

鳥取県公報

毎週火曜日及び
金曜日発行
(当日が休息日に当り、翌日とする)

規 則

目 次

食品衛生法施行細則をここに公布する。

昭和四十九年七月十六日

鳥取県知事 平 林 鴻 三

鳥取県規則第五十二号

食品衛生法施行細則

食品衛生法施行細則（昭和三十二年十一月鳥取県規則第四十九号）の全部を改正する。

(目的)

第一条 この規則は、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以

下「法」という。）、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「政令」という。）、食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号。以下「省令」という。）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和二十六年厚生省令第五十二号。以下「乳等省令」という。）の施行に關し必要な事項を定めることを目的とする。

（法第五条第一項ただし書の当該吏員）

第二条 法第五条第一項ただし書の当該吏員は、と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第十五条第一項に規定すると、畜検査員とする。

（牛乳の保存方法等の承認の申請）

第三条 乳等省令別表第二号(二)の(1)の3ただし書（同表同号(二)の(3)の2、(4)の2及び(5)の3並びに同表同号(三)の(2)の3によりその例によるものとされる場合を含む。）の承認を受けようとする者は、様式第一号による申請書を知事に提出しなければならない。

2 乳等省令別表第二号(四)の(5)ただし書の承認を受けようとする者は、様式第二号による申請書を知事に提出しなければならない。

（製品検査の申請書等）

第四条 省令第十条の申請書は、様式第三号によるものとする。

2 法第十四条第一項の検査を受けようとする者は、当該検査を受けようとする製品を封印するのに適当な容器に入れ、その外部に様式第四号による標紙をはらなければならない。

第五条 政令第一条第三項の規定による試験品の採取量は、次の表のとおりとする。ただし、知事が特別の理由があると認めるときは、当該検査に必要な限度において、その採取量を変更することができる。

品名	目		採取量
	固形のもの	液状のもの	
かんすい (中華そばの製造に用 いられるアルカリ剤)	五十グラム	百グラム	三十グラム
	タール色素の製剤		

(検査命令による製品検査の申請書等)

第六条 省令第十四条第一項の申請書は、様式第五号によるものとする。

2 第四条第二項の規定は、法第十五条第一項の検査について準用する。

第七条 政令第一条の二第四項の規定による試験品の採取量は、別表第一のとおりとする。ただし、知事が特別の理由があると認めるときは、当該検査に必要な限度において、その採取量を変更することができる。

第八条 法第十五条第五項の規定による手数料の額は、保健所及び衛生研究所の使用料及び手数料の徴収に関する条例(昭和四十四年三月鳥取県条例第九号)別表に定める額とする。

(食品衛生管理者の設置等の届書)

第九条 省令第十九条の二第一項の届書は、様式第六号によるものとする。

(管理運営の基準)

第十条 法第十九条の十八第二項の規定による基準は、別表第二のとおりとする。

(営業施設の基準)

第十一条 法第二十条の規定による基準は、別表第三のとおりとする。ただし、知事は、営業の形態その他特別の理由によりこれにより難い場合

で、公衆衛生上支障がないと認めるときは、この基準の一部を適用しないことができる。

(営業の許可の申請書)

第十二条 省令第二十条第一項の申請書は、様式第七号によるものとする。

2 省令第二十条第二項の申請書は、様式第八号によるものとする。

3 省令第二十条第二項の申請書は、当該許可の有効期間の満了の日の二十日前までに知事に提出しなければならない。

(許可証の交付等)

第十三条 知事は、法第二十一条第一項の営業の許可をしたときは、当該申請者に対し、様式第九号による許可証(以下「許可証」という。)を交付しなければならない。

2 法第二十一条第一項の許可を受けた者(以下「営業者」という。)は、許可証を当該営業施設の見やすい場所に掲示しておかなければならない。

3 営業者は、許可証をき損し、又は亡失したときは、様式第十号による申請書を知事に提出し、その再交付を受けなければならない。

4 営業者は、許可証の再交付を受けた後において亡失した許可証を発見したとき、許可の有効期間が満了したとき、許可の取消しがあつたとき、又は営業を廃止したときは、許可証を知事に返納しなければならない。

(申請事項の変更の届出)

第十四条 省令第二十一条の届出は、様式第十一号による届書により行わなければならない。

(営業の廃止の届出)

第十五条 営業者は、その営業を廃止したときは、様式第十二号による届書により速やかにその旨を知事に届け出なければならない。

2 営業の廃止が営業者の死亡又は解散によるものであるときは、その相続人又は清算人が前項の届出をしなければならない。

(書類の経由)

第十六条 法、政令、省令、乳等省令又はこの規則の規定により知事に提出する書類は、所轄保健所の長を経由して提出しなければならない。

附 則

(施行期日)

1 この規則は、公布の日から施行する。

(経過措置)

2 この規則施行前にこの規則による改正前の食品衛生法施行細則(以下「改正前の規則」という。)の規定によつてなされた申請、届出その他の手続は、それぞれこの規則による改正後の食品衛生法施行細則(以下「改正後の規則」という。)の相当規定によつてなされたものとみなす。

3 この規則施行の際現に営業を行つている者については、改正後の規則第十条の規定は、この規則の施行の日から三月間は、適用しない。

4 この規則施行の際現に法第二十一条第一項の許可を受けている者がその営業の用に供している施設については、この規則の施行の日から六月間は、改正後の規則第十一条の規定にかかわらず、なお、従前の例による。

5 改正前の規則第十六条第一項の規定によつて交付された許可証は、改正後の規則第十三条第一項の規定によつて交付されたものとみなす。

(鳥取県本庁事務決裁規則の一部改正)

6 鳥取県本庁事務決裁規則(昭和四十二年十二月鳥取県規則第五十七号)の一部を次のように改正する。

別表第三衛生課の項課長専決事項の欄第十二号を次のように改める。

十二 食品衛生法施行細則(昭和四十九年七月鳥取県規則第五十二号)

第五条ただし書の規定による試験品の採取量の変更

(鳥取県地方機関等事務決裁規則の一部改正)

7 鳥取県地方機関等事務決裁規則(昭和四十二年十二月鳥取県規則第五十八号)の一部を次のように改正する。

別表第二保健所長の項第十八号を次のように改める。

十八 食品衛生法施行細則(昭和四十九年七月鳥取県規則第五十二号)に基づく知事の権限に属する事務のうち次に掲げるもの

(一) 第七条ただし書の規定による試験品の採取量の変更

(二) 第十一条ただし書の規定による営業施設の基準の一部を適用しないこととの決定

(三) 第十三条第一項又は第三項の規定による許可証の交付又は再交付

(四) 第十五条の規定による営業の廃止の届出の受理

別表第一

一 食品

イ 清涼飲料水(かん詰又はびん詰のものを除く。)

ロットを形成する製品数	試験品の採取量
八〇〇〇個以下	二個
八〇〇〇個以上二、〇〇〇〇個以下	三個
二、〇〇〇〇個以上	五個

ロ 粉末清涼飲料

ロットを形成する製品数	試験品の採取量
五〇〇個以下	二個
五〇一個以上八〇〇個以下	三個
八〇一個以上	五個

ハ ハム、ソーセージ及びベーコン

ロットを形成する製品数	試験品の採取量
五〇〇個以下	二個
五〇一個以上八〇〇個以下	三個
八〇一個以上一、三〇〇個以下	五個
一、三〇一個以上三、二〇〇個以下	七個
三、二〇一個以上八、〇〇〇個以下	一〇個
八、〇〇一個以上	一五個

ニ ケーシング詰かまぼこ、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鯨肉ベーコン

ロットを形成する製品数	試験品の採取量
五〇〇個以下	二個
五〇一個以上八〇〇個以下	三個
八〇一個以上一、三〇〇個以下	五個
一、三〇一個以上三、二〇〇個以下	七個
三、二〇一個以上八、〇〇〇個以下	一〇個
八、〇〇一個以上	一五個

二 添加物

法第七条第一項の規定により規格が定められた添加物（かんすい並びにタール色素及びその製剤を除く。）

ロットを形成する製品ごとに必要最小量（ロットを形成する最大の量は、三〇〇キログラム（製造の工程及び方法等からみて公衆衛生上支障がないと認められる場合は、これを上回る量とすることが出来る。）とする。）

三 器具

イ 食品に直接接触する部分に鉛を含有する着色料を使用している陶磁製の飲食器

(イ) 自動温度制御装置又は自動温度計測器を装置した焼成窯によって製造されたもの

ロットごとに 三個

(ロ) (イ)以外の焼成窯によつて製造されたもの

ロットを形成する製品数	試験品の採取量
八〇〇個以下	三個
八〇一個以上一、三〇〇個以下	五個
一、三〇一個以上三、二〇〇個以下	七個
三、二〇一個以上八、〇〇〇個以下	一〇個
八、〇〇一個以上	一五個

ロ フェノール樹脂製、メラミン樹脂製又はユリア樹脂製の飲食器

別表第二

管理運営の基準

一 衛生的措置

1 施設の管理

- (1) 施設及びその周辺は、毎日清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
- (2) 施設には、不必要な物品等を置かないこと。
- (3) 施設内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 施設の採光、照明、換気及び通気を十分にすること。
- (5) 年二回以上、ねずみ、こん虫等の駆除作業を実施し、その記録を一年間保存すること。
- (6) 窓及び出入口は、開放しないこと。
- (7) 排水が良く行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。
- (8) 手洗設備には、手洗いに適当な消毒液等を置き、常に使用できる状態にしておくこと。
- (9) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

ロットを形成する製品数	試験品の採取量
八〇〇個以下	三個
八〇一個以上一、三〇〇個以下	五個
一、三〇一個以上三、二〇〇個以下	七個
三、二〇一個以上八、〇〇〇個以下	一〇個
八、〇〇一個以上	一五個

(10) 作業場へは、関係者以外の者を立ち入らせないこと。

2 食品取扱設備の管理

- (1) 機械器具類は、その使用目的に応じて使用すること。
- (2) 機械器具類は、洗浄するとともに、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒すること。
- (3) 機械器具類及びその分解した部分品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。

(4) 機械器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。

(5) 温度計、圧力計、流量計等の計器類は、定期的にその正確度を点検し、自記温度計を使用する施設（乳処理業及び乳製品製造業を除く。）にあつては、その記録を一年間保存すること。

(6) 食品の放射線照射業にあつては、一日一回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その記録を二年間保存すること。

3 給水及び汚物処理

(1) 水道水以外の水を使用する場合は、常に滅菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかどうかを確認するとともに、年一回以上水質検査を行い、その記録を一年間保存すること。

(2) (1)の水質検査の結果、飲用不適となつたときは、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

(3) 貯水槽（そうごう）を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。

(4) 廃棄物容器は、汚液、汚臭が漏れないものとし、常に清潔にしておくこと。

(5) 廃棄物の処理は、適正に行うこと。

- (6) 施設、設備等の清掃用器材は、専用の場所に保管すること。
- (7) 便所は、清潔にし、定期的に殺虫及び消毒をすること。

4 食品等の取扱い

- (1) 食品の取扱量は、施設の規模、能力に応じた量とすること。
- (2) 食品、原材料等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、点検状況を記録すること。
- (3) 原材料として使用する生鮮食品は、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保存すること。
- (4) 冷蔵庫又は冷蔵室内では、食品、原材料等が相互に汚染しないよう区画して保存すること。

- (5) 添加物を使用するときは、正確に計量し、適正に使用すること。
- (6) 添加物の購入及び使用の状況を記録し、一年間保存すること。
- (7) 製品は、冷蔵保存する等当該食品に適した状態及び方法で衛生的に管理すること。

5 従事者の衛生管理

- (1) 従事者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態のは握に留意して行うこと。
- (2) 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があつたときは、従事者に検便を受けさせること。
- (3) 常に従事者の健康管理に注意し、食中毒の原因となる疾患又は飲食物を介して伝染するおそれのある疾患に感染したときは、食品の取扱作業に従事させないこと。

- (4) 従事者又はその同居者が法定伝染病患者若しくはその疑いの者又は保菌者であるときは、従事者が保菌していないことが判明するまで食品の取扱作業に従事させないこと。

- (5) 従事者は、作業中清潔な外衣を着用し、必要に感じ帽子及びマスクを着用すること。

- (6) 従事者は、作業場内では、専用の履物を使用するとともに、指輪をはめないこと。

- (7) 従事者は、常に爪を短く切り、作業前及び用便後は手指の洗浄及び消毒を行うこと。

- (8) 従事者は、施設内では、所定の場所以外の場所で着替え、喫煙、放たん、食事等をしないこと。

二 製品検査等

- 1 製造し、又は加工した製品を年一回以上検査し、その記録を一年間保存すること。

- 2 飲食店営業のうち、弁当屋、仕出屋、旅館その他一時に多人数に食品を供与する営業にあつては、四十八時間以上検査を保存すること。

三 管理運営要領

営業者は、施設等の管理、食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底させること。

四 食品衛生責任者

営業者（法第十九条の十七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。）は、施設又はその部門ごとに食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定め、当該

施設又は部門の衛生管理に当たらせること。

五 衛生教育

営業者及び食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めること。

別表第三

営業施設基準

一 共通基準

(位置、構造及び設備)

- 1 施設は、不潔な場所に位置しないこと。ただし、衛生上の適当な措置が講じられているときは、この限りでない。
- 2 施設の周囲の地面は、清掃しやすい材料で覆い、排水に適当な勾配があること。
- 3 施設は、住居と一定の区画をし、専用のものとする。
- 4 施設は、その使用目的及び業務能力に応じた広さを有すること。
- 5 施設の床は、不浸透性材料で作成し、排水が良く、かつ、清掃しやすい構造とすること。
- 6 施設の内壁は、床面から一メートル以上の高さまで不浸透性材料で作成し、又は腰張りし、かつ、清掃しやすい構造とすること。
- 7 施設の天井は、白色とし、じんあい、凝滴等が落下するおそれなく、かつ、清掃しやすい構造とすること。
- 8 施設は、自然光線を十分に取り入れられる構造とし、やむを得ない場合及び夜間は、作業面で十分な明るさとなる照明設備をすること。
- 9 施設は、換気が十分にできる構造とし、ばい煙、蒸気等が発生す

る箇所には、有効な換気装置を設けること。

10 施設の窓、出入口その他開放する箇所には、金網その他のもので

ねずみ及びこん虫の侵入を防止する設備をすることともに、排水口にはねずみの侵入を防止する設備を設けること。

11 施設には、従事者の使用に便利な位置に専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。

12 施設には、従事者の数に応じた適当な広さの更衣室又は更衣箱を設けるとともに、従事者専用の清潔な作業衣、作業帽、マスク及び履物を備えること。

(食品取扱設備等)

- 1 施設には、食品の種類、取扱量に応じた数及び大きさの機械器具及び容器包装を備えること。
- 2 施設には、食品、機械器具及び容器等の洗浄設備を設けるとともに、必要に応じて殺菌設備を設けること。
- 3 食品又は添加物に直接接触する機械器具及び容器は、耐水性のものであり、かつ、洗浄及び殺菌ができるものであること。
- 4 固定した機械器具及び移動し難い機械器具は、作業が便利で、かつ、洗浄及び清掃がしやすい位置に配置すること。
- 5 施設には、原材料、製品、添加物及び器具、容器等を衛生的に保管できる設備を設けること。
- 6 施設には、必要に応じてこん虫及びじんあいの侵入を防止することができ、かつ、保冷等のできる清潔な食品運搬具を備えること。
- 7 食品を加熱し、冷却し、又は保存するための設備には、外部から見やすい位置に温度計を設けるとともに、必要な計器類を設けるこ

と。

8 添加物を使用する場合は、専用の計量器を備えること。
(給水及び汚物処理)

1 用水は、水道水又は官公立の衛生試験機関で飲用適と認められた井戸水等で、水量が豊富に供給できること。

2 水道水以外の水の水源は、便所、汚水だめ、畜舎その他不潔な場所から相当の距離があり、かつ、外部から汚染されるおそれがないこと。

3 水道水以外の水を使用する場合は、滅菌装置を設けるとともに、必要に応じて浄水装置を設けること。

4 廃棄物の容器は、ふたがあり、耐水性で、十分な容量を有し、清掃がしやすく、汚液、汚臭が外部に漏れないものとし、必要な場所ごとに備えること。

5 便所は、衛生的な構造とし、その位置は、使用に便利であつて、かつ、施設に衛生上の影響を及ぼさない場所に設けること。

6 便所には、流水式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。

二 個別基準

(飲食店営業)

1 調理室及び客室をそれぞれ一定の区画をして設けること。

2 食品を摄氏十度以下に冷却して保存できる冷蔵設備を設けること。

3 弁当、折詰その他一時に多人数に対する調理又は仕出しをする場合は、詰合室又は配せん室及び有効な放冷設備を設けること。

4 ステンレス製等金属製の二槽式以上の洗浄設備及び給湯設備をその使用に便利な位置に設けること。

5 合成樹脂製、合成ゴム製等の衛生的なまな板を備えること。
6 調理台及び配せん台の表面は、ステンレス製又は合成樹脂製とすること。

7 食品及び食器を格納するのに十分な戸だなを設けること。

8 来客専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。

(喫茶店営業)

飲食店営業の1、2及び4から8までによること。

(菓子製造業)

1 原材料倉庫及び製造室を設けるとともに、必要に応じて発酵室、包装室及び製品保管室を設けること。

2 1の原材料倉庫等は、それぞれ一定の区画をして設けること。

3 冷却を必要とする製品又は半製品を取り扱う場合は、放冷室又は放冷設備を設けること。

4 めん台の表面は、ステンレス製又は合成樹脂製とすること。

(あん類製造業)

1 原材料倉庫、原材料処理場、製造室及び冷蔵室をそれぞれ一定の区画をして設けること。

2 製あん槽及び沈でん槽は、不透水性材料で作り、清掃をしやすい構造とすること。

(アイスクリーム類製造業)

1 原材料倉庫及び製造室を設けるとともに、必要に応じて調合室を設けること。

2 1の原材料倉庫等は、それぞれ一定の区画をして設けること。

3 製品を包装する場合は、専用の包装台を設け、その表面は、ステ

ステンレス製又は合成樹脂製とすること。

(乳処理業)

1 受乳場、乳処理室、器具取扱室、機械室、冷蔵室及び検査室をそれぞれ一定の区画をして設けること。

2 乳の処理設備は、乳処理室において乳の処理作業が一貫してできる構造とすること。

3、乳処理室には、検びん装置を備えること。

(特別牛乳さく取処理業)

1 牛舎、さく乳室、乳処理室、器具取扱室、機械室、冷蔵室、検査室及び隔離舎をそれぞれ一定の区画をして設けること。

2 牛舎の床及び内壁は、不透水性材料で作り、牛房の前後方には、幅一・五メートル以上の通路を設けること。ただし、牛房が対向式であるときは、中央に幅二メートル以上の通路を設けること。

3 さく乳室には、さく乳の準備のための室を設け、牛体の洗浄設備を備えること。

4 検査室には、牛乳の成分規格の可否を検査するのに必要な機械器具、薬品等を備えること。

5 隔離舎は、他の建物と十メートル以上離して設けること。

(乳製品製造業)

1 熟成室、発酵室、調合室、包装室及び製品保管室を必要に応じてそれぞれ一定の区画をして設けること。

2 1のほか、乳処理業の1から3までによること。ただし、乳飲料を保存性を有する容器に入れ、摂氏百五十度以上で十五分間以上加熱殺菌したもののみを製造する場合は、冷蔵室を設けないことがで

きる。

3 作業台の表面は、ステンレス製又は合成樹脂製とすること。

(集乳業)

受乳場、冷却貯乳槽、検査室、乳の輸送かんの洗浄設備及び殺菌設備を設けること。

(乳類販売業)

冷蔵設備及び空きびんの保管設備を設けること。

(食肉処理業)

1 荷受場、と殺放血室、処理包装室及び冷蔵室をそれぞれ一定の区画をして設けること。ただし、食肉の処理量が少ない場合は、冷蔵室に代えて、冷蔵庫を設けることができる。

2 処理前の生体及びと体の搬入出場所と処理後の食肉等の搬入出場所を別にすること。

3 ステンレス製等金属製の洗浄設備及び給湯設備を設けること。

4 合成樹脂製、合成ゴム製等の衛生的なまな板を備えること。

5 不透水性材料で、密閉できる構造の汚水だめ及び汚物だめを設けること。ただし、排水溝が処理設備、浄化施設又は公共下水道に接続している場合は、汚水だめを設けないことができる。

(食肉販売業)

1 処理室及び冷蔵設備を設けること。ただし、包装肉のみを取り扱う場合は、処理室を設けないことができる。

2 処理室には、ステンレス製等金属製の洗浄設備及び給湯設備を設けること。

3 合成樹脂製、合成ゴム製等の衛生的なまな板を備えること。

(食肉製品製造業)

- 1 原材料倉庫、製造室、荷造室、冷蔵室及び検査室をそれぞれ一定の区画をして設けること。
 - 2 製造室には、処理加工室、くん煙室、蒸煮室、添加物取扱室及び包装室をそれぞれ一定の区画をして設けること。
 - 3 獣畜の腸を処理する場合は、腸処理室を他の施設と区画して設けること。
 - 4 ステンレス製等金属製の洗浄設備及び給湯設備を設けること。
 - 5 合成樹脂製、合成ゴム製等の衛生的なまな板を備えること。
- (魚介類販売業)
- 1 販売場には、摂氏十度以下で魚介類を保存することができる冷凍機付陳列容器を設けること。ただし、魚介類を陳列して販売しない場合は、これに代えて冷蔵庫を設けることができる。
 - 2 陳列容器は、金属製又は合成樹脂製とすること。
 - 3 魚介類を処理する場合は、処理室を他の施設と区画して設けること。
 - 4 処理室には、ステンレス製の金属製又はタイル張りの洗浄設備及び処理台を設けること。
 - 5 合成樹脂製、合成ゴム製等の衛生的なまな板を備えること。
- (魚介類せり売営業)
- 1 荷受場、せり売場、荷分場及び廃棄物置場をそれぞれ一定の区画をして設けること。
 - 2 営業場の床は、不透透性材料で作り、その周囲より十センチメートル以上高くし、周囲に排水溝を設けること。

- 3 魚介類を直接床に置かないようすのこ板その他適当な設備を設けること。
 - 4 廃棄物置場は、魚介類を取り扱う場所から適当な距離を離して廃棄物の搬出に便利な位置に設け、汚液、汚臭等が漏れない構造とすること。
- (魚肉ねり製品製造業)
- 1 原材料倉庫、製造室、放冷室又は放冷設備、包装室及び製品置場をそれぞれ一定の区画をして設けること。
 - 2 原魚又は冷凍原材料を保管する場合は、冷蔵設備を設けること。
 - 3 原魚を処理する場合は、処理室を他の施設と一定の区画をして設けること。
 - 4 冷凍原材料を解凍する場合は、合成樹脂製又は金属製の解凍設備を設けること。
 - 5 合成樹脂製、合成ゴム製等の衛生的なまな板を備えること。
- (食品の冷凍又は冷蔵業)
- 1 荷受場、冷凍室又は冷蔵庫、機械室及び廃棄物置場をそれぞれ一定の区画をして設けること。
 - 2 食品の処理又は加工をする場合は、処理室、加工室又は包装室を設けること。
 - 3 魚介類の処理室は、他の食品の処理室と一定の区画をすること。
 - 4 食品を直接床に置かないようすの子板その他適当な設備を設けること。
 - 5 合成樹脂製、合成ゴム製等の衛生的なまな板を備えること。
 - 6 廃棄物置場は、汚液、汚臭等が漏れない構造とすること。

(食品の放射線照射業)

- 1 原材料置場、照射室、制御室、包装室、検査室及び製品置場をそれぞれ一定の区画をして設けること。
- 2 照射室の内壁及び床は、不浸透性材料で作り、清掃しやすい構造とすること。
- 3 コンベア等の装置は、所定の移動速度を確実に維持し得る性能で、清掃をしやすい、機械油等によつて食品を汚染することのない構造であること。

(清涼飲料水製造業)

- 1 原材料倉庫、製造室、器具取扱室、調合室及び製品置場をそれぞれ一定の区画をして設けること。
- 2 製造室の面積は、炭酸ガスを用いる場合は四十九・五平方メートル以上、その他の場合は十六・五平方メートル以上とすること。
- 3 製造室には、必要に応じて加熱殺菌設備及び検びん装置を設けること。
- 4 器具取扱室には、必要に応じて洗びん機等の洗浄設備及び空きびんの殺菌設備を設けること。

(乳酸菌飲料製造業)

- 1 原材料置場、製造室、器具取扱室及び製品置場をそれぞれ一定の区画をして設けるとともに、冷蔵庫を設けること。
- 2 食品に直接接触する機械器具、容器等は、耐水性、かつ、耐酸性のものであり、洗浄及び殺菌ができるものであること。
- 3 作業台の表面は、ステンレス製又は合成樹脂製とすること。
- 4 器具取扱室には、ステンレス製等金属製の二槽式以上の洗浄設備

及び給湯設備を設けること。

- 5 菌の培養をする場合は、培養室を他の施設と一定の区画をして設けること。

- 6 飲料の容器を製造する場合は、製造室を他の施設と一定の区画をして設けること。

(氷雪製造業)

- 1 製氷室、貯氷室及び機械室をそれぞれ一定の区画をして設けること。
- 2 氷結かんから水を抜き取るために使用する水槽は、容易に飲用適の水を交換することができる構造とすること。
- 3 貯氷室は、飲用水とその他の水とを区分して貯蔵できる構造とすること。

(氷雪販売業)

- 1 貯氷室及び販売室をそれぞれ一定の区画をして設けること。
- 2 販売室には、販売台を設けること。

(食用油脂製造業)

- 1 原材料倉庫、製造室、充てん室、器具取扱室及び製品置場をそれぞれ一定の区画をして設けること。

- 2 製造室には、前処理設備、さく油設備及び精製設備を設けること。

(マーガリン又はショートニング製造業)

- 1 原材料倉庫、原材料取扱室、製造室、包装室、製品保管室及び検査室をそれぞれ一定の区画をして設けること。

- 2 原材料取扱室は、油脂混合室及び乳調整室に区分して設けること。
- 3 製造室は、乳化室、熟成室及びねつ和室に区分して設けること。

4 作業台の表面は、ステンレス製又は合成樹脂製とすること。

(みそ製造業)

1 原材料倉庫、原材料取扱室、こうじ室、仕込熟成室、製品詰室及び製品倉庫をそれぞれ一定の区画をして設けること。

2) こしみを製造する場合は、他の施設と区画して圧さく室を設けること。

3 仕込槽には、ふたを設けること。

(醤油製造業)

1 原材料倉庫、原材料取扱室、こうじ室、仕込熟成室、圧さく室、火入室、製品詰室、製品倉庫及び器具取扱室をそれぞれ一定の区画をして設けること。

2 仕込槽及び圧さく液受槽には、ふたを設けること。

3 アミノ酸醤油(半製品を含む。)を製造する場合は、原材料分解室、ガスの除去、中和及びろ過設備並びに酸類及び中和剤の格納庫を他の施設と区画して設けること。

(ソース類製造業)

1 原材料倉庫、原材料取扱室、製造室、製品詰室、製品倉庫及び器具取扱室をそれぞれ一定の区画をして設けること。

2 ウスターソースを製造する場合は、熟成室を他の施設と区画して設けること。

(酒類製造業)

1 原材料倉庫、原材料取扱室、こうじ室、酒母製造室、仕込室、圧さく室、熟成室、火入室、製品詰室、製品倉庫及び器具取扱室を設けるとともに、必要に応じて精米室を設けること。

2 1の原材料倉庫等は、それぞれ一定の区画をして設けること。

(豆腐製造業)

1 原材料倉庫、製造室及び製品置場をそれぞれ一定の区画をして設けること。

2 油揚げ、がんもどき等を同一施設内で製造する場合は、それぞれの製造場を区分すること。

3 型箱及びおけは、ステンレス製等金属製とすること。

4 製品保存用水槽は、ステンレス製等金属製のもので、飲用適の水を常に換流できる構造とすること。

(納豆製造業)

1 原材料倉庫、製造室、発酵室、包装室及び製品置場をそれぞれ一定の区画をして設けること。

2 作業台の表面は、ステンレス製又は合成樹脂製とすること。

(めん類製造業)

1 原材料倉庫、製造室及び製品置場を設けるとともに、必要に応じて乾燥室、荷造室及び冷蔵庫を設けること。

2 1の原材料倉庫等は、それぞれ一定の区画をして設けること。

3 めん類を天日で乾燥する場合は、専用の乾燥場を設けること。

4 作業台の表面は、ステンレス製又は合成樹脂製とすること。

(そうざい製造業)

1 原材料倉庫、製造室及び製品置場を設けるとともに、必要に応じて放冷室、包装室及び冷蔵庫を設けること。

2 1の原材料倉庫等は、それぞれ一定の区画をして設けること。

3 作業台の表面は、ステンレス製又は合成樹脂製とすること。

- 4 ステンレス製等金属製の二槽式以上の洗浄設備及び給湯設備をその使用に便利な位置に設けること。
- 5 合成樹脂製、合成ゴム製等の衛生的なまな板を備えること。
(かん詰又はびん詰食品製造業)
- 1 原材料倉庫、原材料処理室、調査室、製造室及び製品倉庫を設けるとともに、必要に応じて器具取扱室を設けること。
- 2 1の原材料倉庫等は、それぞれ一定の区画をして設けること。
- 3 空きかん倉庫又は空きびん倉庫を設けること。
- 4 作業台の表面は、ステンレス製又は合成樹脂製とすること。
(添加物製造業)
- 1 原材料置場、製造室、加工室、包装室、製品置場及び検査室を設けること。ただし、小分け包装のみを行う場合は、製造室及び検査室を設けないことができる。
- 2 添加物の製剤を行う場合は、その含有成分を均一分散させるためのかくはん装置その他必要な設備を備えること。
- 3 機械器具、容器等は、医薬品、工業薬品等の製造又は加工のための機械器具、容器等と区別すること。ただし、同一の機械器具、容器等を使用しても添加物の成分に悪影響を及ぼさないと認められる場合は、この限りでない。
- 4 機械器具、容器等は、損傷が少なく、かつ、製品の品質に影響を及ぼさないような材料で作られたものであること。

様式第1号

牛乳(殺菌山羊乳、脱脂乳、加工乳、乳飲料)
保存方法承認申請書

職 氏 名 殿

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の規定による保存方法の承認を受けたいので、下記のとおり申請します。

年 月 日

申請者 住所(法人の場合は、所在地)

郵便番号 □□□□-□□

氏名(法人の場合は、名称及び代表者の氏名)

記

営 業 の 種 類	
製 品 の 名 称	
乳処理場(乳製品製造所)の名称及び所在地	
販 売 地	
承認を必要とする詳細な理由	
そ の 他	

様式第2号

乳（乳製品）殺菌方法承認申請書

職 氏 名 殿

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の規定による殺菌方法の承認を受けたいので、下記のとおり申請します。

年 月 日

申請者 住所（法人の場合は、所在地）

郵便番号 □□□□-□□

氏名（法人の場合は、名称及び代表者の氏名）

㊦

記

営 業 の 種 類	
製 品 の 名 称	
乳処理場（特別生乳と く取処理場、乳製品製 造所）の名称及び所在 地	
承認を必要とする詳細 な理由	
そ の 他	

様式第3号

製品検査申請書

職 氏 名 殿

食品衛生法第14条第1項の規定による製品検査を受けたいので、下記のとおり申請します。

年 月 日

申請者 住所（法人の場合は、所在地）

郵便番号 □□□□-□□

氏名（法人の場合は、名称及び代表者の氏名）

㊦

記

製 品 の 名 称	名 称	
	製 造 所	
食品衛生管理者の氏名		
製 造 年 月 日		
申 請 数 量		
小分け容器の内容量別 個数		
配合重量パーセント		
製造者にお いて検査を 行った場合	検査年月日	
	成 績	
そ の 他		

収入証紙
はり付け欄

様式第4号

食品衛生法による製品検査標紙

申請者氏名(法人の場合は、名称)	
製 品 の 名 称	
製 造 番 号	
製 造 年 月 日	
内 容 量	
小分け容器の内容量別個数	
そ の 他	

様式第5号

検査命令に基づく製品検査申請書

収入証紙
はり付け欄

職 氏 名 殿

食品衛生法第15条第1項の規定による製品検査を受けたいので、下記のとおり申請します。

年 月 日

申請者 住所(法人の場合は、所在地)

郵便番号 □□□□-□□

氏名(法人の場合は、名称及び代表者の氏名)

記

㊤

製 品 の 名 称	
製造所又は加工所	名 称
	所 在 地
製造又は加工の年月日	
申 請 数 量	
そ の 他	

添付書類

検査命令書の写し(同一の検査命令につき既に検査の申請を行い、検査命令書の写しが提出されている場合を除く。)

様式第6号

食品衛生管理者設置 (変更) 届

職 氏 名 殿
食品衛生管理者を設置 (変更) したので、食品衛生法第19条の17の規定により、下記のとおり届け出ます。

年 月 日

届出者 住所 (法人の場合は、所在地)

郵便番号 -

氏名 (法人の場合は、名称及び代表者の氏名)

記

食品衛生法施行令第4条の2に規定する食品又は添加物の別

施 設	名 称	
	所 在 地	
食 品 衛 生 管 理 者	氏 名 及 び 生 年 月 日	
	住 所	
	職 名	
	職 種	
	職務内容	
	食品衛生管理者の設置 (変更) の年月日	

添付書類

- (1) 食品衛生管理者の履歴書
- (2) 食品衛生法第19条の17第4項各号の一に該当することを証する書面
- (3) 営業者に対する関係を証する書面 (雇用証明書等)

様式第7号

営業許可申請書

収入証紙
はり付け欄

食品衛生法第21条の規定による営業の許可を受けたいので、下記のとおり申請します。

年 月 日

申請者 住所 (法人の場合は、所在地)

郵便番号 -

氏名 (法人の場合は、名称及び代表者の氏名)

記

生年月日

記

営 業 所 所 在 地	
営業所の名称、屋号又は商号	
営 業 の 種 類	
営 業 設 備 の 大 要	別紙図面のとおり
そ の 他	

添付書類

- (1) 営業所付近100メートル以内の見取図
- (2) 営業設備の構造を記載した図面
- (3) 申請者が法人の場合は、定款の写し
- (4) 井戸水又は自家水道を使用する場合は、その水質検査成績書

様式第8号

営 業 許 可 申 請 書

収入証紙
はり付け欄

職 氏 名 殿

食品衛生法第21条の規定による営業の許可を受けたいので、下記のとおり申請します。

年 月 日

申請者 住所 (法人の場合は、所在地)

郵便番号

氏名 (法人の場合は、名称及び代表者の氏名)

㊦

生年月日

記

営 業 所 所 在 地		
営 業 の 種 類		
現に受けてい る営業許可	番 号	
	年 月 日	

添付書類

井戸水又は自家用水道を使用する場合は、その水質検査成績書

様式第9号

番 号

営 業 許 可 証

住所 (法人の場合は、所在地)

氏名 (法人の場合は、名称)

営業所の名称、屋号又は商号

営業の種類

営業所所在地

有効期間

その他の条件

食品衛生法第21条の規定により、上記のとおり許可する。

年 月 日

職 氏 名 印

様式第10号

営業許可証再交付申請書

職 氏 名 殿

下記の営業許可証をき損(亡失)したので、再交付を申請します。

年 月 日

申請者 住所(法人の場合は、所在地)

郵便番号 □□□□-□□

氏名 (法人の場合は、名称及び代表者の氏名)

㊤

記

許 可 番 号	
許 可 年 月 日	

添付書類

き損した営業許可証又は営業許可証を亡失した理由を記載した書面

様式第11号

営業許可申請事項変更届

職 氏 名 殿

下記のとおり営業の許可の申請事項の変更があつたので、届け出ます。

年 月 日

届出者 住所(法人の場合は、所在地)

郵便番号 □□□□-□□

氏名(法人の場合は、名称及び代表者の氏名)

㊤

記

営 業 所 在 地	
営 業 の 種 類	
変 更 事 項	変 更 前
	変 更 後
変 更 の 理 由	

備考

営業設備の主要の変更の場合は、変更事項の欄は、「別紙図面のとおり」と記載し、図面により変更内容を明示すること。

添付書類

営業許可証(営業許可証の記載事項を変更する場合に限る。)

様式第12号

廃 業 届

職 氏 名 殿

下記のとおり営業を廃止したので、届け出ます。

年 月 日

届出者 住所 (法人の場合は、所在地)

郵便番号 □□□□-□□□□

氏名 (法人の場合は、名称及び代表者の氏名)

㊦

記

営 業 所 所 在 地	
営業所の名称、屋号又は商号	
営 業 の 種 類	
廃 業 年 月 日	
廃 業 の 理 由	

添付書類

営業許可証