食品営業施設の衛生管理に関する基準が厚生労働省令で定められたことに伴う「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」の廃止について　～皆様のご意見を募集します～

1　概要

食品営業施設の衛生管理に関する基準は、これまで食品衛生法に基づき、各自治体の条例で定められていましたが、国はこの基準を全国一律のものとするため、食品衛生法を一部改正して、各自治体は国が厚生労働省令（以下、省令とします。）で定めた基準により運用することとなりました。

これにより本市でも、令和３年６月１日以降は、国が省令で定めた基準に従って食品営業施設の衛生管理を行うことになりますので、「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」を廃止する予定です。なお、国が省令で定めた基準の項目と、これまでの本市の条例の基準の項目は、大きく変わるものではありません。

つきましては、このことについて、市民の皆様からのご意見を募集します。

2　食品営業施設の衛生管理に関する基準

省令の基準を定めるにあたり、厚生労働省が意見公募を実施しました。

≪旧食品衛生法　第 50 条第２項≫

削除	都道府県※は、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。　※指定都市等を含む。

≪食品衛生法　第 51 条第１項（令和３年６月１日から）≫

新設	厚生労働大臣は、公衆衛生上必要な措置について、厚生労働省令で、基準を定めるものとする。

条例による衛生管理の基準

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

省令による衛生管理の基準

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。

食品衛生法改正により、令和３年６月１日からは原則全ての食品関係事業者が HACCP に沿った衛生管理を実施する必要があります。

≪新たな国の省令による基準について≫

本市の現行条例は、旧食品衛生法第 50 条第２項の規定に基づき、国が定めた「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）」をもとに構成されています。また、今般の食品衛生法の改正に伴い、新たに定められた国の省令による基準についてもこの指針をもとに構成されています。

本市の現行条例から国の省令の基準に移行することで、これまでと変更となる点は、以下の内容となります。

変更点 （詳細は下表をご覧ください。）	**①食品衛生責任者等の選任（衛生講習会の受講）** 「衛生講習会の受講」は、国の省令による基準では「届出業種」に受講の規定がありませんが、国が通知で受講を奨励していることから、本市では要綱を定めて、これまでと同様に「年１回以上」の受講を奨励していく予定です。 （「選任」は、現行条例の「設置」と同じ内容です。） **②使用水等の管理（貯水槽を使用する場合の定期的な清掃、水質の日常点検の実施）** 「水質の日常点検」は、国の省令による基準では規定がありませんが、国が通知で点検を奨励していることから、本市では要綱を定めて、これまでと同様に、大量調理施設等への点検を奨励していく予定です。 （「定期的な清掃」は、現行条例と同じ内容です。） **③検食の実施（検食…検査用の食品を一定期間保存すること）** 「対象施設」は、国の省令による基準では現行条例よりも要件が緩和されましたが、国が通知で対象以外の施設にも実施を奨励していることから、本市では要綱を定めて、対象外施設にも実施を奨励していく予定です。

基準項目	内　容	現行条例 （令和３年５月まで）		国の省令による基準 （令和３年６月から）
①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）※
				※条例廃止後も、本市要綱で年１回以上の受講を奨励する予定です。
②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）※
				※条例廃止後も、本市要綱で水質点検を奨励する予定です。
③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)※
				※条例廃止後も、本市要綱で検食の実施を奨励する予定です。

条例及び省令による基準の詳細については、市ホームページ「食の安全ヨコハマ WEB」＞「法令関係」＞「食品営業施設の衛生管理に関する基準が厚生労働省令で定められたことに伴う「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」の廃止について」

https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/hourei/joreiikenkoubo.html

又は市民情報センター、健康福祉局食品衛生課、各区役所生活衛生課、本場食品衛生検査所、食肉衛生検査所に備え付けの「閲覧用資料」をご覧ください。条例全文と省令別表第 17 及び第 18 の全文並びに国の通知がご覧いただけます。

３　今後の対応

令和３年６月１日に条例を廃止する予定です。

４　意見公募期間

令和２年 10 月 26 日（月）から令和２年 11 月 24 日（火）まで
（必着。郵送の場合は当日消印有効。）

５　意見提出方法

「意見提出書」にご意見をご記入の上、次のいずれかの方法によりご提出ください。
なお、電話によるご意見はご遠慮くださいますようお願いいたします。

(1)　電子メールの場合（メール件名には「意見募集」と表記してください。）
　アドレス：kf-syokuhineisei@city.yokohama.jp　横浜市健康福祉局食品衛生課　宛

(2)　郵送の場合
　郵送先：〒231-0005　横浜市中区本町 6-50-10　横浜市健康福祉局食品衛生課　宛

(3)　ファクシミリの場合
　FAX 番号：045-550-3587　　横浜市健康福祉局食品衛生課　宛

６　注意事項

(1)　ご意見を正確に把握する必要があるため、電話や口頭によるご意見への対応はしておりませんので、あらかじめご了承ください。

(2)　ご意見に対して、個別の回答はいたしませんので、あらかじめご了承ください。

(3)　ご意見の内容及び回答につきましては、氏名、住所等の個人情報を除き、一括してホームページ等で公開を予定しておりますので、あらかじめご了承ください。

(4)　ご意見の提出に伴い取得した氏名、連絡先等の個人情報は、横浜市個人情報の保護に関する条例の規定に従い適正に管理し、ご意見の内容に不明な点があった場合等の連絡・確認の目的に限って利用します。

(5)　その他個人情報については、横浜市個人情報の保護に関する条例に従って適切に取り扱います。

７　ご不明な点についてのお問い合わせ先

横浜市健康福祉局食品衛生課　電話番号：045-671-2448　FAX 番号：045-550-3587
電子メールアドレス：kf-syokuhineisei@city.yokohama.jp