

「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）」の改正に伴う 条例の改正に向けたパブリックコメント手続の実施について

資料1

現行制度の概要

食品衛生法第50条第2項の規定により、都道府県等は食品等事業者が公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で必要な基準を定めることができるとされており、厚生労働省は、当該条例を定めるに当たっての技術的助言として、「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）」を示しています。本市では、このガイドラインに基づき、「川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例」を制定し、食品衛生監視員が、食品等の取扱いや施設・従事者の衛生管理について監視指導を行うとともに、営業者の自主管理を推進し、市民の食の安全の確保を図っています。

厚労省のガイドライン改正の概要

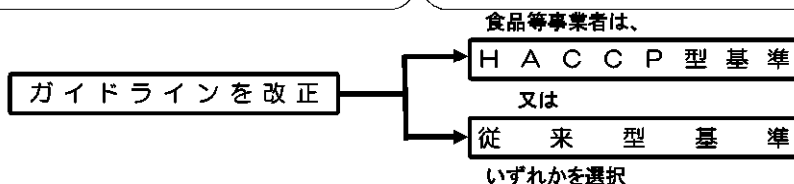
1. HACCP(危害分析・重要管理点方式)型基準の導入 (平成26年5月12日)

【改正の背景】

HACCPは食品の衛生管理のための国際標準として欧米では広く普及が進んでいるが、我が国における普及率は依然として低い。HACCPの導入により、食品の安全性の向上が期待されることから、普及を加速させる必要がある。

【改正の概要】

管理運営基準について、従来の基準に加え、HACCP型基準を追加し、食品等事業者はいずれかの基準を選択することとする。



2. ノロウイルス食中毒対策 (平成25年10月22日)

【改正の背景】

食中毒事件全体の約3割がノロウイルスによる食中毒であり、1事案で患者数が2千人を超える大規模食中毒が発生するなど、その対策が求められている。

【改正の概要】

嘔吐物に汚染された可能性のある食品の廃棄や嘔吐物の適切な処理等、ノロウイルスによる食中毒を防止するための基準を追加した。

3. 行政への迅速な報告 (平成26年10月予定)

【改正の背景】

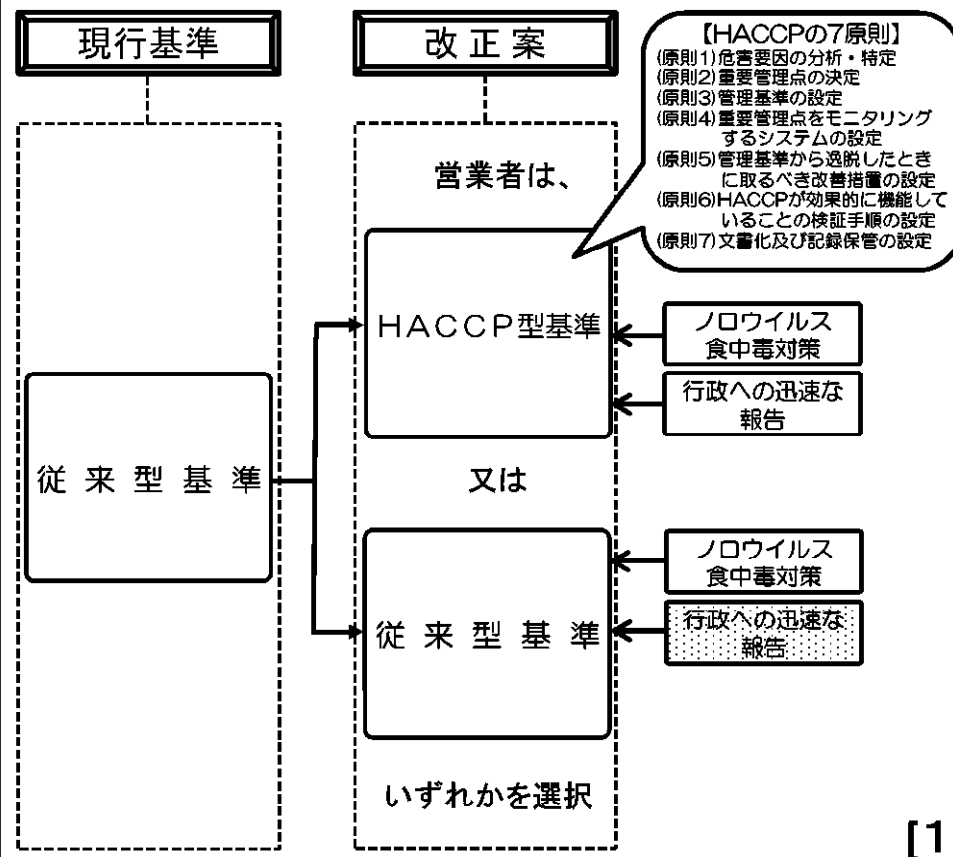
冷凍食品への農薬混入事件を受けて、消費者からの健康被害等の相談情報等に係る、食品等事業者から保健所等への届出相談のあり方が問題となっている。

【改正の概要】

食品等事業者が、消費者等から健康被害のおそれのある情報を探知した場合に、行政へ迅速に報告することを規定する予定。

本市の基準改正案

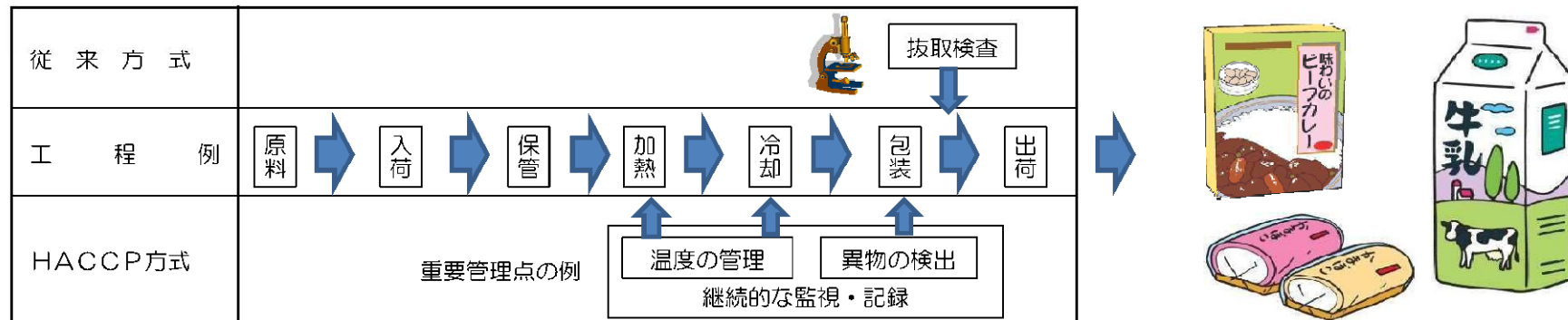
厚生労働省のガイドラインの改正を受けて本市では、従来の基準に加え、HACCP型基準を追加し、営業者はいずれかの基準を選択することとします。HACCP型基準では、「危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成」「製品説明書及び製造工程一覧図の作成」等を規定し、HACCPの7原則と手順について明記します。



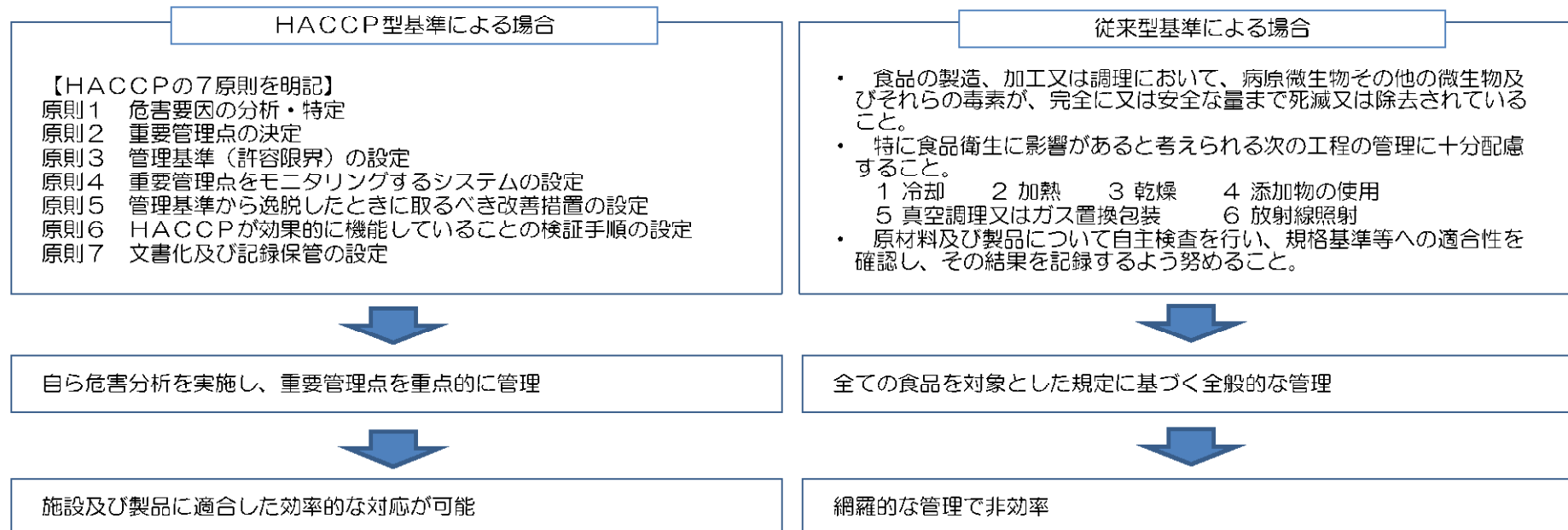
[1]

HACCP（ハサップ）とは

原材料の受け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・記録する衛生管理のシステム
 これまでの抜取検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追究を容易にすることが可能



HACCP型基準と従来型基準との比較



川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき
措置の基準の改正について
—市民の皆様から意見を募集します—

川崎市では「川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例」の中で、食品関係営業者が遵守すべき管理運営基準を定め、これに基づき営業施設等の監視や食品の衛生的取扱い等についての指導を実施しております。

このたび、本基準の基となった、「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）」（厚生労働省策定）が改正されたことに伴い、本基準の改正を検討しております。

つきましては、市民の皆様からの御意見を募集いたします。

1 意見の募集期間

平成26年10月15日（水）から11月14日（金）まで

※ 郵送の場合は、当日消印有効です。

※ 持参の場合は、11月14日（金）の17時15分までとします。

2 資料の閲覧場所

川崎市役所第3庁舎4階（健康福祉局健康安全部健康危機管理担当）

川崎市役所第3庁舎2階（情報プラザ）

各区役所（市政資料コーナー、衛生課）

※ 川崎市ホームページ「意見公募」でも内容を御覧いただけます。

3 意見の提出方法

御意見は、郵送、持参、FAX、電子メール（専用フォーム）のいずれかでお寄せください。

※ 電子メールは、川崎市ホームページ「意見公募」から所定の方法により専用フォームを御利用ください。

※ 意見書には、必ず「題名」、「氏名（法人又は団体の場合は、名称及び代表者の氏名）」及び「連絡先（電話番号、FAX番号、メールアドレス又は住所）」を明記してください。

※ 電話や来庁による口頭での御意見はお受けできませんので御了承ください。

※ お寄せいただいた御意見に対する個別回答はいたしません、市の考え方を整理した結果を市のホームページ等で公表します。

4 問い合わせ先

川崎市健康福祉局健康安全部健康危機管理担当食品安全担当

電話 044-200-2445

FAX 044-200-3927



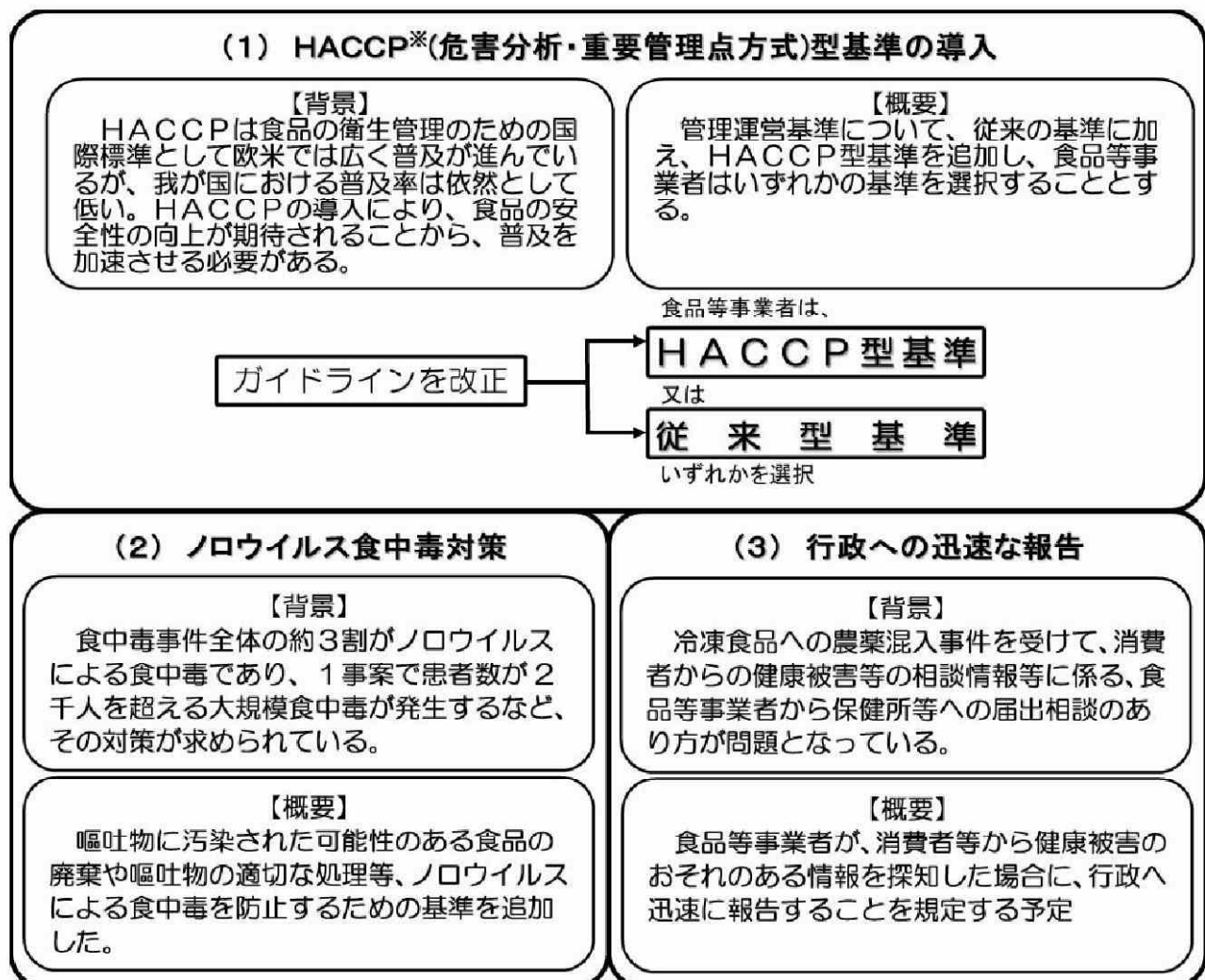
川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準の改正について（概要）

1 基準改正の趣旨

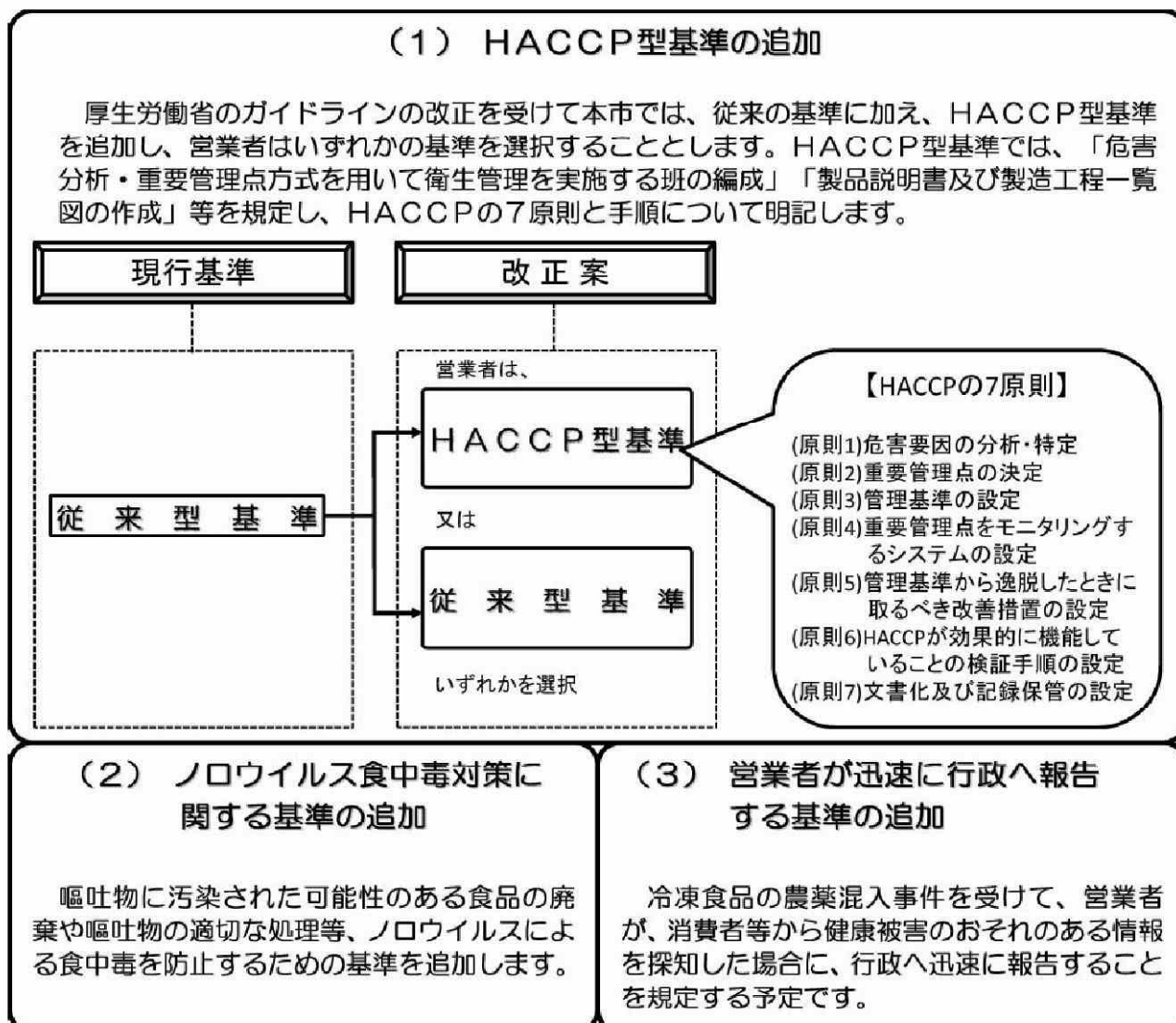
川崎市では「川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例」の中で、食品関係営業者が遵守すべき管理運営基準を定め、これに基づき営業施設等の監視や食品の衛生的取扱い等についての指導を実施しております。

このたび、本基準の基となった、「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）」（厚生労働省策定）が改正されたことに伴い、本基準を改正いたします。

2 厚生労働省のガイドライン改正の概要



3 基準改正の主な内容



4 今後の予定について

市民の皆様から寄せられた御意見を参考に食品関係営業者が遵守すべき管理運営基準を定めた市条例の改正作業を進めます。

改正条例は平成26年度中に公布し、平成27年7月に施行する予定です。

※ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point : 危害分析・重要管理点方式)

1960年代に、米国で宇宙開発計画の一環として、宇宙食の微生物学的な安全性確保のために考案された食品製造管理手法です。あらかじめ起こり得る危害要因を調べ、その危害要因の発生を防ぐために、製造における重要な工程を連続的に管理することで製品の安全を高度に保証するシステムです。最終製品の中から抜取検査を実施し食品の安全をチェックしていた従来の方法に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能となるものです。