

京都市食品衛生法に基づく 管理運営基準に関する条例

の一部改正に係る市民意見募集について



パブコメくん

本市では、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」により、飲食店や食品工場等の施設の衛生管理の基準を定め、食品等事業者に遵守を義務付けています。

本条例は、国が示す指針を基に定めていますが、今般、国の指針が改正されたことを踏まえ、本市においても、より一層の食品の安全性及び安心な食生活の確保に向け、条例の改正を検討していますので、市民の皆様からの御意見を募集します。

御意見をお寄せください！



おあがりス
(京都市食の安全安心
啓発キャラクター)

- | | |
|------|--|
| 募集期間 | 平成26年12月15日(月)～平成27年1月14日(水)【必着】 |
| 応募方法 | 郵送, FAX, 電子メール又はホームページの意見募集フォーム等により御応募ください。様式は自由ですが、本リーフレット末尾の「御意見応募用紙」も御利用いただけます。 |
| 応募先 | 〒604-8571(住所記載不要)
京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課(食品安全担当)
電話:075-222-3429
FAX:075-222-3416
電子メール:hokeniryoku@city.kyoto.jp
ホームページ: http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000175810.html |

条例改正の概要

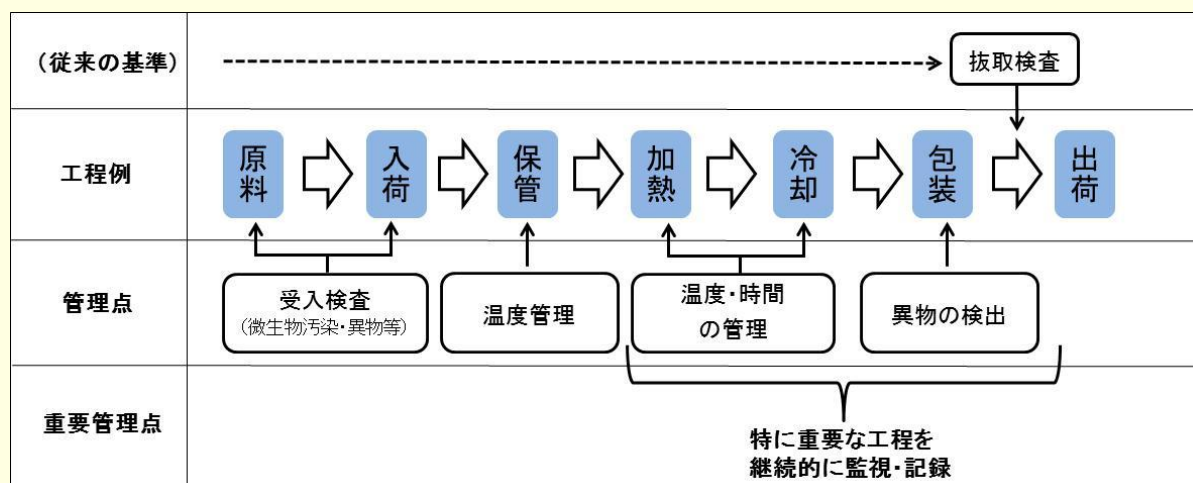
- 食品の製造又は加工における衛生管理の基準に、新たに危害分析・重要管理点方式(HACCP)を用いる場合の基準を加えます。
- 食品等事業者が、消費者等から、健康被害の情報や健康被害につながるおそれか否定できない苦情等を受付けた場合は、保健所に速やかに報告することとします。

危害分析・重要管理点方式(HACCP)とは？

HACCP: **H**azard **A**nalysis(危害分析) and **C**ritical **C**ontrol **P**oint(重要管理点)の略

微生物による汚染や金属の混入等の危害を予測したうえで、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録し、最終製品の抜取検査により検証を行う工程管理方式のこと。

最終製品の抜取検査のみで安全性を確認している従来の基準に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能となる。



危害分析・重要管理点方式(HACCP)を導入するメリットは？

- ・最終製品の抜取検査のみで安全性を確認している従来の基準に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができる。
- ・食中毒が発生した場合や不良食品が発生した場合の原因の究明、また、問題のある食品の特定、再発防止等を迅速かつ的確に行うことができる。
- ・食品の衛生管理の国際標準として広く普及している。

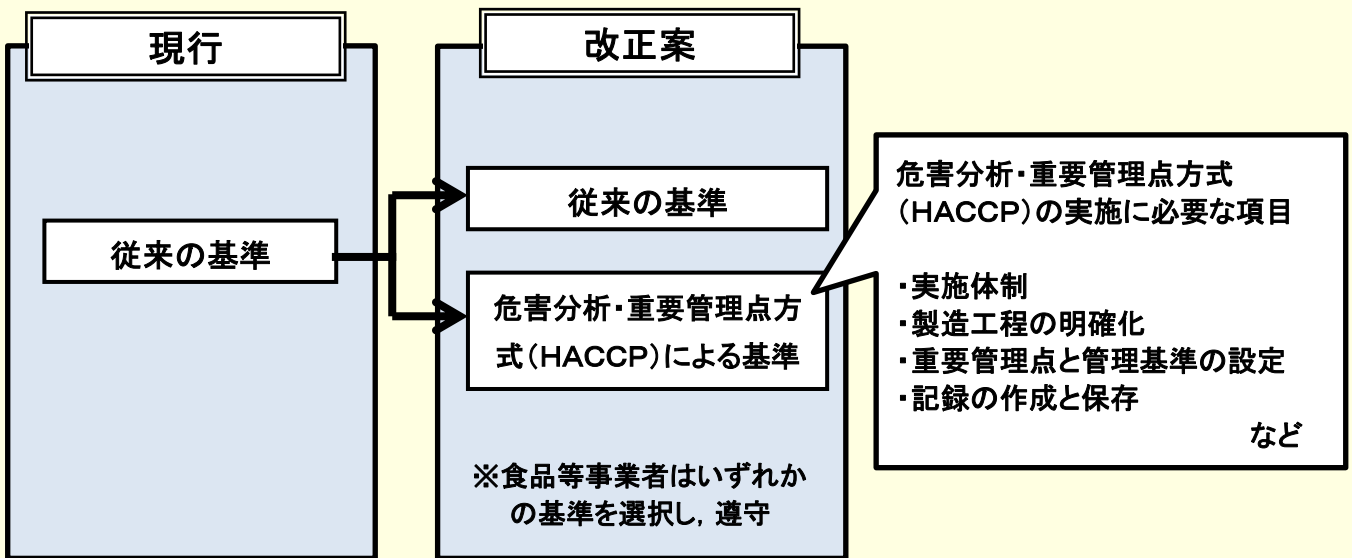
⇒ 食品の安全・安心の向上が期待できる。

条例の改正点①

従来の基準に加え、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基準を定めます。

これにより、食品等事業者は、従来の基準又は危害分析・重要管理点方式(HACCP)による基準のいずれかを選択し、これを遵守することとなります。

危害分析・重要管理点方式(HACCP)による基準には、実施体制や重要管理点の設定など、その実施に必要な項目を設けます。



条例の改正点②

冷凍食品への農薬混入事案等を踏まえ、保健所が食品衛生上の危険を早期に探知し、速やかに被害拡大防止対策を講じることができるよう、食品等事業者が消費者等から食品等に係る健康被害の情報や健康被害につながるおそれが否定できない苦情等を受けた場合、速やかにこれを保健所に報告することを義務付ける規定を新たに設けます。

【報告の対象例】

- 医師の診断により、食品が原因又はその疑いがあるとされた健康被害について、情報を受けた場合
- 金属片等の異物、病原微生物、食品の製造に用いられない化学物質等の混入の疑いなどについて苦情を受けた場合
- 自主検査で食中毒菌が検出された等の食品衛生法違反が判明した場合

※ 「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」は、食品衛生法に基づき飲食店や食品工場等の施設の衛生管理について必要な基準を定めるものです。この条例の規定に違反した場合、食品衛生法に基づき、許可の取消等の処分を受ける場合があります。

