

滋賀県食品衛生基準条例新旧対照表（案）

旧	新
<p>（趣旨）</p> <p>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。） <u>第50条第2項（法第62条第1項において準用する場合を含む。第3条第1項において同じ。）</u> および<u>第51条</u>ならびに食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第8条第1項の規定に基づき、<u>営業の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に関する必要な基準等</u>について定めるものとする。</p> <p>（定義）</p> <p>第2条 この条例において「自動車営業」とは、自動車（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に規定する自動車（二輪自動車を除く。）をいう。以下同じ。）に施設を設けて行う営業であって、<u>別表第3第2の1の項</u>から3の項までに掲げる業種であるものをいう。</p> <p>2 省略</p> <p>3 この条例において「特定簡易営業」とは、出店の都度、組立式の店舗その他の簡易な施設を設けて行う営業であって、<u>別表第5第2の1の項</u>および2の項に掲げる業種であるものをいう。</p> <p>4 省略</p> <p><u>（公衆衛生上の措置の基準）</u></p> <p>第3条 法第50条第2項に規定する基準は、<u>別表第1のとおりとする。</u></p> <p><u>2 営業の形態その他特別の事情により前項の基準によりがたい施設であつて、知事が公衆衛生上支障がないと認めたものについては、当該基準の一</u></p>	<p>（趣旨）</p> <p>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。） <u>第51条</u>およ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。）第8条第1項の規定に基づき、<u>営業施設についての業種別の基準等</u>について定めるものとする。</p> <p>（定義）</p> <p>第2条 この条例において「自動車営業」とは、自動車（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に規定する自動車（二輪自動車を除く。）をいう。以下同じ。）に施設を設けて行う営業であつて、<u>別表第2第2の1の項</u>から3の項までに掲げる業種であるものをいう。</p> <p>2 省略</p> <p>3 この条例において「特定簡易営業」とは、出店の都度、組立式の店舗その他の簡易な施設を設けて行う営業であつて、<u>別表第4第2の1の項</u>および2の項に掲げる業種であるものをいう。</p> <p>4 省略</p>

部または全部を適用しない。

3 第1項の基準の細目は、規則で定める。

(営業施設の基準)

第4条 法第51条に規定する基準は、次の各号に掲げる営業の区分に応じ当該各号に定めるとおりとする。

- (1) 次号から第4号までに掲げる営業以外の営業 別表第2に定める基準
- (2) 自動車営業 別表第3に定める基準
- (3) 自動販売機営業 別表第4に定める基準
- (4) 特定簡易営業 別表第5に定める基準

2 および3 省略

(食品衛生検査施設の基準)

第5条 食品衛生検査施設の設備に関する政令第8条第1項の条例で定める基準は、次に掲げるとおりとする。

- (1) および(2) 省略

2 省略

別表第1 (第3条関係)

第1 食品および添加物 (以下「食品等」という。) を取り扱う営業に係る基準

1 一般事項

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (2) 営業施設、設備および器具について、これらの構造および材質ならびに取り扱う食品等の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄、消毒および殺菌の方法を定めること、ならびにそれらを記載した手順書の作成に

(営業施設の基準)

第3条 法第51条に規定する基準は、次の各号に掲げる営業の区分に応じ当該各号に定めるとおりとする。

- (1) 次号から第4号までに掲げる営業以外の営業 別表第1に定める基準
- (2) 自動車営業 別表第2に定める基準
- (3) 自動販売機営業 別表第3に定める基準
- (4) 特定簡易営業 別表第4に定める基準

2 および3 省略

(食品衛生検査施設の基準)

第4条 食品衛生検査施設の設備に関する政令第8条第1項の条例で定める基準は、次に掲げるとおりとする。

- (1) および(2) 省略

2 省略

努めること。

(3) 営業施設、設備、人的体制等に応じた食品等の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。

2 営業施設等の衛生管理

(1) 営業施設およびその周辺は、定期的に清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上支障がないよう清潔に保つこと。

(2) 作業場（食品等を製造し、加工し、調理し、または貯蔵する場所をいう。以下同じ。）には、不必要な物品を置き、および動物を入れな
いこと。

(3) 作業場の天井、内壁および床は、常に清潔に保つこと。

(4) 作業場の採光、照明、換気および通風は、十分に行うこと。

(5) 作業場の窓および出入口は、開放しないこと。ただし、ほこりおよびねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合は、この限りでない。

(6) 営業施設およびその周囲の排水溝は、排水がよく行われるよう清掃および補修を行うこと。

(7) 便所は、定期的に清掃および消毒を行い、常に清潔に保つこと。

3 設備、器具等の衛生管理

(1) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(2) 手洗設備は、消毒剤を常に使用することができるようにしておく等手指の洗浄が適切にできる状態にしておくこと。

(3) 器具は、それぞれの使用区分に従って使用すること。

(4) 器具および分解した器具の部品は、洗浄および消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。

(5) 器具は、故障または破損がある場合は、速やかに修理し、常に適正に使用することができるよう整備しておくこと。

(6) 器具および分解した器具の部品の洗浄または消毒に洗浄剤または消毒剤を使用する場合は、適正な洗浄剤または消毒剤を適正な濃度および方法で使用する。

(7) 食品等を入れる器具および容器包装として、食品等を汚染および損傷から保護することができるものを使用すること、ならびに当該器具および容器包装が再使用が可能なものである場合は、洗浄および消毒が容易なものを使用すること。

(8) 温度計、圧力計その他の計器および滅菌、殺菌、除菌または浄水に用いる装置は、定期的に点検すること、ならびにその結果の記録に努めること。

(9) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させ保管すること、およびこれらのうち食品等に直接触れるものについては、汚染の都度消毒を十分に行うこと。

(10) 洗浄剤、殺虫剤、消毒剤等は、必要に応じて容器に内容物の名称を表示する等その取扱いに十分注意し、食品等への混入を防止すること。

(11) 清掃用具は、必要に応じて洗浄し、乾燥させ、衛生上支障がない専用の場所に保管すること。

4 ねずみ族、昆虫等への対策

(1) 営業施設およびその周囲についてねずみ族、昆虫等の繁殖場所を排除し、窓、ドア、吸排気口等の網戸、排水溝のふた等を設置する等、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

(2) ねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査し、その発生を認めた

場合は、直ちに駆除作業を実施すること、およびそれらの結果の記録を1年間保存すること。

(3) 駆除作業に殺そ剤または殺虫剤を使用する場合は、食品等、器具および容器包装を汚染しないようその取扱いに十分注意し、適正な殺そ剤または殺虫剤を適正な方法で使用する。

(4) 原材料、製品および容器包装を保管する場合は、ねずみ族、昆虫等による汚染を防止する措置を講ずること。

5 廃棄物および排水の取扱い

(1) 廃棄物の保管および処理の方法を定めること、ならびにそれらを定めた手順書の作成に努めること。

(2) 廃棄物の容器は、それ以外の容器と明確に区別することができるようにし、汚液および汚臭の漏れないよう常に清潔に保つこと。

(3) 廃棄物は、衛生上支障がない場所に適切に保管すること。

(4) 廃棄物および排水は、適正に処理すること。

6 食品等の取扱い

(1) 原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、包装状態、表示等について点検すること、ならびにそれらの結果および当該原材料の購入先の記録に努めること。

(2) 原材料は、当該原材料に適した状態および方法で衛生的に保存し、必要に応じて前処理を行った後、製造、加工および調理（以下「製造等」という。）に供すること。

(3) 食品等は、相互汚染が生じない方法で保存すること。

(4) 添加物は、正確に計量し、適正に使用すること。

(5) 食品等は、製造、加工、調理、貯蔵、運搬および販売の各過程にお

いて、温度および時間の管理に十分注意するほか、当該食品等の特性に応じて衛生的に取り扱うこと、ならびにそれらの各過程における取扱いの記録に努めること。

(6) 必要に応じて、製品の特性、製造および加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。

(7) 原材料、製品および容器包装は、ロット（一の期間内に一連の工程により均質性を有するように作られた物の一群をいう。以下同じ。）ごとに管理し、適切な順序で使用すること、およびそれらの結果の記録に努めること。

(8) 食品等の製造等に当たっては、次に掲げる事項を行うこと。

ア 食品等への異物の混入を防止する措置を講じ、必要に応じて異物の混入の有無について検査すること。

イ 原材料として使用していない特定原材料（食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項の規定に基づき内閣総理大臣が定める基準に規定する特定原材料をいう。）の製造の工程における混入を防止する措置を講ずること。

ウ 生食用食品を調理する場合は、専用の包丁およびゴム製または合成樹脂製の専用のまな板を使用し、衛生的に取り扱うこと。

エ 冷凍された原材料を解凍する場合は、専用の場所または容器で行うこと。

オ 食肉処理を行う場合は、異物の混入の有無について確認し、その混入を認めるときは、当該異物が認められた部分および汚染の可能性のある部分を廃棄すること。

(9) 原材料および製品について、法第11条第1項の規定に基づく規格お

よび基準等への適合性の検査を年1回以上行うこと、ならびにその結果の記録に努めること。

(10) 飲食店営業のうち仕出し屋、弁当屋および給食（以下「仕出し屋等」という。）ならびに旅館の営業にあつては、提供数に応じて検査のための原材料および製品を48時間以上保存すること。

(11) 製品の出荷および販売に当たっては、包装状態等について点検すること、ならびにそれらの結果ならびに当該製品の出荷先および出荷量の記録に努めること。

(12) 仕出し屋等であつて製品を出荷する場合は、摂取する予定の時間を考慮し、適切な時間に出荷すること。

(13) 製品について、健康被害を防止するために必要な情報を消費者に対し提供するよう努めること。

7 使用する水等の管理

(1) 営業施設で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、飲用に適する水への混入を防止する措置を講じた上で、食品等の衛生に影響を及ぼさない用途に使用する水は、この限りでない。

(2) 食品等の製造等に水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項に規定する水道により供給される水（以下「水道水」という。）以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、当該水質検査の成績書を1年間（製造等を行う食品等の賞味期限が1年を超える期間である場合は、当該期間）保存すること。

(3) 水質検査の結果、飲用に適さない水であることが判明したときは、直ちに使用を中止し、知事に報告してその指示に従うこと。

(4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。

(5) 食品等の製造等に水道水以外の水を使用する場合で殺菌装置または浄水装置を設置したときは、これらの装置を定期的に点検すること、およびその結果の記録に努めること。

第2 法第51条に規定する営業に係る基準

1 管理運営要領

(1) 営業施設を衛生的に管理し、および運営するための基本となる事項（以下「管理運営要領」という。）を定め、その内容について食品等の製造等に従事する者（以下「食品製造従事者」という。）その他の関係者に周知すること。

(2) 必要に応じて管理運営要領の内容を見直すよう努めること。

2 食品衛生責任者の設置

(1) 営業施設には、食品等の製造等を衛生的に管理させるため、食品衛生責任者を置くこと。ただし、法第48条第1項の規定により食品衛生管理者が置かれている施設および同項ただし書の規定により管理されている施設については、この限りでない。

(2) 食品衛生責任者は、食品製造従事者であつて、次のいずれかに該当するものであること。

ア 法第48条第6項各号に規定する者

イ 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者または船舶料理士

ウ 知事が指定する食品衛生責任者の養成のための講習またはこれと同等以上と認められる講習を修了した者

(3) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生の防止のため、営業施設の衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項につき、必要な注

意をすること、および営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。

(4) 営業者は、前号の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

(5) 食品衛生責任者は、食品衛生に関し、知事が行う講習または知事が
適当と認める講習を定期的に受講し、新しい知見の習得に努めること。

3 食品製造従事者等の衛生管理

(1) 食品衛生上必要な健康状態を把握するために、定期的に食品製造従事者に健康診断を受けさせるよう努めること。

(2) 知事から検便を受けるべき旨の指示があったときは、食品製造従事者に検便を受けさせること。

(3) 食品製造従事者は、下痢、腹痛、吐き気その他食品を介した感染の原因となる症状を呈しているときは、直ちに営業者、食品衛生管理者または食品衛生責任者（以下「営業者等」という。）に報告すること。

(4) 前号の報告を受けた営業者等は、当該報告を行った食品製造従事者を食品等の製造等に従事させないようにし、および当該食品製造従事者に医師の診断を受けさせること。

(5) 食品製造従事者に対し、食品等の衛生的な取扱いの方法その他の食品衛生上必要な知識に関する教育を行うこと。

(6) 食品製造従事者は、作業場内では、衛生的な作業着および帽子を着用し、ならびに作業場専用の衛生的な履物を用いること。

(7) 食品製造従事者は、常に手指を清潔に保つこと。

(8) 食品製造従事者は、作業場外の所定の場所以外の場所において、着替え、喫煙、食事その他の食品衛生上支障が生じるおそれがある行為をしないこと。

(9) 食品製造従事者以外の者が作業場に立ち入る場合は、作業場外の所定の場所で作業場専用の衛生的な衣服に着替えさせ、前3号に掲げる事項を遵守させること。

第3 食品等を運搬する営業に係る基準

- 1 食品等を運搬する車両、コンテナ等は、定期的に清掃し、衛生上支障がないよう清潔に保つこと。
- 2 食品等と食品等を汚染するおそれがある物品等を混載する場合は、当該物品等からの汚染を防止する措置を講ずること。
- 3 運搬中の食品等は、直射日光から遮断し、衛生上支障がない温度および湿度に保ち、ならびにほこり、排気ガス等による汚染を防止すること。
- 4 食品等の運搬に要する時間が必要以上に長時間に及ばないようにすること。

別表第2 (第4条関係)

第1および第2 省略

別表第3 (第4条関係)

第1および第2 省略

別表第4 (第4条関係)

1～4 省略

別表第5 (第4条関係)

第1および第2 省略

別表第1 (第3条関係)

第1および第2 省略

別表第2 (第3条関係)

第1および第2 省略

別表第3 (第3条関係)

1～4 省略

別表第4 (第3条関係)

第1および第2 省略