

**「食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例」
一部改正に係る骨子案に対する意見募集結果**

1 意見募集期間

令和元年12月20日(金曜)から令和2年1月10日(金曜)まで

2 意見募集の結果

	提出者数	提出案件数
個人	4	5

3 御意見の要旨及びそれに対する京都府の考え方

項目	御意見の要旨	京都府の考え方
H A C C P 導 入 基 準 の 規 定	1 小規模事業者にとってはHACCPの計画作成や日々の記録作成などは負担が大きく、京都府の一層の指導、支援が必要であると考え、それらの施策推進のための必要な措置を講じて頂くよう要望する。	引き続き、業種別研修会、個別相談会及びセミナー等を開催するとともに業種別手引書等を配付し助言するなど、丁寧に指導、支援を実施していきます。
	2 人手が足りない中で、記録を作成する時間的余裕がない。経過措置が1年あるものの、新しい制度に変えるなら、十分に説明して、理解できてからにしてほしい。	
	3 HACCPが義務化されることから、食品衛生責任者の資質向上に一層注力していただくよう希望する。	食品衛生責任者講習会において、HACCP演習を取り入れるなど、HACCPについて丁寧に説明の上、引き続き食品衛生責任者の資質向上に向け指導、支援を実施していきます。
	4 骨子案に記載されているHACCP導入基準について、具体的にどのような基準なのか良くわからない。	食品衛生法の改正により、令和2年6月1日(1年間の経過措置有り)から、原則としてすべての食品等事業者に対してHACCPに沿った衛生管理を行うことが義務化されました。具体的には、大規模な営業者(食品の取扱いに従事する者の数が50人以上)はHACCPに基づく衛生管理(コーデックスのHACCP7原則に基づくもの)に、飲食店や小規模な営業者は簡略化されたHACCP(食品等事業者団体が作成した手引書を参考とするもの)に取り組むこととなります。(骨子案3枚目に記載) 小規模な営業者等の自主的な取組を推進するため、条例において、これまでと同様にHACCPに基づく衛生管理の取組みを努力義務として規定するとともに、引き続き、必要な支援を行うこととしています。

項目	御意見の要旨	京都府の考え方
その他	5 飲食店の営業許可書は最低限、調理師免許を持たなければ発行すべきではない。	<p>飲食店等の営業許可については、食品衛生法に基づき、その営業の施設に係る基準に適合する場合に申請者に対して与えられます。</p> <p>ただし、同法の改正により、各飲食店に置く食品衛生責任者の選任要件が明確に規定されたことから、営業許可申請時に、適切に同責任者が配置されるよう指導を行って参ります。</p> <p>※食品衛生責任者の要件(以下のいずれかを満たす者)</p> <p>(改正食品衛生法施行規則別表第17の一)抜粋</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生管理者の資格要件を満たす者 ・調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、衛生管理責任者(と畜場法)、食鳥処理衛生管理者(食鳥処理法) ・都道府県知事が行う講習会又は都道府県知事が適正と認める講習会を受講した者