

奈良県食品衛生法施行条例の一部を改正する条例をここに公布する。

平成二十四年三月二十六日

奈良県知事 荒井正吾

奈良県条例第四十四号

奈良県食品衛生法施行条例の一部を改正する条例

奈良県食品衛生法施行条例（平成十二年三月奈良県条例第三十八号）の一部を次のように改正する。

第一条中「という。」の下に「及び食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「令」という。）」を加える。

第二条の見出しを「（食品衛生検査施設の設備の基準等）」に改め、同条を同条第三項とし、同条に第一項及び第二項として次の二項を加える。

令第八条第一項の規定により食品衛生検査施設の設備について条例で定める基準は、次のとおりとする。

- 一 理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室及び事務室を設けること。
- 二 純水装置、定温乾燥機、デンプフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の検査又は試験のために必要な機械及び器具を備えること。

2 令第八条第一項の規定により食品衛生検査施設の職員の配置について条例で定める基準は、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。

第三条第一号ク(1)中「食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）」を「令」に改める。

第四条の見出しを「（営業施設基準）」に改め、同条中第二十一号を第二十二号とし、第十五号から第二十号までを一号ずつ繰り下げ、第十四号の次に次の一号を加える。

十五 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をいう。以下同じ。）の加工を行う営業にあっては次に掲げる要件を、生食用食肉の調理のみを行う営業にあっては次のアからウまでに掲げる要件を満たすこと。

ア 生食用食肉を加工し、又は調理する場所が他の設備と明確に区分された場所であること。

イ 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉の加工又は調理の際に使用するためのものを、それぞれ専用に設けること。

ウ 生食用食肉に直接接触する設備及び器具は、専用のものを備えること。

エ 加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する専用の設備を設け、当該設備に温度を正確に測定できる温度計を備えること。

オ 加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する専用の設備を設けること。

附 則

この条例は、平成二十四年四月一日から施行する。