

職員の給与に関する条例等の一部を改正する条例の制定について

職員の給与に関する条例等の一部を改正する条例を次のように制定する。

令和二年十一月二十七日提出

千葉県知事 鈴木 栄治

職員の給与に関する条例等の一部を改正する条例

(職員の給与に関する条例の一部改正)

第一条 職員の給与に関する条例(昭和二十七年千葉県条例第五十号)の一部を次のように改正する。

第二十条第二項及び第三項中「百分の百三十」を「百分の百二十五」に、「百分の百十」を「百分の百五」に改める。

第二条 職員の給与に関する条例の一部を次のように改正する。

第二十条第二項及び第三項中「百分の百二十五」を「百分の百二十七・五」に、「百分の百五」を「百分の百七・五」に改める。

第二十二条の五第二項中「百分の百三十」を「百分の百二十七・五」に改める。
(任期付研究員の採用等に関する条例の一部改正)

第三条 任期付研究員の採用等に関する条例(平成十三年千葉県条例第五十二号)の一部を次のように改正する。

第六条第二項中「百分の百三十」を「百分の百二十五」に、「百分の百七十」を「百分の百六十五」に改める。

第四条 任期付研究員の採用等に関する条例の一部を次のように改正する。

第六条第二項中「百分の百二十五」を「百分の百二十七・五」に、「百分の百六十五」を「百分の百六十七・五」に改める。

(任期付職員の採用等に関する条例の一部改正)

第五条 任期付職員の採用等に関する条例(平成十四年千葉県条例第五十号)の一部を次のように改正する。

第八条第二項中「百分の百三十」を「百分の百二十五」に、「百分の百七十」を「百分の百六十五」に改める。

第六条 任期付職員の採用等に関する条例の一部を次のように改正する。

第八条第二項中「百分の百二十五」を「百分の百二十七・五」に、「百分の百六十五」を「百分の百六十七・五」に改める。

附 則

この条例は、令和二年十二月一日から施行する。ただし、第二条、第四条及び第六条の規定は、令和三年四月一日から施行する。

特別職の職員等の給与、旅費及び費用弁償に関する条例の一部を
改正する条例の制定について

特別職の職員等の給与、旅費及び費用弁償に関する条例の一部を改正する条例を次のように制定する。

令和二年十一月二十七日提出

千葉県知事 鈴木 栄治

特別職の職員等の給与、旅費及び費用弁償に関する条例の一部を
改正する条例

第一条 特別職の職員等の給与、旅費及び費用弁償に関する条例（昭和三十一年千葉県条例第二十七号）の一部を次のように改正する。

第三条第二項中「百分の百三十」を「百分の百二十五」に改め、同項の表中

百分の二百二十七・五	百分の二百二十二・五
百分の百六十・五	百分の百五十七・五
百分の百十・三	百分の百八・八

を
に改める。

第二条 特別職の職員等の給与、旅費及び費用弁償に関する条例の一部を次のように改正する。

第三条第二項中「期末手当基礎額に百分の百二十五を乗じて得た額（」を「百分の百二十七・五」とあるのは「百分の百二十七・五」と、「」に、「にあつては」とあるのは「知事、副知事、常勤の監査委員及び知事秘書にあつては期末手当基礎額に基準日以前六箇月以内の期間におけるその者の在職期間の区分に応じて次の表に定める割合を乗じて得た額とし、教育長等にあつては期末手当基礎額に」を「とあるのは「特別職の職員等の給与、旅費及び費用弁償に関する条例第三条第二項に規定する教育長等」に改め、「に、基準日以前六箇月以内の期間におけるその者の在職期間の次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に定める割合」を削り、「額に、基準日以前六箇月以内の期間におけるその者の在職期間が六箇月の場合は百分の百を、五箇月以上六箇月未満の場合は百分の八十を、三箇月以上五箇月未満の場合は百分の六十を、三箇月未満の場合は百分の三十」を「額）」に改め、「、同項各号を次の表のように読み替え」を削り、「「知事等」を「特別職の職員等の給与、旅費及び費用弁償に関する条例第二条第三項に規定する知事等」に改め、同項の表を削る。

附 則

この条例は、令和二年十二月一日から施行する。ただし、第二条の規定は、令和三年四月一日から施行する。

千葉県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例の一部を
改正する条例の制定について

千葉県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例の一部を改正する条例を次のように制定する。

令和二年十一月二十七日提出

千葉県知事 鈴木 栄 治

千葉県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例の一部を
改正する条例

千葉県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例（平成十二年千葉県条例第一号）の一部を次のように改正する。

別表第一号の二下欄中「佐倉市」の下に「旭市」を、「柏市」の下に「勝浦市」を加える。

附 則

（施行期日）

1 この条例は、令和三年五月十日から施行する。ただし、別表第一号の二の改正規定（「柏市」の下に「勝浦市」を加える部分に限る。）及び附則第三項の規定は、同年十月一日から施行する。

（経過措置）

2 この条例の施行の日前に改正後の千葉県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例（以下「改正後の条例」という。）別表第一号の二上欄に掲げる事務に係る法令（以下「法令」という。）の規定により知事に対してなされた申請その他の行為（同日前に法令の規定により知事に対してなされなければならない提出で、同日前になされていないものを含む。）に係る事務で、同日以後においては旭市長が管理し、及び執行することとなるものについては、改正後の条例第二条の規定にかかわらず、知事が管理し、及び執行する。

3 附則第一項ただし書に規定する改正規定の施行の日前に法令の規定により知事に対してなされた申請その他の行為（同日前に法令の規定により知事に対してなされなければならない提出で、同日前になされていないものを含む。）に係る事務で、同日以後においては勝浦市長が管理し、及び執行することとなるものについては、改正後の条例第二条の規定にかかわらず、知事が管理し、及び執行する。

議案第九号

使用料及び手数料条例の一部を改正する条例の制定について

使用料及び手数料条例の一部を改正する条例を次のように制定する。

令和二年十一月二十七日提出

千葉県知事 鈴木 栄治

使用料及び手数料条例の一部を改正する条例

使用料及び手数料条例（昭和三十一年千葉県条例第六号）の一部を次のように改正する。

別表第一食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に基づくものの項飲食店営業許可申請手数料の目中「第五十二条第一項及びび」を「第五十五条第一項の規定による」に、「第三十五条の規定による飲食店営業」を「第三十五条第一号に掲げる営業」に改め、同項喫茶店営業許可申請手数料の目中「喫茶店営業許可申請手数料」を「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許可申請手数料」に、「第五十二条第一項及びび令第三十五条の規定による喫茶店営業」を「第五十五条第一項の規定による令第三十五条第二号に掲げる営業」に改め、同項菓子製造業許可申請手数料の目から乳処理業許可申請手数料の目までを次のように改める。

食肉販売業許可申請手数料	第五十五条	新規	一件につき	九千六百元
	第一項の規定による令第三十五条第三号に掲げる営業の許可の申請に対する審査	更新	一件につき	六千七百元
魚介類販売業許可申請手数料	第五十五条	新規	一件につき	九千六百元
	第一項の規定による令第三十五条第四号に掲げる営業の	更新	一件につき	六千七百元

魚介類競り売り営業許可申請手数料	第五十五条の規定による令第三十五条に掲げる営業の許可の申請に対する審査	新規	一件につき	二万千円
集乳業許可申請手数料	第五十五条の規定による令第三十五条に掲げる営業の許可の申請に対する審査	更新	一件につき	一万四千七百円
	第五十五条の規定による令第三十五条に掲げる営業の許可の申請に対する審査	新規	一件につき	九千六百円
	第五十二条第一項及び令第三十五条の規定による特別牛乳搾取処理業」を「第五十五条第一項の規定による令第三十五条第七号に掲げる営業」に改め、同項乳製品製造業許可申請手数料の目中「乳製品製造業許可申請手数料」を「特別牛乳搾取処理業許可申請手数料」に、「第五十二条第一項及び令第三十五条の規定による乳製品製造業」を「第五十五条第一項の規定による令第三十五条第八号に掲げる営業」に改め、同項集乳業許可申請手数料の目及び乳類販売業許可申請手数料の目を削り、同項食肉処理業許可申請手数料の目中「第五十二条第一項及び令第三十五条の規定による食肉処理業」を「第五十五条第一項の規定による令第三十五条第九号に掲げる営業」に改め、同項食肉販売業許可申請手数料の目から魚介類販売業許可申請手数料の目までを次のように改める。	更新	一件につき	六千七百円

別表第一 食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に基づくものの項特別牛乳搾取処理業許可申請手数料の目中「特別牛乳搾取処理業許可申請手数料」を「乳処理業許可申請手数料」に、「第五十二条第一項及び令第三十五条の規定による特別牛乳搾取処理業」を「第五十五条第一項の規定による令第三十五条第七号に掲げる営業」に改め、同項乳製品製造業許可申請手数料の目中「乳製品製造業許可申請手数料」を「特別牛乳搾取処理業許可申請手数料」に、「第五十二条第一項及び令第三十五条の規定による乳製品製造業」を「第五十五条第一項の規定による令第三十五条第八号に掲げる営業」に改め、同項集乳業許可申請手数料の目及び乳類販売業許可申請手数料の目を削り、同項食肉処理業許可申請手数料の目中「第五十二条第一項及び令第三十五条の規定による食肉処理業」を「第五十五条第一項の規定による令第三十五条第九号に掲げる営業」に改め、同項食肉販売業許可申請手数料の目から魚介類販売業許可申請手数料の目までを次のように改める。

食品の放射線

第五十五条

新規

一件につき

二万千円

造業許可申請 清涼飲料水製 第五十五条 第一項の規 新規 一件につ 二万千円	同項魚肉練り製品製造業許可申請手数料の目を次のように改める。	別表第一 食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に基づくものの項魚介類競り売り営業許可申請手数料の目中「魚介類競り売り営業許可申請手数料」を「乳製品製造業許可申請手数料」に、「第五十二条第一項及び令第三十五条の規定による魚介類競り売り営業」を「第五十五条第一項の規定による令第三十五条第十三号に掲げる営業」に改め、	照射業許可申請手数料 第一項の規定による令第三十五条第十号に掲げる営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 第五十五条第一項の規定による令第三十五条第十一号に掲げる営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 第五十五条第一項の規定による令第三十五条第十二号に掲げる営業の許可の申請に対する審査	更新 一件につ 九千八百円	新規 一件につ 一万四千元
		更新 一件につ 九千八百円	更新 一件につ 九千八百円	更新 一件につ 九千八百円	更新 一件につ 九千八百円		

手数料	定による令 第三十五条 第十四号に 掲げる営業 の許可の申 請に対する 審査	更新	一件につ き	一万四千七 百円
-----	--	----	-----------	-------------

別表第一食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に基づくものの項食品の冷凍又は冷蔵業許可申請手数料の目中「食品の冷凍又は冷蔵業許可申請手数料」を「食肉製品製造業許可申請手数料」に、「第五十二条第一項及び令第三十五条の規定による食品の冷凍又は冷蔵業」を「第五十五条第一項の規定による令第三十五条第十五号に掲げる営業」に改め、同項食品の放射線照射業許可申請手数料の目を次のように改める。

水産製品製造業許可申請手数料	第五十五条第一項の規定による令第三十五条第十六号に掲げる営業の許可の申請に対する審査	新規	一件につ き	一万六千円
		更新	一件につ き	一万二千二百円

別表第一食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に基づくものの項清涼飲料水製造業許可申請手数料の目中「清涼飲料水製造業許可申請手数料」を「氷雪製造業許可申請手数料」に、「第五十二条第一項及び令第三十五条の規定による清涼飲料水製造業」を「第五十五条第一項の規定による令第三十五条第十七号に掲げる営業」に改め、同項乳酸菌飲料製造業許可申請手数料の目中「乳酸菌飲料製造業許可申請手数料」を「液卵製造業許可申請手数料」に、「第五十二条第一項及び令第三十五条の規定による乳酸菌飲料製造業」を「第五十五条第一項の規定による令第三十五条第十八号に掲げる営業」に改め、同項氷雪製造業許可申請手数料の目中「氷雪製造業許可申請手数料」を「食用油脂製造業許可申請手数料」に、「第五十二条第一項及び令第三十五条の規定による氷雪製造業」を「第五十五条第一項の規定による令第三十五条第十九号に掲げる営業」に改め、同項氷雪販売業許可申請手数料の目から納豆製造業許可申請手数料の目までを次のように改める。

みそ又はしよ	第五十五条	新規	一件につ	一万六千円
--------	-------	----	------	-------

うゆ製造業許可申請手数料	酒類製造業許可申請手数料	豆腐製造業許可申請手数料	納豆製造業許可申請手数料
第一項の規定による令第三十五条第二十号に掲げる営業の許可の申請に対する審査	第五十五条第一項の規定による令第三十五条第二十一号に掲げる営業の許可の申請に対する審査	第五十五条第一項の規定による令第三十五条第二十二号に掲げる営業の許可の申請に対する審査	第五十五条第一項の規定による令第三十五条第二十三号に掲げる営業の許可の
更新	新規	更新	新規
き	き	き	き
一万千二百円	一万千二百円	九千八百円	九千八百円

冷凍食品製造業許可申請手数料		複合型そうざい製造業許可申請手数料			そうざい製造業許可申請手数料			麺類製造業許可申請手数料			
第五十五条	第一項の規	第五十五条	第一項の規	第五十五条	第一項の規	第五十五条	第一項の規	第二十四号	第二十六号	第三十五号	第三十五号
更新	新規	更新	新規	更新	新規	更新	新規	更新	新規	更新	新規
き	き	き	き	き	き	き	き	き	き	き	き
一件につき	一件につき	一件につき	一件につき	一件につき	一件につき	一件につき	一件につき	一件につき	一件につき	一件につき	一件につき
一万四千七百円	二万千円	一万七千五百円	二万五千円	一万四千七百円	二万五千円	一万四千七百円	二万千円	九千八百円	一万四千円	九千八百円	一万四千円

	第二十七号 に掲げる営 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	第五十五条 第一項の規 定による令 第三十五条 第二十八号 に掲げる営 業の許可の 申請に対す る審査	新規	一件につ き	二万五千元
		更新	一件につ き	一万七千五 百円

別表第一食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に基づくものの項「麵類製造業許可申請手数料の目中「麵類製造業許可申請手数料」を「漬物製造業許可申請手数料」に、「第五十二条第一項及び令第三十五条の規定による麵類製造業」を「第五十五条第一項の規定による令第三十五条第二十九号に掲げる営業」に改め、同項「そうざい製造業許可申請手数料の目中「そうざい製造業許可申請手数料」を「密封包装食品製造業許可申請手数料」に、「第五十二条第一項及び令第三十五条の規定によるそうざい製造業」を「第五十五条第一項の規定による令第三十五条第三十号に掲げる営業」に改め、同項「詰又は瓶詰食品製造業許可申請手数料の目を次のように改める。

食品の小分け 業許可申請手 数料	第五十五条 第一項の規 定による令 第三十五条 第三十一号 に掲げる営 業の許可の 申請に対す る審査	新規	一件につ き	一万四千元
		更新	一件につ き	九千八百円

別表第一食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に基づくものの項「添加物製造業許可申請手数料の目中「第五十二条第一項及び令第三十五条の規定による添加物製造

業」を「第五十五条第一項の規定による令第三十五条第三十二号に掲げる営業」に改め、同表家畜改良増殖法（昭和二十五年法律第二百九号）に基づくものの項家畜人工授精所開設許可申請手数料の目を削り、同項家畜人工授精師免許証書換え交付手数料の目及び家畜人工授精師免許証再交付手数料の目中「第三十二条」を「第二十三条」に改め、同項に次のように加える。

家畜人工授精所開設許可申請手数料	第二十四条の規定による家畜人工授精所の開設の許可の申請に対する審査	一件につき	五千七百円
------------------	-----------------------------------	-------	-------

別表第一家畜改良増殖法（昭和二十五年法律第二百九号）に基づくものの項の次に次のように加える。

家畜改良増殖法施行規則（昭和二十五年農林省令第九十六号）に基づくもの	家畜人工授精所開設許可証書換え交付手数料	第三十八条第一項の規定による家畜人工授精所開設許可証の書換え交付	一件につき	千七百円
	家畜人工授精所開設許可証再交付手数料	第三十九条第一項の規定による家畜人工授精所開設許可証の再交付	一件につき	千七百円

附 則

この条例は、令和三年六月一日から施行する。ただし、別表第一家畜改良増殖法（昭和二十五年法律第二百九号）に基づくものの項の改正規定は公布の日から、同項の次に加える改正規定は令和三年一月一日から施行する。

議案第十号

興行場法施行条例の一部を改正する条例の制定について

興行場法施行条例の一部を改正する条例を次のように制定する。

令和二年十一月二十七日提出

千葉県知事 鈴木 栄治

興行場法施行条例の一部を改正する条例

興行場法施行条例（昭和五十九年千葉県条例第十九号）の一部を次のように改正する。

第二条中「する者」の下に「（以下この条において「申請者」という。）」を加え、同条に次のただし書を加える。

ただし、申請者が興行場営業を営む者（以下「営業者」という。）からその興行場の営業を譲り受けた場合であつて、当該営業に係る従前の許可の内容（第三号、第四号又は第六号に掲げる事項に係るものに限る。）に変更がないときは、その変更がない事項の記載を省略することができる。

第二条の二第一項中「興行場営業を営む者（以下「」及び「」という。）」を削る。

附 則

この条例は、令和三年一月一日から施行する。

食品衛生法施行条例の一部を改正する等の条例の制定について

食品衛生法施行条例の一部を改正する等の条例を次のように制定する。

令和二年十一月二十七日提出

千葉県知事 鈴木 栄治

食品衛生法施行条例の一部を改正する等の条例

(食品衛生法施行条例の一部改正)

第一条 食品衛生法施行条例(平成十二年千葉県条例第三号)の一部を次のように改正する。

第一条中「第五十一条」を「第五十四条」に、「政令」を「令」に改める。

第二条中「第五十一条」を「第五十四条」に、「別表」を「別表第一(法第十三条第一項の規定により定められた規格若しくは基準(以下「規格基準」という。))に適合する生食用食肉(以下「生食用食肉」という。))又はふぐを取り扱う営業の施設の基準にあつては、同表及び別表第二」に改める。

第三条中「政令」を「令」に改める。

別表を次のように改める。

別表第一(第二条)

営業の種類	基準
令第三十五条各号(第二号及び第六号を除く。)に掲げる営業共通	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事者の経路の設定、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及び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

にある場合は、それらと区画されていること。

三 施設の構造及び設備

イ ジン埃^あ、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。

ロ 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。

ハ 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、清掃等を容易にすることができる構造であること。

ニ 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料で作られ、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、不浸透性の材料で腰張りされていること。

ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を有すること。

ヘ 適切な温度で十分な量の水道事業等により供給される水（食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）別表第十七第四号イに規定する水道事業等により供給される水をいう。以下同じ。）又は飲用に適する水（同令第六十七条第五号に規定する飲用に適する水をいう。以下同じ。）を施設の必要な場所に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有し、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。

ト 規格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係るへに掲げる基準の適用については、へ中「飲用に適する水（同令第六十七条第五号に規定する飲用に適する水をいう。以下同じ。）」とあるのは「食品製造用水」と

し、規格基準に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係るへに掲げる基準の適用
については、へ中「飲用に適する水（同令第六十七条第五号に
規定する飲用に適する水をいう。以下同じ。）」とあるのは
「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。

チ 従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置を有する流水式手
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。

リ 排水設備は、次に掲げる基準を満たすこと。

(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。

ヌ 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
する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。規格
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、製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍について、そ
の定めに従い必要な設備を有すること。

ル 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
た際に駆除をする設備を有すること。

ヲ 次に掲げる基準を満たす便所を従事者の数に応じて設ける
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。

ワ 原材料の種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止が可能
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、殺菌剤等の薬剤を食品等
と区分して保管する設備を有すること。

カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透
性及び十分な容量を有しており、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。

ヨ 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設けること。

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

レ 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。

ソ 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と設備又は場所及び計量器を有すること。

四 機械器具等

イ 食品若しく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ができる構造であること。

ロ 作業に応じた機械器具等を備えること。

ハ 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性の材料で作られ、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。

ニ 固定された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あること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃を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。

ホ 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備えること。

ヘ 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。

ト 作業場の清掃等をする専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者に作業を理解させやすくするために作業内容を掲示する設備を有すること。

五 その他

イ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあつては、第三号ヨに掲げる基準を適用しない。

ロ 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が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。以下同じ。）をする場合にあつては、イの規定によるほか、次の規定を適用する。

(1) 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品及び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、不透性の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、取り扱う食品及び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、床面に設置されていることを要しない。

(3) 冷蔵設備又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品及び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、従事者以外の者が容易に立ち入ることができない構造であれば、区画されていることを要しない。

ハ 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、第三号ニ、リ、ヲ及びタに掲げる基準を適用しない。

ニ 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たいを処理する場合にあつては、第三号ヲ、ワ及びタ並びに前号ホに掲げる基準を適用しない。

ホ 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のうち、冷凍食品を製造する場合にあつては、前各号に掲げるものに加え、次に掲げる基準を満たすこと。

(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室又は場所を設けること。なお、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は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

<p>令第三十五 条第二号の 調理の機能 を有する自 動販売機</p>	<p>令第三十五 条第一号に 規定する飲 食店営業</p>	
<p>二 床面は、清掃等が容易な不浸透性の材料で作られていること。</p> <p>一 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。</p>	<p>自動車において調理をする場合にあつては、次の各号に掲げる基準を満たすこと。</p> <p>一 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、約四十リットルの廃水を保管することができる貯水設備を有すること。</p> <p>二 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、約八十リットルの廃水を保管することができる貯水設備を有すること。</p> <p>三 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、約二百リットルの廃水を保管することができる貯水設備を有すること。</p>	<p>(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、放冷及び冷却のために必要な設備を有すること。</p> <p>(4) 製品が零下十五度以下となるよう管理することができる機能を有する冷凍室及び保管室を設けること。</p> <p>へ 令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業のうち、密封包装食品を製造する場合にあっては、前各号に掲げるものに加え、次に掲げる基準を満たすこと。</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理又は調査並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。なお、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>(2) 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p> <p>(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、殺菌及び冷却のために必要な設備を有すること。</p>

<p>(屋内に設置され、容器包装に入られず、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>令第三十五条第三号に規定する食肉販売業</p> <p>一 処理室を設けること。 二 処理室は、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。 三 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、製品が冷凍保存を要する場合にあつては製品が零下十五度以下となるよう管理することができ機能の有する冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。 四 不可食部分を入れる容器及び廃棄に使用する容器は、不浸透</p>
--	--

<p>令第三十五 条第四号に 規定する魚 介類販売業</p>	<p>性の材料で作られ、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>一 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設けること。なお、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>二 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理のために必要な設備等を有すること。</p> <p>三 生食用鮮魚介類を取り扱う場合にあっては、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>四 かきを処理する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。</p> <p>イ 必要に応じて浄化設備を有すること。</p> <p>ロ かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄のために必要な設備を有すること。</p> <p>ハ かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装のために必要な設備を有すること。</p> <p>五 自動車において鮮魚介類を販売する場合にあっては、前各号に掲げる基準を適用せず、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適用する基準の例による。</p>
<p>令第三十五 条第五号に 規定する魚 介類競り売 り営業</p>	<p>一 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設け、必要に応じて区画されていること。</p> <p>二 必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備、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>三 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>令第三十五 条第六号に 規定する集 乳業</p>	<p>一 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有すること。ただし、生乳の受入検査を外部に委託する場合にあっては、生乳の受入検査設備を有することを要しない。</p> <p>二 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> <p>一 生乳の受入検査、貯蔵及び処理（乳の製造をする場合にあっては、</p>

<p>令第三十五 条第九号に 規定する食 肉処理業</p>	<p>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>令第七号に 規定する乳 処理業</p>
<p>一 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設けること。なお、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>二 不可食部分を入れる容器及び廃棄に使用する容器は、不浸透性の材料で作られ、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>一 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の洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設けること。ただし、生乳の受入検査を外部に委託する場合には、生乳の受入検査設備を有することを要しない。なお、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>二 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓のため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。</p> <p>三 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有す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>ては、乳の製造を含む。）並びに製品の保管をする室又は場所（生乳を使用しない場合にあっては、乳の製造及び製品の保管をする室又は場所）を設け、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器の洗浄設備を有すること。ただし、生乳の受入検査を外部に委託する場合にあっては、生乳の受入検査をする室及び場所を設けることを要しない。なお、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>二 生乳の処理又は乳の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓のために必要な設備を有すること。</p> <p>三 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有す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。ただし、常温保存可能品のみを製造する場合は、この限りでない。</p> <p>四 生乳の受入検査をする室又は場所は、生乳の受入検査をするために必要な設備を有すること。</p>

- と。
- 三 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が零下十五度以下となるよう管理することができ機能有する冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
- 四 処理室は、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。
- 五 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
- イ とさつ放血室及び剥皮をする場所（とさつ及び放血をしない場合にあつては、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し、必要に応じて懸ちよう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を設けること。また、処理前の生体又はとたいの搬入及び処理後の食肉等の搬出をする場所が区画されていること。
- ロ 剥皮をする場所は、懸ちよう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄設備及び消毒設備を有すること。
- ハ 懸ちよう室は、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。
- ニ 洗浄設備及び消毒設備は、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ができる機能有すること。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。
- 六 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、次に掲げる基準を満たすこと。
- イ 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。
- ロ 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理するこゝとが定められた頭数をいう。）に応じ、食品衛生法施行規則別表第十七第四号イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を有する貯水設備を有すること。なお、鹿又はいのしし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ができる貯水設備を有すること。

<p>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>令第三十五 条第十一号 に規定する 菓子製造業</p>	
<p>一 専用の照射室を設けること。</p> <p>二 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>三 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>一 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設けること。なお、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>二 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、放冷及び冷却のために必要な設備を有すること。</p> <p>三 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p>	<p>ハ 廃水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性の材料で作られ、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>ニ 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設け、処理する場所は風雨、じん埃^あ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>七 血液を加工する場合にあつては、次に掲げる基準を満たすこと。</p> <p>イ 運搬器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並びに冷蔵設備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設けること。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場合にあつては、運搬器具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵をする室を設けることを要しない。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>ロ 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>ハ 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>令第三十五条第十二号に規定するアイスクリーム類製造業</p>	<p>四 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のために必要な設備を有すること。</p> <p>一 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及び受入検査設備（生乳を使用しない場合にあっては、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）を有すること。ただし、生乳の受入検査を外部に委託する場合にあつては、生乳の受入検査設備を有することを要しない。なお、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>二 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結のために必要な設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第十三号に規定する乳製品製造業</p>	<p>一 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は、生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（生乳を使用しない場合にあっては、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）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設けること。ただし、生乳の受入検査を外部に委託する場合にあつては、生乳の受入検査設備を有することを要しない。なお、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>二 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装のため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設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第十四号に規定する清涼飲料水製造業</p>	<p>一 原材料の保管及び調合並びに製品の製造をする室又は場所（ミネラルウォーター類のみを製造する場合にあつては、製品の製造をする室又は場所）を設け、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、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>二 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所は、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌のために必要な設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第十五号に規定する</p>	<p>一 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設けること。なお、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>食肉製品製造業</p>	<p>二 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬け、製品の中心部の温度の測定、冷却等をする設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第十六号に規定する水産製品製造業</p>	<p>一 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設け、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をする室又は場所を設けること。なお、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>二 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p> <p>三 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、冷却等をする設備を有すること。</p> <p>四 生食用鮮魚介類を取り扱う場合にあつては、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>五 魚肉練り製品を製造する場合にあつては、原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、播潰及び殺菌のために必要な設備（魚肉のすり身のみを製造する場合にあつては、播潰のために必要な設備）を有すること。</p> <p>六 かきを処理する場合にあつては、次に掲げる基準を満たすこと。</p> <p>イ 必要に応じて浄化設備を有すること。</p> <p>ロ かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄のために必要な設備を有すること。</p> <p>ハ かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装のために必要な設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第十七号に規定する氷雪製造業</p>	<p>製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて製品の調整及び包装をする室又は場所を設けること。なお、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>令第三十五条第十八号に規定する液卵製造業</p>	<p>一 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設けること。なお、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>二 製品の製造をする室又は場所は、割卵、充填及び冷却のため</p>

<p>業 る酒類製造 号に規定す 条第二十一 令第三十五</p>	<p>令第三十五 条第二十号 に規定する みそ又は しょうゆ製 造業</p>	<p>令第三十五 条第十九号 に規定する 食用油脂製 造業</p>	<p></p>
<p>二 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、検瓶及び容器の製造又は組立をする設備を有すること。</p> <p>一 製造する品目に応じて、製麴、原材料の保管、前処理、仕込 み及び熟成（蒸留及び圧搾を含む。）並びに製品の包装充填及 び保管をする室又は場所を設けること。なお、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>一 製麴、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成並びに製品の 包装充填及び保管をする室又は場所を設けること。なお、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。また、製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて 容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。</p> <p>二 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、調合及びろ過のために必要な設備を有すること。</p> <p>三 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、充填及び密栓のために必 要な設備を有すること。</p>	<p>三 マーガリン又はショートニングを製造する場合にあつては、 製品の製造をする室又は場所は、充填及び包装のために必要な 設備を有し、必要に応じて練り合わせ、殺菌及び冷却のために 必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を設ける こと。</p> <p>二 食用油脂を製造する場合にあつては、製品の製造をする室又 は場所は、精製、充填及び包装のために必要な設備を有し、必 要に応じて搾油及び調合のために必要な設備を有すること。</p>	<p>三 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏八度以下 と、製品が冷凍保存を要する場合にあつては製品が零下十五度 以下となるよう管理することができ機能の有する冷蔵設備又 は冷凍設備を有すること。</p> <p>一 製品の製造及び保管をする室又は場所並びに原材料の保管設 備を有すること。なお、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>三 製造する品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きよう、製麴、糖化、煮沸、発酵、蒸留、压榨、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓のために必要な設備等を有すること。</p>
<p>令第三十五条第二十二号に規定する豆腐製造業</p>	<p>一 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設けること。なお、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>二 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却のために必要な設備を有し、必要に応じて包装をする設備を有すること。</p> <p>三 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のために必要な設備を有すること。</p> <p>四 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有すること。</p>
<p>令第三十五条第二十三号に規定する納豆製造業</p>	<p>一 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設けること。なお、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>二 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装のために必要な設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第二十四号に規定する麺類製造業</p>	<p>一 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設け、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設けること。なお、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>二 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、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調及び冷却のために必要な設備を有すること。</p>
<p>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</p>	<p>一 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設けること。なお、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>二 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解冻、加熱、殺菌、放冷及び冷却のために必要な設備を有すること。</p> <p>三 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p>

<p>令第三十五 条第三十一 号に規定す る食品の小 分け業</p>	<p>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>	<p>令第三十五 条第二十九 号に規定す る漬物製造 業</p>	<p>造業 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>	<p>造業</p>
<p>二 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p>	<p>一 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設けること。なお、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。 二 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。 三 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、殺菌及び冷却のために必要な設備を有すること。</p>	<p>一 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設けること。なお、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。 二 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。 三 浅漬けを製造する場合にあっては、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有する冷蔵設備を有すること。</p>	<p>一 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室又は場所を設けること。なお、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。 二 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。 三 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、放冷及び冷却のために必要な設備を有すること。 四 製品が零下十五度以下となるよう管理することができる機能を有する冷凍室及び保管室を設けること。</p>	<p>一 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室又は場所を設けること。なお、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。 二 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。 三 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、放冷及び冷却のために必要な設備を有すること。 四 製品が零下十五度以下となるよう管理することができる機能を有する冷凍室及び保管室を設けること。</p>

<p>令第三十五条第三十二号に規定する添加物製造業</p>	<p>一 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設けること。なお、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>二 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、濃縮等のために必要な設備を有すること。なお、添加物製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。</p> <p>三 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のために必要な設備及び器具については、当該試験のため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、この限りでない。</p> <p>四 添加物及び添加物以外の製品の製造をする場合にあっては、添加物の製造に使用する機械器具が区分されていること。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規格基準に適合する場合は、この限りでない。</p>
-------------------------------	--

別表第一の次に次の一表を加える。

別表第二（第二条）

施設の種類	基準
<p>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</p>	<p>一 生食用食肉の加工又は調理をする設備が他の設備と区分されていること。</p> <p>二 器具及び手指の洗浄及び消毒をする専用の設備を有すること。</p> <p>三 生食用食肉の加工又は調理をする専用の機械器具を備えること。</p> <p>四 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生食用食肉が摂氏四度以下と、取り扱う生食用食肉が冷凍保存を要する場合にあっては生食用食肉が零下十五度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p> <p>五 生食用食肉を加工する場合にあっては、加工量に応じた加熱</p>

<p>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</p>	<p>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 施設のう ち、生食用 食肉の加工 又は調理を する施設</p>	<p>殺菌をする設備を有すること。</p> <p>一 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするための施設 できる容器等を備えること。</p> <p>二 ふぐの処理をする専用の器具を備えること。</p> <p>三 ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを零下十八度以下で急 速に凍結できる機能を有する冷凍設備を有すること。</p>
---	--	--

製造業の施設のうち、
ふぐを処理
する施設

(魚介類行商販売営業取締条例の廃止)

第二条 魚介類行商販売営業取締条例(昭和二十五年千葉県条例第二十五号)は、廃止する。

附 則

(施行期日)

1 この条例は、令和三年六月一日から施行する。

(魚介類行商販売営業取締条例の廃止に伴う経過措置)

2 第二条の規定の施行前にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

議案第十二号

水質汚濁防止法に基づき排水基準を定める条例の一部を
改正する条例の制定について

水質汚濁防止法に基づき排水基準を定める条例の一部を改正する条例を次のように制定する。

令和二年十一月二十七日提出

千葉県知事 鈴木 栄 治

水質汚濁防止法に基づき排水基準を定める条例の一部を
改正する条例

第一条 水質汚濁防止法に基づき排水基準を定める条例（昭和五十年千葉県条例第五十号）の一部を次のように改正する。

第五条第一項第二号中「、第六十九号の三」を削る。

別表第二の備考第二号 1 を次のように改める。

- 1 令和二年六月二十一日現在の令別表第一に掲げる特定施設（同表第七十号の二に掲げる特定施設を除く。）及び平成二十四年五月二十五日現在の令別表第一第七十号の二に掲げる特定施設

別表第三(一) 第一種水域の表生物化学的酸素要求量及び化学的酸素要求量の項中「水産物中央卸売市場及び水産物地方卸売市場」を「水産物卸売市場」に改め、同表浮遊物質の項からノルマルヘキサン抽出物質含有量（動植物油脂類）の項までの規定中「並びに水産物中央卸売市場及び水産物地方卸売市場及び水産物地方卸売市場」を「及び水産物卸売市場」に改め、別表第三(二) 第二種水域の表生物化学的酸素要求量及び化学的酸素要求量の項中「水産物中央卸売市場及び水産物地方卸売市場」を「水産物卸売市場」に改め、同表浮遊物質の項からノルマルヘキサン抽出物質含有量（動植物油脂類）の項までの規定中「並びに水産物中央卸売市場及び水産物地方卸売市場」を「及び水産物卸売市場」に改め、同表重鉛含有量の項からクロム含有量の項までの規定中「、水産物中央卸売市場及び水産物地方卸売市場」を「及び水産物卸売市場」に改め、別表第三(三) 第三種水域の表生物化学的酸素要求量及び化学的酸素要求量の項中「水産物中央卸売市場及び水産物地方卸売市場」を「水産物卸売市場」に改め、同表浮遊物質の項からノルマルヘキサン抽出物質含有量（動植物油脂類）の項までの規定中「並びに水産物中央卸売市場及び水産物地方卸売市場」を「及び水産物

卸売市場」に改め、同表亜鉛含有量の項からクロム含有量の項までの規定中、「水産物中央卸売市場及び水産物地方卸売市場」を「及び水産物卸売市場」に改め、別表第三の備考第二号中「水産物中央卸売市場及び水産物地方卸売市場」を「水産物卸売市場」に改め、「及び第六十九号の三」を削り、同表の備考第三号1を次のように改める。

1 令和二年六月二十一日現在の令別表第一に掲げる特定施設（同表第一号の二及び第七十号の二に掲げる特定施設を除く。）及び平成二十四年五月二十五日現在の令別表第一第七十号の二に掲げる特定施設

別表第五の備考第三号1を次のように改める。

1 令和二年六月二十一日現在の令別表第一に掲げる特定施設（同表第七十号の二に掲げる特定施設を除く。）及び平成二十四年五月二十五日現在の令別表第一第七十号の二に掲げる特定施設

別表第六生物化学的酸素要求量及び化学的酸素要求量の項中「水産物中央卸売市場及び水産物地方卸売市場」を「水産物卸売市場」に改め、同表浮遊物質量の項中「並びに水産物中央卸売市場及び水産物地方卸売市場」を「及び水産物卸売市場」に改め、同表の備考第二号中「水産物中央卸売市場及び水産物地方卸売市場」を「水産物卸売市場」に改め、「及び第六十九号の三」を削り、同表の備考第三号1を次のように改める。

1 令和二年六月二十一日現在の令別表第一に掲げる特定施設（同表第一号の二及び第七十号の二に掲げる特定施設を除く。）及び平成二十四年五月二十五日現在の令別表第一第七十号の二に掲げる特定施設

別表第七の備考第三号1を次のように改める。

1 令和二年六月二十一日現在の令別表第一に掲げる特定施設（同表第七十号の二に掲げる特定施設を除く。）及び平成二十四年五月二十五日現在の令別表第一第七十号の二に掲げる特定施設

第二条 水質汚濁防止法に基づき排水基準を定める条例の一部を次のように改正する。

別表第二の備考第二号1中「（同表第七十号の二に掲げる特定施設を除く。）及び平成二十四年五月二十五日現在の令別表第一第七十号の二に掲げる特定施設」を削る。

別表第三の備考第三号1中「及び第七十号の二」及び「及び平成二十四年五月二十五日現在の令別表第一第七十号の二に掲げる特定施設」を削る。

別表第五の備考第三号1中「（同表第七十号の二に掲げる特定施設を除く。）及び平成二十四年五月二十五日現在の令別表第一第七十号の二に掲げる特定施設」を削る。

別表第六の備考第三号1中「及び第七十号の二」及び「及び平成二十四年五月二十五日現在の令別表第一第七十号の二に掲げる特定施設」を削る。

別表第七の備考第三号1中「（同表第七十号の二に掲げる特定施設を除く。）及び平

成二十四年五月二十五日現在の令別表第一第七十号の二に掲げる特定施設」を削る。

附 則

(施行期日)

1 この条例は、令和三年四月一日から施行する。ただし、第一条並びに次項及び附則第三項の規定は、公布の日から施行する。

(水質汚濁防止法に基づき排水基準を定める条例の一部を改正する条例の一部改正)

2 水質汚濁防止法に基づき排水基準を定める条例の一部を改正する条例(昭和五十一年千葉県条例第四十七号)の一部を次のように改正する。

附則第二項中「浄水場及び水産物に係る中央卸売市場」を「水質汚濁防止法施行令(昭和四十六年政令第八十八号)別表第一第六十四号の二に掲げる特定施設又は同表第六十九号の二に掲げる特定施設(卸売市場法及び食品流通構造改善促進法の一部を改正する法律(平成三十年法律第六十二号)第一条の規定による改正前の卸売市場法(昭和四十六年法律第三十五号)第二条第三項に規定する中央卸売市場として開設された卸売市場に係るものに限る。のみを設置する特定事業場」に改める。

3 水質汚濁防止法に基づき排水基準を定める条例の一部を改正する条例(昭和五十七年千葉県条例第三十九号)の一部を次のように改正する。

附則第二項中「。以下「令」という。」を削り、「、第六十三号の二、第六十九号の三、第七十号の二及び」を「若しくは第六十三号の二に掲げる特定施設、同表第六十九号の二に掲げる特定施設(卸売市場法及び食品流通構造改善促進法の一部を改正する法律(平成三十年法律第六十二号)第一条の規定による改正前の卸売市場法(昭和四十六年法律第三十五号)第二条第四項に規定する地方卸売市場として開設された卸売市場に係るものに限る。又は同表第七十号の二若しくは」に改める。

4 水質汚濁防止法に基づき排水基準を定める条例の一部を改正する条例(昭和五十七年千葉県条例第三十九号)の一部を次のように改正する。

附則第二項中「又は同表第七十号の二若しくは」を「、同表第七十号の二に掲げる特定施設(道路運送車両法(昭和二十六年法律第八十五号)第四十九条第二項に規定する自動車の分解整備(道路運送車両法施行規則(昭和二十六年運輸省令第七十四号)第三条に規定する分解整備をいう。を行う事業の用に供するものに限る。又は同表」に改める。

(経過措置)

5 水質汚濁防止法施行令(昭和四十六年政令第八十八号)別表第一第七十号の二に掲げる特定施設(道路運送車両法(昭和二十六年法律第八十五号)第四十九条第二項に規定する自動車の分解整備(道路運送車両法施行規則(昭和二十六年運輸省令第七十四

号)第三条に規定する分解整備をいう。)を行う事業の用に供するものを除く。)のみを設置する特定事業場に対する改正後の水質汚濁防止法に基づき排水基準を定める条例の規定の適用については、同条例第二条第三号中「この条例の施行の日(以下「施行日」という。)」とあり、同条第四号中「施行日」とあり、同条例別表第五項目の項許容限度の欄中「平成五年十二月一日」とあり、並びに同条例別表第六項目の項許容限度の欄及び別表第七項目の項許容限度の欄中「平成十一年四月一日」とあるのは、「令和三年四月一日」とする。

6 この条例の施行の際現に前項に規定する特定施設を設置し、又は同項に規定する特定施設の設置の工事に着手している特定事業場(この条例の施行の日から令和三年九月三十日までの間において、水質汚濁防止法に基づき排水基準を定める条例第二条第四号に規定する排水量の増加があった特定事業場を除く。)に対する改正後の水質汚濁防止法に基づき排水基準を定める条例の規定による上乗せ基準の適用については、同日までの間は、なお従前の例による。