

## 奈良県食品衛生法施行条例の一部改正について

## 1 改正の理由

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第50条第2項に基づき、奈良県食品衛生法施行条例（平成12年3月奈良県条例第38号。以下「条例」という。）第3条において公衆衛生上講ずべき措置の基準（管理運営基準）を定めています。

管理運営基準は、厚生労働省が技術的助言として示す「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）」（平成16年2月27日付け食安発第0227012号）に準じて規定していますが、同ガイドラインが改正されたことから、管理運営基準について所要の改正を行います。

## 2 改正の内容

**(1) 危害分析・重要管理点方式（HACCP）を用いて衛生管理を行う場合の管理運営基準（HACCP導入型基準）を新設**

〔食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針〕  
平成26年5月12日付け食安発第0512第6号

食品の製造又は加工における衛生管理の手法については、HACCPが国際標準として広く普及しています。HACCPによる衛生管理を導入することにより、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながるなど、食品の安全性の向上が期待されるため、HACCPの段階的な導入を図る観点から、従来型の管理運営基準（以下「従来型基準」といいます。）に加え、新たに危害分析・重要管理点方式（HACCP）を用いて衛生管理を行う場合の管理運営基準（以下「HACCP導入型基準」といいます。）を規定します。

改正後の条例において、営業者は「従来型基準」あるいは「HACCP導入型基準」のいずれかの基準に従って衛生管理を行うこととなります。

「従来型基準」と「HACCP導入型基準」のいずれも遵守できていない場合は、条例違反（管理運営基準違反）となります。

**(2) 健康被害が否定できない情報の保健所への報告規定を追加**

〔食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針〕  
平成26年10月14日付け食安発1014第1号

冷凍食品への農薬混入事案を踏まえ、保健所は情報を早期に探知し、営業者とともに被害拡大防止対策を速やかに講じる必要があることから、営業者は健康被害が否定できない情報を受けた場合は、保健所に速やかに報告することを追加規定します。

## 3 施行予定期日

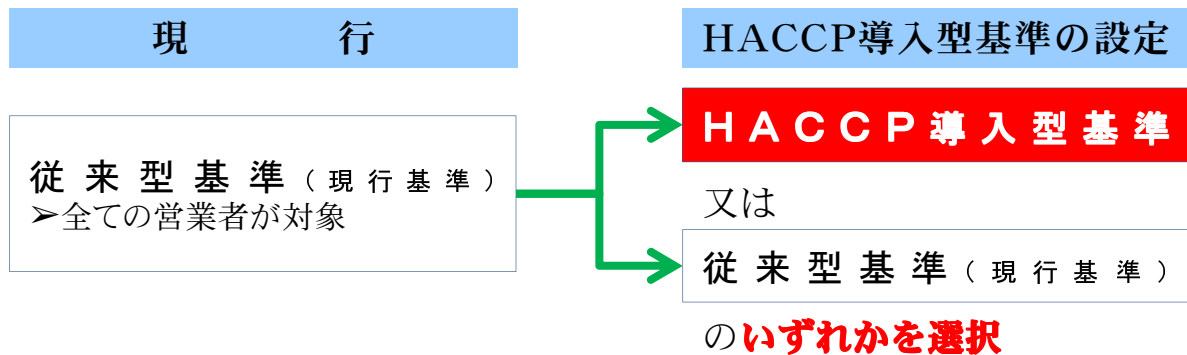
平成27年4月1日

# 奈良県食品衛生法施行条例の一部を改正します

平成27年4月1日から、第3条の「公衆衛生上講ずべき措置の基準（管理運営基準）」を改正します。

## 改正内容

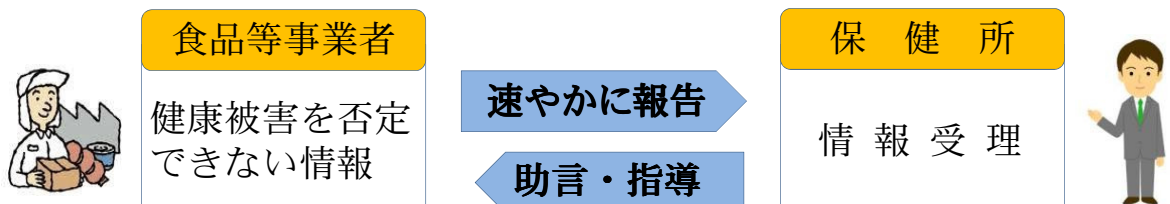
### 1) 危害分析・重要管理点方式（HACCP）を用いて衛生管理を行う場合の管理運営基準（HACCP導入型基準）を新設



- ☞食品の製造・加工の衛生管理手法 = HACCPが国際標準として広く普及
- ☞**HACCPの導入 ⇒ 食品の安全性向上**（食中毒発生防止・不良食品の排除）
- ☞HACCP導入型基準と従来型基準のいずれも満たさない場合  
⇒ 条例違反(行政処分対象)

### 2) 健康被害を否定できない情報の保健所への報告規定を追加

冷凍食品に農薬が混入された事件を踏まえ



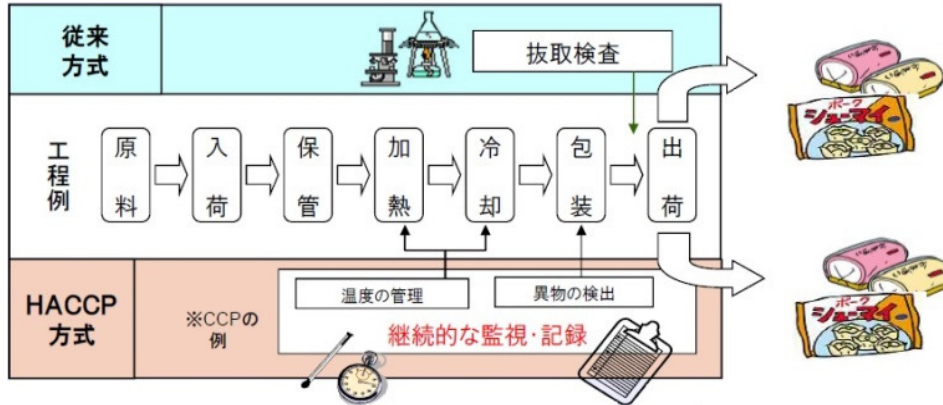
- ☞保健所の適切な助言・指導の下で迅速かつ効果的な原因究明  
⇒**健康被害の拡大防止**

## HACCPとは

☞1960年代にNASA（アメリカ航空宇宙局）が宇宙食の安全性を確保するために考案した食品衛生管理システム

### 【従来の衛生管理とHACCPとの違い】

◎従来方式 = 最終製品の抜き取り検査等により安全性を担保



◎HACCP方式 = 製造工程中の重要工程を連続的に監視し、最終製品の安全性を担保

原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な危害要因を分析・特定（危害要因の分析：Hazard Analysis）した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程（重要管理点：Critical Control Point）を継続的に監視・記録するシステム

HACCPは…

国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（CODEX）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められた手法

欧米を始め多くの国で導入が進み、国際標準としての地位を確立しており、輸出要件として義務づける等、貿易上必須になりつつある。

## HACCP導入のメリットとデメリット

	メリット	デメリット
営業者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の安全性が確保</li> <li>・販売競争力が向上</li> <li>・社会的信頼性を獲得</li> <li>・輸出業者にとって、国際競争力が向上（相手国によっては必須）</li> <li>・不良食品の減少（コストダウンの期待）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造コストの増加</li> <li>・製造工程管理の複雑化</li> <li>・従業員教育の必要性が増加</li> </ul>
消費者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の安全性が向上</li> <li>・食中毒等健康被害の減少</li> <li>・不良食品の可能性が減少</li> <li>・安全確保商品の選択が可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品価格が上昇</li> </ul>