



# 宮 崎 県 公 報

令和 3 年 3 月 24 日 (水曜日) 号外 第 19 号

発 行 宮 崎 県

印 刷 宮 崎 市 旭 1 丁 目 6 番 25 号  
K・Pクリエイションズ株式会社

発 行 定 日 毎 週 月 ・ 木 曜 日  
購 読 料 (送 料 共) 1 年 44,400 円

## 目 次

### 条 例

○宮崎県における事務処理の特例に関する条例の一部を改正する条例…………… (市町村課) 2	頁	崎県づくり条例の一部を改正する条例…………… (障がい福祉課) 5
○障がいのある人もない人も共に暮らしやすい宮		○食品等取扱条例を廃止する条例…………… (衛生管理課) 5
		○旅館業法施行条例及び公衆浴場法施行条例の一部を改正する条例…………… ( “ ) 6
		○ふぐ取扱条例の一部を改正する条例…………… ( “ ) 11
		○食品衛生法施行条例の一部を改正する条例…………… ( “ ) 13

## 本号で公布された条例のあらまし

### ◎ 宮崎県における事務処理の特例に関する条例の一部を改正する条例 (条例第10号)

#### 1 改正の理由及び主な内容

医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律等に基づく知事の権限に属する事務の一部について、取扱いを希望する市町村に権限を移譲する等、所要の改正を行うこととしました。

#### 2 施行期日

この条例は、一部の規定を除き、令和3年4月1日から施行することとしました。

### ◎ 障がいのある人もない人も共に暮らしやすい宮崎県づくり条例の一部を改正する条例 (条例第11号)

#### 1 改正の理由及び主な内容

高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律の改正等に伴い、所要の改正を行うこととしました。

#### 2 施行期日

この条例は、一部の規定を除き、令和3年4月1日から施行することとしました。

### ◎ 食品等取扱条例を廃止する条例 (条例第12号)

#### 1 廃止の理由及び主な内容

食品衛生法の改正に伴い、営業許可の見直し及び届出制度の創設が行われたことから、条例を廃止することとしました。

#### 2 施行期日

この条例は、令和3年6月1日から施行することとしました。

### ◎ 旅館業法施行条例及び公衆浴場法施行条例の一部を改正する条例 (条例第13号)

#### 1 改正の理由及び主な内容

国が定める要領の改正等を踏まえ、条例で定める衛生の措置の基準等について、所要の改正を行うこととしました。

#### 2 施行期日

この条例は、令和3年7月1日から施行することとしました。

### ◎ ふぐ取扱条例の一部を改正する条例 (条例第14号)

#### 1 改正の理由及び主な内容

食品衛生法の改正等に伴い、ふぐ処理師の基準について見直しを行う等、所要の改正を行うこととしました。

#### 2 施行期日

この条例は、一部の規定を除き、令和3年6月1日から施行することとしました。

### ◎ 食品衛生法施行条例の一部を改正する条例 (条例第15号)

#### 1 改正の理由及び主な内容

食品衛生法の改正に伴い、食品営業許可施設の基準等について、所要の改正を行うこととしました。

#### 2 施行期日

この条例は、令和3年6月1日から施行することとしました。

条 例

宮崎県における事務処理の特例に関する条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和3年3月24日

宮崎県知事 河 野 俊 嗣

宮崎県条例第10号

宮崎県における事務処理の特例に関する条例の一部を改正する条例

宮崎県における事務処理の特例に関する条例（平成11年宮崎県条例第40号）の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に下線で示すように改正する。

改正前		改正後	
別表（第2条関係）		別表（第2条関係）	
事 務	市 町 村	事 務	市 町 村
[略]		[略]	
1の9 特定非営利活動促進法（平成10年法律第7号）による次の事務及び宮崎県特定非営利活動促進法施行条例（平成10年宮崎県条例第26号）による当該事務に係る事務（2以上の市町村の区域内に事務所を設置する特定非営利活動法人に係るものを除く。）	[略]	1の9 特定非営利活動促進法（平成10年法律第7号）による次の事務及び宮崎県特定非営利活動促進法施行条例（平成10年宮崎県条例第26号）による当該事務に係る事務（2以上の市町村の区域内に事務所を設置する特定非営利活動法人に係るものを除く。）	[略]
(1) [略]		(1) [略]	
(2) 第10条第2項（第25条第5項及び第34条第5項において準用する場合を含む。）の規定による <u>公告</u> 及び縦覧に関すること。		(2) 第10条第2項（第25条第5項及び第34条第5項において準用する場合を含む。）の規定による <u>公表</u> 及び縦覧に関すること。	
(3) 第10条第3項（第25条第5項及び第34条第5項において準用する場合を含む。）の規定による <u>補正</u> に係る書類の受理に関すること。		(3) 第10条第4項（第25条第5項及び第34条第5項において準用する場合を含む。）の規定による <u>補正</u> に係る書類の受理に関すること。	
(4)～(29) [略]		(4)～(29) [略]	
[略]		[略]	
13 [略]		13 [略]	
13の2 <u>安全な血液製剤の安定供給の確保等に関する法律（昭和31年法律第160号）による次の事務</u>	宮崎市		
(1) 第13条第4項（第14条第3項において準用する場合を含む。）の規定による <u>申請の受理</u> に関すること。			
(2) 第13条第5項の規定による <u>届出の受理</u> に関すること。			
13の3～13の6 [略]		13の2～13の5 [略]	
		13の6 <u>医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）による次の事務</u>	宮崎市
		(1) 第6条の2第2項の規定による <u>申請の受理</u> に関すること。	
		(2) 第6条の3第2項の規定による <u>申請の受理</u> に関すること。	
		13の7 <u>医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律施行令（昭和36年政令第11号）による次の事務</u>	宮崎市
		(1) 第2条の8第2項の規定による <u>申請の受理</u> に関すること。	

		(2) 第 2 条の 9 第 2 項の規定による申請の受理に関する <u>こと。</u>	
		(3) 第 2 条の 9 第 3 項の規定による認定証の返納の受理に関する <u>こと。</u>	
		(4) 第 2 条の 10 の規定による認定証の返納の受理に関する <u>こと。</u>	
13 の 7 ・ 13 の 8 [略]		13 の 8 ・ 13 の 9 [略]	
[略]		[略]	
14 の 5 障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律 (平成 17 年法律第 123 号) による次の事務	[略]	14 の 5 障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律 (平成 17 年法律第 123 号) による次の事務	[略]
(1) 第 53 条第 1 項の規定による申請 (精神通院医療に係るものに限る。) に係る障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律施行規則 (平成 18 年厚生労働省令第 19 号。以下この項及び次項において「省令」という。) 第 35 条第 2 項第 2 号に掲げる書類の審査に関する <u>こと。</u>		(1) 第 53 条第 1 項の規定による申請 (精神通院医療に係るものに限る。) に係る障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律施行規則 (平成 18 年厚生労働省令第 19 号。以下この項において「省令」という。) 第 35 条第 2 項第 2 号に掲げる書類の審査に関する <u>こと。</u>	
(2) [略]		(2) [略]	
		(3) 第 56 条第 2 項の規定による変更 (精神通院医療に係る省令第 44 条第 1 号に掲げる事項の変更に限る。) の認定及び当該変更に係る医療受給者証の提出の請求に関する <u>こと。</u>	
		(4) 第 56 条第 4 項の規定による医療受給者証の返還 ((3) の事務に係るものに限る。) に関する <u>こと。</u>	
14 の 6 障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律による次の事務	宮崎市		
(1) 第 56 条第 2 項の規定による変更 (精神通院医療に係る省令第 44 条第 1 号に掲げる事項の変更に限る。) の認定及び当該変更に係る医療受給者証の提出の請求に関する <u>こと。</u>			
(2) 第 56 条第 4 項の規定による医療受給者証の返還 ((1) の事務に係るものに限る。) に関する <u>こと。</u>			
14 の 7 ～ 14 の 9 [略]		14 の 6 ～ 14 の 8 [略]	
14 の 10 精神保健及び精神障害者福祉に関する法律 (昭和 25 年法律第 123 号) による次の事務	[略]	14 の 9 精神保健及び精神障害者福祉に関する法律 (昭和 25 年法律第 123 号) による次の事務	[略]
(1) ～ (24) [略]		(1) ～ (24) [略]	
		(25) 第 45 条第 2 項の規定による審査に関する <u>こと (年金における障害等級の照会に限る。)</u> 。	
		14 の 10 精神保健及び精神障害者福祉に関する法律第 45 条第 2 項の規定による審査に関する事務 (年金における障害等級の照会に限る。)	各市町村 (宮崎市を除く。)
		14 の 11 精神保健及び精神障害者福祉に関する法律施行令 (昭和 25 年政令第 155 号) による次の事務	各市町村
		(1) 第 8 条第 2 項の規定による審査に関する <u>こと (年金における障害等級の照会に限る。)</u>	

			る。)。。 (2) 第9条第2項の規定による審査に関すること（年金における障害等級の照会に限る。）。。
15	[略]		15 [略]
16	食品等取扱条例（昭和26年宮崎県条例第21号）による事務	宮崎市	
16の2～16の6 [略]			16～16の5 [略]
16の7	ふぐ取扱条例（昭和33年宮崎県条例第29号）による次の事務 (1) 第13条の規定による届出の受理に関すること。 (2) 第15条第3項の規定による免許証の返納の受理に関すること。 (3) 第16条第1項の規定による認証に関すること。 (4) 第18条第1項の規定による交付に関すること。 (5) 第18条第3項の規定による再交付又は書換えに関すること。 (6) 第19条第2項の規定による届出の受理に関すること。 (7) 第20条の規定による届出の受理に関すること。 (8) 第21条第1項の規定による認証の取消しに関すること。 (9) 第21条第2項の規定による認証の取消し又は営業の停止命令に関すること。 (10) 第21条第3項の規定による認証書の返納の受理に関すること。 (11) 第23条第1項の規定による報告の徴収、立入検査等に関すること。	[略]	16の6 宮崎県ふぐ取扱条例（昭和33年宮崎県条例第29号）による次の事務  (1) 第13条第3項の規定による免許証の返納の受理に関すること。 (2) 第14条第1項の規定による認証に関すること。 (3) 第16条第1項の規定による交付に関すること。 (4) 第16条第3項の規定による再交付又は書換えに関すること。 (5) 第17条第2項の規定による届出の受理に関すること。 (6) 第18条の規定による届出の受理に関すること。 (7) 第19条第1項の規定による認証の取消しに関すること。 (8) 第19条第2項の規定による認証の取消し又は営業の停止命令に関すること。 (9) 第19条第3項の規定による認証書の返納の受理に関すること。 (10) 第20条第1項の規定による報告の徴収、立入検査等に関すること。
16の8	ふぐ取扱条例の施行のための規則で別に規則で定めるものの規定による申請等の受理に関する事務	[略]	16の7 宮崎県ふぐ取扱条例の施行のための規則で別に規則で定めるものの規定による申請等の受理に関する事務
[略]			[略]
17の2	動物の愛護及び管理に関する法律（昭和48年法律第105号）による次の事務 (1)～(13) [略]  (14)～(40) [略]	[略]	17の2 動物の愛護及び管理に関する法律（昭和48年法律第105号）による次の事務 (1)～(13) [略] (14) 第21条の5第2項の規定による届出の受理に関すること。 (15)～(41) [略]
17の3	動物の愛護及び管理に関する法律施行規則（平成18年環境省令第1号）による次の事務 (1)～(10) [略] (11) 第13条第10号の規定による特定動物の管轄区域外における飼養又は保管の通知の受理に関すること。 (12)～(20) [略]	[略]	17の3 動物の愛護及び管理に関する法律施行規則（平成18年環境省令第1号）による次の事務 (1)～(10) [略] (11) 第13条第11号の規定による特定動物の管轄区域外における飼養又は保管の通知の受理に関すること。 (12)～(20) [略]
[略]			[略]

附 則  
(施行期日)

- 1 この条例は、令和3年4月1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。
- (1) 別表13の2の項及び17の3の項の改正規定 公布の日
- (2) 別表中13の3の項を13の2の項とし、13の4の項から13の6の項までを1項ずつ繰り上げ、13の5の項の次に13の6の項を加える改正規定、同表16の7の項及び16の8の項の改正規定、同表16の項を削り、同表中16の2の項を16の項とし、16の3の項から16の8の項までを1項ずつ繰り上げる改正規定並びに次項の規定 令和3年6月1日
- (3) 別表1の9の項の改正規定 令和3年6月9日
- (4) 別表中13の8の項を13の9の項とし、13の7の項を13の8の項とし、13の6の項の次に13の7の項を加える改正規定 令和3年8月1日  
(経過措置)
- 2 令和3年6月1日から同年7月31日までの間、この条例による改正後の別表13の6の項の規定の適用については、同項中「第6条の2第2項」とあるのは「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律等の一部を改正する法律（令和元年法律第63号）附則第12条第7項の規定により同法附則第1条第2号に掲げる規定の施行の日前に行うことができる同法第2条の規定による改正後の医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律第6条の2第2項」と、「第6条の3第2項」とあるのは「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律等の一部を改正する法律（令和元年法律第63号）附則第12条第7項の規定により同法附則第1条第2号に掲げる規定の施行の日前に行うことができる同法第2条の規定による改正後の医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律第6条の3第2項」とする。

障がいのある人もない人も共に暮らしやすい宮崎県づくり条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和3年3月24日

宮崎県知事 河野俊嗣

#### 宮崎県条例第11号

##### 障がいのある人もない人も共に暮らしやすい宮崎県づくり条例の一部を改正する条例

障がいのある人もない人も共に暮らしやすい宮崎県づくり条例（平成28年宮崎県条例第23号）の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に下線で示すように改正する。

改正前	改正後
<p>(不利益な取扱いの禁止)</p> <p>第7条 何人も、障がいのある人に対して、次の各号に掲げるものその他の障がいを理由とする不利益な取扱いをすることにより、障がいのある人の権利利益を侵害してはならない。</p> <p>(1)～(7) [略]</p> <p>(8) 公共交通機関を障がいのある人の利用に供する場合において、旅客施設（高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成18年法律第91号）第2条第5号に規定する旅客施設をいう。）又は車両等（同条第7号に規定する車両等をいう。）の構造上又は障がいのある人の生命若しくは身体の保護のためやむを得ないと認められるときその他の合理的な理由があるときを除き、公共交通機関の利用を拒み、若しくは制限し、又はこれらに条件を付すこと。</p> <p>(9)～(11) [略]</p>	<p>(不利益な取扱いの禁止)</p> <p>第7条 何人も、障がいのある人に対して、次の各号に掲げるものその他の障がいを理由とする不利益な取扱いをすることにより、障がいのある人の権利利益を侵害してはならない。</p> <p>(1)～(7) [略]</p> <p>(8) 公共交通機関を障がいのある人の利用に供する場合において、旅客施設（高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成18年法律第91号）<u>第2条第6号</u>に規定する旅客施設をいう。）若しくは車両等（<u>同条第8号</u>に規定する車両等をいう。）の構造上又は障がいのある人の生命若しくは身体の保護のためやむを得ないと認められるときその他の合理的な理由があるときを除き、公共交通機関の利用を拒み、若しくは制限し、又はこれらに条件を付すこと。</p> <p>(9)～(11) [略]</p>

##### 附 則

この条例は、令和3年4月1日から施行する。ただし、「又は」を「若しくは」に改める部分は、公布の日から施行する。

食品等取扱条例を廃止する条例をここに公布する。

令和3年3月24日

宮崎県知事 河野俊嗣

#### 宮崎県条例第12号

##### 食品等取扱条例を廃止する条例

食品等取扱条例（昭和26年宮崎県条例第21号）は、廃止する。

##### 附 則

(施行期日)

- 1 この条例は、令和3年6月1日から施行する。  
(経過措置)
- 2 この条例の施行の際、現にこの条例による廃止前の食品等取扱条例第3条第1項の規定による登録を受けている者であって、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第57条第1項の規定の適用を受ける営業を営むものについては、この条例の施行の日と同項の規定による届

出をしたものとみなす。

3 この条例の施行の日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。

旅館業法施行条例及び公衆浴場法施行条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和3年3月24日

宮崎県知事 河 野 俊 嗣

宮崎県条例第13号

旅館業法施行条例及び公衆浴場法施行条例の一部を改正する条例

(旅館業法施行条例の一部改正)

第1条 旅館業法施行条例(昭和33年宮崎県条例第24号)の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に下線で示すように改正する。

改正前	改正後
(衛生の措置の基準等)	(衛生の措置の基準等)
第9条 [略]	第9条 [略]
2 知事は、営業者が別表第3第12号(21)の規定により自主的な公表(新聞その他の広報媒体を通じて行う公表に限る。以下この項において同じ。)を行わなかった場合で、 <u>同号(19)又は(20)</u> に規定する水質の検査の結果が知事が別に定める基準を超えたときは、当該施設の名称、当該結果その他必要な事項の公表を行うことができる。	2 知事は、営業者が別表第3第12号(24)の規定により自主的な公表(新聞その他の広報媒体を通じて行う公表に限る。以下この項において同じ。)を行わなかった場合で、 <u>同号(21)又は(22)</u> に規定する水質の検査の結果が知事が別に定める基準を超えたときは、当該施設の名称、当該結果その他必要な事項の公表を行うことができる。
別表第1(第2条関係)	別表第1(第3条関係)
浴室、浴槽及びこれらの附帯設備の構造設備の基準	浴室、浴槽及びこれらの附帯設備の構造設備の基準
1 [略]	1 [略]
2 <u>水道法(昭和32年法律第177号)第3条第9項に規定する給水装置により供給される水(以下「水道水」という。)</u> 以外の水を原湯(浴槽内の湯水(以下「浴槽水」という。))を再利用せずに浴槽に直接注入される湯水をいう。以下同じ。)、原水(原湯の原料となる湯水をいう。以下同じ。) <u>又は上がり用湯水として使用する場合は、当該水の水質を知事が別に定める基準に適合させるために必要な設備が設けられていること。</u>	2 原湯(浴槽内の湯水(以下「浴槽水」という。))を再利用せずに浴槽に直接注入される温水をいう。以下同じ。)、原水(原湯の原料となる水及び浴槽水の温度を調整する目的で、浴槽水を再利用せずに浴槽に直接注入される水をいう。以下同じ。) <u>及び上がり用湯水の使用に当たっては、当該水の水質を知事が別に定める基準に適合させるために必要な設備が設けられていること。</u>
3 原湯を貯留する槽(以下「貯湯槽」という。)を設置する場合にあっては、貯湯槽内の湯水全体の温度を摂氏60度以上に保つ能力を有する加温装置が設けられていること。ただし、これにより難い場合には、レジオネラ属菌が繁殖しないように貯湯槽内の湯水を消毒する設備が設けられていること。	3 原湯等を貯留する槽(以下「貯湯槽」という。)を設置する場合にあっては、貯湯槽内の湯水全体の温度を摂氏60度以上に保つ能力を有する加温装置が設けられていること。ただし、これにより難い場合には、レジオネラ属菌が繁殖しないように貯湯槽内の湯水を消毒する設備が設けられていること。
4 原水及び原湯の配管は、ろ過器及び循環配管(湯水をろ過器等と浴槽との間で循環させるための配管をいう。以下同じ。)に接続しない構造であり、原湯を浴槽水面の上方から浴槽に落とし込む構造であること。	4 原水及び原湯の配管は、ろ過器( <u>浴槽水を再利用するため、浴槽水中の微細な粒子や繊維等を除去する装置をいう。以下同じ。)</u> 及び循環配管(湯水をろ過器等と浴槽との間で循環させるための配管をいう。以下同じ。)に接続しない構造であり、原湯を浴槽水面の上方から浴槽に落とし込む構造であること。
5 ろ過器を設置する場合にあっては、1時間当たりで浴槽の容量以上の湯水をろ過する能力を有し、かつ、逆洗浄等の適切な方法で汚濁物質等を排出することができる構造であるとともに、ろ過器に毛髪等が混入しないよう集毛器が設けられていること。	5 ろ過器を設置する場合にあっては、1時間当たりで浴槽の容量以上の湯水をろ過する能力を有し、かつ、逆洗浄等の適切な方法で汚濁物質等を排出することができる構造であるとともに、ろ過器に毛髪等が混入しないよう集毛器( <u>浴槽水を再利用するため、浴槽水に混入した毛髪や比較的大きな異物を捕集する網状の装置をいう。以下同じ。)</u> が設けられていること。
6 [略]	6 [略]
7 浴槽の縁からあふれた湯水を回収する槽(以下「回収槽」という。)を設置する場合にあっては、 <u>回収槽内の湯水を浴用に使用しない構造であること。ただし、これにより難い場合には、回収槽は床上に設置され、内部の清掃が容易に行える構造であるとともに、レジオネラ属菌が繁殖しないように回収槽内の湯水を消毒できる設備が設けられていること。</u>	7 <u>オーバーフロー水(浴槽の縁からあふれた湯水をいう。以下同じ。)</u> 及びオーバーフロー水を回収する槽(以下「回収槽」という。)内の湯水を浴用に使用しない構造であること。ただし、これにより難い場合には、回収槽は床上に設置され、内部の清掃が容易に行える構造であるとともに、レジオネラ属菌が繁殖しないように回収槽内の湯水を消毒できる設備が設けられていること。

8～11 [略]

別表第2 (第2条関係)

[略]

別表第3 (第9条関係)

衛生の措置の基準

1～11 [略]

12 浴室、浴槽及びこれらの附帯設備を設ける場合は、次に定めるところによること。

(1) [略]

(2) 定期的に貯湯槽の生物膜の状況を確認し、生物膜の除去を行うための清掃及び消毒を行うこと。

(3) ろ過器は、1週間に1回以上、逆洗浄等の適切な方法で汚濁物質等を排出すること。

(4) 循環配管は、1週間に1回以上、適切な消毒方法で生物膜を除去すること。

(5)～(7) [略]

(8) 洗い場の湯水栓に湯水を送る水温調節槽は、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

(9) 回収槽内の湯水は、浴用に使用しないこと。ただし、これにより難い場合には、回収槽の内部の清掃及び消毒を頻繁に行うとともに、レジオネラ属菌が繁殖しないように回収槽内の湯水を塩素系薬剤等により消毒すること。

(10) 気泡発生装置等には、連日使用型循環浴槽水を使用しないこと。

(11)・(12) [略]

(13) 水道水以外の水を使用した原水、原湯、上がり用湯水及び浴槽水は、知事が別に定める基準に適合するよう水質を管理すること。

(14)・(15) [略]

(16) 浴槽水の消毒に当たっては、塩素系薬剤を使用して浴槽水中の遊離残留塩素濃度（以下「濃度」という。）を頻繁に測定し、濃度を常時1リットル中0.2ミリグラム以上に保つこと。また、濃度が1リットル中1.0ミリグラムを超えないよう努めるとともに、当該結果を測定の日から3年間保管すること。ただし、原水若しくは原湯の性質その他の条件により塩素系薬剤が使用できない場合又は原水若しくは原湯の水素イオン濃度が高くこの基準を適用することが適当でない場合であって、併せて適切な衛生措置を行うことを条件として知事が認めたときは、この限りでない。

(17) [略]

(18) 浴槽水の水素イオン濃度を頻繁に測定し、その結果を測

8～11 [略]

別表第2 (第3条関係)

[略]

別表第3 (第9条関係)

衛生の措置の基準

1～11 [略]

12 浴室、浴槽及びこれらの附帯設備を設ける場合は、次に定めるところによること。

(1) [略]

(2) 定期的に貯湯槽の生物膜の状況を確認し、生物膜の除去を行うための清掃及び消毒を行うとともに、清掃及び消毒時には必要に応じて貯湯槽内の原湯等を完全に排水すること。

(3) ろ過器は、1週間に1回以上、逆洗浄等の適切な方法で汚濁物質等を排出するとともに、適切な方法で生物膜を除去し、及び消毒すること。

(4) 循環配管は、1週間に1回以上、適切な方法で生物膜を除去し、及び消毒するとともに、図面等により、配管の状況を正確に把握し、不要な配管を除去すること。

(5) 水位計配管は、1週間に1回以上、適切な方法で生物膜を除去し、及び消毒すること。

(6) シャワーは、1週間に1回以上、内部の水が置き換わるように通水するとともに、シャワーヘッド及びホースは、1年に1回以上、内部の汚れ及びスケールを洗浄し、及び消毒すること。

(7)～(9) [略]

(10) 調節箱（洗い場の湯栓やシャワーに送る湯の温度を調節するための槽をいう。）は、定期的に生物膜の状況を監視し、必要に応じて清掃及び消毒を行うこと。

(11) オーバーフロー水及び回収槽内の湯水は、浴用に使用しないこと。ただし、これにより難い場合には、オーバーフロー還水系統及び回収槽の内部の清掃及び消毒を頻繁に行うとともに、レジオネラ属菌が繁殖しないように回収槽内の湯水を塩素系薬剤等により消毒すること。

(12) 気泡発生装置等は、内部に生物膜が形成されないように適宜清掃及び消毒を行うとともに、連日使用型循環浴槽水を使用しないこと。

(13)・(14) [略]

(15) 原水、原湯、上がり用湯水及び浴槽水は、知事が別に定める基準に適合するよう水質を管理すること。

(16)・(17) [略]

(18) 浴槽水の消毒に当たっては、塩素系薬剤を使用して浴槽水中の遊離残留塩素濃度（以下「濃度」という。）を頻繁に測定し、濃度を常時1リットル中0.4ミリグラム以上に保つとともに、濃度が1リットル中1.0ミリグラムを超えないよう努めるとともに、濃度が1リットル中1.0ミリグラムを超えないよう努めること。結合塩素のモノクロラミンの場合には、1リットル中3.0ミリグラム程度を保つこと。また、当該結果を測定の日から3年間保管すること。ただし、原水若しくは原湯の性質その他の条件により塩素系薬剤が使用できない場合又は原水若しくは原湯のpH値が高くこの基準を適用することが適当でない場合であって、併せて適切な衛生措置を行うことを条件として知事が認めたときは、この限りでない。

(19) [略]

(20) 浴槽水のpH値を頻繁に測定し、その結果を測定の日か

<p>定の日から3年間保管すること。</p> <p>(19) 原水、原湯及び上がり用湯水並びにろ過器を使用していない浴槽水及び毎日完全換水している浴槽水については1年に1回以上、塩素系薬剤を使用して消毒している連日使用型循環浴槽水については1年に2回以上、塩素系薬剤を使用しないで消毒している連日使用型循環浴槽水については1年に4回以上、水質の検査（(20)に規定する浴槽水の水質の検査を除く。）を行い、その結果を検査の日から3年間保管すること。</p> <p>(20) [略]</p> <p>(21) (19)及び(20)に規定する水質の検査の結果は、自主的な公表に努めるとともに、毎年4月30日までに、前年の4月1日に始まる年度内において実施した当該結果を、施設の所在地を管轄する保健所の長に報告すること。</p> <p>(22) (19)及び(20)に規定する水質の検査の結果、(13)に規定する基準に適合していない場合は、直ちに施設の所在地を管轄する保健所の長に届け出て、その指示を受け、適切な措置を講ずること。</p> <p>(23) [略]</p> <p>13～16 [略]</p>	<p>ら3年間保管すること。</p> <p>(21) 原水、原湯及び上がり用湯水並びにろ過器を使用していない浴槽水及び毎日完全換水している浴槽水については1年に1回以上、塩素系薬剤を使用して消毒している連日使用型循環浴槽水については1年に2回以上、塩素系薬剤を使用しないで消毒している連日使用型循環浴槽水については1年に4回以上、水質の検査（(22)に規定する浴槽水の水質の検査を除く。）を行い、その結果を検査の日から3年間保管すること。ただし、<u>原水が水道水（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第9項に規定する給水装置により供給される水をいう。）以外の水を使用していないものであって、かつ、当該原水が貯湯槽により貯留されない場合は、原水、原湯及び上がり用湯水の水質検査を省略することができる。</u></p> <p>(22) [略]</p> <p>(23) 水質の検査の依頼に当たっては、精度管理を行っている検査機関に依頼することが望ましいこと。</p> <p>(24) (21)及び(22)に規定する水質の検査の結果は、自主的な公表に努めるとともに、毎年4月30日までに、前年の4月1日に始まる年度内において実施した当該結果を、施設の所在地を管轄する保健所の長に報告すること。</p> <p>(25) (21)及び(22)に規定する水質の検査の結果、(15)に規定する基準に適合していない場合は、直ちに施設の所在地を管轄する保健所の長に届け出て、その指示を受け、適切な措置を講ずること。</p> <p>(26) [略]</p> <p>13～16 [略]</p>
---	---

（公衆浴場法施行条例の一部改正）

第2条 公衆浴場法施行条例（平成15年宮崎県条例第14号）の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に下線で示すように改正する。

改正前	改正後
<p>（定義）</p> <p>第2条 この条例において、次の各号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)～(4) [略]</p> <p>(5) 原湯 浴槽水を再利用せずに浴槽に直接注入される湯水をいう。</p> <p>(6) 原水 原湯の原料とする湯水をいう。</p> <p>(7) [略]</p> <p>(8)・(9) [略]</p> <p>(10) [略]</p> <p>（衛生及び風紀の措置の基準等）</p> <p>第6条 [略]</p> <p>2 知事は、営業者が別表第2第2号(21)の規定により自主的な公表（新聞その他の広報媒体を通じて行う公表に限る。以下この項</p>	<p>（定義）</p> <p>第2条 この条例において、次の各号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)～(4) [略]</p> <p>(5) 原湯 浴槽水を再利用せずに浴槽に直接注入される<u>温水</u>をいう。</p> <p>(6) 原水 原湯の原料とする<u>水及び浴槽水の温度を調整する目的で、浴槽水を再利用せずに浴槽に直接注入される水</u>をいう。</p> <p>(7) [略]</p> <p>(8) <u>貯湯槽 原湯等を貯留する槽</u>をいう。</p> <p>(9) <u>ろ過器 浴槽水を再利用するため、浴槽水中の微細な粒子や繊維等を除去する装置</u>をいう。</p> <p>(10) <u>集毛器 浴槽水を再利用するため、浴槽水に混入した毛髪や比較的大きな異物を捕集する網状の装置</u>をいう。</p> <p>(11) <u>調節箱 洗い場の湯栓やシャワーに送る湯の温度を調節するための槽</u>をいう。</p> <p>(12)・(13) [略]</p> <p>(14) <u>オーバーフロー水 浴槽の縁からあふれた湯水</u>をいう。</p> <p>(15) <u>回収槽 オーバーフロー水を回収する槽</u>をいう。</p> <p>(16) [略]</p> <p>（衛生及び風紀の措置の基準等）</p> <p>第6条 [略]</p> <p>2 知事は、営業者が別表第2第2号(24)の規定により自主的な公表（新聞その他の広報媒体を通じて行う公表に限る。以下この項</p>



において同じ。)を行わなかった場合で、同号(19)又は(20)に規定する水質の検査の結果が知事が別に定める基準を超えたときは、当該施設の名称、当該結果その他必要な事項の公表を行うことができる。

## 別表第1 (第3条関係)

## 1 一般公衆浴場の構造設備の基準

(1) 浴室、脱衣室及びサウナ室(サウナ設備を含む。以下同じ。)は、男女別(知事が利用形態により男女を区別する構造を必要としないと認めた場合を除く。)であり、浴室及び脱衣室の床面の照度は、150ルクス以上となる構造であること。

(2)～(10) [略]

(11) 水道法(昭和32年法律第177号)第3条第9項に規定する給水装置により供給される水(以下「水道水」という。)以外の水を原水、原湯又は上がり用湯水として使用する場合は、当該水の水質を知事が別に定める基準に適合させるために必要な設備が設けられていること。

(12) 原湯を貯留する槽(以下「貯湯槽」という。)を設置する場合にあっては、貯湯槽内の湯水全体の温度を摂氏60度以上に保つ能力を有する加温装置が設けられていること。ただし、これにより難しい場合には、レジオネラ属菌が繁殖しないように貯湯槽内の湯水を消毒する設備が設けられていること。

(13)～(15) [略]

(16) 浴槽の縁からあふれた湯水を回収する槽(以下「回収槽」という。)を設置する場合にあっては、回収槽内の湯水を浴用に使用しない構造であること。ただし、これにより難しい場合には、回収槽は床上に設置され、内部の清掃が容易に行える構造であるとともに、レジオネラ属菌が繁殖しないように回収槽内の湯水を消毒できる設備が設けられていること。

(17)～(20) [略]

(21) 便所は、男女別であり、流水式の手洗い装置を備え、常に清浄な水が十分に供給される構造であること。

## 2・3 [略]

## 別表第2 (第6条関係)

## 1 換気、採光、照明、保温及び清潔その他入浴者の衛生(次号及び第3号に定めるものを除く。)及び風紀に必要な措置の基準

(1) [略]

(2) 浴室及び脱衣室は、床面の照度を150ルクス以上とすること。

(3)～(7) [略]

(8) 浴室、脱衣室その他入浴者の利用する場所は、毎月1回以上、ねずみ、昆虫等の駆除を行うこと。

(9)～(13) [略]

## 2 入浴者の衛生のため必要な浴槽水等の措置の基準

(1) [略]

(2) 定期的に貯湯槽の生物膜の状況を確認し、生物膜の除去を行うための清掃及び消毒を行うこと。

(3) ろ過器は、1週間に1回以上、逆洗浄等の適切な方法で汚濁物質等を排出すること。

において同じ。)を行わなかった場合で、同号(21)又は(22)に規定する水質の検査の結果が知事が別に定める基準を超えたときは、当該施設の名称、当該結果その他必要な事項の公表を行うことができる。

## 別表第1 (第3条関係)

## 1 一般公衆浴場の構造設備の基準

(1) 浴室、脱衣室及びサウナ室(サウナ設備を含む。以下同じ。)は、男女別(知事が利用形態により男女を区別する構造を必要としないと認めた場合を除く。)であり、浴室及び脱衣室の床面の照度は、入浴、脱衣等に支障のない照度となる構造であること。

(2)～(10) [略]

(11) 原水、原湯及び上がり用湯水の使用に当たっては、当該水の水質を知事が別に定める基準に適合させるために必要な設備が設けられていること。

(12) 貯湯槽を設置する場合にあっては、貯湯槽内の湯水全体の温度を摂氏60度以上に保つ能力を有する加温装置が設けられていること。ただし、これにより難しい場合には、レジオネラ属菌が繁殖しないように貯湯槽内の湯水を消毒する設備が設けられていること。

(13)～(15) [略]

(16) オーバーフロー水及び回収槽内の湯水を浴用に使用しない構造であること。ただし、これにより難しい場合には、回収槽は床上に設置され、内部の清掃が容易に行える構造であるとともに、レジオネラ属菌が繁殖しないように回収槽内の湯水を消毒できる設備が設けられていること。

(17)～(20) [略]

(21) 便所は、男女それぞれの脱衣室等入浴者が利用しやすい場所に設けるとともに、流水式の手洗い装置を備え、常に清浄な水が十分に供給される構造であること。

## 2・3 [略]

## 別表第2 (第6条関係)

## 1 換気、採光、照明、保温及び清潔その他入浴者の衛生(次号及び第3号に定めるものを除く。)及び風紀に必要な措置の基準

(1) [略]

(2) 浴室及び脱衣室は、入浴、脱衣等に支障のない照度とすること。

(3)～(7) [略]

(8) 浴室、脱衣室その他入浴者の利用する場所は、ねずみ、昆虫等の生息状態について毎月1回以上点検し、適切に駆除を行うこと。

(9)～(13) [略]

## 2 入浴者の衛生のため必要な浴槽水等の措置の基準

(1) [略]

(2) 定期的に貯湯槽の生物膜の状況を確認し、生物膜の除去を行うための清掃及び消毒を行うとともに、清掃及び消毒時には必要に応じて貯湯槽内の原湯等を完全に排水すること。

(3) ろ過器は、1週間に1回以上、逆洗浄等の適切な方法で汚濁物質等を排出するとともに、適切な方法で生物膜を除去

(4) 循環配管は、1週間に1回以上、適切な消毒方法で生物膜を除去すること。

(5)～(7) [略]

(8) 洗いの湯水栓に湯水を送る水温調節槽は、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

(9) 回収槽内の湯水は、浴用に使用しないこと。ただし、これにより難い場合には、回収槽の内部の清掃及び消毒を頻繁に行うとともに、レジオネラ属菌が繁殖しないように回収槽内の湯水を塩素系薬剤等により消毒すること。

(10) 気泡発生装置等には、連日使用型循環浴槽水を使用しないこと。

(11)・(12) [略]

(13) 水道水以外の水を使用した原水、原湯、上がり用湯水及び浴槽水は、知事が別に定める基準に適合するよう水質を管理すること。

(14)・(15) [略]

(16) 浴槽水の消毒に当たっては、塩素系薬剤を使用して浴槽水中の遊離残留塩素濃度（以下「濃度」という。）を頻繁に測定し、濃度を常時1リットル中0.2ミリグラム以上に保つこと。また、濃度が1リットル中1.0ミリグラムを超えないよう努めるとともに、当該結果を測定の日から3年間保管すること。ただし、原水若しくは原湯の性質その他の条件により塩素系薬剤が使用できない場合又は原水若しくは原湯の水素イオン濃度が高くこの基準を適用することが適当でない場合であって、併せて適切な衛生措置を行うことを条件として知事が認めたときは、この限りでない。

(17) [略]

(18) 浴槽水の水素イオン濃度を頻繁に測定し、その結果を測定の日から3年間保管すること。

(19) 原水、原湯及び上がり用湯水並びにろ過器を使用していない浴槽水及び毎日完全換水している浴槽水については1年に1回以上、塩素系薬剤を使用して消毒している連日使用型循環浴槽水については1年に2回以上、塩素系薬剤を使用しないで消毒している連日使用型循環浴槽水については1年に4回以上、水質の検査（(20)に規定する浴槽水の水質の検査を除く。）を行い、その結果を検査の日から3年間保管すること。

(20) [略]

し、及び消毒すること。

(4) 循環配管は、1週間に1回以上、適切な方法で生物膜を除去し、及び消毒するとともに、図面等により、配管の状況を正確に把握し、不要な配管を除去すること。

(5) 水位計配管は、1週間に1回以上、適切な方法で生物膜を除去し、及び消毒すること。

(6) シャワーは、1週間に1回以上、内部の水が置き換わるように通水するとともに、シャワーヘッド及びホースは、1年に1回以上、内部の汚れ及びスケールを洗浄し、及び消毒すること。

(7)～(9) [略]

(10) 調節箱は、定期的に生物膜の状況を監視し、必要に応じて清掃及び消毒を行うこと。

(11) オーバーフロー水及び回収槽内の湯水は、浴用に使用しないこと。ただし、これにより難い場合には、オーバーフロー還水系統及び回収槽の内部の清掃及び消毒を頻繁に行うとともに、レジオネラ属菌が繁殖しないように回収槽内の湯水を塩素系薬剤等により消毒すること。

(12) 気泡発生装置等は、内部に生物膜が形成されないように適宜清掃及び消毒を行うとともに、連日使用型循環浴槽水を使用しないこと。

(13)・(14) [略]

(15) 原水、原湯、上がり用湯水及び浴槽水は、知事が別に定める基準に適合するよう水質を管理すること。

(16)・(17) [略]

(18) 浴槽水の消毒に当たっては、塩素系薬剤を使用して浴槽水中の遊離残留塩素濃度（以下「濃度」という。）を頻繁に測定し、濃度を常時1リットル中0.4ミリグラム以上に保つとともに、濃度が1リットル中1.0ミリグラムを超えないよう努めること。結合塩素のモノクロラミンの場合には、1リットル中3.0ミリグラム程度を保つこと。また、当該結果を測定の日から3年間保管すること。ただし、原水若しくは原湯の性質その他の条件により塩素系薬剤が使用できない場合又は原水若しくは原湯のpH値が高くこの基準を適用することが適当でない場合であって、併せて適切な衛生措置を行うことを条件として知事が認めたときは、この限りでない。

(19) [略]

(20) 浴槽水のpH値を頻繁に測定し、その結果を測定の日から3年間保管すること。

(21) 原水、原湯及び上がり用湯水並びにろ過器を使用していない浴槽水及び毎日完全換水している浴槽水については1年に1回以上、塩素系薬剤を使用して消毒している連日使用型循環浴槽水については1年に2回以上、塩素系薬剤を使用しないで消毒している連日使用型循環浴槽水については1年に4回以上、水質の検査（(22)に規定する浴槽水の水質の検査を除く。）を行い、その結果を検査の日から3年間保管すること。ただし、原水が水道水（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第9項に規定する給水装置により供給される水という。）以外の水を使用していないものであって、かつ、当該原水が貯湯槽により貯留されない場合は、原水、原湯及び上がり用湯水の水質検査を省略することができる。

(22) [略]

(23) 水質の検査の依頼に当たっては、精度管理を行っている

<p>(21) (19)及び(20)に規定する水質の検査の結果は、自主的な公表に努めるとともに、毎年4月30日までに、前年の4月1日に始まる年度内において実施した当該結果を、施設の所在地を管轄する保健所の長に報告すること。</p> <p>(22) (19)及び(20)に規定する水質の検査の結果、(13)に規定する基準に適合していない場合は、直ちに施設の所在地を管轄する保健所の長に届け出て、その指示を受け、適切な措置を講ずること。</p> <p>(23) [略]</p> <p>3 [略]</p>	<p><u>検査機関に依頼することが望ましいこと。</u></p> <p>(24) (21)及び(22)に規定する水質の検査の結果は、自主的な公表に努めるとともに、毎年4月30日までに、前年の4月1日に始まる年度内において実施した当該結果を、施設の所在地を管轄する保健所の長に報告すること。</p> <p>(25) (21)及び(22)に規定する水質の検査の結果、(15)に規定する基準に適合していない場合は、直ちに施設の所在地を管轄する保健所の長に届け出て、その指示を受け、適切な措置を講ずること。</p> <p>(26) [略]</p> <p>3 [略]</p>
---	---

附 則

この条例は、令和3年7月1日から施行する。

ふぐ取扱条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和3年3月24日

宮崎県知事 河 野 俊 嗣

宮崎県条例第14号

ふぐ取扱条例の一部を改正する条例

ふぐ取扱条例（昭和33年宮崎県条例第29号）の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に下線で示すように改正する。

改正前	改正後
<p style="text-align: center;">ふぐ取扱条例</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。</p> <p>(1)～(3) [略]</p> <p>(4) ふぐ処理業者 <u>第16条第1項の規定により知事の認証を受けて、施設を設けてふぐ処理営業を行う者をいう。</u></p> <p>(処理等の制限)</p> <p>第4条 [略]</p> <p>2 魚介類の販売、加工、製造等を業とする者は、処理したふぐでなければ、これを食品として販売し、又は授与してはならない。ただし、次の各号のいずれかに該当する者に販売し、又は授与する場合は、この限りでない。</p> <p>(1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）<u>第52条第1項の規定による営業の許可を受けた魚介類販売業者及び魚介類せり売業者</u></p> <p>(2)・(3) [略]</p> <p>(絶対的欠格事由)</p> <p>第6条 <u>第15条第2項の規定により免許の取消処分（同項第2号に該当することによる免許の取消処分を除く。）を受けた後1年を経過しない者</u>に対しては、前条の免許を与えない。</p> <p>(相対的欠格事由)</p> <p>第7条 次の各号のいずれかに該当する者に対しては、第5条の免許を与えないことがある。</p> <p>(1) [略]</p> <p>(2) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者</p> <p>(受験資格)</p> <p>第11条 <u>試験は、次の各号のいずれかに該当する者でなければ受けることができない。</u></p>	<p style="text-align: center;">宮崎県ふぐ取扱条例</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。</p> <p>(1)～(3) [略]</p> <p>(4) ふぐ処理業者 <u>第14条第1項の規定により知事の認証を受けて、施設を設けてふぐ処理営業を行う者をいう。</u></p> <p>(処理等の制限)</p> <p>第4条 [略]</p> <p>2 魚介類の販売、加工、製造等を業とする者は、処理したふぐでなければ、これを食品として販売し、又は授与してはならない。ただし、次の各号のいずれかに該当する者に販売し、又は授与する場合は、この限りでない。</p> <p>(1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）<u>第55条第1項の規定による営業の許可を受けた魚介類販売業者及び魚介類競り売り業者</u></p> <p>(2)・(3) [略]</p> <p>(絶対的欠格事由)</p> <p>第6条 <u>次の各号のいずれかに該当する者に対しては、前条の免許を与えない。</u></p> <p>(1) <u>18歳未満の者</u></p> <p>(2) <u>第13条第2項の規定により免許の取消処分（同項第2号に該当することによる免許の取消処分を除く。）を受けた後1年を経過しない者</u></p> <p>(相対的欠格事由)</p> <p>第7条 次の各号のいずれかに該当する者に対しては、第5条の免許を与えないことがある。</p> <p>(1) [略]</p> <p>(2) 麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤の中毒者</p>

<p>(1) <u>調理師法（昭和33年法律第 147号）の規定により調理師の免許を受けている者又は栄養士法（昭和22年法律第 245号）の規定による栄養士の免許を受けている者</u></p> <p>(2) <u>学校教育法（昭和22年法律第26号）第57条（高等学校入学資格）に規定する者で、知事が指定する施設において調理加工の業務に2年以上従事したことがあるものであって、現にその業務に従事し、知事が定める講習基準による所定の課程を修めた者</u></p> <p>第12条 [略]</p> <p>(届出)</p> <p>第13条 <u>ふぐ処理師は、毎年11月1日現在においてその氏名、住所、就業の場所その他知事が定める事項を、同月20日までに知事に届け出なければならない。</u></p> <p>(遵守事項)</p> <p>第14条 <u>ふぐ処理師は、次に掲げる事項を守らなければならない。</u></p> <p>(1)～(5) [略]</p> <p>(6) <u>凍結したふぐを解凍する場合は、流水等を用いて迅速に行い、解凍後のふぐは、直ちに処理し、再び凍結は行わないこと。</u></p> <p>(免許の取消し等)</p> <p>第15条 [略]</p> <p>2 知事は、ふぐ処理師が次の各号のいずれかに該当するときは、その免許を取り消し、又は期間を定めて業務の停止を命ずることができる。</p> <p>(1)・(2) [略]</p> <p>(3) <u>第14条各号の規定に違反したとき。</u></p> <p>(4)・(5) [略]</p> <p>3 [略]</p> <p>(ふぐ処理業者の認証)</p> <p>第16条 [略]</p> <p>2 知事は、前項の申請が<u>第17条</u>に規定する認証の基準に適合すると認めるときは、同項の認証をしなければならない。ただし、<u>第21条第2項</u>の規定により認証の取消を受けた後2年を経過しない者であるとき、又は申請書若しくは添付書類の重要な事項について虚偽の記載があり、若しくは重要な事実の記載が欠けているときは、前項の認証をしない。</p> <p>第17条 [略]</p> <p>(認証書の交付等)</p> <p>第18条 知事は、<u>第16条第1項</u>の規定により認証したときは、ふぐ処理営業認証台帳に登録し、その申請者に対してふぐ処理営業認証書（以下「認証書」という。）を交付する。</p> <p>2～5 [略]</p> <p>第19条・第20条 [略]</p> <p>(認証の取消し等)</p> <p>第21条 [略]</p> <p>2 <u>ふぐ処理業者が次の各号のいずれかに該当するときは、認証を取り消し、又は期間を定めてその営業の全部若しくは一部の停止を命ずることができる。</u></p> <p>(1) <u>第17条の規定に違反したとき。</u></p>	<p>第11条 [略]</p> <p>(遵守事項)</p> <p>第12条 <u>ふぐ処理師は、次に掲げる事項を守らなければならない。</u></p> <p>(1)～(5) [略]</p> <p>(6) <u>凍結したふぐを使用する場合は、次に掲げる事項を遵守すること。</u></p> <p><u>ア 急速凍結法（ふぐを摂氏マイナス18度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備により急速に凍結する方法をいう。）により凍結したふぐを用いること。</u></p> <p><u>イ 解凍は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないよう流水等を用いて迅速に行うこと。</u></p> <p><u>ウ 解凍した後は、直ちに処理し、再び凍結は行わないこと。</u></p> <p>(免許の取消し等)</p> <p>第13条 [略]</p> <p>2 知事は、ふぐ処理師が次の各号のいずれかに該当するときは、その免許を取り消し、又は期間を定めて業務の停止を命ずることができる。</p> <p>(1)・(2) [略]</p> <p>(3) <u>第12条各号の規定に違反したとき。</u></p> <p>(4)・(5) [略]</p> <p>3 [略]</p> <p>(ふぐ処理業者の認証)</p> <p>第14条 [略]</p> <p>2 知事は、前項の申請が<u>第15条</u>に規定する認証の基準に適合すると認めるときは、同項の認証をしなければならない。ただし、<u>第19条第2項</u>の規定により認証の取消を受けた後2年を経過しない者であるとき、又は申請書若しくは添付書類の重要な事項について虚偽の記載があり、若しくは重要な事実の記載が欠けているときは、前項の認証をしない。</p> <p>第15条 [略]</p> <p>(認証書の交付等)</p> <p>第16条 知事は、<u>第14条第1項</u>の規定により認証したときは、ふぐ処理営業認証台帳に登録し、その申請者に対してふぐ処理営業認証書（以下「認証書」という。）を交付する。</p> <p>2～5 [略]</p> <p>第17条・第18条 [略]</p> <p>(認証の取消し等)</p> <p>第19条 [略]</p> <p>2 <u>ふぐ処理業者が次の各号のいずれかに該当するときは、認証を取り消し、又は期間を定めてその営業の全部若しくは一部の停止を命ずることができる。</u></p> <p>(1) <u>第15条の規定に違反したとき。</u></p>
--	---

<p>(2) <u>第18条第4項</u>の規定に違反したとき。</p> <p>3 [略]</p> <p>(表示)</p> <p><u>第22条</u> ふぐを処理し、調理し、又は加工した製品(容器包装に入れたものに限る。)を販売しようとする者は、規則で定める事項を容器包装(容器包装が小売りのために包装されている場合は、当該包装)を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい箇所に表示しなければならない。</p> <p><u>第23条</u> [略]</p> <p>(罰則)</p> <p><u>第24条</u> 次の各号のいずれかに該当する者は、5万円以下の罰金に処する。</p> <p>(1) [略]</p> <p>(2) <u>第15条第2項</u>の規定による業務停止の命令に違反した者</p> <p>(3) <u>第16条第1項</u>の認証を受けずにふぐ処理営業を行った者</p> <p>(4) <u>第21条第2項</u>の規定による営業停止の命令に違反した者</p> <p>(5) <u>第23条第1項</u>の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による立入検査を拒み、妨げ、忌避し、若しくは同項の規定による質問に対する答弁をせず、若しくは虚偽の答弁をした者</p> <p><u>第25条</u> [略]</p>	<p>(2) <u>第16条第4項</u>の規定に違反したとき。</p> <p>3 [略]</p> <p><u>第20条</u> [略]</p> <p>(罰則)</p> <p><u>第21条</u> 次の各号のいずれかに該当する者は、5万円以下の罰金に処する。</p> <p>(1) [略]</p> <p>(2) <u>第13条第2項</u>の規定による業務停止の命令に違反した者</p> <p>(3) <u>第14条第1項</u>の認証を受けずにふぐ処理営業を行った者</p> <p>(4) <u>第19条第2項</u>の規定による営業停止の命令に違反した者</p> <p>(5) <u>第20条第1項</u>の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による立入検査を拒み、妨げ、忌避し、若しくは同項の規定による質問に対する答弁をせず、若しくは虚偽の答弁をした者</p> <p><u>第22条</u> [略]</p>
---	---

## 附 則

この条例は、令和3年6月1日から施行する。ただし、第7条の改正規定は、公布の日から施行する。

食品衛生法施行条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和3年3月24日

宮崎県知事 河 野 俊 嗣

## 宮崎県条例第15号

## 食品衛生法施行条例の一部を改正する条例

食品衛生法施行条例(平成12年宮崎県条例第18号)の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に下線で示すように改正する。

改正前	改正後
<p>食品衛生法施行条例</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。以下「法」という。) <u>第51条</u>及び食品衛生法施行令(昭和28年政令第29号。以下「令」という。)第8条第1項の規定に基づき、営業(法第4条第7項に規定する営業をいう。以下同じ。)の施設(以下単に「施設」という。)について施設に係る公衆衛生上の基準並びに食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準について定めるものとする。</p> <p>(施設に係る公衆衛生上の基準)</p> <p>第2条 <u>法第51条</u>の規定による施設に係る公衆衛生の見地から必要な基準は、別表第1及び別表第2のとおりとする。</p> <p><u>2 前項の基準のうち別表第1に定めるものについては、令第35条各号に掲げる営業に係るそれぞれの施設について適用する。</u></p> <p><u>3 第1項の規定にかかわらず、知事が、営業の形態、施設の周囲の状況等により公衆衛生上支障がないと認めるときは、規則で定めるところにより、同項の基準の一部を緩和することができる。</u></p>	<p>宮崎県食品衛生法施行条例</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。以下「法」という。) <u>第54条</u>及び食品衛生法施行令(昭和28年政令第29号。以下「令」という。)第8条第1項の規定に基づき、営業(法第4条第7項に規定する営業をいう。以下同じ。)の施設(以下単に「施設」という。)について施設に係る公衆衛生上の基準並びに食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準について定めるものとする。</p> <p>(施設に係る公衆衛生上の基準)</p> <p>第2条 <u>法第54条</u>の規定による施設に係る公衆衛生の見地から必要な基準は、<u>令第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。)</u>に共通する事項については別表第1、<u>同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第2のとおりとする。</u></p> <p><u>2 前項の規定にかかわらず、知事が、営業の形態、施設の周囲の状況等により公衆衛生上支障がないと認めるときは、規則で定めるところにより、同項の基準の一部を緩和することができる。</u></p>

別表第1及び別表第2を次のように改める。

## 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（以下この表において「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及び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内にある場合は、それらと区画されていること。
- 3 施設の構造及び設備
  - (1) 施設外縁部においては、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、昆虫等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。
  - (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の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、消毒装置及び必要に応じて浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。この場合において、食品又は添加物の製造において不具合が生じることその他のやむを得ない理由により消毒装置及び必要の浄水装置を備えることができないときは、規則で定める水質検査を行うこと。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対する(6)の規定の適用については、同規定中「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対する(6)の規定の適用については、同規定中「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) 従事者の数に応じ、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。
    - 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。
  - (10) 必要に応じて、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 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おいて冷蔵又は冷凍についての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。
  - (11) 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場合に駆除するための設備を有すること。
  - (12) 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。
    - ア 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
    - イ 専用の流水式手洗い設備を有すること。
  - (13) 原材料の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。
  - (14) 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、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、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。
  - (15) 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。
  - (16) 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。
  - (17) 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。
  - (18) 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。
- 4 機械器具
  - (1) 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。
  - (2) 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。
  - (3) 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。

- (4) 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。
- (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。
- (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。
- (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。

#### 5 その他

- (1) 令第35条第1号に規定する飲食店営業にあつては、第3号(15)の基準は、適用しない。
- (2) 令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態での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料又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。別表第2第1号アにおいて同じ。）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。
  - 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。
  - 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。
  - 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。
  - 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。
- (3) 令第35条第1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3号(4)、(9)、(12)及び(16)の基準は、適用しない。
- (4) 令第35条第9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3号(12)、(13)及び(16)並びに第4号(5)の基準は、適用しない。
- (5) 令第35条第27号及び第28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、第1号から第4号までに掲げる要件に加え、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つては、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 製品が摂氏マイナス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。
- (6) 令第35条第30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、第1号から第4号までに掲げる要件に加え、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査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。
  - 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。

## 別表第 2 (第 2 条関係)

## 1 令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業

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。

ア 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。

イ 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。

ウ 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 令第 35 条第 2 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

(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 令第 35 条第 3 号に規定する食肉販売業

(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にあっては製品が摂氏マイナス 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。

(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。

## 4 令第 35 条第 4 号に規定する魚介類販売業

(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。

(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。

(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。

(4) かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 必要に応じて、浄化設備を有すること。

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。

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。

## 5 令第 35 条第 5 号に規定する魚介類競り売り営業

(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。

(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。

(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。

## 6 令第 35 条第 6 号に規定する集乳業

(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。

(2) 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。

## 7 令第 35 条第 7 号に規定する乳処理業

(1) 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。

(2) 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。

(3) 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。)

(4) 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。

## 8 令第 35 条第 8 号に規定する特別牛乳搾取処理業

(1) 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。

(2) 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。

(3) 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。

## 9 令第 35 条第 9 号に規定する食肉処理業



- (1) 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。
  - (2) 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。
  - (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にあっては製品が摂氏マイナス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。
  - (4) 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。
  - (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。
    - 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。
    - 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。
    - 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。
    - 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。
  - (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。
    - 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。
    - 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。
    - ウ 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。
    - エ 車外において剥皮をする場合にあっては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃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。
  - (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。
    - 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並びに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。
    - イ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。
    - 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。
- 10 令第35条第10号に規定する食品の放射線照射業
- (1) 専用の照射室を有すること。
  - (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。
  - (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。
- 11 令第35条第11号に規定する菓子製造業
- (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すること。
  - (2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、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。
  - (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。
  - (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<sup>せき</sup>、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。
- 12 令第35条第12号に規定するアイスクリーム類製造業
- (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。
  - (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。
- 13 令第35条第13号に規定する乳製品製造業
- (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。
  - (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。

## 14 令第35条第14号に規定する清涼飲料水製造業

(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、製品の製造に限る。）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て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。

(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。

## 15 令第35条第15号に規定する食肉製品製造業

(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すること。

(2) 必要に応じて、製品の製造をする室又は場所に、殺菌、乾燥、燻煙、塩漬、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。

## 16 令第35条第16号に規定する水産製品製造業

(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。

(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。

(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、燻煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を備えること。

(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。

(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。

(6) かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 必要に応じて、浄化設備を有すること。

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。

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 令第35条第17号に規定する氷雪製造業

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 令第35条第18号に規定する液卵製造業

(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マイナス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 令第35条第19号に規定する食用油脂製造業

(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る場合は、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る場合は、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 令第35条第20号に規定する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る場合は、必要に応じて、容器の洗浄及び製造又は組立て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、調合及びろ過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 令第35条第21号に規定する酒類製造業

(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。

(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てをする設備を有すること。

(3) 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麹、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。

## 22 令第35条第22号に規定する豆腐製造業

- (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 令第35条第23号に規定する納豆製造業
- (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 令第35条第24号に規定する麺類製造業
- (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っては、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。
- 25 令第35条第25号に規定するそうざい製造業及び同条第26号に規定する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 令第35条第27号に規定する冷凍食品製造業及び同条第28号に規定する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は、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) 製品が摂氏マイナス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。
- 27 令第35条第29号に規定する漬物製造業
- (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 令第35条第30号に規定する密封包装食品製造業
- (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は、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 令第35条第31号に規定する食品の小分け業
- (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すること。
  - (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 令第35条第32号に規定する添加物製造業
- (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っては、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。
  - (4) 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。
- 31 令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第3号に規定する食肉販売業、同条第9号に規定する食肉処理業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第28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、それぞれ第1号、第3号、第9号、第25号及び第26号に掲げる要件に加え、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っ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っては当該生食用食肉が摂氏マイナス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。

32 令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第4号に規定する魚介類販売業、同条第16号に規定する水産製品製造業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第28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、それぞれ第1号、第4号、第16号、第25号及び第26号に掲げる要件に加え、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っては、ふぐを摂氏マイナス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。

附 則

この条例は、令和3年6月1日から施行する。

