

新潟県食品衛生法施行細則及び新潟県食品衛生条例施行規則の一部を改正する規則をここに公布する。
平成27年 3月31日

新潟県知事 泉 田 裕 彦

新潟県規則第20号

新潟県食品衛生法施行細則及び新潟県食品衛生条例施行規則の一部を改正する規則
(新潟県食品衛生法施行細則の一部改正)

第1条 新潟県食品衛生法施行細則(昭和48年新潟県規則第39号)の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄中下線が引かれた部分(以下この条において「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に改める。

改 正 後	改 正 前
<p>(食品衛生責任者の届出)</p> <p>第18条 条例別表第1の1の項第6号イ及び別表第1の2の1の項第6号イの規定による届出は、別記第13号様式によるものとする。</p> <p>(食品衛生に関する講習会)</p> <p>第19条 条例別表第1の1の項第15号イ及び別表第1の2の1の項第13号イの講習会は、次に掲げる講習会とする。</p> <p>(1)・(2) (略)</p> <p>2・3 (略)</p> <p>4 条例別表第1の1の項第15号イ及び別表第1の2の1の項第13号イの規則で定める者は、次の各号に掲げる講習会の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める者とする。</p> <p>(1)・(2) (略)</p> <p>第13号様式 (第18条関係)</p> <p>食品衛生責任者設置(変更)届出書 (略)</p> <p>食品衛生責任者を設置(変更)したので、新潟県食品衛生法施行条例別表第1の1の項第6号イ又は別表第1の2の1の項第6号イの規定により届け出ます。 (略)</p>	<p>(食品衛生責任者の届出)</p> <p>第18条 条例別表第1の1第9号イの規定による届出は、別記第13号様式によるものとする。</p> <p>(食品衛生に関する講習会)</p> <p>第19条 条例別表第1の1第10号イの講習会は、次に掲げる講習会とする。</p> <p>(1)・(2) (略)</p> <p>2・3 (略)</p> <p>4 条例別表第1の1第10号イの規則で定める者は、次の各号に掲げる講習会の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める者とする。</p> <p>(1)・(2) (略)</p> <p>第13号様式 (第18条関係)</p> <p>食品衛生責任者設置(変更)届出書 (略)</p> <p>食品衛生責任者を設置(変更)したので、新潟県食品衛生法施行条例別表第1の1第9号イの規定により届け出ます。 (略)</p>

(新潟県食品衛生条例施行規則の一部改正)

第2条 新潟県食品衛生条例施行規則(昭和43年新潟県規則第2号)の一部を次のように改正する。

次の表の改正前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(以下この条において「移動別表号細目」という。)に対応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(以下この条において「移動後別表号細目」という。)が存在する場合には当該移動別表号細目を当該移動後別表号細目とし、移動別表号細目に対応する移動後別表号細目が存在しない場合には当該移動別表号細目(以下この条において「削除別表号細目」という。)を削る。

次の表の改正前の欄中別記様式の表示に下線が引かれた別記様式を削る。

次の表の改正前の欄中下線が引かれた部分(別表の号の細目の表示、削除別表号細目及び別記様式の表示を除く。以下この条において「改正部分」という。)に対応する次の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を除く。以下この条において「改正後部分」という。)が存在する場合には当該改正部分を当該改正後部分に改め、改正部分に対応する改正後部分が存在しない場合には当該改正部分を削る。

改 正 後	改 正 前
<p>(事務処理の特例)</p> <p>第11条 条例第12条第8号の規則で定める事務は、</p>	<p>(事務処理の特例)</p> <p>第11条 条例第12条第8号の規則で定める事務は、</p>

別表の第3の1の項の規定による食品衛生責任者に係る届出の受理とする。

別表（第2条関係）

営業の衛生基準

第1・第2（略）

第3 許可営業施設等の管理基準

1 製造業及び販売業

(1) 共通基準

ア～オ（略）

カ 食品等の取扱い

(ア)～(コ)（略）

(サ) 食品等の製造、加工、処理及び調理に当たっては、次の事項を実施すること。

a～d（略）

e 原材料として使用していないアレルギー（食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項の規定に基づく基準に定めるアレルギーをいう。）が混入しないよう措置を講ずること。

(シ)（略）

(ス)（略）

キ～セ（略）

(2)（略）

2 食品行商

(1)～(4)（略）

(5) 食品等の取扱い

ア～ケ（略）

コ（略）

サ（略）

(6)～(9)（略）

第4（略）

別表の第3の1(1)ケ(イ)の規定による食品衛生責任者に係る届出の受理とする。

第8号様式（別表関係）

食品衛生責任者設置（変更）届出書（略）

別表（第2条関係）

営業の衛生基準

第1・第2（略）

第3 許可営業施設等の管理基準

1 製造業及び販売業

(1) 共通基準

ア～オ（略）

カ 食品等の取扱い

(ア)～(コ)（略）

(サ) 食品等の製造、加工、処理及び調理に当たっては、次の事項を実施すること。

a～d（略）

e 原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）第1条第2項第7号に規定する特定原材料をいう。）に由来するアレルギー物質が混入しないよう措置を講ずること。

(シ)（略）

(ス) 製品の出荷及び販売に際しては、法の基準に従い表示事項を点検すること。

(セ)（略）

キ～セ（略）

(2)（略）

2 食品行商

(1)～(4)（略）

(5) 食品等の取扱い

ア～ケ（略）

コ 製品の出荷及び販売に際しては、法の基準に従い表示事項を点検すること。

サ（略）

シ（略）

(6)～(9)（略）

第4（略）

第3条 新潟県食品衛生条例施行規則の一部を次のように改正する。

別表を次のように改める。

別表（第2条関係）

営業の衛生基準

第1 許可営業施設等の衛生基準

1 製造業（漬物製造業、魚介類加工業、餅製造業及び食品の小分包装業をいう。以下同じ。）及び販売業（弁当類又はそう菜類販売業、冷凍食品販売業及び豆腐販売業をいう。以下同じ。）

(1) 共通基準

ア 施設の構造

- (ア) 施設（食品及び添加物（以下「食品等」という。）、器具並びに容器包装を取り扱う場所（製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所をいう。以下「食品取扱場」という。）、客室、更衣室、休憩室、機械室、倉庫、廊下、便所等をいう。）は、公衆衛生上支障のない場所にあること。
- (イ) 施設には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備があること。
- (ロ) 施設には、清潔な更衣設備を設けること。
- (ハ) 食品取扱場は、食品取扱量に応じた広さを有し、住居その他営業に直接必要でない場所と区画がしてあること。
- (ニ) 食品取扱場の床は、耐水性の材料で造られ、排水及び清掃がしやすい構造であること。
- (ホ) 食品取扱場の内壁及び天井は、明色で隙間がなく、清掃がしやすい構造であること。
- (ヘ) 製造、加工、処理、調理及び保管を行う場所の内壁は、床面から1メートル以上の高さまで耐水性の材料で造られていること。
- (ト) 製造、加工、処理、調理及び販売を行う場所の明るさは、100ルクス以上であること。
- (チ) 製造、加工、処理及び調理を行う場所には、ばい煙、蒸気等を排除できる構造の換気設備を設けること。

イ 食品等、器具及び容器包装の取扱設備

- (ア) 製造、加工、処理及び調理を行う場所には、流し台等の洗浄設備があること。
- (イ) 食品取扱場の固定又は移動し難い機械類及び器具類は、清掃及び洗浄に便利な位置にあること。
- (ロ) 器具は、その構造及び材質が衛生的であり、洗浄及び殺菌が容易であること。
- (ハ) 製造、加工、処理及び調理を行う場所には、平滑で洗浄しやすい構造の作業台、調理台等があること。
- (ニ) 器具及び容器包装を衛生的に保管する戸棚等の設備があること。
- (ホ) 添加物を使用する場合は、明示された専用の保管設備を設け、計量器を備えること。
- (ヘ) 温度、圧力等を調節する必要のある設備には、温度計、圧力計その他必要な計器類を見やすい位置に備え付けること。
- (ト) 製造、加工、処理及び調理を行う場所には、見やすい場所に温度計を備え付けること。
- (チ) 食品取扱場には、使用しやすい場所に、洗剤及び消毒剤を供給する装置を備えた流水式手洗い設備があること。
- (リ) 原材料、製品等の運搬用具は、清潔で、ほこり、昆虫等の侵入できない構造であること。

ウ 給水及び廃棄物処理

- (ア) 施設には、水道水又はこれと同等の水質の水を豊富に供給できる設備があること。なお、水道水以外の水を使用する場合には、消毒装置があること。
- (イ) 製造、加工、処理及び調理を行う場所には、給湯設備があること。ただし、簡易な形態の営業にあつては、この限りでない。
- (ロ) 食品取扱場には、耐水性で、十分な大きさの蓋付廃棄物容器があること。
- (ハ) 施設には、食品取扱場に影響のない位置に、利用者数に応じた規模の便所があり、便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備並びに洗剤及び消毒剤を供給する装置を備えた流水式手洗い設備があること。

(2) 特定基準

ア 漬物製造業

- (ア) 原材料保管室、製造室及び製品保管室を設けること。
- (イ) 施設には、流水式の履物の洗浄設備があること。

イ 魚介類加工業

原材料保管室、処理室、製品保管室及び冷蔵又は冷凍設備を設け、必要に応じ乾燥設備があること。

ウ 餅製造業

原材料保管室、製造室及び製品保管室を設け、必要に応じ放冷室、乾燥室又は包装室があること。

エ 食品の小分包装業

包装室を設け、必要に応じ原材料保管室又は製品保管室があること。

オ 弁当類又はそう菜類販売業

(7) 販売所には、衛生的な陳列ケースがあり、陳列ケースは、直射日光の当たらない場所に設置すること。

(4) 陳列ケース内には、温度計があること。

カ 冷凍食品販売業

販売所には、冷凍設備があること。

キ 豆腐販売業

(7) 販売所には、冷蔵設備又は保存用水槽があること。

(4) 保存用水槽は、さび止め金属製又は合成樹脂製のものとし、冷水を換水できる設備及び温度計があること。

2 食品行商

(1) 共通基準

ア 市日の市場等に臨時に定置して販売する営業

(7) 営業場所は、公衆衛生上支障のない場所であること。

(4) 器具の材質は、耐水性であり、清掃がしやすい構造であること。

(7) 陳列台又は陳列ケースがあること。

(5) 食品ばさみ、スコップ等があること。

イ 振り売りをする営業

(7) 販売用容器は、耐水性の材質で蓋があること。

(4) 食品ばさみ、スコップ等があること。

(2) 特定基準

ア 魚介類行商及びそう菜類行商

(7) 市日の市場等に臨時に定置して販売する営業

a 器具を洗浄する水を十分に供給する設備があること。

b 荒切りする場合は、荒切り設備があること。

c 常に使用できる状態にした消毒剤を備え付けること。

(4) 振り売りをする営業

販売用容器には、蓋があり、洗浄しやすい材質で内部にすのこ等を備え、水の漏出ししない構造であること。

イ 魚介類加工品行商

販売用容器は、蓋があり、洗浄しやすい材質であること。

ウ 豆腐行商

(7) 市日の市場等に臨時に定置して販売する営業

a 冷蔵設備又は保存用水槽があること。

b 保存用水槽は、さび止め金属製又は合成樹脂製のものとし、冷水を換水できる設備及び温度計があること。

(4) 振り売りをする営業

販売用容器は、さび止め金属製又は合成樹脂製で保冷できる構造であること。

エ 菓子類製造販売行商

(7) 原材料、製品保管容器並びに機械類及び器具類には、防じんの設備があること。

(4) 器具を洗浄する水を十分に供給する設備があること。

(7) 常に使用できる状態にした消毒剤を備え付けること。

第2 届出施設の衛生基準

1 施設は、公衆衛生上支障のない場所にあること。

2 施設は、採光、換気、排水等が十分に行われる構造であること。

3 施設の天井は、清掃がしやすい構造であること。

4 施設には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備があること。

5 施設には、洗剤及び消毒剤を供給する装置を備えた流水式手洗い設備があること。

6 施設には、水道水又はこれと同等の水質の水を豊富に供給できる設備があること。

7 製造業の食品取扱場には、原材料保管室、製造室及び製品保管室を設けること。

- 8 製造室には、原材料並びに機械類及び器具類の洗浄設備があること。
- 9 製造室には、耐水性で十分な大きさの蓋付廃棄物容器があること。
- 10 店舗には、衛生的な陳列販売用設備があること。
- 11 便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備があり、かつ、洗剤及び消毒剤を供給する装置を備えた流水式手洗い設備があること。

第3 許可営業施設等の管理基準

1 共通基準

新潟県食品衛生法施行条例（平成11年新潟県条例第53号。以下「法施行条例」という。）別表第1の1の項又は別表第1の2の1の項に掲げる基準によること。

2 特定基準

(1) 製造業

法施行条例別表第1の2の項第2号又は別表第1の2の2の項第2号に掲げる基準によること。

(2) 販売業

法施行条例別表第1の2の項第4号又は別表第1の2の2の項第4号に掲げる基準によること。

(3) 食品行商（菓子類製造販売行商に限る。）

法施行条例別表第1の2の2の項第2号キに掲げる基準によること。

第4 届出施設の管理基準

1 共通基準

法施行条例別表第1の1の項又は別表第1の2の1の項に掲げる基準によること。

2 特定基準

法施行条例別表第1の1の項第15号ア又は別表第1の2の1の項第13号アに掲げる基準によること。

この場合において、これらの規定中「許可営業者」とあるのは、「条例第4条の規定による届出をした者」と読み替えるものとする。

附 則

この規則は、平成27年7月1日から施行する。ただし、第2条（新潟県食品衛生条例施行規則別表の改正に限る。）の規定は、同年4月1日から施行する。