

## 第二十八号

## 食品衛生法施行条例の一部改正について

食品衛生法施行条例の一部を改正する条例を次のように定める。

平成二十七年二月十二日提出

徳島県知事 飯 泉 嘉 門

## 食品衛生法施行条例の一部を改正する条例

食品衛生法施行条例（平成十二年徳島県条例第二十七号）の一部を次のように改正する。

第二条を次のように改める。

（管理運営基準）

**第二条** 法第五十条第二項に規定する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する基準は、次の各号に掲げる営業者の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める基準とする。

一 次号に掲げる営業者以外の営業者 別表第一に定める基準

二 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。）を用いて衛生管理を行う営業者 別表第二に定める基準

2 法第六十二条第一項において準用する法第五十条第二項に規定する基準は、別表第一の第一の八の12、九、十一及び十三に定める基準とする。

第三条中「の規定による」を「に規定する」に、「の基準」を「についての基準」に、「別表第二のとおり」を「別表第三に定める基準」に改める。

別表第一の第一の三に次のように加える。

12 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。

別表第一の第一の四の1中「取扱う」を「取り扱う」に改め、同四の2中「二年間以上」を「一年以上」に改め、同第一の五から七までを次のように改める。

五 ねずみ及び昆虫対策

1 施設及びその周囲は、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、扉及び吸排気口の網戸、ねずみ及び昆虫の捕獲器、排水溝の蓋等の設置

により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

- 2 原材料、製品、包装資材等は、容器に入れる等のねずみ又は昆虫による汚染防止対策を講じた上で保管すること。
- 3 ねずみ及び昆虫の駆除作業は、施設及びその周囲の状況を考慮した方法及び頻度で実施し、その実施記録を一年間保管すること。
- 4 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

#### 六 廃棄物及び排水の取扱い

- 1 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、必要に応じて手順書を作成すること。
- 2 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと。
- 3 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い又は保管の区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。
- 4 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。
- 5 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

#### 七 食品衛生責任者

- 1 営業者（法第四十八条第一項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。2を除き、以下8までにおいて同じ。）は、施設又は部門ごとに、食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を食品取扱者のうちから選任すること。ただし、営業者が自ら食品衛生責任者となる一の施設又は部門については、この限りでない。
- 2 1にかかわらず、同一の建物において二以上の施設を設けているときは、食品衛生責任者は、当該二以上の施設を通じて一人とすることができること。
- 3 営業者は、次のいずれかに該当する者のうちから、食品衛生責任者を選任するように努めること。
  - (一) 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士又は法第四十八条第六項各号に掲げる者
  - (二) 知事が実施し、若しくは指定する食品衛生責任者のための講習会（以下「食品衛生責任者養成講習会」という。）又は知事がこれと同等以上と認める講習会の受講修了者
- 4 営業者は、食品衛生責任者として選任した者が3の(一)若しくは(二)のいずれにも該当しないとき、又は自ら食品衛生責任者となった場合において自らが3の(一)若しくは(二)のいずれにも該当しないときは、速やかに、食品衛生責任者養成講習会に、当該食品衛生責任者として選任した者を出席させ、又は自ら出席するように努めること。
- 5 営業者は、施設の見やすい箇所に食品衛生責任者の氏名を記載した名札を掲示しておくこと。

- 6 食品衛生責任者は、営業者の指示を受けて、その担当する施設の維持管理その他当該施設に関する食品衛生上の管理運営に当たること。
- 7 食品衛生責任者は、その担当する施設に関して、食品衛生上の不備事項又は不適事項を発見したときは、営業者に対してその改善を進言すること。
- 8 営業者は、食品衛生責任者の食品衛生管理運営上の進言があつたときは、速やかに、当該進言に係る不備事項又は不適事項について改善すること。

別表第一の第一中八を十二とし、同十二の前に次のように加える。

#### 八 食品等の取扱い

- 1 食品等の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、その結果を記録するよう努めること。
- 2 原材料として使用する食品は、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保存すること。
- 3 冷蔵庫内又は冷蔵室内では、相互汚染が生じないように区画して保存すること。
- 4 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。
- 5 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を、完全に、又は安全な量まで死滅させ、又は除去すること。
- 6 食品は、当該食品の水分活性、水素イオン濃度及び微生物による汚染状況、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用又は加熱加工用等の使用方法等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。
- 7 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。
  - (一) 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。
  - (二) 製造、加工又は調理を行う区域へは、当該区域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。ただし、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。
  - (三) (二)の区域へ入る際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着及び履物への交換、手洗い等を行うこと。
  - (四) 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。
- 8 原材料は、使用期限等に応じ適切な順序で使用されるよう配慮して保管すること。
- 9 器具及び容器包装は、製品を汚染及び損傷から保護することができ、適切な表示が行えるものを使用すること。
- 10 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使用すること。
- 11 食品等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。
  - (一) 原材料及び製品への金属、ガラス、じんあい、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。
  - (二) 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、その管理状況を記録すること。

- (三) 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。
  - (四) 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どうかを確認し、異物が認められた場合には、当該食肉等のうち汚染の可能性のある部分を廃棄すること。
  - (五) 原材料として使用していない食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成二十三年内閣府令第四十五号）第一条第二項第七号に規定する特定原材料等が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
- 12 原材料及び製品について自主検査を行い、法第十一条第一項に規定する基準及び規格等への適合性を確認し、その結果を記録し、保存するよう努めること。
- 13 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。

#### 九 記録の作成及び保存

- 1 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、これを保存するよう努めること。
- 2 1の記録の保存期間は、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。
- 3 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、1の記録を提出すること。

#### 十 管理運営要領等の作成

- 1 営業者は、施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。
- 2 定期的に製品検査、拭き取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、1で作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じ、その内容を見直すこと。
- 3 食肉処理業にあつては、営業者は、管理運営要領に基づく衛生管理についての点検表を作成し、食品衛生責任者に定期的に点検させること。

#### 十一 回収及び廃棄

- 1 販売食品等（法第三条第一項に規定する販売食品等をいう。以下同じ。）に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、当該製品の製造施設等の所在地を所管する保健所長等への報告等の手順を定めること。
- 2 回収された当該製品は、通常の製品と明確に区別して保管し、保健所長等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
- 3 回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。

別表第一の第一に次のように加える。

### 十三 情報の提供及び報告

- 1 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。
- 2 製造し、加工し、若しくは輸入した食品等についての消費者の健康被害（医師の診断を受け、その症状が当該食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。）に関する情報を得たとき又は法の規定に違反する食品等に関する情報を得たときは、保健所長に速やかに報告すること。
- 3 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消費者等からの苦情であつて、健康被害につながるおそれがないものを受けた場合は、保健所長に速やかに報告すること。

別表第一の第二から第五までを削り、同表の第六の九中「や」を「」に、「消毒」を「消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換」に改め、同第六を同表の第二とし、同表の第七の一中「方法等」を「方法、適正な手洗いの方法、健康管理等」に改め、同第七の二中「五の6及び七の1、第四の1並びに第五の1」を「三の12、六の1、八の6、十の1及び十一の1」に、「する」を「すること」に改め、同第七を同表の第三とし、同表中第八を第四とし、第九を第五とし、第十及び第十一を削る。

別表第二を別表第三とし、別表第一の次に次の一表を加える。

#### 別表第二（第二条関係）

##### 第一 食品取扱施設等における衛生管理

###### 一 一般事項等

別表第一の第一の一から七まで及び十から十三までに定める基準によること。

###### 二 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う班の編成

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。

###### 三 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

- 1 原材料等の組成、水分活性、水素イオン濃度等の物理的又は化学的性質、加熱、凍結、加塩、くん煙等の殺菌又は抗菌処理の方法、包装、保存性、保管条件、流通方法等の製品の安全性に関する事項（以下「製品の特性」という。）を記載した製品説明書を作成すること。
- 2 1の製品説明書には、製品の使用方法、想定される消費者層等を記述すること。
- 3 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。
- 4 3の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。

###### 四 食品等の取扱い

- 1 2から10までの方法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。
- 2 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「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、製品の特性等を考慮して、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。
- 3 2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製造工程ごとに、当該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。
- 4 2で特定された食品衛生上の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、管理措置の実施状況の連続的な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。）を設定するとともに、重要管理点を設定しない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。
- 5 重要管理点に設定しようとする製造工程における管理措置では危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該製造工程又はその前後の製造工程において適切な管理措置を定めることができるよう、製品又は製造工程を見直すこと。
- 6 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程度にまで低減し、又は排除するための基準（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つて、温度、時間、水分含量、水分活性、水素イオン濃度、有効塩素等の測定が可能な指標及び外観、食感等の人の官能による指標に基づくものをいう。以下「管理基準」という。）を設定すること。
- 7 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の防止の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。
- 8 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。
- 9 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ぜ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。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。
- 10 自らが用いる危害分析・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。

##### 五 記録の作成及び保存

- 1 四の2及び3の危害分析、四の4の重要管理点の設定並びに四の6の管理基準の設定について、記録を作成し、及び保存すること。
- 2 四の7のモニタリング、四の9の改善措置及び四の10の検証について、記録を作成し、保存すること。
- 3 食品衛生上の危害の発生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、これを保存するよう努めること。

4 1から3までの記録の保存期間は、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。

5 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、1から3までの記録を提出すること。

#### 第二 食品取扱者等の衛生管理等

別表第一の第二、第四及び第五に定める基準によること。

#### 第三 食品取扱者等に対する教育訓練

一 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。

二 一の衛生教育には、別表第一の第一の一の2、六の1、十の1及び十一の1並びに第一の四の各種手順等に関する事項を含むものとする。

三 洗剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。

四 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じ、そのプログラムを修正すること。

#### 附 則

この条例は、食品表示法（平成二十五年法律第七十号）の施行の日から施行する。

#### 提案理由

食品等を取り扱う施設の公衆衛生上講ずべき措置に係る国の指針が改められたことに鑑み、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。