

香川県条例第47号

食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な基準に関する条例の一部を改正する条例

食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な基準に関する条例（平成12年香川県条例第1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
<p>(営業施設の基準)</p> <p>第3条 法第51条に規定する営業施設の基準は、<u>全ての業種に適用する共通基準</u>にあつては別表第2のとおりとし、営業の業種別に適用する業種別基準にあつては別表第3のとおりとする。ただし、営業の形態その他特別の事情により業種別基準によることができない場合であつて、知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、当該基準を緩和することができる。</p> <p>別表第2 共通基準（第3条関係）</p> <p>1 略</p> <p>(1)～(4) 略</p> <p><u>(5) 作業場のうち生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であつて、生食用として販売するものに限る。以下同じ。）の加工又は調理を行う場所は、他の場所と明確に区分された衛生的な場所であること。</u></p> <p><u>(6)～(14) 略</u></p> <p>2 略</p> <p>(1)～(7) 略</p> <p><u>(8) 生食用食肉の加工又は調理を行う作業場には、次に掲げる設備、器具等（生食用食肉の調理のみを行う作業場にあつては、次のア及びイに掲げる設備、器具等）を備えること。</u></p> <p><u>ア 器具等及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であつて、生食用食肉のための専用のもの</u></p> <p><u>イ 生食用食肉が接触する設備、器具等にあつては、生食用食肉のための専用のもの</u></p> <p><u>ウ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する生食用食肉のための専用の設備</u></p> <p><u>エ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する生食用食肉の</u></p>	<p>(営業施設の基準)</p> <p>第3条 法第51条に規定する営業施設の基準は、<u>すべての業種に適用する共通基準</u>にあつては別表第2のとおりとし、営業の業種別に適用する業種別基準にあつては別表第3のとおりとする。ただし、営業の形態その他特別の事情により業種別基準によることができない場合であつて、知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、当該基準を緩和することができる。</p> <p>別表第2 共通基準（第3条関係）</p> <p>1 営業施設の構造等</p> <p>(1)～(4) 略</p> <p><u>(5)～(13) 略</u></p> <p>2 食品取扱設備</p> <p>(1)～(7) 略</p>

ための専用の設備（原料肉を同一の設備で冷却する場合にあっては、原料肉と加熱殺菌後の生食用食肉とを区分して冷却できるものに限る。）

3 略

3 略

附 則

この条例は、平成24年10月1日から施行する。