扱うこと。

ア 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。

イ 製品について、その製品説明書及び製造工程一覧図を次に掲げるところにより作成すること。

(ア) 製品説明書には、製品の原材料等の組成、物理的又は化学的性質、加熱、凍結、加塩、燻煙その他の殺菌等の方法、包装、保存性、保管条件、流通方法等の安全性に関する事項、想定する使用方法、消費者層その他必要な事項を記載すること。

(イ) 製造工程一覧図には、製品の全ての製造工程を記載すること。

(ウ) 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。

ウ 次に掲げるところにより、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を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。

(ア) 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト(以下このウ及びエにおいて「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イの(ア)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。

- (イ) (ア)により特定された危害の原因となる物質（以下このウ及びエにおいて「危害原因物質」という。）について、食品衛生上の危害が発生するおそれのある製造工程ごとに、当該危害原因物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下このウ及びエにおいて「管理措置」という。）を決定し、危害要因リストに記載すること。
- (ウ) 危害原因物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該製造工程に係る管理措置の実施状況の連続的な確認又は相当な頻度での確認（以下このウ及びエにおいてこれらを「モニタリング」という。）を必要とする製造工程（以下このウ及びエにおいて「重要管理点」という。）を定め、又は重要管理点を定める必要が認められない場合はその理由を記載した文書を作成すること。この場合において、同一の危害の原因又は危害原因物質を管理するための重要管理点が複数存在する可能性があることに配慮するとともに、重要管理点における管理措置が危害原因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製造工程において適切な管理措置が定められるよう、製品又は製造工程を見直すこと。
- (エ) 重要管理点ごとに、危害原因物質を許容できる範囲まで低減し、又は排除するための基準（以下このウ及びエにおいて「管理基準」という。）を設定すること。この場合において、当該管理基準は、温度、時間、水分活性、水素イオン指数等の測定できる指標又は官能検査（食品の性質を人間の視覚、味覚、嗅覚等の感覚を通して、それぞれの手法にのっとり一定の条件下で評価するものをいう。）に基づく客観的指標とすること。
- (オ) 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て製造された製品の出荷の防止を行うためのモニタリングの方法を設定するとともに、当該モニタリングを十分な頻度で実施し、その実施状況を全て記録すること。この場合において、当該記録には、当該モニタリングを実施した担当者及び責任者に署名を行わせること。
- (カ) 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（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。エにおいて「改善措置」という。）を、重要管理点ごとに設定し、必要に応じて適切に実施すること。

- (キ) 製品の危害分析・重要管理点方式について、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。
- エ 取り扱う食品及びその食品の危害分析・重要管理点方式に関する記録について、次に掲げるところにより取り扱うこと。
  - (ア) 取り扱う食品の危害分析・重要管理点方式について、次に掲げる記録を作成し、保存すること。
    - a 危害原因物質の特定及び管理措置の決定に係る記録（危害要因リストを含む。）
    - b 重要管理点の決定に係る記録
    - c 管理基準の設定に係る記録
    - d モニタリングの方法及び実施状況に係る記録
    - e 改善措置の方法及び実施状況に係る記録
    - f 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の検証の方法及び実施状況に係る記録
  - (イ) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
  - (ウ) (ア)及び(イ)の記録の保存期間については、取り扱う食品等の消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。
  - (エ) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、(ア)及び(イ)の記録を提出すること。

別表第1の第1第8項第1号中「第48条」を「第48条第1項」に改め、同表の第1中第9項を削り、第10項を第9項とし、第11項を第10項とし、第12項を第11項とし、同表の第1第13項に次の1号を加え、同項を同表第1第12項とする。

- (3) 消費者等から、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つて、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、保健所等へ速やかに報告すること。

別表第1の第2第4号ア中「二類感染症」の次に「(結核を除く。)」を加え、同表の第2第5号中「汚染区域」の次に「(便所を含む。)」を加え、同表の第2第7号中「作

業前、用便直後及び生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗淨及び消毒を行うこと。」を削り、同表の第2中第10号を第11号とし、第9号を第10号とし、第8号を第9号とし、同号の前に次の1号を加える。

- (8) 食品取扱者は、作業前、用便直後及び生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗淨及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用した場合はその交換を行うこと。

別表第1の第3第1号中「の方法」の次に「、適正な手洗いの方法、健康管理、各種手順（公衆衛生上講ずべき措置を行う上で必要な手順をいう。）」を加え、同表の第3中第2号を削り、第3号を第2号とし、第4号を第3号とする。

#### 附 則

この条例は、平成27年4月1日から施行する。

#### (提出理由)

食品等事業者が実施すべき管理運営基準について、従来の基準に加え、新たに危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準を定める等のため、所要の改正を行う必要がある。

これが、この条例案を提出する理由である。