

改正 平成12年12月27日条例第73号
平成21年7月28日条例第34号
平成25年3月30日条例第20号

平成16年3月25日条例第12号
平成24年8月3日条例第58号
平成27年3月31日条例第19号

食品衛生法施行条例をここに公布する。

食品衛生法施行条例

(趣旨)

第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）の施行に関し必要な事項を定めるとともに、地方自治法（昭和22年法律第67号）第228条の規定に基づき、手数料に関し必要な事項を定めるものとする。

(管理運営基準)

第2条 法第50条第2項の規定により条例で定める基準（以下「管理運営基準」という。）は、別表第1のとおりとする。

一部改正〔平成16年条例12号〕

(営業施設の基準)

第3条 法第51条に規定する条例で定める基準（以下「営業施設の基準」という。）は、別表第2のとおりとする。

一部改正〔平成16年条例12号〕

(基準の緩和)

第4条 前2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、管理運営基準又は営業施設の基準の一部を緩和することができる。

(営業許可証の掲示)

第5条 法第52条第1項の許可を受けた者は、営業許可証をその営業所の見やすい場所に掲示しておかなければならない。

一部改正〔平成16年条例12号〕

(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

第6条 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8条第1項の規定により条例で定める食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準は、次のとおりとする。

- (1) 理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室、事務室等を設けること。
- (2) 純水装置、定温乾燥機、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。
- (3) 検査又は試験のために必要な職員を置くこと。

追加〔平成25年条例20号〕

(手数料)

第7条 法第52条第1項の許可を受けようとする者は、手数料を納付しなければならない。

2 前項の手数は、政令第35条に規定する営業ごとに、別表第3に定める額とする。

一部改正〔平成16年条例12号・25年20号〕

(手数料の納付時期)

第8条 前条の手数は、法第52条第1項の許可を申請する際に納付しなければならない。

一部改正〔平成16年条例12号・25年20号〕

(手数料の減免)

第9条 知事は、特別の理由があると認めるときは、手数料を減額し、又は免除することができる。

一部改正〔平成25年条例20号〕

(手数料の不還付)

第10条 既に納付された手数料は還付しない。ただし、知事が特別の理由があると認めるときは、この限りでない。

一部改正〔平成25年条例20号〕

(過料)

第11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5倍に相当する金額(当該5倍に相当する金額が5万円を超えないときは、5万円とする。)以下の過料に処する。

一部改正〔平成25年条例20号〕

(規則への委任)

第12条 この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

一部改正〔平成25年条例20号〕

附 則

- 1 この条例は、平成12年4月1日から施行する。
- 2 この条例の施行の際現に地方分権の推進を図るための関係法律の整備等に関する法律(平成11年法律第87号)第151条の規定による改正前の法第19条の18第2項及び第20条に規定する基準に適合している施設についての管理運営基準及び営業施設の基準については、なお従前の例による。
- 3 この条例の施行前に法第21条第1項の許可を申請した者に係る手数料については、なお従前の例による。
- 4 この条例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。

附 則(平成12年12月27日条例第73号)

この条例は、平成13年1月6日から施行する。(後略)

附 則(平成16年3月25日条例第12号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成21年7月28日条例第34号)

この条例は、平成21年10月1日から施行する。

附 則(平成24年8月3日条例第58号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成25年3月30日条例第20号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成27年3月31日条例第19号)

この条例は、平成27年4月1日から施行する。

別表第1(第2条関係)

管理運営基準

第1 施設等における衛生管理

1 一般事項

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (2) 施設並びに設備及び機械器具類(法第4条第4項に規定する器具その他食品又は添加物の取扱いの用に供されている物で食品又は添加物に直接接触しない機械、器具その他の物を含む。以下同じ。)(以下「施設等」という。)の構造及び材質並びに取り扱う食品、添加物、器具及び容器包装(以下「食品等」という。)の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ、手順書を作成すること。
- (3) (2)に定める方法が適切かつ有効であるか、必要に応じ、評価すること。
- (4) 施設の規模又は生産能力に応じた食品及び添加物の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。

2 施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持すること。
- (2) 食品等の製造、加工、処理、調理、保管、販売その他の取扱い(以下「作業」という。)を行う場所(以下「作業場」という。)には、不必要な物を置かないこと。
- (3) 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- (5) 窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合は、そ族、昆虫その他食品

等を汚染するおそれのある生物（以下「そ族、昆虫等」という。）又はじんあいの侵入を防止する措置を講ずること。

- (6) 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。
- (7) 便所は、常に清潔にし、清掃及び消毒を行うこと。
- (8) 施設内では動物を飼育しないこと。

3 設備及び機械器具類の衛生管理

- (1) 機械器具類及び清掃用の器材は、使用目的に応じ使用すること。
- (2) 機械器具類及びその部品は、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。
- (3) 機械器具類は常に点検し、正常に使用できるよう整備すること。
- (4) 機械器具類及びその部品の洗浄及び消毒に使用する洗剤その他の薬剤は、適正な方法で使用すること。
- (5) 温度計その他の機器及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、定期的に点検し、その結果を記録すること。
- (6) 包丁その他の調理に使用する器具は、熱湯の使用その他の適切な方法により消毒し、乾燥させること。この場合において、食品及び添加物に直接接触する包丁その他の調理に使用する器具は、食品衛生上の危害の発生の原因となるおそれのあるものが付着する都度又は作業の終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。
- (7) 洗浄剤その他の化学物質は、使用及び保管の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ、これらの化学物質の食品への混入を防止するために必要な措置をとること。
- (8) 清掃用の器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。
- (9) 槽を備えた流水式手洗い設備及び手指の消毒設備（以下「手洗設備」という。）は、水を十分に供給し、手洗いに適切な石けんその他の衛生上必要なものを備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (10) 手洗設備その他の洗浄を行うための設備は、常に清潔に保つこと。
- (11) 食品の放射線照射業にあっては、1日1回以上、化学線量計を用いて線量を確認し、確認記録を2年間保存すること。

4 そ族、昆虫等の対策

- (1) 施設及びその周辺は、常に良好な状態に保ち、そ族、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、網戸の設置その他のそ族、昆虫等の施設内への侵入を防止するために必要な措置を講ずること。
- (2) そ族、昆虫等の駆除作業を年2回以上実施し、その実施記録を1年間保存すること。ただし、建築物において有効かつ適切な技術の組合せ及びそ族、昆虫等の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法にあっては、その施設の状況に応じた方法、頻度で実施することができる。これらの場合において、そ族、昆虫等の発生を認めるときは、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。
- (3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品等を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- (4) そ族、昆虫等による汚染を防止するため、食品等は、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講ずること。

5 廃棄物及び排水の取扱い

- (1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、必要に応じ、手順書を作成すること。
- (2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにするとともに、汚液又は汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと。
- (3) 廃棄物は、作業場（これに隣接する場所を含む。）に保管しないこと。ただし、作業に支障のある場合は、この限りでない。
- (4) 廃棄物の保管場所は、適切に管理すること。
- (5) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

6 食品等に関する取扱い

- (1)及び(2)に掲げる取扱い又は(3)から(6)までに掲げる取扱いのいずれかを行うこと。

- (1) 食品等について、次に掲げるところにより取り扱うこと。
- ア 原材料の仕入れに当たっては、品質その他の食品衛生上必要な事項について点検し、点検状況を記録すること。
 - イ 原材料として使用する食品及び添加物は、適当なものを選択し、当該食品及び添加物に適する状態及び方法で保存すること。
 - ウ 食品及び添加物並びに器具を直に床に置かないこと。
 - エ 冷蔵庫又は冷蔵室（以下「冷蔵設備」という。）及び冷凍庫又は冷凍室（以下「冷凍設備」という。）内では、相互汚染が生じないように区分して保存すること。
 - オ 添加物は、適正に使用すること。
 - カ 食品及び添加物は、当該食品及び添加物の消費期限又は賞味期限、製造又は加工の方法その他当該食品及び添加物の特性に応じて冷蔵保存その他適切な措置を講じ、調理その他の取扱いの過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。
 - キ 食品衛生に特に影響を与えるおそれのある冷却、加熱、乾燥その他の工程の管理に十分配慮すること。
 - ク 食品間の相互汚染を防止するため、次の事項に配慮すること。
 - (ア) 未加熱又は未加工の原材料は、未加熱又は未加工のまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。
 - (イ) 製造、加工又は調理を行う場所は、食品及び添加物の取扱いに従事する者（以下「従事者」という。）以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、当該従事者以外の者の立入りにより、食品等を汚染するおそれがない場合は、この限りでない。
 - (ウ) 製造、加工又は調理を行う場所に入る者は、手洗いその他の衛生上必要な措置を講ずること。
 - (エ) 食肉その他の食品（以下「食肉等」という。）であって、加熱されていないものを取り扱った設備及び機械器具類は、別の食品及び添加物を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。
 - ケ 原材料は、管理状態、使用期限その他当該原材料の品質保持に必要な条件を考慮して、適切な順序で使用されるよう保管すること。
 - コ 器具及び容器包装（再使用が可能なものにあつては、洗浄及び消毒が容易なものに限る。）は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。
 - サ 食品等の製造又は加工に当たっては、次の事項を実施すること。
 - (ア) 原材料及び製品への金属その他の異物の混入を防止するための措置を講じ、必要に応じ、検査すること。
 - (イ) 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理するとともに、その記録を作成し、保存すること。
 - (ウ) 製品ごとにその特性その他の製品に関する情報を記載した製品説明書を作成し、保存すること。
 - (エ) 分割し、細切された食肉等は、異物の混入がないかを確認すること。この場合において、異物が認められたときは、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。
 - (オ) 原材料として使用していないアレルギー物質（食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）第1条第2項第7号に規定する特定原材料をいう。）が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
 - シ 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準その他食品衛生上必要なものとして定められている基準への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。
- (2) 取り扱う食品に関する記録について、次に掲げるところにより取り扱うこと。
- ア 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、販売食品等の仕入れに係る事項、製造、加工その他の取扱い及び出荷に係る事項、販売先に係る事項その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
 - イ アの記録の保存期間は、販売食品等の流通の状況に応じ、合理的な期間を設定すること。
 - ウ 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、アの規定により作成した記録を提出すること。

- エ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。
- (3) 危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いて衛生管理を実施する場合は、法第48条第1項の食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。
- (4) 製品説明書及び製造工程一覧図を次に掲げるところにより作成すること。
- ア 製品については、原材料等の組成、物理的・化学的性質、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、くん煙等）、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。この場合において、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。
- イ 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。
- ウ 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、当該製造工程一覧図の修正を行うこと。
- (5) 次に掲げるところにより食品の製造工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。
- ア 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質の一覧表（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び(4)アの製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。
- イ アで特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を検討し、危害要因リストに記載すること。
- ウ 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該製造工程に係る管理措置の実施状況の連続的な確認又は相当な頻度での確認（以下「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定め、又は重要管理点を定める必要が認められない場合はその理由を記載した文書を作成すること。この場合において、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点が複数存在する可能性があることに配慮するとともに、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造工程を見直すこと。
- エ 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準として、温度、時間、水分含量、水素イオン指数、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は官能検査（食品の性質について人の感覚器官を用いて一定の条件下で的確な手法により実施される検査をいう。）に基づく客観的指標であること。
- オ 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷の防止をするためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。この場合において、当該モニタリングの方法に関する全ての記録は、当該モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。
- カ モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置（以下「改善措置」という。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。この場合において、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。
- キ 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。
- (6) 取り扱う食品及びその食品の危害分析・重要管理点方式に関する記録について、次に掲げるところにより取り扱うこと。

ア (5)ア及びイの危害分析、(5)ウの重要管理点の決定並びに(5)エの管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。

イ (5)オのモニタリング、(5)カの改善措置及び(5)キの検証について記録を作成し、保存すること。

ウ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

エ アからウまでの記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

オ 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、アからウまでの記録を提出すること。

7 使用水等の管理

(1) 施設で使用する水は、食品製造用水（食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に定める食品一般の製造、加工及び調理基準に規定する食品製造用水をいう。以下同じ。）であること。ただし、次に掲げる場合で、使用する水が食品及び添加物に直接触れる水に混入しないようにするときは、この限りでない。

ア 暖房用蒸気、防火用水その他の水を食品製造に直接関係のない目的で使用する場合

イ 冷却並びに食品及び添加物の安全に影響を及ぼさない工程において清浄海水その他の水を使用する場合

(2) 水道水（水道法（昭和32年法律第177号）に規定する水道により供給される水をいう。）以外の水を使用する場合は、次の措置を講ずること。

ア 使用する水を食品製造用水とするため、ろ過、殺菌その他の措置を講ずること。

イ 年1回以上水質検査を行うこと。ただし、水が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。

ウ 水質検査の結果を記載した書類は、1年間（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間（当該食品等が流通する期間をいう。以下同じ。）が1年以上の場合にあっては、当該流通期間）保存すること。

(3) 水質検査の結果により、使用する水が食品製造用水に適合しないと認められたときは、直ちに当該水の使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

(4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。

(5) 飲食の用に供し、又は食品及び添加物に直接接触する氷は、食品製造用水からつくり、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。

(6) 使用した水を再利用する場合にあっては、必要な処理を行うこととし、当該処理の工程は、適切に管理すること。

8 食品衛生責任者の設置

(1) 営業者（法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。（2）から（4）までにおいて同じ。）は、施設又はその部門ごとに、従事者その他作業を管理する者のうちから知事が規則で定める資格要件を満たすものを食品衛生責任者（以下「食品衛生責任者」という。）として定めること。ただし、営業者が自ら食品衛生責任者となって管理する施設又は部門については、この限りでない。

(2) 営業者は、食品衛生責任者に食品衛生に関する新たな知識を習得させること。

(3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。

(4) 食品衛生責任者は、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意を払うとともに営業者に対し意見を述べるよう努めること。

9 回収及び廃棄

(1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、当該問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、保健所その他の行政機関（以下「保健所等」という。）への報告及び連絡（以下「報告等」という。）の手順を定めること。

(2) 回収された製品は、その他の製品と明確に区別して保管し、保健所等の指示に従って適

切に廃棄その他の必要な措置を講ずること。

(3) 回収、廃棄その他の措置を行う際は、必要に応じ、当該措置を公表すること。

10 管理運営要領の作成

(1) 営業者は、施設等並びに食品、添加物及び容器包装の取扱いに係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者その他の食品等を取り扱う者に周知徹底させること。

(2) 定期的に製品検査その他必要な検査を実施し、(1)の規定により作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じ、その内容を見直すこと。

11 検食の実施

(1) 飲食店営業のうち仕出し屋又は弁当屋にあつては、販売された食品の安全性を必要に応じ検査するための試料の用に供される食品（以下「検食」という。）を、当該販売された食品を販売したときから起算して72時間以上（72時間を経過した時間の属する日が休日又は休業日に当たる場合は、当該休日又は休業日の翌日まで）、冷蔵保存又は冷凍保存をすること。

(2) 飲食店営業のうち旅館であつて同一の献立を一度に10人以上の客に提供する場合については、(1)の規定を適用する。

(3) 検食を保存する場合は、製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、保存すること。

12 情報の提供

(1) 営業者は、販売食品等について消費者から健康被害（医師の診断を受け、その者の健康被害が当該販売食品等に起因すると診断され、又は起因する疑いがあると診断されたものに限る。）を生じた旨の連絡があつた場合は、その旨を保健所等へ直ちに報告すること。

(2) 営業者は、消費者等から、製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であつて、健康被害につながるおそれがあるものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告すること。

第2 施設等における従事者等の衛生管理

1 健康管理

(1) 従事者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。

(2) 営業者は、保健所長が公衆衛生上必要と判断し指示したときは、従事者に検便を受けさせること。

(3) 営業者は、従事者が食中毒が疑われる症状又は飲食物を介して伝染するおそれのある疾患に感染したことが疑われる症状を呈しているときは、その旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者に報告させ、当該従事者を食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること。

(4) 営業者は、従事者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）第18条第1項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明したときは、同条第2項の規定に基づき、食品及び添加物に直接触れる作業に従事させないこと。

2 作業時の衛生管理

(1) 従事者は、作業中は清潔な作業着を着用し、作業場内では、専用の履物を用いることとし、必要に応じ、マスク及び帽子を着用すること。

(2) 従事者は、指輪その他の装身具、ヘアピンその他の物を作業場内に持ち込まないこと。ただし、異物の混入の原因となり得ない場合にあつては、この限りでない。

(3) 従事者が使用する手袋は、原則として食肉等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難なものを使用しないこと。

(4) 従事者は、常に爪を短く切り、マニキュアその他これに類するものをつけないこととし、作業前及び用便直後その他汚染の原因物質が付着しているものを取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。

(5) 従事者は、食品の取扱作業中に、手又は食品等を取り扱う器具で髪その他身体に触れること並びに防護されていない食品及び添加物上でくしゃみ及び咳をしないこと。

(6) 従事者は、所定の場所以外の場所で着替え、喫煙、放たん、飲食その他の行為を行わないこと。

(7) 従事者以外の者が施設に立ち入る場合の施設内における衛生管理は、第2の施設等にお

ける従事者等の衛生管理の規定の例に準ずるものとする。

3 教育訓練

- (1) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、従事者等に対し、食品等の衛生的な取扱方法その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。
- (2) 洗浄剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。
- (3) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じ、教育訓練の内容を見直すこと。

第3 その他の衛生管理

1 食品等の運搬

- (1) 食品の運搬に用いる車両その他の運搬具（以下「車両等」という。）は、食品（容器包装された食品を含む。（3）及び（4）において同じ。）又は容器包装を汚染するものでないこと。
- (2) 車両等は、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、適切な状態を維持すること。
- (3) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区別すること。
- (4) 運搬中の食品がじんあいその他の物質により汚染されないよう管理すること。
- (5) 運搬しようとする食品と品目の異なる食品又は食品以外の貨物の運搬に使用した車両等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ、消毒を行うこと。
- (6) 生乳その他の食品及び添加物を車両に固定されたタンクその他これに類する容器を用いて輸送するときは、必要に応じ、食品専用の容器を使用すること。この場合において、車両等に食品専用であることを明示すること。
- (7) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。
- (8) 配送時間が長時間に及ばないよう配送経路等に留意し、時間の管理に注意すること。
- (9) 弁当その他これに類する食品の運搬に当たっては、摂食予定時間を考慮するとともに、輸送時間に影響を与える事情に注意すること。

2 食品等の販売

- (1) 販売量を見込んだ仕入れ及び在庫管理を行うこと。
- (2) 日光に直接さらし、長時間にわたり不適切な温度で陳列することのないよう衛生管理に注意すること。

3 食品の表示

食品のうち品質が急速に劣化しやすい弁当その他の食品は、必要に応じ、消費期限としての時刻を表示すること。

全部改正〔平成21年条例34号〕、一部改正〔平成24年条例58号・25年20号・27年19号〕

別表第2（第3条関係）

営業施設の基準

第1 共通基準

1 施設の位置

施設は、清潔な場所に位置すること。

2 施設の構造

- (1) 施設内は、それぞれ使用目的に応じて、壁、板その他適当な材料を用いて区画し、使用目的及び取扱数量に応じた十分な広さがあり、かつ、清掃しやすいこと。
- (2) 施設には、そ族、昆虫等の侵入を防止できる設備を設けること。
- (3) 作業場の出入口は、自動閉鎖式であること。
- (4) 作業場の天井は、平滑で清掃しやすいこと。
- (5) 作業場内の内壁は、床面から1メートルまでをコンクリート、タイル等の耐水性材料又は表面が十分に耐水加工された木材（以下「耐水性材料」という。）で腰張りし、かつ、清掃しやすいこと。
- (6) 作業場の床面は、耐水性材料で覆われ、清掃しやすいこと。

- (7) 作業場の明るさは、50ルクス以上であること。
 - (8) 施設には、蒸気、油煙、じんあい等を十分に排除する換気設備を設けること。
 - (9) 施設には、従事者の数に応じた規模の更衣室又は更衣設備を作業場外に設けること。
 - (10) 作業場には、器具専用の槽を備えた流水式洗浄設備（以下「器具洗浄槽」という。）を設けること。
 - (11) 器具洗浄槽は、器具の大きさに応じた容量を有し、作業に適した場所に十分な数を設けること。
 - (12) 施設には、従事者専用の手洗設備を設けること。
 - (13) 手洗設備は、施設の大きさ及び従業員数に応じた十分な数を使用に適した場所に設けること。
 - (14) 手洗設備の受槽部分は、使用に適した構造を有すること。
 - (15) 作業場の規模に応じた十分な数の温度計及び湿度計を備えること。
- 3 食品等の取扱設備
- (1) 機械器具類は、食品等の種類及びその取扱量に応じた十分な数及び能力を有すること。
 - (2) 固定された又は移動し難い機械器具類は、使用に便利な位置に配置してあり、かつ、清掃又は洗浄しやすい構造であること。
 - (3) 作業台（調理台、加工台、処理台等を含む。）は、耐水性材料で作られ、その表面は、清掃又は洗浄しやすい構造であること。
 - (4) 原材料、製品、添加物、器具、容器包装等を衛生的に保管できる設備を取扱量に応じて設けること。
 - (5) 食品等又は添加物に直接接触する機械器具類は、直接接触する部分が耐水性で洗浄しやすく、かつ、加熱その他の方法で消毒できること。
 - (6) 食品等を運搬、配達する容器類は、食品等専用で衛生的であること。
 - (7) 冷蔵又は冷凍を要する食品等を取り扱う施設にあっては、十分な容量の冷蔵設備又は冷凍設備を備えること。
 - (8) 冷蔵、冷凍、加熱、圧搾等の設備には、温度及び圧力を正確に調整する装置を設け、かつ、見やすい箇所に正確な計器を備えること。
 - (9) 冷凍された食品等を解凍する施設にあっては、衛生的な解凍設備を設けること。
 - (10) 添加物を使用する施設にあっては、添加物を正確にひょう量できる計量器を備えること。
- 4 給水設備
- (1) 食品の原材料の洗浄又は器具の洗浄に使用する水の給水設備は、作業に十分な量を供給できる機能を有し、衛生的であること。
 - (2) (1)の水に水道水以外の水を使用する場合は、給水設備は、ろ過、殺菌等の機能を有すること。
- 5 廃棄物及び汚物処理設備
- (1) 排水溝には、洗浄くず等を除去するための設備を設けること。
 - (2) 廃棄物の量に応じた廃棄物容器を適当な場所に備えること。
 - (3) 廃棄物容器は、ふたがあり、耐水性で清掃しやすく、汚液及び汚臭の漏れない構造であること。
 - (4) 便所は、調理場に影響のない位置に従業者に応じた数を設けること。
 - (5) 便所には、洗浄剤及び消毒剤を備えた手洗設備を設けること。

第2 業種別基準

1 飲食店営業

- (1) 客室及び客席の明るさは、10ルクス以上であること。
- (2) 作業場には、器具洗浄槽及び器具を熱湯、蒸気、消毒剤その他の方法により消毒するための専用槽（以下「器具消毒槽」という。）並びに食品原材料専用の洗浄槽（以下「原材料洗浄槽」という。）を設けること。
- (3) 煎る、焼く、揚げる、蒸す等の作業を行う箇所の上部には、換気扇に直結した金属板製ロウト型天蓋を設けること。
- (4) 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。））であって、生食用として販売するものに限る。

以下同じ。)の加工又は調理を行う場合は、次に掲げる基準によるものであること。ただし、生食用食肉の調理のみを行うときはオ及びカに掲げる基準を除く。

ア 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。

イ 器具の洗浄に必要な専用の流水式洗浄設備及び器具の消毒に必要な専用の消毒設備を設けること。

ウ 手指の洗浄に必要な専用の流水式洗浄設備及び手指の消毒に必要な専用の消毒設備を設けること。

エ 生食用食肉の加工に使用する肉塊（食肉の単一の塊をいう。以下同じ。）又は生食用食肉が接触する設備及び器具は専用のものを設けること。

オ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。また、温度を正確に測定することができる装置を設けること。

カ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。

1の2 喫茶店営業

(1) 客室及び客席の明るさは、10ルクス以上であること。

(2) 作業場には、器具洗浄槽及び器具消毒槽並びに原材料洗浄槽を設けること。

(3) 煎る、焼く、揚げる、蒸す等の作業を行う箇所の上部には、換気扇に直結した金属板製ロウト型天蓋を設けること。

2 菓子製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、製造場、発酵室、加工場、包装室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 煎る、焼く、揚げる、蒸す等の作業を行う箇所の上部には、換気扇に直結した金属板製ロウト型天蓋を設けること。

3 あん類製造業

(1) 浸豆室、煮豆室、製あん室、沈でん圧搾室、冷蔵設備、荷造室及び包装室を設けること。

(2) 排水溝には、豆かす等を沈殿させるため、十分な容量を有し、かつ、必要な数の沈殿槽を設けること。

4 アイスクリーム類製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、製造室、冷蔵設備、冷凍設備及び検査室を設けること。

(2) 原材料混合機、ろ過器、均質機、殺菌機、エージングタンク、充てん機及び金属重量検出器を設けること。

(3) 殺菌機には、自記温度計を取り付け、温度計の記録を1年間保存すること。

(4) 店舗で製造販売するソフトクリームのフリーザーは、防じん構造であること。

5 乳処理業

(1) 受乳室、乳処理室、器具取扱室、冷蔵室、ボイラー室及び検査室を設けること。

(2) 受乳室には、ろ過装置のある受乳槽を設けること。

(3) 乳処理室には、ろ過装置のある貯乳槽、殺菌器、冷却装置及び自動充てん機を設けること。

(4) 殺菌器には、自記温度計を取り付け、温度計の記録を1年間保存すること。

(5) 器具取扱室には、熱湯又は蒸気を供給する設備、器具、容器等を洗浄殺菌する設備及び殺菌済容器の保管設備を設けること。

(6) 検査室には、乳、器具、容器等の検査に必要な設備を設けること。

6 特別牛乳搾取処理業

(1) 牛舎、牛体洗浄場、搾乳室、受乳室、乳処理室、洗瓶室、試験室、冷蔵設備及び検査室を設けること。

(2) 乳処理室は、牛舎、牛体洗浄場及び搾乳室から衛生上支障のない距離にあること。

(3) 殺菌機を設ける場合は、自記温度計を取り付け、温度計の記録を1年間保存すること。

7 乳製品製造業

(1) 製品の種類に応じた受乳室、原材料取扱室、調合室、製造室、発酵室、器具取扱室、包装室、冷蔵設備、検査室及びボイラー室を設けること。

(2) 原材料取扱室には、ひょう量器、受乳槽等の設備を設けること。

- (3) 器具取扱室には、熱湯又は蒸気を供給する設備、器具を洗浄殺菌する設備及び殺菌済容器の保管設備を設けること。
- (4) 殺菌器には、自記温度計を取り付け、温度計の記録を1年間保存すること。

8 集乳業

- (1) 受乳室を設け、受乳槽等の設備及び乳の検査設備を設けること。
- (2) ろ過装置のある乳の冷却設備及び冷却貯乳槽を設けること。

9 乳類販売業

乳類を摂氏10度以下に保存できる冷蔵設備を設けること。

10 食肉処理業

- (1) 荷受室、処理室、包装室及び冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
- (2) 食肉及び食用に供する内蔵等を分割、細切する部屋には、適切な温度管理ができる設備を設けること。
- (3) 放血設備、処理台及び細断機を設けること。
- (4) 血液及び汚水を衛生的に処理できる設備を設けること。
- (5) 血液の加工を行う場合は、原料血液貯蔵室を設けること。
- (6) 原料血液貯蔵室には、原料血液を摂氏5度以下で保存できる貯留槽を設けること。
- (7) 生食用食肉の加工又は調理を行う場合は、次に掲げる基準によるものであること。ただし、生食用食肉の調理のみを行うときはオ及びカに掲げる基準を除く。
 - ア 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。
 - イ 器具の洗浄に必要な専用の流水式洗浄設備及び器具の消毒に必要な専用の消毒設備を設けること。
 - ウ 手指の洗浄に必要な専用の流水式洗浄設備及び手指の消毒に必要な専用の消毒設備を設けること。
 - エ 生食用食肉の加工に使用する肉塊又は生食用食肉が接触する設備及び器具は専用のものを設けること。
 - オ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。また、温度を正確に測定することができる装置を設けること。
 - カ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。

11 食肉販売業

- (1) 食肉を摂氏10度以下に保存できる冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
- (2) 包装冷凍食肉（小分けして完全に密封した後、急速凍結した食肉）を販売する場合は、冷凍設備は、摂氏零下18度以下の冷凍能力を有すること。
- (3) 生食用食肉の加工又は調理を行う場合は、次に掲げる基準によるものであること。ただし、生食用食肉の調理のみを行うときはオ及びカに掲げる基準を除く。
 - ア 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。
 - イ 器具の洗浄に必要な専用の流水式洗浄設備及び器具の消毒に必要な専用の消毒設備を設けること。
 - ウ 手指の洗浄に必要な専用の流水式洗浄設備及び手指の消毒に必要な専用の消毒設備を設けること。
 - エ 生食用食肉の加工に使用する肉塊又は生食用食肉が接触する設備及び器具は専用のものを設けること。
 - オ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。また、温度を正確に測定することができる装置を設けること。
 - カ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。

12 食肉製品製造業

- (1) 原材料保管場又は原材料保管庫、製造加工室、包装室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。
- (2) 製造加工室には、くん煙設備及び煮沸設備並びに煙及び蒸気の排除設備を設けること。

13 魚介類販売業

- (1) 調理場、冷凍設備又は冷蔵設備を設けること。

- (2) 調理場には、流水式の給水設備を備えた調理台を設け、生食用魚介類を処理するための専用の調理器具を備えること。
- 14 魚介類競り売り営業
 - (1) 荷受場、競り場、荷分け場及び冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
 - (2) 荷受場、競り場及び荷分け場には、洗靴設備又は専用の履物を備えること。
- 15 魚肉練り製品製造業
 - (1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理室、製造室、放冷室、冷蔵設備、冷凍設備及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。
 - (2) 製造室には、蒸気等の排除設備を設けること。
 - (3) 放冷室には、衛生的な放冷設備を設けること。
 - (4) 魚肉のハム又はソーセージ類を製造する場合は、くん煙室及び充てん設備を設けること。
- 16 食品の冷凍又は冷蔵業
 - (1) 荷受室、処理室、冷凍予備室及び冷凍室又は冷蔵室並びに器具置場を設けること。
 - (2) 冷凍予備室及び冷凍室又は冷蔵室には、食品を衛生的に保管する設備を設けること。
 - (3) 冷凍予備室及び冷凍室又は冷蔵室内は、食品の種類に応じて衛生的に区分し、かつ、出入口には、洗靴設備又は専用の履物を備えること。
- 17 食品の放射線照射業
 - (1) 照射室及び制御室を設けること。
 - (2) 照射食品の検査に必要な設備を設けること。
- 18 清涼飲料水製造業
 - (1) 原材料保管場又は原材料保管庫、調合室、製造場及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。
 - (2) 調合室には、調合液をろ過する装置及びふたのある不浸透性材料で作られた調合容器を備えること。
 - (3) 製造室には、製品の種類に応じて原水の冷却設備、殺菌設備、ろ過器及び分注機を設けること。
 - (4) 作業場には、原材料洗浄槽を設けること。
- 19 乳酸菌飲料製造業
 - (1) 製品の種類に応じた原材料処理室、製造室、発酵室、冷蔵設備、検査室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。
 - (2) 製造場には、自記温度計を取り付けた殺菌設備を設け、希釈かくはんできる機械器具類を備えること。
 - (3) 検査室には、原材料、製品及び器具の検査に必要な設備を設けること。
 - (4) 冷蔵設備は、原液及び製品を常に摂氏10度以下に冷却保存できる性能を有すること。
- 20 氷雪製造業
 - (1) 製氷室、貯氷室及び機械室を設けること。
 - (2) 製氷室には、原水のろ過設備及び殺菌設備を設けること。
 - (3) 貯氷室には、食品を衛生的に保管する設備を設けること。
 - (4) 製氷室及び貯氷室の出入口には、洗靴設備又は専用の履物を備えること。
- 21 氷雪販売業
 - (1) 貯氷室及び取扱室を設けること。
 - (2) 貯氷室及び取扱室の内部は、飲食用氷と他の氷雪とを区分して貯蔵することができ、かつ、氷雪を衛生的に保管する設備を設けること。
- 22 食用油脂製造業
 - (1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、製造場、充てん室、包装室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。
 - (2) 製造室には、製品の種類に応じ、前処理設備、搾油設備、精製設備、打栓機及び巻締機を設けること。
- 23 マーガリン又はショートニング製造業
 - (1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、調合室、製造場、充てん室、包装室及

び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 原材料処理場には、原料油脂混合設備及び原料乳調整設備を設けること。

(3) 製造場には、加熱殺菌機、冷蔵設備及び熟成設備を設けること。

24 みそ製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、こうじ室、仕込熟成室、調合室、充てん室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 原材料処理場には、原材料の洗浄、浸漬、蒸煮及び異物除去設備を設けること。

(3) こうじ室は、温度、湿度及び換気の調節並びに室内の殺菌ができる構造であり、出入口には、洗靴設備又は専用の履物を備えること。

(4) 仕込熟成室には、衛生的な熟成槽を設けること。

25 醬（しょう）油製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、こうじ室、仕込熟成室、圧搾精製室、充てん室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 原材料処理場には、原材料の洗浄、浸漬、蒸煮、異物除去及び放冷設備を設けること。

(3) こうじ室は、温度、湿度及び換気の調節並びに室内の殺菌ができる構造であり、出入口には、洗靴設備又は専用の履物を備えること。

(4) 仕込熟成室には、衛生的な熟成槽を設けること。

(5) アミノ酸を製造する施設は、他の製造室と区画し、発生ガスの排除設備を設けること。

26 ソース類製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、製造場、充てん室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 原材料処理場には、水洗、選別、破碎等を行うための設備を設けること。

(3) 製造に用いる機械器具類は、金属が溶出しない材質であること。

(4) 容器を十分に洗浄及び殺菌できる自動洗浄機を備えること。

27 酒類製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、こうじ室、仕込熟成室、圧搾場、容器洗浄室、充てん室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 原材料処理場には、原材料の洗浄、浸漬、蒸煮、異物除去及び放冷設備を設けること。

(3) こうじ室は、温度、湿度及び換気の調節並びに室内の殺菌ができる構造であり、出入口には、洗靴設備又は専用の履物を備えること。

(4) 仕込熟成室には、衛生的な熟成槽を設け、かつ、出入口には、洗靴設備又は専用の履物を備えること。

(5) 圧搾機は、掃除しやすい構造であり、かつ、汚染防止の設備を設けること。

(6) 容器を十分に洗浄及び殺菌できる自動洗浄機を備えること。

28 豆腐製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、製造場及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 製造場は、洗浄しやすい構造であり、かつ、排気設備を設けること。

(3) 製品の保管のための冷蔵設備又は冷水式の貯蔵設備を設けること。

(4) 油揚げを製造する施設にあっては、油揚げ製造室を設けること。

29 納豆製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、発酵室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 原材料処理場には、原材料の洗浄、浸漬、蒸煮、異物除去及び放冷設備を設けること。

(3) 発酵室は、温度、湿度及び換気の調節並びに室内の殺菌ができる構造であること。

30 めん類製造業

(1) 製造場には、原材料保管場又は原材料保管庫、製造場、包装室及び製品保管場又は製品保管庫を設け、かつ、乾めんを製造する施設にあっては乾燥場、ゆでめんを製造する施設にあってはゆで場を設けること。

(2) 乾燥場は、通風、換気が良く、ちり、ほこり等の影響のない衛生的な場所であること。

(3) ゆで場は、洗浄しやすい構造であること。

- (4) ゆで場には、専用の釜、冷却槽及び水切り台を設けること。
- (5) ゆでめん及び生めんの製品保管場又は製品保管庫には、冷蔵設備を設けること。

31 そうざい製造業

- (1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、製造場、包装室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。
- (2) 作業場には、器具洗浄槽及び器具消毒槽並びに原材料洗浄槽を設けること。
- (3) 作業場には、計画製造量に応じた加工台、調味料注入機、蒸煮がま、巻締機、打栓機及び冷却槽を設けること。
- (4) 製造室には、放冷設備を設けること。
- (5) 煎る、焼く、揚げる、蒸す等の作業を行う箇所の上部には、換気扇に直結した金属板製ロウト型天蓋を設けること。
- (6) 製品保管場又は製品保管庫には、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

32 缶詰又は瓶詰食品製造業

- (1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、製造場、器具取扱室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。
- (2) 製造室には、衛生的に解凍、蒸煮、調理、充てんができる設備及び冷却槽を設けること。
- (3) 器具取扱室には、缶詰を行う場合は缶の殺菌装置及び保管設備を、瓶詰を行う場合は流水式洗瓶装置又は自動洗瓶機、瓶の殺菌設備及び殺菌済の瓶の保管設備を設けること。

33 添加物製造業

- (1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、製造場及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。
- (2) 製造又は加工に必要な機械器具類は、損耗が少なく、かつ、製品の品質に影響を与えない材質であること。
- (3) 製品保管場又は製品保管庫は、製品を衛生的に、かつ、安全に添加物以外のものと区別して保管できる構造であること。
- (4) 保存基準が定められている添加物を扱う施設の製品保管場又は製品保管庫は、保存基準を維持できる性能であること。
- (5) 製剤を製造する場合は、含有成分を均一にするための必要な設備を設けること。
- (6) 原材料又は製品の試験検査に必要な設備、器具等を備えること。

一部改正〔平成21年条例34号・24年58号〕

別表第3（第6条関係）

名称	手数料を徴収する事務	金額
飲食店営業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第1号の規定に基づく飲食店営業の許可の申請に対する審査	1件につき16,000円
喫茶店営業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第2号の規定に基づく喫茶店営業の許可の申請に対する審査	1件につき9,600円
菓子製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第3号の規定に基づく菓子製造業の許可の申請に対する審査	1件につき14,000円
あん類製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第4号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	1件につき14,000円
アイスクリーム類製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第5号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	1件につき14,000円
乳処理業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第6号の規定に基づく乳処理業の許可の申請に対する審査	1件につき21,000円
特別牛乳搾取処理業許可申請手	法第52条第1項及び政令第35条第7号の規定に基づく特別牛乳搾取処理業の許可の申請に対	1件につき21,000円

数料	する審査	
乳製品製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第8号の規定に基づく乳製品製造業の許可の申請に対する審査	1件につき21,000円
集乳業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第9号の規定に基づく集乳業の許可の申請に対する審査	1件につき9,600円
乳類販売業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第10号の規定に基づく乳類販売業の許可の申請に対する審査	1件につき9,600円
食肉処理業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第11号の規定に基づく食肉処理業の許可の申請に対する審査	1件につき21,000円
食肉販売業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第12号の規定に基づく食肉販売業の許可の申請に対する審査	1件につき9,600円
食肉製品製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第13号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	1件につき21,000円
魚介類販売業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第14号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	1件につき9,600円
魚介類競り売り営業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第15号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	1件につき21,000円
魚肉練り製品製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第16号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	1件につき16,000円
食品の冷凍又は冷蔵業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第17号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	1件につき21,000円
食品の放射線照射業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第18号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	1件につき21,000円
清涼飲料水製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第19号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	1件につき21,000円
乳酸菌飲料製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第20号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	1件につき14,000円
氷雪製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第21号の規定に基づく氷雪製造業の許可の申請に対する審査	1件につき21,000円
氷雪販売業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第22号の規定に基づく氷雪販売業の許可の申請に対する審査	1件につき14,000円
食用油脂製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第23号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	1件につき21,000円
マーガリン又はショートニング製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第24号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	1件につき21,000円
みそ製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第25号の規定に基づくみそ製造業の許可の申請に対する審査	1件につき16,000円

醬（しょう）油製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第26号の規定に基づく醬（しょう）油製造業の許可の申請に対する審査	1件につき16,000円
ソース類製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第27号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	1件につき16,000円
酒類製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第28号の規定に基づく酒類製造業の許可の申請に対する審査	1件につき16,000円
豆腐製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第29号の規定に基づく豆腐製造業の許可の申請に対する審査	1件につき14,000円
納豆製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第30号の規定に基づく納豆製造業の許可の申請に対する審査	1件につき14,000円
めん類製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第31号の規定に基づくめん類製造業の許可の申請に対する審査	1件につき14,000円
そうざい製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第32号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	1件につき21,000円
缶詰又は瓶詰食品製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第33号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	1件につき21,000円
添加物製造業許可申請手数料	法第52条第1項及び政令第35条第34号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	1件につき21,000円

一部改正〔平成16年条例12号〕