

平成 27 年

第 1 回市議会定例会 議案第 58 号

函館市食品衛生法施行条例の一部改正について

函館市食品衛生法施行条例の一部を改正する条例を次のように定める。

平成 27 年 2 月 26 日提出

函館市長 工 藤 壽 樹

函館市食品衛生法施行条例の一部を改正する条例

函館市食品衛生法施行条例（平成 17 年函館市条例第 39 号）の一部を次のように改正する。

第 3 条第 1 号中「別表第 1」を「次のアまたはイ」に改め、同号に次のように加える。

ア 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および当該危害が発生するおそれのある工程の特定，評価および管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いて衛生管理が行われている場合にあつては，別表第 1 に掲げる基準

イ アの場合以外の場合にあつては，別表第 1 の 2 に掲げる基準

第 3 条第 2 号中「別表第 2」を「次のアまたはイ」に改め、同号に次のように加える。

ア 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理が行われている場合にあつては，別表第 2 に掲げる基準

イ アの場合以外の場合にあつては，別表第 2 の 2 に掲げる基準

第 3 条第 3 号中「別表第 3」を「次のアまたはイ」に改め、同号に次のように加える。

ア 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理が行われている場合にあつては，別表第 3 に掲げる基準

イ アの場合以外の場合にあつては，別表第 3 の 2 に掲げる基準

別表第 1 第 5 項を次のように改める。

- 5 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
法第48条第1項の食品衛生管理者、第11項第1号の食品衛生
責任者その他の製品についての知識および専門的な技術を有する者
により構成される班を編成し、およびその編成した班により危害分
析・重要管理点方式を用いた衛生管理を実施すること。

別表第1中第12項を第15項とする。

別表第1第11項に次の1号を加える。

- (3) 食品等を製造し、加工し、または輸入した営業者が消費者等か
ら当該食品等に係る異味、異臭の発生、異物の混入その他の苦情
を受けた場合であって、当該苦情に係る事由について健康被害に
つながるおそれが否定できないときは、速やかに、保健所長に報
告すること。

別表第1中第11項を第14項とし、第8項から第10項までを3項
ずつ繰り下げ、第7項を削り、第6項を第10項とし、第5項の次に次
の4項を加える。

6 製品説明書および作業工程一覧図の作成

- (1) 製品の名称、原材料、添加物、保存の方法、利用の方法、販売
の対象とする者その他製品の安全性に関し必要な事項を記載した
説明書（以下「製品説明書」という。）を作成すること。
- (2) 製品の全ての作業の工程が記載された一覧図（以下「作業工程
一覧図」という。）を作成すること。
- (3) 作業工程一覧図について、実際の作業の工程および施設設備の
配置に照らし合わせて作業工程一覧図の内容が適切かどうかを確
認し、適切でない場合には、作業工程一覧図の修正を行うこと。

7 食品等の取扱い

- (1) 食品等について作業の工程ごとに発生するおそれがある全ての
危害の原因となる物質の一覧表（以下「危害要因一覧表」という。）
を作成するとともに、危害要因一覧表に記載された物質が人の健
康に悪影響を及ぼす可能性および製品説明書に記載された事項を
考慮して、作業の各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。

- (2) 前号の規定により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がある作業の工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質およ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。）を設定し、危害要因一覧表に記載すること。
- (3) 第1号の規定により特定された食品衛生上の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、作業の工程のうち、当該作業の工程に係る管理措置の実施状況の連続的なまたは相当の頻度の確認（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。）を定めること。
- (4) 作業の全ての工程においてモニタリングを実施しなくても第1号の規定により特定された食品衛生上の危害の原因となる物質による危害の発生を防止することができる等の理由により重要管理点を定めない場合には、その理由を具体的に記載した文書を作成すること。
- (5) 重要管理点の設定に当たっては、第1号の規定により特定された食品衛生上の危害の原因となる一物質を管理するための重要管理点は複数存在する可能性があることに配慮するとともに、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には、当該重要管理点また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作業の工程または製品を見直すこと。
- (6) 各重要管理点について、第1号の規定により特定された食品衛生上の危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減し、また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。この場合において、当該管理基準は、温度、時間、水分含量、水素イオン濃度、水分活性、有効塩素濃度その他の測定できる指標または外観、食感等の官能的指標により設定すること。
- (7) 管理基準の遵守状況の確認および管理基準が遵守されていない

作業の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定め、その方法に従い十分な頻度でモニタリングを実施すること。

- (8) 前号の規定により定められた方法により実施された全てのモニタリングの結果の記録に、当該モニタリングを実施した担当者および責任者が署名を行うこと。
 - (9) 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。）を重要管理点ごとに定め、適切に実施すること。この場合において、改善措置には、管理基準が遵守されていないことにより影響を受けた製品の適切な処理を含めること。
 - (10) 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、危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理について、十分な頻度で検証し、必要に応じ、その内容を見直すこと。
 - (11) 洗浄剤、殺虫剤、消毒剤その他の薬剤は、容器等にその旨を明示し、適正に取り扱い、および食品等と区別して保管すること。
 - (12) 飲食店営業のうち、旅館、弁当屋および仕出屋にあつては、72時間以上検食を保存すること。
 - (13) 食品の放射線照射業にあつては、1日1回以上化学線量計を用いて放射線の線量を確認し、その記録を当該線量を確認した日から2年間保存すること。
 - (14) 食品等を運搬する場合には、必要に応じて汚染を防止するための措置を講じ、温度その他の状態を適正に管理すること。
 - (15) 食品および添加物を販売する際には、保存の方法、消費期限等の表示の確認等を行った上で、衛生上支障のない方法で管理すること。
- 8 管理運営要領の作成等
- (1) 営業者は、管理運営要領（施設および食品等の取扱いに係る衛生管理の運営に関する規程をいう。以下同じ。）を作成し、およびその内容を従事者に周知すること。

(2) 定期的に拭き取り検査等を実施して施設の衛生状態を確認すること等により管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。

9 記録の作成および保存

(1) 第7項第1号の規定による食品衛生上の危害の原因となる物質の特定，同項第2号の規定による管理措置の設定，同項第3号の規定による重要管理点の設定，同項第4号の規定による文書の作成，同項第6号の規定による管理基準の設定，同項第7号の規定によるモニタリングの方法の設定，同号の規定によるモニタリングの実施の結果，同項第9号の規定による改善措置の設定，同号の規定による改善措置の実施の結果および同項第10号の規定による検証に関する記録を作成し，および保存すること。

(2) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において，取り扱う食品等に係る仕入元，作業の状況，出荷先，販売先その他必要な事項に関する記録を作成し，および保存するよう努めること。

(3) 前2号の記録の保存期間は，取り扱う食品等の消費期限または賞味期限，流通の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。

別表第1の次に次の1表を加える。

別表第1の2（第3条関係）

1 一般事項

別表第1第1項の定めるところによる。

2 施設の衛生管理

別表第1第2項の定めるところによる。

3 食品取扱設備等の衛生管理

別表第1第3項の定めるところによる。

4 給水，排水および廃棄物処理

別表第1第4項の定めるところによる。

5 食品等の取扱い

(1) 別表第1第7項第11号から第15号までに定めるところによ

る。

- (2) 原材料および半製品の仕入れに当たっては、衛生上の観点からその品質、鮮度、表示等について点検すること。
- (3) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択すること。
- (4) 食品間の相互汚染を防止するため、加熱または加工をされていない原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。
- (5) 原材料として使用していない食品で規則で定めるものが製造工程において混入しないよう努めること。
- (6) 食品および添加物は、それぞれに適した状態および方法で衛生的に取り扱うこと。
- (7) 食品および添加物への異物の混入の防止に努めること。
- (8) 食品または添加物の冷凍、冷蔵、加熱または乾燥をする場合は、温度および時間を適正に管理すること。
- (9) 食品を殺菌する場合は、適正に行うこと。
- (10) 食品および添加物を保管する場合は、相互汚染が生じないように区画して保管すること。
- (11) 食品および添加物の製造または加工に当たっては、製品および原材料をロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品および原材料の一群をいう。）ごとに管理し、記録するよう努めること。
- (12) 添加物を使用する場合は、正確にひょう量し、かつ、適正に使用すること。
- (13) 再使用が可能な容器包装は、洗浄および消毒が容易なものを用いること。
- (14) あん類製造業にあつては、シアン化合物が含まれる豆類は、他の原料と区画して保管すること。
- (15) 食肉処理業にあつては、獣畜（と畜場法（昭和28年法律第114号）第3条第1項に規定する獣畜を除く。）および鳥（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第1号に掲げる食鳥を除く。）をとさつし、または放血する場合は、血液、

汚水および汚物の飛散によるとたい、食肉等の汚染を防止すること。

(16) アイスクリーム類の販売業にあつては、アイスクリーム類は、衛生的な不浸透性の紙等で包装され、または衛生的な小分け容器に詰められたものを販売すること。

(17) 漬物の製造業にあつては、原料は、十分洗浄し、使用すること。

(18) 水あめの製造業にあつては、酸類および中和剤は、他の物と区別して保管すること。

(19) 瓶詰製品を製造する場合には、瓶の検査を適正に行うこと。

(20) 缶詰製品を製造した場合には、その缶詰製品の巻締め等の検査を適正に行うこと。

6 従事者の衛生管理

別表第1第10項の定めるところによる。

7 営業者の自主検査

規則で定める食品または添加物を製造し、または加工する場合は、定期的に当該食品または添加物の成分規格の検査を行い、その記録を当該検査を行った日から1年間保存するよう努めること。

8 食品衛生責任者

別表第1第11項の定めるところによる。

9 従事者に対する衛生教育

別表第1第12項の定めるところによる。

10 回収等

別表第1第13項の定めるところによる。

11 健康被害等に関する報告

別表第1第14項の定めるところによる。

12 ふぐを取り扱う営業

別表第1第15項の定めるところによる。

別表第2第4項を次のように改める。

4 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

法第48条第1項の食品衛生管理者，第10項第1号の食品衛生責任者その他の製品についての知識および専門的な技術を有する者により構成される班を編成し，およびその編成した班により危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理を実施すること。

別表第2中第6項を第10項とし，第5項を第9項とし，第4項の次に次の4項を加える。

5 製品説明書および作業工程一覧図の作成

別表第1第6項の定めるところによる。

6 食品等の取扱い

(1) 別表第1第7項第1号から第10号までに定めるところによる。

(2) 自動販売機で販売する弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌食品の弁当，缶詰および瓶詰食品の弁当ならびに冷凍した弁当を除く。）は，次のとおり取り扱うこと。

ア 弁当を運搬する場合には，汚染を防止するための措置を講じ，温度その他の状態を適正に管理すること。

イ 弁当を自動販売機に収納したときおよび当該自動販売機から取り出したときは，次の事項を記録し，およびその記録を収納しまたは取り出した日から3月間保存すること。

(ア) 品名，数量および消費期限または賞味期限

(イ) 製造者の氏名または名称および住所

(ウ) 収納した日時および取り出した日時

7 管理運営要領の作成等

別表第1第8項の定めるところによる。

8 記録の作成および保存

別表第1第9項の定めるところによる。

別表第2の次に次の1表を加える。

別表第2の2（第3条関係）

1 設置場所の衛生管理

別表第2第1項の定めるところによる。

- 2 自動販売機および設備の衛生管理
別表第2第2項の定めるところによる。
- 3 給水および廃棄物処理
別表第2第3項の定めるところによる。
- 4 食品等の取扱い
 - (1) 自動販売機に収納されている食品は、定期的に点検し、その品質について適正な管理を行うこと。
 - (2) 自動販売機で販売する弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌食品の弁当、缶詰および瓶詰食品の弁当ならびに冷凍した弁当を除く。）は、次のとおり取り扱うこと。
 - ア 適切な温度で販売すること。
 - イ 自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。
 - ウ 別表第2第6項第2号アおよびイの定めるところによる。
- 5 従事者の衛生管理
別表第2第9項の定めるところによる。
- 6 食品衛生責任者
別表第2第10項の定めるところによる。

別表第3第2項を次のように改める。

- 2 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
法第48条第1項の食品衛生管理者その他の製品についての知識および専門的な技術を有する者により構成される班を編成し、およびその編成した班により危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理を実施すること。

別表第3中第3項を第7項とし、第2項の次に次の4項を加える。

- 3 製品説明書および作業工程一覧図の作成
別表第1第6項の定めるところによる。
- 4 食品等の取扱い
 - (1) 別表第1第7項第1号から第10号までに定めるところによる。
 - (2) 食品は、陳列して販売しないこと。

- 5 管理運営要領の作成等
別表第1第8項の定めるところによる。
 - 6 記録の作成および保存
別表第1第9項の定めるところによる。
- 別表第3の次に次の1表を加える。

別表第3の2（第3条関係）

- 1 食品取扱器具等の衛生管理
別表第3第1項の定めるところによる。
- 2 食品等の取扱い
 - (1) 別表第3第4項第2号の定めるところによる。
 - (2) 食品は、衛生的に保管すること。
 - (3) 包装されていない食品を容器に保管する場合は、品目ごとに、別々の容器に保管し、または容器に衛生的な仕切りをして保管すること。
 - (4) 生鮮魚介類等劣化しやすい食品については、冷却その他の鮮度および品質の保持に必要な措置をとること。
 - (5) 包装されていない食品は、はしまたは合成樹脂製の手袋を使用する等直接手で取り扱わないこと。
 - (6) アイスクリーム類は、衛生的な不浸透性の紙等で包装され、または衛生的な小分け容器に詰められたものを販売すること。
- 3 行商人の衛生管理
別表第3第7項の定めるところによる。

附 則

この条例は、平成27年4月1日から施行する。

(提案理由)

営業者が公衆衛生上講ずべき措置に関する基準について、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準を定め、および食品等の苦情に係る保健所長への報告に関する規定を加えることとするため