

毎週月、水、金曜日発行

富 山 県 報

平成26年11月7日

金 曜 日

第 3834 号

目 次

規 則

○富山県食品衛生条例施行規則の一部を改正する規則	1
○富山県手数料条例施行規則の一部を改正する規則	7

公 告

○落札者等の公示	10
○随意契約の相手方等の公示	12

~~~~~

## 規 則

~~~~~

富山県食品衛生条例施行規則の一部を改正する規則を次のように定め、公布する。

平成26年11月7日

富山県知事 石 井 隆 一

富山県規則第64号

富山県食品衛生条例施行規則の一部を改正する規則

富山県食品衛生条例施行規則（平成12年富山県規則第33号）の一部を次のように改正する。

別表第2第1項第8号を次のように改める。

(8) 食品取扱室には、使用に便利で食品等を汚染しない位置に、適当な数の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。

別表第2第1項第16号中「みやすい」を「見やすい」に改め、同表第2項第1号中カをキとし、イからオまでをウからカまでとし、アの次に次のように加える。

イ 客室には、使用に便利で食品等を汚染しない位置に、流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。

別表第2第2項第2号中イをウとし、アの次に次のように加える。

イ 客室には、使用に便利で食品等を汚染しない位置に、流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。

別表第 3 第 2 項各号列記以外の部分中「を調理し、加工し、及び販売」を「の調理、製造、加工又は販売を」に改め、同表に次の 1 項を加える。

3 短期間の催し等に際して、同一の場所で簡易な施設を臨時に設けて、食品の簡易な調理、製造又は販売をする形態のもので、次の営業を行うもの

- (1) 飲食店営業
- (2) 喫茶店営業
- (3) 菓子製造業
- (4) アイスクリーム類製造業
- (5) 乳類販売業
- (6) 食肉販売業
- (7) 魚介類販売業

別表第 4 第 1 項各号列記以外の部分中「の自動販売機による」を「に定める」に改め、同表第 2 項第 1 号ケ中「使用」を削り、同項第 2 号に次のように加える。

キ 営業車等の清掃用の器材は、使用の都度、洗浄及び乾燥を行うとともに、専用の場所に保管すること。

別表第 4 第 2 項第 3 号カ中「適正に」を「適切に」に改め、同号キを削り、同表に次の 1 項を加える。

3 別表第 3 第 3 項に定める営業については、次のとおりとする。

(1) 施設の衛生管理

ア 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないよう維持すること。

イ 施設には、不必要な物品等を置かないこと。

ウ 施設には、犬、猫等を入れないこと。

エ ねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。

オ ねずみ、昆虫等による汚染を防止するため、原材料、製品、包装資材等

は、ふた付きの容器等に入れて保管すること。

カ 施設には、当該施設で作業を行う従事者以外の者が立ち入ることのないよう、適切な措置を講ずること。

(2) 設備等の衛生管理

ア 営業終了後、設備等の洗浄及び消毒を行い、清潔に保つこと。

イ 器具及び分解した器具の部品は、金属片、化学物質等の食品への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。

ウ 器具及び器具の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。

エ 温度計等の計器類は、その機能を使用前に点検すること。

オ ふきん、包丁及びまな板を使用する業種にあつては、これらを熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。

カ 施設、設備等の清掃用の器材は、使用の都度、洗浄及び乾燥を行うとともに、専用の場所に保管すること。

キ 排水設備は、排水の排出が円滑に行われるよう、廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。

ク 手洗設備は、手洗いに適切な石けん、消毒剤等を備えるとともに、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持すること。

ケ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(3) 使用する水等の管理及び廃棄物等の取扱い

ア 貯水タンクを使用する場合は、使用に必要な水を十分に確保しておくこと。

イ 貯水タンクを使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。

ウ 水道水以外の水を使用するものにあつては、飲用に適した水を使用するとともに、営業開始前に水質検査を行い、その記録を保存すること。

エ 水質検査の結果、当該水が飲用に適さないことが明らかとなったときは、直ちに当該水の使用を中止するとともに、厚生センター所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

オ 水道水以外の水を使用する場合で、滅菌装置又は浄水装置を設置したと

きは、これらの装置が正常に作動しているかどうかを定期的に確認し、その記録を保存すること。

カ 氷は、適切に管理された給水設備から供給された飲用に適した水から作り、衛生的に取り扱うこと。

キ 廃棄物及び廃水の処理は、適切に行うこと。

(4) 食品等の取扱い

ア 原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、その結果を記録するよう努めること。

イ 原材料として使用する食品は、細切又は前処理済みの市販品等を選択し、施設では細切等を行わないこと。ただし、条例別表第 1 に定める基準を満たす場合は、この限りでない。

ウ 食品の相互間の汚染を防止するため、未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂食される食品と区分して取り扱うよう努めること。

エ 冷蔵庫内では、食品の相互間の汚染が生じないように、食品を区分して保存すること。

オ 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。

カ 食品は、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等のそれぞれの過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。

キ 食品は、じんあい、昆虫等が混入しないよう取り扱うこと。

ク 食品への日光の直射を防ぐとともに、温度の管理を適切に行うこと。

ケ 営業者は、当該営業者が製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（医師の診察を受けて当該症状が当該食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものをいう。）の情報及び法に違反する食品等に関する情報を知ったときは、速やかに当該情報を厚生センター所長に報告すること。

(5) 従事者の衛生管理

ア 従事者は、清潔な服装を着用し、必要に応じ、帽子、手袋（使い捨てのものに限る。）等を使用すること。

イ 営業者は、従事者に検便を受けさせるよう努めること。

ウ ア及びイに掲げるもののほか、従事者の衛生管理については、条例別表第 1 第 5 項及び別表第 1 第 3 項第 2 号から第 8 号までの規定を準用する。

(6) 営業者は、食品の取扱い、従事者の衛生管理等について、従事者に周知徹底させること。

別表第 5 第 1 項各号列記以外の部分中「の自動販売機の営業の施設の基準」を「に定める営業について」に改め、同表に次の 1 項を加える。

3 別表第 3 第 3 項に定める営業については、次のとおりとする。

(1) 共通基準

ア 施設は、衛生上不潔な場所に位置しないものであること。

イ 施設の周囲は、排水がよく、清掃しやすい状態であること。

ウ 施設は、その使用目的に適した大きさ及び構造を有し、かつ、その天井、両側面及び後方を雨、風及びじんあいを防ぐ機能を有する材質のパネル、シート等で囲い、販売部分は陳列ケース又は台により区分すること。ただし、別に屋根がある場合は、天井を設けないことができる。

エ 施設には、地面からの跳ね水、じんあい等により食品を汚染する恐れがある場合は、汚染を防ぐ設備を設けること。

オ 施設には、作業面において 100ルクス以上の明るさを保つことができる設備を設けること。

カ 施設には、水道水又は飲用に適する水を供給する設備及び排水設備を設けること。ただし、水の使用が少ない営業にあつては、ふた付きで耐久性のある衛生的な貯水タンク及びその容量以上の排水タンクを設けることによって代えることができる。

キ 施設には、器具等を洗浄するための流水式洗浄設備及び流水受槽式手洗い設備を設けること。ただし、器具等を洗浄しない場合は、流水式洗浄設備を設けないことができる。

ク 流水受槽式手洗い設備には、手指の消毒設備を設けること。

ケ 廃棄物を入れる容器は、不浸透性材料でつくられ、ふたのあるものとし、施設外又は必要に応じ施設内の適当な場所に備えること。

コ 器具、容器等を衛生的に保管することのできるように戸棚又はこれに類

するものを設けること。

サ 冷蔵又は冷凍が必要な食品を取り扱う場合は、食品の保存に十分な大きさの冷蔵又は冷凍設備を設け、見やすい位置に温度計を備えること。

シ 便所は、井戸及び食品を取り扱う場所に衛生上影響のない位置に設け、当該便所には、昆虫等の侵入を防ぐ設備並びに流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。ただし、施設に近接する場所に便所が設けられており、流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備が設けられている場合は、この限りでない。

(2) 業種別基準

ア 飲食店営業及び喫茶店営業にあつては、次のとおりとする。

(ア) 食品を水冷する場合には、水道水又は飲用に適する水を供給する設備、排水設備及び水冷専用の流水受槽式設備を設けること。

(イ) 貯水タンクを使用する場合は、その容量は40リットル以上であること。

(ウ) 客席を設ける場合には、流水受槽式手洗い設備を設けるよう努めること。

イ 菓子製造業にあつては、次のとおりとする。

(ア) 食品を水冷する場合には、水道水又は飲用に適する水を供給する設備、排水設備及び水冷専用の流水受槽式設備を設けること。

(イ) 貯水タンクを使用する場合は、その容量は40リットル以上であること。

ウ アイスクリーム類製造業にあつては、次のとおりとする。

(ア) 貯水タンクを使用する場合は、その容量は40リットル以上であること。

(イ) 製造機には、取り出し口に防じん及び防虫の設備を設け、原料は、調合済（殺菌済みのものをいう。）で衛生的な容器に入れられたものを使用すること。

(ウ) ソフトクリームの容器のための防じん及び防虫の設備が設けられた設備を有すること。

エ 乳類販売業、食肉販売業及び魚介類販売業にあつては、次のとおりとする。

(ア) 貯水タンクを使用する場合は、その容量は18リットル以上であること。

- (イ) 施設に近接する場所に流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備が設けられている場合には、当該施設には、これらの設備を設けないことができる。
- (ウ) 食品を摂氏10度以下（冷凍食肉及び冷凍魚介類にあつては、摂氏零下18度以下）に保存できる電気式の冷蔵又は冷凍設備を設けること。ただし、常温保存可能品（乳類に限る。）のみを販売する場合は、この限りでない。

附 則

この規則は、公布の日から起算して1月を経過した日から施行する。

(生活衛生課)

富山県手数料条例施行規則の一部を改正する規則を次のように定め、公布する。

平成26年11月7日

富山県知事 石 井 隆 一

富山県規則第65号

富山県手数料条例施行規則の一部を改正する規則

富山県手数料条例施行規則（平成12年富山県規則第5号）の一部を次のように改正する。

別表第1の17の項中

「		新たに許可を受けようとする場合であつて、許可期間が1年以下のとき。	8,400円
	(2) 喫茶店営	新たに許可を受けようとする	10,100円」

を

「		新たに許可を受けようとする場合であつて、許可期間が1年以下のとき。	ア 臨時営業の場合	5,000円
			イ アに掲げる場合以外の場合	8,400円
	(2) 喫茶店営	新たに許可を受けようとする	10,100円」	

に、

「		新たに許可を受けようとする 場合であって、許可期間が 1 年以下のとき。	5,000円
		(3) 菓子製造 新たに許可を受けようとする	14,700円」

を

「		新たに許可を受 けようとする場 合であって、許 可期間が 1 年以 下のとき。	ア 臨時営業 の場合	3,000円
			イ アに掲げ る場合以外 の場合	5,000円
		(3) 菓子製造 新たに許可を受けようとする		14,700円」

に、

「		新たに許可を受けようとする 場合であって、許可期間が 1 年以下のとき。	7,300円
		(4) あん類製 新たに許可を受けようとする	14,700円」

を

「		新たに許可を受 けようとする場 合であって、許 可期間が 1 年以 下のとき。	ア 臨時営業 の場合	4,000円
			イ アに掲げ る場合以外 の場合	7,300円
		(4) あん類製 新たに許可を受けようとする		14,700円」

に、

「		新たに許可を受けようとする 場合であって、許可期間が 1 年以下のとき。	7,300円
		(6) 乳処理業 新たに許可を受けようとする	22,100円」

を

「		新たに許可を受 けようとする場 合であって、許 可期間が 1 年以 下のとき。	ア 臨時営業 の場合	4,000円
			イ アに掲げ る場合以外 の場合	7,300円

	(6) 乳処理業	新たに許可を受けようとする	22,100円
--	----------	---------------	---------

に、

		新たに許可を受けようとする場合であって、許可期間が1年以下のとき。	5,000円
	(11) 食肉処理	新たに許可を受けようとする	22,100円

を

		新たに許可を受けようとする場合であって、許可期間が1年以下のとき。	ア 臨時営業の場合	3,000円
			イ アに掲げる場合以外の場合	5,000円
	(11) 食肉処理	新たに許可を受けようとする		22,100円

に、

		新たに許可を受けようとする場合であって、許可期間が1年以下のとき。	5,000円
	(13) 食肉製品	新たに許可を受けようとする	22,100円

を

		新たに許可を受けようとする場合であって、許可期間が1年以下のとき。	ア 臨時営業の場合	3,000円
			イ アに掲げる場合以外の場合	5,000円
	(13) 食肉製品	新たに許可を受けようとする		22,100円

に、

		新たに許可を受けようとする場合であって、許可期間が1年以下のとき。	5,000円
	(15) 魚介類せ	新たに許可を受けようとする	22,100円

を

		新たに許可を受けようとする場合	ア 臨時営業の場合	3,000円
--	--	-----------------	-----------	--------

	合であって、許 可期間が 1 年以 下のとき。	イ アに掲げ る場合以外 の場合	5,000円
(15) 魚介類せ	新たに許可を受けようとする		22,100円」

に改め、同表の備考の 5 を次のように改める。

- 5 この表の17の項の「臨時営業」とは、富山県食品衛生条例施行規則（平成12年富山県規則第33号）別表第3第3項に規定する営業をいう。

附 則

この規則は、富山県食品衛生条例施行規則の一部を改正する規則（平成26年富山県規則第64号）の施行の日から施行する。

（財 政 課）

~~~~~  
公 告  
~~~~~

落札者等の公示

地方公共団体の物品等又は特定役務の調達手続の特例を定める政令（平成7年政令第372号。以下「特例政令」という。）第11条及び富山県の物品等又は特定役務の調達手続の特例を定める規則（平成7年富山県規則第68号）第12条の規定により次のとおり公示する。

平成26年11月7日

富山県知事 石 井 隆 一

- 1 落札に係る物品等の名称及び数量
CNC三次元測定機 一式
- 2 契約に関する事務を担当する室課の名称及び所在地
富山県出納局総務会計課 富山市新総曲輪1番7号
- 3 落札者を決定した日
平成26年9月22日
- 4 落札者の氏名及び住所
轟産業株式会社 福井県福井市毛矢三丁目2番4号

- 5 落札金額
34,344,000円
- 6 契約の相手方を決定した手続
一般競争入札
- 7 特例政令第6条の公告を行った日
平成26年7月25日

落札者等の公示

地方公共団体の物品等又は特定役務の調達手続の特例を定める政令（平成7年政令第372号。以下「特例政令」という。）第11条及び富山県の物品等又は特定役務の調達手続の特例を定める規則（平成7年富山県規則第68号）第12条の規定により次のとおり公示する。

平成26年11月7日

富山県知事 石 井 隆 一

- 1 落札に係る物品等の名称及び数量
フェーズドアレイ超音波探傷試験機 一式
- 2 契約に関する事務を担当する室課の名称及び所在地
富山県出納局総務会計課 富山市新総曲輪1番7号
- 3 落札者を決定した日
平成26年9月26日
- 4 落札者の氏名及び住所
三井物産マシントック株式会社 東京都港区新橋一丁目11番7号
- 5 落札金額
26,773,200円
- 6 契約の相手方を決定した手続
一般競争入札
- 7 特例政令第6条の公告を行った日
平成26年7月30日

随意契約の相手方等の公示

地方公共団体の物品等又は特定役務の調達手続の特例を定める政令（平成 7 年政令第 372 号。以下「特例政令」という。）第 11 条及び富山県の物品等又は特定役務の調達手続の特例を定める規則（平成 7 年富山県規則第 68 号）第 12 条の規定により次のとおり公示する。

平成 26 年 11 月 7 日

富山県知事 石 井 隆 一

- 1 随意契約に係る物品等の名称及び数量
可搬レーザ 3D スキャナー 一式
- 2 契約に関する事務を担当する室課の名称及び所在地
富山県出納局総務会計課 富山市新総曲輪 1 番 7 号
- 3 随意契約の相手方を決定した日
平成 26 年 9 月 26 日
- 4 随意契約の相手方の氏名及び住所
轟産業株式会社 福井県福井市毛矢三丁目 2 番 4 号
- 5 随意契約に係る契約金額
27,993,600 円
- 6 契約の相手方を決定した手続
随意契約
- 7 随意契約の理由
地方自治法施行令（昭和 22 年政令第 16 号）第 167 条の 2 第 1 項第 8 号