

議案第44号

鳥取県食品衛生法施行条例の一部改正について

次のとおり鳥取県食品衛生法施行条例の一部を改正することについて、地方自治法（昭和22年法律第67号）第96条第1項の規定により、本議会の議決を求める。

平成27年2月12日

鳥取県知事 平 井 伸 治

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。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に、下線で示すように改正する。

改 正 後	改 正 前

鳥取県食品衛生条例

(目的)

第1条 この条例は、食品取扱施設において講ずべき措置の基準その他食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）及び食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）の施行に関し必要な事項を定めるとともに、食品等の衛生管理の高度化を促進することにより、飲食に起因する危害の発生を防止し、もって食の安全の確保を図ることを目的とする。

(定義)

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

(1) 食品取扱施設 法第4条第7項に規定する営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）第2条第5号に規定する食鳥処理の事業を除く。）に係る施設をいう。

(2) 略

鳥取県食品衛生法施行条例

(趣旨)

第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）及び食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(定義)

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

(1) 食品取扱施設 法第4条第7項に規定する営業に係る施設をいう。

(2) 略

(公衆衛生上の措置の基準)

第3条 法第50条第2項の条例で定める公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第1のとおりとする。

2 前項に定めるもののほか、営業者（法第50条第3項に規定する営業者をいう。以下同じ。）が公衆衛生上実施することが望ましい措置は、規則で定める。

(鳥取県HACCP適合施設の認定)

第3条の2 知事は、飲食に起因する危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられている食品取扱施設又は法第62条第3項に規定する施設（以下「営業外施設」という。）について、営業者又は営業外施設の管理者から申請があったときは、鳥取県HACCP適合施設として認定することができる。

2 知事は、前項の申請をした者が別表第1の基準を遵守し、かつ、次に掲げる要件を満たす場合に限り、同項の認定を与えるものとする。

(1) 健康に悪影響を及ぼす可能性及び製品の特性を考慮し、当該製品の製造工程ごとに、発生するおそれのある全ての危害の

(公衆衛生上の措置の基準)

第3条 法第50条第2項の条例で定める営業者（法第50条第3項の営業者をいう。以下同じ。）が公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第1のとおりとする。

2 前項に定めるもののほか、営業者が実施することが望ましい衛生的措置は、規則で定める。

原因となる物質（以下「危害物質」という。）を特定すること。

(2) 特定された危害物質について、危害の発生を防止するための措置を製造工程に応じて検討し、当該措置が適切に講じられていることの確認（以下「モニタリング」という。）を連続して又は相当の頻度で行う必要があるもの（以下「重要管理点」という。）を定めること。

(3) 重要管理点ごとに、危害物質の許容限度を示す測定可能な指標（以下「管理基準」という。）を設定すること。

(4) 重要管理点における管理基準の遵守状況を連続して又は相当の頻度で測定するモニタリングの方法を設定すること。

(5) 第2号に規定する措置が適切に講じられていない場合に講ずる措置（以下「改善措置」という。）を設定すること。

(6) 製品の衛生管理が適切に行われているかについて、十分な頻度で検証を行うとともに、必要に応じて、食品等の取扱方法又は製造工程を見直すこと。

(7) 前各号に定めるもののほか、規則で定める基準に適合すること。

3 第1項の認定は、規則で定める期間ごとにその更新を受けな

れば、その期間の経過によって、その効力を失う。

4 知事は、次の各号のいずれかに該当する場合には、第1項の認定を取り消すことができる。

(1) 別表第1の基準を遵守しなかったとき。

(2) 第2項に掲げる要件を満たさなくなったとき。

(3) 法第28条第1項（法第62条第3項において準用する場合を含む。以下この号において同じ。）の規定に基づく報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は法第28条第1項の規定による臨検検査若しくは取去を拒み、妨げ、若しくは忌避したとき。

5 何人も、第1項の認定を受けていない施設について、鳥取県HACCP適合施設又はこれに紛らわしい名称を用いてはならない。

別表第1（第3条、第3条の2関係）

1 食品取扱施設における衛生管理

(1) 略

(2) 食品取扱設備等の衛生管理

ア～エ 略

別表第1（第3条関係）

1 食品取扱施設における衛生管理

(1) 略

(2) 食品取扱設備等の衛生管理

ア～エ 略

オ 温度計等の計器類及び除菌のための装置は、定期的に点検すること。

(3)・(4) 略

(5) 食品等の取扱い

ア～オ 略

カ 第3条の2第1項の認定を受けている施設にあつては、アからオまでの基準に代えて、次の措置を講ずること。

(ア) 第3条の2第2項第2号に規定する措置を適切に講ずること。

(イ) 第3条の2第2項第4号に規定する方法に従つてモニタリングを行うこと。

(ウ) モニタリングによつて管理基準が遵守されていないと認めるときは、改善措置を適切に講ずること。

(エ) モニタリングの結果及び講じた改善措置の内容を記録し、製品の消費期限等に応じた期間、これを保存すること。

キ おう吐が発生した場合は、直ちに消毒するとともに、汚染された可能性のある食品を廃棄すること。

(6) 略

(3)・(4) 略

(5) 食品等の取扱い

ア～オ 略

(6) 略

(7) 食品衛生責任者の設置

ア 食品取扱施設又はその取り扱う食品等の種類に係る部門ごとに、食品等を取り扱う者（以下「食品取扱者」という。）及び関係者のうちから、規則で定めるところにより、食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を置くこと。ただし、法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置く場合を除く。

イ 食品衛生責任者が食品に起因する危害の発生を防止するため、衛生管理の方法その他食品衛生に関する事項について意見を述べたときは、当該意見を尊重すること。

(8) 不良な食品等の回収及び廃棄

ア 食品衛生上不良な食品等を製造し、又は販売した場合に備えて、不良な食品等の回収に係る体制、方法等を定めた手順書を作成すること。

イ 食品衛生上不良な食品等を製造し、又は販売したことが判明したときは、アの手順書に従い、当該食品等の回収その他の必要な措置を講ずるとともに、知事に報告すること。

ウ イの措置により回収した食品等は、通常の製品と明確に

(7) 食品衛生責任者の設置

食品取扱施設又はその取り扱う食品等の種類に係る部門ごとに、食品等を取り扱う者（以下「食品取扱者」という。）及び関係者のうちから、規則で定めるところにより、食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を置くこと。ただし、法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置く場合を除く。

(8) 不良な食品等の回収及び廃棄

ア 食品衛生上不良な食品等を製造し、又は販売したことが判明したときは、当該食品等の回収その他の必要な措置を講ずるとともに、知事に報告すること。

イ アの措置により回収した食品等は、通常の製品と明確に

区別して保管し、知事の指示に従って適切に廃棄その他の必要な措置を講ずること。

(9) 検食の実施

ア 飲食店営業のうち一時に50食以上提供する営業にあつては、調理済食品ごとに、提供先の記録とともに検食を72時間以上保存すること。ただし、一時に300食以上提供する場合は、提供先の記録とともに検食を冷凍して2週間以上保存すること。

イ 検食を冷凍して2週間以上保存する場合にあつては、洗浄及び殺菌を行っていない原材料を併せて保存すること。

(10) 健康被害情報の報告

製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する次に掲げる情報について、知事に速やかに報告すること。

ア 消費者の健康被害（医師の診断を受け、当該症状が製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものをいう。）に関する情報

区別して保管し、知事の指示に従って適切に廃棄その他の必要な措置を講ずること。

(9) 検食の実施

飲食店営業のうち、弁当屋、仕出屋、旅館その他一時に多人数に食品を供与する営業にあつては、調理済食品ごとに、検食を72時間以上保存すること。ただし、一時に300食以上提供する場合は、検食を冷凍して2週間以上保存すること。

(10) 健康被害情報の報告

製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものをいう。）に関する情報について、知事へ速やかに報告すること。

イ 異味又は異臭の発生、異物の混入その他の消費者等からの苦情であって、健康被害が発生するおそれが否定できない情報

(11) 略

2 食品取扱施設における食品取扱者の衛生管理

(1) 定期的に食品取扱者の健康診断を行うとともに、作業前にはその健康状態を確認すること。

(2) 略

(3) 略

(4) 食品取扱者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）第18条第1項に規定する患者若しくはその疑いのある者又は同法第6条第11項に規定する無症状病原体保有者であることが判明した場合は、感染させるおそれがないことが判明するまで、食品等に直接接触する作業に従事させない等の適切な措置を講ずること。

(5) 公衆衛生上支障がない場合を除き、食品取扱者に衛生的な作業着、帽子及びマスクを着用させるとともに、作業場内では専用の履物を用いさせることとし、作業場外（便所を含

(11) 略

2 食品取扱施設における食品取扱者の衛生管理

(1) 略

(2) 略

(3) 食品取扱者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）第18条第1項に規定する患者若しくはその疑いのある者又は同法第6条第11項に規定する無症状病原体保有者であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで、食品に直接接触する作業に従事させないこと。

(4) 食品取扱者に衛生的な作業着、帽子及びマスクを着用させ、作業場内では専用の履物を用いさせること。

む。)では当該履物を用いさせないこと。

(6) 食品取扱者に、作業前、用便直後又は生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後、必ず手指の洗浄及び消毒を行わせるとともに、ペーパータオル等を用いて拭かせること。また、使い捨て手袋は、交換させること。

(7) 食品取扱者に、食品衛生に関する教育を行うこと。また、施設及び食品等の取扱い等についての管理運営要領を作成し、周知すること。

3・4 略

(5) 食品取扱者に、作業前、用便直後又は生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後、必ず手指の洗浄及び消毒を行わせること。

3・4 略

附 則

(施行期日)

1 この条例は、平成27年4月1日から施行する。

(経過措置)

2 知事は、この条例の施行の際現に改正後の鳥取県食品衛生条例第3条の2第2項に規定する要件を満たすと認められる施設については、同条第1項の申請がない場合であっても、同項の認定をすることができる。

3 平成27年9月30日までの間は、改正後の鳥取県食品衛生条例別表第1の1の項(8)のア及び(9)のイ並びに2の項(7)の規定は適用しない。