

## 愛知県食品衛生条例の一部改正について

### 1 公衆衛生上講ずべき措置の基準（管理運営基準）の改正について

#### （1）改正理由

厚生労働省が示している「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）」が改正されたため。

#### （2）改正内容

##### ア HACCP 導入型基準の追加について

HACCP による工程管理の普及により食中毒等の食品事故を防止するため、従来の管理運営基準に加え、HACCP 手法を用いて衛生管理を実施する場合の基準を加える。

##### イ 健康被害等の報告について

フードディフェンス（食品防御）の観点から、食品等事業者が消費者等から食品等に係る健康被害につながるおそれを否定できない苦情を受けた場合は、保健所長へ速やかに報告する規定を加える。

##### ウ ねずみ及び昆虫対策について

不要な薬剤散布による食品の汚染や健康被害を防ぐため、生息状況調査とその結果に応じた対応を行うことで、駆除作業に代えることができることとする。

##### エ 嘔吐物の処理等ノロウイルス対策について

ノロウイルスによる食中毒や感染の拡大を防ぐため、手袋の使用、嘔吐物汚染時の取扱等のノロウイルス対策事項を加える。

#### （3）施行日

平成27年4月1日

### 2 非許可食品製造業等の届出制度について

#### （1）改正理由

漬物等非許可食品による食中毒の発生を受け、確実な施設把握と計画的な監視指導により、食品等による事故を未然に防止し、食品の安全性の一層の向上を図るため。

#### （2）改正内容

全ての非許可食品及び添加物の製造業及び加工業、並びに器具、容器包装及びおもちゃの製造業について届出制度を導入することとする。

#### （3）施行日

平成27年7月1日（周知期間3ヶ月程度）

### 3 営業施設の基準の改正について

#### （1）改正理由

厚生労働省からの省令改正の運用通知により、牛乳等の常温保存可能品のみの販売施設にあっては、冷蔵設備を省略しても差し支えないこととなったため。

#### （2）改正内容

乳類販売業の施設基準において、常温保存可能品のみを販売する施設については、営業施設の基準の一部（冷蔵設備）を適用しないこととする。

#### （3）施行日

平成27年4月1日

愛知県食品衛生条例の一部改正新旧対照表

新

(趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）第五十条第二項及び第五十一条並びに食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「政令」という。）第八条第一項の規定に基づく基準並びに生食用食肉の加工又は調理を行う営業施設に係る届出等に関し必要な事項を定めるものとする。

（生食用食肉の加工又は調理を行う営業施設に係る届出）

第五条 略

（食品の製造又は加工を行う営業等の届出）

第六条 次に掲げる営業を営もうとする者は、規則で定めるところにより、知事に届け出なければならない。

一 法第四条第一項に規定する食品又は同条第二項に規定する添加物の製造又は加工を行う営業（法第五十二条の許可を要する営業を除く。）

二 法第四条第四項に規定する器具の製造を行う営業

三 法第四条第五項に規定する容器包装の製造を行う営業

四 法第六十二条第一項に規定するおもちゃの製造を行う営業

（適用除外）

第七条 前二条の規定は、地域保健法（昭和二十二年法律第百一号）第五

旧

(趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）第五十条第二項及び第五十一条並びに食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「政令」という。）第八条第一項の規定に基づく基準並びに生食用食肉の加工又は調理を行う営業施設に係る届出に関し必要な事項を定めるものとする。

（生食用食肉の加工又は調理を行う営業施設に係る届出）

第五条 略

2| 前項の規定は、地域保健法（昭和二十二年法律第百一号）第五条第一項の規定に基づく政令で定める市の区域については、適用しない。

条第一項の規定に基づく政令で定める市の区域については、適用しない。

(規則への委任)

## 第八条 略

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第三条 法第五十条第二項の規定による営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第一のとおりとする。

新

### 別表第一 (第三条関係)

一 営業施設等における衛生管理

1 3 略

4 ねずみ及び昆虫対策

(1) 営業施設及びその周辺については、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア及び吸排気口の網戸等、排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

(2) ねずみ及び昆虫の生息状況の調査(その調査の結果ねずみ又は昆虫の生息が認められた場合に実施する駆除作業を含む。)又は駆除作業を年二回以上実施し、その実施記録を少なくとも二年間保存すること。また、ねずみ又は昆虫の発生を認めるときは、直ちに駆除すること。

(3) 略

(4) ねずみ又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は、容器等に入れ、衛生的に保管すること。また、一旦開封した

(規則への委任)

## 第六条 略

旧

### 別表第一 (第三条関係)

一 営業施設等における衛生管理

1 3 略

4 ねずみ及び昆虫対策

(1) 営業施設及びその周辺については、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア及び吸排気口の網戸等、排水溝のふた等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

(2) ねずみ及び昆虫の駆除作業を年二回以上実施し、その実施記録を少なくとも二年間保存すること。また、ねずみ又は昆虫の発生を認めるときは、直ちに駆除すること。

(3) 略

(4) ねずみ又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は、容器等に入れ、衛生的に保管すること。また、いったん開封

ものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管すること。

5 略

6 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

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製造工程の特定、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には、法第四十八条第一項の規定により置かれた食品衛生管理者、二の1に規定する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。

7 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合には、次の方法により製品説明書及び製造工程一覧図を作成すること。

(1) 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、水素イオン濃度等）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、燻煙等）、包装、保存性、保管条件、流通方法、想定する使用方法及び消費者層その他の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書（その作成に代えて電磁的記録の作成がされている場合における当該電磁的記録を含む。以下同じ。）を作成すること。

(2) 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図（その作成に代えて電磁的記録の作成がされている場合における当該電磁的記録

したものについては、ふた付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管すること。

5 略

を含む。以下同じ。）を作成すること。

- (3) 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が否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと。

- 8| 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合の食品等の取扱い

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合には、次の方法により食品の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。

- (1) 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（その作成に代えて電磁的記録の作成がされている場合における当該電磁的記録を含む。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7の(1)の製品説明書に記載された事項を考慮し、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。

- (2) (1)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製造工程ごとに、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。

- (3) 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、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書（その作成に代えて電磁的記録の作成がされている場合における当該電磁的記録を含む。）を作成すること。なお、重要管理点の設定に当たっては、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は、当該重要管理点又はその前後の製造工程において適切な管理措置が実施できるよう、製品又は製造工程を見直すこと。

(4) 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し、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であり、温度、時間、水分含量、水素イオン濃度、水分活性、有効塩素等の測定することができる指標又は外観、食感等の官能的指標であること。

(5) 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を防止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。

(6) 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、重要管理点ごとにあらかじめ設定し、必要な場合には適切に実施すること。また、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。

(7) 危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理の実施によって食品衛生上の危害の発生が適切に防止されているかについて、十分な頻度で検証を行うこと。

9| 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を実施する場合の食品等の取扱い

(1) 原材料及び製品の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、品質、鮮度、表示等について点検すること。また、点検状況の記録を作成し、これを保存するよう努めること。

(2)～(8) 略

(9) 食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の製造、加工又は処理に当たっては、次の事項の実施に努めること。

イ及びロ 略

ハ 製品ごとに、その特性、製造又は加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。

ニ 略

ホ 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。

6| 食品等の取扱い

(1) 原材料及び製品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。また、点検状況の記録を作成し、これを保存するよう努めること。

(2)～(8) 略

(9) 同上

イ及びロ 略

ハ 製品ごとに、その特性、製造又は加工の手順、原材料等について記載した製品説明書（その作成に代えて電磁的記録の作成がされている場合における当該電磁的記録を含む。）を作成し、保存すること。

ニ 略

ホ 原材料として使用していない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（平成二十三年内閣府令第

(10)及び(11) 略

(12) おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。

(13) 営業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。

10| 略

11| 検食の保存

(1) 飲食店営業において、弁当、仕出し料理、給食用調理食品等を調理工程で五十食分以上調理する場合には、その調理工程で作られた一食分を七十二時間以上冷蔵設備又は冷凍設備内に保存すること。

(2) 略

二略

三 記録の作成及び保存

1| 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合には、

一の8の(1)及び(2)の危害分析の実施、一の8の(3)の重要管理点の設定、

一の8の(4)の管理基準の設定、一の8の(5)のモニタリングの方法の設定及び実施、一の8の(6)の改善措置の実施並びに一の8の(7)の検証の実施について記録を作成し、保存するとともに、一の8の(5)のモニタリングの実施に関する全ての記録には、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。

四十五号) 第一条第二項第七号に規定する特定原材料等が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。

(10)及び(11) 略

7| 略

8| 検食の保存

(1) 飲食店営業において、弁当、仕出し料理、給食用調理食品等を調理工程で五十食分以上調理する場合には、その調理工程で作られた一食分を七十二時間以上冷蔵設備内に保存すること。

(2) 略

二略

三 記録の作成及び保存



2| 1|並びに一の3の(6)及び(11)、4の(2)、9の(1)、(9)のロ及び(10)、10の(2)及び(5)並びに11の(2)に定めるもののほか、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、製造、加工等の状況、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、これを保存するよう努めること。

3| 1|及び2|の記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。

4| 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長又は食品衛生検査所長（以下「保健所長等」という。）から要請があった場合には、1|及び2|並びに一の3の(6)及び(11)、4の(2)、9の(1)、(9)のロ及び(10)、10の(2)及び(5)並びに11の(2)の記録又は成績書を提出すること。

#### 四 回収及び廃棄

##### 1 及び 2 略

3 1の回収に着手した場合（法第五十四条の規定による命令を受けて回収に着手した場合を除く。）であつて、回収する製品が法の規定に違反する食品等（法第十九条第二項の規定に違反するものを除く。）その他食品衛生上の危害が発生するおそれがあるものとして規則で定めるものに該当するときは、速やかにその旨を規則で定めるところにより保健所長等に報告すること。当該報告に係る回収を終了した場合も、同様とする。

#### 4 略

1| 一の3の(6)及び(11)、4の(2)、6の(1)、(9)のロ及び(10)、7の(2)及び(5)並びに8の(2)に定めるもののほか、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、製造、加工等の状況、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、これを保存するよう努めること。

2| 1|の記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。

3| 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長又は食品衛生検査所長（以下「保健所長等」という。）から要請があった場合には、1|並びに一の3の(6)及び(11)、4の(2)、6の(1)、(9)のロ及び(10)、7の(2)及び(5)並びに8の(2)の記録又は成績書を提出すること。

#### 四 回収及び廃棄

##### 1 及び 2 略

3 1の回収に着手した場合（法第五十四条の規定による命令を受けて回収に着手した場合を除く。）であつて、回収する製品が法の規定に違反する食品等（法第十九条第二項の規定に違反するもの（規則で定めるものを除く。）を除く。）その他食品衛生上の危害が発生するおそれがあるものとして規則で定めるところにより保健所長等に報告すること。当該報告に係る回収を終了した場合も、同様とする。

#### 4 略

五 略

六 食品取扱者等に係る衛生管理

1～6 略

7 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等を付けないこと。作業前、用便後及び生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。また、使い捨て手袋を使用する場合には、適切に交換を行うこと。

8 以下 略

七 食品取扱者等に対する教育訓練

1 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、処理、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品等の取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。

2 1の衛生教育には、一の1の(2)、5の(1)及び8(危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を実施する場合には、9)、四の1並びに五の1の各種手順等に関する事項を含むものとする。

3 以下 略

八及び九 略

十 情報の提供

消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報を提供するよう努めること。

五 略

六 食品取扱者等に係る衛生管理

1～6 略

7 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等を付けないこと。作業前、用便後及び生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。

8 以下 略

七 食品取扱者等に対する教育訓練

1 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、処理、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品等の取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。

2 1の衛生教育には、一の1の(2)、5の(1)及び6の(5)、四の1並びに五の1の各種手順等に関する事項を含むものとする。

3 以下 略

八及び九 略

十 表示及び情報の提供

1 弁当等にあつては、必要に応じて消費期限を時刻まで表示すること。  
2 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報を提供する

十一 健康被害等の報告

1] 製造し、輸入し、又は加工した食品等に関する健康被害（当該健康被害に係る症状が当該食品等に起因し、又はその疑いがあると医師により診断されたものに限る。）が生じたことを知った場合には、速やかにその旨を規則で定めるところにより保健所長等に報告すること。

2] 消費者等から、製造し、輸入し、又は加工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つて、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合には、保健所長等に速やかに報告すること。

（営業施設の基準）

第四条 法第五十一条の規定による営業の施設についての基準は、別表第二（飲食店営業、喫茶店営業又は氷雪製造業を自動販売機により行う場合にあっては別表第三、乳類販売業を自動販売機により行う場合にあっては同表（一から六までに限る。））のとおりとする。ただし、飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業その他規則で定める営業を露店又は自動車により行う場合その他特別の理由がある場合であつて、知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、その一部を緩和し、又は適用しないことができる。

新

別表第二（第四条関係）

一 略

二 業種別基準

1～9 略

10 乳類販売業

(1)～(4) 略

るよう努めること。

十一 健康被害の報告

製造し、輸入し、又は加工した食品等に関する健康被害（当該健康被害に係る症状が当該食品等に起因し、又はその疑いがあると医師により診断されたものに限る。）が生じたことを知った場合は、速やかにその旨を規則で定めるところにより保健所長等に報告すること。

旧

別表第二（第四条関係）

一 略

二 業種別基準

1～9 略

10 乳類販売業

(1)～(4) 略

(5) 販売場には、乳類を摂氏十度以下で保存することができる冷蔵設備が設けられ、かつ、冷蔵設備には、温度計が見やすい位置に備えられていること。ただし、常温保存可能品のみを扱う施設においては、この限りでない。

(6) 略

11 以下 略

(5) 販売場には、乳類を摂氏十度以下で保存することができる冷蔵設備が設けられ、かつ、冷蔵設備には、温度計が見やすい位置に備えられていること。

(6) 略

11 以下 略