

奈良県食品衛生法施行条例の改正(案)の概要

【改正の趣旨】

昨今、賞味期限改ざん等の偽装表示事件、中国産冷凍餃子事件、事故米穀不正規流通事件など食に関するさまざまな事件が発生し、食に対する県民の不安が増大していることに鑑み、食に関する安全性を確保すべく、標記条例を改正し、食品等事業者が守るべき営業施設等の衛生管理や食品等の適切な管理に関する基準を厳しくするとともに、安全性に関する情報提供等を義務付け、事故の発生や被害拡大の防止を図るものとする。

なお、厚生労働省策定の「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」(最終改正:平成20年4月22日)の趣旨を踏まえた内容とする。

【主な改正点】

項目	内容
①通報・情報提供制度の導入	健康被害等の発生や拡大を防止するため、営業者の情報提供や報告の義務を新設 ○消費者に対する販売食品等についての安全性に関する情報提供 ○食品等に起因する健康被害や法に違反する食品等に関する情報提供を消費者から受けた場合の保健所長への速やかな報告
②販売食品等の回収・廃棄等の手順の明確化	食品衛生上の問題発生時に迅速かつ適切に対応できるように、責任体制や回収・廃棄等の手順を明確にすることを規定 ○販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合の当該製品を迅速・適切に回収するための回収に係る責任体制や回収方法等の手順作成 ○回収した販売食品等の廃棄等必要な措置 ○回収に着手したときの消費者に対する注意喚起のための当該回収に関する情報の公表
③販売食品等に係る仕入元等の記録の作成・保存	食品衛生上の危害の発生防止のため、販売食品等に係る仕入元等の記録の作成及び保存について規定 ○食品衛生上の危害発生防止のための仕入元、製造状態等必要事項に関する記録作成及び保存 ○同記録の合理的な期間の保存 ○製造又は加工製品についての自主検査の記録作成と保存
④営業施設の衛生管理基準の充実	営業施設の衛生管理の充実・徹底を図るべく、次の項目を追加 ○日常点検を含む衛生管理の計画的な実施 ○施設の設備及び機械器具の適切な清掃・洗浄及び消毒の方法の設定手順書の作成 ○洗浄剤・消毒剤等化学物質についての使用・保管等 ○ねずみ・昆虫等の対策時、殺そ剤・殺虫剤を使用する場合の食品等への汚染防止 ○原材料、製品、包装資材等を保管する場合のねずみ・昆虫等による汚染防止 ○廃棄物の保管及び廃棄方法の手順書作成 ○廃棄物の容器と他の容器との区別・清潔保持

	<p>○廃棄物の適切な保管</p> <p style="text-align: right;">など</p>
<p>⑤食品等の適切な管理基準の 充実</p>	<p>食品等の適切な管理を徹底するため、次の項目を追加</p> <ul style="list-style-type: none"> ○原材料の仕入れについての品質・鮮度等点検と点検状況の記録 ○原材料の適切な処理・加工及び適切な状態・方法で保存 ○冷蔵庫又は冷蔵室内における相互汚染防止 ○食品等の製造・加工については、原材料・製品への異物混入防止 ○原材料・製品について、規格基準等への適合性確認のための自主検査とその記録 ○食品取扱施設で使用する水は、飲用適性の確保 ○氷の作製と衛生的な取扱いについて <p style="text-align: right;">など</p>
<p>⑥衛生上の管理運営要領の 作成と周知徹底</p>	<p>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、従事者に周知徹底させるとともに、その効果を検証し、必要に応じその内容を見直すことを規定</p>
<p>⑦食品衛生責任者の資質向上 等</p>	<p>食品衛生責任者の職責を実効あらしめるため、次の項目を追加</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食品衛生責任者は、常に食品衛生に関する新しい知識の習得 ○食品衛生責任者は、食品衛生上の危害発生防止のため、食品衛生に関する事項について注意を払い、営業者に対し意見具申 ○営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重 <p style="text-align: right;">など</p>
<p>⑧食品取扱者の衛生管理及び 衛生教育の実施</p>	<p>営業者等が行うべき食品取扱者の衛生管理や衛生教育について規定</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意○下痢・発熱・おう吐の症状を呈している食品取扱者は、その旨を営業者等に報告させ、食品の取扱作業の従事を避け、医師に受診 ○常に食品取扱者の健康管理を行い、食品を介して感染するおそれのある疾患にかかっている者又はその疑いのある者は、食品を直接取り扱う作業への従事不可 ○営業者等は、調理・製造・販売等が衛生的に行われるように食品取扱者等に対し、食品等の衛生的な取扱方法・汚染防止方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施 <p style="text-align: right;">など</p>
<p>⑨食品の運搬基準</p>	<p>食品の運搬に関し、次の項目を追加</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食品を運搬する車両・コンテナ等の清潔保持 ○食品と食品以外の貨物を混載する場合の汚染防止措置 ○運搬中の食品がほこり、有毒ガス等に汚染されない管理