

食品関係営業施設における「管理運営の基準」の改正について（概要）

1 改正の趣旨

食品関係営業者は、食品衛生法に基づき県^(※)が条例で定める「管理運営の基準」を遵守することが義務付けられている。

本県における営業者の、より一層の食品の安全性の確保、信頼性の向上を図るため、国が今年度改正した技術的助言「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）」を踏まえ、必要な改正を行った。

(※) 下関市内の営業者については、市が条例で基準を定めています。

2 改正の概要

「食品衛生法の規定に基づく公衆衛生上必要な基準を定める条例」第2条において定める「管理運営の基準」を次のとおり改正した。

(1) 「HACCP 導入型基準」の新設

従来型基準（危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準）に加え、新たに HACCP 導入型基準（危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準）を規定し、営業者はいずれかの基準を選択することとした。

(2) 「情報の提供に関する基準」等の追加

冷凍食品の農薬混入事案等を踏まえ、異味、異臭、異物混入等の苦情で健康被害につながるおそれが否定できないものに関して保健所へ報告する旨を規定した「情報の提供に関する基準」等を追加し、ガイドラインを踏まえ項目を整理した。

3 施行期日

平成27年7月1日