

「広島県食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例」の改正について

健康福祉局食品生活衛生課

1 「広島県食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例」とは

食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づき、公衆衛生上必要な基準を定めたもので、営業施設内外の清潔保持等、営業者が公衆衛生上講ずべき措置に関し必要な基準（以下「管理運営基準」という。）と営業施設の構造等の基準を設けている。

2 改正の理由

国は、国際的に普及が進んでいる食品衛生管理手法である危害分析・重要管理点方式（以下「HACCP方式」という。）の国内でのより一層の普及や、ノロウイルス食中毒の防止対策などの推進のため、管理運営基準を定める際の技術的助言として国が示す「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）」を改正した。

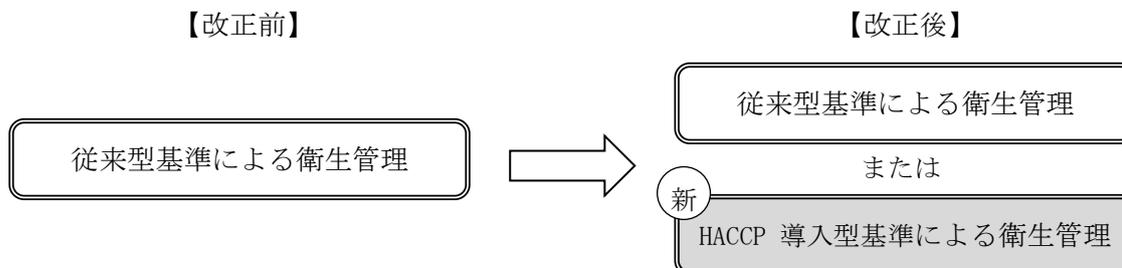
これを受け、本県においても、HACCP方式による食品衛生管理などを推進するため、本条例を改正した。

3 主な改正の内容

（1）HACCP方式を用いた衛生管理の基準を追加

管理運営基準における食品の取扱いについて、衛生管理の方法として、新たにHACCP方式を用いた衛生管理の基準（以下「HACCP導入型基準」という。）を追加した。

営業者は、HACCP導入型基準またはHACCP方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準のいずれかを選択して衛生管理を行うことが必要となる。



（2）嘔吐物の適切な措置に関する規定の追加

施設において嘔吐があった場合に、営業者が直ちに消毒剤を用いて適切に消毒することが必要となる。

（3）健康被害につながるおそれが否定できない情報の報告義務の規定の追加

食品等事業者は消費者等から健康被害につながるおそれが否定できない情報を受けた場合に、速やかに知事へ報告することが必要となる。

4 施行日

平成28年4月1日

5 参考（改正の背景）

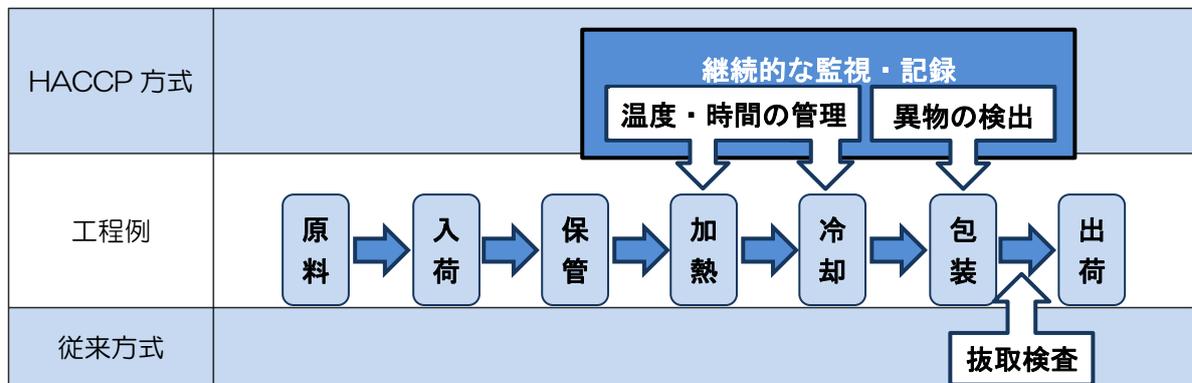
（1）HACCP方式を用いた衛生管理の必要性の増大

近年、食品の製造又は加工における衛生管理手法については、HACCP方式による衛生管理が、国際標準として世界的に普及が進んでおり、食品の輸出に当たり、他国からHACCP方式による衛生管理が求められる場合がある。

危害分析・重要管理点方式（HACCP方式）とは

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測したうえで、危害防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



（2）ノロウイルスによる食中毒の増加

近年、ノロウイルスによる食中毒が、事件数、患者数とも非常に多くなっており、食中毒予防の観点から重要な問題となっている。

（3）食品による健康被害拡大防止のための情報提供の必要性の増大

平成25年12月に発生した冷凍食品への農薬混入事案を踏まえ、保健所等は食品衛生上の苦情内容を早期に探知し、食品等事業者と共に被害拡大防止対策を速やかに講じることが必要とされている。