

鳥取県食品衛生法施行条例の一部を改正する条例をここに公布する。

平成23年10月14日

鳥取県知事 平 井 伸 治

鳥取県条例第54号

鳥取県食品衛生法施行条例の一部を改正する条例

鳥取県食品衛生法施行条例（平成12年鳥取県条例第17号）の一部を次のように改正する。

次の表の改正後の欄中項の表示に下線が引かれた項（以下「追加項」という。）を加える。

次の表の改正前の欄中別表の細目の表示に下線が引かれた別表の細目（以下「移動別表細目」という。）に対応する次の表の改正後の欄中別表の細目の表示に下線が引かれた別表の細目（以下「移動後別表細目」という。）が存在する場合には、当該移動別表細目を当該移動後別表細目とし、移動別表細目に対応する移動後別表細目が存在しない場合には、当該移動別表細目（以下「削除別表細目」という。）を削り、移動後別表細目に対応する移動別表細目が存在しない場合には、当該移動後別表細目（以下「追加別表細目」という。）を加える。

次の表の改正前の欄中下線が引かれた部分（別表の細目の表示及び削除別表細目を除く。以下「改正部分」という。）に対応する次の表の改正後の欄中下線が引かれた部分（別表の細目の表示、追加項及び追加別表細目を除く。以下「改正後部分」という。）が存在する場合には、当該改正部分を当該改正後部分に改め、改正部分に対応する改正後部分が存在しない場合には、当該改正部分を削り、改正後部分に対応する改正部分が存在しない場合には、当該改正後部分を加える。

改正後	改正前
(営業施設の基準) 第4条 略 2 略 <u>3 第1項に定めるもののほか、公衆衛生の見地から望ましい施設の構造及び設備は、規則で定める。</u> 附 則 <u>(施行期日)</u> <u>1 この条例は、平成12年4月1日から施行する。</u> <u>(検討)</u> <u>2 知事は、牛又は馬の肉又は内臓の生食による食中毒の危険性に関する調査研究の結果等を勘案し、牛又は馬の肉又は内臓を取り扱う業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準及び公衆衛生の見地から必要な施設の基準について検討を加え、必要があると認めるときは、その結果に基づいて所要の措置を講ずるものとする。</u> 別表第1（第3条関係） 1及び2 略 <u>3 生食用の牛又は馬の肉を取り扱う施設の衛生管</u>	(営業施設の基準) 第4条 略 2 略 附 則 <u>この条例は、平成12年4月1日から施行する。</u> 別表第1（第3条関係） 1及び2 略

理

(1) 牛又は馬の肉であって生食用のもの（以下「生食用食肉」という。）を取り扱う施設には、規則で定めるところにより、生食用食肉の取扱いに関する講習を受講した生食用食肉衛生管理責任者を置くこと。

(2) 生食用食肉衛生管理責任者は、生食用食肉を衛生的に取り扱う方法について定める手引書を作成し、生食用食肉を取り扱う者に遵守させること。

(3) 生食用食肉として提供し、又は販売する肉は、生食用食肉の基準及び規格に合ったものを使用すること。

4 牛又は馬の肉等の生食による食中毒の危険性の周知

加熱されていない牛又は馬の肉又は内臓を提供し、又は販売する営業者は、次に掲げる事項を施設内の見やすい場所に掲示すること。

(1) 牛の肝臓の生食など、牛又は馬の肉又は内臓を十分に加熱しないで摂取する場合は、病原微生物を原因とする食中毒の危険性があること。

(2) 子ども、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は、牛又は馬の肉の生食を控えること。

別表第2（第4条関係）

1 共通基準

(1) 営業施設の構造及び設備

ア 営業施設は、住居その他営業に係る施設以外の施設と明確に区分すること。ただし、住居としての使用状況から公衆衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。

イ～エ 略

オ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室の床は、耐水性材料で作り、かつ、清掃しやすい構造とすること。

カ 略

キ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室の天井は、清掃しやすい構造とすること。

ク 略

(2) 食品取扱設備等

ア 洗浄が必要な機械、器具、容器等を用いる場合は、耐水性の洗浄設備を設けること。

別表第2（第4条関係）

1 共通基準

(1) 営業施設の構造及び設備

ア 営業施設は、住居その他営業に係る施設以外の施設と明確に区分すること。

イ～エ 略

オ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室の床は、耐水性材料で作り、排水が良く、かつ、清掃しやすい構造とすること。

カ 略

キ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室の天井は、平滑で清掃しやすい構造とすること。

ク 略

(2) 食品取扱設備等

ア 洗浄設備を設ける場合は、耐水性のものであること。

イ～エ 略

オ 食品を冷却し、又は保存するための設備には、設備内の温度を確認するための温度計を見やすい位置に設けること。

カ 略

(3)及び(4) 略

2 個別基準

(1) 飲食店営業

ア 略

イ 弁当、折詰その他一時に多人数に対する調理又は仕出しをする場合は、詰合せ又は配膳を衛生的に行う場所及び放冷設備を設けること。

ウ 生食用食肉の調理を行う場合は、他の設備と明確に区分された生食用食肉を調理するための専用の調理台及び設備並びに専用の消毒設備を設けること。

(2) 喫茶店営業

(1)の基準のうちアと同様とする。

(3)～(10) 略

(11) 食肉処理業

ア～ウ 略

エ 処理包装室には、洗浄設備及び給湯設備を設けること。

オ 生食用食肉の処理を行う場合は、他の設備と明確に区分された生食用食肉を処理するための専用の処理台及び設備並びに専用の消毒設備を設けること。

カ 牛の生食用食肉の処理を行う場合は、次の設備を設けること。

(ア) 生食用食肉に付着した病原微生物を加熱により除去するための十分な能力を有する専用の設備

(イ) 加熱した生食用食肉の冷却を行うために十分な能力を有する設備

(12) 食肉販売業

ア 略

イ～エ 略

オ 食品を冷却し、又は保存するための設備には、外部から見やすい位置に温度計を設けること。

カ 略

(3)及び(4) 略

2 個別基準

(1) 飲食店営業

ア 略

イ 弁当、折詰その他一時に多人数に対する調理又は仕出しをする場合は、詰合せ又は配膳室及び放冷設備を設けること。

ウ 二槽式以上の洗浄設備及び給湯設備を設けること。

エ 客席を設ける場合は、来客専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。ただし、便所の流水式手洗設備及び手指の消毒設備を来客者の使用に便利な位置に設置する場合は、これと兼用とすることができる。

(2) 喫茶店営業

(1)の基準のうちア、ウ及びエと同様とする。

(3)～(10) 略

(11) 食肉処理業

ア～ウ 略

(12) 食肉販売業

ア 略

イ (11)の基準のうちエからカまでと同様とする。

(13) 食肉製品製造業

ア及びイ 略

ウ (11)の基準のうちエと同様とする。

(14)～(16) 略

(17) 食品の冷凍又は冷蔵業

ア 営業施設には、冷凍設備又は冷蔵設備を設けること。

イ 原料を保管する場合は、区画された原料置場を設けること。

ウ 略

(18)～(24) 略

(25) みそ製造業

ア こうじを製造する場合は、こうじ製造機又は区画されたこうじ室を設けること。

イ 略

(26)～(31) 略

(32) そうざい製造業

ア 加熱調理するそうざいを製造する場合は、放冷を衛生的に行う場所及び放冷設備を設けること。

イ (3)の基準と同様とする。

(33)及び(34) 略

3 自動車による移動型の営業施設についての特例

(1) 飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業

ア及びイ 略

ウ 営業施設の床及び床面からおおむね1メートルの高さの内壁は、耐水性材料で作り、清掃しやすい構造とすること。

エ 営業施設の天井は、清掃しやすい構造とすること。

オ～ケ 略

コ 食品を冷却し、又は保存するための設備には、設備内の温度を確認するための温度計を見やすい位置に設けること。

サ 略

シ 営業施設には、使用目的及び業務能力に応じた十分な容量を有する耐水性の貯水槽を設けること。

ス及びセ 略

(2) 略

イ 処理室には、洗浄設備及び給湯設備を設けること。

(13) 食肉製品製造業

ア及びイ 略

ウ (12)の基準のうちイと同様とする。

(14)～(16) 略

(17) 食品の冷凍又は冷蔵業

ア 営業施設には、原料置場、冷凍室又は冷蔵室があり、区画されていること。

イ 略

(18)～(24) 略

(25) みそ製造業

ア こうじを製造する場合は、こうじ室があり、区画されていること。

イ 略

(26)～(31) 略

(32) そうざい製造業

ア 加熱調理するそうざいを製造する場合は、放冷室があり、区画されていること。

イ (1)の基準のうちウ及び(3)の基準と同様とする。

(33)及び(34) 略

3 自動車による移動型の営業施設についての特例

(1) 飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業

ア及びイ 略

ウ 営業施設は、耐水性材料で作り、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造とすること。

エ 営業施設の天井は、平滑で清掃しやすい構造とすること。

オ～ケ 略

コ 食品を冷却し、又は保存するための設備には、外部から見やすい位置に温度計を設けること。

サ 略

シ 営業施設には、40リットル以上の容量を有する耐水性の貯水槽を設けること。

ス及びセ 略

(2) 略

<p>(3) 食肉販売業</p> <p>ア 略</p> <p>イ <u>処理室には、耐水性の洗浄設備を設けること。</u></p> <p>ウ (1)の基準(カを除く。)と同様とする。 <u>ただし、容器包装により包装された食品のみを取り扱う業態については、(1)の基準のうちオ、シ及びスは、適用しない。</u></p> <p>(4) 魚介類販売業</p> <p>ア 略</p> <p>イ <u>(1)の基準(カを除く。)及び(3)の基準のうちイと同様とする。ただし、容器包装により包装された食品のみを取り扱う業態については、(1)の基準のうちオ、シ及びスは、適用しない。</u></p> <p>4 略</p> <p>5 露店形態による営業施設についての特例 飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業</p> <p>ア～ケ 略</p> <p>コ 食品を冷却し、又は保存するための設備には、<u>設備内の温度を確認するための温度計を見やすい位置に設けること。</u></p> <p>サ <u>営業施設には、使用目的及び業務能力に応じた十分な容量を有する耐水性の貯水槽を設けること。</u></p> <p>シ及びス 略</p>	<p>(3) 食肉販売業</p> <p>ア <u>営業施設には、18リットル以上の容量を有する耐水性の貯水槽を設けること。</u></p> <p>イ 略</p> <p>ウ (1)の基準(オ及びカ(容器包装により包装された食品のみを取り扱う業態に限る。)) <u>並びにシを除く。)と同様とする。</u></p> <p>(4) 魚介類販売業</p> <p>ア 略</p> <p>イ <u>(1)の基準(シを除く。)及び(3)の基準のうちアと同様とする。</u></p> <p>4 略</p> <p>5 露店形態による営業施設についての特例 飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業</p> <p>ア～ケ 略</p> <p>コ 食品を冷却し、又は保存するための設備には、<u>外部から見やすい位置に温度計を設けること。</u></p> <p>サ <u>40リットル以上の容量を有する耐水性の貯水槽を設けること。</u></p> <p>シ及びス 略</p>
--	---

附 則

(施行期日)

1 この条例は、平成23年10月15日から施行する。

(経過措置)

2 改正後の鳥取県食品衛生法施行条例別表第2の規定は、この条例の施行の日以後の食品衛生法(昭和22年法律第233号)第52条第1項の規定による許可について適用する。