

滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案について

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 改正の考え方

- (1) 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。
- (2) いわゆる屋台や組み立て式テント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していることから、現行の基準条例で定める特定簡易営業の施設基準に所要の改正を行うこととします。
- (3) 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。

3 条例案の概要

(1) 定義(第2条関係)

自動車営業および自動販売機営業の定義の規定を削除し、特定簡易営業の定義を改めます。

ア 現行条例で規定している自動車営業および自動販売機営業については、条例改正案において、国の参酌基準に準じ、すべての業種に共通する共通基準および営業別基準等で規定することに伴い、現行条例第2条で規定している自動車営業および自動販売機営業の定義の規定を削除することとします。

イ 現行条例上、特定簡易営業を行える営業種別は、飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業、魚介類販売業等7業種であるところ、改正後の条例案においては、食品営業許可業種の見直しに伴い、特定簡易営業の営業種別を飲食店営業および魚介類販売業とします。

(2) 営業施設の基準(第3条関係)

現行条例の施設基準を、参酌基準に基づく施設基準に改正します。なお、特定簡易営業の基準は現行の基準を踏襲します。

ア 共通基準(政令第35条各号(第2号および第6号を除く。)に掲げる営業(特定簡易営業を除く。)に共通する基準をいう。) 別表第1

イ 営業別基準(政令第35条各号に掲げる営業(特定簡易営業を除く。)ごとの基準をいう。) 別表第2

ウ 法第13条第1項の規定により別に定められた規格または基準(以下「規格等」という。)に適合する生食用食肉(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。)またはふぐを取り扱う営業の基準 別表第3

エ 特定簡易営業の基準 別表第4

(3) 主な変更点

ア 従業員由来の食品への危害を防止するために次の基準を設けます。

- ・ 従業員の手洗い設備の水栓の規定を設けます。(第3条 別表第1関係)

「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。」

- ・ 従業員の更衣場所の規定を設けます。(第3条 別表第1関係)

「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。」

イ 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等)の施設は、床面、内壁、排水設備の基準や区画に緩和規定を設けます。

ウ 新たに設けられた許可業種(液卵製造業、漬物製造業、食品の小分け業等)の施設基準を設けます。

4 経過措置

改正条例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の間は、なお従前の基準で当該営業を行うことができるものとします。

5 施行日

令和3年6月1日

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・安心推進条例の一部改正などにより対応します。

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は“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が行われた。
 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(番号は政令記載順)
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	(届出に移行)
11 食肉処理業	9 食肉処理業
12 食肉販売業	3 食肉販売業 (容器包装に入れられたものの販売は許可不要)
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 (容器包装に入れられたものの販売は許可不要)
15 魚介類せり売業	5 魚介類せり売り営業
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	(乳処理業、清涼飲料水製造業、乳製品製造業のいずれかの許可)
21 氷雪製造業	17 氷雪製造業
22 氷雪販売業	(届出に移行)
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	(密封包装食品製造業の許可)
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【新規】
	26 複合型そうざい製造業【新規】
	28 複合型冷凍食品製造業【新規】
	29 漬物製造業【新規】
	31 食品の小分け業【新規】

改正条例(案)の概要図

滋賀県食品衛生基準条例(改正前)

第1条 趣旨

第2条 定義 1 自動車営業
2 自動販売機営業
3 特定簡易営業
4 (用語の規定)

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 事業者の義務

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 1 特定簡易営業
2 (用語の規定)

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 営業別の施設基準 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

別表第19 共通基準
すべての業種に適用
(自動車営業含む)

別表第20 営業別の施設基準
(自動車営業、自動販売機営業含む)

別表第21
生食用食肉取扱施設の基準
ふぐ処理施設の基準

許可業種の整理等