

**「滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案の概要」に対して
提出された意見・情報とそれらに対する県の考え方について**

1 県民政策コメントの実施結果

令和2年9月11日（金）から令和2年10月10日（土）までの間、滋賀県民政策コメント制度に関する要綱に基づき、「滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案の概要」について意見・情報の募集を行った結果、1団体から4件の意見・情報が寄せられました。

これらの意見・情報について、内容ごとに整理し、それらに対する滋賀県の考え方は次のとおりです。

2 提出された意見・情報 4件

3 提出された意見・情報とそれらに対する滋賀県の考え方

番号	省令	意見・情報の概要	意見等に対する県の考え方
1	別表第19 三 チ	<p>今回の食品衛生法等の改正により、食品営業施設の施設基準について、省令で参酌基準として定められ、各自治体は参酌基準に基づいた施設基準を条例で定めることとなった。これにより、自治体間の差異が平準化されることになり、事業者にとってはわかりやすいものとなった。</p> <p>滋賀県においては、これまでの条例と違いがある次の点について考え方はどうなっているか。</p> <p>従業員の手洗い設備について、参酌基準では「<u>水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること</u>」とあり、現在の条例ではこのような規定はない。再汚染が防止できる構造とは感知式（センサー）などが考えられ、既に許可を取得している施設にはそのような水栓を設けているところは少ないが、営業に差支えはないのか。</p>	<p>・改正後の施設基準は、令和3年6月1日から施行されますが、政令第123号附則において、<u>施行前に許可を受け営業している場合には、当該営業許可期間が満了するまで、従前の基準で営業できると</u>されています。なお、条例においても同様の規定を設ける予定です。</p> <p>・施設基準に適合していない場合には、許可更新時まで施設基準に適合するよう、営業者に対し丁寧に指導することとします。</p>
2	別表第19 三 レ	<p>食品等の洗浄設備について、「使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。」とあるが、条例では共通基準で最低でも1槽と規定されており、今後、使用目的に応じた洗浄設備の数を明示すべきではないのか。</p>	<p>申請者から食品の処理、製造、加工または調理工程や、事業規模等事業計画を丁寧に聴き取り、<u>個別具体的に使用目的に応じた大きさおよび数の洗浄設備の設置を</u>求めることとします。</p>
3	別表第20	<p>業種ごとの施設基準には、「必要に応じて」との記載が多いが、<u>当該設備が必要と判断するのは申請者か、必要でない</u>と判断する場合に根拠の明示はあるか。</p>	<p><u>設備の必要性を判断するのは申請者ではなく、許可権者である県</u>です。</p> <p>県が申請者から取扱品目の製造、加工または調理工程等事業計画を丁寧に聴き取り、工程に応じて、処理、製造および加工等を行う上で必須と考えられる施設・設備について設置を求めます。</p> <p>なお、<u>設備の必要性の考え方</u>については、<u>要綱等で整備</u>します。</p>
4	その他	<p>新たな許可業種が加わったが、漬物製造業のように現在届出で営業している者は許可を受けなければならないが、<u>施設基準についての周知を丁寧に</u>行ってほしい。</p>	<p>新たに許可業種となった営業については、<u>個別に通知するとともに、説明会を開催し、丁寧に周知</u>します。</p>