

市第 143 号議案 横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準 に関する条例の一部改正

1 提案理由

「横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例」(以下「条例」という。)は、市民の食生活の安全を確保することを目的として、営業施設等の衛生管理について必要な基準を定め、食品関係営業者にその遵守を義務づけています。

この条例の内容については、国が技術的助言として「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」により示していますが、今般、ノロウイルス等に起因する食品衛生上の危害をより一層防止する目的で、この指針が改正されたことから、本市条例についても改正します。

2 改正の主な内容

食品の取扱い、おう吐物の消毒・処理、食品等取扱者の衛生管理等について改正します。

3 新旧対照表 (条例第 2 条別表)

| 現行 | 改正案 |
|---|--|
| 1～5 (略) | 1～5 (略) |
| 6 食品等の取扱い | 6 食品等の取扱い |
| (1) 原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検し、その結果、腐敗物、異物等を含むことが明らかで、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで除去等できない場合は、当該原材料を受け入れないこと。また、当該点検の状況を記録するよう努めること。 | (1) 原材料の仕入れに当たっては、 <u>適切な衛生管理が行われたものを仕入れるとともに</u> 、品質、鮮度、表示等について点検し、その結果、腐敗物、異物等を含むことが明らかで、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで除去等できない場合は、当該原材料を受け入れないこと。また、当該点検の状況を記録するよう努めること。 |
| (2)～(10) (略) | (2)～(10) (略) |
| (11) 食品等の製造又は加工については、次によること。 | (11) 食品等の製造又は加工については、次によること。 |
| ア～キ (略) | ア～キ (略) |
| ク 原材料として使用していない特定原材料(食品衛生法施行規則(昭和 23 年厚生省令第 23 号) 第 21 条第 1 項第 1 号トに規定する特定原材料をいう。)に由来する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。 | ク 原材料として使用していない特定原材料(食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成 23 年内閣府令第 45 号) 第 1 条第 2 項第 7 号に規定する特定原材料をいう。)に由来する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。 |
| (12) (略) | (12) (略) |
| | (13) <u>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。</u> |
| | (14) <u>施設においておう吐があった場合には、ノロウイルス等に効果がある殺菌剤を用いて直ちに適切な消毒を行うこと。</u> |
| 7～12 (略) | 7～12 (略) |

| | |
|---|---|
| <p>13 情報の収集及び提供</p> <p>販売した食品等についての安全性に関する情報を積極的に収集し、消費者に対し当該情報の提供に努めること。</p> <p>14 食品等取扱者の衛生管理</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、検便を受けさせること。</p> <p>(3) (略)</p> <p>(4) <u>食品等の取扱作業中は、衛生的な作業着、帽子等を着用させ、必要に応じてマスクを着用させるとともに、汚染作業区域、清潔作業区域等に作業区域が分けられている場合は、それぞれ専用の履物等を使用させること。また、異物の混入のおそれがある工程を行う区域には、指輪等の装飾品等を持ち込ませないこと。</u></p> <p>(5) <u>つめに装飾等をさせないとともに、常に短く切らせること。作業の前、用便の直後並びに生鮮の原材料及び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わせること。</u></p> <p>(6) 食品等を製造し、加工し、及び調理を行う施設においては、食品衛生上支障のある行為をさせないこと。</p> <p>(7) (略)</p> <p>15～18 (略)</p> | <p>13 情報の収集及び提供</p> <p>(1) 販売した食品等についての安全性に関する情報を積極的に収集し、消費者に対し当該情報の提供に努めること。</p> <p>(2) <u>製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、その症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたものをいう。）及び法に違反する食品等に関する情報について、保健所長等へ速やかに報告すること。</u></p> <p>14 食品等取扱者の衛生管理</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、<u>食品等取扱者に検便を受けさせること。</u></p> <p>(3) (略)</p> <p>(4) <u>食品等の取扱作業中は、食品等取扱者に次に掲げる事項を遵守させること。</u></p> <p>ア <u>衛生的な作業着、帽子及び履物を着用させ、必要に応じてマスク等を着用させること。</u></p> <p>イ <u>汚染作業区域、清潔作業区域等に作業区域が分けられている場合は、それぞれ専用の履物等を着用させること。</u></p> <p>ウ <u>ア及びイの服装のまま汚染区域（便所を含む。）に入らせないこと。</u></p> <p>エ <u>異物の混入のおそれがある工程を行う区域には、指輪等の装飾品等を持ち込ませないこと。</u></p> <p>(5) <u>食品等取扱者には、爪に装飾等をさせないとともに、常に短く切らせること。作業の前、用便の直後並びに生鮮の原材料及び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わせるとともに、使い捨て手袋を使用する場合には、作業の切替時等に新しいものと交換させること。</u></p> <p>(6) 食品等を製造し、加工し、及び調理を行う施設においては、<u>食品等取扱者に食品衛生上支障のある行為をさせないこと。</u></p> <p>(7) (略)</p> <p>15～18 (略)</p> |
|---|---|

4 施行期日

平成 26 年 4 月 1 日