

議案第19号関連資料
 明石市食品衛生法施行条例の一部改正について

1 改正の目的

今回の条例改正は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）の一部改正に伴い、規定の整備を図るため、明石市食品衛生法施行条例の一部を改正しようとするものです。

2 法改正の趣旨

これまでは各自治体の条例において食品事業者が実施すべき公衆衛生上講ずべき措置の基準を定めていましたが、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、国際統合的な衛生管理の実施を全国の食品等事業者に求めることを目的として、国の規定において衛生管理の基準が定められました。

(1) 国が定める衛生管理基準の内容

原則として、すべての食品事業者に、一般衛生管理に加え、事業者自らが重要工程管理等を行う衛生管理（HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理）の実施を求めるものとなっています。

(2) 法改正に伴う変更点

改正前 【市条例の基準を遵守】	改正後（1年間の経過措置あり） 【法に規定された基準を遵守】
食品事業者自らが「HACCP方式を用いる場合の基準」若しくは「HACCP方式を用いない場合の基準」を選択し、衛生管理を実施する	原則、すべての食品事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施するが、規模に応じてより高度な衛生管理が求められる ①50人以上の事業場（食品工場等） HACCPに基づく衛生管理 ②飲食店、50人未満の小規模な事業場等 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

【HACCPに沿った衛生管理とは】

「HACCPに沿った衛生管理」とは、施設の清掃や従業員の健康管理などの一般衛生管理を基本としつつ、それぞれの事業場や製造する食品の特性などに応じて、原材料の受入から製造、製品の出荷までのすべての工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因（ハザード）を科学的根拠に基づき管理する方法です。

具体的には、危害要因を生物的（病原微生物等）、科学的（残留農薬等）、物理的（金属片等）に分けて、各工程もれなく取り上げ、これらを低減・除去するために必要な衛生管理計画（日々行う作業の具体的な方法を定めた手順書や実施状況をチェックするための記録様式など）を作成し、管理する手法です。

なお、小規模事業者においては、事業者団体が作成し、厚生労働省が確認する手引書を利用して、簡便なHACCPによる衛生管理を想定しており、比較的容易に取り組めるものとなっています。

HACCPは工程管理、すなわち、ソフトの基準であり、必ずしも施設整備等ハードの整備を求めるものではありません。

※HACCP=Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称。「危害要因分析・重要管理点」とされています。

3 本市の改正の概要

市が定めていた公衆衛生上講ずべき措置の基準の内容は、国が規定した基準に網羅されたため、条例第3条（公衆衛生上講ずべき措置の基準）を削除します。

4 施行の日

令和2年6月1日