

## 市第140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廃止

### 1 趣旨

本条例は、改正前の食品衛生法（以下「法」という。）に基づき、食品営業施設の清潔保持などの衛生管理に関する基準（以下「基準」という。）について、食品等事業者（以下「事業者」という。）が遵守すべき事項を定めています。

国際標準である HACCP（ハサップ）による衛生管理を全国の事業者に導入するため、国は法の一部改正を行い、食品衛生法施行規則（以下「省令」という。）に全国一律となる基準を新たに決めました。

令和3年6月1日以降は省令による基準が適用されるため、本条例を廃止します。

### 2 省令による基準

本条例による基準では選択制であった HACCP による衛生管理が、省令では一部の事業者を除き全ての事業者に義務付けされるとともに、本条例による基準の項目が網羅されています。なお、衛生講習会の受講等については一部変更があります。

（別紙1：「本条例による基準と省令による基準」）

### 3 市民意見募集の結果

令和2年10月26日から11月24日まで実施し、8人及び1団体から14件の御意見をいただきました。

（別紙2：「市民意見募集の概要」）

### 4 施行予定日

令和3年6月1日

《参考》 根拠法令（抜粋）

<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">改正前</div> 旧法第 50 条	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">改正後</div> 新法第 50 条の 2 (※ 3) 【新設】
<p>第 1 項 厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。</p> <p>第 2 項 (※ 1) 都道府県 (※ 2) は、営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第 2 条第 5 号に規定する食鳥処理の事業を除く。）の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。</p> <p>第 3 項 営業者（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第 6 条第 1 項に規定する食鳥処理業者を除く。）は、前 2 項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。</p>	<p>第 1 項 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第 2 条第 5 号に規定する食鳥処理の事業（第 51 条において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。</p> <p>一 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。</p> <p>二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第 6 条第 1 項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。</p> <p>第 2 項 営業者は、前項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。</p> <p>第 3 項 都道府県知事等は、公衆衛生上必要な措置について、第 1 項の規定により定められた基準に反しない限り、条例で必要な規定を定めることができる。</p>
<p>法附則により経過措置期間が設けられ、令和 3 年 5 月 31 日までは本条例による基準が適用されます。</p>	
<p>(※ 1) 令和 2 年 6 月 1 日削除</p> <p>(※ 2) 旧法第 67 条に規定する大都市等の特例により、指定都市、中核市を含みます。</p>	<p>(※ 3) 令和 2 年 6 月 1 日施行</p> <p>令和 3 年 6 月 1 日以降、第 51 条に改められます。</p>

本条例による基準と省令による基準

< 条例による基準 >

別表第 1 (HACCPを用いる場合の基準)	
1	一般事項
2	施設の衛生管理
3	食品等を取り扱う設備等の衛生管理
4	使用水等の管理
5	ねずみ、昆虫等の対策
6	廃棄物及び排水の管理
7	食品衛生責任者の設置
8	危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成
9	製品説明書及び製造工程一覧図の作成
10	製造工程における危害の特定、評価及び管理
11	管理運営要領の作成
12	記録の作成及び保存
13	回収、廃棄等の措置
14	検食の実施
15	情報の収集及び提供
16	食品等取扱者の衛生管理
17	食品等取扱者に対する教育訓練
18	運搬に係る衛生管理
19	食品の販売
20	表示

  

別表第 2 (HACCPを用いない場合の基準)	
1から5まで	別表第 1 の 1、2、3、5、6 の基準による
6	食品等の取扱い
7から18まで	別表第 1 の 4、7、11、12、13、14、15、16、17、18、19、20 の基準による

別表第 1 又は第 2 を選択

< 省令による基準 >

別表第 17 (一般的な衛生管理に関する基準)	
1	食品衛生責任者等の選任
2	施設の衛生管理
3	設備等の衛生管理
4	使用水等の管理
5	ねずみ及び昆虫対策
6	廃棄物及び排水の取扱い
7	食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
8	検食の実施
9	情報の提供
10	回収・廃棄
11	運搬
12	販売
13	教育訓練
14	その他

  

別表第 18 (HACCPに沿った衛生管理に関する基準)	
1	危害要因の分析
2	重要管理点の決定
3	管理基準の設定
4	モニタリング方法の設定
5	改善措置の設定
6	検証方法の設定
7	記録の作成
8	政令第 34 条の 2 に規定する営業者 (小規模事業者等)

別表第 17 及び第 18 両方に従う

< HACCP (ハサップ) とは >

Hazard Analysis and Critical Control Point の略。食品の原材料から製品に至る各工程のうち、特に重要な工程を管理することにより、危害の発生を予防する衛生管理の方法のことです。衛生管理の国際標準となっています。

< HACCP による衛生管理の対象事業者について >

缶詰など常温で長期間保存可能な包装済み食品のみを販売する者など、公衆衛生に与える影響が少ない営業を行う者を除き、全ての事業者が対象です。

< 基準項目の内容の変更点 >

基準項目	内 容	条例による基準	⇒	省令による基準
食品衛生責任者等の選任	衛生講習会の受講	《営業許可業種》 受講努力 (本市要綱で年 1 回以上奨励)	⇒	《営業許可業種》 受講努力 (定期的)
		《届出業種》 受講努力 (本市要綱で年 1 回以上奨励)	⇒	《届出業種》 規定なし (国が通知で受講を奨励)
使用水等の管理	貯水槽を使用する場合の管理	・定期的な清掃：実施 ・水質の日常点検：実施	⇒	・定期的な清掃：実施 ・水質の日常点検：規定なし (国が通知で点検を奨励)
検食の実施	対象施設	仕出し屋、弁当屋、給食食堂、一度に 50 食以上の同一メニューを提供する飲食店	⇒	同一の食品を 1 回 300 食又は 1 日 750 食以上調理する施設 (国が通知で対象以外も奨励)

## 市民意見募集の概要

### 1 実施方法

(1) 意見募集期間

令和2年10月26日（月）から同年11月24日（火）まで

(2) 周知

ア 市ホームページへの掲載

イ 市民情報センター、各区役所生活衛生課、本場食品衛生検査所、食肉衛生検査所、健康福祉局食品衛生課にて資料配布・閲覧

ウ 一般社団法人横浜市食品衛生協会への送付

エ 市附属機関「食の安全・安心推進 横浜会議」委員への送付

### 2 いただいた御意見（要約）

8人及び1団体から総計14件の御意見をいただきました。

- ・基準の一部が緩くなり、食の安全が保てなくなると考え条例廃止に反対（4件）
- ・省令による基準の一部は緩和につながるものが心配（3件）
- ・条例廃止の理由が不明瞭なため廃止に反対（2件）
- ・全国一律の衛生管理の基準は、事業者や消費者にメリットとなるので賛成（1件）
- ・その他（法の内容等に関する質問等）（4件）