

公布された条例のあらまし

◆高知県食品衛生法施行条例の一部を改正する条例（高知県条例第63号）

1 条例改正の目的

食品衛生法（昭和22年法律第233号）の規定に基づき都道府県が定めることができる営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関する基準について、国がその技術的助言として定めている「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」が一部改正されたことを考慮し、従来の基準に加え、新たにHACCP（危害分析・重要管理点方式）を用いて衛生管理を実施する場合の基準を規定することとする等必要な改正をするとともに、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の施行により食品衛生法第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）及び食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第46号）が廃止されたことに伴い、これらの府令の引用規定の整理等を行うこととした。

2 施行期日

この条例は、平成27年12月1日から施行することとした。

◆高知県手数料徴収条例の一部を改正する条例（高知県条例第64号）

1 条例改正の目的

地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律（平成27年法律第50号）の施行による採石法（昭和25年法律第291号）及び砂利採取法（昭和43年法律第74号）の一部改正に伴い、これらの法律の引用規定の整理等を行うこととした。

2 施行期日

この条例は、平成27年12月26日から施行することとした。

◆高知県流域下水道条例の一部を改正する条例（高知県条例第65号）

1 条例改正の目的

水防法等の一部を改正する法律（平成27年法律第22号）の施行により下水道法（昭和33年法律第79号）が一部改正されたことに伴い、同法の引用規定の整理を行うこととした。

2 施行期日

この条例は、公布の日から施行することとした。

◆高知県認定こども園条例の一部を改正する条例（高知県条例第66号）

1 条例改正の目的

地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律（平成27年法律第50号）の施行により就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律（平成18年法律第77号）が一部改正され、保育所型認定こども園の認定の有効期間が廃止されたことに伴い、当該有効期間に関する規定を削除することとした。

2 施行期日

この条例は、公布の日から施行することとした。

# 高知県公報

発行  
高知県  
高知市丸ノ内  
一丁目2番20号  
発行日  
毎週2回  
(火曜日・金曜日)

## 目次

条 例	ページ
◎高知県食品衛生法施行条例の一部を改正する条例	2
◎高知県手数料徴収条例の一部を改正する条例	5
◎高知県流域下水道条例の一部を改正する条例	5
◎高知県認定こども園条例の一部を改正する条例	5

-----  
 条 例  
 -----

高知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27年10月23日

高知県知事 尾崎 正直

**高知県条例第63号**

**高知県食品衛生法施行条例の一部を改正する条例**

高知県食品衛生法施行条例（平成12年高知県条例第10号）の一部を次のように改正する。

第1条中「、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」を「及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」に改め、「、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）及び食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第46号）」を削る。

別表第1の第1の1の項(2)中「営業に係る」を「営業の」に改め、同表の第1の2の項(1)中「常に」を「、常に」に改め、同項(8)を同項(9)とし、同項(7)を同項(8)とし、同項(6)中「よく」を「十分に」に改め、同項中(6)を(7)とし、(5)を(6)とし、(4)を(5)とし、(3)を(4)とし、

「(2) 食品の処理、製造、加工、調理、保管又は販売を行う区域（以下この表において「食品取扱区域」という。）には、作業に不必要な物品を置かないこと。」を

「(2) おう吐物等により施設が汚染された場合は、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒を行うこと。

(3) 食品の処理、製造、加工、調理、保管又は販売を行う区域（以下この表において「食品取扱区域」という。）には、作業に不必要な物品を置かないこと。」に改め、同表の第1の3の項(5)中「記録するよう努めること」を「記録すること」に改め、同表の第1の4の項から11の項までを次のように改める。

4 使用水等の管理

(1) 施設においては、水道水（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項に規定する水道により供給される水をいう。以下同じ。）又は登録水質検査機関（同法第20条の6第1項に規定する登録水質検査機関をいう。以下同じ。）で飲用に適すると認められた水を使用すること。ただし、暖房用蒸気、防火用水等食品製造に直接関係がない目的で使用する場合又は冷却若しくは食品の安全に影響を及ぼさない工程において清浄海水等を使用する場合であって、これらの水が食品に直接接触する水へ混入しないようにするときは、この限りでない。

(2) 水道水以外の水を使用する場合（(1)ただし書に規定する場合を除く。(6)において同じ。）は、登録水質検査機関で年1回以上水質検査を行い、その成績書を1年間保存すること。ただし、乳類販売業、食肉販売業（包装された肉等を包装のまま仕入れた上、そのまま販売する場合に限る。）、魚介類販売業（包装された魚介類を包装のまま仕入れた上、そのまま販売する場合に限る。）及び食品の放射線照射業にあつては、この限りでない。

(3) 不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合は、直ちにその水の使用を中止し、その都度水質検査を行うこと。ただし、暖房用蒸気、防火用水等食品製造に直接関係がない目的で使用する場合又は冷却若しくは食品の安全に影響を

及ぼさない工程において清浄海水等を使用する場合であつて、これらの水が食品に直接接触する水へ混入しないようにするときは、この限りでない。

- (4) 水質検査の結果、飲用不適となったときは、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (5) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、かつ、清潔に保つこと。
- (6) 水道水以外の水を使用する場合は、殺菌装置、浄水装置等が正常に作動しているかどうかを定期的に確認すること。また、当該確認の結果を記録すること。
- (7) 使用した水を再利用する場合は、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行い、処理工程を適切に管理すること。

5 ねずみ、昆虫等の駆除

(1) 施設及びその周辺においては、ねずみ、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、窓及び出入口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。

(2) 年2回以上ねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。ただし、建築物において考えることができる有効かつ適切な技術の組合せ及びねずみ、昆虫等の生息調査結果を踏まえて対策を講ずる等の手法により確実にその目的を達成することができると認める場合は、その施設の状況に応じた方法及び頻度でねずみ、昆虫等の駆除作業を実施することができる。

(3) 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。

(4) 殺そ剤、殺虫剤等を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

(5) 原材料、製品、包装資材等は、ねずみ、昆虫等による汚染を防止するため、容器に入れる等の措置を講じた上で保管すること。

6 廃棄物及び排水の取扱い

(1) 廃棄物の保管及び廃棄の方法については、必要に応じ、手順書を作成すること。

(2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別することができるようにし、汚液及び汚臭が漏れないよう常に清潔にしておくこと。

(3) 廃棄物は、適宜保管場所に搬出し、食品取扱区域に放置しないこと。

(4) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。

(5) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

7 食品衛生責任者の設置

(1) 営業者（法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。以下この項において同じ。）は、施設又はその部門ごとに、食品取扱者（食品の処理、製造、加工、調理その他食品に直接接触する作業を行う者をいう。以下この表において同じ。）のうちから食品衛生に関する責任者（以下この表において「食品衛生責任者」という。）を定めておくこと。ただし、営業者が自ら食品衛生責任者となる場合は、この限りでない。

(2) 営業者は、次のいずれかに該当する者のうちから、食品衛生責任者を定めること。

ア 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士若しくはふぐ処理師の資格又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となる資格を有する者

イ 知事が実施し、又は適正であると認めた食品衛生責任者の養成のための講習会

- を修了した者
- ウ ア及びイに掲げる者のほか、知事が食品衛生に関してこれらの者と同等以上の知識を有すると認められた資格を有する者
- (3) 営業者は、施設の見やすい場所に食品衛生責任者の氏名を記載した名札（当該名札は、縦21センチメートル、横7.5センチメートル以上の長方形とする。）を掲示すること。
- (4) 食品衛生責任者は、知事が実施し、又は適正であると認められた講習会を定期的を受講し、常に食品衛生に関する新しい知識の習得に努めること。
- (5) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
- (6) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理の方法及び食品衛生に関する事項について注意を払うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。
- (7) 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。
- 8 食品等の取扱い
- 食品等の取扱いに当たっては、次のいずれかの基準によるものとする。
- (1) 危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれがある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下この表において同じ。）を用いて衛生管理を実施する場合の基準
- ア 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合は、食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。
- イ 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合は、次により製品説明書及び製造工程一覧図を作成すること。
- (ア) 製品説明書には、原材料等について、原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、水素イオン濃度等をいう。）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、燻煙等をいう。）、包装、保存性、保管条件、流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載すること。併せて、製品説明書には、想定する使用方法、消費者層等を記載すること。
- (イ) 製造工程一覧図には、製品の全ての製造工程を記載すること。
- (ウ) 製造工程一覧図については、実際の製造工程並びに施設及び設備の配置に照らし合わせて適切であるかどうかを確認し、適切でない場合には、修正を行うこと。
- ウ 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合は、次により食品の製造工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。
- (ア) 製造工程ごとに発生するおそれがある全ての危害の原因となる物質のリスト（以下この項において「危害要因リスト」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及びイ(ア)に規定する製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。
- (イ) (ア)により特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれがある製造工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下この項において「管理措置」という。）を検討し、危害要因リストに記載すること。
- (ウ) 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の

- 発生を防止するため、製造工程のうち、当該製造工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認（以下この項において「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下この項において「重要管理点」という。）を定めること。ただし、重要管理点を定める必要がないと認められる相当の理由がある場合であって、その理由を記載した文書を作成するときは、この限りでない。
- (エ) 重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が、危害の原因となる物質を十分に管理することができない場合には、当該重要管理点又はその前後の製造工程において適切な管理措置を設定することができるよう、製品又は製造工程を見直すこと。
- (オ) 個々の重要管理点について、食品衛生上の危害の原因となる物質を許容することができる範囲まで低減し、又は排除するための基準（以下この項において「管理基準」という。）を設定すること。この場合において、管理基準は、危害の原因となる物質に係る可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、水素イオン濃度、水分活性、有効塩素濃度等のほか、測定することができる指標又は官能検査に基づき確認することができる指標を用いること。
- (カ) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷を防止するためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。また、モニタリングの方法に関する全ての記録には、モニタリングを実施した担当者及び責任者が署名すること。
- (キ) モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置（以下この項において「改善措置」という。）を重要管理点において設定し、適切に実施すること。この場合において、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含めること。
- (ク) 製品の危害分析・重要管理点方式について、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。
- (2) 危害分析・重要管理点方式を用いないで衛生管理を実施する場合の基準
- ア 原材料の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から品質、鮮度及び表示について点検すること。また、当該点検の状況を記録するよう努めること。
- イ 原材料は、適切な状態及び方法で保存するとともに、消費期限又は賞味期限に応じて適切な順序で使用すること。
- ウ 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。
- エ 食品の製造、加工又は調理においては、病原微生物その他の微生物が完全に又は安全な量まで死滅し、又は除去されていること。
- オ 食品は、処理、製造、加工、調理、保管、運搬及び販売の各工程において、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。
- カ 食品間の相互汚染を防止するため、次の事項に配慮すること。
- (ア) 冷蔵庫内又は冷蔵室内では、食品ごとに区画して保存すること。
- (イ) 調理された食品は、未加熱又は未加工の原材料と区分して取り扱うこと。
- (ウ) 食品の製造、加工又は調理を行う区域へは、当該区域の食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにし、やむを得ず当該区域へ立ち入るときに

は、衛生的な作業着及び履物への交換並びに手洗いをを行うこと。

(エ) 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備及び機械器具は、別の食品を取り扱う前に、洗浄及び消毒を十分に行うこと。

キ 容器包装は、製品を汚染及び損傷から保護することができ、かつ、適切な表示を行うことができるものを使用すること。

ク 食品等の製造又は加工に当たっては、次の事項の実施に努めること。

(ア) 金属、ガラス、じんあい、洗浄剤、機械油等の異物が原材料及び製品へ混入することを防止するための措置を講じ、必要に応じ、検査すること。

(イ) 原材料、製品及び容器包装は、ロット（一度に納入し、又は生産する単位をいう。）ごとに管理し、記録すること。

(ウ) 製品ごとに、その名称、種類、成分規格（法第11条第1項の規定に基づき定められた販売の用に供する食品又は添加物の成分についての規格をいう。ケにおいて同じ。）、原材料、容器包装の形態及び材質、消費期限又は賞味期限並びに保存方法について記載した製品説明書を作成し、及び保存すること。

(エ) 製造工程において原材料として使用していない特定原材料（食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第3条第2項の表に規定する特定原材料をいう。）が食品へ混入することを防止するための措置を講ずること。

ケ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行い、成分規格等に対する適合性を確認し、その結果を1年間保存すること。

コ おう吐物等により汚染された可能性のある食品は、廃棄すること。

#### 9 管理運営要領の作成等

(1) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。

(2) 定期的に製品検査、拭き取り検査その他汚染状況を計ることができる検査を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、(1)により作成した管理運営要領によって食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証し、必要に応じ、その内容を見直すこと。

#### 10 記録の作成及び保存

記録の作成及び保存については、次のいずれかの基準によるものとする。

(1) 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合の基準

ア 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合は、8の項(1)ウ(ア)及び(イ)による危害分析の実施、8の項(1)ウ(ウ)及び(エ)による重要管理点の設定並びに8の項(1)ウ(オ)による管理基準の設定について記録を作成し、及び保存すること。

イ 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合は、8の項(1)ウ(カ)によるモニタリングの実施、8の項(1)ウ(キ)による改善措置の実施及び8の項(1)ウ(ク)による検証の実施について記録を作成し、及び保存すること。

ウ 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合は、食品衛生上の危害の発生の防止のために必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入先及びその量、出荷先又は販売先及びその量その他必要な事項に関する記録を作成し、及び保存するよう努めること。

エ アからウまでの記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限及び流通実態に応じて合理的な期間を設定すること。

オ 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長から要請があったときは、アからウまでの記録及びその関係書類を提出すること。

(2) 危害分析・重要管理点方式を用いないで衛生管理を実施する場合の基準

ア 食品衛生上の危害の発生の防止のために必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入先及びその量、出荷先又は販売先及びその量その他必要な事項に関する記録を作成し、及び保存するよう努めること。

イ アの記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限及び流通実態に応じて合理的な期間を設定すること。

ウ 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長から要請があったときは、アの記録及びその関係書類を提出すること。

#### 11 回収及び廃棄

(1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止するため、問題となった製品を迅速かつ適切に回収することができるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び当該製品の製造施設の所在地を管轄する保健所長への報告の手順を定めること。

(2) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生し、又は発生するおそれがある場合においては、速やかに、その製品の回収、保健所長への報告等を行うとともに、回収に至った原因を究明し、再発防止のための措置を講ずること。

(3) 回収された製品は、通常の製品と明確に区別して保管し、保健所長の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。

(4) 回収を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起のため、当該回収について公表すること。

別表第1の第1の12の項(1)中「48時間以上」を「48時間以上保存すること。ただし、当該保存期間の終了する日が日曜日又は国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）第3条に規定する休日（以下この項において「休日等」という。）に当たるときは、その日後における直近の休日等でない日まで」に改め、同項(2)中「を記録するよう努めること」を「について記録を作成し、及び保存すること」に改め、同表の第1の13の項中「(2) 製造し、輸入し、又は加工した食品等、器具又は容器包装（以下この項において「製造食品等」という。）について、消費者の健康被害（医師の診断を受け、その症状が当該製造食品等に起因し、又は起因する疑いがあると診断されたものに限る。）に関する情報又は法の規定に違反している製造食品等に関する情報を得たときは、速やかに保健所長に報告すること。」

を  
「(2) 製造し、輸入し、若しくは加工した食品等、機械器具又は容器包装（以下この項において「製造食品等」という。）について、消費者の健康被害（医師の診断を受け、その症状が当該製造食品等に起因し、又は起因する疑いがあると診断されたものに限る。）に関する情報又は法の規定に違反している製造食品等に関する情報を得たときは、速やかに保健所長に報告すること。」

(3) 消費者等から、製造し、輸入し、又は加工した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれを否定することができないものについては、速やかに保健所長に報告すること。」

に改め、同表の第2の3の項中「おそれのある」を「おそれがある」に改め、同表の第2の5の項及び6の項中「区域に」を「区域へ」に改め、同表の第2の7の項中「行うこと」を「行うこと。また、使い捨て手袋を使用する場合は、使用の都度交換すること」に改め、同表の第2の8の項中「おそれのある」を「おそれがある」に改め、同表の第2の

9の項中「消毒する」を「消毒を行う」に改め、同表の第2の10の項中「施設に」を「施設へ」に、「第2の5の項から8の項までに掲げる」を「5の項から8の項までの」に、「衛生管理の」を「衛生管理に関する」に改め、同表の第3の1の項中「汚染防止の方法等」を「汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理等」に改め、同表の第3中「2 洗浄剤、消毒剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。」を

「2 1の項の衛生教育は、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合にあっては第1の1の項(2)、2の項(2)、6の項(1)、8の項(1)ウ、9の項及び11の項(1)に規定する各種手順に関する事項を、危害分析・重要管理点方式を用いなくて衛生管理を実施する場合にあっては第1の1の項(2)、2の項(2)、6の項(1)、8の項(2)オ、9の項及び11の項(1)に規定する各種手順に関する事項を含むものとする。」

3 洗浄剤、消毒剤、殺菌剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。」

に改め、同表の第6を削る。

**附 則**

この条例は、平成27年12月1日から施行する。

高知県手数料徴収条例の一部を改正する条例をここに公布する。

平成27年10月23日

高知県知事 尾崎 正直

**高知県条例第64号**

**高知県手数料徴収条例の一部を改正する条例**

高知県手数料徴収条例（平成12年高知県条例第5号）の一部を次のように改正する。

第27条の表2の項中「第32条の4第1項第5号ロ」を「第32条の4第1項第6号ロ」に改める。

第30条の表2の項及び3の項を次のように改める。

2 法第6条第1項第6号ロの規定に基づく砂利採取業務主任者試験に合格した者と同等以上の知識及び技能を有する旨の認定の申請に対する審査	砂利採取業務主任者認定申請手数料	8,800円
3 法第15条第1項の規定に基づく砂利採取業務主任者試験の実施	砂利採取業務主任者試験手数料	8,000円

第30条の表4の項中「砂利採取計画の認可手数料」を「砂利採取計画認可申請手数料」に改め、同表5の項中「砂利採取計画の変更認可手数料」を「砂利採取計画変更認可申請手数料」に改める。

**附 則**

この条例は、平成27年12月26日から施行する。

高知県流域下水道条例の一部を改正する条例をここに公布する。

平成27年10月23日

高知県知事 尾崎 正直

**高知県条例第65号**

**高知県流域下水道条例の一部を改正する条例**

高知県流域下水道条例（平成2年高知県条例第6号）の一部を次のように改正する。

第1条中「第25条の10第1項」を「第25条の18第1項」に改める。

第2条第1項中「第25条の2第1項」を「第25条の10第1項」に改める。

第4条及び第9条中「第25条の10第1項」を「第25条の18第1項」に改める。

**附 則**

この条例は、公布の日から施行する。

高知県認定こども園条例の一部を改正する条例をここに公布する。

平成27年10月23日

高知県知事 尾崎 正直

**高知県条例第66号**

**高知県認定こども園条例の一部を改正する条例**

高知県認定こども園条例（平成18年高知県条例第49号）の一部を次のように改正する。

第4条を次のように改める。

**第4条 削除**

**附 則**

（施行期日）

- 1 この条例は、公布の日から施行する。  
（経過措置）
- 2 この条例の施行の日前にこの条例による改正前の高知県認定こども園条例第4条の規定により有効期間を定めてされた保育所型認定こども園の認定については、有効期間を定めず当該認定がされたものとみなす。