

別冊

# 福祉生活病院常任委員会資料

(平成23年6月21日)

[件名]

鳥取県食品衛生法施行条例の一部改正について

(くらしの安心推進課)

生活環境部

# 鳥取県食品衛生法施行条例の一部改正について

平成23年6月21日  
 暮らしの安心局暮らしの安心推進課

食品衛生法施行条例について、下記の見直し方針により一部改正を考えており、パブリックコメントを実施します。

## ○ 食品営業許可の見直し方針について

新たに食品取扱営業を検討している県民の方から、営業許可を取得する際の施設基準が厳しく、施設改修費等が高くなるなどの理由により、営業に踏み切れないとの声もあることから、現在、施設基準の見直し作業中。  
 見直し作業は飲食店営業(農家民泊など含む)だけでなく、食品営業許可を要する施設全般を対象に実施。

### 見直し方針

現在の公衆衛生水準を勘案し必要最小限に絞込み、それ以外は推奨事項として営業者に取組みを促すこととする。また、推奨事項に取り組んだ事業者に対し許可期限を延長するインセンティブを与えることで自主的衛生管理を促進する。

(現行県条例)

(現在の施設基準)

1. 共通基準  
 施設基準が設定される34業種に共通する基準
2. 個別基準  
 個別業種の形態、調理、製造内容を考慮し、必要な施設設備として要求される基準

(県条例改正案)

(新たに設定する施設規準)

従前の共通基準を基に、34業種個別の基準を食中毒防止のための必要最小限の範囲で再設定

望ましい基準も満たしている施設は許可期限の延長などを検討

(県細則)

(望ましい施設の構造、設備基準)

従前の個別基準に盛り込まれていた基準を準用し策定

## ○ 主な改正内容について

現在の県条例(施設基準)では、飲食店等で営業施設に以下の構造、設備を要求していますが、上記方針の下で検討を行い、次のように表現を改め、新規事業者の方が参入しやすくなるものとします。

区分	現在の施設基準	見直し後の基準	見直しの反映例
構造	・住居と明確に区分すること。(飲食店)	・住居と明確に区分すること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合はこの限りでない	農家民泊等で過剰なりフォーム等を行わなくても営業可能となります。
	・調理室の天井は平滑で清掃しやすい構造であること。(共通)	・調理室の天井は清掃しやすい構造であること。	古民家等で梁や桁が露出した施設でも営業可能となります。
	・調理室などの床は、耐水性材料で作成し、排水が良く清掃しやすい構造とすること。(共通)	・調理室などの床は、容易に拭き取ることができる材料で作成し、清掃しやすい構造とすること。	排水溝を設ける必要がなくなるため過剰なりフォーム等を行わなくても営業可能となります。
設備	・2槽式以上の洗浄設備及び給湯器を設けること。(飲食店)	・洗浄設備を設けること。	家庭用のシンクでもりフォーム等を行わなくても営業可能となります。
	・弁当、仕出しを行う場合は、配膳室及び放冷設備を設けること。(飲食店)	・弁当、仕出しを行う場合は、配膳を衛生的に行う場所を確保するとともに放冷設備を設けること。	専用の配膳室を設けずとも、調理場内にそのスペースがあれば、間仕切りをしなくても営業可能となります。
	・客席を設ける場合は、来客専用の手洗い設備を設けること。(飲食店)	* 削除(推奨事項として細則に)	飲食業全般で設備投資が軽減されます。

## ○ 取組みスケジュール

～5月	6月	7月	8月	9月
・関係事業者及び団体の意見聴取	・常任委員会報告	・パブコメ実施		・県議会付議