

	<h1>鳥取県公報</h1>	平成 23 年 10 月 14 日(金) 号外第 101 号
		毎週火・金曜日発行

目 次

- ◇ 規 則 鳥取県食品衛生法施行細則の一部を改正する規則（59）（くらしの安心推進課）・・・ 3

==== 公布された規則のあらまし ====

◇鳥取県食品衛生法施行細則の一部改正について

1 規則の改正理由

鳥取県食品衛生法施行条例の一部改正に伴い、生食用食肉衛生管理責任者の責務及び設置届出の手續について定めるとともに、公衆衛生の見地から望ましい施設の構造及び設備の基準並びに当該基準に合う施設の許可の有効期間等について定める。

2 規則の概要

- (1) 生食用食肉衛生管理責任者は、生食用食肉の基準及び規格が遵守されるように、生食用食肉を取り扱う施設の衛生管理に当たるものとする。
- (2) 生食用食肉衛生管理責任者を設置したときは、15日以内に総合事務所に届け出ることとする。
- (3) 公衆衛生の見地から望ましい施設の構造及び設備の基準は、調理室等の床を排水がよい構造とすること、洗浄設備を二槽式以上とすること、区画された放冷室、冷凍室等を設けることなどとする。
- (4) 営業の許可の有効期間は、5年とする。ただし、(3)の基準に合う施設は6年とするほか、特に認める施設は6年から8年とする。
- (5) 施行期日は、平成23年10月15日とする。

規 則

鳥取県食品衛生法施行細則の一部を改正する規則をここに公布する。

平成23年10月14日

鳥取県知事 平 井 伸 治

鳥取県規則第59号

鳥取県食品衛生法施行細則の一部を改正する規則

第1条 鳥取県食品衛生法施行細則（昭和49年鳥取県規則第52号）の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄中条の表示に下線が引かれた条（以下この条において「移動条」という。）に対応する同表の改正後の欄中条の表示に下線が引かれた条（以下この条において「移動後条」という。）が存在する場合には、当該移動条を当該移動後条とし、移動後条に対応する移動条が存在しない場合には、当該移動後条（以下この条において「追加条」という。）を加える。

次の表の改正前の欄中下線が引かれた部分（条の表示を除く。以下この条において「改正部分」という。）を当該改正部分に対応する同表の改正後の欄中下線が引かれた部分（条の表示及び追加条を除く。）に改める。

次の表の改正後の欄中別表の表示に下線が引かれた別表を加える。

改 正 後	改 正 前
<p>（営業者が実施することが望ましい衛生的措置の基準）</p> <p>第10条 略</p> <p><u>（公衆衛生の見地から望ましい営業施設の基準）</u></p> <p><u>第10条の2 条例第4条第3項の公衆衛生の見地から望ましい施設の構造及び設備は、別表第3のとおりとする。</u></p> <p>（報告等が必要な食品取扱者の症状）</p> <p>第11条の4 略</p> <p><u>（生食用食肉衛生管理責任者の責務等）</u></p> <p><u>第11条の5 条例別表第1の3の項(1)に規定する生食用食肉衛生管理責任者（以下「生食用食肉衛生管理責任者」という。）は、生食用食肉の基準及び規格が遵守されるように、生食用食肉を取り扱う施設の衛生管理に当たるものとする。</u></p> <p><u>2 条例別表第1の3の項(1)に規定する生食用食肉の取扱いに関する講習は、都道府県、地域保健法施行令（昭和23年政令第77号）第1条に規定する市若しくは特別区の長又は知事が適当と認めた者が行う</u></p>	<p>（営業者が実施することが望ましい衛生的措置の基準）</p> <p>第10条 略</p> <p>（報告等が必要な食品取扱者の症状）</p> <p>第11条の4 略</p>

生食用食肉の安全性を確保するために必要な知識を習得させるための講習会（知事以外の者が行う講習会にあつては、知事が指定したものに限る。）とする。

- 3 生食用食肉衛生管理責任者は、知事又は知事が適当と認めた者が行う生食用食肉の衛生的な取扱いに関する講習会（知事以外の者が行う講習会にあつては、知事が指定したものに限る。）を定期的に受講するものとする。

（生食用食肉衛生管理責任者の届出）

第11条の6 法第52条第1項の許可を受けた者は、生食用食肉衛生管理責任者を置いたとき（当該許可を受ける前に生食用食肉衛生管理責任者を置いていた場合にあつては、当該許可を受けたとき）は、15日以内に、様式第6号の3により、当該許可に係る施設の所在地を所管する総合事務所に届け出るものとする。生食用食肉衛生管理責任者を変更したときも、同様とする。

（営業の許可の申請書）

第12条 略

（営業の許可の有効期間）

第12条の2 法第52条第1項の許可の有効期間は、当該許可の日から5年を経過した日以後1年以内で別に定める日までとする。ただし、次の各号に掲げる施設における許可の有効期間は、当該許可の日からそれぞれ当該各号に定める年数を経過した日以後1年以内で別に定める日までとする。

- （1） 法第13条第1項の規定による承認を受けて食品の製造又は加工を行う施設 8年
- （2） 別に定めるところにより国際標準化機構が定めた規格ISO22000に適合する施設として知事が認定したもの 8年
- （3） 別に定めるところにより欧州連合又は米国に輸出することができる食品の製造又は加工をする施設として知事が認定したもの 8年
- （4） 別に定めるところにより優れた衛生管理が行われている施設として知事が認定したもの 7年
- （5） 別表第3に掲げる施設の構造及び設備の基準に合うと認められる施設 6年
- （6） 自動販売機施設 6年

（許可証等の様式）

（営業の許可の申請書）

第12条 略

（許可証等の様式）

第12条の3 略別表第3（第10条の2関係）1 共通基準(1) 営業施設の構造及び設備

ア 調理室、製造室又は処理室の床は、排水が
良い構造とすること。

イ 調理室、製造室又は処理室の天井は、平滑
な構造とすること。

(2) 食品取扱設備等

食品を冷却し、又は保存するための設備内の
温度を確認するための温度計は、外部から見や
すい位置とすること。

2 個別基準(1) 飲食店営業

ア 弁当、折詰その他一時に多人数に対する調
理又は仕出しをする場合は、放冷設備を備え
た詰合室又は配膳室を設けること。

イ 洗浄設備は、二槽式以上のものとするこ
と。

ウ 客席を設ける場合の流水式手洗設備及び手
指の消毒設備は、来客者が常に使用できる位
置に設けること。

(2) 喫茶店営業

(1)の基準のうち、イ及びウと同様とする。

(3) 食品の冷凍又は冷蔵業

区画された冷凍室又は冷蔵室を設けること。

(4) そうざい製造業

ア 加熱調理するそうざいを製造する場合は、
区画された放冷室を設けること。

イ (1)の基準のうちイと同様とする。

3 自動車による移動型の営業施設についての特例

飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、食肉販
売業及び魚介類販売業

(1) 食品の冷却保存をする設備は、電気冷蔵庫
又は電気冷凍庫であること。

(2) 食品を冷却し、又は保存するための設備内
の温度を確認するための温度計は、外部から見
やすい位置とすること。

4 露店形態による営業施設についての特例

飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業

3の(1)及び(2)の基準と同様とする。

様式第8号（第12条の3関係） 略

第12条の2 略

様式第8号（第12条の2関係） 略

様式第9号（第12条の3関係） 略

様式第9号（第12条の2関係） 略

第2条 鳥取県食品衛生法施行細則の一部を次のように改正する。

様式第6号の2の次に次の1様式を加える。

様式第6号の3（第11条の6関係）

生食用食肉衛生管理責任者設置（変更）届

職 氏 名 様

生食用食肉衛生管理責任者を設置（変更）したので、鳥取県食品衛生法施行細則第11条の6の規定により、下記のとおり届け出ます。

年 月 日

届出者 郵便番号

住所（法人にあつては、主たる事務所の所在地）

氏名（法人にあつては、名称及び代表者の氏名）

記

施 設	所 在 地	
	名 称	
許 可 番 号		
営 業 の 種 類		
生食用食肉衛生管理責任者の氏名		
生食用食肉衛生管理責任者の設置（変更）予定年月日		

添付書類 生食用食肉の取扱いに関する講習を受講したことを証する書類の写し

附 則

この規則は、平成23年10月15日から施行する。