鳥取市食品衛生条例をここに公布する。

平成２９年１２月２２日

鳥取市長　深　澤　義　彦

鳥取市条例第６５号

鳥取市食品衛生条例

（目的）

第１条　この条例は、食品取扱施設において講ずべき措置の基準その他食品衛生法（昭和２２年法律第２３３号。以下「法」という。）及び食品衛生法施行令（昭和２８年政令第２２９号。以下「政令」という。）の施行に関し必要な事項を定めるとともに、食品等の衛生管理の高度化を促進することにより、飲食に起因する危害の発生を防止し、もって食の安全の確保を図ることを目的とする。

（定義）

第２条　この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

⑴　食品取扱施設　法第４条第７項に規定する営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成２年法律第７０号）第２条第５号に規定する食鳥処理の事業を除く。）に係る施設をいう。

⑵　営業施設　政令第３５条各号に規定する営業に係る施設（道路運送車両法（昭和２６年法律第１８５号）第３条に規定する普通自動車、小型自動車及び軽自動車を食品の製造又は販売の用に供する場合は、当該自動車を含む。）をいう。

（食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準）

第３条　政令第８条第１項の条例で定める食品衛生検査施設の設備の基準は、次のとおりとする。

⑴　理化学検査室、微生物検査室及び事務室を設けること。

⑵　食品、添加物、器具又は容器包装の検査又は試験のために必要な規則で定める機械及び器具を備えること。

２　政令第８条第１項の条例で定める食品衛生検査施設の職員の配置の基準は、食品、添加物、器具又は容器包装の検査又は試験を実施することができる職員及び当該検査又は試験の実施について責任を負う職員を置くこととする。

（公衆衛生上の措置の基準）

第４条　法第５０条第２項の条例で定める公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第１のとおりとする。

２　前項に定めるもののほか、営業者（法第５０条第３項に規定する営業者を言う。以下同じ。）が公衆衛生上実施することが望ましい措置は、規則で定める。

（営業許可証等）

第５条　市長は、法第５２条第１項の許可をしたときは、当該許可を受けた者（以下「許可営業者」という。）に対し、当該許可を受けたことを証する書面（以下「許可証」という。）を交付するものとする。この場合において、当該許可営業者が自動車又は自動販売機により営業を行う者（以下「自動営業者」という。）であるときは、合わせて、当該自動車又は自動販売機ごとに当該許可に係る標識（以下「許可標識」という。）を交付するものとする。

２　許可営業者は、自らが許可営業者であることを客に示すため、次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に定める措置を講じなければならない。

⑴　自動営業者以外の者　前項前段の規定により交付された許可証を営業施設内の見やすい場所に掲示すること。

⑵　自動営業者　前項後段の規定により交付された許可標識をその営業に使用する

すべての自動車及び自動販売機の見やすい箇所にはり付けること。

３　許可営業者は、許可証又は許可標識を亡失し、破損し、又は汚損したときは、その再交付を受けなければならない。

４　許可営業者は、許可証又は許可標識の記載事項に変更が生じたときは、それらの書換交付を受けることができる。

（手数料の徴収）

第６条　次の各号に掲げる事務については、当該各号に定める額の手数料を徴収する。

⑴　法第３０条第２項の規定に基づき監視指導を行った結果についての証明書の交付　１件につき４２０円

⑵　法第５２条第１項の規定に基づく許可　別表第２各号に掲げる営業の区分に応じ、当該各号に定める申請１件当たりの額

⑶　許可証又は許可標識の再交付又は書換交付　１件につき１，７００円

（手数料の減免）

第７条　市長は、特別の理由があると認めるときは、規則で定めるところにより、手数料を減額し、又は免除することができる。

（既納の手数料）

第８条　既に納付した手数料は、還付しない。ただし、市長が特に認めた場合は、この限りでない。

（過料）

第９条　詐欺その他不正の行為により手数料の徴収を免れた者は、その徴収を免れた金額の５倍に相当する金額（当該５倍に相当する金額が５万円を超えないときは、５万円とする。）以下の過料に処する。

（規則への委任）

第１０条　この条例に定めるもののほか、法、政令及びこの条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

附　則

（施行期日）

１　この条例は、平成３０年４月１日から施行する。

（経過措置）

２　この条例の施行の日前に鳥取県食品衛生条例（平成１２年鳥取県条例第１７号）の規定に基づき行った処分、手続その他の行為は、この条例の相当規定によりなされたものとみなす。

別表第１（第４条関係）

１　食品取扱施設における衛生管理

⑴　食品取扱施設の衛生管理

ア　食品取扱施設は、１日に１回以上清掃すること。

イ　食品取扱施設には、不必要な物品を置かないこと。

ウ　食品取扱施設の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合にあっては、じん埃、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

エ　排水設備は、廃棄物の流出を防ぎ、排水を良くすることとし、必要に応じて清掃又は補修を行うこと。

⑵　食品取扱設備等の衛生管理

ア　食品を取り扱う設備及び機械器具（以下「食品取扱設備等」という。）は、洗浄及び消毒を行い、衛生的に保管することとし、故障又は破損があるときは、補修し、適正に使用できるよう整備すること。

イ　ふきん、包丁、まな板等の器具は、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。

ウ　食品取扱施設及び食品取扱設備等に使用する清掃用器材は、使用の都度洗浄し、専用の場所に保管すること。

エ　手洗設備は、使用できる状態にしておくこと。

オ　温度計等の計器類及び除菌のための装置は、定期的に点検すること。

⑶　ねずみ及び昆虫対策　食品取扱施設及びその周辺は、１月に１回以上点検し、

ねずみ又は昆虫の発生を認めたときは、その都度駆除すること。

⑷　廃棄物及び排水の取扱い　廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、清潔にしておくこと。

⑸　食品等の取扱い

ア　原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等を点検すること。

イ　食品は、冷蔵設備内での相互汚染を防ぐため、区画して保存すること。

ウ　添加物を使用する場合には、正確に計量し、適正に使用するとともに、使用する器具は、添加物の種類ごとに専用のものを使用すること。

エ　食品間の相互汚染を防止するため、次の措置を講ずること。

⑺　未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。

⑴　製造、加工又は調理を行う場所へは、作業者以外の者の立入りによる食品、原材料、添加物、器具、容器包装、法第６２条第１項に規定するおもちゃ及び食品、原材料又は飲食器の洗浄の用に供する洗浄剤(以下「食品等」という。)の汚染のおそれがない場合を除き、作業者以外の者が立ち入らないようにすること。

⑵　⑴の場所へ立ち入る際には、衛生的な作業着及び履物への交換、手洗い等を行うこと。

⑶　未加熱食品を取り扱った食品取扱設備等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。

⑷　原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。

オ　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金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講ずること。

カ　鳥取県食品衛生条例（以下「県条例」という。）第３条の２第１項の認定を受けている施設にあっては、アからオまでの基準に代えて、次の措置を講ずること。

(ｱ)　県条例第３条の２第２項第２号に規定する措置を適切に講ずること。

(ｲ)　県条例第３条の２第２項第４号に規定する方法に従ってモニタリングを行うこと。

(ｳ)　モニタリングによって管理基準が遵守されていないと認めたときは、改善措置を適切に講ずること。

(ｴ)　モニタリングの結果及び講じた改善措置の内容を記録し、製品の消費期限等に応じた期間、これを保存すること。

キ　おう吐が発生した場合は、直ちに消毒するとともに、汚染された可能性のある食品を廃棄すること。

(6)　使用水等の管理

ア　水道水以外の水を使用する場合には、１年に１回以上水質検査を行うとともに、その成績書を１年以上保存すること。ただし、災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、遅滞なく水質検査を行うこと。

イ　水質検査の結果、飲用に適さないと認められるときは、水の使用を中止すること。

ウ　貯水槽を使用する場合は、１年に１回以上清掃し、清潔に保つこと。

エ　水道水以外の水を使用する場合は、１日に１回以上消毒装置の点検を行うこと。

(7)　食品衛生責任者の設置

ア　食品取扱施設又はその取り扱う食品等の種類に係る部門ごとに、食品等を取り扱う者(以下「食品取扱者」という。)及び関係者のうちから、規則で定めるところにより、食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。)を置くこと。ただし、法第４８条第１項の規定により食品衛生管理者

を置く場合を除く。

イ　食品衛生責任者が食品に起因する危害の発生を防止するため、衛生管理の方法その他食品衛生に関する事項について意見を述べたときは、当該意見を尊重すること。

⑻　不良な食品等の回収及び廃棄

ア　食品衛生上不良な食品等を製造し、又は販売した場合に備えて、不良な食品等の回収に係る体制、方法等を定めた手順書を作成すること。

イ　食品衛生上不良な食品等を製造し、又は販売したことが判明したときは、アの手順書に従い、当該食品等の回収その他の必要な措置を講ずるとともに、市長に報告すること。

ウ　イの措置により回収した食品等は、通常の製品と明確に区別して保管し、市長の指示に従って適切に廃棄その他の必要な措置を講ずること。

⑼　検食の実施

ア　飲食店営業のうち一時に５０食以上提供する営業にあっては、調理済食品ごとに、提供先の記録とともに検食を７２時間以上保存すること。ただし、一時に３００食以上提供する場合は、提供先の記録とともに検食を冷凍して２週間以上保存すること。

イ　検食を冷凍して２週間以上保存する場合にあっては、洗浄及び殺菌を行っていない原材料を併せて保存すること。

⑽　健康被害情報の報告

製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する次に掲げる情報について、市長に速やかに報告すること。

ア　消費者の健康被害（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。）に関する情報

イ　異味又は異臭の発生、異物の混入その他の消費者等からの苦情であって、

健康被害が発生するおそれが否定できない情報

⑾　情報の提供

ア　食品衛生上不良な食品等の製造又は販売があった場合であって、当該食品等の回収その他の必要な措置を行うときは、消費者への注意喚起のため、当該食品等の回収等に関する情報を公表すること。

イ　消費者に対し、販売食品等（法第３条第１項の販売食品等をいう。）についての安全性に関する情報提供を行うこと。

２　食品取扱施設における食品取扱者の衛生管理

⑴　定期的に食品取扱者の健康診断を行うとともに、作業前にはその健康状態を確認すること。

⑵　市長から食品取扱者に検便を受けさせるべき旨の指示があったときは、当該食品取扱者に検便を受けさせること。

⑶　食品取扱者が規則で定める症状を呈している場合には、その旨を営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者に報告させ、これらの者が必要な指示をすること。

⑷　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１０年法律第１１４号）第１８条第１項に規定する患者若しくはその疑いのある者又は同法第６条第１１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、感染させるおそれがないことが判明するまで、食品に直接接触する作業に従事させない等の適切な措置を講ずること。

⑸　公衆衛生上支障がない場合を除き、食品取扱者に衛生的な作業着、帽子及びマスクを着用させるとともに、作業場内では専用の履物を用いさせることとし、作業場外（便所を含む。）では当該履物を用いさせないこと。

⑹　食品取扱者に、作業前、用便直後又は生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後、必ず手指の洗浄及び消毒を行わせるとともに、ペーパータオル等を用いて拭かせることとし、使い捨て手袋は、交換させること。

⑺　食品取扱者に、食品衛生に関する教育を行うほか、施設及び食品等の取扱い等についての管理運営要領を作成し、周知すること。

３　生食用の牛又は馬の肉を取り扱う施設の衛生管理

⑴　牛又は馬の肉であって生食用のもの（以下「生食用食肉」という。）を取り扱う施設には、規則で定めるところにより、生食用食肉の取扱いに関する講習を受講した生食用食肉衛生管理責任者を置くこと。

⑵　生食用食肉衛生管理責任者は、生食用食肉を衛生的に取り扱う方法について定める手引書を作成し、生食用食肉を取り扱う者に遵守させること。

⑶　生食用食肉として提供し、又は販売する肉は、生食用食肉の基準及び規格に合ったものを使用すること。

４　牛又は馬の肉等の生食による食中毒の危険性の周知

加熱されていない牛又は馬の肉又は内臓を提供し、又は販売する営業者は、次に掲げる事項を施設内の見やすい箇所に表示すること。

⑴　牛の肝臓の生食など、牛又は馬の肉又は内臓を十分に加熱しないで摂取する場合は、病原微生物を原因とする食中毒の危険性があること。

⑵　子ども、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は、牛又は馬の肉の生食を控えること。

別表第２（第６条関係）

⑴　飲食店営業　１件につき１７，６００円

⑵　喫茶店営業　１件につき１０，５００円

⑶　菓子製造業　１件につき１５，４００円

⑷　あん類製造業　１件につき１５，４００円

⑸　アイスクリーム類製造業　１件につき１５，４００円

⑹　乳処理業　１件につき２１，０００円

⑺　特別牛乳搾取処理業　１件につき２１，０００円

⑻　乳製品製造業　１件につき２１，０００円

⑼　集乳業　１件につき１０，５００円

⑽　乳類販売業　１件につき１０，５００円

⑾　食肉処理業　１件につき２１，０００円

⑿　食肉販売業　１件につき１０，５００円

⒀　食肉製品製造業　１件につき２１，０００円

⒁　魚介類販売業　１件につき１０，５００円

⒂　魚介類せり売営業　１件につき２１，０００円

⒃　魚肉ねり製品製造業　１件につき１７，６００円

⒄　食品の冷凍又は冷蔵業　１件につき２１，０００円

⒅　食品の放射線照射業　１件につき２１，０００円

⒆　清涼飲料水製造業　１件につき２１，０００円

⒇　乳酸菌飲料製造業　１件につき１５，４００円

(21)　氷雪製造業　１件につき２１，０００円

(22)　氷雪販売業　１件につき１５，４００円

(23)　食用油脂製造業　１件につき２１，０００円

(24)　マーガリン又はショートニング製造業　１件につき２１，０００円

(25)　みそ製造業　１件につき１７，６００円

(26)　醤油製造業　１件につき１７，６００円

(27)　ソース類製造業　１件につき１７，６００円

(28)　酒類製造業　１件につき１７，６００円

(29)　豆腐製造業　１件につき１５，４００円

(30)　納豆製造業　１件につき１５，４００円

(31)　めん類製造業　１件につき１５，４００円

(32)　そうざい製造業　１件につき２１，０００円

(33)　缶詰又は瓶詰食品製造業　１件につき２１，０００円

(34)　添加物製造業　１件につき２１，０００円