

平成24年9月県議会  
厚生・産業常任委員会  
条例案資料

議第130号 滋賀県国民健康保険調整交付金条例の一部を改正する条例案	-----	1
議第133号 滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案	-----	5

## 滋賀県国民健康保険調整交付金条例の一部を改正する条例案について

### 1 改正の理由

国民健康保険法（昭和33年法律第192号）の一部改正により、都道府県調整交付金の総額が引き上げられたことに伴い、滋賀県国民健康保険調整交付金条例（平成17年滋賀県条例第97号）の一部を改正しようとするものです。

### 2 改正の概要

普通調整交付金および特別調整交付金の配分割合を変更することとします。（第2条関係）

### 3 その他

この条例は、公布の日から施行し、改正後の滋賀県国民健康保険調整交付金条例の規定は、平成24年度分の滋賀県国民健康保険調整交付金から適用することとします。

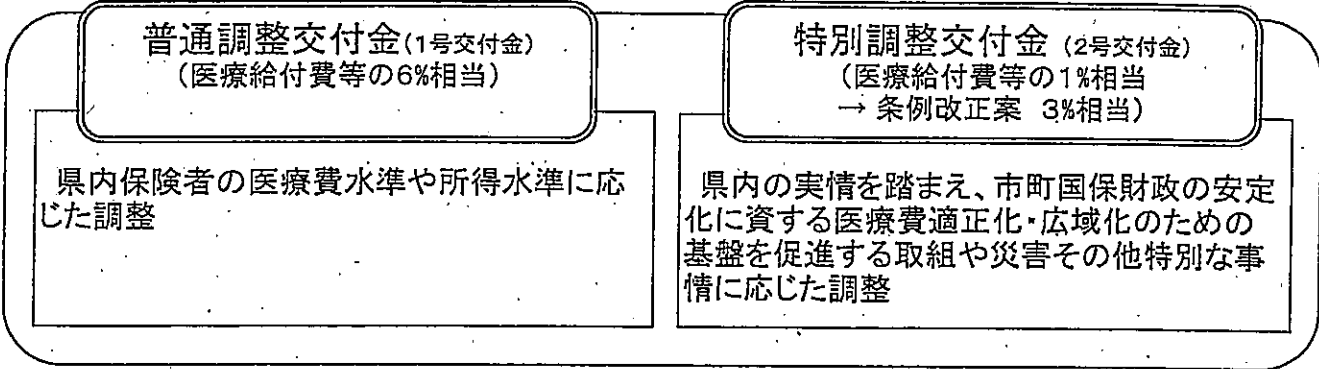
滋賀県国民健康保険調整交付金条例新旧対照表 (案)

旧	新
<p>第1条 略            (調整交付金の種類等)</p> <p>第2条 調整交付金は、普通調整交付金と特別調整交付金とする。</p> <p>2～3 (略)</p> <p>4 普通調整交付金の総額は、調整交付金の総額の<u>7分の6</u>に相当する額とする。</p> <p>5 特別調整交付金の総額は、調整交付金の総額の<u>7分の1</u>に相当する額とする。</p> <p>6 (略)</p> <p>第3条 略</p>	<p>第1条 略            (調整交付金の種類等)</p> <p>第2条 調整交付金は、普通調整交付金と特別調整交付金とする。</p> <p>2～3 (略)</p> <p>4 普通調整交付金の総額は、調整交付金の総額の<u>9分の6</u>に相当する額とする。</p> <p>5 特別調整交付金の総額は、調整交付金の総額の<u>9分の3</u>に相当する額とする。</p> <p>6 (略)</p> <p>第3条 略</p>

# 滋賀県国民健康保険調整交付金条例の改正概要

## I 滋賀県国民健康保険調整交付金の概要

国民健康保険法に基づき、県内市町が行う国保財政を調整し、その安定的な運営を図るため、市町に対して滋賀県国民健康保険調整交付金を交付する。  
(医療給付費等の7%相当 → H24.4法改正後 9%相当)



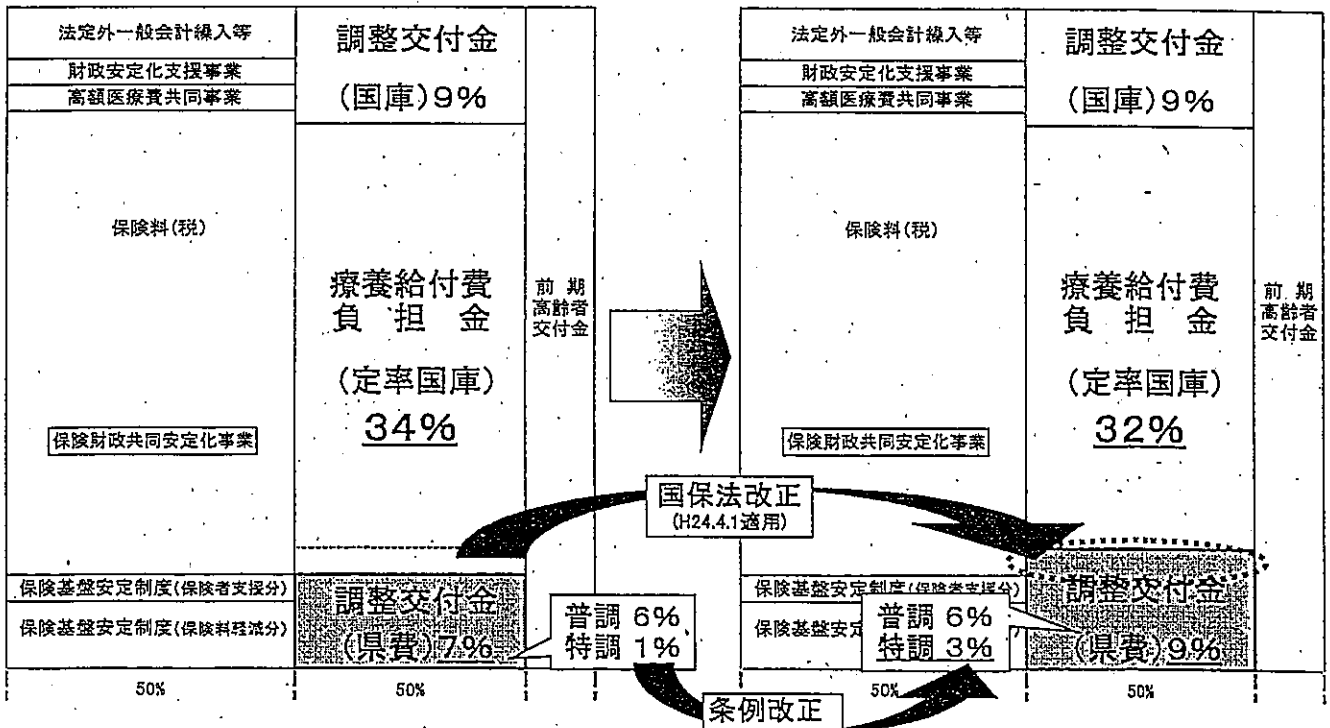
## II 条例改正の概要

H24.4国保法改正により、都道府県調整交付金の交付対象額が医療給付費等の7%相当額から9%相当額へ改定され、H24.7には改定後の交付金配分割合について「都道府県調整交付金配分ガイドライン」が示された。  
これを受けて、県条例における普通調整交付金と特別調整交付金への配分割合を変更するために改正を行う。

### ◇国保給付費の概要◇

○平成23年度

○平成24年度





## 滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案要綱

### 1 改正の理由

地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律の一部の施行に伴う厚生労働省関係政令等の整備等に関する政令（平成 23 年政令第 407 号）による食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号）の一部改正により、食品衛生検査施設の設備および職員の配置に関する基準を条例で定めることとされたことおよび食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 11 条第 1 項の規定に基づく生食用食肉の規格基準が新たに定められたことに伴う生食用食肉取扱施設の基準を設けるため、滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正しようとするものです。

### 2 改正の概要

- (1) 食品衛生検査施設の設備および職員の配置に関する基準を定めることとします。  
(第 5 条関係)
- (2) 飲食店営業、食肉処理業および食肉販売業の営業施設について、生食用食肉を加工または調理する場合の施設基準を定めることとします。  
(別表第 2 関係)
- (3) その他
  - ア この条例は、公布の日から施行することとします。
  - イ 必要な規定の整備を行うこととします。

滋賀県食品衛生基準条例新旧対照表

旧	新
<p>(趣旨)</p> <p>第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第50条第2項（法第62条第1項において準用する場合を含む。第3条第1項において同じ。）および第51条の規定に基づき、営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関する必要な基準および営業の施設についての業種別の公衆衛生の見地からの必要な基準について定めるものとする。</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 略</p> <p>2・3 略</p> <p>4 前3項に規定するもののほか、この条例において使用する用語は、法および食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）において使用する用語の例による。</p> <p>第3条～第4条 略</p>	<p>(趣旨)</p> <p>第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第50条第2項（法第62条第1項において準用する場合を含む。第3条第1項において同じ。）および第51条ならびに食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第8条第1項の規定に基づき、営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関する必要な基準等について定めるものとする。</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 略</p> <p>2・3 略</p> <p>4 前3項に規定するもののほか、この条例において使用する用語は、法および政令において使用する用語の例による。</p> <p>第3条～第4条 略</p> <p><u>（食品衛生検査施設の基準）</u></p> <p>第5条 <u>食品衛生検査施設の設備に関する政令第8条第1項の条例で定める基準は、次に掲げるとおりとする。</u></p> <p>(1) <u>理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室、事務室等を設けること。</u></p> <p>(2) <u>純水装置、定温乾燥器、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または試験のために必要な機械および器具を備えること。</u></p> <p>2 <u>食品衛生検査施設の職員の配置に関する政令第8条第1項の条例で定める基準は、検査または試験のために必要な職員を置くこととする。</u></p>

別表第1 略

別表第2 (第4条関係)

第1 略

第2 業種別基準 (業種ごとに適用する基準をいう。以下同じ。)

1 飲食店営業

(1)~(7) 略

2~10 略

11 食肉処理業

(1)~(6) (略)

12 食肉販売業

(1)・(2) (略)

13~34 略

別表第2~別表第5 略

別表第1 略

別表第2 (第4条関係)

第1 略

第2 業種別基準 (業種ごとに適用する基準をいう。以下同じ。)

1 飲食店営業

(1)~(7) 略

(8) 前各号に定めるもののほか、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。) の加工を行う場合にあっては次に掲げる基準に、生食用食肉の調理のみを行う場合にあっては次のアからウまでに掲げる基準に、それぞれ適合すること。

ア 生食用食肉を取り扱う場所は、他の場所と明確に区分すること。

イ 生食用食肉を取り扱う場所には、器具の洗浄および消毒ならびに手指の洗浄および消毒に必要な専用の設備を設けること。

ウ 生食用食肉が接触する設備および器具は、それぞれ専用のものとする。

エ 生食用食肉を取り扱う場所には、殺菌のための加熱を行う専用の設備および専用の冷却設備を設けること。

2~10 略

11 食肉処理業

(1)~(6) (略)

(7) 1の項第8号の規定は、食肉処理業の営業施設について準用する。

12 食肉販売業

(1)・(2) (略)

(3) 1の項第8号の規定は、食肉販売業の営業施設について準用する。

13~34 略

別表第2~別表第5 略



# 生食用食肉に係る規格基準 (H. 23. 10. 1適用)

工程等	規格基準
成分規格	<p>1 生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。以下この項において同じ。))であって、生食用として販売するものに限る。以下この項において同じ。)の成分規格</p> <p>(1) 生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。</p> <p>(2) (1)に係る記録は、1年間保存しなければならない。</p>
加工基準 一般規定(設備の衛生)	<p>2 生食用食肉の加工基準</p> <p>(1) 加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。また、肉塊(食肉の単一の塊をいう。以下この項において同じ。)が接触する設備は専用のもを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。</p>
一般規定(器具の衛生)	<p>(2) 加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって、専用のもを用いなければならない。また、その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに(病原微生物により汚染された場合は、その都度)、83°以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。</p>
一般規定(食品取扱者)	<p>(3) 加工は一定の技術・知識を有した者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行われる場合は、この限りでない。</p>
一般規定(衛生的取扱い、温度管理)	<p>(4) 加工は、肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行わなければならない。また、加工は、加熱殺菌をする場合を除き、肉塊の表面の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。</p>
一般規定(汚染の内部拡大防止)	<p>(5) 加工に当たっては、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。</p>
加工基準(原料肉の取扱い)	<p>(6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。</p>
加工基準(加熱又は同等の措置)	<p>(7) (6)の処理を行った肉塊は、処理後速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封し、肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60°で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌を行った後、速やかに4°以下に冷却しなければならない。</p>
加工基準(加熱の記録)	<p>(8) (7)の加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は、1年間保存しなければならない。</p>
保存基準	<p>3 生食用食肉の保存基準</p> <p>(1) 生食用食肉は、4°以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあつては、これを-15°以下で保存しなければならない。</p> <p>(2) 生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。</p>
調理基準	<p>4 生食用食肉の調理基準</p> <p>(1) 2の(1)から(5)までの基準は、生食用食肉の調理について準用する。</p> <p>(2) 調理に使用する肉塊は、2の(6)及び(7)の処理を経たものでなければならない。</p> <p>(3) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。</p>

滋賀県