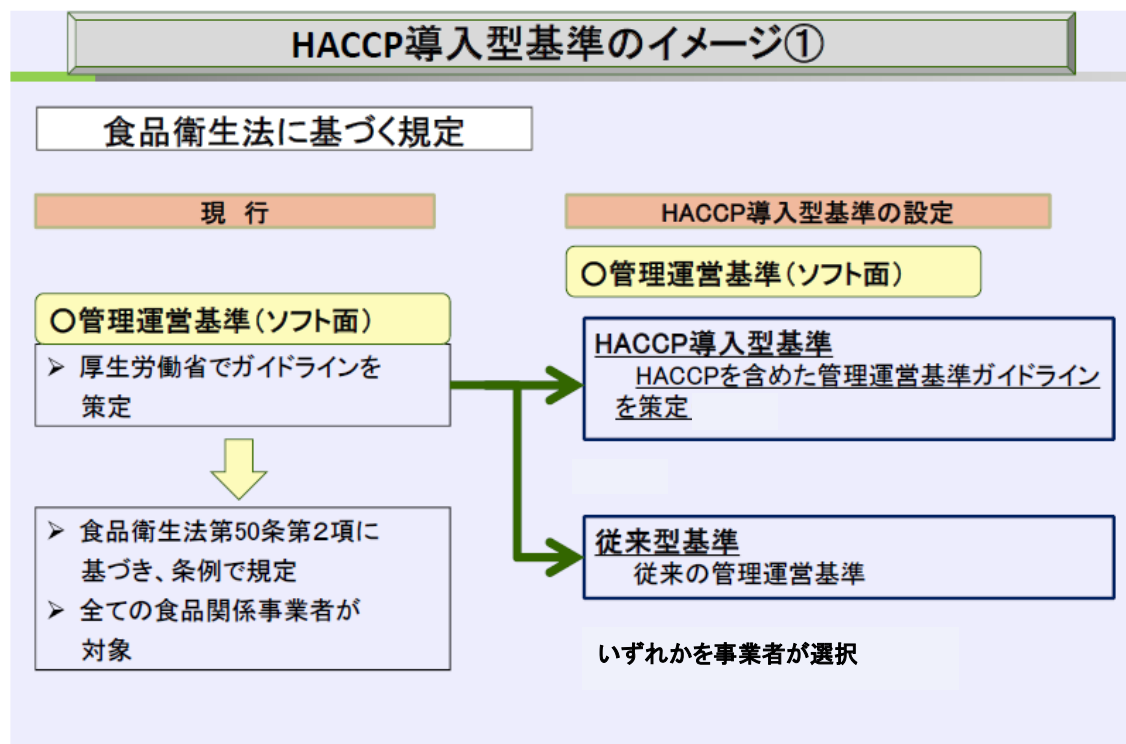


福岡市食品衛生条例の改正について

● 改正の趣旨

平成 26 年 5 月、厚生労働省において「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）」（以下「指針」という。）の改正が行われた。この指針は、食品衛生法第 50 条第 2 項の規定に基づき公衆衛生上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言であり、この改正の趣旨を踏まえ「福岡市食品衛生条例」の一部を改正する。

● 主な改正の内容



● スケジュール（予定）

- ・ 議案提出：平成 26 年 12 月議会又は平成 27 年 2・3 月議会
- ・ 施行日：平成 27 年 4 月 1 日

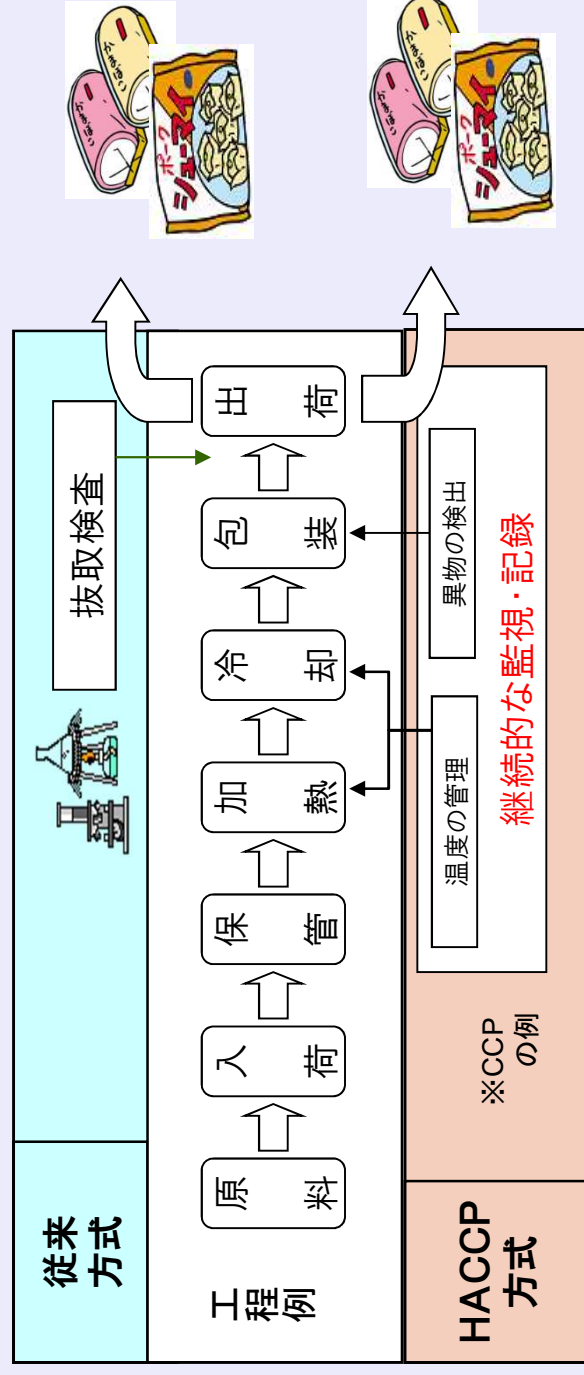
※ 今回の改正に併せて、平成 24 年 4 月の指針改正（感染症法の改正に伴う改正）及び平成 25 年 10 月の指針改正（ノロウイルス食中毒対策を強化するための改正）に伴う改正も行う予定である。

HACCP(ハサップ)とは

原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、

- ① 微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な危害を予測(危害要因の分析: Hazard Analysis)した上で、
- ② 危害の発生防止につながる特に重要な工程(重要管理点: Critical Control Point)を継続的に監視・記録する工程管理のシステム。

これまでの抜取検査に比べ、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。



* FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)により、HACCP適用のガイドラインが示されている。

