

【別紙】

福島県食品衛生法施行条例の一部改正案について

1 改正の経緯

福島県では、食品等の安全性を確保するため、営業者が施設の衛生管理上講ずべき措置（以下「管理運営基準」という。）を、食品衛生法第 50 条第 2 項に基づき福島県食品衛生法施行条例（平成 12 年福島県条例第 80 号。以下「条例」という。）で定めています。

この管理運営基準は、厚生労働省が策定した「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）」（平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知の別添。以下「ガイドライン」という。）を参考に定めているところですが、HACCP による工程管理の国際的な普及及び冷凍食品への農薬混入事案を踏まえ、厚生労働省では、平成 26 年 5 月 12 日付け及び同年 10 月 14 日付けでガイドラインを改正し、食品等事業者による HACCP の段階的な導入及び食品等に関する苦情の保健所等への速やかな報告に係る規定を追加しました。

県では、営業者の自主管理体制を確立し、食品の安全性を確保する観点から、ガイドラインの改正内容を踏まえ、条例の一部を改正することとします。

2 改正の内容

(1) HACCP を用いる場合の基準の規定

現行の衛生管理（HACCP を用いずに行う衛生管理）を行う場合の基準とは別に HACCP を用いる場合の基準を追加し、営業者はいずれかの基準を遵守するものとする。

※ HACCP とは

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそ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性を確保する衛生管理の手法のことです。

(2) 食品等に関する苦情の保健所等への速やかな報告の規定

営業者が消費者等から食品等に関する異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合には、保健所等へ速やかに内容等を報告する旨の規定を追加する。

3 上記の内容を規定する理由

(1) HACCP を用いる場合の基準の規定

食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながるため、ガイドラインに準拠すべきと考えます。

(2) 食品等に関する苦情の保健所等への速やかな報告の規定

保健所等が食品衛生上の苦情内容を早期に探知し、営業者と共に被害拡大防止対策を速やかに講じる必要があるため、ガイドラインに準拠すべきと考えます。

4 施行予定日

平成 27 年 4 月 1 日