

鳥取県公報

昭和二十七年六月六日
外 金曜日

本誌ノ大キサハ國定規格A五判

目次

◇規則
食品衛生法施行細則の一部改正

規 則

食品衛生法施行細則の一部を改正する規則をここに公布する。

昭和二十七年六月六日

鳥取県知事 西 尾 愛 治

鳥取県規則第三十七号

食品衛生法施行細則の一部を改正する規則

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

第三條の二を削る。

第四條を次のように改める。

第四條 規則第二十條第一項及び同條第二項の規定による申請書は別記様式第一号乃至第四号及び第五号による。

第五條中「別記様式第五号」を「別記様式第六号」に改める。

第五條の二中「別記様式第六号」を「別記様式第七号」に改める。

第六條を次のように改める。

第六條 規則第二十一條の規定による変更届は別記様式第八号による。

第七條を次のように改める。

第七條 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和二十六年厚生省令第五十二号）第四條第二項別表中二

00557

(二) (1)の2、二(1)の3及び三の(5)の規定による承認願は別記様式第九号乃至第十二号による。

附 則

この規則は公布の日から施行する。

様式及び別表を次のように改める。

様式第一号(飲食店営業、喫茶店営業、食肉販売業、魚介類販売業、氷雪の販売業)

() 営業許可申請書

一、住所

氏 名
生年月日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名、定款の写)

二、営業所所在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

四、営業の種類

五、営業所の位置及び周囲百メートル以内の環境を表わす図面

六、営業施設の面積、構造、営業上使用する器具、機械

の配置を示す見取図及び器具機械の種類、大きさ、数量等を記載した書面

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

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

年 月 日

右

氏 名 ㊦

鳥取県知事 殿

(註) 食肉販売業、氷雪の販売業にあつては仕入先を記入のこと。

様式第二号(菓子製造業、氷菓子製造業、乳製品、クリーム、はつ、酵乳、バターチーズ、冷凍乳菓、その他乳を主要原料とする食品及びマーガリンの製造業、ハム、ソーセージ、ベーコン又はこれらの類似品の製造業、魚肉ねり、製品製造業、清涼飲料水又は保存飲料水の製造業、氷

00558

雪の採取業及び製造業、つく、だに、製造業、かん詰又はびん詰食品の製造業)

() 営業許可申請書

一、住所

氏 名
生年月日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名、定款の写)

二、営業所所在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

四、営業の種類

五、営業所の位置及び周囲百メートル以内の環境を表わす図面

六、営業施設の面積、構造、営業上使用する器具機械の配置を示す見取図及び器具機械の種類、大きさ、数量等を記載した書面

七、製品の種類及び商品名

八、原料品名及びその配合分量、製造又は加工方法

九、製品の容器又は包装の種類及びこれにちよう、付する

票紙の見本

十、使用水(原料水、雑用水)が上水道水の場合はその旨、その他の場合はその種別、採水場所、採水方法並びに水質試験成績書(鑛泉の場合はその分析表)

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

年 月 日

右

氏 名 ㊦

鳥取県知事 殿

様式第三号(乳処理業、特別牛乳さく、取処理業、集乳業)

() 営業許可申請書

一、住所

氏 名
生年月日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名、定款の写)

二、営業所所在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

00559

四、営業所の位置及び周囲百メートル以内の環境を表わす図面

五、営業施設の面積、構造、営業上使用する器具機械の配置を示す見取図及び器具機械の種類、大きさ、数量等を記載した書面

六、一日の乳処理予定量及び乳の仕入先

七、乳の種類及び処理方法

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

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

年 月 日

右

氏 名 ㊟

鳥取県知事 殿

(註) 集乳業にあつては六を乳の種類及び集乳区域、七を一日の集乳予定量とする。

様式第四号(魚介類市場営業、魚介類冷凍業)

() 営業許可申請書

一、住所

生年月日

氏 名

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名、定款の写)

二 営業所所在地

三、営業所の名称屋号又は商号

四、営業所の位置及び周囲百メートル以内の環境を表わす図面

五、営業施設の面積、構造、営業上使用する器具機械の配置を示す見取図及び器具機械の種類、大きさ、数量等を記載した書面

六、魚介類の集荷先及び集荷方法

七、一回の取扱可能数量

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

右の通り() 営業を致したいので食品衛生法第二

00560

十一條による許可を御願いします。

年 月 日

右

氏 名 ㊟

鳥取県知事 殿

(註) 魚介類冷凍業にあつては魚介類の冷凍方法を記入すること。

様式第五号

() 営業継続許可申請書

一、住所

生年月日

氏 名

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名、定款の写)

二、営業所所在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

四、営業の種類

五、現に受けている営業許可の番号

六、使用水(原料水、雑用水)が上水道水の場合はその

旨、その他の場合は水質試験成績書

右の通り() 営業を致したいので現許可証を添え

食品衛生法第二十一條による許可を御願いします。

年 月 日

右

氏 名 ㊟

鳥取県知事 殿

様式第六号

廃 止 届

一、住所

生年月日

氏 名

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名)

二、営業所所在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

四、営業の種類

五、許可番号

六、理由

00561
00561

右の通り廃業したので食品衛生法施行細則第五條の規定により御届けします。

年 月 日

右

氏 名 ㊦

鳥取県知事 殿

様式第七号

営業許可証再交付申請書

一、住所

氏 名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地、代表者の住所
所氏名、定款の写)

二、営業所所在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

四、営業の種類

五、許可番号

六、許可年月日

七、理由

右の通り() 営業許可証を亡失したので食品衛生法施行細則第五條の二による再交付を御願ひします。

年 月 日

右

氏 名 ㊦

鳥取県知事 殿

様式第八号

変更届

一、住所

氏 名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名、定款の写)

二、営業所所在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

四、営業の種類

五、許可番号

六、変更事項

七、理由

00562

右の通り変更したので食品衛生法施行規則第二十一條第一項の規定により御届けします。

年 月 日

右

氏 名 ㊦

鳥取県知事 殿

様式第九号

市乳等の特別容器使用承認願

一、住所

氏 名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名)

二、営業所所在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

四、営業の種類

五、許可番号

六、承認を必要とする詳細な事由及びこれを証するに足る書面又はその写

七、承認を受けようとする容器の見本
右の通りでありますので乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第四條第二項の規定による承認を御願ひします。

年 月 日

右

氏 名 ㊦

鳥取県知事 殿

様式第十号

瞬間殺菌器の使用承認願

一、住所

氏 名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名)

二、営業所所在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

四、営業の種類

五、許可番号

六、承認を受けようとする瞬間殺菌器の構造を示す図面

右の通りでありますので乳、乳製品の成分規格等に関する省令別表中二、(一)、(1)の2の但し書の規定による承認を御願いたします。

年 月 日 右

鳥取県知事 殿 氏 名 ㊦

様式第十一号

市乳等の冷却保存免除承認願

一、住所

氏 名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名)

二、営業所所在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

四、営業の種類

五、一日の処理(取扱)乳量

六、許可番号

七、承認を必要とする詳細な理由
右の通りでありますので乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表中二、(一)、(1)の3の規定による承認を御願いたします。

年 月 日 右

鳥取県知事 殿 氏 名 ㊦

様式第十二号

自記温度計使用免除承認願

一、住所

氏 名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名)

二、営業所所在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

四、営業の種類

五、許可番号

六、承認を必要とする理由及びこれを証するに足る書面又はその写

七、承認を必要とする期間

右の通りでありますので乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表中三(5)但し書の規定による承認を御願いたします。

年 月 日 右

鳥取県知事 殿 氏 名 ㊦

別表

食品衛生法施行細則第三條の規定による営業施設基準

飲食店営業

一、調理場

(一) 業務能力に応じた必要な面積を有すること。

(二) 採光(夜間及び止むを得ない場合は照明)及び換気を充分にすること。

七、承認を必要とする詳細な理由
右の通りでありますので乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表中二、(一)、(1)の3の規定による承認を御願いたします。

年 月 日 右

鳥取県知事 殿 氏 名 ㊦

様式第十二号

自記温度計使用免除承認願

一、住所

氏 名

生年月日

(法人の場合はその名称、所在地及び代表者の住所氏名)

二、営業所所在地

三、営業所の名称、屋号又は商号

四、営業の種類

五、許可番号

(三) 調理に必要な飲用に適する水の供給設備を有すること。

(四) 防じん、防そ、防虫の設備を有すること。

(四) 天井はねずみのし、によう、及びじん、かい、等の汚染物質の落下を防ぐ構造であること。

(内) 床及び腰張りは耐水材料をもつて構築又は塗装し、表面は平滑にして排水に便利な勾配をつけ、汚水が停滞しない構造とすると共に腰張りは床から〇、九メートル以上とすること。

(四) 原料又は器具の洗じ、よう、並びに殺菌設備を有すること。

(四) 有蓋で堅牢なちゆう、かい、処理容器を有すること。

(四) 食品の冷却保存を必要とするものは冷蔵設備を有すること。

(四) 製品、原料、器具の保管所は汚染するおそれのない構造とすること。

(二) 客室(客室を必要としない営業においてはこれを省く。)

- (一) 調理場とは適当な区劃をすること。
- (二) 採光(夜間及び止むを得ない場合は照明)及び換気を充分にすること。
- (三) 天井はねずみのしに、よう、及びじん、かい等の汚染物質の落下を防ぐ構造とすること。
- (四) 清掃に便利な構造とすること。

三、便所

- (一) 採光、照明及び換気を充分にし且つ清潔を保持し得る構造とすること。
- (二) 防そ、防虫、防臭の設備をすること。
- (三) 流水式手洗装置を設け石鹼を備えること。
- (四) 汚物が土中に浸透しない構造とすること。
- (五) 井泉から六メートル以上、調理場客室から二メートル以上の間隔を保つこと、但しその構造設備が完全で他を汚染するおそれのない場合はこの限りでない。

喫茶店営業

一、調理場

- (一) 業務能力に応じた必要な面積を有すること。
- (二) 採光(夜間及び止むを得ない場合は照明)及び換気を充分にすること。
- (三) 調理に必要な飲用に適する水の供給設備を有すること。
- (四) 防じん、防そ、防虫の設備を有すること。
- (五) 天井はねずみのしに、よう、及びじん、かい等の汚染物質の落下を防ぐ構造であること。
- (六) 床及び腰張りは耐水材料をもつて構築又は塗装し、床面は平滑にして排水に便利な勾配をつけ汚水が停滞しない構造とすると共に腰張りは床から〇、九メートル以上とすること。
- (七) 食品又は器具の洗じよう、並びに殺菌設備をすること。
- (八) 製品、原料、器具の保管所は汚染するおそれのない構造とすること。
- (九) 有蓋で堅牢なちゆ、う、かい処理容器を有すること。

二、客室

飲食店営業に準ずる。

三、便所

飲食店営業に準ずる。

菓子製造業

一、製造場

- (一) 業務能力に応じた必要な面積を有すること。
- (二) 採光(夜間及び止むを得ない場合は照明)及び換気を充分にすること。
- (三) 製造加工に必要な飲用に適する水を供給する設備を有すること。
- (四) 防じん、防そ、防虫の設備を有すること。
- (五) 天井はねずみのしに、よう、及びじん、かい等の汚染物質の落下を防ぐ構造であること。
- (六) 床及び腰張りは耐水材料をもつて構築又は塗装し、床面は平滑にして、排水に便利な勾配をつけ汚水が停滞しない構造とすると共に腰張りは床から〇、九メートル以上とすること。

- (七) 原料又は器具の洗じよう、並びに殺菌設備を有すること。

こと。

- (四) 製品、原料、器具の保管所は汚染するおそれのない構造とすること。
- (五) 燃料置場、更衣室等は製造場外に設けること。

二、便所

飲食店営業に準ずる。

水菓子の製造業

一、製造室

- (一) 業務能力に応じた必要な面積を有すること。
- (二) 採光(夜間及び止むを得ない場合は照明)及び換気を充分にすること。
- (三) 製造に必要な飲用に適する水の供給設備を有すること。
- (四) 防じん、防そ、防虫の設備を有すること。
- (五) 天井はねずみのしに、よう、及びじん、かい等の汚染物質の落下を防ぐ構造であること。
- (六) 床及び腰張りは耐水材料をもつて構築又は塗装し、床面は平滑にして排水に便利な勾配をつけ汚水が停滞しない構造とすること。

- 滞しない構造とすると共に腰張りは床から〇、九メートル以上とすること。
- 田 調合液又は器具の殺菌設備及び器具の洗じ、よう設備を有すること。
- 内 食品及び器具機械の保管所は汚染のおそれのない構造とすること。

二、調合室

- 構造設備は製造室の(口)乃至(内)によるの外、その面積は三平方メートル以上とすること。

三、便所

飲食店営業に準ずる。

乳処理業

一、乳取扱室

- (一) 業務能力に応じた必要な面積を有し、最少限十二平方メートルとすること。

- (二) 採光(夜間及び止むを得ない場合は照明)及び換気を充分にすること。

- (三) 防じん、防そ、防虫の設備を有すること。

- 四 天井はねすみのし、よう、及びじん、かい等の汚染物質の落下を防ぐ構造であること。
- 田 床及び腰張りは耐水材料をもつて構築又は塗装し、床面は平滑にして排水に便利な勾配をつけ汚水が停滞しない構造とすると共に腰張りは床から〇、九メートル以上とすること。
- 内 乳の処理、冷却保存に必要な設備を有すること。
- 田 乳処理機械器具等の洗じ、よう、(洗じ、よう、用水は飲用に適するものであること)及び殺菌の設備を有すること。

二、器具取扱室

- (一) 業務能力に応じた充分な面積を有し、最少限六平方メートルとすること。

- (二) 構造設備は乳取扱室の(口)乃至(田)によること。

- (三) 器具容器等の洗じ、よう、(洗じ、よう、用水は飲用に適するものであること)殺菌並びに保管に必要な設備を有すること。

三、ボイラー室

乳の処理能力に応じて必要なボイラーの設備を有すること。

四、便所

飲食店営業に準ずる。

特別牛乳さく取処理業

一、牛舎

- (一) 飼養乳牛の頭数に応じた必要な面積を有すること。
- (二) 採光及び換気を充分にすること。

- (三) 床及び腰張りは耐水材料をもつて構築又は塗装し、床面は平滑にして排水に便利な勾配をつけ、汚水が停滞しない構造とすると共に腰張りは床から一メートル以上とすること。

- (四) 天井は三メートル以上の高さで堅密に張ること。

- 田 牛舎は適当な面積を有し、保定装置を設け、後方に排水溝を設けること。

- 内 牛舎の前方及び後方には巾一、五メートル以上、牛舎五以上のときは前方より後方に通する一メートル以上の通路一箇所以上を設けること。但し牛舎対

向式の場合は中央道路は巾二メートル以上とすること。

- 田 床、腰張り等の便利な洗じ、よう、設備を有すること。

- 内 耐水材料でし、よう、溜、汚水溜に通ずる有蓋の溝を設けること。

二、さく乳室

- (一) 業務能力に応じた必要な面積を有すること。
- (二) 構造は一の(口)乃至(田)及び(田)によること。

- (三) 牛乳取扱室と同棟のときは隔壁を設けること。
- (四) 防じん、防虫の設備を有すること。

三、牛乳取扱室

- (一) 業務能力に応じた必要な面積を有すること。
- (二) 構造は一の(口)乃至(田)によること。

- (三) 牛乳のろ過、小分、密栓及び冷却保存に必要な設備を有すること。

- 田 必要な場合には低温殺菌の設備を有すること。
- 田 防じん、防そ、防虫の設備を有すること。

00569

四、器具取扱室

- (一) 業務能力に応じた必要な面積を有すること。
- (二) 構造は一の(二)乃至四及び(四)によること。
- (三) 器具容器等の洗じよう、(洗じよう、用水は飲用に適するものであること)殺菌及び保管に必要な設備を有すること。

五、ポイラー室

乳の処理能力に応じて必要なポイラーの設備を有すること。

六、飼料貯藏室及び飼料調理室

- (一) 業務能力に応じた必要な面積を有すること。
- (二) 構造は一の(二)及び(四)によること。

七、運動場

(一) 乳牛の飼養頭数に応じた必要な面積を有すること。

(二) 排水設備を有すること。

(三) 周囲に堅固な柵を設けること。

八、しによう、溜及び汚物溜

(一) 耐水材料で構築し、その周縁は周囲の床面より高

くし、雨水の流入しない構造とすること。

- (二) 牛舎、飼料貯藏室、飼料調合室から三メートル以上さく、乳室、牛乳取扱室及び器具取扱室から十メートル以上の距離を有すること。
- (三) 臭気の発散を防止する設備を有すること。

九、隔離舎

(一) 別棟とし、各建物から二十メートル以上の距離を有し、構造は一の(一)乃至(四)及び(四)によること。

(二) 消毒に必要な設備を有すること。

十、分娩室

構造は一の(一)乃至(四)及び(四)によること。

十一、牛乳検査室

牛乳検査に必要な設備を有すること。

十二、便所

飲食店営業に準ずる。

乳製品、クリーム、はつ、酵乳、バター、チーズ、冷凍乳菓、その他乳を主要原料とする食品及びマーガリンの製造業

00570

一、製造室

(一) 業務能力に応じた必要な面積を有すること。

(二) 採光(夜間及び止むを得ない場合は照明)及び換気を充分にすること。

(三) 防じん、防そ、防虫の設備を有すること。

(四) 天井はねすみのしによう、及びじん、かい等の汚染物質の落下を防ぐ構造であること。

(五) 床及び腰張りは耐水材料をもつて構築又は塗装し、床面は平滑にして排水に便利な勾配をつけ汚水が停滞しない構造とすると共に腰張りは床から〇、九メートル以上とすること。

(六) 製造に必要な各種機械器具の設備を有すること。

(七) 製品の製造工程中に殺菌する設備を有すること。

(八) 機械器具等の洗じよう、(洗じよう、用水は飲用に適するものであること)及び殺菌の設備を有すること。

(九) 製品、原料等の保管所を設け、冷却保存を必要とするものはその設備を有すること。

二、包装室(包装を必要としないものについてはこれを

省く)

構造は一の(一)乃至(四)によること。

三、製品検査設備

検査に必要な設備を有すること。

四、便所

飲食店営業に準ずる。

集乳業

一、乳取扱室

(一) 業務能力に応じた必要な面積を有すること。

(二) 採光(夜間及び止むを得ない場合は照明)及び換気を充分にすること。

(三) 防じん、防そ、防虫の設備を有すること。

(四) 天井はねすみのしによう、及びじん、かい等の汚染物質の落下を防ぐ構造であること。

(五) 床及び腰張りは耐水性材料をもつて構築又は塗装し、床面は平滑にして排水に便利な勾配をつけ汚水が停滞しない構造とすると共に腰張りは床から〇、九メートル以上とすること。

(内) 合乳、保存に必要な設備を有すること。
二、器具取扱室

(一) 構造設備は一の(一)乃至(四)によること。

(二) 乳取扱器具、容器等の洗じよう、(洗じよう、用水は飲用に適するものであること。)及び殺菌の設備を有すること。

(三) 乳取扱容器器具等の保管所は汚染するおそれのない構造とすること。

三、便所

飲食店営業に準ずる。

食肉販売業

一、処理室

(一) 作業能力に応じた必要な面積を有すること。

(二) 採光(夜間及び止むを得ない場合は照明)を充分にすること。

(三) 飲用に適する水を充分に供給する設備を有すること。

(四) 防じん、防そ、防虫の設備を有すること。

(内) 天井はねすみのしに、よう、及びじん、かい、等の汚染物質の落下を防ぐ構造であること。

(四) 床及び腰張りは耐水材料をもつて構築又は塗装し、床面は平滑にして排水に便利な勾配をつけ、汚水が停滞しない構造とすると共に腰張りは床から〇、九メートル以上とすること。

(五) 清潔を保持し易い食肉専用の処理台を設けること。

(六) 適当な食肉冷蔵庫の設備を有すること。

(七) 器具、容器、包装等の保管所は汚染するおそれのない構造とすること。

(八) 有蓋で堅ろうな廃棄物容器を有すること。

二、便所

飲食店営業に準ずる。

ハム、ソーセージ、ベーコン、又はこれらの類似品の製造業

一、製造室

(一) 業務能力に応じた必要な面積を有すること。

(二) 採光(夜間及び止むを得ない場合は照明)及び換

気を充分にすること。

(三) 防じん、防そ、防虫の設備を有すること。

(四) 天井はねすみのしに、よう、及びじん、かい、等の汚染物質の落下を防ぐ構造であること。

(五) 床及び腰張りは耐水材料をもつて構築又は塗装し、床面は平滑にして排水に便利な勾配をつけ、汚水が停滞しない構造とすると共に腰張りは床から〇、九メートル以上とすること。

(六) 製造に必要な各種機械器具の設備を有すること。

(七) 不燃材で構築した燻煙室を設けること。

(八) 機械器具の洗じよう、(洗じよう、用水は飲用に適するものであること。)及び殺菌の設備を有すること。

(九) 製品、原料、器具の保管所を設け汚染するおそれのない構造とすること。

(十) 適当な専用の冷蔵設備を有すること。

(十一) 不透透質材料で作つた汚物溜、汚水溜を製造室外に設け、完全な覆蓋をすること。

(三) 不透透質材料で作つた運搬に便利な廃棄物容器を設けること。

二、便所

飲食店営業に準ずる。

魚介類販売業

一、販売場

(一) 他と適当な方法により一定の区画をし、その面積は通常の取扱数量を処理するのに必要な広さを有すること。

(二) 採光(夜間及び止むを得ない場合は照明)及び換気を充分にすること。

(三) 飲用に適する水を充分に供給し得る設備を有すること。

(四) 天井はねすみのしに、よう、及びじん、かい、等の汚染物質の落下を防ぐ構造であること。

(五) 床及び腰張りは耐水材料をもつて構築又は塗装し、床面は平滑にして排水に便利な勾配をつけ汚水が停滞しない構造とすると共に腰張りは床から〇、九メー

00573

トル以上とすること。
内 取扱数量に応じ充分機能を有する冷蔵設備をすること。

外 防じん、防そ、防虫設備の完全な陳列場及び器具類置場を設けること。

内 有蓋で清潔で衛生的な運搬容器を備えること。

外 有蓋で充分な容量の耐水性の廃棄物容器を備え、汚液汚臭のもれないようにすること。

内 魚介類を処理する場所は防虫設備をし、専用の器具を備えること。

二、便所

飲食店営業に準ずる。

魚介類市場営業

一、市場

内 面積は通常の取扱数量を処理するのに必要な広さを有すること。

外 荷揚、分荷等魚介類を取扱う場所には左の設備をすること。

1、床は耐水材とし排水に適當な設備をすること。
2、魚介類を直接床の上に置かないために必要な設備をすること。

3、飲用に適する水を充分に供給し得る設備をすること。

内 分荷及び処理を行う場所には左の設備をすること。
1、天蓋を設けること。

2、床面は路面より十センチメートル以上高くすること。

3、有蓋で充分な容量の耐水性の廃棄物容器を備え、汚液汚臭のもれないようにすること。

4、採光(夜間及び止むを得ない場合は照明)換気を充分にすること。

内 路面その他場内必要な場所は耐水材で敷設すること。

外 完全な排水機能を有する設備をし、下水に直流できないものは有蓋の沈澱式汚水溜を施設外に設けること。

00574

内 廃棄物置場は魚介類を取扱う場所から適當な距離を有し、汚液汚臭のもれない搬出に便利な場所及び設備であること。

二、便所

飲食店営業に準ずる。

魚肉ねり製品製造業

「ハム、ソーセージ、ベーコン又はこれらの類似品の製造業」に準ずる。

魚介類冷凍業

一、荷扱場

内 通常の取扱数量を処理するのに必要な面積を有すること。

外 床は耐水材とし排水に適當な設備をし搬入搬出に便利な高さを有すること。

内 魚介類を直接床の上に置かないために必要な設備をすること。

二、処理場

内 飲用に適する水を充分供給し得る設備をすること。

内 通常の取扱数量を処理するのに必要な面積を有すること。

外 床は耐水材とし排水に適當な設備をし、内壁は耐水材で高さ一メートル以上の腰張りをする。

内 採光換気に充分な施設をすること。

外 飲用に適する水を充分に供給し得る設備をすること。

内 有蓋で充分な容量の耐水性の廃棄物容器を備え汚液汚臭のもれないようにすること。

外 魚介類を直接床の上に置かないために必要な設備をすること。

内 適當な器具類の置場を設けること。

外 防じん、防そ、防虫の設備を有すること。

三、準備室

内 通常の取扱数量を処理するのに必要な面積を有すること。

外 魚介類を直接床の上に置かないために必要な設備をすること。

00575

- ③ 防その設備をすること。
- ④ 正確な温度計を設けること。

四、凍結室

① 通常の取扱数量を処理するのに必要な面積を有すること。

- ② 機能完全な設備であること。
- ③ 正確な温度計を設けること。

五、冷蔵室

① 通常の取扱数量を処理するのに必要な面積を有すること。

- ② 充分な機能を有すること。
- ③ 魚介類を直接床の上に置かないために必要な設備をすること。
- ④ 正確な温度計を設けること。

六、便所

飲食店営業に準ずる。

清涼飲料水又は保存飲料水製造業

一、製造室

- ① 面積は四十九、五平方メートル以上とし、びん詰機又は混合機各二個以上を設置する場合はその一個を増す毎に六、五平方メートルを増すこと。但し、炭酸ガスを含有しない場合は最小十六、五平方メートルまでとすることができる。
- ② 採光（夜間及び止むを得ない場合は照明）を充分にすること。
- ③ 製造に必要な飲用に適する水を供給する流水式設備をすること。
- ④ 防じん、防そ、防虫の設備を有すること。
- ⑤ 天井はねずみのし、よう及びじん、かい等の汚染物質の落下を防ぐ構造であること。
- ⑥ 床及び腰張りには耐水材料をもつて構築又は塗装し、床面は平滑にして排水に便利な勾配をつけ、汚水が停滞しない構造とすると共に、腰張りは床から〇、九メートル以上とすること。
- ⑦ 炭酸ガスを含有する清涼飲料水を製造するものは原液のろ過殺菌設備を炭酸ガスを含有しない清涼飲

00576

飲料水及び保存飲料水を製造する場合は加熱殺菌装置をすること。

⑧ 製品の検査に必要な局所採光の設備をすること。

⑨ ガス発生器室、びん置場、荷造場、更衣室等は製造室外に設け隔壁等により製造室と隔離すること。

二、器具取扱室

① 業務能力に応じた必要な面積をすること。

② 構造設備は一、の②乃至④によること。

③ 器具及び容器の洗じ、消毒設備をすること。

④ 器具及び容器の保管所は汚染するおそれのない構造とすること。

三、調合室又は乳酸菌培養室

① 構造設備は一、の②乃至④（乳酸菌培養室にあつては③を省略することができる）によるの外、その面積は三、三平方メートル以上とすること。

② 乳酸菌培養室は他の室と完全に遮断すること。

四、給水装置

使用水（原料水及び雑用水）を製造場から採取すると

きは水源保護施設を設け衛生上適当な誘導装置をすること。

五、便所

飲食店営業に準ずる。

氷雪の採取業、製造業及び販売業

一、採取場

採取場及び氷池は人家及び公道から適当な間隔を保ち、且つ、墓地、火葬場、じん、かい、処理場、病院その他不潔な場所から三百メートル以上の間隔を保ち、且つ汚染のおそれのないこと。

二、製氷室

① 採光（夜間及び止むを得ない場合は照明）及び換気を充分にすること。

② 天井、側壁は清潔を保持し得る構造とすること。

③ 防じん、防そ、防虫の設備をすること。

④ 氷罐室の蓋を二重にすること。

三、貯氷室

① 床及び周壁は耐水材料をもつて構築又は塗装し排

00577

- 水設備を有すること。
- (二) 飲用に供するものと、そうでないものとは貯水室を区別すること。
- (三) 照明装置をすること。
- 四、水源
 - (一) 水源は近傍に汚染源がなく且つ汚水浸入のおそれのない構造とすること。
 - (二) 水源が地表水であるときは水源保護地帯を設けること。
 - (三) 使用水(原料水又は雑用水)を工場外で採取するときは水源保護施設又は衛生上適當を誘導設備をすること。
- 五、便所

飲食店營業に準ずる。

つくだに製造業

 - 一、製造室
 - (一) 業務能力に応じた必要な面積を有すること。
 - (二) 採光(夜間及び止むを得ない場合は照明)及び換

- (三) 製造加工に必要な飲用に適する水の供給設備を有すること。
- 四 防じん、防そ、防虫の設備を有すること。
- 五 煤煙及び水蒸気排除の設備又は方法を講ずること。
- (六) 天井はねずみのし、よう、及びじん、かい、等の落下を防ぐ構造とすること。
- (七) 床及び腰張りは耐水材料をもつて構築又は塗装し、床面は平滑にして排水に便利な勾配をつけ汚水が停滞しない構造とすると共に腰張りは床から〇、九メートル以上とすること。
- (八) 原料又は器具の便利な洗じよう、設備を設けると。又従業者の流水式手洗設備を設けること。
- (九) 有蓋で堅ろうな清掃、洗じよう、が容易なち、ゆう、かい、処理容器を設けること。
- (十) 燃料置場、製品、容器置場、更衣室等は製造場外に設けること。
- 二、放冷室
 - (一) 床及び腰張りは耐水材料をもつて構築又は塗装し、床面は平滑にして排水に便利な勾配をつけて汚水が停滞しない構造とすると共に腰張りは床から〇、九メートル以上とすること。
 - (二) 原料又は容器器具の洗じよう、並びに殺菌設備をすること。
 - (三) 製品の加熱殺菌装置を設けること。
 - (四) 容器器具の保管所は汚染のおそれのない構造とすること。
 - (五) 有蓋で堅ろうなち、ゆう、かい、処理容器を設けること。
 - (六) 燃料置場、更衣室等は製造室外に設けること。
 - 二、原料貯藏室及び製品保管室
 - (一) 製造室外に設けるか又は不透過性の隔壁を用いて遮断し清潔を保持し得る構造とすること。
 - (二) 腐敗及び変敗しやすい原料を使用する場合は適當な冷凍又は冷蔵設備をすること。
 - (三) 高温高濕日光の直射する構造状態であつてはなら

00578

- 一、の(一)、(二)、(四)、(五)、(六)に準ずる外、特に換気を充分にすること。
- 三、原料貯藏室及び製品保管室
 - 一、の(一)、(二)、(四)、(五)に準ずる外原料貯藏室及び製品保管室は製造室外に設けるか又は不透過性の隔壁を用いて遮断し清潔を保持し得る構造とすること。
- 四、便所

飲食店營業に準ずる。

かん、詰又はびん、詰食品製造業

 - 一、製造室
 - (一) 業務能力に応じた必要な面積を有すること。
 - (二) 採光(夜間及び止むを得ない場合は照明)及び換気を充分にすること。
 - (三) 製造加工に必要な飲用に適する水の供給設備を有すること。
 - (四) 防じん、防そ、防虫の設備を有すること。
 - (五) 天井はねずみのし、よう、及びじん、かい、等の汚染物質の落下を防ぐ構造であること。

- (一) 床及び腰張りは耐水材料をもつて構築又は塗装し、床面は平滑にして排水に便利な勾配をつけて汚水が停滞しない構造とすると共に腰張りは床から〇、九メートル以上とすること。
- (二) 原料又は容器器具の洗じよう、並びに殺菌設備をすること。
- (三) 製品の加熱殺菌装置を設けること。
- (四) 容器器具の保管所は汚染のおそれのない構造とすること。
- (五) 有蓋で堅ろうなち、ゆう、かい、処理容器を設けること。
- (六) 燃料置場、更衣室等は製造室外に設けること。
- 二、原料貯藏室及び製品保管室
 - (一) 製造室外に設けるか又は不透過性の隔壁を用いて遮断し清潔を保持し得る構造とすること。
 - (二) 腐敗及び変敗しやすい原料を使用する場合は適當な冷凍又は冷蔵設備をすること。
 - (三) 高温高濕日光の直射する構造状態であつてはなら

