

佐賀県食品衛生条例の一部を改正する条例をここに公布する。

平成二十四年七月九日

佐賀県知事 古 川 康

佐賀県条例第四十号

佐賀県食品衛生条例の一部を改正する条例

佐賀県食品衛生条例（昭和三十四年佐賀県条例第九号）の一部を次のように改正する。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準の表の第一号イ中「ロ」を「ロ及びハ」に改め、同号に次のように加える。

ハ 生食用食肉（食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）に規定するものをいう。以下同じ。）を加工し、又は調理する場合

- (1) 生食用食肉を取り扱う場所（以下ハにおいて「取扱場所」という。）は、衛生的に管理され、かつ、他の場所と明確に区分されていること。
- (2) 取扱場所には、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な生食用食肉専用の設備が備えられていること。
- (3) 肉塊が接触する設備及び器具は、洗浄及び消毒の容易な不浸透性材質であつて生食用食肉専用のものであること。
- (4) 取扱場所（生食用食肉の調理のみを行うものを除く。⑤において同じ。）には、加熱殺菌を行うために十分な能力を有する生食用食肉専用の設備及び温度を正確に測定することができる生食用食肉専用の装置が備えられていること。
- (5) 取扱場所には、加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する

生食用食肉専用の設備が備えられていること。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準の表の第一号イ中「ロ」を「ロ及びハ」に改め、同号に次のように加える。

ハ 生食用食肉を加工し、又は調理する場合は、第一号ハ(1)から(5)までに掲げる基準によること。

別表第二の法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準の表の第十二号に次のように加える。

へ 生食用食肉を加工し、又は調理する場合は、第一号ハ(1)から(5)までに掲げる基準によること。

附 則

この条例は、公布の日から施行する。

佐賀県食品衛生条例の一部を改正する条例に係る新旧対照表

改正後	改正前
<p>別表第二（第一条の三関係） 法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準</p> <p>一 飲食店営業</p> <p>イ 口及び八に掲げる場合以外の場合 (1)・(2) 略</p> <p>口 略</p> <p>八 生食用食肉（食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）に規定するものをいう。以下同じ。）を加工し、又は調理する場合</p> <p>(1) 生食用食肉を取り扱う場所（以下八において「取扱場所」という。）は、衛生的に管理され、かつ、他の場所と明確に区分されていること。</p> <p>(2) 取扱場所には、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な生食用食肉専用の設備が備えられていること。</p> <p>(3) 肉塊が接触する設備及び器具は、洗浄及び消毒の容易な不浸透性材質であつて生食用食肉専用のものであること。</p> <p>(4) 取扱場所（生食用食肉の調理のみを行うものを除く。(5)において同じ。）には、加熱殺菌を行うために十分な能力を有する生食用食肉専用の設備及び温度を正確に測定することができる生食用食肉専用の装置が備えられていること。</p> <p>(5) 取扱場所には、加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する生食用食肉専用の設備が備えられていること。</p> <p>二丁十略</p>	<p>別表第二（第一条の三関係） 法第五十一条に規定する営業の施設の業種別特定基準</p> <p>一 飲食店営業</p> <p>イ 口に掲げる場合以外の場合 (1)・(2) 略</p> <p>口 略</p> <p>二丁十略</p>

改正後	改正前
<p>十一 食肉処理業</p> <p>イ 口及びハに掲げる場合以外の場合 (1) 略 (3) 略</p> <p>ロ 略</p> <p>ハ 生食用食肉を加工し、又は調理する場合、第一号八(1)から(5)までに掲げる基準によること。</p> <p>十二 食肉販売業</p> <p>イ 略</p> <p>ハ 生食用食肉を加工し、又は調理する場合、第一号八(1)から(5)までに掲げる基準によること。</p> <p>十三 三十四 略</p>	<p>十一 食肉処理業</p> <p>イ 口に掲げる場合以外の場合 (1) 略 (3) 略</p> <p>ロ 略</p> <p>十二 食肉販売業</p> <p>イ 略</p> <p>十三 三十四 略</p>