

鳥取縣公報

規 則

◇鳥取縣規則第六十三号

昭和二十四年二月鳥取縣規則第九号食品衛生法施行細則の一部を次のように改正する。

昭和二十五年八月二十五日

鳥取縣知事 西 尾 愛 治

食品衛生法施行細則中一部改正規則

第三條の次に次の一條を加える。

第三條の二 法第二十一條第一項の規定による許可に

ついては規則第十九條の二に規定する別表第二の二

上欄の事項につき同表下欄の規定による採点の結果

九十一點に達しない場合はこれを行はなす。

第四條中「様式第一号乃至第三号」を「様式第一号乃至第四号」に改める。

昭和二十五年八月二十五日
第二千三百三十七号 金 曜 日

本書ノ大キサハ規格外五判

第五條中「様式第四号」を「様式第五号」に改める。

第五條の次に次の一條を加える。

第五條の二 法第二十一條の規定によつて許可を受け

た営業者がある許可証を亡失したときは別記様式第

六号による再交付申請書を十日以内に知事に提出し

なければならぬ。

第六條を次のように改める。

第六條 規則第二十二條の規定による変更届出及び同

様第二項の規定による施設変更承認願はそれぞれ別

記様式第七号、第八号とする。

附 則

この規則は公布の日から施行する。

様式及び別表を次のように改める。

様式第一号（飲食店営業、喫茶店営業、食肉販売業、

魚介類販売業、氷雪の販売業）

() 營業許可申請書
一、住所 氏名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名、定款の寫)

二、營業所所在地
三、營業所の名称、屋号又は商号
四、營業の種類

五、營業所の位置及び周圍百米以内の環境を表わす図面
六、營業所の構造設備及びこれに使用する材料、装置を細部にわたつて記載した仕様書並びに營業用家屋の平面図、立体図(縮尺二十分の一乃至百五十分の一)

七、使用水(原料水、雑用水)が上水道水の場合はその旨、その他の場合はその種別、採水場所、採水方法を並びに水質 試験成績書

右の通り() 營業を致したいので食品衛生法第二十一條による許可をお願いします。

年 月 日

鳥取縣知事 殿 右 氏 名 〇

(註) 食肉販売業、氷雪の販売業については仕入先を記入のこと。

様式第二号(菓子製造業、氷菓子製造業、乳製品又はその類似品の製造業、飲用牛乳類似品の製造業、ハム、ソーセージ、ベーコン又はこれらの類似品の製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水又は保存飲料水の製造業、氷雪の採取業及び製造業) つくだ煮製造業、かん詰又はびん詰食品の製造業)

() 營業許可申請書
一、住所 氏名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名定款の寫)

二、營業所所在地
三、營業所の名称、屋号又は商号

四、營業の種類

五、營業所の位置及び周圍百米以内の環境を表わす図面
六、營業所の構造設備及びこれに使用する材料、装置を細部にわたつて記載した仕様書並びに營業用家屋の平面図、立体図(縮尺二十分の一乃至百五十分の一)

七、製品の種類及び商品名

八、原料品名及びその配合分量、製造又は加工方法
九、製品の容器又は包装の種類及びこれに貼付する票紙の見本

十、使用水(原料水、雑用水)が上水道水の場合はその旨、その他の場合はその種別、採水場所、採水方法を並びに水質試験成績書(鑛泉の場合はその分析表)の通り() 營業を致したいので食品衛生法第二十一條による許可をお願いします。

年 月 日

鳥取縣知事 殿 右 氏 名 〇

様式第三号(牛乳処理業又は特別牛乳さく取処理業)

() 營業許可申請書

一、住所 氏名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名、定款の寫)

二、營業所所在地

三、營業所の名称、屋号又は商号

四、營業所の位置及び周圍百米以内の環境を表わす図面
五、營業所の構造設備及びこれに使用する材料、装置を細部にわたつて記載した仕様書並びに營業用家屋の平面図、立体図(縮尺二十分の一乃至百五十分の一)

六、一日の牛乳処理予定量及び牛乳の仕入先

七、牛乳の種類及び処理方法(殺菌の有無及び低温、高温殺菌の別)

八、使用水が上水道水の場合はその旨その他の場合はその種別、採水場所、採水方法を並びに水質試験成績書

右の通り() 営業を致したいので食品衛生法第二十一條による許可をお願いします。

年 月 日

右 氏 名 ㊟

鳥取縣知事 殿

様式第四号(魚介類市場営業、魚介類冷凍業)

() 営業許可申請書

一、住所

氏名

生年月日

(法人の場合はその名称所在地及び代表者の住所氏名、定款の寫)

二、營業所所在地

三、營業所の名称屋号又は商号

四、營業所の位置及び周囲百米以内の環境を表わす図面

五、營業所の構造設備及びこれに使用する材料装置を

細部にわたつて記載した仕様書並びに營業用家屋の

平面図、立体図(縮尺二十分の一乃至百五十分の一)

六、魚介類の集荷先及び集荷方法

七、一回の取扱可能數量

八、使用水が上水道水の場合はその旨、その他の場合はその種別、採水場所、採水方法並びに水質試験成績書

續書

右の通り() 営業を致したいので食品衛生法第二十一條による許可をお願いします。

年 月 日

右 氏 名 ㊟

鳥取縣知事 殿

(註)魚介類冷凍業については「魚介類の冷凍方法」を記入のこと。

様式第五号

廢 止 届

一、住所

氏名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名)

二、營業所所在地

三、營業所の名称、屋号又は商号
四、營業の種類
五、許可番号
六、理由
右の通り廃業したので食品衛生法施行細則第五條の規定によりお届けします。

年 月 日

右 氏 名 ㊟

鳥取縣知事 殿

様式第六号

營業許可証再交付申請書

一、住所

氏名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地、代表者の住所氏名)

二、營業所所在地

三、營業所の名称、屋号又は商号

四、營業の種類

五、許可番号
六、許可年月日
七、理由
右の通り() 營業許可証を亡失したので食品衛生法施行細則第五條の二による再交付をお願いします。

年 月 日

右 氏 名 ㊟

鳥取縣知事 殿

様式第七号

麥 更 届

一、住所

氏名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名、定款の寫)

二、營業所所在地

三、營業所の名称、屋号又は商号

四、營業の種類

五、許可番号

六、変更事項
 七、理由
 右の通り変更したので食品衛生法施行規則第二十一條
 第一項の規定によりお届けします。

年 月 日

右 氏 名 〇

鳥取縣知事 殿

様式第八号

施設変更承認願

一、住所

氏名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名)

二、営業所所在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

四、営業の種類

五、許可番号

六、変更しようとする営業所の構造設備及びこれに使

用する材料、装置を細部にわたつて記載した仕様書
 並びに營業用家屋の平面図、立体図(縮尺二十分の
 一乃至百五十分の一)
 七、変更にする期間
 右の通り変更致したいので食品衛生法施設規則第二十
 一條第二項の規定による承認をお願いします。

年 月 日

右 氏 名 〇

鳥取縣知事 殿

別表

食品衛生法施行細則第三條の規定による營業施設基準

飲食店營業及び喫茶店營業

(建物の構造)

一、店舗は、し尿処理場、じんあい処理場等の近傍、じん
 あい埋立地、湿地等不潔な場所に位置しないこと。但
 しその対策のあるものはこの限りでない。調理場及び
 客席は適当な区画を設けそれぞれ業務能力に応じて充

分な廣さとし、これらは家族従業者の居住する室と区
 画すること。客席を必要としない營業においてはこれ
 を省くことができる。

二、調理場の壁、天井はじんあいのたまらないように平
 滑で明色であること。

床及び床から高さ〇、九米以上の周壁はタイル、煉瓦、
 コンクリートでつくられ、又は緊密な板張りとし床は
 平滑で排水に便利な構造とし水たまり等のできないよ
 うに補修されていること。但しすべり止めのための装
 置はこの限りでない。調理場及び客席は換気がよく殊
 に火を用いる所や油蒸氣の発散するような所には通風
 装置を設けること。

調理場及び客席は自然光線を充分とり入れるような構
 造とし止むを得ない場合及び夜間における照明は少く
 とも一坪につき二十ワット以上とすること。

三、調理場の窓その他開放する箇所は金網張等そ族、こ
 ん虫の侵入を防ぐ装置をすること。又下水溝にはふた
 をすること。調理場の天井、側壁、床等はすべて完全

に隙間がなくつくられ、破損箇所は常に完全に補修さ
 れていること。そ族、こん虫等から完全に防ぎよされ
 た食品保存容器をそなえること。

四、店舗の周囲の表面はコンクリートその他で舗装し、
 排水がよく且つ清掃しやすい構造とすること。店舗の
 附近に雨水、汚水等のたまりができないように適当な
 排水設備があること。

五、調理室には従業者の流水式手洗設備を設け石けんを
 そなえること。

又調理用の便利な洗じよう設備を設けること。

(食品取扱設備)

六、取扱数量に応じて充分な大きさと数の調理器具及び
 供食器具をそなえること。そのまゝ食用に供する食品
 の取扱器具は一般用と区別すること。

冷蔵庫を必ずそなえること、(但し喫茶店營業につい
 て必要と認めないものはこれを省くことができる)

七、冷蔵庫、かまど、流し場、調理台、食品保存容器等
 移動しにくい器具の配列は食品取扱上便利な位置にあ

01075

り、清掃、洗じようが容易であること。
八、食品取扱器具で食品に直接接觸する部分は耐水性であり、その構造は掃除し易いものであること。客に供食するための食器類は煮沸又は蒸氣殺菌の可能なものであること。

九、食品取扱器具はよく修理が行き届いて、さび、割れ目、破損等がないこと。又よく掃除され且つ完全に使用可能な状態に保存すること。

十、食器具類や調理用器具類を必要に応じて衛生的に保管できる架台、戸棚、格納箱等の設備を設けること。

十一、冷蔵庫にはその冷蔵温度を測り得る温度計を装置すること。

(給水及び汚物処理)

十二、用水は殺菌処理の行われた水道水か又は保健所その他の公立衛生試験機関で飲用適と認められた水であり豊富に供給されていること。

水道水以外の水を用いる場合、その水源(井戸、その他)は便所、汚水だめ、動物飼育場等の不潔な場所か

ら相当の距離にあり閉鎖式で外部より汚染されるおそれのないこと。又六箇月に一回以上の水質試験を受け飲用適と判定されていること。

十三、ちゆうかいは有がい不透水性容器に入れ、こん虫のつかないように処理すること。屋外じんあい箱は有がいとし且つ汚水の流出しない構造で殺虫操作その他の方法で常に清潔に保つこと。

便所は井泉から六米以上、調理場又は客室から二米以上の位置にあり(但しその構造設備が完全で他を汚染するおそれのない場合はこの限りでない)そ族、こん虫等の出入しない構造で使用し便であり流水式手洗装置を有し石けんをそなえること。その汲取口は完全に閉鎖でき又用便口よりこん虫の出入しないよう不用時はふたをすること。便所は汚物が土中に滲透しない構造とし常に清潔に保持され汚されていないこと。便所の数は従業者の数に比して少なくないこと。客用の便所も右に準ずる。適当な位置にたんづぼを設けること。

(取扱方法)

十四、食品を取扱う場所の構内、客室内、床面、戸棚の類はすべて少くとも一日一回は徹底的に掃除し且つ営業時間中衛生的に保持しておくこと。食品を取扱う室内にはそ族、こん虫がいないこと。

十五、食品取扱に使用する器具及び容器の類はすべて少くとも一日一回はよく洗じようする等の清掃を行い特に食品に直接接觸する面は使用前に入念に清潔にし且つ営業時間中衛生的に保持しておくこと。食品に直接接觸する器具の表面は洗じようの後常に攝氏七六、五

度以上の熱湯、蒸氣又は衛生的に無害且つ有効な殺菌剤で消毒すること。
十六、食品の取扱は常に衛生的でありその保存においては有効な保存用具を設け活用すること。特にそ族、こん虫、じんあいにより汚されることを防ぐこと。

十七、調理した食品又は生食用の魚介類は直ちに供与する場合の外は冷蔵庫に保存すること。冷蔵庫の温度は常に攝氏十度以下であること。
(食品の取扱者)

十八、傳染性の疾病又は化のう性の傷或はできもののある者は食品を取扱う業務にたづさわらないこと。

十九、調理に従事する者は頭おおい及び白衣を着用すること。又調理室においては専用の履物を使用すること。

二十、食品の取扱にに従事する者は常に爪を短く切つておき、身体を清潔にし用便の後及び外部から入つたときは必ず石けんでよく手を洗うこと。

手又は食品を取扱う器具を身体各部に觸れないこと。作業中は、たん又はつばをはき又は煙草を吸わないこと。

多少でも下痢性疾患のある者は直接食品に接觸しないこと。

菓子製造業(パン製造業を含む)

(建物の構造)

一、製造場はし尿処理場、じんあい処理場等の近傍、じんあい埋立地、濕地等不潔な場所に位置しないこと。但しその対策のあるものはこの限りでない。
製造室、原料置場、製品置場、更衣室、燃料置場等は

01076

それぞれ製造能力に応じて充分な廣さとし且つ適當な区画をすること。

二、製造室の壁、天井はじんあいのたまらないように平滑で明色であること。床及び床面から高さ〇、九米以上の周壁はタイル、煉瓦、コンクリートでつくられ又は緊密な板張りとし床は平滑で排水に便利な構造とし水たまり等のできないように補修されていること。但しすべり止めのための装置はこの限りでない。製造室は換気がよく殊に火を用いる所や油蒸気の発散する所には通風装置をつけること。製造室は自然光線を充分とり入れるような構造とし、止むを得ない場合及び夜間における照明は少くとも一坪につき二十ワット以上とすること。

三、製造室の窓その他開放する箇所は金網張り等を族、こん虫の侵入を防ぐ装置をすること。又下水溝にはふたをすること。製造室の天井、壁、床等はすべて完全に隙間がなくつくられ破損箇所は常に完全に補修されていること。そ族、こん虫等から完全に防ぎよされた

原料製品置場を設けること。
四、製造場の周囲の表面はコンクリートその他で舗装し排水がよく且つ清掃しやすい構造とすること。製造場の附近に雨水、汚水等のたまりができないように適當な排水設備があること。

五、製造室には従業者の流水式手洗設備を設け石けんをそなえること。又製造用の便利な洗じよう設備を設けること。

(食品取扱設備)

六、製造能力に応じた大きさと数の原料及び製品の取扱器具と配合及び製造用器具をそなえること。

七、かまど、配合台、原料及び製品の貯藏容器等移動しにくい器具の配列は食品の取扱上便利な位置にあり清掃しじようが容易であること。

八、食品取扱器具で食品に直接接觸する部分は耐水性であり、その構造は掃除し易いものであること。

九、飲食店営業に準ずる。

十、食品取扱器具類を必要に応じて衛生的に保管出来る

架台、戸棚、格納箱等の設備を設けること。

十一、食品を加熱し冷却し又は貯藏するための設備については必要に応じ温度及び圧力を正確に調節する装置が設けられ且つ常に使用可能な状態に保持されていること。

(給水及び汚物処理)

十二、飲食店営業に準ずる。

十三、ちゆうかいは有がい不透透性容器に入れ、こん虫のつかないように処理すること。屋外じんあい箱は有がいとし且つ汚水の流出しない構造で殺虫操作その他の方法で常に清潔に保つこと。

便所は井泉から六米以上、製造室から二米以上の位置にあり(但しその構造設備が完全で他を汚染するおそれのない場合にはこの限りでない)そ族、こん虫等の出入しない構造で使用に便であり、流水式手洗装置を有し石けんをそなえること。その汲取口は完全に閉鎖でき又用便口より、こん虫の出入しないよう不用時はふたをすること。便所は汚物が土中に滲透しない構造

とし常に清潔に保持され汚されていないこと。便所の数は従業者の数に比して少なくないこと。適當な位置にたんつばを設けること。

(取扱方法)

十四、飲食店営業に準ずる。

十五、飲食店営業に準ずる。

十六、飲食店営業に準ずる。

十七、原料はすべて細菌の繁殖を抑制するのに充分な温度で加工し製品は細菌の繁殖しないよう取扱うこと。

(食品の取扱者)

十八、飲食店営業に準ずる。

十九、直接作業に従事するものは頭おおい及び清潔な作業衣を着用すること。又製造室においては専用の履物を使用すること。

二十、直接作業に従事する者は常に爪を短かく切つておき身体を清潔にし用便の後及び外部から入つたときは必ず石けんをよく手を洗うこと。手又は食品を取扱う器具を身体各部に觸れないこと。作業中は、たん又

01079

はつばをはき又は煙草を吸わないこと。多少でも下痢性疾患のある者は直接食品に接觸しないこと。

氷菓子製造業（アイスクリーム製造業を含む）
（建物の構造）

一、製造場はし尿処理場、じんあい処理場等の近傍、じんあい埋立地、湿地等不潔な場所に位置しないこと。但しその対策のあるものはこの限りでない。

製造室は業務能力に応じて十分な廣さとし家族や従業者の居住する室と区画すること。

調合室は一坪以上とし他の室とは完全に区画すること。

二、製造室及び調合室の壁、天井はじんあいのたまたらいように平滑で明色であること。床及び床から高さ〇・九米以上の周壁はタイル、煉瓦又はコンクリートでつくられ又は緊密な板張りとし床は平滑で排水に便利な構造とし補修されていること。但しすべり止めの装置はこの限りでない。

製造室及び調合室は換気がよく自然光線を充分にとり入れるような構造とし、止むを得ない場合及び夜間に

おける照明は少くとも一坪につき二十ワット以上とすること。

三、調合室の窓その他開放する箇所は金網張り等を族

こん虫の侵入を防ぐ装置をすること。又下水溝にはふたをすること。製造室及び調合室の天井、壁、床等はすべて完全に隙間がなくつぐられ、破損箇所は常に完全に補修されていること。そ族、こん虫等から完全に防ぎよされた製品貯蔵容器をそなえること。

四、製造場の周囲の表面はコンクリートその他で舗装し排水がよく且つ清掃しやすい構造とすること。

五、製造室には従業者の流水式手洗設備を設け石けんをそなえること。

又製造用の便利な洗じよう設備を設けること。

（食品取扱設備）

六、製造能力に応じた大きさと数の調合製造器具をそなえること。

七、冷凍機、流し場、調合台等移動しにくい器具の配列は原料、製品の取扱上便利な位置にあり清掃洗じよう

01080

が容易であること。

八、飲食店營業に準ずる。

九、飲食店營業に準ずる。

十、食品取扱器具類を必要に応じて衛生的に保管できる架台、戸棚、格納箱等の設備を設けること。

十一、飲食店營業に準ずる。

（給水及び汚物処理）

十二、飲食店營業に準ずる。

十三、ちゆうかいは有がい不透過容器に入れ、こん虫のつかないように処理すること。屋外じんあい箱は有がいとし且つ汚水の流出しない構造で殺虫操作その他の方法で常に清潔に保つこと。

便所は井泉から六米以上、製造室から二米以上の位置にあり（但しその構造設備が完全で他を汚染するおそれのない場合にはこの限りでない）そ族、こん虫等の出入ししない構造で使用に便であり、流水式手洗装置を有し石けんをそなえること。その汲取口は完全に閉鎖でき又用便口よりこん虫の出入しないよう不用時はふ

たをすること。

便所は汚物が土中に滲透しない構造とし常に清潔に保持され汚されていないこと。

便所の数は従業者の数に比して少なくないこと。適当な位置にたんづばを設けること。

（取扱方法）

十四、食品を取扱う場所の構内、各室内、床面、戸棚の類はすべて少くとも一日一回は徹底的に掃除し且つ営業時間中衛生的に保持しておくこと。

調合室内にはそ族、こん虫がいらないこと。

十五、飲食店營業に準ずる。

十六、飲食店營業に準ずる。

十七、原料水は煮沸か或は無害且つ有効な殺菌剤を使用して消毒すること。

（食品の取扱者）

十八、飲食店營業に準ずる。

十九、直接作業に従事する者は頭おおい及び清潔な作業衣を着用すること。

01081

又製造室においては専用の履物を使用すること。
二十、直接作業に従事する者は常に爪を短かく切つておき身体を清潔にし用便の後及び外部か入つたときは必ず石けんでよく手を洗うこと。
手又は食品を取扱う器具を身体の一部に觸れないこと。作業中は、たん又はつばをはき又は煙草を吸わないこと。

多少でも下痢性疾患のある者は直接食品に接觸しないこと。

牛乳処理業

(建物の構造)

一、処理場はし尿処理場、じんあい処理場等の近傍、じんあい埋立地、濕地等不潔な場所に位置しないこと。但しその対策のあるものはこの限りでない。

牛乳取扱室、器具取扱室及び氣かん室を設け、それぞれ業務能力に応じて充分な廣さとし、これらは家族や従業者の居住する室と区画すること。

二、牛乳取扱室、器具取扱室等の天井はじんあいのたまり

らないように平滑で明色であること。
床及び床から高さ〇、九米以上の周囲はタイル、煉瓦、コンクリートでつくられ又は緊密な板張りとし、床は排水に便利な構造とし平滑で水たまり等のできないよう完全に補修されていること。但しすべり止めのための装置はこの限りでない。

氣かん室、牛乳取扱室、器具取扱室は換氣がよく氣かん室はばい煙、蒸氣の排出がよい構造とすること。
牛乳取扱室、器具取扱室は自然光線を充分とり入れるような構造とし止むを得ない場合及び夜間における照明は少くとも一坪につき二十ワット以上とすること。

三、牛乳取扱室、器具取扱室の窓その他開放する箇所は金網張り等を族、こん虫の侵入を防ぐ装置をすること。又下水溝にはふたをすること。
牛乳取扱室、器具取扱室の天井、壁、床等はすべて隙間がなくつくられ、破損箇所は完全に補修されていること。

四、建物の周囲の表面はコンクリートその他で舗装し、

01082

排水がよく且つ清掃しやすい構造とすること。

建物の附近に雨水、汚水等のたまりができないよう適切な排水設備があること。

五、牛乳取扱室には従業者の流水式手洗設備を設け石けんをそなえること。
器具取扱室には牛乳の取扱器具等の便利な洗じよう設備を設けること。

(食品取扱設備)

六、取扱乳量に応じて充分な牛乳の冷却ろ過、殺菌等に必要の機械器具をそなえ、原料乳及び処理乳検査に必要な設備をすること。

七、牛乳殺菌機、クーラー打せん機等の移動しにくい機械器具の配列は牛乳の取扱上便利な位置にあり清掃、洗じようが容易であること。

八、牛乳取扱器具で牛乳に直接接觸する部分は耐水性であり、その構造は掃除し易いものであること。

九、牛乳取扱器具機械類はよく修理が行き届いてさび、割れ目、破損等がないこと。

十、王冠、びん等小型の牛乳取扱器具を必要に応じて衛生的に保管できる架台、戸棚、格納箱等の設備を設けること。

十一、氣かんには正確にその圧力、温度を測り得る圧力計、温度計をそなえ、牛乳殺菌機及び冷却保存設備にはその温度を計り得る温度計をそなえること。低温殺菌にあつては自記温度計を装置すること。

(給水及び汚物処理)

十二、飲食店営業に準ずる。

十三、廃棄物は有がい不透過性容器に入れこん虫のつかないように処理すること。屋外じんあい箱は有がいとし且つ汚水の流出しない構造で殺菌操作その他の方法で常に清潔を保つこと。

便所は井泉から六米以上、牛乳取扱室から二米以上の位置(但しその構造設備が完全で他を汚染するおそれのない場合はこの限りでない)にあり、そ族、こん虫等の出入しない構造で使用に便であり、流水式手洗装置を有し石けんをそなえること。その汲取口は完全に

閉鎖でき又用便口よりこん虫の出入しないように不用時はふたをすること。
 便所は汚物が土中に滲透しない構造とし常に清潔に保持され汚されていないこと。
 便所の数は従業者の数に比して少なくないこと。
 適当な位置にたんづばを設けること。

(取扱方法)

十四、処理場の構内、各室内、床面、戸棚の類はすべて少くとも一日一回は徹底的に掃除し且つ牛乳取扱中衛生的に保持しておくこと。

牛乳取扱室内にはそ族、こん虫がないこと。

十五、牛乳取扱器具はすべて少くとも一日一回はよく洗じようする等の清掃を行い、特に牛乳に直接接觸する面は使用前に入念に清潔にし且つ営業時間中衛生的にしておくこと。

牛乳に直接接觸する器具の表面は洗じようの後常に攝氏七六、五度以上の熱湯、蒸気で消毒すること。

十六、牛乳は搬出するまで常に清潔で衛生的な方法で取

扱うこと。特にそ族、こん虫、じんあいにより汚されることを防ぐこと。

十七、牛乳はその安全性を保持するため細菌の繁殖を抑制するのに充分な温度で取扱われ保存されていること。

十八、飲食店営業に準ずる。

十九、牛乳取扱に従事する者は常に清潔な頭おおい及び白衣を着し又牛乳取扱室、器具取扱室においては専用の履物を使用すること。

二十、飲食店営業に準ずる。

特別牛乳さく取処理業

(建物の構造)

一、さく取処理場はし尿処理場、じんあい処理場等の近傍、じんあい埋立地、湿地等不潔な場所に位置しないこと。但しその対策のあるものはこの限りでない。牛

舎、さく取場、処理場(牛乳取扱室、牛乳検査室、器具取扱室、製品置場、以下同じ)飼料置場、飼料調理室、運動場、隔離舎は適当な区画を設けそれぞれ業務能力に応じて充分な廣さとし、さく乳場、処理場、隔

離舎はそれぞれ他の建物と別棟とすること。

二、牛舎、隔離舎、さく乳場、処理場の壁、天井はじんあいのたまりないように平滑で明色であること。床及床から高さ一米以上の周壁はタイル、煉瓦、コンクリート等で作られ床は平滑で排水に便利な構造とし水をたまり等のできないように完全に補修されていること。但しすべり止めのための装置はこの限りでない。さく乳場、処理場は自然光線を充分とり入れるような構造とし換気がよく止むを得ない場合及び夜間における照明は少くとも一坪につき二十ワット以上とすること。

加熱設備を設ける場合には火たき口を室外に設けばい煙等の排除できる構造とすること。

三、さく乳場、処理場の窓その他開放する箇所は金網張り等を族、こん虫の侵入を防ぐ装置をすること。天井、壁、床等はすべて完全に隙間がなくつくられ破損箇所は常に完全に補修されていること。牛舎、隔離舎等は右に準じてそ族、こん虫の防ぎよ方法を講ずること。

四、建物の周囲の表面はコンクリートその他で舗装し排

水がよく且つ清掃し易い構造とすること。

建物の附近に雨水、汚水等のたまりができないように適当な排水設備があること。

五、牛舎、隔離舎、さく乳場、処理場には従業者の流水式手洗設備を設け石けんをそなえること。又乳牛の手入れ器具、牛乳の取扱器具等の便利な洗じよう設備をすること。

(食品取扱設備)

六、業務能力に応じて充分な乳牛の飼養管理及び牛乳さく取処理に必要な器具をそなえること。原料及び処理場乳の検査に必要な設備をすること。

七、殺菌機、洗びん機、クレーン等移動しにくい機械器具の配列は牛乳の取扱上便利な位置にあり清掃、洗じようが容易であること。

八、牛乳取扱器具で牛乳に直接接觸する部分は耐水性でありその構造は清掃、洗じようし易いものであること。

九、牛乳を取扱う器具機械類はよく修理が行き届いてさび、割れ目、破損等がないこと。又よく掃除され且つ

完全に使用可能な状態に保持すること。

十、小型の牛乳取扱器具類を衛生的に保管できるおおい、架台、戸棚、格納箱等を設けること。

十一、牛乳の冷却保存設備及び器具類の滅菌設備には温度計をそなえ低温殺菌機には自記温度計を装置すること。

(給水及び汚物処理)

十二、飲食店営業に準ずる。

十三、有がいで汚液が流失しない不透水性材料でつくつた廃棄物容器、汚物だめ、汚水だめを設け廃棄物、汚物、汚水が蓄積しないように処理し毎日殺虫操作をすること。

便所は井泉から六米以上、さく乳場、処理場から二米以上の位置にあり、そ族、こん虫等の出入しない構造で使用に便であり、流水式手洗装置を有し石けんをそなえること。その汲取口は完全に閉鎖でき又用便口よりそ族、こん虫等の出入しないよう不用時はふたをすること。便所は常に清潔に保持され汚されていけないこと。

と。便所の数は従業者の数に比して少なくないこと。適当な位置にたんづばを設けること。

(取扱方法)

十四、さく取処理場の構内及び場内各室、床面、戸棚及び乳牛等はすべて少くとも一日一回は徹底的に掃除し且つ牛乳さく取処理中は衛生的に保持しておくこと。さく取処理場内にはそ族、こん虫がいないこと。

十五、牛乳さく取処理用器具はすべて少くとも一日一回はよく洗じようする等の清掃を行い、特に牛乳に直接接觸する面はすべて使用前に入念に清潔にし且つ使用中は衛生的にしておくこと。牛乳に直接接觸する器具の表面は洗じようの後攝氏七六、五度以上の熱湯蒸気で消毒すること。

十六、牛乳は搬出されるまで常に清潔で衛生的な方法で取扱い、汚物若しくは有害な物質が附着し又は病原微生物により汚染されないようにすること。

十七、処理された牛乳は直ちに搬出する場合の外攝氏十度以下に冷却保存すること。

(食品の取扱者)

十八、飲食店営業に準ずる。

十九、牛乳を取扱う業務に従事する者は頭おおい及び白衣を着しさく取場、処理場各室においては専用の履物を使用すること。

二十、牛乳を取扱う業務に従事する者は常に爪を短く切つておき、身体を清潔にし用便の後及び外部から入つたときは必ず石けんをよく手を洗うこと。手又は牛乳を取扱う器具を身体各部にふれないこと。作業中はたん又はつばをはき又は煙草を吸わないこと。多少でも下痢性疾患のある者は直接牛乳に接觸しないこと。

乳製品又はその類似品の製造業

(建物の構造)

一、製造場は、し尿処理場、じんあい処理場等の近傍、じんあい埋立地、湿地等不潔な場所に位置しないこと。但しその対策あるものはこの限りでない。

製造室、器具取扱室、包装室、原料置場、製品置場等

を設け各室は適当な区画を設けそれぞれ業務能力に応じて充分な廣さとし家族や従業者の居住する室等と区画すること。

二、製造室、器具取扱室、包装室等の壁、天井はじんあいのたまらないように平滑で明色であること。床及び床から高さ〇、九米以上の周壁はタイル、煉瓦、コンクリートでつくられ又は緊密な板張りとし、床は平滑で排水に便利な構造とし水たまり等のできないように完全に補修されていること。

但しすべり止めのための装置はこの限りでない。

製造室、器具取扱室等は換気がよく製造室に加熱滅菌設備を設ける場合には、かまどを室外に設けば煙等の排除が容易な構造とすること。

製造室、器具取扱室、包装室は自然光線を充分とり入れられるような構造とし、止むを得ない場合及び夜間における照明は少くとも一坪につき二十ワット以上とする

三、製造室、器具取扱室、包装室等の窓、その他開放す

る箇所は金網張り等を族、こん虫の侵入を防ぐ装置を
 施し、天井、壁、床等はすべて完全に隙間がなくつく
 られ破損箇所は常に完全に補修されていること。そ族、
 こん虫等から完全に防ぎよされた原料置場、製品置場
 を設けること。下水溝にはふたをすること。
 四、建物の周囲の表面はコンクリートその他で舗装し排
 水がよく且つ清掃し易い構造とすること。
 建物の附近に雨水、汚水等のたまりができないように
 適当な排水設備があること。
 五、製造室には従業者の流水式手洗設備を設け石けんを
 設けること。

器具取扱室には食品の取扱器具容器等の便利な洗じよ
 う設備を設けること。

(食品取扱設備)

六、計画製造量に応じて充分な食品取扱器具、容器、滅
 菌設備、原料のろ過装置、原料及び製品の検査に必要
 な設備、包装に必要な設備をすること。
 七、クリーククリーム分離機、はつこうそう、均質機等

の移動しにくい機械器具の配列は食品取扱上便利な位
 置にあり、清掃、洗じようが容易であること。
 八、食品取扱器具で食品に直接接觸する部分は耐水性で
 あり、その構造は掃除し易いものであること。
 九、食品取扱器具機械類はよく修理が行き届いてさび、
 割れ目、破損等がないこと。又よく掃除され且つ完全
 に使用可能な状態に保持すること。
 十、小型の食品取扱器具類を必要に応じて衛生的に保管
 できる架台、戸棚、格納箱等の設備を設けること。
 十一、冷蔵設備、滅菌設備には正確な温度計を装置し眞
 空封かん機には正確な圧力計を装置すること。
 (給水及び汚物処理)

十二、飲食店営業に準ずる。
 十三、牛乳処理業に準ずる。

(取扱方法)

十四、製造場の構内、各室内、床面、戸棚の類はすべて
 少くとも一日一回は徹底的に掃除し、且つ営業時間中
 衛生的に保持しておくこと。

食品を取扱う室内にはそ族、こん虫がいないこと。

十五、飲食店営業に準ずる。

十六、飲食店営業に準ずる。

十七、食品はその安全性を保持するため細菌の繁殖を抑
 制するのに充分な温度で取扱われ保管されていること。
 特にそ族、こん虫、じんあい等により汚されるのを防
 ぐこと。

(食品の取扱者)

十八、飲食店営業に準ずる。
 十九、製造に従事する者は頭おおい及び白衣を着し製造
 室においては専用の履物を使用すること。

二十、飲食店営業に準ずる。

飲用牛乳類似品の製造業

乳製品又はその類似品の製造業の基準を準用する。

食肉販売業

(建物の構造)

一、店舗はし尿処理場、じんあい処理場の近傍、じんあ
 い埋立地、濕地等不潔な場所に位置しないこと。但し

その対策のあるものはこの限りでない。

店舗は業務能力に応じた充分の廣さを有し、居住する
 室等と区画すること。

二、店舗の壁、天井はじんあいのたまらないように平滑
 で明色であること。
 床及び床から高さ〇、九米以上の周壁はタイル、煉瓦、
 コンクリートでつくられ又は緊密な板張りとし床は平
 滑で排水に便利な構造とし水たまり等のできないよう
 に完全に補修されていること。但しすべり止めのため
 の装置はこの限りでない。店舗は通風換気がよく自然
 光線を充分にとり入れるような構造とし止むを得ない
 場合及び夜間における照明は少くとも一坪につき二十
 ワット以上とすること。

三、店舗の窓その他開放する箇所は金網張り等を族、こ
 ん虫の侵入を防ぐ装置をすること。又下水溝にはふた
 をすること。店舗の天井、壁、床等はすべて完全に隙
 間がなくつくられ破損箇所は常に完全に補修されてい
 ること。

四、店舗の周囲の表面はコンクリートその他排水がよく且つ清掃しやすい構造とすること。店舗の附近に雨水、汚水等のたまりができないように適当な排水設備があること。

五、店舗には適当な位置に従業者の流水式手洗設備を設け石けんをそなえること。又食肉取扱器具等の便利な洗じよう設備を設けること。

(食品の取扱設備)

六、業務能力に応じて充分な大きさと数の食肉処理台、処理用器具、運搬容器、包装材料等をそなえること。冷蔵庫を必ずそなえること。

七、冷蔵庫、処理台、陳列場等動かしにくい設備の配列は食肉の取扱上使用便利な位置にあり清掃洗じようが容易であること。

八、食肉処理台、容器等の食肉に直接接觸する部分は耐水性がありその構造は掃除し易いものであること。

九、食肉取扱器具、機械類はよく修理が行き届いてさび、割れ目、破損等がないこと。又よく掃除され且つ完全

に使用可能な状態に保持すること。
十、小型食肉取扱器具、容器及び包装材料等を必要に応じて衛生的に保管できる架台、戸棚、白布等の設備を設けること。

十一、冷蔵庫にはその冷蔵温度を測り得る温度計を装置すること。

(給水及び汚物処理)

十二、飲食店営業に準ずる。

十三、汚物は有がい不透水性容器に入れ、こん虫のつかないように処理すること。屋外じんあい箱は有がいとし且つ汚液、汚臭のもれない構造で殺虫操作その他の方法で常に清潔に保つこと。

便所は井泉から六米以上、店舗から二米以上の位置(但しその構造設備が完全で他を汚染するおそれのない場合はこの限りでない)にあり、そ族、こん虫等の侵入しない構造で使用に便であり、流水式手洗装置を有し石けんをそなえること。その汲取口は完全に閉鎖でき又用便口よりこん虫の侵入しないよう不用時はふ

たをすること。便所は常に清潔に保持され汚されていないこと。便所は従業者の数に比して少なくないこと。適当な場所にたんつぼを設けること。

(取扱方法)

十四、店舗の構内、各室内、床面、戸棚の類はすべて少くとも一日一回は徹底的に掃除し、営業時間中衛生的に保持し、店舗内にはそ族、こん虫がいないこと。

十五、食肉取扱器具はすべて少くとも一日一回は洗じようする等の清掃を行い、特に食肉に直接接觸する器具の表面は使用前に入念に清潔にし且つ営業時間中衛生的にしておくこと。洗じようの後常に攝氏七六、五度以上の熱湯蒸気で消毒すること。

十六、食肉の取扱は常に衛生的であり冷蔵庫に保存すること。特にそ族、こん虫、じんあい等により汚染されることを防ぐこと。

十七、食肉は直ちに処理販売する場合の外は冷蔵庫に保存すること。

冷蔵庫の温度は常に攝氏十度以下であること。

(食品の取扱者)
十八、飲食店営業に準ずる。
十九、食肉取扱に従事する者は頭おおい及び白衣を着用すること。

二十、飲食店営業に準ずる。

ハム、ソーセージ、ベーコン又はこれらの類似品の製造

業

(建物の構造)

一、製造場はし尿処理場、じんあい処理場の近傍、じんあい埋立地、濕地等不潔な場所に位置しないこと。但しその対策のあるものはこの限りでない。

材料置場、製造室及び製品置場は計画製造量に応じた廣さとし他の部屋と区画すること。

二、製造室の壁、天井はじんあいのたまらないように平滑で明色であること。床及び床から高さ〇、九米以上の周囲はタイル、煉瓦、コンクリートでつくられ又は緊密な板張りとし床は平滑で排水に便利な構造とし、水たまり等のできないように完全に補修されているこ

と。但しすべり止めのための装置はこの限りでない。
製造室、くん煙室は換気がよく水蒸気、ばい煙等の排出が容易な構造であること。

製造室は自然光線を充分とり入れるような構造とし止むを得ない場合及び夜間における照明は少くとも一坪につき二十ワット以上とすること。

三、製造室の窓その他開放する箇所は金網張り等を族、こん虫等の侵入を防ぐ装置をすること。又下水溝にはふたをすること。製造室の天井、壁、床等はすべて完全に隙間がなくつられ破損箇所は常に完全に補修されていること。

四、建物の周囲の表面はコンクリートその他で舗装し排水がよく且つ清掃し易い構造とすること。

建物の附近に雨水、汚水等のたまりができないように適当な排水設備があること。

五、製造室には従業者の流水式手洗設備を設け石けんを

そなえること。又製造用器具容器等の便利な洗じよう設備を設けること。

(食品取扱設備)

六、計画製造量に応じた大きさと数の製造用容器を備へること。

冷蔵庫を必ずそなえること。

七、冷蔵庫、調理台等の移動しにくい器具容器の配列は食品取扱上便利な位置にあり清掃洗じようが容易であること。

八、製造用器具で原料製品等に直接接觸する部分は耐水性でありその構造は掃除し易いものであること。

煮沸又は蒸気殺菌の可能なものであること。

九、製造用器具機械類はすべて常に修理がよく行き届いて、さび、割れ目、破損等がないこと。

十、小型器具類を必要に応じて衛生的に保管できる架台、戸棚等を設けること。

十一、冷蔵庫及びくん煙室にはその温度を測り得る温度計を装置すること。

(給水及び汚物処理)

十二、飲食店営業に準ずる。

十三、有がいで充分な容量の耐水性の掃棄物容器をそなえ、汚液汚臭のもれない構造で殺虫操作その他の方法で常に清潔を保つこと。便所は井泉から六米以上、製造室くん煙室から二米以上の位置(但しその構造設備が完全で他を汚染するおそれのない場合はこの限りでない)にあり、そ族、こん虫等の出入しない構造で使用に便であり流水式手洗装置を有し、石けんをそなえる。その汲取口は完全に閉鎖でき又用便口よりこん虫の出入しないように不用時はふたをすること。

便所は常に清潔に保持され汚されていないこと。

便所の数は従業者の数に比して少なくないこと。

(取扱方法)

十四、建物の構内、製造室内、床面、戸棚の類はすべて少くとも一日一回は徹底的に掃除し且つ作業時間中衛生的に保持すること。

製造室内にはそ族、こん虫がいないこと。

十五、製造用器具はすべて少くとも一日一回は洗じようする等の清掃を行い、特に原材料、製品等に直接接觸する面は使用前に入念に清潔にし使用時は常に衛生的にしておくこと。

原材料、製品等に直接接觸する器具の表面は洗じようの後常に攝氏七六、五度以上の熱湯蒸気で消毒すること。

十六、製品の取扱は常に衛生的であり特にそ族、こん虫、じんあい等により汚染されることを防ぐこと。

十七、製品は冷蔵庫に保存すること。冷蔵庫の温度は常に攝氏十度以下であること。

十八、飲食店営業に準ずる。

十九、製造に従事するものは頭おおい及び白衣を着し製造室においては専用の履物を使用すること。

二十、作業に従事する者は常に爪を短かく切つておき、身体を清潔にし、用便の後及び外部から入つたときは必ず石けんをよく手を洗うこと。手又は食品を取扱う器具を身体各部に觸れないこと。

作業中はたん又はつばをばき又は煙草を吸わないこと。多少でも下痢性疾患のある者は直接食品に接觸しないこと。

魚介類販売業
(建物の構造)

一、店舗はし尿処理場、じんあい処理場等の近傍、じんあい埋立地、湿地等不潔な場所に位置しないこと。但しその対策のあるものはこの限りでない。

店舗は通常の取扱数量を処理するのに十分な廣さとし、家族や従業者の居住する室と区画すること。

二、店舗の壁、天井はじんあいのたまらないように平滑で明色であること。

床及び床から高さ〇、九米以上の周壁は煉瓦、コンクリートでつくられ又は緊密な板張りとし、床は平滑で排水に便利な構造とし水をたまり等のできないように完全に補修されていること。但しすべり止めのための装置はこの限りでない。

店舗の換気がよく自然光線を充分とり入れられるような構造とし、止むを得ない場合及び夜間における照明は少くとも一坪につき二十ワット以上とすること。

三、店舗の窓その他解放する箇所は金網張その他そ族、こん虫の侵入を防ぐ装置をすること。

三、店舗の天井、壁、床等はすべて完全に隙間がなくつぐられ破損箇所は完全に補修されていること。

そ族、こん虫等から完全に防ぎよされた魚介類の陳列場及び器具類置場、廃棄物容器を設けること。

四、店舗の周囲の表面はコンクリートその他で舗装し、排水がよく且つ清掃し易い構造とすること。

店舗の附近には雨水、汚水等のたまりができないように適当な排水設備があること。

五、店舗には魚介類取扱器具の洗じよう設備をそなえ且つ従業者の流水式手洗設備を設け石けんをそなえること。又取扱器具及び生食用魚介類処理に便利な洗じよう設備をすること。

(食品取扱設備)

六、通常の取扱数量に適する大きささと数の魚介類取扱器

具をそなえること。

生食用魚介類の取扱器具は一般用と區別すること。

冷蔵庫を必ずそなえること。

七、冷蔵庫、生食用魚介類処理台等移動しにくい設備の配列は魚介類取扱上便利な位置にあり清掃洗じようが容易であること。

八、魚介類を取扱う器具で魚介類に直接接觸する部分は耐水性であり、生食用魚介類を取扱う器具類は煮沸又は蒸気殺菌の可能なものであること。

九、魚介類取扱器具はすべて常に修理がよく行届いていて、さび、割れ目、破損等がないこと。

十、魚介類取扱器具類を必要に応じて衛生的に保管できる架台、戸棚、格納箱の設備をすること。

十一、飲食店営業に準ずる。

(給水及び汚物処理)

十二、飲食店営業に準ずる。

十三、有がいで十分な容量、流水性の廃棄物容器をそなえ汚液、汚臭のもらない構造で殺虫操作その他の方法

で常に清潔を保つこと。

便所は井泉から六米以上、店舗から二米以上の位置(但しその構造設備が完全で他を汚染するおそれのない場合はこの限りでない)にあり、そ族、こん虫等の侵入しない構造で使用に便であり流水式手洗装置を有し石けんをそなえること。その汲取口は完全に閉鎖でき用便口よりこん虫の出入しないよう不用時はふたをすること。

便所は清潔に保持され汚されていないこと。

便所の数は従業者の数に比して少くないこと。

適当な位置にたんつぼを設けること。

(取扱方法)

十四、店舗の場内、店舗外及び陳列場、器具類置場、戸棚の類はすべて少くとも一日一回は徹底的に掃除且つ営業時間中衛生的に保持しこおくこと。店舗内にはそ族、こん虫がいないこと。

十五、魚介類取扱器具はすべて少くとも一日一回はよく洗じようする等の清掃を行い、特に魚介類に直接接觸

する面は使用前に入念に清潔にし且つ営業時間中常に衛生的にしておくこと。

生食用魚介類に直接接觸する器具の表面は洗じようの後常に攝氏七六、五度以上の熱湯蒸氣又は衛生的に無害且つ有効な殺菌剤で消毒すること。

十六、魚介類の取扱いは常に衛生的で特に陳列運搬等の場合は防虫、防じんに留意し又直接日光に当たらないようにすること。

魚介類は陳列運搬等に供するものゝ外冷蔵庫に貯蔵すること。

十七、魚介類を貯蔵する冷蔵庫の温度は攝氏十度以下に保持すること。

(食品の取扱者)

十八、傳染性の疾病又は化のう性の傷或はできものゝあるものは魚介類を取扱う業務にたづさわらないこと。

十九、生食用魚介類を処理する者は頭おおい及び白衣を着用すること。又処理場においては専用の履物を使用すもこと。

二十、食品取扱業者は常に爪を短かく切つておき、身体を清潔にし用便の後及び外部から入つたときは必ず石けんをよく手を洗うこと。

手又は魚介類を取扱う器具で身体の各部に觸れないこと。作業中はたん又はつばをはき又は煙草を吸わないこと。多少でも下痢性疾患がある者は直接魚介類に接觸しないこと。

魚介類市場營業

(建物の構造)

一、市場はし尿処理場、じんあい処理場等の近傍、じんあい埋立地、濕地等不潔な場所に位置しないこと。但しその対策あるものはこの限りでない。

市場は搬出に便利な場所であり、天がいを設け通常の取扱数量を処理するのに充分な廣さを有し荷揚所、分荷所(但し荷揚分荷を行わない場所においてはこれを除く、以下同じ)処理場所を設けること。

二、市場の壁、天井はじんあいのたまらなように平滑

で明色であること。

床は周囲の地表面より高くし、床及び床から高さ〇、

九米以上の周壁はなるべく煉瓦、コンクリートで作られ又は緊密な板張りとし床は平滑で排水に便利な構造とし水たまり等のできないように完全に補修されていること。但しすべり止めのための装置はこの限りでない。分荷及び処理を行う場所は自然光線を充分にとり入れるような構造とし止むを得ない場合は少くとも一坪につき二十ワット以上とすること。

三、市場には適当なそ族、こん虫の侵入を防ぐ装置又は方法を施すこと。又下水溝にはふたをすること。

四、市場の周囲の表面はコンクリートその他舗装し、排水がよく且つ清掃し易い材料でおおわれ、ゆるやかなこう配をつけること。

市場の周囲には雨水、汚水等のたまりができないように適當の排水設備があること。

五、市場には従業者の流水式手洗設備を設け石けんをそなえること。

(食品取扱設備)

六、通常の取扱数量の荷揚、分荷処理を行うのに充分な大きさと数の器具を設けること。

魚介類を直接床の上に置かないために必要な設備をすること。

魚介類を市場に保管する時は冷蔵庫の設備をすること。

七、魚介類処理台等移動しにくい器具の配列は魚介類の取扱上便利な位置にあり清掃洗じようが容易であること。

八、魚介類取扱器具のうち魚介類に直接接觸する部分は耐水性でありその構造は掃除し易いものであること。

九、魚介類取扱器具はよく修理が行き届いて、さび、割れ目、破損等がないこと。

又よく掃除され且つ完全に使用可能な状態を保持すること。

十、魚介類取扱器具のうち移動できるものは必要に応じて衛生的に保管できる。架台、戸棚、格納庫等の設備を設けること。

01097

十一、冷蔵設備をする場合はその冷蔵温度を測り得る温度計を装置すること。

(給水及び汚物処理)

十二、飲食店営業に準ずる。

十三、分荷及び処理を行う場所には有がいて十分な容量の廃棄物容器をそなえ汚液汚臭のもれないようにし、こん虫のつかないように処理すること。廃棄物置場は市場の屋外に設け汚液汚臭のもれない搬出に便利な構造であること。

廃棄物は殺虫操作その他の方法で常に清潔を保つこと。便所は屋外に設け井泉から六米以上、市場から五米以上の位置(但しその構造設備が完全で他を汚染するおそれのない場合はこの限りでない)にあり、そ族、こん虫等の出入しない構造で使用に便であり、流水式手洗装置を有し石けんをそなえること。

その吸引口は完全に閉鎖でき又用便口より、こん虫の出入しないように不用時はふたをすること。便所は汚物が土中に滲透しない構造とし常に清潔に保

持され汚されていないこと。便所の数は従業者の数に比して少なくないこと。適当な位置にたんづばを設けること。

(取扱方法)

十四、市場の構内、各室内、床面、戸棚の類はすべて少くとも一日一回は徹底的に掃除し且つ営業時間中衛生的に保持しておくこと。

十五、魚介類の取扱に使用する器具はすべて少くとも一日一回は洗じようする等の清掃を行い特に分荷処理に使用する、すのこ台等は使用前に入念に清潔にし且つ営業時間中常に衛生的にして置くこと。

分荷処理に使用するすのこ台等食品に直接接觸する器具の表面は洗じようの後常に攝氏七六、五度以上の熱湯蒸気で消毒すること。

十六、魚介類の取扱は常に衛生的であり荷揚分荷処理されて出荷する場合は有がい容器を使用すること。特にそ族こん虫じんあい等により汚されることを防ぐこと。

01098

十七、魚介類は陸揚後急速に分荷処理すること。

市場内に一時貯蔵する場合冷蔵設備の温度は攝氏十度以下に保持すること。

(食品取扱者)

十八、飲食店営業に準ずること。

十九、魚介類を取扱う者はすべて清潔で洗たくのできる作業衣を着用し必要に応じゴム前掛を用うること。

二十、魚介類取扱従業者は常に爪を短かく切つておき、身体を清潔にし用便の後及び外部から入つたときは必ず石けんをよく手を洗うこと。

手又は魚介類を取扱う器具を身体の一部に觸れないこと。

作業中はたん又はつばをはき又は煙草を吸わないこと。多少でも下痢性疾患のある者は直接魚介類に接觸しないこと。

(魚肉ねり製品製造業)

ハム、ソーセージ、ベーコン又はこれらの類似品の製造業の基準を準用する。

魚介類冷凍業

(建物の構造)

一、工場はし尿処理場、じんあい処理場等の近傍、じんあい埋立地濕地等不潔な場所に位置しないこと。但しその対策あるものはこの限りでない。

冷凍準備室、冷凍室は通常の取扱数量を処理するのに充分な廣さとし他の部屋と区画すること。

二、冷凍準備室、冷凍室の床及び壁はじんあいのたまりないように平滑で明色であること。

床及び床から高さ〇、九米以上の周壁はタイル、煉瓦、コンクリートでつくられ又は緊密な板張りとし床は平滑で排水に便利な構造とし水をたまりのできないように完全に補修されていること。但しすべり止めのための装置はこの限りでない。

魚介類取扱所は換気がよく自然光線を充分とり入れるような構造とし止むを得ない場合及び夜間における照明は少くとも一坪につき二十ワット以上とすること。

三、魚介類取扱所の窓その他開放する箇所は金網張り等

そ族こん虫の侵入を防ぐ装置をすること。
 冷凍準備室、冷凍室、魚介類取扱所の天井側壁等の破損箇所は完全に補修されていること。

四、建物の周囲の表面はコンクリートその他で舗装し排水がよく且つ清掃し易い構造とすること。
 又雨水汚水等のたまりができないよう適当な排水設備があること。

五、魚介類取扱所とは魚介類取扱器具の洗じよう設備を設け且つ従業者の流水式手洗設備を設け石けんをそなえること。

(食品取扱設備)

六、通常の取扱数量を処理するのに十分な魚介類取扱器具をそなえること。

七、冷凍器、冷凍台等の移動しにくい設備の配列は魚介類の取扱に便利な位置にあり清掃洗じようが容易であること。

八、魚介類取扱器具の中魚介類に直接接觸する部分は耐水性であり清掃洗じようが容易であること。

九、魚介類取扱器具類はすべて常に修理がよく行き届いていてさび、割れ目破損等がないこと。
 十、小型の魚介類取扱器具類を必要に応じて衛生的に保管できる架台、戸棚、格納箱等の設備をすること。
 (給水及び汚物処理)

十一、冷却設備には温度計をそなえ冷凍機には圧力計を装置すること。

十二、飲食店營業に準ずる。

十三、有がいで十分な容量の耐水性の廃棄物容器をそなえ汚液、汚臭のもれない構造で殺虫操作その他の方法で常に清潔を保つこと。

便所は井泉から六米以上冷凍準備室、冷凍室、魚介類取扱所から二米以上の位置(但しその構造、設備が完全で他を汚染するおそれのない場合はこの限りでない)にあり流水式手洗装置を有し石けんをそなえること。
 その汲取口には完全に閉鎖でき又用便口よりこん虫の侵入しないよう不用時にはふたをすること。
 便所は汚物が土中に滲透しない構造とし常に清潔に保

持され汚されていないこと。

便所の数は従業者の數に比して少なくとも二こと。
 適当な位置にたんづばを設けること。

(取扱方法)

十四、工場の構内、各室内、床面、戸棚の類はすべて少くとも一日一回は徹底的に掃除し冷凍室は衛生的に保持しておくこと。

魚介類取扱所にはそ族、こん虫がないこと。

十五、魚介類取扱器具はすべて少くとも一日一回はよく洗じようする等の清掃を行い魚介類に直接接觸する器具の表面はすべて使用前に入念に清潔にし使用時は清潔に保持すること。

魚介類に直接接觸する器具の表面は洗じよう後常に攝氏七六、五度以上の熱湯蒸気で消毒すること。

十六、魚介類は消費者の手に渡るまで常に清潔で衛生的な方法で取扱、汚物若しくは有害な物質が附着し又は病原微生物により汚染されないようにすること。

十七、魚介類はその安全性を保持するため細菌の繁殖を

抑制するのに十分な温度で取扱われ加工され保管されること。

十八、飲食店營業に準ずる。

十九、魚介類取扱作業に従事する者は清潔な作業衣を着用すること。

二十、飲食店營業に準ずる。

清涼飲料水又は保存飲料水の製造業

(建物の構造)

一、製造場はし尿処理場、じんあい処理場等の近傍、じんあい埋立地、湿地等不潔な場所に位置しないこと。
 但しその対策のあるものはこの限りでない。

製造室、調合室又は乳酸菌培養室は適当な区画を設けそれ〴〵業務能力に応じて十分な廣さとし、これらは家族や従業者の居住する室と区画すること。
 ガス発生機室、原動機室、びん置場又は荷造場、更衣室、洗面所等は製造場外に設け隔壁等により製造場と隔離すること。

二、製造場の壁、天井はじんあいのたまらないように平

滑で明色であること。

床はタイル、煉瓦、コンクリートでつくられ平滑で排水に便利な構造とし水たまり等のできないように補修されていること。但しすべり止めのための装置はこの限りでない。

床から高さ〇、九米以上の周壁はタイル、煉瓦、コンクリートでつくられ又は緊密な板張りとする事。

製造室においてはその室面積の三分の一以上の有効面積を有する窓を設け、又はこれに代るべき採光面を設け且つ直接外気に接して、止むを得ない場合及び夜間における照明は少くとも一坪につき二十ワット以上とすること。

三、製造場の窓その他開放する箇所は金網張り等、そ族、こん虫の侵入を防ぐ装置をすること又下水溝にはふたをすること。

製造場の天井、側壁、床等はすべて完全に隙間なく造られ破損箇所は常に完全に補修されていること。

製造室及び貯蔵室は完全な防じん防そ、防虫設備をす

ること。

四、製造場の周囲の表面はコンクリートその他で舗装し排水がよく且つ清掃しやすい構造とすること。

製造場の附近に雨水、汚水等のたまりができないように適当な排水設備があること。

五、製造室には従業者の流水式手洗設備を設け石けんをそなえること。又製造用の便利な洗じよう設備を設けること。

(食品取扱設備)

六、製造能力に応じて充分な大きさと数の原料及び製品取扱器具と配合及び製造用器具をそなえること。

七、移動しにくい機械、器具の配列は原料製品の取扱上便利な位置にあり清掃洗じようが容易であること。

八、食品取扱器具で食品に直接接する部分は耐水性でありその構造は掃除し易いものであること。

九、飲食店營業に準ずる。

十、食品取扱器具類を必要に応じて衛生的に保管できる架台 戸棚 格納箱等の設備を設けること。

十一、废水及び製品の定められた殺菌方法の可能な設備及び器具の殺菌設備を設け温度及び圧力を正確に調節する装置が設けられ且つ常に使用可能な状態に保持されていること。

(給水及び汚物処理)

十二、飲食店營業に準ずる。

十三、ちゆうかいは有がいで不透過性容器に入れ、こん虫のつかないよう処理すること屋外じんあい箱は有がいと且つ汚水の流出しない構造で殺虫操作其の他の方法で常に清潔に保つこと。

便所は井泉から六米以上製造場から二米以上の位置

(但しその構造設備が完全で他を汚染するおそれのない場合にはこの限りでない)にありそ族、こん虫等の出入しないような構造で使用し便であり流水式手洗装置を有し石けんを備えること、その汲取口を完全に閉鎖でき又用便口よりこん虫の出入しないよう不用時はふたをすること。

便所は汚物が土中に浸透しない構造とし常に清潔にさ

れ、汚されていないこと。

便所の数は従業者の数に比して少なくないこと。適当な位置にたんづばを設けること。

(取扱方法)

十四、飲食店營業に準ずる。

十五、飲食店營業に準ずる。

十六、飲食店營業に準ずる。

十七、原水及製品は定められた殺菌法を行い細菌の繁殖を抑制するに充分な温度で保存されること。

(食品の取扱者)

十八、飲食店營業に準ずる。

十九、直接作業に従事する者は頭おおい及び清潔な作業衣を着用すること。又製造場内においては専用の履物を使用すること。

二十、直接作業に従事する者は常に爪を短かく切つておき身体を清潔にし用便の後及び外部から入つたときは必ず石けんで手を洗うこと。

手又は食品を取扱う器具を身体各部に觸れないこと。

00003

作業中はたん又はつばをはき又は煙草を吸なわいこと。多少でも下痢性疾患のある者は直接食品に接觸しないこと。

氷雪の採取業製造業及び販売業

(一) 氷雪の採取業及び製造業

(建物の構造)

一、採取場は人家及び公道から適当な間隔を保ち且つ墓地、埋火葬場、し尿処理場、じんあい処理場、じんあい埋立地、病院其の他不潔な場所から三百米以上の距離にあり、且つ汚染のおそれのないこと。

製氷場はし尿処理場、じんあい処理場等の近傍、じんあい埋立地、湿地等不潔な場所に位置しないこと。但しその対策のあるものはこの限りでない。

機械室、製氷室及び貯氷室は適当な区画を設けそれ〴〵業務能力に応じて充分な廣さとし、家族や従業者の居住する室と区画すること。

更衣室は製氷室外に設けること。

二、製氷室の天井はじんあいのたまらないように平滑

で明色であること。側壁はすべて耐水性の材料をもつて構築され室内積の五分の一以上の有効面積を有する窓又はこれに代るべき採光面を設け、換氣を充分にすること。

氷かん室は二重とすること。

貯氷室の天井、床及び側壁はすべて耐水性の材料をもつて構築され完全な排水装置を有すること。

三、製氷室の窓その他開放する箇所は金網張り等そ族こん虫の浸入を防ぐ装置をすること。又下水溝にはふたをすること。

製氷室及び貯氷室の天井、側壁はすべて隙間なくつくられ、破損箇所は常に完全に補修されていて、そ族、こん虫から完全に防ぎよされていること。

四、製氷場の周囲の表面はコンクリートその他で舗装し、排水がよく且つ清掃しやすい構造とすること。製氷場の附近に雨水、汚水等の水たまりができないように適当な排水設備があること。

五、製氷室には従業者の流水式手洗設備を設け、石け

00001

んをそなえること。

又製氷用の便利な洗じよう設備を設け、それに接続できるゴムホースをそなえること。

(食品取扱設備)

六、製造能力に応じた大きさと数の取扱器具をそなえること。

七、移動しにくい機械器具の配列は原料及び製品の取扱上便利な位置にあり清掃、洗じようが容易であること。

八、食品取扱器具のうち、食品に直接接觸する部分はすべて耐水性であり、その構造を掃除し易いものであること。

九、飲食店營業に準ずる。

十、食品取扱器具類を必要に応じて衛生的に保持できる。架台、戸棚、格納箱等の設備を設けること。

十一、溫度計及び圧力計はすべて常に正確に測り得るよう裝備されていること。

(給水及び汚物処理)

十二、飲食店營業に準ずる。

十三、ちゆうかいは有がい不滲透性容器に入れ、こん虫のつかないように処理すること、

屋外じんあい箱は有がいとし、且つ汚水の流出しない構造で殺虫操作その他の方法で常に清潔に保つこと。

便所は井泉から六米以上、製氷室から二米以上の位置(但しその構造設備が完全で他を汚染するおそれのない場合にはこの限りでない)にありそ族、こん虫等の出入しない構造で使用に便であり、流水式手洗装置を有し、石けんをそなえること。その汲取口は完全に閉鎖でき又用便口より、こん虫の出入しないよう不用時はふたをすること。

便所は汚物が土中に浸透しない構造とし常に清潔に保持され汚されていないこと。

便所の数は従業者の数に比して少なくないこと。適当な位置にたんつばを設けること。

(取扱方法)

十四、飲食店營業に準ずる。

十五、食品取扱器具はすべて少くとも一日一回はよく洗じようする等の清掃を行い特に製氷かんの内面は使用前に入念に清潔にし且つ攝氏七六、五度以上の熱湯、蒸氣又は衛生的に無害且つ有効な殺菌剤で消毒すること。

十六、製氷中は充分攪拌を行い少くとも三回以上の換水を行うこと。

その他の取扱はすべて常に衛生的であり特にそ族、こん虫、じんあい等により汚されることを防ぐこと。
十七、用水及び製品はすべて細菌その他の汚物が附着若しくは繁殖しないよう取扱い保存すること。

(食品の取扱者)

十八、飲食店營業に準ずる。

十九、直接作業に従事する者は頭おおい及び清潔な作業衣を着用すること。又製氷室においては専用の履物を使用すること。

二十、菓子製造業に準ずる。

(一) 水雪の販売業

(建物の構造)

一、店舗はし尿処理場、じんあい処理場等の近傍、じんあい埋立地、濕地等不潔な場所に位置しないこと、但しその対策のあるものはこの限りでない。

販売場及び貯氷庫はそれ／＼業務能力に応じて充分な廣さとし家族や従業者の居住する室と区画すること。

二、店舗の壁、天井はじんあいのたまらないように平滑で明色であること。

床及び床から高さ〇、九米以上の周壁はタイル、煉瓦、コンクリートでつくるか又は緊密な板張りとし床は平滑で排水に便利な構造とし水たまり等のできないように補修されていること。但しすべり止めのための装置はこの限りでない。

通風及び換氣を充分にし自然光線を充分とり入れるような構造とし止むを得ない場合及び夜間における照明は少くとも一坪につき二十ワット以上にすること。

と。

三、店舗の天井、壁、床等はすべて完全に隙間なくつくられ、破損箇所は常に完全に補修されていること。

そ族、こん虫から完全に防ぎよされた貯氷庫をそなえること。又下水溝にはふたをすること。

四、店舗の周囲の表面はコンクリートその他で舗装し排水がよく且つ清掃しやすい構造とすること。

店舗の附近に雨水、汚水等のたまりがでないように適当な排水設備があること。

五、店舗には従業者の流水式手洗設備を設け、石けんをそなえること。

又食品取扱用の便利な洗じよう設備を設けること。

(食品取扱設備)

六、業務能力に応じた大きさと数の食品取扱器具をそなえること。

七、移動しにくい器具の配列は食品の取扱上、便利な位置にあり清掃、洗じようが容易であること。

八、食品取扱器具で食品に直接接觸する部分は耐水性

であり、その構造は掃除し易いものであること。

九、飲食店營業に準ずる。

十、食品取扱器具類を必要に応じて衛生的に保管できる架台、戸棚、格納箱等の設備を設けること。

十一、貯氷庫には常に温度計をそなえ且つ常に使用可能の状態に保持されていること。

(給水及び汚物処理)

十二、飲食店營業に準ずる。

十三、ちゆうかいは有がい不透過性容器に入れ、こん虫のつかないように処理すること。

屋外じんあい箱は有がいとし且つ汚水の流出しない構造で殺虫操作その他の方法で常に清潔に保つこと。

便所は井泉から六米以上、店舗から二米以上の位置(但しその構造設備が完全で他を汚染するおそれのない場合にはこの限りでない)にありそ族、こん虫等の出入しない構造で使用に便であり、流水式手洗装置を有し石けんをそなえること。その汲取口は完全に閉鎖でき又用便口より、こん虫の出入しないよ

う不用時はふたをすること。
便所は汚物が土中に浸透しない構造とし常に清潔に保持され、汚されていないこと。
便所の数は従業者の数に比して少なくないこと。
適当な位置にたんづばを設けること。

(取扱方法)

十四、店舗の構内、床面、戸棚の類はすべて少なくとも一日一回は徹底的に掃除し且つ営業時間中衛生的に保持しておくこと。

貯水室内には、そ族、こん虫がいないこと。

十五、飲食店営業に準ずる。

十六、食品は常に衛生的に取扱ひ貯水庫には製品以外のものを貯蔵しないこと。

十七、製品はすべて細菌その他の汚物が附着、繁殖しないよう取扱ひ保存すること。

(食品の取扱者)

十八、飲食店営業に準ずる。

十九、直接作業に従事する者は頭おおい及び清潔な作

業衣を着用すること。

又店舗においては専用の履物を使用すること。

二十、菓子製造業に準ずる。

つくだ煮製造業

(建物の構造)

一、製造場はし尿処理場、じんあい処理場等の近傍、じんあい埋立地等不潔な場所に位置しないこと。但しその対策あるものはこの限りでない。

製造室、食品の放冷室、材料置場及び製品置場を設けそれら計画製造量に応じて充分な廣さとし家族や従業者の居住区等と区画すること。

二、製造室の壁、天井はじんあいのたまらないように平滑で明色であること、床及び床から高さ〇、九米以上の周壁はタイル、煉瓦、コンクリートでつくられ又は緊密な板張りとし床は平滑で排水に便利な構造とし水たまり等のできないように完全に補修されていること。但しすべり止めのための装置はこの限りでない。

製造室は自然光線を充分にとり入れるような構造とし

止むを得ない場合及び夜間における照明は少くとも一坪につき二十ワット以上とすること。

製造室は換氣がよく加熱設備はばい煙及び水蒸氣排除の設備又は方法を講ずること。

三、製造室、放冷室の窓その他開放する箇所は金網張り等そ族こん虫の侵入を防ぐ装置を施し天井、壁、床等はすべて完全に隙間がなくつくられ破損箇所は常に完全に補修されていること。

四、建物の周囲の表面はコンクリート、その他で舗装し排水がよく且掃除し易い材料でおくはれゆるやかなこと配をつけること。

建物の附近に雨水、汚水等のたまりがでできないようにな適当な排水設備があること。

五、製造室には従業者の流水式手洗設備を設け、石けんをそなえること。又食品の取扱器具容器等の便利な洗じよう設備を設けること。

(食品の取扱設備)

六、計画製造量に応じて充分な大きさと数の食品取扱器

具、容器をそなえること。

七、移動しにくい食品取扱器具の配列は食品取扱上便利な位置にあり清掃、洗じようが容易であること。

八、食品取扱器具で食品に直接接觸する部分は耐水性であり、その構造は掃除し易いものであること。

九、食品取扱器具機械類はよく修理が行き届いてさび、割れ目、破損等がないこと。又よく掃除され且つ完全に使用可能な状態に保持すること。

十、小型の食品取扱器具類を必要に応じて衛生的に保管できる、架台、戸棚、格納箱等の設備を設けること。

十一、放冷室には正確な温度計をそなえること。

(給水及び汚物処理)

十二、飲食店営業に準ずる。

十三、廃棄物は有が耐水性容器に入れ、こん虫のつかないように処理すること。屋外じんあい箱は有がいとすし、且つ汚水汚臭のもれない構造で殺虫操作その他の方法で常に清潔を保つこと。

便所は井泉から六米以上製造室、放冷室から二米以上

の位置(但しその構造設備の完全で他を汚染するおそれのない場合はこの限りでない)にあり、そ族、こん虫等の出入しなない構造で使用に便であり、流水式手洗装置を有し石けんをそなえること。その汲取口は完全に閉鎖でき又用便口よりそ族、こん虫の出入しないよう不用時はふたをすること。便所は汚物が土中に滲透しない構造とし常に清潔に保持され汚されていないこと。

便所の数は従業者の数に比して少なくないこと。適当な位置にたんづぼを設けること。

(取扱方法)

十四、製造場の構内、各室内、床面、戸棚の類はすべて少くとも一日一回は徹底的に掃除し、且つ営業時間中衛生的に保持しておくこと。

食品を取扱う室内にはそ族、こん虫がないこと。

十五、製造用器具はすべて少くとも一日一回はよく洗じようする等の清掃を行い特に食品に直接接觸する器具の表面、使用前に入念に清潔にし且つ営業時間中衛生的

にしておくこと。食品に直接接觸する器具の表面は洗じよの後常に攝氏七六、五度以上の熱湯蒸氣で消毒すること。

十六、食品の取扱は常に衛生的でありその保存においては有効な保存用具を設け活用すること。

特にそ族、こん虫、じんあい等により汚染されるのを防ぐこと。

十七、食品はその安全性を保持するため、細菌の繁殖を抑制するのに十分な温度で取扱われ加工され保管されていること。

(食品の取扱者)

十八、飲食店営業に準ずる。

十九、従業者は常に清潔な頭おおい及び作業衣を着し製造場において専用の履物を使用すること。

二十、飲食店営業に準ずる。

かん詰又はびん詰食品の製造業(建物の構造)

一、製造場はし尿処理場、じんあい処理場等の近傍、じ

んがい埋立地、濕地等不潔な場所等に位置しないこと。但しその対策のあるものはこの限りでない。

燃料置場、更衣室、原材料貯藏室、製造室、製品貯藏室等はそれ々業務能力に応じ充分な廣さとし適当な区画を設けること。

燃料置場、更衣室及び荷造場は製造室外に設けること。二、製造室の壁、天井はじんあいのたまらないように平滑で明色であること。

床及び床から高さ〇、九米以上の周壁はタイル、煉瓦又はコンクリートでつくられ床は平滑で排水に便利な構造とし補修されていること。

但しすべり止めのための装置はこの限りでない。

製造室は換気がよく自然光線を充分にとり入れるような構造とし止むを得ない場合及び夜間における照明は少くとも一坪につき二十ワット以上とすること。

三、製造室の窓その他開放する箇所は金網張り等を族、こん虫の侵入を防ぐ装置をすること。又下水溝にはふたをすること、製造室の天井、壁、床等はすべて完全

に隙間がなくつくられ、破損箇所は常に完全に補修されていること。

原材料及び製品の貯藏室はそ族、こん虫等から完全に防ぎよされていること。

四、製造場の周囲の表面はコンクリートその他で舗装し排水がよく且つ清掃しやすい構造とすること。

五、製造室には従業者の流水式手洗設備を設け石けんをそなえること。

又製造用の便利な洗じよう設備を設けること。

(食品取扱設備)

六、製造能力に応じた大きさと数の製造用器具をそなえること。

七、移動しにくい機械器具の配列は原料、製品の取扱に便利な位置にあり清掃洗じようが容易であること。

八、食品取扱器具で食品に直接接觸する部分は耐水性でありその構造は掃除し易いものであること。

九、飲食店営業に準ずる。

十、氷菓子製造業に準ずる。

00011

十一、殺菌設備、製造設備及び貯藏室にはそれら必要に応じて溫度計、圧力計を設け且つ常に使用可能な状態にあること。

(給水及び汚物処理)

十二、飲食店営業に準ずる。

十三、ちゆうかいは有がい不透透性容器に入れこん虫のつかないように処理すること。屋外じんあい箱は有がいとし、且つ汚水の流出しない構造で殺虫操作その他の方法で常に清潔に保つこと。

便所は井泉から六米以上、製造場から二米以上の位置(但しその構造設備が完全で他を汚染するおそれのない場合にはこの限りでない)にありお族、こん虫等の出入しない構造で使用し便であり流水式手洗装置を有し石けんをそなえること、その汲取口は完全に閉鎖でき又用便口よりこん虫の出入しないよう不用時はふたをすること。

便所は汚物が土中に浸透しない構造とし常に清潔に保たれ汚されていないこと。

便所の数は従業者の数に比して少なくないこと、適当な位置にたんづぼを設けること。

(取扱方法)

十四、飲食店営業に準ずる。

十五、飲食店営業に準ずる。

十六、飲食店営業に準ずる。

十七、原料及び製品はすべて完全な殺菌操作を施し獸肉、魚肉その他腐敗し易いものは冷蔵庫に貯藏すること。(食品の取扱者)

十八、飲食店営業に準ずる。

十九、直接作業に従事する者は頭おおい及び清潔な作業衣を着用すること。又製造室内においては専用の履物を使用すること。

二十、氷菓子製造業に準ずる。

鳥取縣規則第六十四号

昭和二十四年八月鳥取縣規則第七十五号臨時建築制限規則施行細則の一部を次のように改正する。

00012

昭和二十五年八月二十五日

鳥取縣知事 西 尾 愛 治

臨時建築制限規則施行規則改正規則

第一條中「(及び資材割当)」を削る

第二條第一号を削り以下順次繰上げ同條第四号中様式「二」を様式「一」に改める

第五條中様式「四」を様式「二」に改める

様式一を削除する

様式「二」を様式「一」に様式「四」を様式「二」に改める

附 則

この規則は公布の日から施行し昭和二十五年七月一日から適用する。

告 示

鳥取縣告示第四百三十一号

鳥取縣水産食品衛生條例第三條及び第十三條の規定により登録を要する営業及び登録手続その他の様式を次のよ

うに定める。

昭和二十五年八月二十五日

鳥取縣知事 西 尾 愛 治

第三條第一項の規定により登録を要する加工水産物

販売業及び行商営業

魚肉ねり製品

水産食品のつくだ煮

焼 魚

(一) 登録 証

1、加工水産物販売業

第 号		登 録 証	
住所	氏名	年 月 日	日生
営業の種類	営業場所	年 月 日	鳥 取 縣 印
水産食品衛生條例第三條の規定により右の営業を登録した。			

2、鮮魚介類及び加工水産物行商営業

第 号
鮮魚介類及び加工水産物 行商営業登録証

年 月 日
鳥 取 縣

8cm

5.5cm

面 裏

面 表

寫 眞	住 所 氏 名 年 月 日生
--------	----------------------

③ 登録申請書

加工水産物販売業登録申請書

一、住 所
氏 名

生 年 月 日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名)

- 二、営業所々在地
- 三、営業所の名称、屋号又は商号
- 四、営業の種類
- 五、営業所の位置及び周囲百米以内の環境を表わす見取図

- 六、営業所の構造設備の概要を記載した仕様書平面図
- 七、使用水が上水道水の場合はその旨、その他の場合はその種別、採水場所、採水方式並びに水質試験成績書
- 八、従業者の健康診断書

右の通り加工水産物販売業を致したいので水産食品衛生條例第三條の規定による登録をお願いします。

年 月 日

右 名 氏 殿

鳥取縣知事

鮮魚介類及び加工水産物行商営業登録申請書

一、住 所

氏 名 生 年 月 日

二、営業の種類

三、行商の区域

四、運搬方法

五、行商容器の構造設備の詳細を記載した図面

六、行商をしようとする者の寫眞 二葉

七、行商をしようとする者の健康診断書

右の通り鮮魚介類及び加工水産物に商営業を致したいので水産食品衛生條例第三條の規定による登録をお願いします。

年 月 日

右 氏 名 殿

鳥取縣知事 殿

④ 営業登録証再交付申請書

営業登録証再交付申請書

一、住 所

氏 名 生 年 月 日

(法人の場合はその名称、所在地、代表者の住所氏名)

二、営業所々在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

四、営業の種類

五、登録番号

六、理 由

右の通りにつき営業登録証の再交付を受けたく水産食品衛生條例第七條第一項の規定により申請します。

年 月 日

右 氏 名 殿

鳥取縣知事 殿

田 変更又は休業届

変更(休業)届

一、住所

氏名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地、代表者の住所、氏名)

二、営業所々在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

四、営業の種類

五、変更内容(休業期間)

右の通り変更(休業)したので水産食品衛生條例第七條第二項の規定によりお届けします。

年 月 日

右 氏

名 ㊦

鳥取縣知事 殿

内 廃業届

廃業届

一、住所

氏名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地、代表者の住所、氏名)

二、営業所々在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

四、営業の種類

五、営業登録証別添の通り

右の通り廃業したので水産食品衛生條例第七條第三項の規定によりお届けします。

年 月 日

右 氏

名 ㊦

鳥取縣知事 殿

◇鳥取縣告示第四百三十二号

鳥取縣稅務所、米子縣稅務所及び氣高地方稅務所、東伯地方稅務所管内において縣稅檢査章、縣稅滯納者財產差押証票及び檢稅吏員証を次のように返納並びに交付

した

昭和二十五年八月二十五日

鳥取縣知事 西 尾 愛 治

区分 番号 交付年月日 所屬庁 資格 氏名

縣檢査稅 一九六 昭和二十五年八月三日交付 鳥取縣稅務所 鳥取縣稅務吏 青木 雅由

同 一九七 同 同 同 石野 太郎

同 一九八 同 同 同 西尾 政雄

同 一九九 同 同 同 中原光太郎

同 二〇〇 同 同 同 渡瀬 礼吉

同 二〇一 同 同 同 岩田 勇

同 二〇二 同 同 同 高野須泰治

同 二〇三 同 同 同 七里 謙二

同 二〇四 同 同 同 田中 豊利

同 二〇五 同 同 同 木山 忠良

同 二〇六 同 同 同 田中 正泰

同 二〇七 同 同 同 有田徳次郎

同 二〇八 同 同 同 岡田 喜雄

同 二〇九 同 同 早川 廣之

同 二一〇 同 同 竹内 憲藏

同 二一一 同 同 糺 考一

同 二一二 同 同 松本 重光

同 二一三 同 同 西垣 清孝

同 二一四 同 同 山本 益治

同 二一六 同 同 米子縣稅務所 沖江 亀治

同 二一七 同 同 妹尾 善夫

同 二一八 同 同 足穂 正雄

同 二一九 同 同 横浜 繁信

同 二八〇 同 同 渡部 八郎

同 二八一 同 同 池淵 亮二

同 二八二 同 同 小杉 武

同 二八三 同 同 千代西尾信二

同 二八四 同 同 福岡 昇

同 二八五 同 同 浜田 義之

同 二八六 同 同 同 同

同 二八七 同 同 同 同 平木 忠徳

同	六〇	同	同	上林	由造
同	六一	同	同	前田	榮重
同	六二	同	同	青砥	進
同	六三	同	同	田中	節
同	一六	同返納	東伯地方	山田	幸夫
同	九	同	氣高地方	山本豊太郎	
同	四八	同	事務所	大岩	利雄

◇鳥取縣告示第四百三十三号
 昭和二十五年定期種畜検査において次のものに種畜証明書が交付されたので、種畜法施行規則第九條により告示する。
 昭和二十五年八月二十五日
 鳥取縣知事 西 尾 愛 治

種畜証明番号	名前	種類	生年月日	血統	等級	飼養者
昭三四鳥取一六〇	第三高政	黒毛和種	二、二、八	父 本地山 予二八二〇 母 わげた補東五四〇五	二級	岩美郡 本庄村 松村 長吉
一六二	桂	同	一〇、三	桂川 ゆう予一七五四	一級	小田村 神谷 信一
一六三	瑞榮	同	八、二六	鳳山 たつはな 予五九七九	同	本庄村 松村 長吉
一五三	北久	同	七、二四	高岩 おがべに 本六六八五	二級	倉田村 椋田 千松
一四二	昭福	同	八、五	昭弥 ふくもち 予四四五六 同五九二六	一級	宇倍野村 岡垣弥平治

種畜証明番号	名前	種類	生年月日	血統	等級	飼養者
一五五	瑞晃	同	二、二	寶 ふくだ 同五三五六 同二四四九	二級	鳥取市 清水 秀雄
一九	富井	同	同、五、一	壽明 おじ 同五〇一一 同二二八四	同	米里村 植田 新吉
二八七	宮本	同	二、三、四、三〇	重道 かめよし 同三三八八 本四〇七九	一級	宇倍野村 西垣 繁藏
二八二	本藏	同	同、四、一〇	若山 やまと 同二二三二 同二四七	二級	鳥取市 奥田 順勝
昭二五鳥取二四	鉄勝	同	二、四、二、六	鉄牛 おかつ 予六二三七 同五二二六	同	面影村 内田熊太郎
二五	西銀	同	同、二、一〇	霜村 けたかちどり 本一五四九 同二〇二一	同	倉田村 西村 銀藏
昭二四鳥取三二九	チイレマツク ベツシーサー マノウアトラ インチュ	ホルスタ イン種	二、三、七、九	サーチイレマツク ベスマノノウアトラ イチユ	同	鳥取市 大畑 太郎
二三	安柳	重半血種	一八、四、三	安凡アノ系 全柳重系	同	宇部野村 村田 元温
二七九	満壽	黒毛和種	二、三、四、一七	壽龍 またいち 本二八四 予九〇六二	一級	八頭郡 八上村 西田 保
七四	芦壽	同	二、三、五、一二	福壽 第二みのり 同六五〇六 同二八五〇	同	船岡村 奥井 繁治
七三	徳重	同	同、四、八	西尾 たけし補八 同六二〇二 同二四七一	二級	中私都村 山本 久藏

七〇	赤成	同	同	五、二八	實正	予六三〇二	一級	大御門村	平木 直藏
六八	第十四光龍	同	二二、	六、一七	昭龍	同六二〇〇	同	安部村	西村平次郎
六七	今福	同	二二、	八、一〇	歳福	本一四二	同	賀茂村	柿田 勝治
二七四	勇虎	同	同	一、二八	昭胤	同四〇六七	二級	單村	田中 哲治
一三四	白丸	同	二二、	一、二八	壯岩	予四四五五	一級	散岐村	中村 茂
七八	勇邦	同	同	一、二六	昭胤	同四〇六七	二級	西郷村	田中 芳藏
二七六	山文	同	同	九、一五	ひついわ	同八三七五	同	智頭町	浮田 仙一
二二九	丸善	同	二二、	二、一〇	實正	同六三〇二	同	同	同
七六	大羊	同	二二、	一、二二	第十三春駒本	一四三	一級	同	同
一二	第十鈴蘭	同	同	七、七	夏山	同四〇六五	同	同	同
八	夏源	同	同	六、一三	みちはる	同五五五六	同	同	同
一三五	清涼	同	同	四、五	繁京	予六三一五	二級	佐治村	長谷 松藏
					第三すづらん	同五九六	同	同	同
					昭胤	同四〇六七	一級	大村	沖田 八十
					しらぎく	本二五四一	同	同	同
					第二東嶺	予六二三九	二級	社村	山本重太郎
					第五あきよ	同五三九六	同	同	同

一三三	菊本	同	二、	八、二	漆原三	本二八三	一級	佐治村	中島 嘉重
三二六	林正	同	二二、	二、七	たにぎく	予四四三四	同	同	同
一〇	福正	同	同	九、一六	突出	同三六二三	二級	若櫻町	中村平太郎
一三九	源東	同	同	五、一九	やませえ補	八一九六四	同	同	同
一三八	信憲	同	同	一、二〇	中廣	本五二一	一級	丹比村	瀬戸根 勇
七七	鶴亀	同	二二、	一、一五	だんこ	同四一六	同	同	同
昭二五鳥取	藤常	同	同	二二、	突出	予三六二三	同	若櫻町	森田 五朗
八		同	同	一、一	てつおか	同七二〇七	同	池田村	山根 鹿藏
九	三日月	同	同	一〇、一八	昭弥	同四四五六	同	丹比村	竹内豊次郎
一〇	中島	同	同	九、二八	第三うちやま	同四七八五	同	同	同
一一	昭鶴	同	同	一〇、二〇	昭胤	同四〇六七	同	丹比村	竹内豊次郎
一二	静美	同	同	一〇、二〇	はらみつ	同八三七三	同	同	同
一三	秀	同	同	六、二〇	藤重	本二八八	二級	同	竹内 実藏
					第九ときわことぶき	同七三二三	同	同	同
					昭竹	同八六一	同	用ヶ瀬町	岩本 鉄一
					みなと	補八二八九九	同	同	同
					壽龍	本二八四	同	船岡村	有沢善四郎
					なかがわ	同二八八	同	同	同
					昭竹	同八六一	同	用ヶ瀬町	田中 弁治
					せうぎん予	一一二四八	同	同	同
					銀河	同二〇六七	同	船岡村	有沢善四郎
					しづこ	同二二五九	同	同	同
					郡東	同八一八九	同	若櫻町	田村 新造
					しまかわ	同二四五九	同	同	同

一四	飯田	同	同	一、九	昭竹	本 八六一	同	用ヶ瀬町	小松 善一
一五	富田	同	同	一〇、六	昭竹	本 八六一	同	八東村	田中 榮
一六	繁龍	同	二四、四、四	第十三龍	同 一〇八二七	同	同	用ヶ瀬町	福本 石藏
一七	秋風	同	二三、一〇、二八	青水	同 六二〇三	同	大村	山崎 雄三	
一八	万壽	同	二四、三、三	中廣	本 五二一	同	大伊村	柳谷 愛文	
一九	弘龍	同	二三、一二、九	第十三龍	同 一〇八二七	同	智頭町	本田 富藏	
二〇	信善	同	同	川島	同 六九五九	同	隼村	上田 長藏	
二一	紫雲	同	同	神吉	同 七二七六	同	八東村	高橋 寛治	
二二	朝霧	同	二四、一、五	今福	本 一三八四	同	丹比村	山本 太郎	
二三	勝藤	同	同	昭竹	本 八六一	同	同	瀬戸根 勇	
昭二四鳥取	豊菊	同	二三、一一、一	熊丸	同 九六九七	三級	散岐村	下田 良夫	
三六五	富壽	同	二四、一、二〇	壽龍	本 二八四	同	船岡村	小河 善一	

六四	第三伊東	同	同	四、二四	勇虎	同 九六九六	同	八上村	西田 保
六五	岩中	同	同	三、一五	北里	本 八六二	同	安部村	西川 直行
昭二四鳥取	第三小倉	同	二三、六、四	清水	本 一〇三三	一級	氣高郡	居川 安藏	
三五五	高砂	同	二三、四、二五	はせかわ	予 一〇二二	一級	寶木村	小林 昌治	
二六〇	波月	同	同	磯松	本 二二七	二級	小鷺河村	井上 昇一	
二〇七	太田	同	同	かね二	予 三四五五	二級	勝谷村	田村 米藏	
二六	松風	同	同	岸徳	同 七二九九	一級	日置谷村	大口 末治	
二六二	明豊	同	同	ふじよし	同 二二二一	二級	濱村町	田中 政一	
二〇三	秀菊	同	二二、一一、五	旭	本 三九一	二級	勝部村	尾崎 秀吉	
二六一	末廣	同	同	まつかぜ	本 二七六二	二級	逢坂村	細田 繁正	
二六三	平信	同	二二、六、一五	とみあき	本 六二	一級	中郷村	山本 久藏	
一六	小林	同	二三、二、九	初菊	同 二七三	同	逢坂村	嶋沢 亀治	
二八四	同	同	同	おきく	同 二九三	同	同	同	
				瑞旭	予 六〇八七	二級	同	同	
				いかたつ	同 六〇八七	二級	同	同	
				寶山三	本 二八一	同	同	同	
				はるさめ	予 六〇六九	同	同	同	
				第三光隆	同 四七〇四	一級	同	同	
				はせがわ	同 六八四四	一級	同	同	

二六四	第八八壽	同	二二二、九、五	国英	同九八九二	二級	鹿野町	田中善次
一七	第二清水	同	七、三〇	はつね	本二九六九	一級	浜村町	芳田繁松
二五	幸神	同	六、二	鉄牛	予六三三七	一級	瑞穂村	鈴木光壽
三五四	第二小倉	同	二二二、六、二	おはな	同四〇八八	同	大郷村	山田清治
三五六	壽	同	五、二〇	はるみつ	本二二三三	二級	大郷村	山田清治
三五七	若安	同	四、二八	清水	同二五四二	二級	大郷村	山田清治
二八三	高草	同	四、二三	あな	同二〇〇七	同	明治村	竹内楠夫
二〇六	雛三	同	四、一〇	清水	同二二三三	同	明治村	竹内楠夫
一八	小倉	同	二二二、九、五	あな	同二〇〇七	同	明治村	竹内楠夫
二四	美穂	同	六、一五	谷鹿	同五七四	同	大和村	高田万喜治
五八	松原	同	六、二二	さくらもり	予六九六五	同	大和村	高田万喜治
二七	宮鶴	同	七、四	くめ四	本八四七	一級	明治村	山根俊義
				ひな二	同八五三	一級	明治村	山根俊義
				長榮	同八六三	二級	大正村	森岡重市
				ありた	同四三四二	二級	大正村	森岡重市
				竹野	予二七九	一級	松保村	森本平造
				なかい	同五六〇〇	二級	美穂村	上田政雄
				林多	同三九六三	同	美穂村	上田政雄
				いわい	同六二〇四	同	松保村	山本芳藏
				前田	同三六二五	同	松保村	山本芳藏
				よし	同六三三六	同	美穂村	上田芳松

鳥取縣公報 第二千三百三十七号 昭和二十五年八月二十五日 (第三種郵便物認可) 五八

昭二五鳥取	椿	同	二四、一、二〇	大山	同二二三一	同	鹿野町	田中善次
二七	第一鷲丘	同	二二二、一一、一五	おとく	予三五三四	同	鹿野町	田中善次
二八	倉益	同	同 一、一三	寶山三	本二二八一	同	小鷲河村	岡田潔
二九	中村	同	同 一、一八	なかに	予四八一六	同	同	井上昇一
三〇	山田	同	二四、一、一〇	大山	本二二三一	同	大和村	中村豊治
昭二四鳥取	ヴィマンアニ	ホルスタ	二二二、二、三	つやま	同七〇〇一	同	神戸村	若狭鉄治
二六六	オプベツシー	イン種	二二二、二、三	おしか	予一〇一八二	同	神戸村	若狭鉄治
昭二五鳥取	谷善	黒毛和種	二四、三、一四	第二名月	本一五五九	同	神戸村	若狭鉄治
六八	村上	同	同 三、一	おしか	予一〇一八二	同	神戸村	若狭鉄治
昭二四鳥取	東山	同	二二二、九、二二	父キングベツ	シララレイン	三級	勝谷村	飯田英正
一〇〇	高山	同	二二二、一、一	母ブイマン	アニーマツケンレイ	三級	勝谷村	飯田英正
二二七	大下	同	二二二、一一、二	米田	予八八六九	同	逢坂村	中瀬善一
五〇	池田	同	二二二、一〇、一四	むらかみ	同六一三〇	同	逢坂村	中瀬善一
九一	池田	同	二二二、一〇、一四	清水	本二二三三	同	日置村	砂田肇
				おまつ	予一一二五	同	日置村	砂田肇
				紫山	同二八三一	二級	東伯郡	岩垣義雄
				くま	本二〇五二	二級	下北條村	岩垣義雄
				本田	予四三四五	同	小郷村	山口春治
				まさ	同七八四	同	小郷村	山口春治
				下家	同九四八八	同	西郷村	田中平治
				すぎやま	同九一一〇	同	西郷村	田中平治
				石賀	同三九一四	同	旭村	吉田治之藏
				しん	補東四六七五	同	旭村	吉田治之藏

鳥取縣公報 第二千三百三十七号 昭和二十五年八月二十五日 (第三種郵便物認可) 五九

二九五	第三柿	同	二三、七、一	藤義	本 七四六	同	大誠村	川本 信幸
七九	第二旭山	同	二二、七、二九	梅山	予七三九五	一級	長瀬村	入江爲太郎
三一九	河本	同	二三、一〇、二三	だいせんとさくら	同二七九三			
一〇九	岩間	同	二二、七、二七	羽合	本 二七七	同	小鴨村	堀 春清
五二	松本	同	二三、八、一四	まさこ	予八五九三	同	竹田村	西村 善一
九二	桑本	同	二二、二二、二七	小谷	同四七〇五	同	小鴨村	中垣覚次郎
二九一	小倉	同	二三、四、三〇	かさがき	同二七四三	二級	旭村	野廣 才藏
二八九	入江	同	同 六、一一	藤義	本 七四六	一級	高城村	杉本 一朗
八六	北窓	同	二二、二二、三	かすが	予九三〇五	同	同	朝倉 富雄
二九二	昭和	同	二三、四、二九	旭	本 三九一	同	同	同
三二六	谷口	同	同 一〇、四	いしむ	予八〇二七	同	旭村	川北 貞一
一三一	旭	同	二三、一〇、二〇	青緑	本 三九二	同	旭村	川北 貞一
				ひらさと	補 東二八二九	同	旭村	川北 貞一
				下家	予九四八八	同	三徳村	野見 邦一
				せうふく	同三九三七	同	社村	小谷 時三
				進藤	本 八八一	二級	社村	小谷 時三
				せいゆう	予三九二四	同	花見村	岡本 律三
				仲山	同七五五一	一級	花見村	岡本 律三
				やまだ	本 三三九	同	花見村	岡本 律三

四七	平和	同	同 七、二五	政田	予四五五四	同	倉吉町	山口 初藏
九五	第一柿	同	二二、一、一	いけぐち	同二七一九	同	倉吉町	山口 初藏
八〇	泉	同	同 二一、一	有福	同五五五七	二級	下北條村	岩垣 義雄
一一六	渡辺	同	二三、一〇、一六	やまもと	補 東六九五三	同	下北條村	岩垣 義雄
八四	治	同	二二、七、三〇	白蘭	本 四六五	三級	上北條村	池田 静雄
三二八	山本	同	二三、八、一	わたなべ	予三三六五	同	上北條村	池田 静雄
九三	乗本	同	二三、五、一	源吉	同三六八〇	二級	同	西谷弥之吉
一〇六	足羽	同	同 七、一	きみこ	同三六六	同	同	西谷弥之吉
一〇五	虎	同	同 三、二六	栄	本 七四	一級	舎人村	本庄 嘉藏
一〇三	中田	同	二二、九、一	いわがき	予一〇二七	同	舎人村	本庄 嘉藏
四八	御崎	同	二三、七、一五	初合	本 二七七	同	旭村	佳川 常政
一〇四	小原	同	二二、三、一五	第二たかみ	予八五八九	同	旭村	佳川 常政
				濱	本 五二八	二級	東郷村	山根 仲壽
				さわのぶ	予四二二二	同	東郷村	山根 仲壽
				青緑	本 三九二	同	山守村	笠原 豊
				第二おこめ	予五〇三八	同	山守村	笠原 豊
				青緑	本 三九二	同	山守村	笠原 豊
				まつもと	補 東六六一	同	上小鴨村	衣笠 直市
				初合	本 二七七	一級	同	安藤 修一
				なかだ	予二五一九	同	同	安藤 修一
				満山	本 一二六	二級	矢送村	河本 積
				第三みさき	予一四六九	同	矢送村	河本 積
				山根	本 六三一	一級	山守村	小林 岩雄
				まゑだ	予一六八四	同	山守村	小林 岩雄

一三二	第十五壽龍	同	二二、一一、六	昭龍	同六二〇〇	同	南谷村	小林 武治
九八	杉谷	同	同 一一、五	はなやま	同五一八	同	北谷村	船木 正告
八八	早苗	同	同 四、二七	かねだ	同四九四四	二級	同	松島 爲藏
一一四	勇光	同	二二、一、一〇	喜代光	同三九一六	同	古布庄村	御古 秀好
一一二	市川	同	同 六、二七	あだち	同三五七三	同	同	徳丸 音松
一一一	花島	同	同 七、一	眞山	同六八〇三	同	同	米田千太郎
一九	杉谷	同	同 六、一五	眞久	同二九一	同	由良町	同
三三三	宮本	同	二二、九、一五	高山	同五五五八	同	浦安町	森下 金藏
一一五	惣水	同	二二、九、八	富田	同二〇四五	同	同	同
二九六	山本	同	二二、五、一〇	かねだ	同五八三二	同	同	同
一二五	大石	同	二二、七、八	藤義	同七四六	同	同	種子 代吉
一二二	井木	同	同 一一、二五	すゑ	同六八一	同	同	同
				戸田	同四一八	同	下郷村	齊尾 晃
				ふかだ	同六四九六	同	同	同
				山根	本二二二	二級	上郷村	朝倉 茂
				とみ	予四五八二	同	同	同
				本田	同四三四五	一級	上中山村	金平 繁信
				さくら五	同六〇一二	同	同	同
				本田	同四三四五	同	以西村	高力 稔
				むね	同四八八七	同	同	同

鳥取縣公報 第二千三百三十七号 昭和二十五年八月二十五日 (第三種郵便物認可) 六二

一一三	川上	同	二二、三、三	満山	本一一二六	同	安田村	野間田虎義
一二四	二瀬川	同	二二、一〇、五	らうし	補東五八六九	同	同	同
三三〇	實	同	二二、九、二八	實	予二九一四	同	下中山村	田川 太藏
一一六	梅雨	同	一九、六、二〇	義勇	本五二九	二級	成美村	田中 壽光
一一三	和仙	同	二二、一、八	かね	予六四五二	一級	上中山村	清水 梅吉
二二二	中井	同	二四、一、四	倉	補東四一五	同	安田村	眞山 光雄
三三三	黒田	同	二二、八、三	ひさ	同二一一	同	同	同
三四	宮本	同	同 一一、四	三成	予二八二	同	安田村	眞山 光雄
三五	河嶋	同	同 一一、一七	つる	予六一九	同	同	同
三六	橋本	同	同 一〇、一七	るん	本二二二	二級	舍人村	高塚憲次郎
三七	松田	同	同 一一、二	清水	本一一三三	同	高城村	杉本 定壽
				岡田	予一〇一	同	倉吉町	山口 才一
				梅風	本七四五	同	西郷村	生部 元春
				はる	同四八八	同	西郷村	杉本 清
				増田	予八五五六	同	同	同
				のぐち	同七九七	同	同	同
				津村	本二二六七	同	同	同
				みや	予一〇一二	同	同	同
				平政	同一一三三〇	同	同	同
				いしも	同六四三三	同	同	同
				満山	本一一二六	同	同	同
				やまかわ	同四八九〇	同	同	同
				戸田	予四一八一	同	同	同
				しか	同七〇八九	同	同	同

鳥取縣公報 第二千三百三十七号 昭和二十五年八月二十五日 (第三種郵便物認可) 六三

三八	引田	同	二四、二、五	泉	本一二六一	同	長瀬村	今井 敏一
三九	後藤	同	同	ひかる	同七二五七	同	東郷村	前田 卯一
四〇	尾崎	同	同	中原	予七一三五	同	同	松岡 熊市
四一	金榮	同	同	おまつ	予八〇九四	同	同	安藤 修一
四二	椋田	同	二三、一〇、三	輝國	本七九八	同	同	松岡 熊市
四三	白水	同	同	きてん二	予八〇五四	同	同	安藤 修一
四四	櫻久	同	同	大石	本一二六三	同	同	上小鴨村
四五	宮崎	同	二四、四、一〇	あし	予五五七五	同	同	下郷村
昭二四鳥取 一四九	セダエキス オブテーシ ヨン	ホルスタ イン種	二三、二、一一	よね	同九四八八	同	同	松田 政治
昭二五鳥取 六九	紅葉	黒毛和種	九、二六	岩間	本一二四四	同	同	亀本 又藏
七〇	船越三	同	二四、一、二〇	ふかた	予六四九六	同	同	八橋町
				椿	同〇四七五	同	同	浦安町
				まさ	同五二二〇	同	同	田口 朝信
				第一柿	同九一〇三	同	同	旭村
				たかし	本三二五四	同	同	田栗 信義
				第五〇スプリング グベシヨング インカレツ	同二七〇八	同	同	旭村
				第二セダ インホルム	四四八四四	同	同	田栗 信義
				翠平條	本四六六	三級	同	北谷村
				にいだか	予一二二八	同	同	山根 繁壽
				輝國	本七九八	同	同	東郷村
				みたに	予八〇七〇	同	同	木山 良藏

七二	市原	同	同	本田	同四三四五	同	同	小鹿村	秋崎 勳
七三	川上	同	同	せんし	本八五三二	同	同	竹田村	西村 善一
七四	力	同	同	岩本	予一一五三八	同	同	竹田村	西村 善一
七五	米田	同	同	いきた	同	同	同	古布庄村	千草 秋稔
昭二四鳥取 四五	小谷	同	同	森上	同	同	同	川上 庄一	川上 庄一
昭二四鳥取 三四九	汎豊	重半血種	一四、四、六	みつけ	本三三〇三	同	同	旭村	川上 庄一
昭二四鳥取 三四七	高雄	中半血種	一六、五、二九	岩本	予一一四一〇	同	同	旭村	川上 庄一
昭二四鳥取 三四六	大瀬	黒毛和種	二三、六、三〇	廣	同七五四九	同	同	同	本田 正義
昭二四鳥取 三四一	勝郎	同	同	さくもと	本七二四九	同	同	同	本田 正義
昭二四鳥取 三〇八	新生	同	同	豊高	アノ系	二級	同	同	上小鴨村
昭二四鳥取 三〇一	増房	同	同	ミラポ アングノルマ	第二伊達	中半血種	同	同	浦安町
昭二四鳥取 三〇〇	礼齊	同	同	敬福	本七四七	同	同	同	米子市皆生
				三二六	本四〇六	同	同	同	八田 稔
				よしお	本五一六	同	同	同	重尾町
				旭定	同七三三九	一級	同	同	幡郷村
				第二よね	同八九二	同	同	同	野口 利市
				川周	同七五二	同	同	同	磯岩 邦夫
				まつふく	予九二三八	同	同	同	河崎
				武峰	本三九六	同	同	同	大幡村
				よしたつ	予二六四七	同	同	同	渡辺 勝成

一九三	第三保命	同	二二、五、三〇	榮光	本五九六	同	米子上福原	敷倉喜八郎
三四	永	同	同七、二〇	山根	予四三三一	同	成美村	三浦高一
二一〇	花岡	同	同 一〇、五	川岡	予二六二二	同	巖村	里多英知
三三	西岩	同	同 一一、五	翠櫻	予四九三七	同	縣村	高橋彰一
三七	若福	同	同 一一、五	翠新	同七三九四	同	成実村	齊木淳
一七九	山吹	同	二二、九、一六	よしとみ	予三七一六	同	幡郷村	船橋知章
一九一	住田二	同	同 七、二〇	常盤一六	同二七〇一	同	五千石村	前田巖
一九六	佐伯	同	同 二、七	大地山	予二八二〇	同	春日村	内藤武男
一九二	前大	同	二〇、一一、三	のぐち	同二九九三	同	尙徳村	横川頼介
一八九	榮光	同	一九、一二、三〇	保命	同三八四〇	同	大幡村	加川潔
三五二	太市	同	二三、一一、二〇	かみや	同七五九	同	大山村	松原長唯
三五〇	日鹿	同	同 六、二七	福定	予八八一〇	二級	所子村	野口宗一郎
				まきつ	本五六一六	一級		
				第五あ	予七四〇四			

三四一	第二若王	同	同 六、一	若王	本一三九	二級	大山	遠藤権四郎
三一〇	森谷	同	同 四、一五	のぶか	予二九七六	同	同	原口卯平
三〇〇	武文	同	同 二、一〇	安田	本五二二	同	同	富田嘉一郎
二二三	昌榮	同	同 六、一〇	ふき二	予一七一三	同	同	近藤寛
一七七	武益	同	同 五、一八	水光	予六五五九	一級	淀江町	橋本誠之助
一七六	大山	同	同 三、三	やまびこ	本二七四	同	大山村	森田健三
一八〇	廣定	同	同 二、五	桂川	予七四一三	同	宇田川村	船原益吾
二〇〇	富友	同	二二、一二、二一	まさ子	本三三九〇	同	所子村	川本映一
一七三	竹松	同	同 一〇、一〇	しみず	同三三九二	同	大高村	橋本勝次
一六五	福富	同	二二、九、一〇	岩花	同六六一四	同	所子村	船原益吾
一七二	紫	同	同 六、二〇	はななくま	同五二二	同	所子村	船原益吾
一六八	高木	同	二〇、一〇、二八	岩谷	予三三九〇	同	所子村	船原益吾
				はま	同五五二	同	所子村	船原益吾
				つるたけ	同三八四〇	同	所子村	船原益吾
				保命	予三八四〇	一級	所子村	船原益吾
				かねみ	予四八八〇	同	所子村	船原益吾
				永鮮	予三八四〇	同	所子村	船原益吾
				保命	予三八四〇	同	所子村	船原益吾
				ぬこま	予三七四〇	同	所子村	船原益吾
				栄	予二二二八	同	所子村	船原益吾
				いだけ	予二二二八	同	所子村	船原益吾

一七〇	治水	同	同	七、二	青嵐	本一六	同	高麗村	田中貞次郎	
三四三	山田	同	二三、九	九、一五	やまぶき	予六〇四	同	余子村	山本 憲	
三四四	藤田	同	同	九、一五	山佐	本一二六〇	二級	外江町	藤内 輝榮	
三四二	常盤幸	同	同	七、一	やえまつ	予五一七〇	同	崎津村	木村 実	
三〇九	榮一	同	同	四、六	ともふじ	同二七〇一	二級	法勝寺村	藤原 隣一	
四〇	喜緑	同	二三、一	一、一五	常盤一六	同四三三八	同	賀野村	赤井 武雄	
二二五	秋重	同	同	三、一五	さかえ	予九八七三	同	同	梅原 亨	
二二四	三太	同	同	二、二〇	桂川	本二七四	二級	上長田村	泰野 政治	
二二一	西尾	同	二二、一	二、二八	あびれ	予七七九五	同	法勝幸村	藤原 隣一	
二二〇	菊秀	同	同	一〇、五	夏波	本一二八	同	同	大國村	恩田卯一郎
二二九	中岡	同	二〇、七	七、一五	たつ代	予六五五八	同	同	天津村	前谷 光久
昭二四鳥取	豊繁	同	二二、五	一〇	金房	本二二〇	一級	同	東長田村	山本 房藏
昭二二鳥取		同			はるのぶ	同二九一七	同	同		
		同			明光	予二五五九	同	同		
		同			ときな	同六二	同	同		
		同			初菊	本二七三	同	同		
		同			くにかわ	予三二四四	同	同		
		同			保命	同三八四〇	同	同		
		同			たすく	同四六三一	同	同		
		同			幸風	同五一六四	同	同		
		同			はるしる	同五六九三	同	同		

二一八	友茂	同	二〇、一	二、二〇	章竹	同三八三七	同	手間村	市川 茂義
二九九	末長	同	二三、一	七	木原三	同二九八	同	米子市	中原理二郎
二九三	小椋	同	同	四、五	昭竹	同五一〇	二級	車尾	
二〇八	大三	同	二二、一	二、二〇	むねかく	同三八〇三	同	逢坂村	永見 重雄
一八七	高峰	同	同	二、二〇	仲山	同七五五一	同	同	井上 市藏
三一	保次	同	同	二、一八	きたまど	同八一〇五	一級	同	
一八六	夏一三	同	二二、七	七、一九	安重	同四三二一	一級	同	
一八五	国安	同	同	一、一五	きよくじつ	同二八二六	一級	同	
一八四	道花	同	二〇、七	七、二五	武峰	同四二四〇	二級	庄内村	橋本 鼎一
昭二五鳥取	第二榮光	同	二四、二	一八	ともえ二	予四二四〇	二級	庄内村	角田 義治
四七	原西	同	二三、七	二五	武峰	本三九六	一級	名和村	角田 義治
四八	吉光	同	同	七、二五	かめ代	同四五七	一級	同	
		同			川崎	同四六三	二級	光徳村	野口 輝
		同			ゆき三	同二六九七	二級	同	
		同			作州	本五九	同	同	
		同			ふじへ	豫五八一七	同	同	
		同			岩谷	同三三九〇	一級	庄内村	谷 又一
		同			はま	同五三二	一級	同	
		同			榮光	本五一六	二級	大幡村	加川 潔
		同			あきとし	豫一〇三二六	二級	同	
		同			敬福	本七四七	同	米子市	遠藤 好一
		同			ほうみつ	同七〇二四	同	勝田町	妹田 芳春
		同			川周	同七五二	同	同	
		同			せつこ	同四三二九	同	同	

四九	博二	同	二二、一一、四	義行	本五九六七	同	富益村	佐々木博綱
五〇	政治	同	同 一〇、一六	榮光	予二〇二	同	大高村	田中和市
五一	益廣	同	二四、二、二八	榮光	予二一六五	同	余子村	山本憲
五二	光成	同	同 二、三	中岡	予八八二九	同	上道村	大森友一
五三	日吉山	同	同 一、二〇	黒鷲	予五一三四	同	余子村	竹下虎義
五四	福壽	同	二二、一一、四	敬福	同七四九	同	同	中枝崇
五五	弘一	同	同 一〇、九	日吉	同 一二五七	同	崎津村	木村実
五六	鉄三	同	同 一	日吉	本 一二五七	同	余子村	山本憲
五七	博勇	同	同 二〇	榮光	予五七〇四	同	同	阿部勇
五八	哲英	同	同 一五	川周	予七五二	同	和田村	井田源八郎
五九	孝二	同	同 一一、五	しよりり	予七四一	同	逢坂村	谷本退藏
昭二五鳥取	秀国	同	二四、一、二〇	敬福	本 七四七	三級	米子市	岡崎
七六				ささき	予四二二三		勝田町	畔

七七	常村	同	同 四、一五	榮光	本 五一六	同	幡郷村	野口利市
七八	橘	同	二二、一〇、二〇	しのき	予 一五九〇	同	幡郷村	野口利市
七九	石幡	同	二四、七、八	稲穂	本 五二四	同	上長田村	泰野政治
八〇	考	同	同 四、二五	としゆき	予九二六三	同	幡郷村	長谷川博三
八一	鴨	同	同 三、二八	榮光	予六四四	同	幡郷村	長谷川博三
八二	明榮	同	同 五、二	いしぞう	本 七五二	同	和田村	佐藤朝義
八三	廣三	同	同 一	川周	予二五五九	同	和田村	佐藤朝義
八四	豊成	同	同 二、二八	ときなか	本 五六九	同	同	楠繁壽
八五	寶	同	二二、一七	友武	本 二八三〇	同	同	楠繁壽
八六	信山	同	二二、一五	第三たかはし	予二八三〇	同	同	楠繁壽
昭二四鳥取	サキバター	同	二二、二六	神風	予九四八六	同	米子市	磯岩邦夫
一九九	サングツキ	同	二二、二六	あきさかえ	同 〇八二三	同	河崎	磯岩邦夫
	イン種			さちはる	本 七五一	同	同	矢森敏治
				善峰	本 二二三五	同	所子村	林原豊
				ほうぎよく	予七一九	同	日吉津村	山崎元一
				榮山	本 一七二五	同	米子市	八田稔
				やよい	予一七八八	同	皆生	八田稔
				艶本	本 一三七九	同	成実村	齊木茂樹
				おくしも	予五三八九	同	成実村	齊木茂樹
				サキプロ	予七二〇	二級	成実村	齊木茂樹
				キング	予七八二〇			
				アイコ	予七二〇			
				レディー	予七二〇			
				ツキサツ	予七二〇			
				六九九七八				

三五二	メイジデモ ンデコール サイプレス	同	二二、五、二八	第四八メイジデモン ス トレイター二二四九 デコルサイプレスメイ ジ 六七五四〇	同	所子村 組 所子村農協
三四五	フエムコセ ダイキング	同	九、一三	第一三フエムコロイヤ ルキング一八五六三 チンダイセターモデル 七九八五八	同	和田村 大倉 宗敬
二〇一	初梅	中半血種	一九、四、七	球磨 中半血種 アヤマ 重同	同	大高村 坪井 貞良
二〇二	龍振	中半血種	一七、五、八	姫龍 中半血種 第二鳴戸 重同	同	大山村 中口 傳次
二二四	菊雲	同	一八、五、一	ランシエ アングロノルマン 移 民 中半血種	同	幡郷村 長谷川知賢
昭二四鳥取二 三	惠哲	アングロ ノルマン	四、二二	エミグレ アングロノルマン 哲 恍 アノ系	同	大高村 坪井 貞良
二五九	国光	アノ系	一五、六、七	鹿晏 アングロノルマ リード シアノ系	同	御來屋町 荒松 幸雄
昭二五鳥取 六一	喜榮	重半血種	二二、五、五	喜北 第三際線 アノ系	同	幡郷村 長谷川知賢
昭二四鳥取 三四〇	常盤旭	黒毛和種	二二、九、二二	常盤一六 予二七〇一 かも 本 八九六	一級	日野郡 二部村 白根 慶治
二二七	同	同	二二、九、一〇	常盤一六 予二七〇一 もとしば 同四五二〇	同	同

三二八	常盤繁榮	同	二二、一、一六	常盤一六 予二七〇一 はつゆき 本二九四九	二級	同	西村 幸治
二二〇	常盤二	同	二二、四、二〇	常盤一六 予二七〇一 かどわき十一補四〇八八	三級	同	同
一一〇	翠龍	同	二二、一〇、二〇	高城 本四六四 あき一 予五七〇一	二級	溝口町	羽田 進
三〇三	豊	同	二二、五、二〇	常盤一六 予二〇七一 はるかぜ 同九八六	一級	同	浜田伊三郎
二一一	友二	同	二二、一〇、一五	榮光 本五一六 かねふじ 予二二〇八	同	八郷村	八郷村農協組
二二三	谷	同	二二、六、一	寶 同二九一四 はやしばら同六五二二	同	同	山西 清藏
五一	河本	同	二二、一〇、六	羽合 本二七七 まさこ 予八五九三	同	同	西郷世紀雄
二三四	大益	同	二二、七、九	藤原 同三一五八 きぬくま 同六六九七	同	日光村	益田 義晃
九七	光	同	二二、二、一二	石井 本二七六 はる 予四九五三	二級	同	清水保五郎
三四八	第二寶	同	二二、五、五	久から 同五一九八 たから 同七三六八	同	溝口町	森島 源重
三二五	常華	同	二二、七、二五	昭胤 同四〇六七 もりた 同一一〇	一級	日光村	砂口 繁弘
二九四	坂出	同	二二、四、一	青緑 本三九二 ともさだ 同四〇八二	同	同	相見 秋常

二五一	辰巳	同	二、五、二	上池	同	一三〇	三級	米沢村	森	房美
一	常富	同	同	はち	予二二四〇	同	同	同	筒井	道治
二五六	神風	同	二〇、五、一	常盤一六	同二七〇一	一級	同	同	同	同
二五八	林	同	二二、四、二〇	第二とみ	同四二八二	同	同	同	同	同
二	音田十七	同	同	第五手島	同八四七	三級	同	同	同	同
二五二	高力	同	二二、一〇、一	さこぶ五補日	三六七六	同	同	同	同	同
二五三	荒神一	同	同	第十巖	本二二二二	一級	江尾町	長尾	保一	同
三三三	秀南	同	二二、七、一	はやしばら	予七一四	同	同	同	同	同
三三八	生田	同	同	共榮七	同三八七三	同	同	同	同	同
五	住田	同	二二、八、二四	おんだ六	同二六一七	同	同	同	同	同
七	第二榮山	同	同	満山	本一二二六	同	同	同	同	同
五九	吉	同	同	やまなか	予二〇九〇	同	同	同	同	同
				共榮七	同三八七三	同	同	同	同	同
				こうじん	同六六七九	同	同	同	同	同
				金太	同八一八八	同	同	同	同	同
				みなみ	同九七六二	同	同	同	同	同
				勇勝	同三八七四	二級	石見村	小谷	定治	同
				やまみ	同三四二六	同	同	同	同	同
				常盤一六	同二七〇一	一級	福榮村	山崎	徳義	同
				だう二	本四四四	同	同	同	同	同
				杉本	予三四四〇	同	同	同	同	同
				さかえ	同五六二九	同	同	同	同	同
				石井	本二七六	同	同	同	同	同
				まんば	予四九七七	同	同	同	同	同

二四六	昭榮	同	二〇、四、二八	大山旭櫻	同三一八	二級	阿毘縁村	岩田	榮藏	同
二四二	久城一	同	二二、一、一八	てつえい	同五一二	同	同	同	同	同
六	谷本	同	同	旭武	本二二五	一級	日野上村	梅林	武市	同
一〇二	第二山本	同	二二、一、一〇	ことぶき	予七一〇六	同	同	同	同	同
二三九	旭谷	同	二二、一〇、一五	大矢	本三九〇	同	同	同	同	同
二三六	木下	同	二二、三、一	よいち	予五〇三九	同	同	同	同	同
二四〇	八筈	同	二二、九、一〇	隆秀	本二七九	一級	日野村	松本	般夫	同
二三八	初花	同	一九、二、二六	やよ	予四二二二	同	同	同	同	同
昭二五鳥取	谷山	同	二二、七、二三	満山	本一二二六	二級	同	同	同	同
一	新屋五	同	同	なかもと	予四三二二	同	同	同	同	同
二	立昭一	同	同	安旭	予九七八	一級	黒坂町	伊達	芳市	同
三	長山	同	同	たいら	同二九四五	同	同	同	同	同
四	立昭一	同	同	朝日	本四六三	二級	江尾町	篠田	佐一	同
				たにくち	同二五七八	同	同	同	同	同
				杉本	予三四四〇	同	同	同	同	同
				うめ一	同三五〇九	同	同	同	同	同
				紫山	本一二二五	同	同	同	同	同
				はなやま	予九四三九	同	同	同	同	同
				新宅	同九八三六	同	同	同	同	同
				あかいしつる	同八四一六	同	同	同	同	同

00045

鳥取縣告示第四百三十四号

西伯郡稻光川耕地整理組合第二区の換地処分変更々正については昭和二十五年八月二十三日認可した。

昭和二十五年八月二十五日

鳥取縣知事 西 尾 愛 治

鳥取縣告示第四百三十五号

建設業法(昭和二十四年八月法律第百号)第八條の規定により次の者を建設業者登録簿に登録した。

昭和二十五年八月二十五日

鳥取縣知事 西 尾 愛 治

登録番号	登録年月日	商号又は名称	主たる営業所の所在地	申請者氏名
鳥取縣知事登録(イ) 第一七四号	昭和二十五年 七月三十一日	森 本 組	東伯郡小鴨村大字北野六〇四	森本 春藏
同 第一七五号	同 八月五日	1	氣高郡日置村大字山根五六ノ一	原 祐二
同 第一七六号	同 八月十七日	野 倉 組	東伯郡安田村大字八幡一、〇七八	野間田敏勝
同 第一七七号	同	椿 組	鳥取市若櫻町一四	若荷 信長

00046

公 告

鳥取縣公報購読のおすすめ!!

鳥取縣公報は、縣條例、規則、告示、訓令及び選挙管理委員会、縣公安委員会、教育委員会、農地委員会、労働委員会等の規則、告示その他の公表事項を掲載し、毎週二回(火曜日、金曜日)のほか号外を發行しております。続いて御購読になれば縣行政各般の周知に御便宜のことと存じます。御希望の向に対しては申込みによつて發行の都度お送りしますから至急御申込み下さい。

なお購読料は送料共一ヶ月百円で縣から納額告知書を差上げますからそれによつてお払込みをお願いします。

(廣報文書課)