

件名	食品衛生法施行条例の一部を改正する条例
主管課	薬務衛生課
根拠法令等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生法(昭和22年法律第233号)</li> <li>・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)(平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添)</li> </ul>

**【改正の概要】**

昨年度、全国的にノロウイルス食中毒が多発したことから、厚生労働省では、ノロウイルス食中毒対策を強化するため、都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として示した「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)」の一部を改正した。

本県においても、昨年度、ノロウイルス食中毒が事件数・患者数ともに大幅に増加したことから、ガイドラインの改正に併せ、食品衛生法施行条例別表第1に定める公衆衛生上講ずべき措置の基準の一部を改正し、ノロウイルス食中毒対策に関する事項を追加する。

**○別表第1について、以下の下線部分を追加する。**

<p>1 営業の施設の管理</p> <p>(2) 施設の衛生管理</p> <p><u>ケ おう吐物等により汚染されたおそれのある場所は、直ちに消毒剤等で消毒すること。</u></p> <p>(3) 食品取扱設備等の衛生管理</p> <p><u>シ おう吐物等により汚染されたおそれのある設備、機械器具、容器等は、直ちに消毒剤等で消毒すること。</u></p> <p>(6) 食品等の取扱い</p> <p><u>セ おう吐物等により汚染された可能性のある食品は、廃棄すること。</u></p> <p>2 施設等における食品等取扱者等の衛生管理</p> <p>(6) <u>食品等取扱者は、作業前及び作業中、作業衣等を着用したまま便所に立ち入らないこと。</u></p> <p>(10) <u>食品等取扱者は、(9)の規定による手指の洗浄及び消毒を行った後は、使用済みの使い捨ての手袋を使用しないこと。</u></p> <p>3 施設等における食品等取扱者等に対する教育訓練</p> <p>(1) 営業者等は、製造、加工、処理、調理、保管、販売等が衛生的に行われるように食品等取扱者及び関係者に対し、<u>食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。</u></p>
--

施行日	平成26年1月1日
-----	-----------

**【その他参考事項】**

**食品衛生法(抜粋)**

第50条 省略

② 都道府県は、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。

③ 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。