○奈良県食品衛生法施行条例

平成十二年三月三十日

奈良県条例第三十八号

改正　平成一四年三月二九日条例第三五号

平成一六年二月二〇日条例第二二号

平成二一年三月二七日条例第四一号

平成二四年三月二六日条例第四四号

平成二五年三月二七日条例第五五号

奈良県食品衛生法施行条例をここに公布する。

奈良県食品衛生法施行条例

(趣旨)

第一条　この条例は、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)及び食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「令」という。)の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(平二四条例四四・一部改正)

(食品衛生検査施設の設備の基準等)

第二条　令第八条第一項の規定により食品衛生検査施設の設備について条例で定める基準は、次のとおりとする。

一　理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室及び事務室を設けること。

二　純水装置、定温乾燥機、ディープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の検査又は試験のために必要な機械及び器具を備えること。

2　令第八条第一項の規定により食品衛生検査施設の職員の配置について条例で定める基準は、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。

3　法第二十六条第一項の規定による検査を受けようとする者は、奈良県保健研究センター及び奈良県景観・環境総合センター手数料条例(昭和三十五年四月奈良県条例第十五号)で定めるところにより、手数料を納めなければならない。

(平一四条例三五・平一六条例二二・平二四条例四四・平二五条例五五・一部改正)

(管理運営基準)

第三条　法第五十条第二項の規定による基準は、次のとおりとする。

一　営業者は、営業の施設における衛生管理を次に掲げるところにより行うこと。

ア　営業の施設における衛生管理の一般事項については、次によること。

(1)　日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。

(2)　施設、設備及び器具の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ、手順書を作成すること。

(3)　(2)の規定により定めた清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか否かについて、必要に応じ、評価すること。

(4)　施設、設備、人的能力等に応じた食品及び添加物(以下「食品等」という。)の取扱いを行い、適切な受注の管理を行うこと。

イ　施設の衛生管理については、次によること。

(1)　施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に食品衛生上支障のないよう管理すること。

(2)　製造、処理、加工、調理、保管、販売等を行う場所(以下「作業場」という。)には、不必要な物品を置かないこと。

(3)　施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

(4)　作業場の採光、照明及び換気を十分に行い、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

(5)　窓及び出入口は、開放しないこと。ただし、やむを得ず窓又は出入口を開放する場合にあっては、ほこり、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

(6)　排水溝への廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。

(7)　便所は、定期的に清掃及び消毒を行い、常に清潔に保つこと。

(8)　施設内では動物を飼育しないこと。ただし、営業上の必要により飼育する場合にあっては、食品衛生上支障のないよう適切な措置を講ずること。

ウ　食品等の取扱いに係る機械器具等の衛生管理については、次によること。

(1)　機械器具(清掃用の機械器具を含む。)は、その目的に応じて使用すること。

(2)　機械器具及びその部品は、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。

(3)　機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。

(4)　温度計、圧力計その他の計器及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。

(5)　ふきん、包丁、まな板等(以下「ふきん等」という。)は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。この場合において、ふきん等のうち食品等に直接触れるものについては、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。

(6)　洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等その取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ、容器に内容物の名称を表示する等により食品等への混入を防止すること。

(7)　清掃用の器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。

(8)　手洗い設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう管理するとともに、手洗いに適切な石けん、消毒剤等を備え、常に使用できる状態に保つこと。

(9)　洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

エ　ねずみ、昆虫等の防除対策については、次によること。

(1)　施設及びその周囲からねずみ、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、適切な措置により、これらの施設内への侵入を防止すること。

(2)　ねずみ、昆虫等の駆除作業を年二回以上実施し、その記録を一年間保管するとともに、これらが発生した場合は、食品衛生上支障のないよう直ちに駆除すること。

(3)　殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

(4)　原材料、製品、包装の資材等を保管する場合は、ねずみ、昆虫等による汚染を防止する措置を講ずること。

オ　廃棄物及び排水の取扱いについては、次によること。

(1)　廃棄物の保管及び廃棄の方法を定め、必要に応じ、手順書を作成すること。

(2)　廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないよう常に清潔に保つこと。

(3)　廃棄物は、食品衛生上支障のない場所に保管すること。

(4)　廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。

(5)　廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

カ　食品等の取扱いについては、次によること。

(1)　原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等を点検し、その結果を記録するよう努めること。

(2)　原材料に腐敗物、異物等が含まれていることが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらを完全に又は安全な量まで死滅させ、又は除去することができないときは、当該原材料を受け入れないこと。

(3)　原材料は、必要に応じ適切な処理を行った後、加工に供するとともに、適切な状態及び方法で保管すること。

(4)　添加物は、正確に量し、適正に使用すること。

(5)　製造し、加工し、又は調理した食品は、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が完全に又は安全な量まで死滅し、又は除去されていること。

(6)　食品等は、製造、処理、加工、調理、保管、運搬及び販売の各過程において、当該食品等の特性に応じ、加熱等の時間及び温度の管理に十分配慮し、衛生的に取り扱うこと。

(7)　食品等の相互汚染を防止するため、冷蔵庫又は冷蔵室内では食品等を区画して保存し、その他規則で定める事項に配慮すること。

(8)　器具及び容器包装は、製品を汚染又は損傷から保護し、及び適切な表示ができるものを使用し、これらのうち再使用が可能なものにあっては、洗浄及び消毒が容易なものを用いること。

(9)　食品等の製造又は加工に当たっては、原材料及び製品への異物の混入を防止することその他の規則で定める事項の実施に努めること。

(10)　原材料及び製品について、法第十一条の規定により定められた基準又は規格等への適合性を確認するため、自ら検査を行い、その結果を記録するよう努めること。

キ　使用する水等の管理については、次によること。

(1)　施設で使用する水は、飲用適の水(規則で定める基準を満たす水をいう。以下同じ。)であること。ただし、食品衛生上支障のない用途に使用する場合であって、飲用適の水への混入を防止する措置を講じたときは、この限りでない。

(2)　水道法(昭和三十二年法律第百七十七号)第三条第五項に規定する水道事業者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、年一回以上水質検査を行い、その成績書を一年間(製造等を行う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が一年を超える場合は、当該期間)保管すること。

(3)　(2)に規定する水質検査の結果、飲用適の水でないことが判明した場合は、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

(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)　水道水以外の水を使用する場合は、設置した殺菌装置等が正常に作動しているか否かについて、定期的に確認し、その結果を記録すること。

(6)　氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水から作るとともに、衛生的に取り扱い、保管すること。

(7)　使用した水を再利用する場合は、食品衛生上支障のないよう必要な処理を行い、その処理工程を適切に管理すること。

ク　食品衛生に関する責任者の設置については、次によること。

(1)　令第三十五条に規定する営業又は知事が定める営業の営業者(法第四十八条に規定する営業者を除く。(6)において同じ。)にあっては、施設ごとに、食品取扱者のうちから規則で定める要件を満たす食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。)を定め、その者の氏名を施設内に明示すること。

(2)　食品衛生責任者は、常に食品衛生に関する新しい知識の習得に努めること。

(3)　食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。

(4)　食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するため、施設の衛生管理その他食品衛生に関する事項について必要な注意を払うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。

(5)　営業者は、(4)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

(6)　(1)に規定する営業以外の営業者にあっては、施設ごとに、食品取扱者のうちから食品衛生に関する責任者を定め、衛生管理に当たらせること。

ケ　販売食品等に係る記録の作成及び保存については、次によること。

(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、販売食品等に係る仕入元、製造又は加工の状態その他必要な事項に関する記録を作成し、その記録を販売食品等の消費期限、賞味期限等に応じて設定した期間保存するよう努めること。

(2)　食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国又は県から要請があった場合は、(1)の規定により作成した記録を提出すること。

(3)　製造し、加工し、又は調理した製品について、営業者が自ら検査を行った場合は、その記録を保存するよう努めること。

コ　販売食品等に係る回収及び廃棄については、次によること。

(1)　販売食品等の回収を迅速かつ適切に行うため、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び保健所長への報告の手順を定めること。

(2)　回収した販売食品等は、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。

(3)　販売食品等の回収に着手した場合は、必要に応じ、消費者に対する注意を喚起するため、当該回収に関する情報を公表すること。

サ　営業者は、施設、食品等の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者その他関係者に周知徹底するとともに、その効果を検証し、必要に応じ、その内容を見直すこと。

シ　飲食店営業のうち規則で定めるものにあっては、規則で定めるところにより、検食を保存すること。

ス　情報の提供については、次によること。

(1)　消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報の提供に努めること。

(2)　製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に起因する健康被害(医師の診断を受け、当該症状が製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものをいう。)又は法に違反する食品等に関する情報は、保健所長へ速やかに報告すること。

二　営業者は、施設における食品取扱者等の衛生管理を次に掲げるところにより行うこと。

ア　食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。

イ　保健所長から検便を受けるべき旨の指示があった場合は、食品取扱者に検便を受けさせること。

ウ　常に食品取扱者の健康管理を行い、下痢、発熱、おう吐その他の食品等を介して感染する疑いのある疾病等の症状を呈している食品取扱者については、その旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者に報告させ、食品等に直接接触する作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること。

エ　食品取扱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(平成十年法律第百十四号)第六条第二項に規定する一類感染症、同条第三項に規定する二類感染症、同条第四項に規定する三類感染症若しくは同条第七項に規定する新型インフルエンザ等感染症の患者又は同条第十一項に規定する無症状病原体保有者であることが判明した場合は、その病原体を保有していないことが確認されるまで、食品等に直接接触する作業に従事させないこと。

オ　食品取扱者は、作業場では衛生的な衣服等を着用し、作業場専用の衛生的な履物を用いるとともに、汚染区域には当該衣服等又は履物のまま立ち入らないこと。

カ　食品取扱者は、常に爪を短く切り、作業前、用便後及び生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後は、手指の洗浄及び消毒をし、これを清潔に保つこと。

キ　食品取扱者は、食品等を取り扱う作業中に放たん、喫煙その他食品衛生上支障のある行為をしないこと。

ク　食品取扱者は、所定の場所以外の場所において、着替え、喫煙、飲食その他食品衛生上支障のある行為をしないこと。

ケ　食品取扱者以外の者が作業場に立ち入る場合は、適切な場所で着替えさせ、オからクまでに掲げる事項を遵守させること。

三　営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、処理、加工、調理、保管、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者その他関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。

四　営業者は、食品等の運搬を次に掲げるところにより行うこと。

ア　食品等を運搬する車両、コンテナ等は、適切なものを使用し、定期的に清掃、補修等を行い、食品衛生上支障のないよう清潔に保つこと。

イ　食品等と食品等以外の貨物を混載する場合は、必要に応じ、食品等以外の貨物による汚染を防止する措置を講ずること。

ウ　運搬中の食品がほこり、有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。

五　営業者は、法に基づき適正な表示を行うこと。この場合において、弁当等の消費期限については、必要に応じ、時刻も記載すること。

(平二一条例四一・全改、平二四条例四四・一部改正)

(営業施設基準)

第四条　法第五十一条の規定による基準は、次のとおりとする。ただし、営業の形態その他の理由により公衆衛生上支障がないと知事が認めたときは、当該基準の一部を適用しないものとする。

一　施設は、清潔な場所に位置すること。

二　施設は、食品等の取扱いに適した広さを有し、営業に直接必要でない場所と区画され、専用であること。

三　施設は、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ構造であること。

四　食品取扱室(食品の製造、処理、加工、調理等を行う室をいう。以下同じ。)の床は、平滑で排水が良く耐水であること。ただし、水を使用しない場所においては、耐水としないことができる。

五　食品取扱室の天井は、ほこりの落下しない構造であること。

六　作業に適した明るさを確保できる設備を設けること。

七　換気が十分に行える設備を設けること。

八　使用する目的に応じた器具類を備え、衛生的に保管できる設備を設けること。

九　食品等及び容器包装は、取扱いに応じて衛生的に保管できる設備を設けること。

十　食品、器具等を流水で洗浄する設備を設けること。ただし、食品、器具等を流水で洗浄する必要のない営業は、この限りでない。

十一　衛生管理に適した専用の洗剤及び消毒薬を備えた流水式手洗い設備を設けること。

十二　汚液及び汚臭を防ぐ構造の廃棄物保管設備を設けること。

十三　使用する水の給水設備は、水道水又は規則で定める水質基準に適合する水を豊富に供給できるものであること。なお、水道水以外から使用する水を給水する場合は、殺菌装置等を設置した給水設備であること。

十四　便所は、衛生上支障のない場所に位置し、適切な構造であること。

十五　生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。)であって生食用として販売するものをいう。以下同じ。)の加工を行う営業にあっては次に掲げる要件を、生食用食肉の調理のみを行う営業にあっては次のアからウまでに掲げる要件を満たすこと。

ア　生食用食肉を加工し、又は調理する場所が他の設備と明確に区分された場所であること。

イ　器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉の加工又は調理の際に使用するためのものを、それぞれ専用に設けること。

ウ　生食用食肉に直接接触する設備及び器具は、専用のものを備えること。

エ　加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する専用の設備を設け、当該設備に温度を正確に測定できる温度計を備えること。

オ　加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する専用の設備を設けること。

十六　ふぐを処理する営業にあっては、ふぐの処理専用の換水式洗浄槽、処理台、まな板及び包丁並びにふぐを保管する容器を備え、その容器には処理済用又は未処理用である旨を表示し、処理した有毒部分を入れる専用の不浸透性で施錠できる廃棄物容器を備え、その容器には有毒である旨を表示すること。

十七　飲食店営業にあっては、二槽以上の洗浄槽を設けること。

十八　乳類販売業にあっては、乳類を常に摂氏十度以下に保存できる冷蔵設備を設けること。

十九　食肉販売業にあっては、食肉を常に摂氏十度以下に保存できる冷蔵設備を設けること。

二十　魚介類販売業にあっては、鮮魚介類を常に摂氏十度以下に保存できる冷蔵設備を設けること。

二十一　清涼飲料水製造業にあっては、殺菌設備又は除菌設備を設けること。

二十二　前各号に掲げるもののほか、規則で定める公衆衛生上の見地から必要な基準を備えること。

(平一六条例二二・平二一条例四一・平二四条例四四・一部改正)

(その他)

第五条　この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

附　則

この条例は、平成十二年四月一日から施行する。

附　則(平成一四年条例第三五号)抄

(施行期日)

1　この条例は、平成十四年四月一日から施行する。

附　則(平成一六年条例第二二号)

この条例は、平成十六年二月二十七日から施行する。

附　則(平成二一年条例第四一号)

この条例は、平成二十一年七月一日から施行する。ただし、第四条の改正規定は、公布の日から施行する。

附　則(平成二四年条例第四四号)

この条例は、平成二十四年四月一日から施行する。

附　則(平成二五年条例第五五号)抄

(施行期日)

1　この条例は、平成二十五年四月一日から施行する。