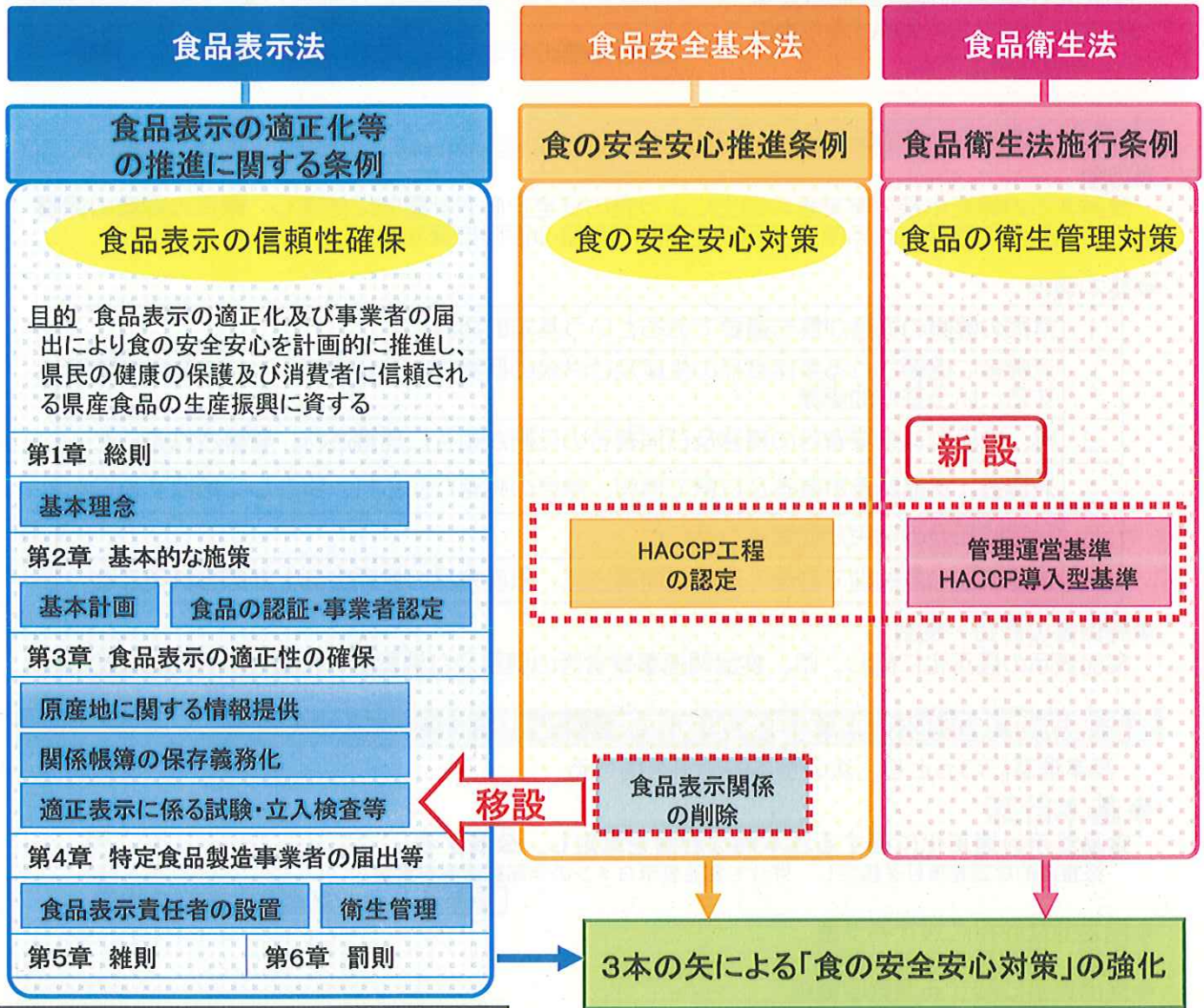


食品表示の適正化等の推進に関する条例(仮称)の制定 及び関係2条例の改正について

概要

- 食品表示法の6月施行に合わせ、新たに「食品表示の適正化等の推進に関する条例」を制定する。
 - ポイント1 基本理念、基本計画の策定による総合的な施策推進
 - ポイント2 食品衛生法許可業者を除く全ての加工、製造事業者の届出及び表示責任者の設置を義務化
 - ポイント3 関係書類の保存義務化による産地偽装再発防止対策の強化
- 「食の安全安心推進条例」について、食品表示に関するものを新条例に集約すること等により整理する。
- 「食品衛生法施行条例」について、新たに国のガイドラインが示され、食品の安全をより高めるための衛生管理手法であるHACCP導入型基準とノロウイルス対策等が追加されたことに伴い、条例改正を行う。



今後のスケジュール(予定)

- ◆平成26年12月下旬：パブリックコメント実施
- ◆平成27年 2月上旬：平成27年2月定例会にて提案
- ◆平成27年 3月中旬：食の安全安心審議会に報告
- ◆平成27年 6月1日：施行

徳島県食品表示の適正化等の推進に関する条例(案) 概要

～ 全国に先駆け、食品表示の適正化を推進する新条例の制定へ ～

(H27.3月公布 H27.6月施行予定)

背景・趣旨

県では近年、度重なる食品表示の不適正事案があったことから、食品の偽装表示を防止し、消費者に信頼される安全で安心な県産食品の生産振興に向け、基本理念や基本計画を策定し、総合的な施策推進を行うとともに、国の制度を補完し、県として必要な対策を実施するため新たに条例を制定する。

対策の柱

基本理念、基本計画の策定による総合的な施策推進

全ての加工、製造事業者(許可業者を除く)の届出及び表示責任者の設置義務化による自主管理体制の強化

関係書類の保存義務化による産地偽装再発防止対策の強化

既存条例の整理による理解しやすい条例体系へ整備

総則 (第1条～第6条)

◆目的

食品表示の適正化及び事業者の届出により食の安全安心を計画的に推進し、県民の健康の保護並びに消費者に信頼される県産食品の生産及び供給の振興に資する

◆基本理念

1	県民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識
2	消費者に信頼される県産食品の生産及び供給の振興がとくしまブランドの発展に寄与するという基本的認識
3	県、食品関連事業者等の責務及び消費者の役割が相互に理解され、尊重されること
4	消費者、食品関連事業者及び県で情報、意見の共有が図られ、協力して推進すること
5	科学的知見の活用が促進されること
6	食品流通の各段階で管理・記録が促進され、県産食品の信頼性向上が図られること

◆関係者の責務・役割

食品表示の適正化に関し、県、食品関連事業者等の責務及び消費者の役割を具体的に定める

食品表示の適正化に関する基本的施策等

(第7条～第15条)

基本理念にのっとり、次の基本的施策を講じる

◆基本計画

食品表示の適正化に関する基本的な計画を策定し、公表する

※重点的な調査項目を設定し、併せて食品表示Gメンの年間計画等を策定

効果 ⇒ **総合的な施策の推進**

- ◆自主的な取組に対する支援
- ◆指導、相談等の体制の整備
- ◆食品表示に関する情報収集等
- ◆人材の育成
- ◆国等との連携等

◆事業者認定・県産食品の認証

- ・関係書類の整備の状況等の基準に適合し、食品の生産活動の透明性を高める取組を行っている食品関連事業者を認定
- ・認証基準に適合する県産食品を認証し、その流通の拡大等に必要な策を講じる

効果 ⇒ **県産食品のブランド力向上 優良事業者の育成**

◆顕彰

食品表示の適正性の確保

(第16条～第22条)

◆(原産地に関する)情報提供

畜産物の原産地及び全ての加工食品の原料原産地に関する情報の提供の充実について、努力義務を定める **効果** ⇒ 食品への信頼性確保 地名表示による生産振興

◆関係書類の作成及び保存

食品関連事業者に対し、関係書類の作成及び保存を義務化

効果 ⇒ 産地偽装の早期発見・未然防止

◆留意事項の自主的な設定等

既存条例からの継続した食品表示適正化対策

事業者に対し、適正な食品表示を指導していく中で、指導に従わなかったり重大な表示違反に対しては強い姿勢で臨んでいく

◆飲食店営業者の遵守義務

とくしまブランド等の食品の信頼を損なわないため、メニュー等に表示する場合には、食品の情報を適正に表示しなければならない旨の規定を定める

効果 ⇒ 県産ブランドの信頼性向上

◆原産地の表示に係る試験

食品の原産地の表示の適正な実施を確保するため必要があると認めるときは、科学的な手法による試験を行うことができる

◆立入検査等

- ・科学的な手法による試験に係る立入調査権限
- ・飲食店のメニュー等表示に係る立入調査権限
- ・食品表示Gメンの職務

◆公表

正当な理由がなく報告しなかったり、立入検査を拒んだときや景品表示法の違反に係る勧告に従わないとき飲食店営業者の氏名等を公表できる

効果 ⇒ 指導体制の強化
不適正表示に対する抑止力

特定食品製造事業者の届出等

(第23条～第28条)

既存要綱の対策強化

簡単な届出により全ての関連事業者を把握し、指導を徹底するとともに、食品表示や衛生の自主的な取組を推進させる

◆特定食品の製造事業者の届出等

食品衛生法の許可対象外である「漬物製造業」「水産加工業」「農産加工業」等の事業者の届出と、食品表示責任者の設置を義務化

◆食品表示責任者の責務

食品表示の養成講座を受講することや担当施設における食品表示の管理監督など、食品表示責任者の責務を規定

◆特定食品製造事業者の衛生管理

特定食品の製造施設についても、営業施設基準に適合させるよう努める

効果 ⇒ 食品製造、加工活動の適正化

罰則 (第30条～第32条)

特定食品の製造事業者の届出や、関係書類の作成・保存について、指導に従わない事業者に対しては、最終的に罰則を用意

※罰則については関係機関と協議中

徳島県食の安全安心推進条例の一部改正について

徳島県食の安全安心推進条例について

食の安全安心の確保に関し、基本理念を定め、並びに県及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、基本的な施策及び食品の安全性の確保のための具体的な施策等を定めることにより、食の安全安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって県民の健康の保護並びに消費者に信頼される安全で安心な食品の生産及び供給に資することを目的に、平成17年12月に制定された。

今回の条例改正の理由

○「食品表示適正化推進条例」の制定によって**食品表示に関する基本理念や規制が新条例に移設**されることに伴い、これら関係条項を削除するなど所要の整理を行うため、改正する必要がある。

○食品衛生法施行条例の改正により、食品の営業者が公衆衛生上講ずべき措置を定めた「管理運営基準」に、「従来型の基準」に加え、新たにHACCP方式を用いて衛生管理を行う場合の基準「HACCP導入型基準」が導入されたため、**食品の衛生管理及び情報管理等に関する当該基準に適合する工程を、認定する規定を追加する。**

改正前後の制度設計

旧	新
第1章 総則	第1章 総則
第3条(基本理念)	第3条(基本理念)
第5条(食品関連事業者の責務)	第5条(食品関連事業者等の責務)
第2章 食の安全安心の確保のための基本的な施策	第2章 食の安全安心の確保のための基本的な施策
第3章 食品の安全性の確保	第3章 食品の安全性の確保
	HACCP工程の認定に係る規定を追加
第4章 食品の信頼性の確保	第4章 食品の信頼性の確保
第17条(適正表示の推進)	
第17条の2(飲食店営業者の遵守義務)	
第17条の3(適正表示に係る試験)	
第17条の4(立入検査等)	
第17条の5(必要な措置の実施)	
第17条の6(報告の拒否等に係る公表)	
第18条(自主基準の設定及び公開)	第18条(自主基準の設定及び公開)
第19条(情報の記録及び保存)	第19条(情報の記録及び保存)
第20条(情報の収集等)	第20条(情報の収集等)
第21条(学習の機会の確保)	第21条(学習の機会の確保)
第5章 環境に及ぼす影響への配慮	第5章 環境に及ぼす影響への配慮
第6章 徳島県食の安全安心審議会	第6章 徳島県食の安全安心審議会
第7章 雑則	第7章 雑則
第8章 罰則	第8章 罰則
第32条(罰則)	第32条(罰則)

食品表示に係る規定を新条例に移設

徳島県食品衛生法施行条例の一部改正について

徳島県食品衛生法施行条例について

○「徳島県食品衛生法施行条例」には、食品衛生法第50条第2項に基づき、公衆衛生上講ずべき措置に関する基準である「管理運営基準」と営業施設についての基準である「営業施設基準」を定めている。

○なお、「管理運営基準」については、「都道府県が条例で定める必要な基準」として国が示している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」（以下「ガイドライン」という。）を参考に策定している。

今回の条例改正の背景及び根拠

○平成25年6月14日に閣議決定された「日本再興戦略～JAPAN is BACK～」に基づき、日本の食品の安全・安心を世界に発信するため、**海外の安全基準に対応するHACCP（危害分析・重要管理点）システムの普及を段階的に図る観点から、国がガイドラインを改正し、「従来型の基準」に加え、新たにHACCP方式を用いて衛生管理を行う場合の基準である「HACCP導入型基準」が導入された。**

○さらに、HACCP導入型基準の規定に加え、**「ノロウイルス食中毒対策」や冷凍食品への農薬混入事案を踏まえた「被害拡大防止対策」についても新たにガイドラインに規定されている。**

改正前後の制度設計

旧条例	新条例
(趣旨) 第一条 (食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準) 第一条の2 (管理運営基準) 第二条 (営業施設基準) 第三条 (営業許可証の掲示等) 第四条 (営業の休止等の届出) 第五条 別表第一(管理運営基準)	(趣旨) 第一条 (食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準) 第一条の2 (管理運営基準) 第二条 (営業施設基準) 第三条 (営業許可証の掲示等) 第四条 (営業の休止等の届出) 第五条 別表第一(管理運営基準「従来型の基準」)
	別表第二(管理運営基準「HACCP導入型基準」)
別表第二(営業施設基準)	別表第三(営業施設基準)

ノロ対策・被害拡大防止対策を追加

新たにHACCP導入型基準を追加

旧条例規定のまま存置

別表第一（従来型基準）の改正点

主な改正点

【ノロウイルス対策の追加】

- ①おう吐物等により汚染された可能性のある食品の取扱いに関する規定 **新**
- ②施設においておう吐した場合の施設の殺菌・消毒に関する規定 **新**
- ③使い捨て手袋を使用する場合の規定 **新**
- ④適正な手洗いの方法や健康管理等に係る教育訓練等に関する規定 **新**

【冷凍食品への農薬混入事案を踏まえた被害拡大防止対策の追加】

- ⑤消費者等から食品等に関する苦情について、食品等事業者が保健所等に速やかに報告する規定を新たに追加 **新**

【その他】

- ⑥ガイドラインに沿った項目の並びかえ（規定内容の変更はなし）

条例の新旧対照（項目）

旧条例	新条例
第一 食品取扱施設等における衛生管理	第一 食品取扱施設等における衛生管理
一 一般事項	一 一般事項
二 施設の衛生管理	二 施設の衛生管理
三 食品取扱設備等の衛生管理	三 食品取扱設備等の衛生管理
四 使用する水等の衛生管理	四 使用する水等の衛生管理
五 食品等の取扱い	五 ねずみ及び昆虫対策
六 ねずみ及び昆虫対策	六 廃棄物及び排水の取扱い
七 廃棄物及び排水の取扱い	七 食品衛生責任者
八 検食の保存	八 食品等の取扱い（①②を追加）
第二 食品衛生責任者	九 記録の作成及び保存
第三 記録の作成及び保存	十 管理運営要領等の作成
第四 回収及び廃棄	十一 回収及び廃棄
第五 管理運営要領等の作成	十二 検食の保存
第六 食品取扱者等の衛生管理	十三 情報の提供及び報告（⑤を追加）
第七 食品取扱者等に対する教育訓練	第二 食品取扱者等の衛生管理（③を追加）
第八 運搬に係る衛生管理	第三 食品取扱者等に対する教育訓練（④を追加）
第九 販売に係る衛生管理	第四 運搬に係る衛生管理
第十 表示	第五 販売に係る衛生管理
第十一 情報の提供及び報告	第六 表示

別表第二（HACCP導入型基準）の改正点

主な改正点

【HACCP導入型基準の追加】

①HACCPの7原則12手順に関する新たな規定を追加 **新**

新条例

第一 食品取扱施設等における衛生管理

- 一 一般事項
- 二 施設の衛生管理
- 三 食品取扱設備等の衛生管理
- 四 使用する水等の衛生管理
- 五 ねずみ及び昆虫対策
- 六 廃棄物及び排水の取扱い
- 七 食品衛生責任者
- 八 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（手順①）**
- 九 製品説明書及び製造工程一覧図の作成（手順②，手順③，手順④，手順⑤）**
- 十 食品等の取扱い（手順⑥～手順⑩）**
- 十一 記録の作成及び保存（手順⑫）**
- 十二 管理運営要領等の作成
- 十三 回収及び廃棄
- 十四 検食の実施
- 十五 情報の提供及び報告

第二 食品取扱者等の衛生管理

- 第三 食品取扱者等に対する教育訓練
- 第四 運搬に係る管理
- 第五 販売に係る衛生管理
- 第六 表示

（参考）HACCP（ハサップ）とは・・・

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

HACCPの7原則12手順

- 手順① 専門家チーム（HACCPチーム）の編成
- 手順② 製品についての記述
- 手順③ 意図される使用方法の確認
- 手順④ 製造工程一覧表及び施設の図面作成
- 手順⑤ 作業現場確認
- 手順⑥（原則①） 危害分析
- 手順⑦（原則②） 重要管理点の決定
- 手順⑧（原則③） 管理基準の設定
- 手順⑨（原則④） モニタリング方法の設定
- 手順⑩（原則⑤） 改善措置の設定
- 手順⑪（原則⑥） 検証方法の設定
- 手順⑫（原則⑦） 記録保存方法及び文書策定規定の設定