

食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例の一部を改正する条例をここに公布する。

平成二十七年十二月二十二日

広島県知事 湯 崎 英 彦

広島県条例第五十六号

食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例の一部を改正する条例

食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例（平成十二年広島県条例第十一号）の一部を次のように改正する。

別表第一第一号口中(10)を(11)とし、(9)を(10)とし、(8)を(9)とし、(7)を(8)とし、(6)を(7)とし、(5)を(6)とし、(4)を(5)とし、(3)を(4)とし、(2)を(3)とし、(1)の次に次のように加える。

(2) 施設においておう吐があつた場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

別表第一第一号へを次のように改める。

へ 食品等の取扱い

食品の取扱いに当たっては、(1)又は(2)に掲げる基準のいずれかによるものとする。

(1) 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準

(一) 衛生管理を実施する班の編成

営業者は、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、食品衛生管理者（法第四十八条第一項の規定により置かれる者）をいう。以下同じ。））、食品衛生責任者（営業者がその施設ごとに従事者（自ら従事する営業者を含む。）のうちから定める食品衛生に関する責任者をいう。以下同じ。））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。

(二) 製品説明書及び製造等工程一覧図の作成

(イ) 製品については、食品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、食品の安全性に関する必要な事項とは、原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、pH等）、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であること。

(ロ) 製品に関する全ての製造等（食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬又は販売をいう。以下同じ。）の工程が記載された製造等工程一覧

図を作成すること。

(三) 危害分析の実施及び危害原因物質の管理

- (イ) 製造等の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、当該危害要因リストから、健康に悪影響を及ぼす可能性及び製品の特性等を考慮し、各製造等の工程における食品衛生上の危害の原因となる物質（以下「危害原因物質」という。）を特定すること。
- (ロ) 危害原因物質によって危害が発生するおそれのある工程ごとに、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。）を定め、当該管理措置を危害要因リストに記載し、実施すること。
- (ハ) 危害原因物質による危害の発生を防止するため、各製造等の工程のうち、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。ただし、重要管理点を定めないことにつき相当な理由がある場合であつて、その理由を記載した文書を作成したときは、この限りでない。
- (ニ) 各重要管理点ごとに、危害原因物質を許容できる範囲まで低減し、又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を定めること。この場合において、管理基準には、温度、時間、水分含量、水分活性、pH、有効塩素等の測定できる指標又は外観及び食感等の官能的指標を用いること。
- (ホ) 管理基準の遵守状況を確認し、及び管理基準が遵守されていない製造等の工程を経た製品の出荷を防止するためのモニタリングの方法を定め、モニタリングを実施すること。この場合において、モニタリングに関する全ての記録には、モニタリングを実施した担当者及びその責任者による署名を行うこと。
- (ヘ) 管理基準の不遵守（重要管理点に係る管理措置が講じられていない状況という。以下同じ。）がある場合に講じるべき措置（以下「改善措置」という。）を各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、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むものであること。
- (ト) 危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理について、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。

四 記録の作成及び保存

- (イ) (三)(イ)の危害要因リストの作成及び危害原因物質の特定、(三)(ロ)の管理措置の設定、(三)(ハ)の重要管理点の設定並びに(三)(ニ)の管理基準の設定について記録を作成し、保存すること。
 - (ロ) (三)(ホ)のモニタリングの方法の設定及び実施、(三)(ハ)の改善措置の設定及び実施並びに(三)(ト)の衛生管理に係る検証について記録を作成し、保存すること。
 - (ハ) (イ)及び(ロ)に規定するもののほか、食品衛生上の危害の発生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。
 - (ニ) (イ)から(ハ)までの記録の保存期間は、取り扱う商品の流通の実態、消費期限及び賞味期限等に応じて合理的な期間を定めること。
 - (ホ) 営業者は、食品衛生上の危害の発生を防止するため、知事から要請があった場合には、(イ)から(ハ)までの記録を提出すること。
- (2) 危害分析・重要管理点方式を用いない場合の基準
- (一) 原材料、添加物、製品等の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検すること。
 - (二) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保存すること。
 - (三) 使用基準が定められている添加物は、計量して適正に使用し、その使用状況を記録すること。
 - (四) 洗剤、殺虫剤、消毒剤等は、食品、添加物等と区別することができる表示を行って保管すること。
 - (五) 製品の製造方法、原材料名、配合割合及び表示事項について記録すること。
 - (六) 製造又は加工の工程においてその製品に使用していないアレルギー物質を含む食品が混入しないよう管理すること。
 - (七) 冷凍された原材料を解凍する場合は、衛生的に取り扱い、解凍した原材料の陳列及び保管に当たっては、冷凍食品と区別すること。
 - (八) 原材料、添加物、製品等は、それぞれ適正な方法で衛生的に保管し、運搬し、又は陳列すること。
 - (九) 冷蔵庫又は冷凍庫内では、食品の相互汚染が生じないように区分して保存する。

(十) 各製造等の各工程における食品の取扱いは、時間及び温度を適正に管理し、衛生的に行うこと。

(十一) 自動販売機に収納されている食品の温度管理は、適正に行い、定期的に点検すること。

(十二) 自動販売機への食品の収納又は回収を行うに当たっては、その品名、数量、製造者の住所、氏名及び収納又は回収の日時並びに当該回収食品の措置の内容をその都度記録すること。

(十三) 自動販売機は、定期的に清掃を行い、衛生的に管理するとともに、当該自動販売機の管理を行う者を定め、その氏名及び連絡先を自動販売機の見やすい位置に表示すること。

別表第一第二号を次のように改める。

二 危害分析・重要管理点方式を用いない場合の製品等の検査

イ 営業者は、基準及び規格の定められた製品（法第十一条第一項の規定による基準及び規格の定められた製品をいう。）について自主的に検査を行い、基準及び規格に適合することを確認し、その結果を記録すること。

ロ イに規定する以外の製品、原材料等について自主的に検査し、その結果を記録するよう努めること。

別表第一第五号イ中「その施設ごとに、従事者（自ら従事する営業者を含む。）のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。ただし、食肉販売施設において自家製ソーセージを調理して販売するものにあつては、「自家製ソーセージ食品衛生責任者」という。）を「食品衛生責任者（食肉販売施設において自家製ソーセージを調理して販売する場合にあつては、自家製ソーセージ食品衛生責任者）」に改める。

別表第一第六号中「記録の作成及び保存」を「危害分析・重要管理点方式を用いない場合の記録の作成及び保存」に改め、同号イ中「(2)、(4)及び(11)」を「(2)(三)、(五)及び(六)」に、「製造又は加工等」を「製造等」に改める。

別表第一第七号中ハをニとし、ロの次に次のように加える。

ハ 営業者は、消費者等から製造等を行った食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入等の情報であつて健康被害につながるおそれがないものの提供があつた場合には、速やかに知事に報告すること。

別表第一第九号イ中「製造、加工、調理、販売等」を「製造等」に改める。

附 則

この条例は、平成二十八年四月一日から施行する。