

第33号議案

食品衛生法施行条例の一部を改正する条例

食品衛生法施行条例（平成11年島根県条例第51号）の一部を次のように改正する。

第7条第1項第7号中「特別牛乳さく取処理業」を「特別牛乳搾取処理業」に改め、同項第33号中「かん詰又はびん詰食品製造業」を「缶詰又は瓶詰食品製造業」に改める。

別表第1の第1の1の(1)の力中「及び昆虫」を「、昆虫等」に改め、同表の第1の1の(1)に次のように加える。

シ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようにすること。

別表第1の第1の1の(3)のア中「指定する」を「登録を受けた」に改め、同表の第1の1の(5)のア中「点検し」の次に「、その記録を行い」を加え、同表の第1の1の(5)中オをクとし、エをキとし、同表の第1の1の(5)のウ中「出荷」の次に「又は販売」を加え、同表の第1の1の(5)中ウをカとし、イの次に次のように加える。

ウ 原材料は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行うこと。

エ 原材料及び製品に異物が混入しないようにすること。

オ 製造等の工程において、食品に原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第6に掲げる食品をいう。）が混入しないようにすること。

別表第1の第1の1の(6)中オをキとし、エをカとし、ウをオとし、イの次に次のように加える。

ウ 従事者が、下痢、腹痛等の症状を呈している場合又は手指等に化膿^{のう}を伴う外傷がある場合に、当該者にその旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者（第3の1の食品衛生責任者をいう。）に報告させ、食

品衛生上の危害の発生の防止のための措置を講ずること。

エ 従事者が、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6条第2項に規定する一類感染症、同条第3項に規定する二類感染症（結核を除く。）又は同条第4項に規定する三類感染症の患者又は無症状病原体保有者（同条第11項に規定する無症状病原体保有者をいう。）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業務に従事させないこと。

別表第1の第1の2の(2)のオ中「かん詰食品及びびん詰食品」を「缶詰食品及び瓶詰食品」に改め、同表の第1の2の(5)のウのウ中「品質保持期限」を「賞味期限」に改め、同表の第1の2の(6)のア中「1の(6)のア、イ及びエ」を「1の(6)のアからエまで及びカ」に改め、同表の第1の3の(1)のイのイ中「盛付」を「盛付け」に改め、同表の第1の3の(5)中「特別牛乳さく取処理業」を「特別牛乳搾取処理業」に改め、同表の第1の3の(5)のア中「洗びん」を「洗瓶」に、「検びん」を「検瓶」に改め、同表の第1の3の(12)中「びん詰製品のびん」を「瓶詰製品の瓶」に、「検びん」を「検瓶」に改め、同表の第1の3の(13)中「びん詰製品のびん」を「瓶詰製品の瓶」に改め、同表の第1の3の(20)のウ中「かん詰又はびん詰製品」を「缶詰又は瓶詰製品」に改め、同表の第1の3の(20)のエ中「びん詰製品のびん」を「瓶詰製品の瓶」に改め、同表の第1の3の(21)中「かん詰又はびん詰食品製造業」を「缶詰又は瓶詰食品製造業」に改め、同表の第1の3の(21)のイ中「びん詰製品のびん」を「瓶詰製品の瓶」に改め、同表の第2中「製造」を「製造し、」に改め、同表に次のように加える。

第5 記録の作成及び保存

- 1 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、原材料又は製品に係る仕入れ、出荷、販売その他必要な事項に関する記録の作成及び保存を行うこと。
- 2 1の記録の保存期間は、製品の消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

第6 回収、廃棄等

- 1 製品に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、当該製品を迅速かつ適切に回収するための連絡体制を整備し、具体的な回収の方法及び知事への報告の手順を定めること。
- 2 1の問題が発生した場合において回収された製品は、その他の製品等と明確に区別して保管し、適切に廃棄等の措置を講ずること。

第7 情報の報告

医師の診断により、製品に起因するとされ、又はその疑いがあるとされた消費者の健康被害及び法の規定に違反していることが判明した製品に関する情報について、速やかに知事に報告すること。

別表第2の第2の1の(3)のうち「第5条各号」を「第35条各号」に改め、同表の第2の1の(3)のオ中「及び昆虫」を「、昆虫等」に、「消毒設備」を「消毒設備又は消毒器具）」に、「流水式洗浄設備」を「流水式手洗い設備」に改め、同表の第2の2の(1)のアの(キ)中「消毒設備」を「消毒設備又は消毒器具」に、「流水式洗浄設備」を「流水式手洗い設備」に改め、同表の第2の2の(1)のアの(ク)中「及び昆虫」を「、昆虫等」に改め、同表の第2の2の(1)のイの(ウ)中「区画された」を「区分された」に改め、同表の第2の2の(1)のイの(カ)に次のただし書を加える。

ただし、施設の客席においてのみ飲食させる飲食店営業にあつては、この限りでない。

別表第2の第2の2の(1)のエの(イ)中「消毒設備」を「消毒設備又は消毒器具」に、「流水式洗浄設備」を「流水式手洗い設備」に改め、同表の第2の2の(3)のオ中「包装室」の次に「又は包装場所（製造室において製造場所と明確に区分された製品の包装をするための場所をいう。(24)のオ、(30)のオ及び(31)のオの(ア)において同じ。）」を加え、同表の第2の2の(5)のオの(イ)中「製造場所と明確に区画された」を「製造室に製造場所と明確に区分された」に改め、同表の第2の2の(5)のオの(カ)を次のように改める。

(カ) 製造室には、原材料のろ過機及び殺菌機を設け、かつ、殺菌機に

は、自記温度計を備えること。ただし、ろ過し、又は殺菌した原材料のみを使用する場合は、ろ過機又は殺菌機を設けないことができる。

別表第2の第2の2の(6)のオ中「洗びんを」を「洗瓶を」に、「自動洗びん機」を「自動洗瓶機」に改め、同表の第2の2の(7)中「特別牛乳さく取処理業」を「特別牛乳搾取処理業」に、「さく乳室」を「搾乳室」に改め、同表の第2の2の(8)のオ中「はっ酵乳」を「発酵乳」に改め、同表の第2の2の(8)のカ中「無糖れん乳又は無糖脱脂れん乳」を「無糖練乳又は無糖脱脂練乳」に改め、同表の第2の2の(10)のアのカ中「施設」の次に「又は設備」を加え、同表の第2の2の(10)のイのア中「包装室」の次に「又は包装場所（食肉処理室において食肉処理場所と明確に区分された加工品の包装をするための場所をいう。）」を加え、同表の第2の2の(13)のア中「及び処理場所」を「、処理場所及び冷蔵庫又は冷凍庫」に改め、「、処理場所には冷蔵庫又は冷凍庫を」を削り、「販売場所及び陳列設備」を「陳列設備」に改め、「、冷蔵庫及び冷凍庫」を削り、同表の第2の2の(13)のカ中「消毒設備」を「消毒設備又は消毒器具」に、「流水式洗浄設備」を「流水式手洗い設備」に改め、同表の第2の2の(14)のキ中「処理場所」の次に「（処理を行わない場合にあつては、せり売場所）」を加え、「消毒設備」を「消毒設備又は消毒器具」に、「流水式洗浄設備」を「流水式手洗い設備」に改め、同表の第2の2の(19)中「はっ酵庫」を「発酵庫」に改め、同表の第2の2の(21)のエ中「消毒設備」を「消毒設備又は消毒器具」に、「流水式洗浄設備」を「流水式手洗い設備」に改め、同表の第2の2の(23)のオ中「はっ酵槽」を「発酵槽」に改め、同表の第2の2の(24)のア中「包装室」の次に「又は包装場所」を加え、同表の第2の2の(25)のア中「器具取扱場所、充てん室」の次に「又は充てん場所（製造室において製造場所と明確に区分された製品の充てんを行うための場所をいう。以下このア、(26)のア及び(27)のアにおいて同じ。）」を、「は、充てん室」の次に「又は充てん場所」を加え、同表の第2の2の(25)のオ中「さく取液受槽」を「搾取液受槽」に改め、同表の第2の2の(26)のア及び(27)のア中「充てん室」の次に「又は充てん場所」を加え、同表の第2の2の(28)のウを次のように改める。

ウ 製造室には、ろ過機及び豆汁又は豆乳の殺菌機を設けること。ただし、ろ過した原材料のみを使用する場合はろ過機を、豆汁及び豆乳について殺菌したもののみを使用する場合は殺菌機を設けないことができる。

別表第2の第2の2の(28)中オをカとし、同表の第2の2の(28)の工中「油揚」を「油揚げ」に改め、同表の第2の2の(28)中エをオとし、ウの次に次のように加える。

エ 製造室には、流水式換水装置を備えた製品貯蔵槽又は冷蔵庫を設けること。

別表第2の第2の2の(29)のア中「はっ酵庫」を「発酵庫」に改め、同表の第2の2の(30)のア及び(31)のアのイ中「包装室」の次に「又は包装場所」を加え、同表の第2の2の(32)中「かん詰又はびん詰食品製造業」を「缶詰又は瓶詰食品製造業」に改め、同表の第3の1の(2)中「消毒設備」の次に「又は消毒器具」を加え、同表の第3の2の(2)の工中「堅ろう材質」を「堅牢材質」に改め、同表の第3の2の(4)のア中「給水施設」を「給水設備」に改め、同表の第3の2の(4)のウ中「空きびん置場」を「空き瓶置場」に改める。

附 則

(施行期日)

1 この条例は、平成22年4月1日から施行する。ただし、別表第1に次のように加える改正規定は、平成22年10月1日から施行する。

(経過措置)

2 この条例の施行の日（以下「施行日」という。）前に食品衛生法（昭和22年法律第233号）第52条第1項の許可の申請をした者の当該申請に係る同法第51条の規定に基づく営業の施設の基準（施行日以後に許可を受ける場合に限る。）は、改正後の特定基準（この条例（別表第2の第2の1の(3)のオ、第2の2の(1)のアのイ及び第2の2の(1)の工のイの改正規定（「流水式洗浄設備」を「流水式手洗い設備」に改める部分に限る。））、同表の第2の2の(13)のアの改正規定、同表の第2の2の(13)のカの改正規定（「流水式洗浄設備」を「流水

式手洗い設備」に改める部分に限る。)、同表の第2の2の(14)のキの改正規定(「消毒設備」を「消毒設備又は消毒器具」に改める部分を除く。)並びに同表の第2の2の(21)の工の改正規定(「流水式洗浄設備」を「流水式手洗い設備」に改める部分に限る。)を除く。)による改正後の食品衛生法施行条例別表第2の規定による営業の施設の基準をいう。以下同じ。)とする。

- 3 この条例の施行の際現に食品衛生法第52条第1項の許可を受けている者及び前項に規定する者で施行日以後に同条第1項の許可を受けたものに係る同法第51条の規定に基づく営業の施設の基準は、当該許可の有効期間の満了の日までの間は、改正後の特定基準とする。