新潟県条例第41号

新潟県食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な基準等に関する条例の一部を改正する条例

新潟県食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な基準等に関する条例（平成11年新潟県条例第53号）の一部を次のように改正する。

次の表の改正後の欄中別表の号の細目の表示に下線が引かれた別表の号の細目（以下「追加別表号細目」という。）を加える。

次の表の改正前の欄中下線が引かれた部分（以下「改正部分」という。）を当該改正部分に対応する同表の改正後の欄中下線が引かれた部分（別表の号の細目の表示及び追加別表号細目を除く。）に改める。

改　　正　　後	改　　正　　前
別表第１（第２条関係） １　共通基準 (1)～(7)　（略） (8) 従事者の衛生管理 ア・イ　（略） ウ　従事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）<u>第６条第２項</u>に規定する一類感染症、同条第３項に規定する二類感染症若しくは同条第４項に規定する三類感染症の患者又は<u>同条第11項</u>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、病原体を保有していないことが判明するまで食品等に直接接触する作業に従事させないこと。 エ～キ　（略） (9)～(14)　（略） ２　（略）	**別表第１**（第２条関係） １　共通基準 (1)～(7)　（略） (8) 従事者の衛生管理 ア・イ　（略） ウ　従事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）<u>第６条第１項</u>に規定する一類感染症、同条第３項に規定する二類感染症若しくは同条第４項に規定する三類感染症の患者又は<u>同条第10項</u>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、病原体を保有していないことが判明するまで食品等に直接接触する作業に従事させないこと。 エ～キ　（略） (9)～(14)　（略） ２　（略）
別表第２（第３条関係） １　共通基準 (1)　（略） (2) 食品等、器具及び容器包装の取扱設備 ア～コ　（略） <u>サ　生食用食肉の加工を行う場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</u> <u>(ｱ) 加工を行う設備は、他の設備と明確に区分された場所にあること。</u> <u>(ｲ) 加工を行う場所には、器具の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉の加工のための専用のものがあること。</u> <u>(ｳ) 加工を行う場所には、手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉の加工のための専用のものがあること。</u> <u>(ｴ) 肉塊が接触する設備及び器具は専用のものを設け、及び備えること。</u> <u>(ｵ) 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備があること。</u> <u>(ｶ) 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があること。</u> <u>(ｷ) 同一の設備において加熱殺菌前の肉塊</u>	**別表第２**（第３条関係） １　共通基準 (1)　（略） (2) 食品等、器具及び容器包装の取扱設備 ア～コ　（略）

の冷蔵及び加熱殺菌後の肉塊の冷却又は冷蔵を行う場合の当該設備は、これらを区分して行うことができる構造であること。 シ　生食用食肉の調理を行う場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。 (ｱ) 調理を行う設備は、他の設備と明確に区分された場所にあること。 (ｲ) 調理を行う場所には、器具の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉の調理のための専用のものがあること。 (ｳ) 調理を行う場所には、手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉の調理のための専用のものがあること。 (ｴ) 肉塊が接触する設備及び器具は専用のものを設け、及び備えること。 (3)　(略) ２　(略)	(3)　(略) ２　(略)

附　則

この条例は、平成25年１月１日から施行する。ただし、別表第１の改正は、公布の日から施行する。