

令和2年第3回神奈川県議会定例会

提出議案説明附属資料

(11月25日提案分)

健康医療局

目 次

ページ

- 1 神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例の一部を改正する条例関連の新旧対照表…………… 1
- 2 食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例 新旧対照表…………… 4
- 3 神奈川県食の安全・安心の確保推進条例の一部を改正する条例関連の新旧対照表…………… 35

1 神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例の一部を改正する条例関連の新旧対照表

神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例（昭和34年7月7日条例第26号）新旧対照表

改 正	現 行
<p>第1条（略） （用語の意義）</p> <p>第2条 この条例において、次に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。</p> <p>（1）ふぐの処理 食用に供する目的で、ふぐの肝臓その他の健康を損なうおそれがある部位（<u>以下この条及び第18条第1項第1号において「有毒部位」という。</u>）を完全に除去し、又は塩蔵その他の処理をすることにより人の健康を損なわないようにすることをいう。</p> <p>（2）（略）</p> <p>（3）ふぐ包丁師 <u>ふぐの種類</u>の鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると認められる者として第4条の規定により知事の免許を受けて、ふぐの取扱い（ふぐ（ふぐ加工製品を除く。以下同じ。）を食品（食品衛生法第4条第1項に規定する食品をいう。以下同じ。）として販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）の用に供するために調理し、加工し、若しくは貯蔵し、又はふぐの処理をすることをいう。以下同じ。）に従事する者をいう。</p> <p>（4）ふぐ営業 業としてふぐの取扱い等（ふぐの取扱い又は食品としてふぐを販売する（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）ことをいう。以下同じ。）をすることをいう。ただし、営業者その他業としてふぐの取扱い等を行うことができる他の都道府県の知事若しくは地域保健法施行令（昭和23年政令第77号）第1条に規定する市若しくは特別区の長（以下この号及び第17条第1号において「他の都道府県知事等」という。）が認めた施設において当該ふぐの取扱い等を行うことができる他の都道府県知事等が認めた者（第12条において「営業者等」という。）、ふぐ包丁師その他<u>ふぐの種類</u>の鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると他の都道府県知事等が認めた者（以下「ふぐ包丁師等」という。）又はふぐ卸売業者（食品衛生法第55条第1項の規定による営業（食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第5号に規定する魚介類競り売り営業に限る。）の許可を受けて、ふぐの貯蔵又は販売をする者をいう。第12条において同じ。）に対して行う販売を除く。</p> <p>（5）・（6）（略） （業務及び名称の使用制限）</p> <p>第3条 ふぐ包丁師以外の者は、ふぐの取扱いに従事してはならない。ただし、次の各号のいずれか</p>	<p>第1条（略） （用語の意義）</p> <p>第2条 この条例において、次に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。</p> <p>（1）ふぐの処理 食用に供する目的で、ふぐの肝臓その他の健康を損なうおそれがある部位（第18条第1項第1号において「<u>有毒部位</u>」という。）を完全に除去し、又は塩蔵その他の処理をすることにより人の健康を損なわないようにすることをいう。</p> <p>（2）（略）</p> <p>（3）ふぐ包丁師 <u>第4条</u>の規定により知事の免許を受けて、ふぐの取扱い（ふぐ（ふぐ加工製品を除く。以下同じ。）を食品（食品衛生法第4条第1項に規定する食品をいう。以下同じ。）として販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）の用に供するために調理し、加工し、若しくは貯蔵し、又はふぐの処理をすることをいう。以下同じ。）に従事する者をいう。</p> <p>（4）ふぐ営業 業としてふぐの取扱い等（ふぐの取扱い又は食品としてふぐを販売する（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）ことをいう。以下同じ。）をすることをいう。ただし、営業者その他業としてふぐの取扱い等を行うことができる他の都道府県の知事若しくは地域保健法施行令（昭和23年政令第77号）第1条に規定する市若しくは特別区の長（以下この号及び第17条第1号において「他の都道府県知事等」という。）が認めた施設において当該ふぐの取扱い等を行うことができる他の都道府県知事等が認めた者（第12条において「営業者等」という。）、ふぐ包丁師その他<u>ふぐの処理</u>を行うことができる他の都道府県知事等が認めた者（以下「ふぐ包丁師等」という。）又はふぐ卸売業者（食品衛生法第52条第1項の規定による営業（食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第15号に規定する魚介類競り売り営業に限る。）の許可を受けて、ふぐの貯蔵又は販売をする者をいう。第12条において同じ。）に対して行う販売を除く。</p> <p>（5）・（6）（略） （業務及び名称の使用制限）</p> <p>第3条 ふぐ包丁師以外の者は、ふぐの取扱いに従事してはならない。</p>

<p>に該当する場合は、この限りでない。</p> <p>(1) <u>第8条の規定により認証を受けた営業の施設（以下「認証施設」という。）において、ふぐ包丁師の立会いの下にその指示を受けてふぐの取扱いを行う場合</u></p> <p>(2) <u>ふぐの処理がされたものを調理し、加工し、又は貯蔵する場合</u></p> <p>2 (略)</p> <p>第4条～第10条 (略)</p> <p>(ふぐの取扱い等に係る禁止事項等)</p> <p>第11条 <u>ふぐ包丁師は、<u>認証施設以外の場所</u>でふぐの取扱いに従事してはならない。ただし、<u>第3条第1項第2号に掲げる場合</u>は、この限りでない。</u></p> <p>第12条 (略)</p> <p>第13条 <u>営業者は、<u>認証書を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。</u></u></p> <p>2 <u>ふぐ包丁師は、<u>免許証を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。</u></u></p> <p>第14条・第15条 (略)</p> <p>(届出済書の書換え等)</p> <p>第16条 <u>(削除)</u></p> <p>(略)</p> <p>第17条～第22条の3 (略)</p> <p>第23条 <u>知事は、営業者が次の各号のいずれかに該当するときは、食品衛生（食品衛生法第4条第6項に規定する食品衛生をいう。以下この条において同じ。）上の危害を防止し、若しくは除去するために必要な措置をとることを命じ、第8条の認証を取り消し、又は期間を定めて業務の停止を命ずることができる。</u></p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) <u>第10条、第12条、<u>第13条第1項</u>又は第17条の規定に違反したとき。</u></p> <p>(3) (略)</p> <p>2 <u>知事は、ふぐ包丁師が次の各号のいずれかに該当するときは、食品衛生上の危害を防止し、若しくは除去するために必要な措置をとることを命じ、第4条の免許を取り消し、又は期間を定めて業務の停止を命ずることができる。</u></p> <p>(1)・(2) (略)</p> <p>(3) <u>第11条から第13条まで(同条第1項を除く。)</u>の規定のいずれかに違反したとき。</p> <p>(4) (略)</p> <p>3 (略)</p> <p>第24条～第27条 (略)</p>	<p>(新設)</p> <p>(新設)</p> <p>2 (略)</p> <p>第4条～第10条 (略)</p> <p>(ふぐの取扱い等に係る禁止事項)</p> <p>第11条 <u>ふぐ包丁師は、<u>第8条の規定により認証を受けた営業の施設</u>（以下「認証施設」という。）以外の場所<u>でふぐの取扱いに従事してはならない。</u></u></p> <p>第12条 (略)</p> <p>第13条 <u>営業者又はふぐ包丁師は、<u>認証書又は免許証を他人に貸与してはならない。</u></u></p> <p>(新設)</p> <p>第14条・第15条 (略)</p> <p>(届出事項の変更届等)</p> <p>第16条 <u>第14条の規定による届出をした者は、<u>届け出た事項に変更があつたときは、変更後7日以内にその旨を知事に届け出なければならない。</u></u></p> <p>2 (略)</p> <p>第17条～第22条の3 (略)</p> <p>第23条 <u>知事は、営業者が次の各号のいずれかに該当するときは、食品衛生（食品衛生法第4条第6項に規定する食品衛生をいう。以下この条において同じ。）上の危害を防止し、若しくは除去するために必要な措置をとることを命じ、第8条の認証を取り消し、又は期間を定めて業務の停止を命ずることができる。</u></p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) <u>第10条、第12条、<u>第13条</u>又は第17条の規定に違反したとき。</u></p> <p>(3) (略)</p> <p>2 <u>知事は、ふぐ包丁師が次の各号のいずれかに該当するときは、食品衛生上の危害を防止し、若しくは除去するために必要な措置をとることを命じ、第4条の免許を取り消し、又は期間を定めて業務の停止を命ずることができる。</u></p> <p>(1)・(2) (略)</p> <p>(3) <u>第11条から第13条までの規定のいずれかに違反したとき。</u></p> <p>(4) (略)</p> <p>3 (略)</p> <p>第24条～第27条 (略)</p>
---	---

事務処理の特例に関する条例（平成11年神奈川県条例第41号）新旧対照表

改 正		現 行	
第1条～第3条（略） 別表（第3条関係）		第1条～第3条（略） 別表（第3条関係）	
1～96（略）	（略）	1～96（略）	（略）
97 神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例（昭和34年神奈川県条例第26号。以下この項において「条例」という。）及び条例の施行のための規則に基づく次の事務 (1)～(5)（略） （削除） (6) 条例第16条_____の規定により、届出済書を書き換え、及び再交付すること。 (7)～(12)（略） (13) (1)から(12)までに掲げるもののほか条例の施行に係る事務のうち、規則に基づく事務で別に規則で定めるもの	（略）	97 神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例（昭和34年神奈川県条例第26号。以下この項において「条例」という。）及び条例の施行のための規則に基づく次の事務 (1)～(5)（略） (6) <u>条例第16条第1項の規定により、変更の届出を受理すること。</u> (7) 条例第16条第2項の規定により、届出済書を書き換え、及び再交付すること。 (8)～(13)（略） (14) (1)から(13)までに掲げるもののほか条例の施行に係る事務のうち、規則に基づく事務で別に規則で定めるもの	（略）
98～160（略）	（略）	98～160（略）	（略）

2 食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成12年3月24日条例第8号）新旧対照表

<第1条関係>

改 正	現 行
(趣旨)	(趣旨)
第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号） <u>第54条</u> の規定に基づく営業の施設基準その他食品衛生に関し必要な事項を定めるものとする。	第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号） <u>第51条</u> の規定に基づく営業の施設基準その他食品衛生に関し必要な事項を定めるものとする。
(営業の施設基準)	(営業の施設基準)
第2条 <u>食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第35条各号に掲げる営業（同条第2号及び第6号に掲げる営業を除く。）に共通する施設基準は別表第1、同条各号に掲げる営業ごとの施設基準は別表第2、食品衛生法（以下「法」という。）第13条第1項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準にあつては別表第1及び別表第2に加え、別表第3のとおりとする。ただし、営業の形態、土地の状況等により衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。</u>	第2条 <u>飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業であつて、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）で定めるものの施設基準は、別表第1のとおりとする。ただし、営業の形態、土地の状況等により衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。</u>
(営業の報告等)	(営業の報告等)
第3条 <u>食品販売業（法第4条第7項に規定する営業を除く。）</u> を営む者は、営業に係る報告書（以下「営業報告書」という。）に規則で定める図書を添えて知事に届け出なければならない。	第3条 <u>次に掲げる営業を営む者は、営業に係る報告書（以下「営業報告書」という。）に規則で定める図書を添えて知事に届け出なければならない。</u>
<u>(削除)</u>	(1) <u>乳搾取業</u>
<u>(削除)</u>	(2) <u>食品製造業（政令第35条に規定するもの及び魚介類行商等に関する条例（昭和41年神奈川県条例第42号）第2条第2項に規定するものを除く。）</u>
<u>(削除)</u>	(3) <u>野菜又は果物の販売業</u>
<u>(削除)</u>	(4) <u>総菜販売業</u>
<u>(削除)</u>	(5) <u>菓子販売業（パン販売業を含む。）</u>
<u>(削除)</u>	(6) <u>食品販売業（政令第35条に規定するもの、魚介類行商等に関する条例第2条第1項及び第3項に規定するもの並びに前3号に掲げるものを除く。）</u>
<u>(削除)</u>	(7) <u>食品添加物（食品衛生法（以下「法」という。）第13条第1項の規定により規格が定められたものを除く。）の製造業</u>
<u>(削除)</u>	(8) <u>食品添加物販売業</u>
<u>(削除)</u>	(9) <u>氷雪採取業</u>
<u>(削除)</u>	(10) <u>法第4条第4項に規定する器具の製造業又は販売業</u>
<u>(削除)</u>	(11) <u>法第4条第5項に規定する容器包装の製造業又は販売業</u>
<u>(削除)</u>	(12) <u>食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第78条に規定するおもちゃの製造業又は販売業</u>

2～7 (略)
(削除)

2～7 (略)

(給食施設の報告等)

第4条 寄宿舍、学校、病院、工場等の施設において営利を目的としない給食を反復継続的に行う場合には、その設置者は、給食施設に係る報告書（以下「給食施設報告書」という。）に規則で定める図書を添えて知事に届け出なければならない。

2 給食施設報告書には、次に掲げる事項を記載しなければならない。

(1) 住所及び氏名（法人にあっては、主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名）

(2) 給食施設の所在地

(3) 給食施設の名称

(4) 給食の種類

(5) 給食数

(6) 従事者数

(7) 使用水

(8) その他規則で定める事項

3 第1項の届出をした者は、知事から交付される給食施設報告済みの証票を当該給食施設の内部の見やすい場所に掲示しておかななければならない。ただし、特別の事情がある場合は、この限りでない。

4 第1項の届出をした者について相続、合併又は分割（当該事業を承継させるものに限る。）があったときは、相続人（相続人が2人以上ある場合において、その全員の同意により当該事業を承継すべき相続人を選定したときは、その者）、合併後存続する法人若しくは合併により設立された法人又は分割により当該事業を承継した法人は、遅滞なく、次に掲げる事項を記載した書面に、規則で定める書類を添えて知事に届け出なければならない。

(1) 第2項第1号から第4号までに掲げる事項

(2) 給食施設報告済みの証票の年月日及び番号

(3) 被相続人の住所及び氏名、第1項の届出をした者であって合併により消滅した法人の主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名又は同項の届出をした者であって分割をした法人の主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名

(4) 被相続人との続き柄

(5) 相続開始、合併又は分割の年月日

5 第1項の届出をした者が給食施設報告済みの証票を亡失し、又はき損したことにより給食施設報告済みの証票の再交付を受けようとするときは、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に届け出なければならない。

6 第1項の届出をした者は、第2項各号（第5号及び第6号を除く。）に掲げる事項に変更が生じ

(手数料の徴収)

第4条 知事は、別表第4の手数料徴収に係る事務の欄に掲げる事務の区分に応じ、それぞれ同表の手数料の名称の欄に掲げる手数料を徴収する。この場合において、当該手数料の金額は、1件につきそれぞれ同表の金額(新規)の欄に掲げる額とする。

2 前項の規定にかかわらず、別表第4の手数料徴収に係る事務の欄中4の項から35の項までに掲げる営業の許可につき、現に営業の許可を受けて当該営業を営んでいる者が、当該営業許可の有効期間(有効期間が5月を超える場合に限り。)満了に際し引き続き同一の営業の許可を受けようとする場合の手数料の金額は、それぞれ同表の金額(継続)の欄に掲げる額とする。

3 前2項の規定にかかわらず、別表第4の手数料徴収に係る事務の欄中4の項から35の項までに掲げる営業の許可のうち、営業の許可を受けようとする者が、5月を超えない期間を付して申請する場合の手数料の金額は、それぞれ同表の金額(新規)の欄に掲げる額の半額とする。

(適用除外)

第5条 第3条の規定は、横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市、藤沢市、茅ヶ崎市及び寒川町の区域においては、適用しない。

第6条 (略)

別表第1(第2条関係)

1 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。

2 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの(以下「食品等」という。)への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。

3 施設の構造及び設備

たときは、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に届け出なければならない。

7 第1項の届出をした者が当該給食施設を廃止したときは、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に届け出なければならない。

(手数料の徴収)

第5条 知事は、別表第2の左欄に掲げる事務の区分に応じ、それぞれ同表の中欄に掲げる手数料を徴収する。この場合において、当該手数料の金額は、1件につきそれぞれ同表の右欄に掲げる額とする。

2 前項の規定にかかわらず、別表第2の左欄中4の項から37の項までに掲げる営業の許可につき、現に営業の許可を受けて当該営業を営んでいる者が、当該営業許可の有効期間(有効期間が5月を超える場合に限り。)満了に際し引き続き同一の営業の許可を受けようとする場合の手数料の金額は、それぞれ同表の右欄に掲げる額の半額とする。

3 第1項の規定にかかわらず、別表第2の左欄中4の項から37の項までに掲げる営業の許可のうち、営業の許可を受けようとする者が、5月を超えない期間を付して申請する場合の手数料の金額は、それぞれ同表の右欄に掲げる額の半額とする。

(適用除外)

第6条 第3条及び第4条の規定は、横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市、藤沢市、茅ヶ崎市及び寒川町の区域においては、適用しない。

第7条 (略)

別表第1(第2条関係)

1 自動車(道路運送車両法(昭和26年法律第185号)第2条第2項に規定する自動車をいう。以下同じ。)及び自動販売機を利用して行う営業を除く営業

(1) 共通基準

ア 施設は、不潔な場所に位置していないこと。

イ 施設の周囲は、清掃しやすく、排水がよいこと。

ウ 食品、添加物、器具及び容器包装(以下「食品等」という。)を取り扱う室(飲食店営業及び喫茶店営業の場合は、調理室に限る。)は、次のとおりであること。

(ア) 住居等と壁、ガラス戸等で区画されていること。

(イ) 食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた適当な広さがあること。

(ウ) 専用とすること。

(エ) 天井は、隙間がなく、清掃しやすい構造

- (1) じんあい、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
- (2) 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
- (3) 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
- (4) 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であり、内壁は床面から容易に汚染される高さまで不浸透性材料で腰張りされていること。
- (5) 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
- (6) 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。
- (7) 法第 13 条第 1 項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあっては(6)の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるように定めがある食品を取り扱う営業にあっては(6)の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
- (8) 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
- (9) 排水設備は次の要件を満たすこと。
- ア 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄する区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。
- イ 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。
- ウ 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。

- であること。
- (オ) 内壁は、隙間がなく、清掃しやすい構造であり、床面から1メートル以上の高さまでコンクリート、タイルその他の耐水性材料で作られていること。
- (カ) 床は、コンクリート、タイルその他の耐水性材料で作られ、清掃しやすく、排水がよい構造であること。
- (キ) 換気がよい構造設備を有するものであること（冷蔵室、冷凍室及び貯氷室を除く。）。
- (ク) ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造設備（魚介類競り売り営業の場合は、ねずみ、昆虫等の発生を防ぐ構造設備）を有するものであること。
- (ケ) 食品等を洗浄する場合は、使用に便利で食品等を汚染しない位置に食品等の取扱数量に応じた適当な数の流水式洗浄設備が設けられていること。
- エ 施設には、使用に便利で食品等を汚染しない位置に従事者の数に応じた適当な数の従事者用の流水式手洗設備が設けられていること。
- オ 施設には、従事者の数に応じた更衣室、更衣ロッカー又は更衣箱が設けられていること。
- カ 給水設備は、次のとおりであること。
- (ア) 使用に便利な位置に設けられていて、衛生的な構造であること。
- (イ) 使用水は、水道水又は国公立の衛生試験機関等で飲用に適当と認められた水で、十分に供給されていること。
- (ウ) 水道水以外の水を使用する場合は、給水設備に滅菌装置が備えられていること。
- キ 施設には、衛生上支障がない位置に従事者用の便所が設けられていること。
- ク 従事者用の便所は、従事者の数に応じた適当な数の便器が備えられ、ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造設備を有するものであること。
- (2) 飲食店営業及び喫茶店営業
- ア 飲食店営業（食肉販売業の施設において、自家製ソーセージを調理する場合の飲食店営業を除く。）及び喫茶店営業
- (ア) 施設には、調理室が設けられていること。ただし、ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造設備を有する建物内で、カウンター等の隔壁により客が容易に立ち入れない構造を有し、衛生上支障がないと認められる調理場が設けられている場合又は食品を調理しない場合は、この限りでない

<p>(10) <u>食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第12条第1項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。</u></p>	<p>い。 (イ) <u>客に飲食させる場合の施設には、使用に便利で食品等を汚染しない位置に客用の流水式手洗設備が設けられていること。</u> (ウ) <u>客に飲食させる場合の施設には、衛生上支障がない位置に客用の便所が設けられていること。</u> (エ) <u>客用の便所は、客の数に応じた適当な数の便器が備えられ、ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造設備を有するものであること。</u></p>
<p>(11) <u>必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。</u></p>	<p>イ <u>食肉販売業の施設において、自家製ソーセージ(豚肉又は牛肉を原料肉とし、ケーシングとして羊腸を用いて蒸煮又は湯煮により殺菌したものであつて、当該施設で直接客に販売するものに限る。)を調理する場合の飲食店営業</u></p>
<p>(12) <u>次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。</u> ア <u>作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。</u> イ <u>専用の流水式手洗い設備を有すること。</u></p>	<p>(ア) <u>前処理室及び調理室が設けられていること。</u> (イ) <u>調合室及び計量室(調理室内に適当な広さの調合及び計量を行う場所が設けられている場合における当該場所を含む。)が設けられていること。</u></p>
<p>(13) <u>原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。</u></p>	<p>ウ <u>生食用食肉(食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)第1に規定する生食用食肉をいう。以下同じ。)の加工又は調理を行う場合の飲食店営業</u></p>
<p>(14) <u>廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。</u></p>	<p>(ア) <u>生食用食肉の加工又は調理を行う場所は、他の作業を行う場所と区分された衛生的な場所であること。</u> (イ) <u>器具の洗浄及び消毒を行う場合は、生食用食肉及び原料肉のための専用の流水式洗浄設備その他器具の洗浄及び消毒に必要な設備等であつて、生食用食肉及び原料肉のための専用のものが設けられていること。</u></p>
<p>(15) <u>製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。</u></p>	<p>(ウ) <u>手指の洗浄及び消毒に必要な流水式手洗設備であつて、生食用食肉及び原料肉のための専用のものが設けられていること。</u></p>
<p>(16) <u>更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。</u></p>	<p>(エ) <u>生食用食肉又は原料肉に接触する設備及び器具は、専用のものが備えられていること。</u> (オ) <u>生食用食肉の加工を行う場合は、原料肉の加熱殺菌に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。</u></p>
<p>(17) <u>食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。</u></p>	<p>(カ) <u>生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌を行った原料肉の冷却に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。</u></p>
<p>(18) <u>添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。</u></p>	<p>(キ) <u>生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌時及び冷却時における原料肉の温度を</u></p>
<p>4 機械器具</p>	
<p>(1) <u>食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備(以下この表において「機械器具等」という。)は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。</u></p>	
<p>(2) <u>作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。</u></p>	
<p>(3) <u>食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。</u></p>	
<p>(4) <u>固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやす</u></p>	

<p>い位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。</p>	<p>正確に測定することができる装置が備えられていること。</p>
<p>(5) 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。</p>	<p>(3) 菓子製造業 施設には、原料保存室、製造室及び製品保存室が設けられていること。</p>
<p>(6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。</p>	<p>(4) あん類製造業 施設には、原料保存室、製造室及び製品保存室が設けられていること。</p>
<p>(7) 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。</p>	<p>(5) アイスクリーム類製造業 施設には、原料保存室、製造室及び製品保存用冷蔵室が設けられていること。</p>
<p>5 その他</p>	<p>(6) 乳処理業 施設には、乳処理室及び製品保存用冷蔵室が設けられていること。</p>
<p>(1) 飲食店営業にあつては、3の項(15)の基準を適用しない。</p>	<p>(7) 特別牛乳搾取処理業 ア 施設には、搾取場及び処理場が適当な間隔をおいて設けられていること。</p>
<p>(2) 飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態^ニで飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲食物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。別表第2の1の項(1)において同じ。）をする場合にあつては、(1)の規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。</p>	<p>イ 搾取場には、搾乳用牛舎、牛体洗浄室、搾乳室、器具取扱室、飼料置場及び飼料調理場が設けられていること。</p> <p>ウ 搾乳用牛舎は、種^ヒ牡用、子牛用、分^ベん用及び隔離用牛舎と別棟とすること。</p> <p>エ 処理場には、乳処理室及び製品保存用冷蔵室が設けられていること。</p>
<p>ア 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。</p>	<p>(8) 乳製品製造業 施設には、原料保存室、製造室及び製品保存室が設けられていること。</p>
<p>イ 排水設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。</p>	<p>(9) 集乳業 施設には、冷却保存室が設けられていること。</p>
<p>ウ 冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。</p>	<p>(10) 乳類販売業 ア 乳類販売業（冷蔵陳列設備及び常温陳列設備による乳類販売業を除く。） 施設には、冷蔵室又は冷蔵庫（常温保存可能品のみを販売する場合にあつては、衛生的に保存できる設備）が設けられていること。</p>
<p>エ 食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造である場合は、区画されていることを要しないこととすることができる。</p>	<p>イ 冷蔵陳列設備による乳類販売業 施設には、冷蔵陳列設備が設けられていること。</p> <p>ウ 常温陳列設備による乳類販売業 施設には、常温保存可能品を衛生的に陳列できる棚、台等の設備が設けられていること。</p>
<p>(3) 飲食店営業及び菓子製造業のうち、自動車において調理又は製造をする場合にあつては、3の項(4)、(9)、(12)及び(16)の基準を適用しない。</p>	<p>(11) 食肉処理業 ア 食肉処理業 (ア) 施設には、原料保存用冷蔵室、処理室及び食肉保存用冷蔵室が設けられていること。</p>
<p>(4) 魚介類販売業のうち、自動車において行う営業にあつては、3の項(12)、(13)及び(16)の基準を適用しない。</p>	<p>(イ) 施設で生体又はと体を取り扱う場合は、荷受室が設けられていること。</p>
<p>(5) 食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、3の項(12)、(13)及び(16)並びに4の項(5)の基準を適用しない。</p>	

(6) 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、1の項から4の項までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。

ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

イ 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。

ウ 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

エ 製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

(7) 密封包装食品製造業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあっては、1の項から4の項までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。

ア 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

イ 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍設備を有すること。

ウ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

(ウ) 施設でとさつ放血を行う場合は、とさつ放血室並びに血液及び汚水の処理設備が設けられていること。

イ 生食用食肉の加工又は調理を行う場合の食肉処理業

(ア) 生食用食肉の加工又は調理を行う場所は、他の作業を行う場所と区分された衛生的な場所であること。

(イ) 器具の洗浄及び消毒を行う場合は、生食用食肉及び原料肉のための専用の流水式洗浄設備その他器具の洗浄及び消毒に必要な設備等であって、生食用食肉及び原料肉のための専用のものが設けられていること。

(ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な流水式手洗設備であって、生食用食肉及び原料肉のための専用のものが設けられていること。

(エ) 生食用食肉又は原料肉に接触する設備及び器具は、専用のものが備えられていること。

(オ) 生食用食肉の加工を行う場合は、原料肉の加熱殺菌に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。

(カ) 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌を行った原料肉の冷却に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。

(キ) 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌時及び冷却時における原料肉の温度を正確に測定することができる装置が備えられていること。

(12) 食肉販売業

ア 食肉販売業（冷凍包装又は冷蔵包装による食肉販売業を除く。）

施設には、食肉取扱室、冷蔵庫及び陳列販売する場合にあっては、冷蔵陳列設備が設けられていること。

イ 冷凍包装又は冷蔵包装による食肉販売業
施設には、冷蔵庫又は冷蔵陳列設備が設けられていること。

ウ 生食用食肉の加工又は調理を行う場合の食肉販売業

(ア) 生食用食肉の加工又は調理を行う場所は、他の作業を行う場所と区分された衛生的な場所であること。

(イ) 器具の洗浄及び消毒を行う場合は、生食用食肉及び原料肉のための専用の流水式洗浄設備その他器具の洗浄及び消毒に必要な設備等であって、生食用食肉及び原料肉のための専用のものが設けられていること。

(ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な流水式手洗設備であって、生食用食肉及び原料肉のための専用のものが設けられていること。

(エ) 生食用食肉又は原料肉に接触する設備及び器具は、専用のものが備えられていること。

(オ) 生食用食肉の加工を行う場合は、原料肉の加熱殺菌に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。

(カ) 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌を行った原料肉の冷却に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。

(キ) 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌時及び冷却時における原料肉の温度を正確に測定することができる装置が備えられていること。

(13) 食肉製品製造業

施設には、原料保存室、原料処理室、製造室、製品保存室及び調合室が設けられていること。

(14) 魚介類販売業

ア 魚介類販売業（冷凍包装又は冷蔵包装による魚介類販売業を除く。）

(ア) 施設には、魚介類取扱室又は生食用魚介類調理室が設けられていること。

(イ) 施設には、冷蔵庫及び陳列販売する場合にあつては、冷蔵陳列設備が設けられていること。

(ウ) 生食用魚介類を取り扱う場合の魚介類取扱室には、生食用魚介類専用の調理場が設けられていること。

イ 冷凍包装又は冷蔵包装による魚介類販売業
施設には、冷蔵庫又は冷蔵陳列設備が設けられていること。

(15) 魚介類競り売り営業

施設には、荷揚場又は荷受場、競り売り場及び分荷場が設けられていること。

(16) 魚肉練り製品製造業

施設には、原料保存室、製造室、調合室及び製品保存室が設けられていること。

(17) 食品の冷凍又は冷蔵業

ア 食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品を製造する食品の冷凍又は冷蔵業を除く。）
施設には、冷凍室又は冷蔵室が設けられていること。

イ 冷凍食品を製造する食品の冷凍又は冷蔵業

施設には、原料保存室、原料処理室、製造室及び製品保存用冷蔵室が設けられていること。

(18) 食品の放射線照射業

施設には、未照射食品保存室、照射室、制御室、包装室及び照射食品保存室が設けられていること。

(19) 清涼飲料水製造業

施設には、原料保存室、調合室、製造室及び製品保存室が設けられていること。

(20) 乳酸菌飲料製造業

施設には、原料保存室、原料取扱室及び製品保存用冷蔵庫が設けられていること。

(21) 氷雪製造業

施設には、製氷室及び貯氷室が設けられていること。

(22) 氷雪販売業

施設には、貯氷室及び取扱場が設けられていること。

(23) 食用油脂製造業

施設には、原料保存室、製造室及び製品保存室が設けられていること。

(24) マーガリン又はショートニング製造業

施設には、原料保存室、製造室及び製品保存室が設けられていること。

(25) みそ製造業

施設には、原料保存室、製造室及び製品保存室が設けられていること。

(26) しょうゆ製造業

施設には、原料保存室、製造室及び製品保存室が設けられていること。

(27) ソース類製造業

施設には、原料保存室、製造室及び製品保存室が設けられていること。

(28) 酒類製造業

施設には、原料保存室、製造室及び製品保存室が設けられていること。

(29) 豆腐製造業

施設には、原料保存室及び製造室が設けられていること。

(30) 納豆製造業

施設には、原料保存室、製造室及び製品保存室が設けられていること。

(31) 麺類製造業

施設には、原料保存室、製造室及び製品保存室が設けられていること。

(32) そうざい製造業

ア そうざい製造業
施設には、原料保存室、原料処理室、製造室及び製品保存室が設けられていること。

イ 生食用食肉の加工又は調理を行う場合のそうざい製造業

(ア) 生食用食肉の加工又は調理を行う場所は、他の作業を行う場所と区分された衛生的な場所であること。

(イ) 器具の洗浄及び消毒を行う場合は、生食用食肉及び原料肉のための専用の流水式洗浄設備その他器具の洗浄及び消毒に必要な設備等であって、生食用食肉及び原料肉のための専用のものが設けられていること。

(ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な流水式手洗設備であって、生食用食肉及び原料肉のための専用のものが設けられていること。

(エ) 生食用食肉又は原料肉に接触する設備及び器具は、専用のものが備えられていること。

(オ) 生食用食肉の加工を行う場合は、原料肉の加熱殺菌に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。

(カ) 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌を行った原料肉の冷却に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。

(キ) 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌時及び冷却時における原料肉の温度を正確に測定することができる装置が備えられていること。

(33) 缶詰又は瓶詰食品製造業
施設には、原料保存室、製造室及び製品保存室が設けられていること。

(34) 添加物製造業
施設には、原料保存室、製造室、製品保存室及び検査室が設けられていること。

2 自動車を利用して行う営業

(1) 共通基準

ア 営業の用に供する自動車（以下「営業車」という。）の営業の用に供する部分（以下「営業室」という。）の天井、内壁及び床は、衛生上支障のない材料で作られ、ほこりの侵入を防止できる構造であること。

イ 営業室と運転席とは、遮断されていること。

ウ 営業室は、次のとおりであること。

(ア) 専用とすること。

(イ) 天井は、清掃しやすい構造であること。

(ウ) 内壁は、清掃しやすい構造であり、床面から1メートル以上の高さまで（床面から天井までの高さが1メートル未満の場合にあつては、その高さまで）耐水性材料で作られていること。

(エ) 床は、耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。

(オ) 換気の十分行われる設備が設けられていること。

(カ) 更衣室、更衣ロッカー又は更衣箱が設けられていること。

- (キ) 従事者用の流水式手洗設備が設けられていること。
- エ 飲用に適当と認められた水を供給できる設備が設けられていること。
- オ 貯水槽は、さびの生じない不浸透性材料で作られ、給水栓の付いた固定できるもので、容易に洗浄できる構造であること。
- カ 営業車には、使用水の容量に応じた専用の排水タンクが設けられていること。
- (2) 飲食店営業及び喫茶店営業
 - ア 営業室には、食品等の流水式洗浄設備が設けられていること。
 - イ 客にその場で飲食させる場合は、客が使用しやすい場所に、流水式手洗設備が設けられていること。
- (3) 菓子製造業
 - ア 営業室には、食品等の流水式洗浄設備が設けられていること。
- (4) 乳類販売業
 - ア 他の業種と共用する場合は、陳列設備等で区画されていること。
 - イ 常温保存可能品のみを販売する場合を除き冷蔵設備が設けられていること。
- (5) 食肉処理業
 - ア 処理室及び車内でとさつ放血を行う場合にあっては、とさつ放血室が設けられていること。
 - イ 処理室及びとさつ放血室は、次のとおりであること。
 - (ア) 天井及び内壁は、耐水性材料で作られていること。
 - (イ) 枝肉、器具等を洗浄するための流水式洗浄設備が設けられていること。
 - ウ 冷蔵設備、荷受設備、血液及び汚水の貯留設備並びにと体を十分に洗浄することができる流水式洗浄設備が設けられていること。
- (6) 食肉販売業
 - ア 他の業種と共用する場合は、陳列設備等で区画されていること。
 - イ 冷蔵設備が設けられていること。
- (7) 魚介類販売業
 - ア 他の業種と共用する場合は、陳列設備等で区画されていること。
 - イ 魚介類を身おろし又は切り身に調理して販売する場合は、食品等の流水式洗浄設備及び処理台が設けられていること。
 - ウ 冷蔵設備が設けられていること。
- 3 自動販売機を利用して行う営業
 - (1) 共通基準
 - ア 自動販売機を設置する場所は、次のとおりであること。

- ア 清潔であって、衛生管理が十分行き届く場所であること。
 - イ 室内又はひさし、屋根等で雨水を防止できる場所であること。
 - ウ 使用目的に応じた広さがあること。
 - エ 床は、コンクリート、タイルその他の耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。
- (2) 飲食店営業、喫茶店営業及び冰雪製造業
- ア 自動販売機を設置する場所には、使用に便利な位置に流水式洗浄設備が設けられていること。
 - イ 飲用に適当と認められた水を供給できる設備及び排水設備が設けられていること。
- (3) 乳類販売業
常温保存可能品のみを販売する場合を除き、冷蔵設備が設けられていること。

別表第2 (第2条関係)

1 飲食店営業
自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
(1) 簡易な営業にあっては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
(2) 比較的大量の水を要しない営業にあっては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
(3) 比較的大量の水を要する営業にあっては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
2 調理の機能を有する自動販売機(屋内に設置され、容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。)により食品を調理し、調理された食品を販売する営業
(1) ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合にあっては、この限りでない。
(2) 床面は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不浸透性材料の材質であること。
3 食肉販売業
(1) 処理室を有すること。
(2) 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
(3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合

別表第2 (第5条関係)

手数料徴収に係る事務	手数料の名称	金額
1 法第26条第1項の規定に基づく製品検査	製品検査手数料	(1) 簡易な検査 1万7,750円 (2) 複雑な検査 3万2,780円 (3) 特に複雑な検査 4万5,100円
2 法第48条第6項第3号の規定に基づく食品衛生管理者の養成施設の登録の申請に対する審査	食品衛生管理者養成施設登録申請手数料	15万90円
3 法第48条第6項第4号の規定に基づく食品衛生管理者の講習会の登録の申請に対する審査	食品衛生管理者講習会登録申請手数料	9万20円
4 法第52条第1項の規定に基づく飲食店営業	飲食店営業許可申請手数料	1万6,060円

<p>にあつては製品が摂氏零下 15 度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。</p>	<p>の許可の申請に対する審査</p>		
<p>(4) 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。</p>	<p>5 法第52条第1項の規定に基づく喫茶店営業の許可の申請に対する審査</p>	<p>喫茶店営業許可申請手数料</p>	<p>9,660円</p>
<p>4 魚介類販売業</p>	<p>6 法第52条第1項の規定に基づく菓子製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>菓子製造業許可申請手数料</p>	<p>1万4,060円</p>
<p>(1) 原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p>	<p>7 法第52条第1項の規定に基づくあん類製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>あん類製造業許可申請手数料</p>	<p>1万4,060円</p>
<p>(2) 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。</p>	<p>8 法第52条第1項の規定に基づくアイスクリーム類製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>アイスクリーム類製造業許可申請手数料</p>	<p>1万4,060円</p>
<p>(3) 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。</p>	<p>9 法第52条第1項の規定に基づく乳処理業の許可の申請に対する審査</p>	<p>乳処理業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
<p>(4) かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。</p>	<p>10 法第52条第1項の規定に基づく特別牛乳搾取処理業許可申請手数料</p>	<p>特別牛乳搾取処理業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
<p>ア 必要に応じて浄化設備を有すること。</p>	<p>11 法第52条第1項の規定に基づく乳製品製造業許可申請手数料</p>	<p>乳製品製造業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
<p>イ かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。</p>			
<p>ウ かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。</p>			
<p>(5) 自動車において行う営業にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p>			
<p>ア 1日の営業において 18 リットル以上の水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。ただし、自動車において魚介類を身おろし又は切り身に調理する場合は、200 リットル以上の貯水設備とする。</p>			
<p>イ 魚介類を身おろし又は切り身に調理する場合は、食品等の流水式洗浄設備及び処理台が設けられていること。</p>			
<p>5 魚介類競り売り営業</p>			
<p>(1) 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷をする場所を有し、必要に応じて区画されていること。</p>			
<p>(2) 必要に応じて冷蔵又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。</p>			
<p>(3) 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあっては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。</p>			
<p>6 集乳業</p>			
<p>(1) 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。</p>			

<p>(2) <u>生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。</u></p>	<p>業の許可の申請に対する審査</p>		
<p>7 乳処理業</p>	<p>12 法第52条第1項の規定に基づく集乳業の許可の申請に対する審査</p>	<p>集乳業許可申請手数料</p>	<p>9,660円</p>
<p>(1) <u>生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては貯蔵及び受入検査をする室又は場所を、検査を外部委託する施設にあっては受入検査をする室又は場所を有することを要しない。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</u></p>	<p>13 法第52条第1項の規定に基づく乳類販売業の許可の申請に対する審査</p>	<p>乳類販売業許可申請手数料</p>	<p>9,660円</p>
<p>(2) <u>生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。</u></p>	<p>14 法第52条第1項の規定に基づく食肉処理業の許可の申請に対する審査</p>	<p>食肉処理業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
<p>(3) <u>製品が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。</u></p>	<p>15 法第52条第1項の規定に基づく食肉販売業の許可の申請に対する審査</p>	<p>食肉販売業許可申請手数料</p>	<p>9,660円</p>
<p>(4) <u>生乳の検査をする室又は場所は、生乳の検査をするために必要な設備を有すること。</u></p>	<p>16 法第52条第1項の規定に基づく食肉製品製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>食肉製品製造業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
<p>8 特別牛乳搾取処理業</p>	<p>17 法第52条第1項の規定に基づく魚介類販売業の許可の申請に対する審査</p>	<p>魚介類販売業許可申請手数料</p>	<p>9,660円</p>
<p>(1) <u>搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</u></p>	<p>18 法第52条第1項の規定に基づく魚介類競り売り営業の許可の申請に対する審査</p>	<p>魚介類競り売り営業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
<p>(2) <u>生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあっては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。</u></p>	<p>17 法第52条第1項の規定に基づく魚介類販売業の許可の申請に対する審査</p>	<p>魚介類販売業許可申請手数料</p>	<p>9,660円</p>
<p>(3) <u>製品が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。</u></p>	<p>18 法第52条第1項の規定に基づく魚介類競り売り営業の許可の申請に対する審査</p>	<p>魚介類競り売り営業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
<p>9 食肉処理業</p>	<p>17 法第52条第1項の規定に基づく魚介類販売業の許可の申請に対する審査</p>	<p>魚介類販売業許可申請手数料</p>	<p>9,660円</p>
<p>(1) <u>原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</u></p>	<p>18 法第52条第1項の規定に基づく魚介類競り売り営業の許可の申請に対する審査</p>	<p>魚介類競り売り営業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
<p>(2) <u>不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。</u></p>	<p>17 法第52条第1項の規定に基づく魚介類販売業の許可の申請に対する審査</p>	<p>魚介類販売業許可申請手数料</p>	<p>9,660円</p>
<p>(3) <u>製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。</u></p>	<p>18 法第52条第1項の規定に基づく魚介類競り売り営業の許可の申請に対する審査</p>	<p>魚介類競り売り営業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>

<p>(4) 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。</p> <p>(5) 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>ア とさつ放血室（とさつ及び放血をする場合に限る。）及び剥皮をする場所並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。</p> <p>イ 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。</p> <p>ウ 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。</p> <p>エ 洗浄消毒設備は、摂氏 60 度以上の温湯及び摂氏 83 度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。</p>	<p>査</p> <p>19 法第52条第1項の規定に基づく魚肉練り製品製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>魚肉練り製品製造業許可申請手数料</p>	<p>1万6,060円</p>
	<p>20 法第52条第1項の規定に基づく食品の冷凍又は冷蔵業の許可の申請に対する審査</p>	<p>食品の冷凍又は冷蔵業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
	<p>21 法第52条第1項の規定に基づく食品の放射線照射業の許可の申請に対する審査</p>	<p>食品の放射線照射業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
	<p>22 法第52条第1項の規定に基づく清涼飲料水製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>清涼飲料水製造業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
	<p>23 法第52条第1項の規定に基づく乳酸菌飲料製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>乳酸菌飲料製造業許可申請手数料</p>	<p>1万4,060円</p>
<p>(6) 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>ア 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。</p> <p>イ 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第17第4号イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあっては、成獣1頭当たり約100リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。</p> <p>ウ 廃水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。</p> <p>エ 車外において剥皮をする場合にあつては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じんあい等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。</p>	<p>24 法第52条第1項の規定に基づく冰雪製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>冰雪製造業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
	<p>25 法第52条第1項の規定に基づく冰雪販売業の許可の申請</p>	<p>冰雪販売業許可申請手数料</p>	<p>1万4,060円</p>
<p>(7) 血液を加工する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>ア 運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室及び冷蔵</p>			

<p>又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあっては、運搬器具を洗浄及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>イ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。</p> <p>ウ 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。</p>	<p>請に対する審査</p>		
	<p>26 法第52条第1項の規定に基づく食用油脂製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>食用油脂製造業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
<p>10 食品の放射線照射業</p> <p>(1) 専用の照射室を有すること。</p> <p>(2) 適切な照射線量を正確に調整できるベルトコンベア及び照射設備を有すること。</p> <p>(3) 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。</p>	<p>27 法第52条第1項の規定に基づくマーガリン又はショートニング製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>マーガリン又はショートニング製造業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
	<p>28 法第52条第1項の規定に基づくみそ製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>みそ製造業許可申請手数料</p>	<p>1万6,060円</p>
<p>11 菓子製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を備えること。</p> <p>(3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>(4) シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合にあっては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。</p> <p>(5) 自動車において製造をする場合にあっては、1の項の要件を満たすこと。</p>	<p>29 法第52条第1項の規定に基づくしょうゆ製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>しょうゆ製造業許可申請手数料</p>	<p>1万6,060円</p>
	<p>30 法第52条第1項の規定に基づくソース類製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>ソース類製造業許可申請手数料</p>	<p>1万6,060円</p>
<p>12 アイスクリーム類製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。</p>	<p>31 法第52条第1項の規定に基づく酒類製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>酒類製造業許可申請手数料</p>	<p>1万6,060円</p>
	<p>32 法第52条第1項の規定に基づく豆腐製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>豆腐製造業許可申請手数料</p>	<p>1万4,060円</p>
<p>13 乳製品製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入</p>			

<p>検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするための設備を有すること。</p>	<p>請に対する審査</p>		
	<p>33 法第52条第1項の規定に基づく納豆製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>納豆製造業許可申請手数料</p>	<p>1万4,060円</p>
<p>14 清涼飲料水製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造（ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあっては製造に限る。）をする室又は場所を有し、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所にある場合は、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。</p>	<p>34 法第52条第1項の規定に基づく麵類製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>麵類製造業許可申請手数料</p>	<p>1万4,060円</p>
<p>15 食肉製品製造業</p> <p>(1) 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、くん煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。</p>	<p>35 法第52条第1項の規定に基づくそうざい製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>そうざい製造業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
<p>16 水産製品製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>(3) 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、くん煙、ばい焼、脱水、冷却等をするための設備を備えること。</p> <p>(4) 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。</p> <p>(5) 魚肉練り製品を製造する場合にあっては、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に播漬及び殺菌（魚肉のすり身を製造する場合を除く。）に必要な設備を有すること。</p> <p>(6) かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>ア 必要に応じて浄化設備を有すること。</p> <p>イ かきの前処理をする室又は場所は、殻付き</p>	<p>36 法第52条第1項の規定に基づく缶詰又は瓶詰食品製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>缶詰又は瓶詰食品製造業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>
	<p>37 法第52条第1項の規定に基づく添加物製造業の許可の申請に対する審査</p>	<p>添加物製造業許可申請手数料</p>	<p>2万1,060円</p>

かきの洗浄に必要な設備を有すること。

ウ かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

17 氷雪製造業

製品の製造及び保管をし、必要に応じて製品の調整及び包装をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

18 液卵製造業

(1) 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 製品を製造する室又は場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

(3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏8度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下15度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。

19 食用油脂製造業

(1) 原材料の保管設備並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にあつては、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を有すること。

(3) マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所にあつては、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を有すること。

20 みそ又はしょうゆ製造業

(1) 製麹をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。また、包装充填をする室又は場所にあつては、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。

(2) しょうゆを製造する場合にあっては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。

(3) みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合にあっては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有するこ

と。

21 酒類製造業

- (1) 製造する品目に応じて、製麹をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留及び压榨を含む。）をし、並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立をする設備を有すること。
- (3) 製造する品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麹、糖化、煮沸、発酵、蒸留、压榨、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓に必要な設備等を有すること。

22 豆腐製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて包装するための設備を有すること。
- (3) 無菌充填豆腐を製造する場合にあっては、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備を備えること。
- (4) 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあっては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をする設備を備えること。

23 納豆製造業

- (1) 原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。

24 麺類製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をする室又は場所を有すること。室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所にある場合は、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、ゆで、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。

25 そうざい製造業及び複合型そうざい製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

- (2) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- (3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- 26 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業
- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- (4) 製品が摂氏零下 15 度以下となるよう管理することができる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。
- 27 漬物製造業
- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。
- (3) 浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏 10 度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵設備を有すること。
- 28 密封包装食品製造業
- (1) 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。
- 29 食品の小分け業
- (1) 原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- 30 添加物製造業
- (1) 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分

に応じて区画されていること。

(2) 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を有すること。添加物製剤を製造する場合にあつては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。

(3) 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、当該試験に必要な設備を有する他の機関を利用して自らの責任において当該添加物の試験検査をする場合であつて、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。

(4) 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあつては、添加物の製造に使用する機械器具が区画されていること。ただし、添加物及び添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であつて、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第 13 条第 1 項の基準及び規格に適合する場合は、この限りでない。

別表第 3 (第 2 条関係)

(新規)

1 飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。

(2) 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。

(3) 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。

(4) 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏 4 度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏零下 15 度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。

(5) 生食用食肉を加工する施設にあつては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。

2 飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。

(2) ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

(3) ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏

零下 18 度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

別表第 4 (第 4 条関係)

(新規)

手数料徴収に係る事務	手数料の名称	金額 (新規)	金額 (継続)
1 法第 26 条第 1 項の規定に基づく製品検査	製品検査手数料	(1) 簡易な検査 1万7,750円 (2) 複雑な検査 3万2,780円 (3) 特に複雑な検査 4万5,100円	
2 法第 48 条第 6 項第 3 号の規定に基づく食品衛生管理者の養成施設の登録の申請に対する審査	食品衛生管理者養成施設登録申請手数料	15万90円	
3 法第 48 条第 6 項第 4 号の規定に基づく食品衛生管理者の講習会の登録の申請に対する審査	食品衛生管理者講習会登録申請手数料	9万20円	
4 法第 55 条第 1 項の規定に基づく飲食店営業の許可の申請に対する審査	飲食店営業許可申請手数料	1万6,000円	1万2,000円
5 法第 55 条第 1 項の規定に基づく調理の機能を有する自動販売業許可申請手数料	調理の機能を有する自動販売業許可申請手数料	9,600円	7,200円

機により 食品を調 理し、調理 された食 品を販売 する営業 の許可の 申請に対 する審査			
6 法第 55 条第 1 項 の規定に 基づく食 肉販売業 の許可の 申請に対 する審査	食肉販売 業許可申 請手数料	9,600円	7,200円
7 法第 55 条第 1 項 の規定に 基づく魚 介類販売 業の許可 の申請に 対する審 査	魚介類販売 業許可申請 手数料	9,600円	7,200円
8 法第 55 条第 1 項 の規定に 基づく魚 介類競り 売り営業 の許可の 申請に対 する審査	魚介類競り 売り営業許 可申請手 数料	2万1,000円	1万5,750円
9 法第 55 条第 1 項 の規定に 基づく集 乳業の許 可の申請 に対する 審査	集乳業許可 申請手数料	9,600円	7,200円
10 法第 55 条第 1 項 の規定に 基づく乳 処理業の 許可の申 請に対す る審査	乳処理業許 可申請手 数料	2万1,000円	1万5,750円

11	法第 55 条第 1 項の規定に基づく特別牛乳搾取処理業の許可の申請に対する審査	特別牛乳搾取処理業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
12	法第 55 条第 1 項の規定に基づく食肉処理業の許可の申請に対する審査	食肉処理業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
13	法第 55 条第 1 項の規定に基づく食品の放射線照射業の許可の申請に対する審査	食品の放射線照射業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
14	法第 55 条第 1 項の規定に基づく菓子製造業の許可の申請に対する審査	菓子製造業許可申請手数料	1万4,000円	1万500円
15	法第 55 条第 1 項の規定に基づくアイスクリーム類製造業の許可の申請に対する審査	アイスクリーム類製造業許可申請手数料	1万4,000円	1万500円
16	法第 55 条第 1 項の規定に基づく乳製品製造業の許可の申請に	乳製品製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円

対する審査			
17 法第 55 条第 1 項の規定に基づく清涼飲料水製造業の許可の申請に対する審査	清涼飲料水製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
18 法第 55 条第 1 項の規定に基づく食肉製品製造業の許可の申請に対する審査	食肉製品製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
19 法第 55 条第 1 項の規定に基づく水産製品製造業の許可の申請に対する審査	水産製品製造業許可申請手数料	1万6,000円	1万2,000円
20 法第 55 条第 1 項の規定に基づく氷雪製造業の許可の申請に対する審査	氷雪製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
21 法第 55 条第 1 項の規定に基づく液卵製造業の許可の申請に対する審査	液卵製造業許可申請手数料	1万4,000円	1万500円
22 法第 55 条第 1 項の規定に基づく食用油脂製造業の許	食用油脂製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円

可の申請 に対する 審査			
23 法第 55 条第1項の 規定に基づ くみそ又は しょうゆ製 造業の許可 の申請に対 する審査	みそ又はし ょうゆ製造 業許可申請 手数料	1万6,000円	1万2,000円
24 法第 55 条第1項 の規定に 基づく酒 類製造業 の許可の 申請に対 する審査	酒類製造業 許可申請手 数料	1万6,000円	1万2,000円
25 法第 55 条第1項 の規定に 基づく豆 腐製造業 の許可の 申請に対 する審査	豆腐製造業 許可申請手 数料	1万4,000円	1万500円
26 法第 55 条第1項 の規定に 基づく納 豆製造業 の許可の 申請に対 する審査	納豆製造業 許可申請手 数料	1万4,000円	1万500円
27 法第 55 条第1項 の規定に 基づく麵 類製造業 の許可の 申請に対 する審査	麵類製造業 許可申請手 数料	1万4,000円	1万500円
28 法第 55 条第1項 の規定に 基づくそ うざい製 造業の許 可の申請 に対する	そうざい製 造業許可申 請手数料	2万1,000円	1万5,750円

審査			
29 法第 55 条第 1 項の規定に基づく複合型そうざい製造業の許可の申請に対する審査	複合型そうざい製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
30 法第 55 条第 1 項の規定に基づく冷凍食品製造業の許可の申請に対する審査	冷凍食品製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
31 法第 55 条第 1 項の規定に基づく複合型冷凍食品製造業の許可の申請に対する審査	複合型冷凍食品製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
32 法第 55 条第 1 項の規定に基づく漬物製造業の許可の申請に対する審査	漬物製造業許可申請手数料	1万4,000円	1万500円
33 法第 55 条第 1 項の規定に基づく密封包装食品製造業の許可の申請に対する審査	密封包装食品製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
34 法第 55 条第 1 項の規定に基づく食	食品の小分け業許可申請手数料	1万4,000円	1万500円

品の小分け業の許可の申請に対する審査			
35 法第55条第1項の規定に基づく添加物製造業の許可の申請に対する審査	添加物製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円

<第2条関係>

改正	現行
<p>(趣旨)</p> <p>第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第54条の規定に基づく営業の施設基準及び同法に規定する事務に係る手数料に関し必要な事項を定めるものとする。</p> <p>第2条 (略)</p> <p>(削除)</p>	<p>(趣旨)</p> <p>第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第54条の規定に基づく営業の施設基準その他食品衛生に関し必要な事項を定めるものとする。</p> <p>第2条 (略)</p> <p>(営業の報告等)</p> <p>第3条 食品販売業（法第4条第7項に規定する営業を除く。）を営む者は、営業に係る報告書（以下「営業報告書」という。）に規則で定める図書を添えて知事に届け出なければならない。</p> <p>2 営業報告書には、次に掲げる事項を記載しなければならない。</p> <p>(1) 住所及び氏名（法人にあっては、主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名）</p> <p>(2) 営業所の所在地</p> <p>(3) 営業所の名称</p> <p>(4) 営業の種類</p> <p>(5) 従事者数</p> <p>(6) 使用水</p> <p>(7) その他規則で定める事項</p> <p>3 第1項の届出をした者は、知事から交付される営業報告済みの証票を当該施設の内部の見やすい場所に掲示しておかななければならない。ただし、特別の事情がある場合は、この限りでない。</p> <p>4 第1項の届出をした者について相続、合併又は分割（当該営業を承継させるものに限る。）があったときは、相続人（相続人が2人以上ある場合において、その全員の同意により当該営業を承継すべき相続人を選定したときは、その者）、合併後存続する法人若しくは合併により設立された法人又は分割により当該営業を承継した法人は、遅滞なく、次に掲げる事項を記載した書面に、規則で定める書類を添えて知事に届け出なければならない。</p>

	<p>(1) <u>第2項第1号から第4号までに掲げる事項</u></p> <p>(2) <u>営業報告済みの証票の年月日及び番号</u></p> <p>(3) <u>被相続人の住所及び氏名、第1項の届出をした者であって合併により消滅した法人の主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名又は同項の届出をした者であって分割をした法人の主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名</u></p> <p>(4) <u>被相続人との続柄</u></p> <p>(5) <u>相続開始、合併又は分割の年月日</u></p> <p>5 <u>第1項の届出をした者が営業報告済みの証票を亡失し、又はき損したことにより営業報告済みの証票の再交付を受けようとするときは、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に届け出なければならない。</u></p> <p>6 <u>第1項の届出をした者は、第2項各号(第5号を除く。)に掲げる事項に変更が生じたときは、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に届け出なければならない。</u></p> <p>7 <u>第1項の届出をした者が廃業したときは、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に届け出なければならない。</u></p>
<p>第3条 (略) (削除)</p>	<p>第4条 (略) (適用除外)</p>
	<p>第5条 <u>第3条の規定は、横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市、藤沢市、茅ヶ崎市及び寒川町の区域においては、適用しない。</u></p>
<p>第4条 (略)</p>	<p>第6条 (略)</p>
<p>別表第1 (第2条関係) 1～4 (略) 5 その他 (1) (略) (2) <u>飲食店営業のうち、簡易な営業(そのままで飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業(喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。)を含む。別表第2の1の項(1)アにおいて同じ。)をする場合にあっては、(1)の規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。</u> ア～エ (略) (3) (略) (4) <u>飲食店営業のうち、臨時的な行事に付随して仮設の店舗において簡易な調理をする場合にあっては、1の項から4の項までの基準は適用しない。</u> (5)～(8) (略)</p>	<p>別表第1 (第2条関係) 1～4 (略) 5 その他 (1) (略) (2) <u>飲食店営業のうち、簡易な営業(そのままで飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業(喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。)を含む。別表第2の1の項(1)において同じ。)をする場合にあっては、(1)の規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。</u> ア～エ (略) (3) (略) (新規) (4)～(7) (略)</p>
<p>別表第2 (第2条関係)</p>	<p>別表第2 (第2条関係)</p>

<p>1 飲食店営業</p> <p>(1) <u>自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</u></p> <p>ア <u>簡易な営業にあっては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</u></p> <p>イ <u>比較的大量の水を要しない営業にあっては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</u></p> <p>ウ <u>比較的大量の水を要する営業にあっては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</u></p> <p>(2) <u>臨時的な行事に付随して仮設の店舗において簡易な調理をする場合にあっては、次のいずれかに該当すること。</u></p> <p>ア <u>屋台型臨時営業（現地で加熱調理する食品又は調理工程が単純な食品を1品目提供する営業をいう。別表第4の4の項において同じ。）は、次に掲げる要件を満たすこと。</u></p> <p>(ア) <u>屋根及び側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には衛生的に保管できる構造の施設であること。</u></p> <p>(イ) <u>水栓及び蓋の付いた容量18リットル以上の飲用に適する水を供給する容器を備えること。</u></p> <p>(ウ) <u>器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。</u></p> <p>(エ) <u>十分な容量の廃水容器を備えること。</u></p> <p>(オ) <u>食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備を必要に応じて有すること。</u></p> <p>(カ) <u>廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に保管するための蓋の付いた容器を備えること。</u></p> <p>(キ) <u>食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。</u></p> <p>イ <u>簡易固定型臨時営業（非加熱の食肉、魚介類及び鶏卵、生クリーム並びにソフトクリーム以外の食品を1品目又は複数品目提供する営業をいう。）は、次に掲げる要件を満たすこと。</u></p> <p>(ア) <u>施設は屋根、内壁及び床を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、かつ、耐水性及び耐久性を有し、じんあい、昆虫等の侵入を防止できる構造であること。</u></p>	<p>1 飲食店営業</p> <p><u>自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</u></p> <p>(1) <u>簡易な営業にあっては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</u></p> <p>(2) <u>比較的大量の水を要しない営業にあっては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</u></p> <p>(3) <u>比較的大量の水を要する営業にあっては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</u></p>
--	---

- (イ) 施設内は、取り扱う食品の品目及び取扱量に応じた、十分な広さを有すること。
- (ウ) 施設内は、十分な明るさを有する構造であること。
- (エ) 施設には、取り扱う食品に応じ 40 リットル以上又は 80 リットル以上の飲用に適する水を供給する給水タンク及びそれと同等の容量の廃水タンクを備えること。
- (オ) 施設内には、作業に適した十分な大きさの流水式洗浄設備及び従事者専用の流水式手洗い設備を使用に適した位置に設けること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。
- (カ) 食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備を必要に応じて有すること。
- (キ) 廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に保管するための蓋の付いた容器を備えること。
- (ク) 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えるとともに、必要に応じて洗浄消毒が可能な器具等を備えること。
- (ケ) 営業に必要な電力が供給される構造又は電源装置を食品衛生上支障ない箇所に備えること。ただし、営業に当たって電力を要しない場合はこの限りでない。

2～10 (略)

11 菓子製造業

(1)～(4) (略)

(5) 自動車において製造をする場合にあっては、1の項(1)の要件を満たすこと。

12～30 (略)

別表第3 (略)

別表第4 (第3条関係)

手数料徴収に係る事務	手数料の名称	金額(新規)	金額(継続)
1～3 (略)			
4 法第55条第1項の規定に基づく飲食店営業の許可の申請に対する審査	飲食店営業許可申請手数料	(1) 屋台型 臨時営業 4,000円 (2) (1)以外 の営業 1万6,000円	(1) 屋台型 臨時営業 3,000円 (2) (1)以外 の営業 1万2,000円
5～35 (略)			

2～10 (略)

11 菓子製造業

(1)～(4) (略)

(5) 自動車において製造をする場合にあっては、1の項の要件を満たすこと。

12～30 (略)

別表第3 (略)

別表第4 (第4条関係)

手数料徴収に係る事務	手数料の名称	金額(新規)	金額(継続)
1～3 (略)			
4 法第55条第1項の規定に基づく飲食店営業の許可の申請に対する審査	飲食店営業許可申請手数料	1万6,000円	1万2,000円
5～35 (略)			

3 神奈川県食の安全・安心の確保推進条例の一部を改正する条例関連の新旧対照表

神奈川県食の安全・安心の確保推進条例（平成21年7月17日神奈川県条例第58号）新旧対照表

改 正	現 行
(削除)	<p>(食品等の自主回収の報告)</p> <p>第14条 特定事業者は、その生産し、製造し、輸入し、加工し、又は販売した食品等の自主的な回収に着手した場合であって、当該回収に係る食品等の生産、製造、輸入、加工又は販売のいずれかの行程において食品衛生法又は食品表示法の規定に違反する事実があると思料するときは、規則で定めるところにより、その着手後速やかに、次に掲げる事項を知事に報告しなければならない。</p> <p>(1) 特定事業者の氏名及び住所（法人にあっては、名称、代表者の氏名及び主たる事務所の所在地。第3項第1号において同じ。）</p> <p>(2) 回収の対象となる食品等の名称及び商品名</p> <p>(3) 回収に着手した年月日</p> <p>(4) 回収の理由</p> <p>(5) その他規則で定める事項</p> <p>2 特定事業者は、次の各号のいずれかに該当する場合には、前項の規定にかかわらず、同項の規定による報告をすることを要しない。</p> <p>(1) 回収の対象となる食品等が県内において流通していないことが明らかである場合</p> <p>(2) 回収の対象となる食品等が県民に販売されていないことが明らかである場合</p> <p>(3) 食品衛生法第19条第2項の規定に違反する事実があると思料する場合であって、同法の他の条項に違反する事実がないと思料するとき。</p> <p>(4) 食品表示法第5条の規定（同法第4条第6項に規定する食品表示基準のうち保存の方法、消費期限その他当該食品表示基準に従った表示がされていないことにより県民の健康が損なわれるおそれがある事項として規則で定めるものの表示の基準に係るものを除く。）に違反する事実があると思料する場合であって、食品衛生法の規定に違反する事実がないと思料するとき。</p> <p>3 第1項の規定による報告を行った特定事業者は、当該報告に係る回収を終了したときは、規則で定めるところにより、速やかに、次に掲げる事項を知事に報告しなければならない。</p> <p>(1) 特定事業者の氏名及び住所</p> <p>(2) 回収した食品等の名称及び商品名</p> <p>(3) 回収を終了した年月日</p> <p>(4) 回収した食品等の処分の方法及び時期</p> <p>(5) その他規則で定める事項</p> <p>4 前3項の「特定事業者」とは、次に掲げるものをいう。</p> <p>(1) 食品等を生産し、製造し、輸入し、又は加工することを営む食品関連事業者及びその組織する団体</p>

	<p>(2) <u>食品等を販売することを営む食品関連事業者であって、当該食品等の販売者として当該食品等にその氏名、商号、商標その他の事項が表示された販売者</u></p> <p>5. <u>知事は、第1項の規定による報告を受けたときはその内容を、第3項の規定による報告を受けたときはその旨を、速やかに、インターネットの利用その他の適切な方法により公表しなければならない。</u> (食品等輸入事務所等の届出)</p>
(削除)	<p>第15条 <u>食品等(その原料又は材料として使用される農林水産物を除く。附則第2項において同じ。)を輸入する食品関連事業者(以下「食品等輸入事業者」という。)は、県内の事務所又は事業所において当該輸入に係る関税法(昭和29年法律第61号)第67条の規定による輸入の申告又は同法第73条第1項の規定による承認の申請に係る業務(以下「輸入申告等業務」という。)を行った場合で、当該申告に基づく許可(以下「輸入許可」という。)又は当該申請に基づく承認(以下「輸入許可前における食品等の引取承認」という。)を受けたときは、当該輸入許可又は輸入許可前における食品等の引取承認が当該事務所又は事業所(以下「食品等輸入事務所等」という。)において行った輸入申告等業務に係る最初の輸入許可又は輸入許可前における食品等の引取承認である場合に限り、規則で定めるところにより、食品等輸入事務所等ごとに、当該最初の輸入許可の日(当該最初の輸入許可の前日に輸入許可前における食品等の引取承認を受けた場合にあつては、その日)から15日以内に、次に掲げる事項を知事に届け出なければならない。</u></p> <p>(1) <u>食品等輸入事業者の氏名及び住所(法人にあつては、名称、代表者の氏名及び主たる事務所の所在地)</u></p> <p>(2) <u>食品等輸入事務所等の名称及び所在地</u></p> <p>(3) <u>主要な輸入品目</u></p> <p>(4) <u>その他規則で定める事項</u></p> <p>2 <u>食品等輸入事業者は、前項第1号若しくは第2号に掲げる事項に変更があつたとき、又は食品等輸入事務所等を廃止したときは、規則で定めるところにより、速やかに、その旨を知事に届け出なければならない。</u> (委任)</p>
(削除)	<p>第16条 <u>この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。</u> (罰則)</p>
(削除)	<p>第17条 <u>第15条第1項の規定による届出をせず、又は虚偽の届出をした者は、5万円以下の過料に処する。</u></p>

事務処理の特例に関する条例（平成11年神奈川県条例第41号）新旧対照表

改 正		現 行	
第1条～第3条（略） 別表（第3条関係）		第1条～第3条（略） 別表（第3条関係）	
1～111（略）	（略）	1～111（略）	（略）
112 削除		112 神奈川県食の安全・安心の確保推進条例（平成21年神奈川県条例第58号。以下この項において「条例」という。）及び条例の施行のための規則に基づく次の事務 <u>(1) 条例第14条第1項の規定により、食品等の自主回収の着手の報告を受理すること。</u> <u>(2) 条例第14条第3項の規定により、食品等の自主回収の終了の報告を受理すること。</u> <u>(3) 条例第14条第5項の規定により、(1)及び(2)に掲げる事務に関し、報告の内容等を公表すること。</u> <u>(4) 条例第15条第1項の規定により、食品等輸入事務所等の届出を受理すること。</u> <u>(5) 条例第15条第2項の規定により、食品等輸入事務所等の変更又は廃止の届出を受理すること。</u> <u>(6) (1)から(5)までに掲げるもののほか条例の施行に係る事務のうち、規則に基づく事務で別に規則で定めるものの</u>	横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市、藤沢市及び茅ヶ崎市
113～160（略）	（略）	113～160（略）	（略）