

茨城県食品衛生法施行条例の一部改正の概要

改正の理由

- (1) F A O / W H O 合同食品規格委員会*がガイドラインとして示した「危害分析・重要管理点方式（以下「H A C C P」という。）」が、国際標準として広く普及。
- (2) 厚生労働省は、本年5月に「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」を改正し、新たにH A C C Pを用いて衛生管理を行う場合の基準を追加。
- (3) 同指針には、食品等事業者に対するノロウイルス食中毒の予防対策措置、消費者等から健康被害につながるおそれが否定できない情報を探知した場合の保健所等への報告等の義務が追加。

※F A O / W H O 合同食品規格委員会（コーデックス委員会）

F A O（国際連合食糧農業機構）及びW H O（世界保健機構）により設置された国際的な政府間機関であり、国際食品規格（コーデックス規格）の策定等を行っている。

改正の概要

(1) 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準の追加

従前の管理運営基準（以下「従来型基準」という。）に、新たに、危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準（以下「H A C C P 導入型基準」という。）を追加し、食品等事業者が食品取扱施設等の衛生管理を行うに当たり、いずれかの基準を選択すること。

【H A C C P 導入型基準の概要】

◆班の編成

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H A C C Pを用いた衛生管理を実施するための班を編成すること。

◆製品説明書及び製造工程一覧図の作成

製品についての安全性に関する事項等を記載した製品説明書を作成するとともに、原材料の受入れから最終製品の出荷に至るまでの全ての工程を記載した製造工程一覧図を作成すること。

◆食品等の取扱い

次の方法により、製造工程における危害の原因となる物質を特定し、管理すること。

- ① 製造工程ごとに想定される危害の原因となる物質のリストを作成し、食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。
- ② 特定された危害の原因となる物質について、危害の発生を防止するための措置をリストに記載すること。
- ③ 危害の発生を防止するために、特に重要な製造工程を重要管理点として定めること。
- ④ ③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範囲まで低減・排除するための管理基準を設定すること。
- ⑤ ④の管理基準について、遵守状況を監視する方法を設定し、十分な頻度で監視すること。
- ⑥ ③の重要管理点について、④の管理基準を逸脱した場合の改善措置を設定し、逸脱した場合は適切に措置すること。
- ⑦ 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に、十分な頻度で検証すること。

◆記録の作成及び保存

「食品等の取扱い」の①～⑦について、記録を作成し、保存すること

(2) ノロウイルス食中毒対策に係る規定の追加

ノロウイルスによる食中毒の発生を予防するため、食品取扱者は、作業前、用便直後等において十分な手指の洗浄及び消毒を行うとともに、使い捨て手袋を使用する場合は適宜交換を行うこととする。

(3) 情報の提供に係る規定の追加

保健所長が食品衛生上の健康被害等に係る情報を早期に探知し、食品等事業者と共に被害拡大防止策を速やかに講じることが可能となるよう、食品等事業者は、健康被害につながるおそれが否定できない情報を探知した場合は、保健所長に速やかに報告することとする。

※ (2) 及び (3) は、従来型基準とHACCP導入型基準の双方に規定することとする。

施行予定日

平成27年10月1日