

## 食品衛生法施行条例の一部を改正する条例

食品衛生法施行条例（平成12年沖縄県条例第25号）の一部を次のように改正する。

別表第1 管理運営基準第1 施設等における衛生管理の4の(2)を次のように改める。

- (2) そ族、昆虫等の駆除作業を年2回以上実施し、その実施記録を1年間保存すること。ただし、建築物において有効かつ適切な技術の組合せ及びそ族、昆虫等の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法にあっては、その施設の状況に応じた方法、頻度で実施することができる。これらの場合において、そ族、昆虫等の発生を認めるときは、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。

別表第1 管理運営基準第1 施設等における衛生管理の6を次のように改める。

### 6 食品等に関する取扱い

(1)及び(2)に掲げる取扱い又は(3)から(6)までに掲げる取扱いのいずれかを行うこと。

(1) 食品等について、次に掲げるところにより取り扱うこと。

ア 原材料の仕入れに当たっては、品質その他の食品衛生上必要な事項について点検し、点検状況を記録すること。

イ 原材料として使用する食品及び添加物は、適当なものを選択し、当該食品及び添加物に適する状態及び方法で保存すること。

ウ 食品及び添加物並びに器具を直に床に置かないこと。

エ 冷蔵庫又は冷蔵室（以下「冷蔵設備」という。）及び冷凍庫又は冷凍室（以下「冷凍設備」という。）内では、相互汚染が生じないように区分して保存すること。

オ 添加物は、適正に使用すること。

カ 食品及び添加物は、当該食品及び添加物の消費期限又は賞味期限、製造又は加工の方法その他当該食品及び添加物の特性に応じて冷蔵保存その他適切な措置を講じ、調理その他の取扱いの過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。

キ 食品衛生に特に影響を与えるおそれのある冷却、加熱、乾燥その他の工程の管理に十分配慮すること。

ク 食品間の相互汚染を防止するため、次の事項に配慮すること。

(7) 未加熱又は未加工の原材料は、未加熱又は未加工のまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。

(4) 製造、加工又は調理を行う場所は、食品及び添加物の取扱いに従事する者（以下「従事者」という。）以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、当該従事者以外の者の立入りにより、食品等を汚染するおそれがない場合は、この限りでない。

(5) 製造、加工又は調理を行う場所に入る者は、手洗いその他の衛生上必要な措置を講ずること。

(6) 食肉その他の食品（以下「食肉等」という。）であって、加熱されていないものを取り扱った設備及び機械器具類は、別の食品及び添加物を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。

ケ 原材料は、管理状態、使用期限その他当該原材料の品質保持に必要な条件を考慮して、適切な順序で使用されるよう保管すること。

コ 器具及び容器包装（再使用が可能なものにあつては、洗浄及び消毒が容易なものに限る。）は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。

サ 食品等の製造又は加工に当たっては、次の事項を実施すること。

(7) 原材料及び製品への金属その他の異物の混入を防止するための措置を講じ、必要に応じ、検査すること。

(4) 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理するとともに、その記録を作成し、保存すること。

(5) 製品ごとにその特性その他の製品に関する情報を記載した製品説明書を作成し、保存すること。

(6) 分割し、細切された食肉等は、異物の混入がないかを確認すること。この場合において、異物が認められたときは、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。

(8) 原材料として使用していないアレルギー物質（食品衛生法第十九条第一項

の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）第1条第2項第7号に規定する特定原材料をいう。）が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。

シ 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準その他食品衛生上必要なものとして定められている基準への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。

(2) 取り扱う食品に関する記録について、次に掲げるところにより取り扱うこと。

ア 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、販売食品等の仕入れに係る事項、製造、加工その他の取扱い及び出荷に係る事項、販売先に係る事項その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

イ アの記録の保存期間は、販売食品等の流通の状況に応じ、合理的な期間を設定すること。

ウ 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、アの規定により作成した記録を提出すること。

エ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

(3) 危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いて衛生管理を実施する場合は、法第48条第1項の食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の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班を編成すること。

(4) 製品説明書及び製造工程一覧図を次に掲げるところにより作成すること。

ア 製品については、原材料等の組成、物理的・化学的性質、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、くん煙等）、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。この場合において、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。

イ 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。

ウ 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、当該製造工程一覧図の修正を行うこと。

(5) 次に掲げるところにより食品の製造工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。

ア 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質の一覧表（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び(4)アの製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。

イ アで特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を検討し、危害要因リストに記載すること。

ウ 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該製造工程に係る管理措置の実施状況の連続的な確認又は相当な頻度での確認（以下「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定め、又は重要管理点を定める必要が認められない場合はその理由を記載した文書を作成すること。この場合において、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点が複数存在する可能性があることに配慮するとともに、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造工程を見直すこと。

エ 個々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又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準として、温度、時間、水分含量、水素イオン指数、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は官能検査（食品の性質について人の感覚器官を用いて一定の条件下での的確な手法により実施される検査をいう。）に基づく客観的指標であること。

オ 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷の防止をするためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実

施すること。この場合において、当該モニタリングの方法に関する全ての記録は、当該モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。

カ モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置（以下「改善措置」という。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。この場合において、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。

キ 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の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、十分な頻度で検証を行うこと。

(6) 取り扱う食品及びその食品の危害分析・重要管理点方式に関する記録について、次に掲げるところにより取り扱うこと。

ア (5)ア及びイの危害分析、(5)ウの重要管理点の決定並びに(5)エの管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。

イ (5)オのモニタリング、(5)カの改善措置及び(5)キの検証について記録を作成し、保存すること。

ウ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

エ アからウまでの記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

オ 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、アからウまでの記録を提出すること。

別表第1管理運営基準第1施設等における衛生管理の7の(1)中「飲用適の水」を「食品製造用水」に、「清涼飲料水の製造基準」を「食品一般の製造、加工及び調理基準」に改め、同表管理運営基準第1施設等における衛生管理の7の(2)ア、(3)及び(5)中「飲用適の水」を「食品製造用水」に改め、同表管理運営基準第1施設等における衛生管理の8の(1)中「法第48条」を「法第48条第1項」に改め、同表管理運営基準第1施設等における衛生管理の9を削り、同表管理運営基準第1施設等における衛生管理の10を同表管理運営基準第1施設等における衛生管理の9とし、同表管理運営基準第1施設等における衛生管理の11を同表管理運営基準第1施設等における衛生管理の10とし、同表管理運営基準第1施設等における衛生管理の12を同表管理運営基準第1施設等における衛生管理の11とし、同表

管理運営基準第1施設等における衛生管理の13を削り、同表管理運営基準第1施設等における衛生管理に次のように加える。

## 12 情報の提供

- (1) 営業者は、販売食品等について消費者から健康被害（医師の診断を受け、その者の健康被害が当該販売食品等に起因すると診断され、又は起因する疑いがあると診断されたものに限る。）を生じた旨の連絡があった場合は、その旨を保健所等へ直ちに報告すること。
- (2) 営業者は、消費者等から、製造、加工又は輸入した食品等に係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あるものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告すること。

## 附 則

この条例は、平成27年4月1日から施行する。

平成27年2月19日提出

沖縄県知事 翁 長 雄 志

## 理 由

国による管理運営基準に関する指針の一部が改正されたことに伴い、施設等における衛生管理の管理運営基準を改める必要がある。

これが、この条例案を提出する理由である。