

香川県条例第58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 style="text-align: center;"><u>食品衛生法施行条例</u></p> <p><u>（趣旨）</u></p> <p><u>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。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。</u></p> <p><u>（食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準）</u></p> <p><u>第2条 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第8条第1項に規定する食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準は、次のとおりとする。</u></p> <p><u>（1） 理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室、事務室等を設けること。</u></p> <p><u>（2） 純水装置、定温乾燥器、ディープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の検査又は試験のために必要な機械及び器具を備えること。</u></p> <p><u>（3） 検査又は試験のために必要な職員を置くこと。</u></p> <p><u>（公衆衛生上講ずべき措置の基準）</u></p> <p><u>第3条 略</u></p> <p><u>（営業施設の基準）</u></p> <p><u>第4条 略</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>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</u></p> <p><u>（趣旨）</u></p> <p><u>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。）第50条第2項及び第51条の規定に基づき、営業施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設についての公衆衛生の見地から必要な基準を定めるものとする。</u></p> <p><u>（公衆衛生上講ずべき措置の基準）</u></p> <p><u>第2条 法第50条第2項に規定す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。</u></p> <p><u>（営業施設の基準）</u></p> <p><u>第3条 法第51条に規定する営業施設の基準は、全ての業種に適用する共通基準にあっては別表第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っては別表第3のとおりとする。ただし、営業の形態その他特別の</u></p>

(公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準の特例)

第5条 略

別表第1 公衆衛生上講ずべき措置の基準 (第3条関係)

第1 略

1 略

2 略

(1)～(5) 略

(6) 食品に直接接触する包丁、まな板、布巾、容器等は、汚染の都度及び作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。

(7)～(11) 略

3 略

(1) 施設及びその周囲においては、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

(2) 略

4～12 略

第2 略

1～5 略

6 従事者は、食品の取扱作業中、たん又は唾を吐くこと等の行動は慎むこと。また、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。

第3 略

別表第2 共通基準 (第4条関係)

1～3 略

別表第3 業種別基準 (第4条関係)

1 略

(1) 調理室と客席とを区画し、必要に応じて配膳室及び放冷室を設けること。

事情により業種別基準によることができない場合であって、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。

(基準の特例)

第4条 略

別表第1 公衆衛生上講ずべき措置の基準 (第2条関係)

第1 施設等における衛生管理

1 略

2 食品取扱設備等の衛生管理

(1)～(5) 略

(6) 食品に直接接触する包丁、まな板、ふきん、容器等は、汚染の都度及び作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。

(7)～(11) 略

3 ねずみ及び昆虫対策

(1) 施設及びその周囲においては、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝のふた等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

(2) 略

4～12 略

第2 従事者の衛生管理

1～5 略

6 従事者は、食品の取扱作業中、たん又はつばをはくこと等の行動は慎むこと。また、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。

第3 略

別表第2 共通基準 (第3条関係)

1～3 略

別表第3 業種別基準 (第3条関係)

1 飲食店営業

(1) 調理室と客席とを区画し、必要に応じて配せん室及び放冷室を設けること。

(2)～(4) 略

(5) 食肉販売業の施設において自家製ソーセージ（原料肉に豚肉又は牛肉を用い、ケーシングに充填した後、蒸煮又は湯煮により殺菌したものに限る。）を調理する場合には、次に掲げる構造及び設備を有すること。

ア 略

イ 肉ひき機、肉練り機、充填機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他必要な器具等を備えること。

ウ～オ 略

2～5 略

6 略

(1) 略

(2) 処理室には、ろ過機、殺菌機、冷却機、充填機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。

(3)・(4) 略

7 略

(1)・(2) 略

(3) 牛乳取扱室には、ろ過機、殺菌機、冷却機、充填機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。

(4)～(6) 略

8 略

(1) 略

(2) 製造室には、ろ過機、殺菌機、冷却機、充填機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。

(3)・(4) 略

9～18 略

19 略

(1) 略

(2) 混合機、殺菌機、充填機、冷却機その他必要な器具等を備えること。

(3)・(4) 略

20 略

(1) 略

(2) 混合機、殺菌機、充填機、冷却機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。

(2)～(4) 略

(5) 食肉販売業の施設において自家製ソーセージ（原料肉に豚肉又は牛肉を用い、ケーシングに充てんした後、蒸煮又は湯煮により殺菌したものに限る。）を調理する場合には、次に掲げる構造及び設備を有すること。

ア 略

イ 肉ひき機、肉練り機、充てん機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他必要な器具等を備えること。

ウ～オ 略

2～5 略

6 乳処理業

(1) 略

(2) 処理室には、ろ過機、殺菌機、冷却機、充てん機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。

(3)・(4) 略

7 特別牛乳搾取処理業

(1)・(2) 略

(3) 牛乳取扱室には、ろ過機、殺菌機、冷却機、充てん機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。

(4)～(6) 略

8 乳製品製造業

(1) 略

(2) 製造室には、ろ過機、殺菌機、冷却機、充てん機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。

(3)・(4) 略

9～18 略

19 清涼飲料水製造業

(1) 略

(2) 混合機、殺菌機、充てん機、冷却機その他必要な器具等を備えること。

(3)・(4) 略

20 乳酸菌飲料製造業

(1) 略

(2) 混合機、殺菌機、充てん機、冷却機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。

- (3) 略
- 21 略
- (1) 略
- (2) 氷結缶は、耐水性材料で作ри、蓋を備えること。
- (3)・(4) 略
- 22 略
- 23 略
- (1) 原料置場、製造室、充填室及び製品置場を設けること。
- (2) 前処理設備、搾油設備、精製設備、充填機その他必要な器具等を備えること。
- (3) 略
- 24・25 略
- 26 略
- (1) 略
- (2) 蒸煮機、ろ過機、充填機その他必要な器具等を備えること。
- (3)・(4) 略
- 27～30 略
- 31 麺類製造業
- (1) 略
- (2) 乾麺類を製造する場合には、乾燥室及び包装室を設けること。
- (3) こね機、製麺機、切断機その他必要な器具等を備えること。
- (4) 略
- 32 略
- 33 略
- (1) 略
- (2) 加熱設備、冷却機、充填機その他必要な器具等を備えること。
- (3) 略
- 34 略

- (3) 略
- 21 氷雪製造業
- (1) 略
- (2) 氷結缶は、耐水性材料で作リ、ふたを備えること。
- (3)・(4) 略
- 22 略
- 23 食用油脂製造業
- (1) 原料置場、製造室、充てん室及び製品置場を設けること。
- (2) 前処理設備、搾油設備、精製設備、充てん機その他必要な器具等を備えること。
- (3) 略
- 24・25 略
- 26 ^{しょう}醬油製造業
- (1) 略
- (2) 蒸煮機、ろ過機、充てん機その他必要な器具等を備えること。
- (3)・(4) 略
- 27～30 略
- 31 めん類製造業
- (1) 略
- (2) 乾めん類を製造する場合には、乾燥室及び包装室を設けること。
- (3) こね機、製めん機、切断機その他必要な器具等を備えること。
- (4) 略
- 32 略
- 33 缶詰又は瓶詰食品製造業
- (1) 略
- (2) 加熱設備、冷却機、充てん機その他必要な器具等を備えること。
- (3) 略
- 34 略

附 則

(施行期日)

- 1 この条例は、平成25年4月1日から施行する。
(香川県事務処理の特例に関する条例の一部改正)
- 2 香川県事務処理の特例に関する条例(平成11年香川県条例第40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>(市町が処理する事務の範囲等)</p> <p>第2条 略</p> <p>別表第1 (第2条関係)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">事 務</th> <th style="text-align: center;">市 町</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1～20 略</td> <td></td> </tr> <tr> <td>21 <u>食品衛生法施行条例</u> (平成12年香川県条例第1号) <u>第4条ただし書</u>に規定する事務</td> <td>略</td> </tr> <tr> <td>22～55 略</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	事 務	市 町	1～20 略		21 <u>食品衛生法施行条例</u> (平成12年香川県条例第1号) <u>第4条ただし書</u> に規定する事務	略	22～55 略		<p>(市町が処理する事務の範囲等)</p> <p>第2条 別表第1の左欄に掲げる事務は、それぞれ同表の右欄に掲げる市町が処理することとする。</p> <p>別表第1 (第2条関係)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">事 務</th> <th style="text-align: center;">市 町</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1～20 略</td> <td></td> </tr> <tr> <td>21 <u>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</u> (平成12年香川県条例第1号) <u>第3条ただし書</u>に規定する事務</td> <td>略</td> </tr> <tr> <td>22～55 略</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	事 務	市 町	1～20 略		21 <u>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</u> (平成12年香川県条例第1号) <u>第3条ただし書</u> に規定する事務	略	22～55 略	
事 務	市 町																
1～20 略																	
21 <u>食品衛生法施行条例</u> (平成12年香川県条例第1号) <u>第4条ただし書</u> に規定する事務	略																
22～55 略																	
事 務	市 町																
1～20 略																	
21 <u>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</u> (平成12年香川県条例第1号) <u>第3条ただし書</u> に規定する事務	略																
22～55 略																	