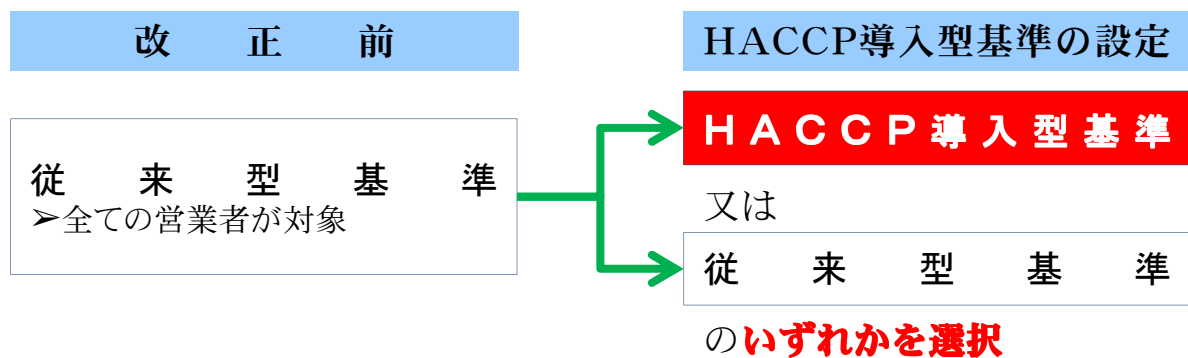


奈良県食品衛生法施行条例の一部を改正しました

平成27年4月1日から、第3条の「公衆衛生上講ずべき措置の基準（管理運営基準）」を改正しました。

改正内容

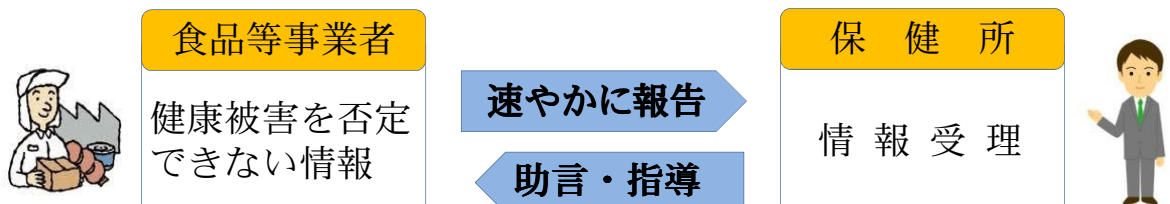
1) 危害分析・重要管理点方式（HACCP）を用いて衛生管理を行う場合の管理運営基準（HACCP導入型基準）を新設



- ☞ 食品の製造・加工の衛生管理手法 = HACCPが国際標準として広く普及
- ☞ **HACCPの導入 ⇒ 食品の安全性向上**（食中毒発生防止・不良食品の排除）
- ☞ HACCP導入型基準と従来型基準のいずれも満たさない場合
⇒ 条例違反(行政処分対象)

2) 健康被害を否定できない情報の保健所への報告規定を追加

冷凍食品に農薬が混入された事件を踏まえ



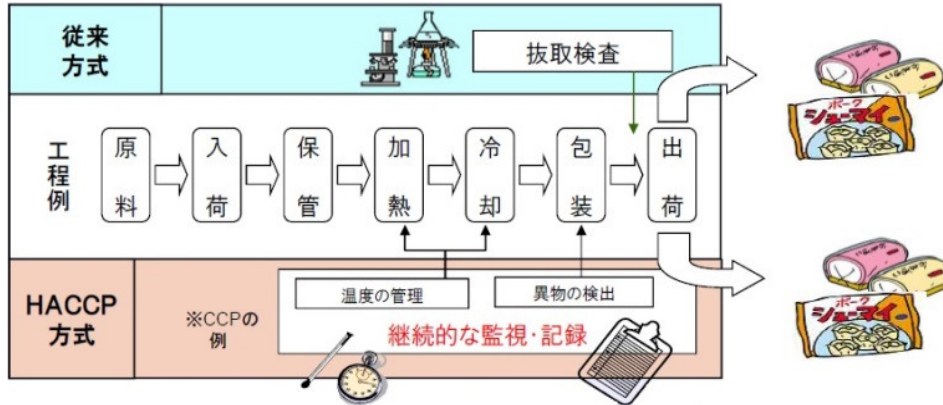
- ☞ 保健所の適切な助言・指導の下で迅速かつ効果的な原因究明
⇒ **健康被害の拡大防止**

HACCPとは

☞1960年代にNASA（アメリカ航空宇宙局）が宇宙食の安全性を確保するために考案した食品衛生管理システム

【従来の衛生管理とHACCPとの違い】

◎従来方式 = 最終製品の抜き取り検査等により安全性を担保



◎HACCP方式 = 製造工程中の重要工程を連続的に監視し、最終製品の安全性を担保

原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な危害要因を分析・特定（危害要因の分析：Hazard Analysis）した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程（重要管理点：Critical Control Point）を継続的に監視・記録するシステム

HACCPは…

国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（CODEX）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められた手法

欧米を始め多くの国で導入が進み、国際標準としての地位を確立しており、輸出要件として義務づける等、貿易上必須になりつつある。

HACCP導入のメリットとデメリット

	メリット	デメリット
営業者	<ul style="list-style-type: none"> ・製品の安全性が確保 ・販売競争力が向上 ・社会的信頼性を獲得 ・輸出業者にとって、国際競争力が向上（相手国によっては必須） ・不良食品の減少（コストダウンの期待） 	<ul style="list-style-type: none"> ・製造コストの増加 ・製造工程管理の複雑化 ・従業員教育の必要性が増加
消費者	<ul style="list-style-type: none"> ・製品の安全性が向上 ・食中毒等健康被害の減少 ・不良食品の可能性が減少 ・安全確保商品の選択が可能 	<ul style="list-style-type: none"> ・商品価格が上昇