

毎週火、金曜日発行（但休日）に当るときは翌日）
昭和四年四月十五日第三種郵便物認可

鳥取県公報

目次

- ◇規則 食品衛生法施行細則
- ◇告示 土地改良事業計画の縦覧
- 土地改良事業認可
- 土地改良区設立認可
- 地方臨時種畜検査の実施
- 土地改良区役員の退任及び就任
- 土地改良事業計画の縦覧
- 毒物及び劇物取扱者試験の実施
- ◇公告

規則

食品衛生法施行細則をここに公布する。

昭和三十二年十一月五日

鳥取県知事 遠藤

茂

鳥取県規則第四十九号

食品衛生法施行細則

食品衛生法施行細則（昭和二十四年二月鳥取県規則第九号）の全部を改正する。

第一章 通則

第一条 この細則において法とは、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十二号）を、政令とは、食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）を、規則とは、食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）を、省令とは、乳及び乳製品の成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）をいう。

第二条 法、政令、規則、省令又はこの細則の規定により厚生大臣又は知事に提出する申請書、届出書及び報告書は所轄保健所長（以下「保健所長」という。）を経由しなければならない。

2 前項の書類は、厚生大臣に提出する場合は正副三通を、知事に提出する場合は正副二通を提出しなければならない。

ならない。

第三条 この細則による申請若しくは届出を行う者が未成年者又は禁治産者であるときは、法定代理人、準禁治産者であるときは、保佐人の連署を必要とする。

第四条 法第五条ただし書にいう当該吏員は、と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第十五条の規定によると、畜検査員とする。

第二章 製品検査、食品及び容器包装

第五条 政令第一条第一号の製品検査を受けようとする者は、様式第一号の申請書を提出しなければならない。

第六条 政令第一条第二号の製品検査を受けようとする者は、別に定める手数料を添えて、前条の申請書を知事に提出しなければならない。

第七条 省令第二条第十七項の調製粉乳に混和する栄養素の種類及び混合割合について厚生大臣の承認を受けようとする者は、様式第二号の申請書を提出しなければならない。

第八条 省令第四条第二項の容器の承認を受けようとする者は、様式第三号の申請書を提出しなければならない。

2 食品添加物、器具及び容器包装の規格及び基準（昭和二十三年厚生省告示第五十四号）三中一の（9）のただし書による許可を受けようとする者は、前項に準ずる申請書を提出しなければならない。

第九条 省令別表第二号（一）の（1）中2又は3のただし書並びに（2）又は（3）の脱脂乳の製造の方法又は脱脂乳及び乳飲料の保存の方法についての承認を受けようとする者は、それぞれ様式第四号又は第五号の申請書を提出しなければならない。

2 知事は、市乳、脱脂乳及び乳飲料の保存の方法について承認するときにおいて、その販売地域又は場所を指定することができる。

第十条 省令別表第二号（四）の（5）ただし書について承認を受けようとする者は、様式第六号の申請書を提出しなければならない。

第三章 営業

第十一条 法第十九条の二第六項の規定による食品衛生管理者の届出は、様式第七号によるものとする。

第十二条 法第二十条の営業施設基準は、別表のとおりとする。

第十三条 規則第二十条第一項の営業の許可申請書は、様式第八号によるものとする。

第十四条 規則第二十条第二項の規定により許可を受けようとする者は、許可の有効期間満了の日の十日前までに様式第九号の申請書二通を保健所長に提出しなければならない。

第十五条 法第二十一条第一項に定める営業の許可は、第十二条に定める施設基準の各事項に合うと認める場合に行う。ただし、土地の状況その他特別の事情により知事が公衆衛生上支障がないと認めた場合は、この限りでない。

第十六条 法第二十一条第一項又は第二項の営業を許可したときは、様式第十号の許可証を交付する。

2 前項の許可証は、営業所の見やすい場所に掲示しておかなければならない。

第十七条 規則第二十一条の規定による変更事項があつたときは、十日以内に様式第十一号の変更届を提出しなければならない。

第十八条 法第二十一条の許可を受けた者が、次の各号の一に該当するようになったときは十日以内に許可証を添えて様式第十二号の廃止届を提出しなければならない。

- 一 営業を廃止したとき
- 二 営業者が死亡したとき（法人の場合は解散したとき）

2 前項二号の場合は、戸籍法の規定により届出義務者が、法人が解散したときは、清算人が届け出なければならない。

第十九条 乳処理業者、乳製品製造業者は、毎月の取扱数量を、翌月五日までに様式第十三号により保健所長に報告しなければならない。

附 則

- 1 この規則は、公布の日から施行する。
- 2 食品衛生法の規定による営業の許可証様式（昭和二十四年鳥取県告示第二百九十四号）はこれを廃止する。

様式第一号

年 月 日

申請者住所氏名

厚生大臣
又は知事

殿

製品検査について（申請）

次の製品について食品衛生法第十四条の検査をお願いします。

記

- 一 製品名（使用原料及び配合率を記入すること。）
- 二 製造所在地
- 三 製造年月日
- 四 申請数量

五 小分け容器の容量別個数

備 考

- 一 法人の場合は、名称、事務所所在地、代表者の氏名を記入すること。
- 二 製造者において検査を行つた場合は、その成績書を添付のこと。

様式第二号

年 月 日

申請者住所氏名

厚生大臣

殿

調製粉乳の混和物承認について（申請）

次のとおり乳、乳製品の成分規格等に関する省令第二条第十七項による栄養素の混和を承認願います。

記

- 一 商 品 名
- 二 製造所所在地及び名称
- 三 混和物の種類、混合割合

四 成分分析表

備 考

法人の場合は名称、事務所所在地、代表者の氏名を記入すること。

様式第三号

年 月 日

申請者住所氏名

鳥取県知事

殿

特別容器使用承認（許可）について（申請）

次のとおり容器の使用を承認（許可）受けたいので、現品を添えてお願いします。

記

- 一 営業の種類
- 二 容器を使用する商品名
- 三 容器名又は容器の種類
- 四 容器の材料及び構造
- 五 容器の使用法（消毒方法、注入方法、密封方

法等）

六 その他（容器製造所が他府県の場合は、その名称、所在地及び当該都道府県知事の承認又は許可書の写）

七 承認（許可）を必要とする詳細な理由

備 考

法人の場合は名称、事務所所在地、代表者の氏名を記入すること。

様式第四号

年 月 日

申請者住所氏名

鳥取県知事

殿

市乳（殺菌山羊乳、脱脂乳）の製造方法

承認について（申請）

次のとおり乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表二の圧を加え短時間で加熱殺菌する方法の承認をお願いします。

記

- 一 営業の種類
 - 二 製品名
 - 三 製造所所在地及び製造所名
 - 四 殺菌機の構造、仕様書及び殺菌方法
 - 五 殺菌機の名称及び製造者の住所氏名
- 備考
法人の場合は、名称、事務所所在地、代表者の氏名を記入すること。

様式第五号

年 月 日

申請者住所氏名

鳥取県知事 殿

㊤

市乳(殺菌山羊乳、脱脂乳、乳飲料)の
保存方法承認について(申請)

次のとおり乳及び乳製品の成分、規格等に関する省令
別表二の保存方法適用除外の承認をお願いします。

記

- 一 営業の種類
 - 二 製品名
 - 三 製造所所在地及び製造所名
 - 四 販売地区又は場所
 - 五 承認を必要とする詳細な理由
- 備考
一 法人の場合は名称、事務所所在地、代表者の氏名を記入すること。
二 製造所が他の都道府県の場合は、当該都道府県知事の承認書の写を添付すること。

様式第六号

年 月 日

申請者住所氏名

鳥取県知事 殿

㊤

自記温度計の省略承認について(申請)

次のとおり乳及び乳製品等の成分規格等に関する省令

別表中二(四)ただし書の規定による省略を承認願います。

記

- 一 営業の種類
- 二 製造所所在地及び製造所名
- 三 製品名
- 四 承認を必要とする期間
- 五 承認を必要とする詳細な理由

備考

法人の場合は名称、事務所所在地、代表者の氏名を記入すること。

様式第七号

年 月 日

届出者氏名

鳥取県知事 殿

㊤

食品衛生管理者設置届(変更届)

次のとおり食品衛生管理者を設置(変更)したいので、

食品衛生法第十九条の二の規定により届けます。

記

- 一 届出者の住所及び氏名(法人の場合は、その名称、所在地及び代表者の氏名)
- 二 製品の種類及び商品名
- 三 製造所所在地及び名称
- 四 食品衛生管理者の氏名、住所及び生年月日
- 五 食品衛生管理者の職名、職種及び職務内容
- 六 添付書類 別紙のとおり

備考

- 一 食品衛生管理者の履歴を証明するに足る書面を添付すること。
- 二 法第十九条の二第四項各号の一に該当することを証する書面を添付すること。
- 三 営業者と食品衛生管理者との関係を証する書面を添付すること。

様式第八号

年 月 日

申請者住所氏名

生 年 月 日

鳥取県知事 殿

営業許可について(申請)

次のとおり営業をしたいので食品衛生法第二十一条の許可を受けたく関係書類を添えてお願いします。

記

- 一 営業所所在地
- 二 営業所の名称、屋号又は商号
- 三 営業の種類
- 四 営業所の位置及び周囲百メートル以内の環境を表わす見取図 別紙のとおり。
- 五 営業施設の面積、構造、営業上使用する主要器具、機械の配置を明示する平面図 別紙のとおり。
- 六 その他添付書類 別紙のとおり。

備考

一 使用水(原料水、雑用水)が水道水以外の場合、水質試験成績書を添付すること。

二 製造業にあつては、製品の種類及び商品名を記載した書面を添付すること。

三 製品を容器に入れ又は包装して製品とする場合は、容器又は包装の種類を記載した書面及びこれにちよ、付する票紙の見本を添付すること。

四 直接営業に従事する者の結核、消化器系伝染病(保菌を含む。)についての健康診断書を添付すること。

五 申請者が法人である場合は、その名称、事務所所在地、代表者の氏名を記入し定款の写を添付すること。

六 食品の冷凍及び冷蔵業にあつては、その取扱食品の種類を記載した書面。

第九号様式

年 月 日

申請者住所氏名

生 年 月 日

鳥取県 保健所長 殿

営業継続許可について(申請)

次のとおり引き続き営業をしたいので、食品衛生法施行規則第二十条第二項に基き関係書類を添えてお願いします。

記

- 一 営業所所在地
- 二 営業の名称、屋号又は商号
- 三 営業の種類
- 四 現に受けている営業許可の番号

備考

- 一 申請者が法人の場合は、名称、事務所所在地、代表者の氏名を記入すること。
- 二 使用水(原料水、雑用水)が水道以外の場合、水質試験成績書を添付すること。
- 三 直接営業に従事する者の結核、消化器系伝染病

様式第十号

(保菌を含む。)についての健康診断書を添付すること。

第 号

許 可 証

住 所
商(屋)号
氏 名

生 年 月 日

営業の種類
営業場所
期 間
許可条件

食品衛生法第二十一条の規定により右の営業を許可する。

年 月 日

鳥取県知事
又は鳥取県 保健所長

印 印

生乳総 殺菌温度別処理状況 受入量 75°以上 62° 65° 計		処理乳販売状況 直接販売店 配達量 管外行 計	
合	合	合	合
合	合	合	合
合	合	合	合
合	合	合	合
合	合	合	合
合	合	合	合

鳥取県 保健所長 殿
 鳥取県 保健所長 殿
 乳等に関する処理販売月報（月分）
 食品衛生法施行細則第十九条の規定により次のとおり
 報告します。
 記
 一 乳処理販売状況

様式第十三号
 年 月 日
 住所氏名
 鳥取県 保健所長 殿

備考	受入先別購入状況 受入先住所氏名 生乳量 販売店住所氏名 処理乳販売量	原料乳 総受入 加糖乳 全粉乳 バター 乳はつ醇 乳飲料 何々 何々	製品別製造量 製 品 別 製 造 量
合	合	合	合
合	合	合	合
合	合	合	合
合	合	合	合
合	合	合	合
合	合	合	合

原料乳受入先別購入状況
 受入先住所氏名
 受入量
 受入先住所氏名
 受入量

山羊乳と牛乳は別々に記載すること。
 二 乳製品製造状況

様式第十一号
 年 月 日
 届出者住所氏名
 鳥取県 保健所長 殿
 営業許可事項変更届

次のとおり変更しましたので、食品衛生法施行規則第
 二十一条の規定によりお届けします。
 記
 一 営業所所在地
 二 営業の種類
 三 変更事項
 四 変更理由

備考
 一 届出者が法人の場合は、その名称、事務所所在地、
 代表者の氏名を記入すること。
 二 営業設備の主要に変更のあつた場合は、営業施設
 の面積、構造、営業上使用する主要器具、機械の配
 置を明示した平面図を添付すること。

様式第十二号
 年 月 日
 届出者住所氏名
 鳥取県 保健所長 殿
 廃業届

三 営業設備の主要以外に変更のあつた場合は、現に
 受けている許可証を添付すること。
 次のとおり廃業したので、食品衛生法施行規則第十八
 条の規定によりお届けします。
 記
 一 営業所所在地
 二 営業の種類
 三 廃業した年月日
 四 廃業の理由

別表

食品衛生法施行細則第十二条の規定による
営業施設基準

共通基準

(建物の構造)

- 一 食品製造施設、店舗等(以下「施設」という。)は不潔な場所に位置しないこと。ただし、適当な措置のあるものはこの限りでないこと。
- 二 施設は、使用目的、業務能力に応じた広さを有し、間仕切りその他適当な方法により住居と一定の区画をすること。
- 三 施設の床、内壁、天井(又は屋根裏)は、緊密で平滑に作り、掃除しやすい構造であり、内壁及び天井(又は屋根裏)は明色であること。
- 四 施設の床は不透水性材料(石、コンクリート、タイル等水が浸透しないものをいう。以下同じ。)で作られ適当なこう配をつけ排水が良好であること。
- 五 施設の内壁は、不透水性材料で作られている場合を

除き、腰張りを必要とする箇所は床面から少くとも〇、九メートル以上まで不透水性材料又は厚板で腰張りすること。

- 六 施設は採光、換気をじゆうぶんにし、必要に応じ悪臭、ばい煙、水蒸気等をすみやかに屋外に放散することができるよう、換気扇を備えた排気装置その他の設備を設けること。ただし、採光については、やむを得ない場合及び夜間はじゆうぶんな明るさを有する照明装置をすること。
- 七 施設の窓、出入口その他開放する場所は、金網その他のもので、そ族こん虫の侵入を防止する設備をし、排水口には防ぞ設備を設けること
- 八 施設の周囲の地面は、排水がよく、かつ清掃しやすい材料でおおわれ、適当なこう配が設けられていること。
- 九 施設の必要な場所に原材料、器具、機械及び食品取扱者の手指の洗じよう設備を設けること。
- 十 ボイラー室、燃料置場は、施設と完全に区画して別

に設けること。

(食品取扱設備)

- 十一 食品の種類、取扱数量に応じた数及び大きさの器具、機械を備えること。
- 十二 器具、機械のうち、食品に直接接觸する部分をしじゆうぶん消毒殺菌できる装置設備をすること。
- 十三 固定した機械器具及び移動し難い器具類は、洗じよう又は清掃しやすい位置に配列すること。
- 十四 機械器具類は、常によく補修され、かつ清潔で完全に使用可能な状態に保持されていること。
- 十五 使用する添加物及び移動性の容器、器具類を衛生的に保管する設備を設けること。
- 十六 冷却保存を行う設備には正確な温度計を見やすい位置に設ける外、その他の加熱、加圧する設備にも必要に応じ正確な計器を見やすい位置に設けること。
- (給水及び汚物処理)
- 十七 用水は殺菌処理の行われた水道か又は官公立の衛生試験機関で飲用適と認められてから二年以内の水が

豊富に衛生的に供給されていること。

- 十八 水道水以外の水を用いる場合には、その水源(井戸その他)は便所、汚水だめ、動物飼育場等不潔な場所から相当の距離にあり、かつ閉鎖式で外部から汚染されるおそれのないものであること。
 - 十九 廃棄物容器はふたがあり、耐水性で、じゆうぶんな容量を有し、清掃しやすく、汚液、汚臭のもれないものを必要な場所ごとに備えること。
 - 二十 便所は、衛生的な構造で、流水式手洗設備を設けること。
- 便所の位置は、使用に便利であつて、なお施設に衛生上の影響を及ぼさない場所に設けること。
- 特殊基準
- 一 飲食店及び喫茶店営業
 - 1 じゆうぶんな耐久力を有する調理室及び客室を設け、それぞれ一定の区画をすること。
 - 2 食品を摄氏十度以下に冷却保存できる冷蔵設備を

- 1 じゆうぶんな耐久力を有する乳処理室、器具取扱室及び冷凍機室を設けそれぞれ一定の区画をすること。
 - 2 乳を他から購入する場合は、別に受乳室を設けること。
 - 3 乳の処理は、乳処理室で一貫して行える構造設備であること。
 - 4 表面冷却器を用いる場合は、汚染を防ぐのに適したおおいを備えること。
- 六 特別牛乳搾取処理業
- 1 じゆうぶんな耐久力ある牛舎、さく乳室、乳処理室、器具取扱室、冷凍機室、検査室及び更衣室を設けそれぞれ一定の区画をすること。
 - 2 牛舎には飼料置場、飼料取扱室を設け牛房の前方には縦型保定装置を設けること。
 - 3 牛舎の床及び内壁は耐水材料で造り、牛房の前方及び後方には幅一、五メートル以上の通路を設けること。ただし、牛舎内に牛房を対向式に設けるとき

- 七 乳製品製造業
- 1 還元牛乳、脱脂乳、乳飲料の製造業は、五の乳処理業の基準に準ず。ただし、乳飲料を保存性のあ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を製造する場合は、冷却設備を省略することができること。
 - 2 れん乳及び粉乳の製造業は、じゆうぶんな耐久力ある原料倉庫、受乳室、器具取扱室、製造室、混合物取扱室、充てん室（又は包装室）、製品倉庫及び
- は、中央に幅二メートル以上の通路を設けること。
- 4 搾乳室は、準備室を設け、牛体の清洗を行うのに適した設備を備え、搾乳室には流水式手洗設備、専用のはき物、作業衣、頭おおい及びマスクを備えること。
 - 5 検査室には、特別牛乳の規格の可否を検査できる薬品、器具及び機械を備えること。
 - 6 隔離舎を他の建物と十メートル以上離して設けること。

- 3 折詰、弁当その他一回に多人数に対する調理若しくは仕出しを行う営業の場合には配せん室及び有効な放冷設備を設けること。
 - 4 客室の床、壁、天井等は衛生上支障の認められない場合に限り共通基準三、四、五によらないことができること。
- 二 菓子製造業
- 1 じゆうぶんな原料倉庫（又はこれに代り得る設備）製造室及び包装室を設け、それぞれ一定の区画をすること。
 - 2 製品又は半製品で冷却を必要とするものを取り扱う場合は、衛生的な放冷室又は放冷設備を設けること。
 - 3 包装室の床は、衛生上支障の認められない場合に限り厚板で張ることができる。

- 三 あん類製造業
- 1 じゆうぶんな耐久力を有する原料倉庫（又はこれに代り得る設備）、製造室及び製品置場を設け、それぞれ一定の区画をすること。
 - 2 あんを冷却保存するため冷蔵庫又は冷蔵室を設けること。
- 四 アイスクリーム類製造業
- 1 じゆうぶんな耐久力を有する原料倉庫（又はこれに代り得る設備）、製造室及び調合室を設けそれぞれ一定の区画をすること。ただし調合室と製造室を兼ねても衛生上支障ないときは、調合室を省略することができること。
 - 2 製造室には分注機、氷結管、凍結機、冷蔵設備、原液殺菌設備及び容器器具殺菌設備を備えること。
 - 3 喫茶店又は飲食店の調理場と調合室を兼ねても相手の作業が衛生的に行える面積及び構造であれば調合室を省略することができること。
- 五 乳処理業

検査室を設け、原料乳を冷却保存できる設備をすること。

原料乳輸送かんの洗じよう及び殺菌設備は、他の取扱器具の洗じよう及び殺菌設備と区別すること。

空かんの洗じよう、殺菌及び乾燥設備を備えること。

3 バター、チーズの製造業は、原乳取扱室、器具取扱室、製造室、包装室及び冷蔵設備を設け、チーズ製造業は別に熟成室を設けること。

4 クリーム、はつ酵乳、その他乳を主要原料とする食品製造業は、それぞれ製造室、原料取扱室、器具取扱室、冷蔵設備を設える外、必要に応じて、はつ酵室、調合室、検査室を設けるとともに1及び2に準ずること。

八 集乳業

1 生乳と生山羊乳は、別に冷却保存できるよう取扱室を区画すること。

2 乳の輸送かんを洗じよう及び消毒できる給水及び

殺菌設備をすること。

九 市乳販売業

1 販売場所には清潔な空びん置場及び乳等を摄氏十度以下に冷却保存できる冷蔵設備を設けること。

十 食肉販売業

1 じゆうぶんな耐久力を有する精肉販売室及び冷蔵設備を設けること。

2 枝肉取扱室を別室として設けるか、精肉販売室内に適当な面積を有する枝肉取扱場所を設けること。

3 清潔を保持しやすい食肉専用の処理台を設けること。

4 店舗内に流水式手洗設備を設けること。

5 食肉運搬用具（枝肉を含む。）は、食肉（枝肉を含む。）が露出しない構造で、かつ、洗じよう、消毒の容易なものを設けること。

十一 食肉製品製造業

1 じゆうぶんな耐久力を有する原料倉庫、製造室、荷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 製造室は、作業室、くん煙室及び煮沸がま室をそれぞれ区画して設けること。

3 獣畜の腸を処理する場合は、他の施設と仕切られた場所のできるよう腸処理室を別に設けること。

4 製品をかん詰にする場合は、かん詰室を別に設けること。

十二 魚介類販売業

1 魚介類の陳列又は保存するため、清潔な専用設備を設け、他の食品の陳列又は保存場所と区分すること。

2 魚介類の陳列及び保存設備には鮮度低下を防ぐのに適した冷蔵設備をすること。

3 生食用処理をする場所は、防そ、防虫、防じん設備を設け他と区画し専用の器具を備えること。

十三 魚介類せり売営業

1 じゆうぶんな耐久力を有する荷受場、せり場及び分荷場を設けること。

2 営業場の床は、周囲の地面から十センチメートル以上高くし、排水に便利な構造とすること。

3 路面その他営業場内の必要な場所は、耐水性材料で敷設すること。

4 魚介類を直接床上に置かぬため、すのこ板その他適当な設備をすること。

5 廃棄物置場は、魚介類を取り扱う場所から適当な距離を有し、搬出に便利な位置にあり、汚液汚臭のもれない構造であること。

6 魚介類の処理を行う場合は、専用の処理室を設け他の施設と明確に仕切ること。

十四 魚肉ねり製品製造業

1 原料倉庫（又はこれに代り得る設備）、製造室、製品置場を設けること。

2 原魚の保管をする場合は、鮮度低下を防ぐのに適した冷蔵設備をすること。

3 製品を冷却するのに適した放冷室又は放冷設備を設けること。

4 魚介類の内蔵、骨等を入れるため汚液汚臭等のも

れない廃棄物容器（又は置場）を設け、搬出に便利な位置に置くこと。

十五 食品の冷凍又は冷蔵業

1 じゆうぶんな耐久力を有する荷受場、処理室、冷凍室（予備室を含む。）及び機械室を設け、それぞれ一定の区画をすること。ただし、冷蔵業にあつては、処理室及び冷凍室を省略し冷蔵室（予備室を含む。）を設けること。

2 魚介類処理室は、他の食品の処理室と完全に間切りをし、悪臭がすみやかに排出できる構造又は装置であること。

3 多量の廃棄物が出る場合は、専用の廃棄物置場を設け汚液汚臭のもれない構造とすること。

十六 清涼飲料水製造業

1 原材料倉庫（又はこれに代るべき設備）、製造室、器具取扱室、調合室及び製品置場を設けること。ただし、製造室と調合室を兼ねて衛生上支障の認められない場合は、調合室を省略することができること。

と。

2 製造室の面積は、炭酸ガスを用いる場合は十五坪以上、その他の場合は五坪以上とする。

3 器具取扱室には、浸びん器、洗びん器及び水切器を備えること。

4 製品又は空びんの加熱殺菌設備は製造室外の適当な室に設けること。

十七 氷雪の採取及び製造業

1 氷雪製造業は、じゆうぶんな耐久力のある製氷室、貯氷室及び機械室を設けそれぞれ一定の区画をすること。

2 氷結そうは二重ぶたとし、氷結かんから水を抜きとるため使用する水そうは自由に飲用適の水が交換できる構造であること。

3 貯氷室は、天然水用と人工水用と区画するか、別室とすること。

十八 氷雪販売業

1 貯氷室及び販売室を設け他の施設と区分すること。

2 貯氷室は、氷専用のものを設け、他の食品に用いないこと。

3 販売室には、耐水材料又は厚板で造つた販売台を設け、水を直接床に置かないこと。

十九 煮豆又はつくだ煮製造業

1 じゆうぶんな耐久力のある原料倉庫（又はこれに代り得る設備）製造室、包装室及び製品置場を設けること。

2 原料の裁断を行う場合は、別に裁断室を設けること。

3 製造室の一部に放冷室又は放冷設備を設けること。

4 裁断室の床は、衛生上の支障が認められない場合は、厚板張りとする事ができる。

二十 マーガリン製造業

1 じゆうぶんな耐久力を有する原料倉庫、原料取扱室、製造室、包装室、及び製品倉庫を設け、それぞれ一定の区画をすること。

2 原料取扱室は、原料油脂混合室及び原料乳調整室

に区分すること。

3 製造室は、乳化室、熟成室及びねつ和室に区分すること。

二十一 みそ製造業

1 じゆうぶんな耐久力を有する原料倉庫（又はこれに代り得る設備）、原料取扱室、こうじ室、仕込室、熟成室たる詰室及び製品倉庫を設けること。

2 こしみを造る場合は、圧さく室を設けること。

二十二 しょう油製造業

1 じゆうぶんな耐久力を有する原料倉庫、原料取扱室、こうじ室、仕込室、圧さく室、火入室たる詰室及びびん詰室並びに製品倉庫を設けること。

2 アミノ酸しょう油（半製品を含む。）を製造する場合は、原料分解室、中和及びろ過室を設け、酸類及び中和剤の格納庫は別室とすること。

二十三 ソース類製造業 1 じゆうぶんな耐久力を有する原料倉庫（又はこれに代り得る設備）原料取扱室、製造室、びん詰室（又はかん詰室）及び製品倉庫を

- 設けること。
- 2 ウスターソースを製造する場合は、別に熟成室を設けること。

- 二十四 酒類製造業
- 1 じゆうぶんな耐久力を有する原料倉庫、原料取扱室、こうじ室、酒母製造室、仕込室、圧さく室、熟成室、火入室、びん詰室及びたる詰室並びに製品倉庫を設けること。
- 2 仕込後の液汁の移動は、衛生的に取り扱える装置を備えること。
- 3 精米室を設ける場合は、別室として設けること。
- 二十五 豆腐製造業
- 1 じゆうぶんな耐久力を有する原料倉庫（又はこれに代り得る設備）及び製造室を設けること。
- 2 製造室内には清潔で衛生的な豆腐貯蔵水そうを設けること。
- 3 油揚、がん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適当に区分すること。

- 二十六 納豆製造業
- 1 じゆうぶんな耐久力を有する原料倉庫（又はこれに代り得る設備）、作業室、はつ酵室、包装室及び製品置場を設けること。
- 2 作業室は、原料の洗じよう、蒸煮及び器具、容器類の殺菌消毒ができる構造設備であること。
- 3 容器包装として用いる経木、折箱、木製品類等を衛生的に保管できる戸だな又は格納箱を備えること。
- 4 塩辛納豆を製造する場合は、仕込室及び乾燥室を別に設けること。
- 二十七 めん類製造業
- 1 乾めん類製造業は、じゆうぶんな耐久力を有する原料倉庫、原料配合室、製造室、乾燥室、包装室及び製品貯蔵室を、生めん類及びゆでめん類製造業は、じゆうぶんな耐久力を有する原料倉庫（又はこれに代り得る設備）、製造室及び製品置場を設けること。

- 2 乾めん類製造業の包装室及び製品貯蔵室の床は、衛生上支障の認められない場合は、厚板張りとすることができる。
- 3 乾めん類製造業で、めん類を天日乾燥させる場合の屋外乾燥場は、他の場所と一定の区画をすること。
- 二十八 乳酸菌飲料製造業
- 1 じゆうぶんな耐久力を有する原料倉庫（又はこれに代り得る設備）、製造室、器具取扱室、製品置場及び冷凍機を備えた冷蔵庫又は冷蔵庫を設けそれぞれ一定の区画をすること。
- 2 製造室には分注機、打せん機、かくはん機及び殺菌機を備えること。
- 3 機械器具のうち、食品に直接接觸する部分は、耐水性、かつ、耐酸性で、洗じようしやすく殺菌可能なものであること。
- 4 器具取扱室には容器、器具類の洗じよう及び殺菌設備を設け、洗じようそうと殺菌そうとは区別すること。
- 5 菌の培養を行う場合は、別に培養室を設けること。

告 示

鳥取県告示第五百四十七号

由良町桜池土地改良区から、土地改良法（昭和二十四年法律第百九十五号）第四十八条第一項の規定により、新たに行おうとする土地改良事業の認可申請があつたので、当該土地改良事業計画（地盤変動対策）について詳細な審査を行った結果、右申請を適当と決定した。

よつて次のように縦覧に供する。

昭和三十三年十一月五日

鳥取県知事 遠 藤 茂

一 縦覧に供すべき書類の名称
土地改良事業計画書の写

二 縦覧の期間
昭和三十三年十一月六日から同年十一月二十五日まで

三 縦覧の場所
東伯郡由良町役場

四 異議の申立

利害関係人において、公告にかかる決定に対して異議があるときは、縦覧期間満了後十日までに書面をもつて知事に申し立てること。

鳥取県告示第五百四十八号

北条川土地改良区から申請のあつた新規土地改良事業について、土地改良法（昭和二十四年法律第九十五号）第四十八条第三項において準用する同法第十条第一項の規定により、昭和三十二年十月二十一日認可した。

昭和三十二年十一月五日

鳥取県知事 遠 藤 茂

鳥取県告示第五百四十九号

六尾堰土地改良区から申請のあつた新規土地改良事業について、土地改良法（昭和二十四年法律第九十五号）第四十八条第三項において準用する同法第十条第一項の規定により、昭和三十二年十月二十一日認可した。

昭和三十二年十一月五日

鳥取県知事 遠 藤 茂

鳥取県告示第五百五十号

日野郡江府町大字美用下垣憲治ほか十四人の者から申請のあつた美用土地改良区の設立について、土地改良法（昭和二十四年法律第九十五号）第十条第一項の規定により、昭和三十二年十月二十一日認可した。

昭和三十二年十一月五日

鳥取県知事 遠 藤 茂

鳥取県告示第五百五十一号

地方臨時種畜検査を次のように実施する。

昭和三十二年十一月五日

鳥取県知事 遠 藤 茂

検査期日 郡市一町村一場所

家畜の種類

八頭郡 船岡町 船岡家畜市場

和牛、めん羊、豚

二十八日 倉吉市 東町 倉吉
十二月四日 境港市 竹内 余子家畜検査場
米子市 勝田町 米子家畜市場
五日 日野郡 伯南町 三栄

鳥取県告示第五百五十二号

土地改良法（昭和二十四年法律第九十五号）第十八条第十項の規定により、土地改良区から次のように役員が退任及び就任した旨届出があつた。

昭和三十二年十一月五日

鳥取県知事 遠 藤 茂

退任した役員の名及び住所

穴鴨土地改良区

監事 矢田 幸雄 東伯郡三朝町大字穴鴨

村上 喜代蔵

就任した役員の名及び住所

大沢土地改良区

理事長 馬淵 秋男 鳥取市卯垣

理事 上山 吉平 百谷

松本 林造

河口 金次

谷口 光春

伊藤 利夫 滝山

谷口 虎文

伊藤 義雄

谷口 忠蔵 小西谷

広田 幸治 卯垣

馬淵 長太郎 卯垣

坂本 清蔵 滝山

竹内 寿蔵 小西谷

馬淵 雄 卯垣

穴鴨土地改良区

監事 矢田 幸雄 東伯郡三朝町大字穴鴨

村上 喜代蔵

鳥取県告示第五百五十三号

日野郡江府町大字宮市森房美ほか十四人の者から、土地改良法（昭和二十四年法律第九十五号）第七条第一項の規定により、宮市土地改良区設立の認可申請があつたので、当該土地改良事業計画（農道）及び定款につき審査の結果、右申請を適当と決定した。よつて次のように縦覧に供する。

昭和三十三年十一月五日

鳥取県知事 遠 藤 茂

一 縦覧に供すべき書類の名称

（一）土地改良事業計画書の写

（二）定款の写

二 縦覧の期間

昭和三十三年十一月六日から同年十一月二十五日まで

三 縦覧の場所

日野郡江府町役場

四 異議の申立

利害関係人において、公告にかかる決定に対して異議

があるときは、縦覧期間満了後十日までに書面をもつて知事に申し立てること。

公 告

毒物及び劇物取締法（昭和二十五年法律第三百三号）第八条第一項第三号の規定により、毒物及び劇物取扱者試験を次のとおり実施する。

昭和三十三年十一月五日

鳥取県知事 遠 藤 茂

一 期日及び場所

昭和三十三年十二月五日午前十時から午後三時まで
倉吉市広瀬町 倉吉保健所講堂

二 試験の種類及び科目

1 筆記試験

（A）毒物及び劇物に関する法規

（B）毒物及び劇物の性質及び貯蔵その他取扱方法。ただし、農業用のみ受験する者については、毒物及び劇物の範囲を別記のとおりとする。

2 実地試験

毒物及び劇物の識別並びに取扱方法。ただし、農業用のみ受験する者については、毒物及び劇物の範囲を別記のとおりとする。

三 手続

受験希望者は、毒物及び劇物取締法施行細則（昭和二十六年三月鳥取県規則第九号）に定める試験申請書に五百円の収入証紙をはりつけ、次の書類を添えて昭和三十三年十一月二十五日までに所轄保健所長に提出すること。

1 履歴書

2 戸籍抄本

3 写真（申請前六箇月以内に脱帽で上半身を撮影した手札型で台紙のないもの）二葉

4 精神病者又は麻薬、大麻、あへん若しくは覽せい剤の中毒者。おし、つんば、盲又は色盲でないことを証する医師の証明書

別記

一 黄りん、硫化りん及びこれらのいずれかを含有する製剤。

二 シアン化合物及びこれを含有する製剤。ただし、ベルリン青、黄血塩、赤血塩、ロダン化合物及び石灰窒素並びにこれらのいずれかを含有する製剤を除く。

三 水銀化合物及びこれを含有する製剤。ただし、朱、甘こう、黄色ヨードこう、オレイン酸水銀、白降こう、雷こう及びこれらのいずれかを含有する製剤を除く。

四 ニコチン、その塩類及びこれらのいずれかを含有する製剤。

五 ひ素、その化合物及びこれらのいずれかを含有する製剤。

六 モノフルオール酢酸、その塩類及びこれらのいずれかを含有する製剤。

七 テトラエチルピロホスフェイト及びこれを含有する製剤。
八 ヘキサエチルテトラホスフェイト及びこれを含有する製剤。

- 九 ジエチルパラニトロフェニルチオホスフェイト及びこれを含有する製剤。
- 十 ジメチルパラニトロフェニルチオホスフェイト及びこれを含有する製剤。
- 十一 エテルパラニトロフェニルチオノベンゼンホスホネイト及びこれを含有する製剤。
- 十二 オクタメチルピロホスホルアミド及びこれを含有する製剤。
- 十三 ジメチルエチルメルカプトエチルチオホスフェイト及びこれを含有する製剤。
- 十四 モノフルオール酢酸アミド及びこれを含有する製剤。
- 十五 亜鉛塩類、ただし、炭酸亜鉛及び雷酸亜鉛を除く。
- 十六 苛性ソーダ及びこれを含有する製剤。ただし、水酸化ナトリウム5%以下を含有するものを除く。
- 十七 クロルピクリン及びこれを含有する製剤。
- 十八 けい弗化水素酸塩類。

- 十九 銅塩類。ただし、雷銅を除く。
- 二十 二硫化炭素及びこれを含有する製剤。
- 二十一 バリウム化合物。ただし、硫酸バリウムを除く。
- 二十二 ホルムアルデヒド含有物。ただし、ホルムアルデヒド1%以下を含有するものを除く。
- 二十三 ロテノン及びロテノンを含有する生薬（デリス根、魚藤根の類）並びにこれらのいずれかを含有する製剤。ただし、ロテノン2%以下を含有するものを除く。
- 二十四 硫酸及びその含有物。ただし硫酸10%以下を含有するものを除く。
- 二十五 ブロムメチル。
- 二十六 二―四―ジニトロ―六―シクロヘキシルフェニール及びこれを含有する製剤。ただし二―四―ジニトロ―六―シクロヘキシルフェニール1―5%以下を含有する製剤を除く。
- 二十七 ペンタクロルフェニール、その塩類及びこれら

- のいずれかを含有する製剤。ただし、ペンタクロルフェニールとして5%以下を含有するものを除く。
- 二十八 二―イソプロピル―四―メチルピリミジル―六―ジエチルチオホスフェイト及びこれを含有する製剤。
- 二十九 ジクロルベンジル酸、その化合物及びこれらのいずれかを含有する製剤。ただし、ジクロルベンジル酸として1―5%以下を含有するものを除く。
- 三十 ヘキサクロロエポキシオクタヒドロエンドジメタノナフタリン及びこれを含有する製剤。
- 三十一 ヘキサクロロヘキサヒドロジメタノナフタリン及びこれを含有する製剤。ただし、ヘキサクロロヘキサヒドロジメタノナフタリン5%以下を含有するものを除く。
- 三十二 ヘキサクロロエポキシオクタヒドロエンドエキソジメタノナフタリン及びこれを含有する製剤。ただし、ヘキサクロロエポキシオクタヒドロエンドエキソジメタノナフタリン5%以下を含有するものを除く。
- 三十三 硝酸ナトリウム及びこれを含有する製剤。ただし、

- 硝酸ナトリウム0・3%以下を含有し、黒色に着色され、かつ、とうがらしエキスをを用いて著しくからく着味さされているものを除く。
- 三十四 硫酸ナトリウム及びこれを含有する製剤。ただし、硫酸ナトリウム0・3%以下を含有し、黒色に着色され、かつ、とうがらしエキスをを用いて著しくからく着味さされているものを除く。
- 三十五 りん化亜鉛及びこれを含有する製剤。ただし、りん化亜鉛1%以下を含有し、黒色に着色され、かつ、とうがらしエキスをを用いて著しくからく着味されているものを除く。