北九州市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準（管理運営基準）の改正イメージ

従来の基準

危害分析・重要管理点を用いずに衛生管理を行う場合の基準

1　食品取扱施設等における衛生管理

○一般事項

○施設の衛生管理

○食品取扱設備の管理、保全等

○使用水等の管理

○ねずみ族及び昆虫の対策

○廃棄物及び排水の取扱い

○食品衛生責任者の設置

○食品等の取扱い

（抜粋・一部要約）

- **食品及び添加物は、調理等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。**
- **食品衛生に特に影響があると考えられる冷却、加熱、加熱、添加物の使用等の工程の管理に十分配慮すること。**

○記録の作成及び保存

○管理運営要領の作成

○回収及び廃棄

○検食の保存

○情報の提供

○保健所長への報告

2　食品取扱者等の衛生管理

3　食品取扱者等に対する教育訓練

4　食品等の運搬

5　食品等の販売

※営業者が実施すべき管理運営基準は、上記のいずれかの基準によるものとする。

HACCP導入型基準を追加

危害分析・重要管理点を用いて衛生管理を行う場合の基準

1　食品取扱施設等における衛生管理

＜従来型基準と同じ＞

○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【追加】

○製品説明書及び製造工程一覧図の作成【追加】

○食品等の取扱い　【全面改正】

ア・イ　危害要因の分析

ウ　重要管理点の決定

エ　管理基準の設定

オ　モニタリング方法の設定

カ　改善措置の設定

キ　検証

○記録の作成及び保存

- **ア～キの記録を作成し、保存すること。【追加】**

＜従来型基準と同じ＞

ノロウイルス食中毒対策を追加

- 施設において施設内でおう吐等があった場合、汚染された施設、設備及び機械等は、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。
- 原材料の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検すること。
- 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。
- 作業前、用便後及び生鮮の原材料又は汚染された原材料等を取り扱った後は、手洗い及び消毒を十分に行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行うこと。

健康被害につながるおそれがある場合の保健所長への報告を追加

- 営業者のうち食品等を製造し、加工し、又は輸入するものは、当該食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けたときは、直ちに保健所長に報告すること。

食品に直接接触する作業への就業制限の対象として新型インフルエンザ等感染症を追加

- 営業者は、食品取扱者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成１０年法律第１１４号）第１８条第１項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、同条第２項の規定により、食品に直接接触する作業に従事させないこと。