

## **第6 食品関連事業者自らが実施する衛生管理の促進**

### **1 食品衛生管理者等の設置**

- (1) 施設において、その製造、加工、調理等を自主的に管理する者として、食品衛生に関して相当の知識を有する者をその食品衛生上の管理に責任を有する者として置くよう努めさせる。
- (2) 食品衛生法施行条例の定めるところにより、知事が別に定める施設の営業者等は、食品衛生責任者を置くこととする。
- (3) 改正食品衛生法に関連する省令により、令和3年6月1日から原則全ての営業者が食品衛生責任者を設置することになるため、必要な講習会を開催し、食品衛生責任者を養成する。
- (4) 営業者等については、食品衛生管理者等（食品衛生法に規定された食品衛生管理者又は食品衛生責任者）に公衆衛生上必要な措置の基準に従い衛生管理に当たらせるとともに、食品衛生管理者等の意見を尊重する責務が追加されたことも踏まえて、その意識向上を図る。
- (5) ふぐを処理する営業者に対して、有資格者（ふぐ処理師）又はその者の立ち会いの元に他の者にふぐを処理することを徹底させる。

### **2 食品関連事業者自らが実施する衛生管理の促進**

- (1) 自主検査、原材料の安全性確認等の実施を促進する。
- (2) 食中毒等発生時の原因究明及び被害拡大防止を図るため、食品関連事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を促進する。
- (3) 食品関連事業者の自主的な衛生管理の推進に必要な講習会等の開催、情報提供を行う。
- (4) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、仕出し・弁当店、旅館・ホテル等の大量調理施設について、自主的な衛生管理を促進する。

### **3 食品関連事業者等が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発**

「HACCPの制度化」について、県内全ての食品等事業者に周知を図るとともに、営業者が自らの営業における食品衛生上の危害を正しく認識し、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、必要な講習会等の開催や情報提供など、新制度に合致した衛生管理が実施されるよう支援する。

### **4 優良施設の表彰**

衛生管理状況が一定水準以上である優良な施設について、保健所長及び知事表彰を実施し、食品関連事業者の自主的な衛生管理の向上を図る。

### **5 食品関連事業者の指導・育成**

食品関連事業者の自主的な食品衛生の向上に係る活動を促進するため、食品衛生指導員等による食品関連事業者に対する助言、指導等の活動を推進する。