

鳥取県食品衛生条例の一部改正(案)に係るパブリックコメントの実施結果について

令和2年11月27日

くらしの安心推進課

鳥取県食品衛生条例の一部改正案に係るパブリックコメントを実施したので、その結果を報告する。

1 パブリックコメント実施結果

- (1) 意見募集期間：10月23日（金）～11月5日（木）（14日間）
- (2) 意見総数：延べ15件（5名）
- (3) 主な意見と対応方針

これまで営業許可の対象ではなかった漬物製造業について事業継続に配慮してほしい旨の意見が寄せられたため、新たに許可対象となる業種について営業実態を踏まえた施設基準を再検討する。

<対応区分> 盛込済（◎）、今後検討（△）、その他（－）

項目	意見の内容	県の対応方針（案）	対応
新たに許可の対象となる業種	<ul style="list-style-type: none"> ・猶予期間があったとしても、新たに許可取得するためのハード整備は経済的に厳しい。 ・漬物製造は個人営業が多く、特に高齢者にとっては許可のために将来的な投資をするのはハードルが高い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・現状、県内において漬物等の新たに許可の対象となる食品にかかる食中毒が発生していないことを踏まえ、県内の該当施設の把握、調査を行い、現場の実態に配慮した施設基準について再度検討する。 	△
	<ul style="list-style-type: none"> ・多くの農業者が行う漬物製造業について救済措置を御検討いただきたい。（許可基準に適合した製造加工施設の整備など） 	<ul style="list-style-type: none"> ・J Aや漬物製造事業者に対して、国が示した参酌基準に適合する既存の加工施設を活用するよう働きかける。 	△
施設基準	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉販売業で精肉を量り売りするのみの場合でも「室」が必要か。区画でも良いか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・量り売りのみの営業の場合、衛生管理が確保されれば区画された場所でも「室」と同程度と認められるので、営業者の営業実態を十分に聴取し、適当な施設・設備を求めることとする。 	◎
	<ul style="list-style-type: none"> ・水産製品製造業において生食用食品の製造は想定されないのではないか。水産製品製造業にかかる基準のうち、生食用鮮魚介類にかかる基準は不要ではないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・カルパッチョ等の生食用食品を取り扱う営業者が想定されることから、基準は存置することとする。 	－
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用食肉の基準の対象となる食品を教えてほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用食肉は牛の食肉（内臓を除く）であって生食用として販売するものに限られるが、営業者に対して分かりやすい周知を徹底することとする。 	－

2 今後のスケジュール(予定)

- ～令和2年12月 施設基準の検討、関係団体との協議
- 令和3年1月中旬 食の安全推進会議で条例案の協議
- 令和3年2月下旬 2月議会に条例改正案を附議
- 6月1日 改正条例施行
- ～令和6年5月末 これまで許可不要だった営業者の許可取得期限（施行から3年間は許可の取得を猶予）