

○福島県食品衛生法施行条例

平成十二年三月二十四日

福島県条例第八十号

改正 平成一六年三月二六日条例第三〇号

平成一七年三月二五日条例第三九号

平成二〇年一〇月一七日条例第七三号

平成二四年七月一〇日条例第五三号

平成二四年一二月二八日条例第九八号

平成二五年三月二六日条例第二七号

平成二六年三月二五日条例第四一号

平成二七年三月二四日条例第四七号

平成二七年七月七日条例第八八号

令和二年三月二四日条例第一五号

令和三年三月二三日条例第三三号

福島県食品衛生法施行条例をここに公布する。

福島県食品衛生法施行条例

(趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）第五十四条及び食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「政令」という。）第八条第一項に規定する基準等を定めるものとする。

(平一六条例三〇・平二四条例九八・令二条例一五・令三条例三三・一部改正)

(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

第二条 政令第八条第一項に規定する食品衛生検査施設の設備の基準は、次のとおりとする。ただし、法第二十九条第一項の製品検査及び試験に関する事務の一部の実施が他の都道府県若しくは保健所を設置する市若しくは特別区が設置する食品衛生検査施設又は登録検査機関への委託により、緊急時を含めて確保される場合は、当該事務の一部に係る設備については、この限りでない。

- 一 理化学検査室、微生物検査室、事務室その他動物の飼育に必要な設備を設けること。
- 二 純水装置、定温乾燥器、ディープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の検査又は試験のために必要な機械及び器具を備えること。

2 政令第八条第一項に規定する食品衛生検査施設の職員の配置の基準は、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。

(平二四条例九八・追加、平二六条例四一・令二条例一五・一部改正)

(営業施設の基準)

第三条 法第五十四条に規定する基準は、別表第一のとおりとする。

(平一六条例三〇・一部改正、平二四条例九八・旧第三条繰下、平二七条例四七・一部改正、令二条例一五・旧第四条繰上・一部改正、令三条例三三・一部改正)

(基準の緩和等)

第四条 前条の規定にかかわらず、知事は、公衆衛生上支障がないと認めるときは、営業の形態その他特別な事情により前条に規定する基準を緩和し、又は適用しないことができる。

(平二四条例九八・旧第四条繰下、令二条例一五・旧第五条繰上・一部改正)

(手数料)

第五条 別表第二の上欄に掲げる者から、それぞれ同表の中欄に掲げる名称の手数料を徴収する。この場合において、当該手数料の額は、一件につきそれぞれ同表の下欄に定める額とする。

2 手数料は、福島県収入証紙で納付しなければならない。

3 既に納付された手数料は、返還しない。

(平二四条例九八・旧第五条繰下、平二七条例四七・一部改正、令二条例一五・旧第六条繰上・一部改正)

(過料)

第六条 詐欺その他不正の行為により手数料の徴収を免れた者に対しては、その徴収を免れた金額の五倍に相当する金額(当該五倍に相当する金額が五万円を超えないときは、五万円とする。)以下の過料を科する。

(平二四条例九八・旧第六条繰下、令二条例一五・旧第七条繰上)

附 則

この条例は、平成十二年四月一日から施行する。

別表第一 (第三条関係)

(令三条例三三・全改)

一 政令第三十五条各号に掲げる営業(同条第二号及び第六号に掲げる営業を除く。)に共通する基準

営業施設の基準

- 一 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。
- 二 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はない。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。
- 三 施設の構造及び設備
- ア じん埃、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。
- イ 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。
- ウ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「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。
- エ 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、排水が良好であること。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。
- オ 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。
- カ 水道法（昭和三十二年法律第七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水（以下「水道事業等により供給される水」という。）又はこれ以外の飲用に適する水（以下「飲用に適する水」という。）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、消毒装置及び水質に応じて必要な場合は浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。ただし、微生物による危

害を他の方法により除外する場合は、消毒装置を備えないことができる。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。

キ 法第十三条第一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カの適用については、「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定めがある食品を取り扱う営業にあってはカの適用については、「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。

ク 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。

ケ 排水設備は次の要件を満たすこと。

(1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、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。

(2) 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。

(3) 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。

コ 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、法第十三条第一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っては、その定めに従い必要な設備を有すること。

サ 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。

シ 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。

(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

ス 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。

セ 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。

ソ 製品を包装する営業にあっては、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。

タ 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、かつ、作業場への出入りが容易な位置に有すること。

チ 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。

ツ 添加物を使用する施設にあっては、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。

四 機械器具

ア 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「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。

イ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。

ウ 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。

エ 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。

オ 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。

カ 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。

キ 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。

五 その他

ア 政令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあつては、三のソの基準を適用しない。

イ 政令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態
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。別表第一の二の表政
令第三十五条第一号に規定する飲食店営業の項(1)において同じ。）をする場合にあつ
ては、アの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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れば、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。

ウ 政令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあつては、三のエ、ケ、シ及びタの基準を適用しない。

エ 政令第三十五条第九号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はと体を処理する場合にあつては、三のシ、ス及びタ並びに四のオの基準を適用しない。

オ 政令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、一から四までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。

- (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つては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 製品が摂氏マイナス十五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。

カ 政令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあつては、一から四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。

- (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つては、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。

二 政令第三十五条各号に掲げる営業ごとの基準

<p>政令第三十五条第一号 に規定する飲食店営業</p>	<p>自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) 簡易な営業にあつては、一日の営業において約四十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。</p> <p>(2) 比較的大量の水を要しない営業にあつては、一日の営業において約八十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。</p> <p>(3) 比較的大量の水を要する営業にあつては、一日の営業において約二百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。</p>
<p>政令第三十五条第二号 の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</p>	<p>ア 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つては、この限りではない。</p> <p>イ 床面は、清掃等が容易な不浸透性材料の材質であること。</p>
<p>政令第三十五条第三号 に規定する食肉販売業</p>	<p>ア 処理室を有すること。</p> <p>イ 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。</p> <p>ウ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏十度以下</p>

	<p>と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス十五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>エ 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>
政令第三十五条第四号に規定する魚介類販売業	<p>ア 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>イ 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>ウ 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>エ 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>(1) 必要に応じて浄化設備を有すること。</p> <p>(2) 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>(3) 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>
政令第三十五条第五号に規定する魚介類競り売り営業	<p>ア 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>イ 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>ウ 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>
政令第三十五条第六号に規定する集乳業	<p>ア 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>イ 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。</p>
政令第三十五条第七号に規定する乳処理業	<p>ア 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</p>

	<p>だし、生乳を使用しない施設にあつては貯蔵及び受入検査をする室又は場所、検査を外部委託する施設にあつ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つては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>イ 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。</p> <p>ウ 製品が摂氏十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。）。</p> <p>エ 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。</p>
<p>政令第三十五条第八号 に規定する特別牛乳搾 取処理業</p>	<p>ア 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つては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>イ 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つては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。</p> <p>ウ 製品が摂氏十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。</p>
<p>政令第三十五条第九号 に規定する食肉処理業</p>	<p>ア 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つては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>イ 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>ウ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス十五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</p>

凍設備を処理量に応じて有すること。

エ 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。

オ 生体又はと体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。

(1) 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体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体、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。

(2) 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。

(3) 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。

(4) 洗浄消毒設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三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。

カ 自動車において生体又はと体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。

(1) 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。

(2) 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、水道事業等により供給される水又は飲用に適する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、成獣一頭当たり約百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。

(3) 排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。

(4) 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

	<p>理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境による 体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>キ 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>(1) 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>(2) 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>(3) 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>政令第三十五条第十号 に規定する食品の放射 線照射業</p>	<p>ア 専用の照射室を有すること。</p> <p>イ 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>ウ 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>政令第三十五条第十一 号に規定する菓子製造 業</p>	<p>ア 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>イ 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>ウ 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>エ 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>政令第三十五条第十二</p>	<p>ア 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</p>

号に規定するアイスクリーム類製造業	<p>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>イ 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>
政令第三十五条第十三号に規定する乳製品製造業	<p>ア 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>イ 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>
政令第三十五条第十四号に規定する清涼飲料水製造業	<p>ア 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>イ 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所にあっては、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>
政令第三十五条第十五号に規定する食肉製品製造業	<p>ア 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>イ 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、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>
政令第三十五条第十六号に規定する水産製品製造業	<p>ア 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</p>

	<p>応じて区画されていること。</p> <p>イ 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>ウ 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、燻煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を備えること。</p> <p>エ 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>オ 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>カ 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>(1) 必要に応じて浄化設備を有すること。</p> <p>(2) 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>(3) 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>政令第三十五条第十七号に規定する冰雪製造業</p>	<p>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。</p>
<p>政令第三十五条第十八号に規定する液卵製造業</p>	<p>ア 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。</p> <p>イ 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。</p> <p>ウ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏八度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス十五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。</p>
<p>政令第三十五条第十九</p>	<p>ア 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</p>

<p>号に規定する食用油脂製造業</p>	<p>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>イ 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。</p> <p>ウ 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。</p>
<p>政令第三十五条第二十二号に規定するみそ又はしょうゆ製造業</p>	<p>ア 製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、及び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。</p> <p>イ しょうゆを製造する場合にあつては、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。</p> <p>ウ 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つては、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。</p>
<p>政令第三十五条第二十一号に規定する酒類製造業</p>	<p>ア 製造する品目に応じて、製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留・圧搾を含む。）をし、及び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。</p> <p>イ 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。</p> <p>ウ 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴、糖化、煮沸、発酵、蒸留、圧搾、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。</p>
<p>政令第三十五条第二十二号に規定する豆腐製造業</p>	<p>ア 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。</p>

	<p>イ 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。</p> <p>ウ 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。</p> <p>エ 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。</p>
政令第三十五条第二十三号に規定する納豆製造業	<p>ア 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。</p> <p>イ 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。</p>
政令第三十五条第二十四号に規定する麺類製造業	<p>ア 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。</p> <p>イ 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つては、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。</p>
政令第三十五条第二十五号に規定するそうざい製造業及び同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業	<p>ア 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>イ 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。</p> <p>ウ 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。</p>
政令第三十五条第二十七号に規定する冷凍食品製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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、加熱、</p>

	<p>殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>エ 製品が摂氏マイナス十五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。</p>
政令第三十五条第二十九号に規定する漬物製造業	<p>ア 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つては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>イ 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。</p> <p>ウ 浅漬けを製造する場合にあつては、製品が摂氏十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。</p>
政令第三十五条第三十号に規定する密封包装食品製造業	<p>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つては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
政令第三十五条第三十一号に規定する食品の小分け業	<p>ア 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つては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>イ 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>
政令第三十五条第三十二号に規定する添加物製造業	<p>ア 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つては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>イ 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。</p> <p>ウ 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</p>

	<p>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って、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りではない。</p> <p>エ 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあっては、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って、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第十三条第一項の基準及び規格に適合する場合は、この限りではない。</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

三 法第十三条第一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

<p>法第十三条第一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を取り扱う営業に係る施設</p>	<p>政令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第三号に規定する食肉販売業、同条第九号に規定する食肉処理業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八号に規定する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っては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(4) 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が摂氏四度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては、当該生食用食肉が摂氏マイナス十五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。</p> <p>(5) 生食用食肉を加工する施設にあっては、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。</p>
<p>ふぐを取り扱う施設</p>	<p>政令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第四号に規定</p>

	<p>する魚介類販売業、同条第十六号に規定する水産製品製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(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。</p> <p>(2) ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。</p> <p>(3) ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス十八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。</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

別表第二（第五条関係）

（令三条例三三・全改）

納付しなければならない者	名称	金額
一 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく飲食店営業の許可の申請者	飲食店営業許可申請手数料	一万八千円（継続営業にあっては一万六千二百円、臨時営業にあってはその営業期間が一月以上であるときは八千円、八日以上一月未満であるときは五千六百円、四日以上八日未満であるときは四千円、四日未満であるときは二千五百円）
二 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく調理の機能を有する自動販売機（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の許可の申請者	調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業申請手数料	一万円（継続営業にあっては九千円）
三 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく食肉販売業許可の申請者	食肉販売業許可申請手数料	一万一千六百円（継続営業にあっては

三十五条の規定に基づく食肉販売業の許可の申請者	申請手数料	一万五百円)
四 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく魚介類販売業の許可の申請者	魚介類販売業許可申請手数料	一万一千六百円(継続営業にあつては一万五百円)
五 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく魚介類競り売り営業の許可の申請者	魚介類競り売り営業許可申請手数料	二万三千円(継続営業にあつては二万七百元)
六 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく集乳業の許可の申請者	集乳業許可申請手数料	一万一千六百円(継続営業にあつては一万五百円)
七 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく乳処理業の許可の申請者	乳処理業許可申請手数料	二万三千円(継続営業にあつては二万七百元)
八 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく特別牛乳搾取処理業の許可の申請者	特別牛乳搾取処理業許可申請手数料	二万三千円(継続営業にあつては二万七百元)
九 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく食肉処理業の許可の申請者	食肉処理業許可申請手数料	二万三千円(継続営業にあつては二万七百元)
十 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく食品の放射線照射業の許可の申請者	食品の放射線照射業許可申請手数料	二万三千円(継続営業にあつては二万七百元)
十一 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく菓子製造業の許可の申請者	菓子製造業許可申請手数料	一万六千円(継続営業にあつては一万四千四百円)
十二 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づくアイスクリーム類製造業の許可の申請者	アイスクリーム類製造業許可申請手数料	一万六千円(継続営業にあつては一万四千四百円)
十三 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく乳製品	乳製品製造業許可申請手数料	二万三千円(継続営業にあつては二万七百元)

製造業の許可の申請者		
十四 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく清涼飲料水製造業の許可の申請者	清涼飲料水製造業許可申請手数料	二万三千元(継続営業にあつては二万七百元)
十五 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく食肉製品製造業の許可の申請者	食肉製品製造業許可申請手数料	二万三千元(継続営業にあつては二万七百元)
十六 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく水産製品製造業の許可の申請者	水産製品製造業許可申請手数料	二万三千元(継続営業にあつては二万七百元)
十七 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく冰雪製造業許可の申請者	冰雪製造業許可申請手数料	二万三千元(継続営業にあつては二万七百元)
十八 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく液卵製造業の許可の申請者	液卵製造業許可申請手数料	二万三千元(継続営業にあつては二万七百元)
十九 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく食用油脂製造業の許可の申請者	食用油脂製造業許可申請手数料	二万三千元(継続営業にあつては二万七百元)
二十 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づくみそ又はしょうゆ製造業の許可の申請者	みそ又はしょうゆ製造業許可申請手数料	一万八千元(継続営業にあつては一万六千二百円)
二十一 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく酒類製造業の許可の申請者	酒類製造業許可申請手数料	一万八千元(継続営業にあつては一万六千二百円)
二十二 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく豆腐製造業の許可の申請者	豆腐製造業許可申請手数料	一万六千元(継続営業にあつては一万四千四百円)
二十三 法第五十五条第一項及び政令第三十五条の規定に基づく納豆製造業の許可の申請者	納豆製造業許可申請手数料	一万六千元(継続営業にあつては一万四千四百円)

二十四 法第五十五条第一項及び政 令第三十五条の規定に基づく麺類 製造業の許可の申請者	麺類製造業許可 申請手数料	一万六千円(継続営業にあつては一万 四千四百円)
二十五 法第五十五条第一項及び政 令第三十五条の規定に基づくそう ざい製造業の許可の申請者	そうざい製造業 許可申請手数料	二万三千円(継続営業にあつては二万 七千円)
二十六 法第五十五条第一項及び政 令第三十五条の規定に基づく複合 型そうざい製造業の許可の申請者	複合型そうざい 製造業許可申請 手数料	三万五千円(継続営業にあつては三万 一千五百円)
二十七 法第五十五条第一項及び政 令第三十五条の規定に基づく冷凍 食品製造業の許可の申請者	冷凍食品製造業 許可申請手数料	二万三千円(継続営業にあつては二万 七千円)
二十八 法第五十五条第一項及び政 令第三十五条の規定に基づく複合 型冷凍食品製造業の許可の申請者	複合型冷凍食品 製造業許可申請 手数料	三万五千円(継続営業にあつては三万 一千五百円)
二十九 法第五十五条第一項及び政 令第三十五条の規定に基づく漬物 製造業の許可の申請者	漬物製造業許可 申請手数料	一万八千円(継続営業にあつては一万 六千二百円)
三十 法第五十五条第一項及び政 令第三十五条の規定に基づく密封包 装食品製造業の許可の申請者	密封包装食品製 造業許可申請手 数料	二万三千円(継続営業にあつては二万 七千円)
三十一 法第五十五条第一項及び政 令第三十五条の規定に基づく食品 の小分け業の許可の申請者	食品の小分け業 許可申請手数料	一万六千円(継続営業にあつては一万 四千四百円)
三十二 法第五十五条第一項及び政 令第三十五条の規定に基づく添加 物製造業の許可の申請者	添加物製造業許 可申請手数料	二万三千円(継続営業にあつては二万 七千円)
三十三 法第四十八条第六項第三号 及び政令第十五条の規定に基づく 食品衛生管理者養成施設の登録の 申請者	食品衛生管理者 養成施設登録申 請手数料	十五万円

三十四 法第四十八条第六項第四号	食品衛生管理者	九万円
及び政令第二十一条の規定に基づ	講習会登録申請	
く食品衛生管理者講習会の登録の	手数料	
申請者		

備考

1 「継続営業」とは、法第五十五条第一項の許可を受けて営業を営んでいる者が、当該許可の有効期間の満了に際し引き続き同一の営業の許可を受けて営む場合における当該営業をいう。

2 「臨時営業」とは、法第五十五条第一項の許可を受けて、六月を超えない期間を限って営む営業をいう。

附 則（平成一六年条例第三〇号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（平成一七年条例第三九号）

この条例は、平成十七年七月一日から施行する。

附 則（平成二〇年条例第七三号）

この条例は、平成二十一年一月一日から施行する。

附 則（平成二四年条例第五三号）

この条例は、平成二十四年十月一日から施行する。ただし、別表第二の二の表飲食店営業の項の改正規定（「配膳室」を「配膳室」に改める部分、「配膳設備」を「配膳設備」に改める部分及び「充てん機」を「充填機」に改める部分に限る。）及び食肉処理業の項の改正規定（「剥皮機」を「剥皮機」に改める部分及び「充てん設備」を「充填設備」に改める部分に限る。）は、公布の日から施行する。

附 則（平成二四年条例第九八号）

この条例は、平成二十五年四月一日から施行する。

附 則（平成二五年条例第二七号）

この条例は、平成二十五年四月一日から施行する。ただし、別表第一の一の項カ(7)の改正規定は、公布の日から施行する。

附 則（平成二六年条例第四一号）

この条例は、平成二十六年七月一日から施行する。ただし、第二条第一項各号列記以外の部分にただし書を加える改正規定は、同年四月一日から施行する。

附 則（平成二七年条例第四七号）

この条例は、平成二十七年四月一日から施行する。

附 則（平成二七年条例第八八号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（令和二年条例第一五号）

この条例は、令和二年六月一日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

一 第一条中第二条第一項第一号の改正規定、別表第三の二の表総菜製造業の項の改正規定及び別表第四の三十二の項の改正規定 公布の日

二 第二条の規定 令和三年六月一日

附 則（令和三年条例第三三号）

1 この条例は、令和三年六月一日から施行する。

2 この条例の施行の際現に食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第百二十三号。以下「整備政令」という。）第一条による改正前の食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第百二十九号）第三十五条各号の営業に係る許可を受けて営業を営んでいる者が、当該許可の有効期間の満了に際し引き続き整備政令第一条による改正後の食品衛生法施行令第三十五条各号に相当する営業に係る許可を受けて営業を営もうとする場合のこの条例第五条の手数料は、別表第二の継続営業の手数料とする。