

議第43号

京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例の一部を改正する条例の制定について

京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例の一部を改正する条例を次のように制定する。

平成27年 2月20日提出

京 都 市 長 門 川 大 作

京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例の一部を改正する条例

第1条 京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例の一部を次のように改正する。

別表食品等の取扱いの項及び製品の検査の項を次のように改める。

食品等の取扱い	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がある製品の製造工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。）による場合	(1) 営業者（法第4条第8項に規定する営業者をいう。以下同じ。）は、法第48条第1項に規定する食品衛生管理者その他の製品に関する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し、当該班に(2)から(7)までに掲げる文書及び図面の作成を行わせること。 (2) 製品の安全性及び用途に関し必要な事項を記載した製品の説明に関する文書を作成すること。 (3) 製品の製造工程を記載した図面を作成すること。また、当該図面の記載に従って、製造工程、施設及び食品取扱設備を確認し、その結果を反映させた図面を作成すること。 (4) 次に掲げる事項を記載した文書を作成すること。 ア 製品の製造工程ごとに、当該製造工程において発生するおそれがある食品衛生上の危害（以下「危害」という。）の原因となる物質（以下「原因物質」という。）を特定し、原因物質があると認められる場合に
---------	---	--

			<p>あつては、当該原因物質及び危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）（原因物質がないと認められる場合にあっては、その理由）</p> <p>イ 管理措置を定めた製造工程のうち、製品に係る危害の発生を防止するため、当該製造工程に係る管理措置の実施状況について、継続的に又は相当の頻度により確認を行うことが必要となるもの（以下「重要管理点」という。）（重要管理点を定めない場合にあっては、その理由）</p> <p>ウ 全ての重要管理点ごとに、当該重要管理点につき発生するおそれがある原因物質を許容することができる範囲まで低減し、又は排除するために必要な管理措置の基準</p> <p>エ イの確認を行う方法</p> <p>(5) (4)イの確認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るときに講じるべき改善措置の方法を記載した文書を作成すること。</p> <p>(6) 製品の試験の方法その他の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成すること。</p> <p>(7) (4)イの確認、(5)の改善措置及び(6)の検証を行う際の記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書を作成すること。</p> <p>(8) 営業者は、(4)から(7)までに掲げる文書に定めるところに従い、従事者（自ら従事する営業者を含む。）に危害の発生の防止のため必要な措置を講じさせること。</p> <p>(9) 製品を販売するときは、法第19条第1項の規定により内閣総理大臣が定める基準による表示事項を点検すること。</p>	
		<p>その他の場合</p>	<p>(1) 原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検するとともに、納入業者から必要な事項について検査の結果を求める等の方法により、衛生状態を確認すること。</p> <p>(2) 冷凍された原材料の解凍は、専用の場所又は容器で衛生的な方法により行うこと。</p>	

		<p>(3) 食品は、その特性に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。</p> <p>(4) 食品は、相互に汚染しないよう、衛生的な容器に収納する等区画して保管すること。</p> <p>(5) 添加物は、専用の場所に保管するとともに、使用する際は、正確にひょう量し、適正に使用すること。</p> <p>(6) 食品を放冷するときは、衛生的な場所で十分に放冷すること。</p> <p>(7) 製品を販売するときは、法第19条第1項の規定により内閣総理大臣が定める基準による表示事項を点検すること。</p> <p>(8) 営業者は、製造し、又は加工した製品について定期的に衛生検査を行い、その記録を3年間保存すること。</p>	
--	--	---	--

別表特定の業種に関する事項の項中

	<p>(4) 自動販売機により食品を提供する場合にあっては、自動販売機が正常に作動していることを確認し、不衛生なものが販売されないよう管理すること。また、自動販売機及びその設置場所は定期的に清掃し、常に清潔に保つこと。</p>	を
--	---	---

	<p>(4) 自動販売機により食品を提供する場合にあっては、自動販売機が正常に作動していることを確認し、不衛生なものが販売されないよう管理すること。また、自動販売機及びその設置場所は定期的に清掃し、常に清潔に保つこと。</p>	
健康被害等に関する報告	<p>製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に起因し、若しくは起因すると疑われる健康被害（医師の診断があるものに限る。）に関する情報又は食品等の異臭の発生、食品等への異物の混入その他の健康被害につながるおそれがある情報を得たときは、速やかに、その内容を保健所に報告すること。</p>	に

改める。

第2条 京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例の一部を次のように改正する。

別表食品等の取扱いの項中「の規定」の右に「及び食品表示法第4条第1項の規定」を加える。

附 則

この条例中第1条の規定は平成27年4月1日から、第2条の規定は食品表示法の施行の日から施行する。

提案理由

公衆衛生上講じるべき措置の基準として、危害分析・重要管理点方式による衛生管理の基準及び健康被害等に関する保健所への報告義務を定める等の必要があるので提案する。