

食品衛生法施行条例別表第1から別表第3までの知事が別に定める基準（平成12年岩手県告示第296号）の一部を次のように改正する。

平成24年3月30日

岩手県知事 達 増 拓 也

改正前	改正後				
<p>1 条例別表第1の知事が別に定める基準</p> <p>(1) [略]</p> <p>(2) 共通基準</p> <table border="1" data-bbox="165 568 775 2045"> <tr> <td data-bbox="165 568 399 2045">[略]</td> <td data-bbox="399 568 775 2045"> <p>1 営業者（食品衛生法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）は、条例別表第1に規定する食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営に関する責任者として食品衛生責任者を配置すること。</p> <p>2～6 [略]</p> </td> </tr> </table>	[略]	<p>1 営業者（食品衛生法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）は、条例別表第1に規定する食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営に関する責任者として食品衛生責任者を配置すること。</p> <p>2～6 [略]</p>	<p>1 条例別表第1の知事が別に定める基準</p> <p>(1) [略]</p> <p>(2) 共通基準</p> <table border="1" data-bbox="857 568 1458 2045"> <tr> <td data-bbox="857 568 1090 2045">[略]</td> <td data-bbox="1090 568 1458 2045"> <p>1 営業者（食品衛生法<u>（昭和22年法律第233号）</u>第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）は、条例別表第1に規定する食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営に関する責任者として食品衛生責任者を配置すること。</p> <p>2～6 [略]</p> <p>7 営業者は、<u>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に限り、）を加工し、又は調理する場合は、生食用食肉取扱者（生食用食肉を取り扱う者であって、次のいずれかに該当するものをいい、加工を行う場合にあっては、（4）に該当する者を除く。）を設置すること。</u></p> <p><u>（1）食品衛生法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者又は同項第4号に該当する者のうち、食品衛生法施行令第35条第13号に規定する食肉製品製造業（同法48条第7項に規定する製造業に限る。）に従事するもの</u></p> <p><u>（2）知事が実施し、又は指定</u></p> </td> </tr> </table>	[略]	<p>1 営業者（食品衛生法<u>（昭和22年法律第233号）</u>第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）は、条例別表第1に規定する食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営に関する責任者として食品衛生責任者を配置すること。</p> <p>2～6 [略]</p> <p>7 営業者は、<u>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に限り、）を加工し、又は調理する場合は、生食用食肉取扱者（生食用食肉を取り扱う者であって、次のいずれかに該当するものをいい、加工を行う場合にあっては、（4）に該当する者を除く。）を設置すること。</u></p> <p><u>（1）食品衛生法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者又は同項第4号に該当する者のうち、食品衛生法施行令第35条第13号に規定する食肉製品製造業（同法48条第7項に規定する製造業に限る。）に従事するもの</u></p> <p><u>（2）知事が実施し、又は指定</u></p>
[略]	<p>1 営業者（食品衛生法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）は、条例別表第1に規定する食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営に関する責任者として食品衛生責任者を配置すること。</p> <p>2～6 [略]</p>				
[略]	<p>1 営業者（食品衛生法<u>（昭和22年法律第233号）</u>第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）は、条例別表第1に規定する食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営に関する責任者として食品衛生責任者を配置すること。</p> <p>2～6 [略]</p> <p>7 営業者は、<u>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に限り、）を加工し、又は調理する場合は、生食用食肉取扱者（生食用食肉を取り扱う者であって、次のいずれかに該当するものをいい、加工を行う場合にあっては、（4）に該当する者を除く。）を設置すること。</u></p> <p><u>（1）食品衛生法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者又は同項第4号に該当する者のうち、食品衛生法施行令第35条第13号に規定する食肉製品製造業（同法48条第7項に規定する製造業に限る。）に従事するもの</u></p> <p><u>（2）知事が実施し、又は指定</u></p>				

--	--

(3) 業種別基準

[略]	
乳処理業及び特別牛乳搾取処理場	[略]
[略]	
食肉処理場	[略]

2 条例別表第2の知事が別に定める基準

(1) 共通基準

[略]		
施設の設備	便所	[略]

	<p>する講習を受けた者</p> <p>(3) <u>地域保健法(昭和22年法律第101号)第5条第1項に規定する地方公共団体(県を除く。)</u>の長が適切と認めた者</p> <p>(4) <u>食品衛生責任者となる資格を有する者</u></p>
--	--

(3) 業種別基準

[略]	
乳処理業及び特別牛乳搾取処理場	[略]
[略]	
食肉処理業	[略]

2 条例別表第2の知事が別に定める基準

(1) 共通基準

[略]		
施設の設備	便所	[略]
	<p>その他生食用食肉を加工し、又は調理する場合の施設の設備(食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)第1食品の部D各条の項の生食用食肉の目の4の調理基準のみが適用される施設については、4、5及び6の設備又は装置を</p>	<p>1 <u>他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。</u></p> <p>2 <u>器具及び手指の洗浄消毒に必要な設備であって、生食用食肉のための専用のものがそれぞれ備えられていること。</u></p> <p>3 <u>生食用食肉が接触する設備及び器具は、それぞれ専用のものが備えられていること。</u></p> <p>4 <u>生食用食肉の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備及び温度を正確に測定することができる装置を備えていること。</u></p> <p>5 <u>生食用食肉の加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を備えていること。</u></p> <p>6 <u>大型の冷蔵庫等に原料肉を保存し、及び生食用食肉の加熱殺菌後の肉を冷却する場合は、それぞれの肉を別にしておく</u></p>

					<u>設置するこ</u>	<u>こと。</u>
					<u>とを要しな</u>	
					<u>い。)</u>	

(2) [略]

(2) [略]

3 [略]

3 [略]

備考 改正部分は、下線の部分である。