

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

1 改正の経緯

平成30年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律が施行され、その後の食品衛生法施行令の一部改正により食品営業許可業種が見直されました。

許可業種の施設基準については、食品衛生法(以下「法」という。)第54条の規定により、都道府県が、厚生労働省令で新たに定める基準(以下「参酌基準※」という。)を参酌して、公衆衛生の見地から必要な基準(以下「施設基準」という。)を条例で定めることとされています。

この度、食品衛生法施行規則の一部改正により「参酌基準」が定められたことから、滋賀県食品衛生基準条例(以下、「基準条例」という。)で定める食品営業許可施設の施設基準を見直し、基準条例の一部を改正しようとするものです。

※参酌基準とは条例制定にあたり、十分に参照しなければならない法令上の基準

2 改正(案)の内容

(1) 固定店舗等の施設基準

- 今回の参酌基準が法令化された趣旨は、施設基準に係る地域的差異の解消であるとされており、現行の基準条例で定める施設基準のうち、参酌基準で定められている固定店舗、自動車による営業および自動販売機による施設基準については、参酌基準に従った内容に改正することとします。
- なお、参酌基準で定められた「ふぐ処理施設の基準」については、「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例」で定めていますが、基準条例で定めることとし、「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例」の関係条項を削除します。

(2) 特定簡易営業の施設基準

特定簡易営業(いわゆる屋台、露店等の簡易な施設)の施設基準は、参酌基準に定めがありませんが、厚生労働省の通知では規定を設けることは差し支えないとされていることから、滋賀県食品衛生基準条例で定める特定簡易営業の施設基準を所要の改正後、残すこととします。

3 施行日(予定)

令和3年6月1日

なお、改正後の営業施設基準の規定の適用については、所要の経過措置を講ずることとします。

4 今後の主なスケジュール(予定)

令和2年8月28日 県政経営幹事会
令和2年9月1日 県政経営会議
令和2年9月9日 条例案の概要を常任委員会で報告
令和2年9月～10月 県民政策コメントの実施
令和2年10月 県民政策コメントの結果報告(県政経営幹事会、県政経営会議)
令和2年11月6日 条例案を県政経営幹事会で説明
令和2年11月10日 条例案を県政経営会議で説明
令和2年11月 県議会11月定例会議に条例を上程

食品衛生法の一部改正(平成30年6月)にかかる対応について

前回の改正から15年が経過し、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため食品衛生法が改正されたことから、滋賀県食品衛生基準条例および滋賀県食の安全・安心推進条例等の一部改正により対応します。

1 広域におよぶ“食中毒”への対策を強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力をを行います。新たに「広域連携協議会」を設置し、緊急時には、この協議会を活用して対応します。

食品衛生法
平成31年4月施行

2 原則全ての事業者 に“HACCPに沿った衛生管理”を制度化

HACCP(ハサップ)とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、手引き書の作成を進めます。

滋賀県食の安全・安心推進
条例の一部改正で対応済
(令和2年3月改正)

3 特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることが義務化されます。

滋賀県食の安全・安心推進
条例の一部改正で対応済
(令和2年3月改正)

4 “食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入

食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度を導入します。

食品衛生法施行令
令和2年6月施行

5 “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度を作ります。併せて、現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。

営業許可制度の見直しにあたっては、実態に応じたものとするため、食中毒リスクを考慮しつつ、見直しが行われました。

都道府県は、厚生労働省令を参酌して、営業許可の施設基準を定めることとし、政省令改正では、営業許可業種の区分や施設基準についての実態に応じた具体的な見直しを行います。

【今回滋賀県食品衛生基準
条例の一部を改正予定】

6 食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化

事業者が食品の自主回収(リコール)を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化します。また、このリコール情報を一覧化してHP等で発信されます。

滋賀県食の安全・安心推進
条例の一部改正で対応済
(令和2年3月改正)

7 “輸出入”食品の安全証明の充実

輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付が輸入要件となります。

食品衛生法
令和2年6月施行

農林水産物及び食品の輸
出の促進に関する法律
令和2年4月施行

営業許可制度の見直し

営業許可の実態に応じたものとするため、食中毒リスクの高さや過去の食品事故・食中毒の発生状況等を考慮し見直しされた。

法律改正では、都道府県は、厚生労働省令を参酌して、営業許可の施設基準を定めることとされ、政省令改正では、営業許可業種の区分や施設基準についての実態に応じた具体的な見直しが行われた。

旧業種		新業種
1 飲食店営業		1 飲食店営業
2 喫茶店営業	→	2 調理の機能を有する自動販売機
3 菓子製造業	→	11 菓子製造業
4 あん類製造業	→	
5 アイスクリーム類製造業		12 アイスクリーム類製造業
6 乳処理業		7 乳処理業
7 特別牛乳搾取処理業		8 特別牛乳搾取処理業
8 乳製品製造業		13 乳製品製造業
9 集乳業		6 集乳業
10 乳類販売業		×
11 食肉処理業		9 食肉処理業
12 食肉販売業		3 食肉販売業
13 食肉製品製造業		15 食肉製品製造業
14 魚介類販売業		4 魚介類販売業
15 魚介類せり売業		5 魚介類競り売り営業
16 魚肉ねり製品製造業		16 水産食品製造業
17 食品の冷凍又は冷蔵業		27 冷凍食品製造業
18 食品の放射線照射業		10 食品の放射線照射業
19 清涼飲料水製造業		14 清涼飲料水製造業
20 乳酸菌飲料製造業		×
21 冰雪製造業		17 冰雪製造業
22 冰雪販売業		×
23 食用油脂製造業	→	19 食用油脂製造業
24 マーガリン又はショートニング製造業	→	
25 みそ製造業	→	20 みそ又はしょうゆ製造業
26 しょうゆ製造業	→	
27 ソース類製造業		×
28 酒類製造業		21 酒類製造業
29 豆腐製造業		22 豆腐製造業
30 納豆製造業		23 納豆製造業
31 めん類製造業		24 麺類製造業
32 そうざい製造業		25 そうざい製造業
33 缶詰又は瓶詰製造業		30 密封包装食品製造業
34 添加物製造業		32 添加物製造業
		18 液卵製造業
		26 複合型そうざい製造業
		28 複合型冷凍食品製造業
		29 漬物製造業
		31 食品の小分け業

改正条例のイメージ図

滋賀県食品衛生基準条例(改正前)

第1条 趣旨

第2条 定義

第3条 営業施設の基準

※厚労省通知を参考に都道府県が規定

第1項

第1号 固定店舗の施設基準

(共通基準、業種別基準) 別表第1

第2号 自動車営業の施設基準 別表第2

第3号 自動販売機の基準 別表第3

第4号 特定簡易営業の基準 別表第4

第2項 適用除外

第3項 基準の細目の規定

第4条 食品衛生検査施設の基準

滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例(改正前)

第17条 営業者の義務

第1項 ふぐ調理師によるふぐの取扱い

第2項 ふぐ取扱施設における遵守事項

第1号 専任のふぐ調理師の設置

第2号 有毒部位の保管容器の設置

第3号 規則への委任

滋賀県食品衛生基準条例(改正後)

第1条 趣旨

第2条 定義

第3条 営業施設の基準

◎省令の基準を参酌して規定

第1項

第1号 共通基準 別表第1

(すべての業種に適用)

第2号 業種別の施設基準 別表第2

第3号 生食用食肉取扱施設の基準 別表第3

ふぐ処理施設の基準 別表第3

第4号 特定簡易営業の基準 別表第4

第2項 適用除外

第3項 基準の細目の規定

第4条 食品衛生検査施設の基準

国の定める基準 (参酌基準)

食品衛生法
施行規則
営業施設の基準

- ・許可業種の整理
- ・手洗い設備の基準緩和

滋賀県食品衛生基準条例と参酌基準の対比表

現行条例から規制強化または新たな事項 (太線)、緩和事項 (波線)

滋賀県食品衛生基準条例	厚生労働省令 (参酌基準)
共通基準	共通基準
	三 施設の構造及び設備
12 作業場（作業場を有しない営業施設にあっては、当該営業施設）には、流水式で <u>手指の消毒剤を備えた手洗い専用の設備を設けること。</u>	チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、 <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>
18 便所は、作業場の清潔保持に影響を与えない構造であつて、かつ、流水式で <u>手指の消毒剤を備えた手洗設備を備えること。</u>	ヲ 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。 (1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 (2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。
	タ <u>更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。</u>
	五 その他
	ロ <u>飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態での飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物または茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。第2の1のアにおいて同じ。）をする場合にあっては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。</u>
	(1) <u>床面及び内壁にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。</u> (2) <u>排水設備にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。</u>

	<p>(3) <u>冷蔵又は冷凍設備</u>にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することができる。</p> <p>(4) <u>食品を取り扱う区域</u>にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、<u>区画されていることを要しないこととすることができる。</u></p>
業種別基準	<p>営業ごとの基準</p> <p>十八 令第三十五条第十八号に規定する液卵製造業</p> <p><u>イ 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</u></p> <p><u>ロ 製品を製造する室又は場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。</u></p> <p><u>ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏八度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。</u></p> <p>二十七 令第三十五条第二十九号に規定する漬物製造業</p> <p><u>イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</u></p> <p><u>ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗淨、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。</u></p> <p><u>ハ 浅漬けを製造する場合にあつては、製品が摂氏十度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵設備を有すること。</u></p> <p>二十九 令第三十五条第三十一号に規定する食品の小分け業</p> <p><u>イ 原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画すること。</u></p> <p><u>ロ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。</u></p>