

令和3年第1回定例会（2月議会）
福祉環境分科会・福祉環境委員会提出資料

令和3年2月10日
生活環境部

【令和3年度当初予算関係】

予算関係

◎生活環境部

・令和3年度 生活環境部 当初予算概要 1

◎県民生活課

・安全・安心なまちづくり事業について 2

◎環境管理課

・大気汚染常時監視網整備事業について 3

◎環境管理課八郎湖環境対策室

・八郎湖「わがみずうみ」創生事業について 5

◎温暖化対策課

・ストップ・ザ・温暖化あきた推進事業について 7

・環境活動推進事業について 9

◎環境整備課

・能代産業廃棄物処理センター環境保全対策事業について 11

・廃棄物3R・適正処理推進事業について 12

・海岸漂着物地域対策推進事業について 14

◎生活衛生課

・生活基盤施設耐震化等交付金事業について 16

◎自然保護課

・生物多様性保全強化事業について 17

・野生鳥獣被害防止対策事業について 18

・ツキノワグマ被害防止総合対策事業について 19

議案関係

◎生活衛生課

・食品衛生法施行条例の一部を改正する条例案について 21

基本政策2 環境保全対策の推進

(1) 地球温暖化防止と循環型社会の形成

- 【県民総参加による地球温暖化防止活動の推進】 55,301千円
- 【新】第2次秋田県地球温暖化対策推進計画の改定
 - 地球温暖化防止活動推進センターの強化、リーダー的人材の育成
 - 【新】ネット広告を活用した県民の温暖化防止意識の啓発
- 【循環型社会の形成】 530,878千円
- 秋田県食品ロス削減推進計画(仮称)の策定及び普及啓発
 - 海岸漂着物等の回収処理、発生抑制の推進
 - 廃棄物の3R及び適正処理の推進
 - 環境保全センターの管理運営

(2) 良好な環境と豊かな自然の保全

- 【良好な環境の保全対策の推進】 62,671千円
- 民間が実施する環境エコ活動の支援
 - 様々な測定・監視による県内環境の保全
- 【三大湖沼の水質保全対策の推進】 134,804千円
- 八郎湖における農地排水負荷対策、湖内浄化対策等の推進
 - 田沢湖の水質改善対策の推進
- 【自然環境の保全】 189,434千円
- 【拡】秋田県生物多様性地域戦略に基づく適切な保護管理の推進
 - 自然公園の遊歩道等の環境整備
 - アウトドア・アクティビティによる真木真昼エリアの魅力創出
- 【野生鳥獣の適正な保護管理】 30,364千円
- 【拡】ツキノワグマ被害防止に向けた総合的な取組の推進
 - 【拡】イノシシ・ニホンジカの定着防止対策の充実

基本政策3 安全・安心な生活環境の確保

(1) 犯罪や事故のない地域づくり

- 【県民の防犯意識の向上と防犯活動の強化】 182千円
- 自主防犯活動団体との情報共有及び地域連携の強化
- 【犯罪被害者等の支援】 8,106千円
- 【拡】あきた性暴力被害者サポートセンターの相談体制の強化
 - 犯罪被害者等への支援に関する啓発の充実
- 【日常生活における雪対策の推進】 5,824千円
- 地域の除排雪団体の立ち上げ、団体相互の連携の促進
 - 包括協定締結企業と連携した除排雪事故防止の周知・啓発
- 【総合的な交通安全対策の推進】 2,473千円
- 反射材着用等による高齢者の交通事故防止啓発の強化
- 【消費者の自立や被害防止に向けた取組の充実強化】 28,186千円
- 関係機関等と連携した高齢者の特殊詐欺被害の防止
 - 食品表示制度の啓発及び表示適正化の推進

(2) 暮らしやすい生活環境の確保

- 【「動物にやさしい秋田」の推進】 7,094千円
- 秋田犬を軸とした動物にやさしい秋田の魅力発信
 - 動物愛護センター運営ボランティアの育成
- 【食品や水道の安全・安心の確保】 660,964千円
- 県版HACCPの普及、認証取得による衛生管理の推進
 - 市町村が実施する水道施設耐震化事業等への支援
 - 【拡】「水道広域化推進プラン」の策定に向けた効果検証等の実施
- 【生活衛生営業者の育成】 15,148千円
- 生活衛生営業指導センターが行う相談指導等への支援

安全・安心なまちづくり事業について

県民生活課

1 事業の目的

県民や地域の防犯意識を高め、自主防犯活動を促進するとともに、犯罪被害者等に対する支援の充実を図るほか、新たな除排雪の担い手確保をはじめとした総合的な雪対策に取り組み、安全で安心な地域づくりを推進する。

2 事業の概要

(1) 防犯活動推進事業 182千円

- 情報紙の発行・配布による自主防犯活動団体の支援
- 優良活動団体等の表彰

(2) 犯罪被害者等支援事業 8,106千円

- 犯罪被害者等支援の意識醸成に向けたイベント及びキャンペーンの開催
- 市町村等の総合的対応窓口の対応力強化に向けた研修会の開催
- (拡) 「あきた性暴力被害者サポートセンター」の相談体制の強化
・コーディネーターの増員(1名→2名体制)

(3) 雪対策推進事業 5,824千円

① 第3次秋田県豪雪地帯対策アクションプログラム推進事業

- 地域の実情に応じた雪対策推進のための連絡協議会の開催

② 地域除排雪団体等担い手育成事業

- 地域の除排雪を行う団体の立ち上げ及び活動等の支援
- 団体の設立に要する経費への助成
・補助団体数：6団体、補助率：10/10、上限額：100千円

③ 冬の安全安心民間活カタイアップ事業

- 包括連携協定企業との協働等による除排雪事故防止の意識啓発
- 新たな除排雪の担い手確保に向けたイベントの開催
- 除排雪の安全対策講習会の開催

3 予算額

14,112千円(国3,904千円、県100千円、市10,108千円)

大気汚染常時監視網整備事業について

環境管理課

1 事業の目的

大気汚染防止法第22条に基づき大気の汚染状況を常時監視するテレメータシステムについて、老朽化等により不具合が生じている測定機及びシステムを更新し、確実かつ安定的な常時監視体制を確保する。

2 事業の概要

(1) 大気汚染常時監視網整備事業 5,260千円

- 微小粒子状物質 (PM2.5) 自動測定機の更新 (横手局)
- 光化学オキシダント自動測定機の更新 (能代西局)

(2) テレメータシステム更新事業 1,262千円

- テレメータ親局・子局装置及び常時監視用ソフトウェアの更新

更新費用総額：37,860千円 (631千円/月) ※5年リース契約
運用開始：令和4年2月

3 予算額

6,522千円 (⊖6,522千円)

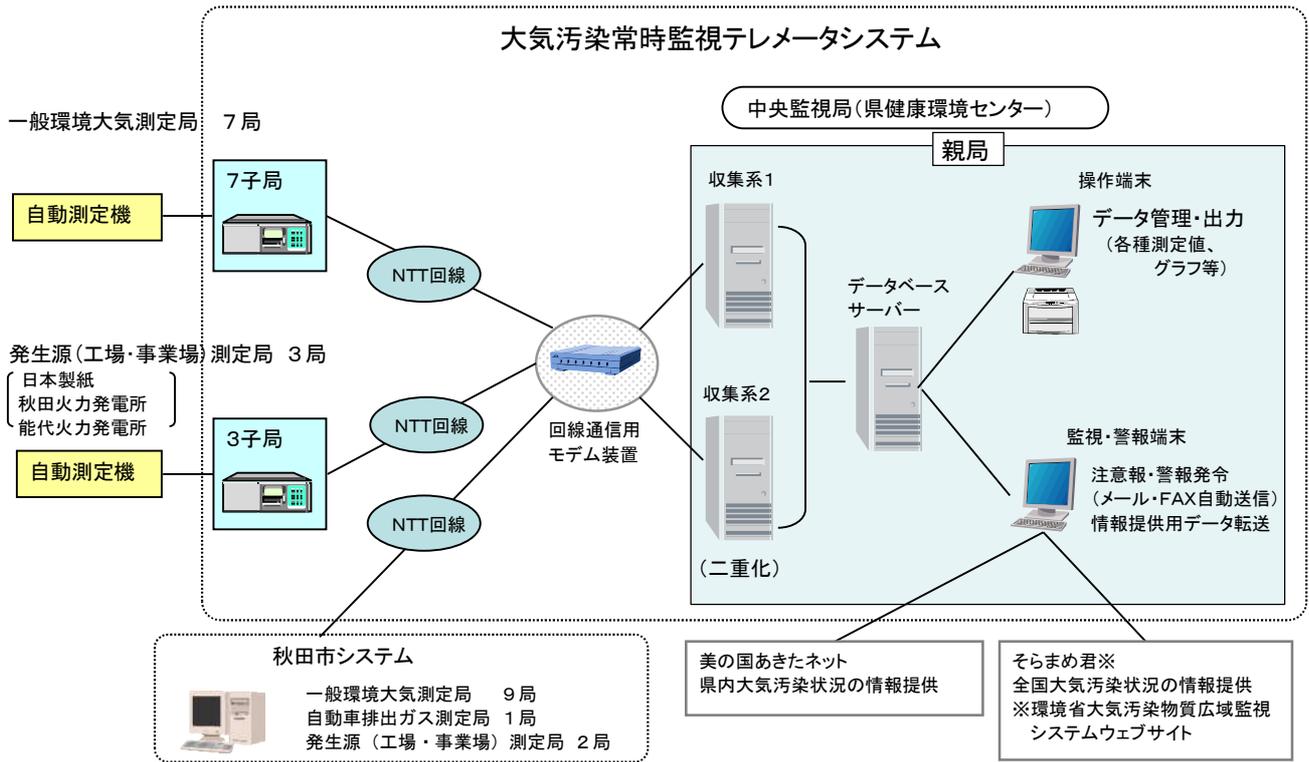


微小粒子状物質 (PM2.5) 自動測定機
(横手局)



光化学オキシダント自動測定機
(能代西局)

【参考1】システム構成概念図



【参考2】県の一般環境大気測定局一覧

番号	測定局	市町村	測定項目					
			二酸化硫黄	二酸化窒素	光化学オキシダント	浮遊粒子状物質	微小粒子状物質	非メタン系炭化水素
1	大館	大館市	○	○	○	○	○	
2	能代西	能代市	○	○	○	○	○	
3	檜山	能代市	○	○		○		
4	船川	男鹿市		○	○	○	○	○
5	本荘	由利本荘市		○	○	○	○	
6	大曲	大仙市		○	○	○		
7	横手	横手市	○			○	○	

八郎湖「わがみずうみ」創生事業について

八郎湖環境対策室

1 事業の目的

八郎湖の再生に向け「八郎湖に係る湖沼水質保全計画（第3期）」に基づく総合的な水質保全対策を推進する。

2 事業の概要

- | | |
|--|----------|
| (1) 発生源対策事業 | 212千円 |
| ○ 工場・事業場の排水基準検査による監視・指導 | |
| (2) 湖内浄化対策事業 | 12,673千円 |
| ○ 西部承水路の水質改善 | |
| ・ 東部承水路から西部承水路への導水による流動化の促進 | |
| ・ 高濃度酸素水供給装置による底質・水質改善 | |
| ○ 湖辺植生回復環境の整備 | |
| ・ 消波工への水生植物の移植等による植生回復の促進 | |
| (3) アオコ対策事業 | 7,972千円 |
| ○ カメラによるアオコの常時監視（野石橋ほか5か所） | |
| ○ アオコ遡上防止用シルトフェンスの設置（馬場目川ほか6河川） | |
| ○ アオコ抑制装置によるアオコの河川遡上の防止（馬踏川） | |
| (4) 調査研究等推進事業 | 8,359千円 |
| ○（新）降雨時における流入河川の汚濁負荷量調査 | |
| ○（新）刈り取り後のヨシを活用したマルチング材の効果検証 | |
| ○ 有用植物を活用した八郎湖へのリン流入負荷削減対策の調査研究 | |
| (5) 湖沼水質保全計画推進事業 | 4,184千円 |
| ○ 八郎湖水質対策連絡協議会等による市町村・関係機関等との情報共有 | |
| ○ 八郎湖をフィールドとする団体との協働による環境保全活動の推進 | |
| (6) 農地排水負荷削減対策事業 | 10,525千円 |
| ○ 水田から流出する濁水の削減 | |
| ・ 無代かき栽培の普及拡大への助成（補助額：1,000円/10a、補助面積：200ha） | |
| ・ G N S S を活用した田植え機による「無落水移植栽培」の普及啓発 | |
| ○ 大瀨村方上地区自然浄化施設の活用 | |
| ・ ヨシによる自然浄化施設を活用した水質浄化対策 | |

3 予算額

43,925千円（⊕10,112千円、⊖33,813千円）

令和3年度 八郎湖「わがみずうみ」創生事業 位置図



凡例 □: 継続対策 □: 新規対策 ◆: 環境基準点

ストップ・ザ・温暖化あきた推進事業について

温暖化対策課

1 事業の目的

脱炭素社会の実現に向けた国の動向を踏まえ、「第2次秋田県地球温暖化対策推進計画」を改定するとともに、県民や事業者、行政など様々な主体による温室効果ガス排出削減等の地球温暖化対策を推進する。

2 事業の概要

(1) 秋田県地球温暖化対策推進計画推進事業 12,076千円

○ (新)第2次秋田県地球温暖化対策推進計画の改定

(2) 地域センター強化支援事業 13,004千円

○ 秋田県地球温暖化防止活動推進センターによる人材育成や地域での自主的な取組等の推進

- ・環境あきた県民塾の開催による地域活動の担い手の育成
- ・地球温暖化防止活動推進員等を対象としたスキルアップ研修等の実施
- ・地球温暖化防止に関するセミナーや省エネ講座の開催
- ・学校、住民団体等が主催する講演会・学習会への講師派遣

(3) 我が社の省エネ促進事業 888千円

○ 中小事業者を対象とした省エネセミナーの開催(2回)

(4) エコマイスター協議会支援事業 811千円

○ あきたエコマイスター協議会(3地区)が実施する学習会等の啓発活動への支援

(5) (新)ネットメディア活用普及啓発事業 2,625千円

○ YouTube等のネット広告を活用した若年層に向けた普及啓発の強化

3 予算額

29,404千円(⊕17,478千円、⊕5千円、⊖11,921千円)

【参考】秋田県地球温暖化対策推進計画の改定について

I 現行計画（平成29年度～令和12年度）の概要

1 根拠法等	地球温暖化対策の推進に関する法律 第21条 秋田県地球温暖化対策推進条例 第7条
2 計画の性格	地球温暖化対策に関する基本方針、温室効果ガスの排出の抑制及び吸収の量に関する目標、この目標を達成するために必要な措置に関する事項などを定め、地球温暖化対策を総合的かつ計画的に推進する。

II 計画改定内容及びスケジュール等

1 改定内容	<ul style="list-style-type: none"> ○ 本県の温室効果ガスの排出状況とその特徴 ○ 温室効果ガスの排出の抑制及び吸収の量に関する目標 ○ 再生可能エネルギーの導入促進 ○ 家庭や事業者に向けた温暖化防止の取組の普及啓発 ○ 循環型社会の形成 ○ 本県の気候変動の状況と影響 ○ 関係機関が連携した気候変動対策(適応策)の推進 など
2 スケジュール	<p>令和3年 7月～ 地域温暖化対策推進計画協議会（3回）</p> <p>9月 県議会への報告（骨子案）</p> <p>12月 県議会への報告（素案）</p> <p>パブリックコメント</p> <p>令和4年 2月 県議会への報告（計画案）</p> <p>3月 策定・公表</p>
3 計画期間	令和4年度～12年度（予定）

環境活動推進事業について

温暖化対策課

1 事業の目的

様々な主体や幅広い世代への環境教育や環境保全に係る普及啓発、活動支援等を実施し、地球温暖化防止をはじめとする環境活動を推進する。

また、「食品ロスの削減の推進に関する法律」に基づく「秋田県食品ロス削減推進計画（仮称）」を策定し、県民参加の取組を推進する。

2 事業の概要

- | | |
|--|----------|
| (1) 環境教育等推進事業 | 1,849千円 |
| ○ 学校における環境教育に係る資機材の提供及びこどもエコクラブへの活動支援 | |
| ○ 個人や学校、団体の模範的な環境活動に対する環境大賞の表彰 | |
| (2) あきたエコ活促進事業 | 11,252千円 |
| ○ 県民が環境について学ぶ「あきたエコ&リサイクルフェスティバル」開催の支援 | |
| ○ スマホアプリ「あきエコどんどんプロジェクト」を活用した環境保全活動の促進 | |
| (3) 食品ロス削減推進事業 | 4,965千円 |
| ○ 食品ロス削減推進計画策定に係る協議会の開催（4回） | |
| ○ 地産地消の取組と連携したイベントの開催による普及啓発の実施 | |
| (4) 海岸漂着物等発生抑制普及啓発事業 | 6,728千円 |
| ○ ごみ拾いSNS「ピリカ」を活用した自主的なクリーンアップ活動の推進 | |
| ○ 海岸クリーンアップ等海を守る心を育む環境体験学習ツアーの実施 | |
| ○ 市町村の海岸漂着物等発生抑制普及啓発事業への助成 | |
| ・補助対象：八峰町、大潟村 補助率：8/10 | |
| (5) ワンウェイプラスチック使用削減啓発事業 | 1,103千円 |
| ○ プラスチックごみ削減に向けたマイボトル持参運動の推進 | |

3 予算額

25,897千円（国7,393千円、人18,504千円）

【参考】秋田県食品ロス削減推進計画（仮称）の策定について

1 根拠法	食品ロスの削減の推進に関する法律 第12条第1項
2 内容	<p>○ 国が示す次の基本の方針を踏まえ策定する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・消費者、農林漁業者・食品関連事業者、消費者団体、地方公共団体などの役割と行動 ・食品ロス削減の重要性への理解と関心の増進のための教育及び学習の振興、普及啓発等 ・規格外や未利用の農林水産物を活用する食品関連事業者等の取組に対する支援 ・食品ロス削減のための商慣習見直し等の取組の推進及び事業者の取組に対する消費者理解の促進 ・食品廃棄物等の発生量及びその可食部率の捕捉などの実態調査 ・フードバンク活動への理解と連携した取組の推進
3 スケジュール	<p>令和3年 5月～ 食品ロス削減推進協議会（4回）</p> <p>9月 県議会への報告（骨子案）</p> <p>12月 県議会への報告（素案）</p> <p>パブリックコメント</p> <p>令和4年 2月 県議会への報告（計画案）</p> <p>3月 策定・公表</p>
4 計画期間	令和4年度～13年度（予定）

能代産業廃棄物処理センター環境保全対策事業について

環境整備課

1 事業の目的

産廃特措法の「特定支障除去等事業実施計画」に基づき、国の財政支援を得ながら汚水処理等の環境保全対策を引き続き実施するとともに、今年度に掘削撤去したドラム缶等を処理する。

2 事業の概要

- | | |
|-------------------------------|-----------|
| (1) 汚水処理等の維持管理 | 109,348千円 |
| ○ 水処理施設の維持管理や揚水設備の修繕等 | |
| ・ 水処理施設の運転管理、汚泥処理 | |
| ・ 揚水井戸の洗浄（13か所）等 | |
| (2) 環境モニタリング | 9,368千円 |
| ○ 周辺環境や揚水井戸、観測井戸、下水道放流水等の水質調査 | |
| (3) 処分場掘削事業 | 24,035千円 |
| ○ 今年度の掘削工事により撤去した保管中のドラム缶等の処理 | |
| (4) (新)水処理施設改修計画の策定 | 18,172千円 |
| ○ 水処理施設（3施設）の健全度調査や改修計画の策定等 | |
| (5) その他 | 1,831千円 |
| ○ 環境保全対策部会運営費等（旅費、報償費、使用料等） | |

3 予算額

162,754千円

(**①**39,632千円、**②**59,400千円、**③**63,722千円)

廃棄物 3 R ・ 適正処理推進事業について

環境整備課

1 事業の目的

廃棄物の不法投棄未然防止活動や不適正処理対策、減量化対策を行うとともに、市町村の災害廃棄物処理体制の整備を支援するなど、環境への負荷の少ない循環型社会の形成に向けた取組を推進する。

2 事業の概要

- (1) 不法投棄未然防止啓発活動事業 7,461千円
 - 不法投棄廃棄物の撤去活動を通じた不法投棄の現状確認や情報発信
 - ・ 実施主体：地域住民、(一社)秋田県産業廃棄物協会、市町村及び県等
 - ・ 撤去箇所数：8地域振興局各3か所(全県で24か所)

- (2) 産業廃棄物適正処理業務システム保守管理費 2,679千円
 - 産業廃棄物処理業者の情報管理システムの保守管理

- (3) 産業廃棄物適正処理促進普及啓発事業補助金 2,500千円
 - (一社)秋田県産業廃棄物協会が実施する研修や広報啓発活動の支援
 - ・ 補助率：1/2、上限：2,500千円

- (4) 産業廃棄物実態調査フォローアップ事業 5,399千円
 - 「秋田県循環型社会形成推進基本計画」の進捗管理に要する産業廃棄物排出・処理状況等調査の実施

- (5) 事前協議・環境保全協力金管理業務費 2,984千円
 - 県外産業廃棄物の搬入に係る事前協議及び環境保全協力金の徴収システムの保守管理等

- (6) 廃棄物不適正処理対策費 21,572千円
 - 不法投棄未然防止のための環境監視員による管内の巡回監視
 - ・ 環境監視員：8地域振興局各3人(全県で24人)

- (7) 廃棄物減量化推進事業 11,785千円
 - ① 3R推進事業
 - 3Rの推進や食品ロスの削減、プラスチック資源の循環等の情報発信
 - ② (拡) プラスチック資源循環推進事業
 - 県内のプラスチック廃棄物の3Rの実態や課題の調査・解析

(8) 電子マニフェスト普及促進事業 344千円

- 排出事業者等を対象としたウェブシステム操作研修会の開催
- 県事業における電子マニフェストの率先導入

(9) 災害廃棄物処理体制整備事業 1,245千円

- 市町村担当者等を対象とした災害廃棄物処理に関する研修会の開催

3 予算額

55,969千円 (⊕17,969千円、⊖38,000千円)

【参考】廃棄物の3Rとは

Reduce (リデュース=発生抑制)

製品を作る際に使用する資源の量を少なくすることや長持ちする製品づくりをすること。

Reuse (リユース=再使用)

使用済み製品やその部品等を繰り返し使用すること。

Recycle (リサイクル=再生利用)

廃棄物等を原材料やエネルギー源として有効利用すること。

上記3つの英語の頭文字をとったもの

海岸漂着物地域対策推進事業について

環境整備課

1 事業の目的

海岸及び海洋の良好な環境の保全を図るため、「秋田県海岸漂着物等対策推進地域計画」（以下「地域計画」という。）に基づき海岸漂着物の回収処理等を実施する。

2 事業の概要

(1) 重点区域海岸漂着物等回収処理事業 83,763千円

① 海岸漂着物等の回収処理

- 地域計画で定める重点区域等での海岸漂着物等の回収処理
 - ・実施主体：県、能代市、男鹿市、にかほ市
 - ・実施箇所：地域計画で定める22区域（総延長約145km）等
 - ・補助率

海岸所在地	補助率
秋田市	7/10 (8.5/10)
秋田市以外	8/10 (9/10)

※（ ）内は、漂着木造船を回収処理する場合の補助率

② 漂着ごみ組成調査

- 海岸漂着ごみの発生状況や原因の把握調査
 - ・実施箇所：県北、県央、県南の海岸計3か所

③ (新)河川ごみ組成調査

- 河川ごみの発生状況や原因の把握調査
 - ・実施河川：雄物川の川岸40か所

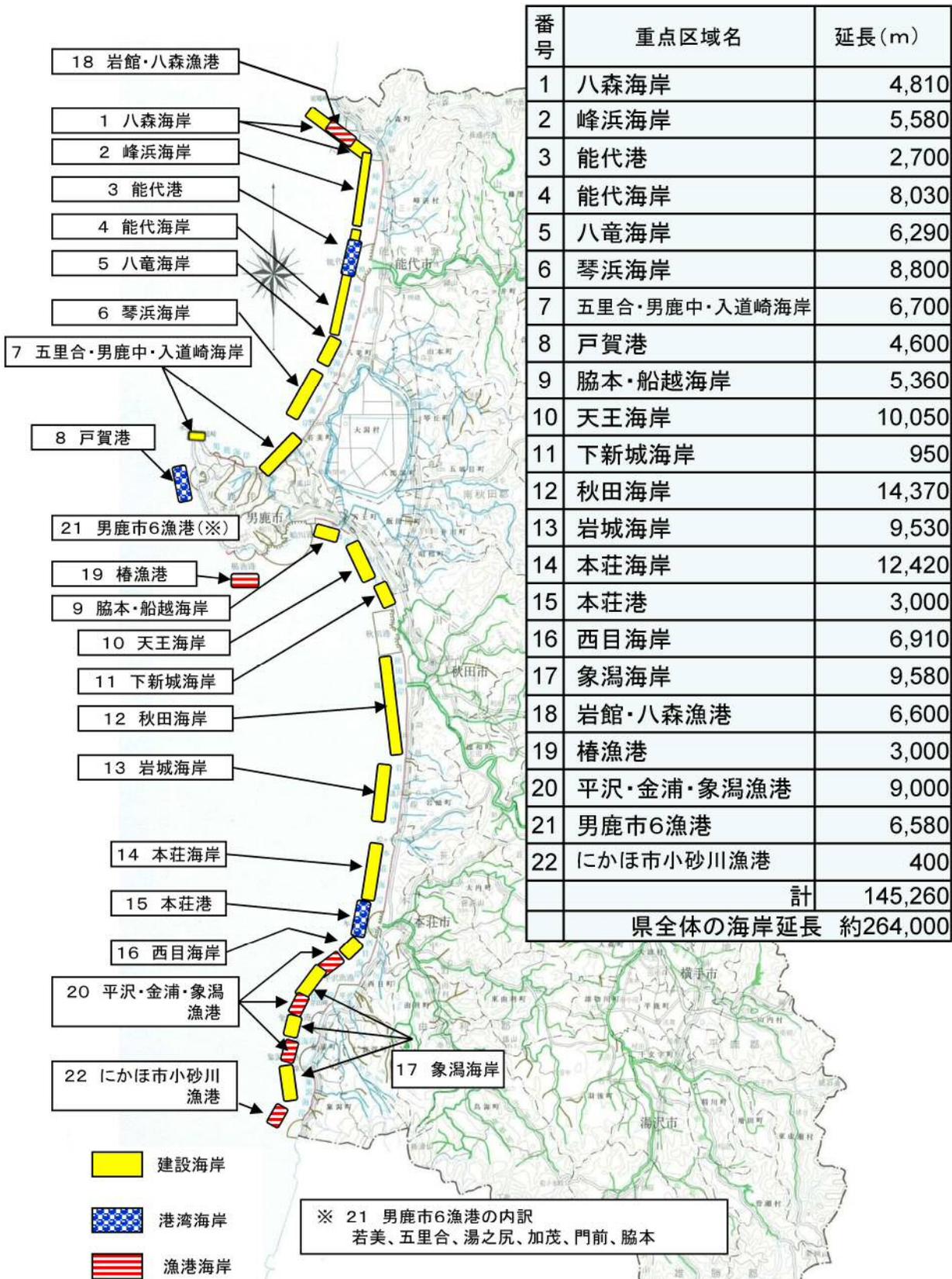
(2) 海岸漂着物対策推進協議会運営事業 298千円

- 国、県、市町村、民間団体及び地域住民等が連携した総合的な対策の推進

3 予算額

84,061千円（国67,596千円、県16,465千円）

重点区域一覧



番号	重点区域名	延長(m)
1	八森海岸	4,810
2	峰浜海岸	5,580
3	能代港	2,700
4	能代海岸	8,030
5	八竜海岸	6,290
6	琴浜海岸	8,800
7	五里合・男鹿中・入道崎海岸	6,700
8	戸賀港	4,600
9	脇本・船越海岸	5,360
10	天王海岸	10,050
11	下新城海岸	950
12	秋田海岸	14,370
13	岩城海岸	9,530
14	本荘海岸	12,420
15	本荘港	3,000
16	西目海岸	6,910
17	象潟海岸	9,580
18	岩館・八森漁港	6,600
19	樁漁港	3,000
20	平沢・金浦・象潟漁港	9,000
21	男鹿市6漁港	6,580
22	にかほ市小砂川漁港	400
	計	145,260
	県全体の海岸延長 約264,000	

生活基盤施設耐震化等交付金事業について

生活衛生課

1 事業の目的

市町村が実施する水道施設の耐震化等に要する経費に対し助成するとともに、人材育成や組織力強化のための支援を行うほか、水道事業が将来にわたって持続的に経営できるよう市町村域を越えた広域連携の推進を図り、水道水の安全性や安定供給を確保する。

2 事業の概要

(1) 生活基盤施設耐震化等交付金 641,517千円

- 市町村が実施する事業への交付（11市町村17事業）
 - ・ 水道管路耐震化等推進事業 8事業（大館市、男鹿市、秋田市、横手市、八郎潟町、美郷町）
 - ・ 水道未普及地域解消事業 6事業（能代市、大仙市、仙北市、横手市）
 - ・ 緊急時給水拠点確保等事業 2事業（男鹿市、小坂町）
 - ・ 簡易水道再編推進事業 1事業（東成瀬村）

(2) 水道事業フォローアップ事業 757千円

- 市町村を対象とする各種研修会の開催等
 - ・ 水道事業実務担当職員研修会の開催
 - ・ アセットマネジメント推進セミナーの開催
 - ・ 水道技術者技能講習会の開催
（秋田市、（公社）日本水道協会秋田県支部と共催）
 - ・ 災害及び事故等支援対策としての水道地図の作成

(3) 水道事業基盤強化対策事業 11,458千円

- （新）「秋田県水道広域化推進プラン」の策定に向けた広域化モデルのシミュレーションによる効果検証
 - ・ 対象地域：7市町村（秋田市、男鹿市、潟上市、五城目町、井川町、八郎潟町、大潟村）

3 予算額

653,732千円

（**国**635,689千円、**都**11,557千円、**○**6,486千円）

生物多様性保全強化事業について

自然保護課

1 事業の目的

今年度策定する「秋田県生物多様性地域戦略」に基づき、希少種の保全活動や保護地域の環境保全、生物多様性に関する普及啓発等を推進し、本県の生物多様性の保全を図る。

2 事業の概要

(1) 生物多様性保全事業 450千円

- 希少淡水魚類保全活動
 - ・希少淡水魚類モニタリング調査等
- 自然（緑地）環境保全地域の環境整備
 - ・自然環境保全推進員による巡視や標柱等の維持管理

(2) (新) 秋田県生物多様性地域戦略推進事業 2,754千円

- 自然環境保全地域の現況調査
- 生物多様性の保全に関する普及啓発
 - ・リーフレットの作成及び県内全小中学校への配布
 - ・屋外施設を利用した生物多様性に関する学習会の開催
- 市町村連携生物多様性保全ネットワークの構築
 - ・市町村担当者研修会の開催による意見交換や情報共有

3 予算額

3,204千円 (⊕2,052千円 ⊖1,152千円)

野生鳥獣被害防止対策事業について

自然保護課

1 事業の目的

生息数や生息域が拡大しているイノシシ等の出没情報の収集・提供システムを整備し、効果的な捕獲等を実施するとともに、第二種特定鳥獣等の生息状況を調査し、野生鳥獣の適正な保護管理を図る。

2 事業の概要

(1) 特定鳥獣捕獲・被害防除対策事業 6,741千円

① 効果的捕獲促進事業

- センサーカメラを用いたイノシシの出没情報収集・提供システムの整備
・実施箇所：湯沢市、由利本荘市、にかほ市

② 指定管理鳥獣等捕獲事業

- わなや銃猟によるイノシシ及びニホンジカの捕獲
・イノシシ：湯沢市、由利本荘市、にかほ市
・ニホンジカ：仙北市

(2) (拡) 生息調査事業 7,040千円

- 第二種特定鳥獣等の生息状況・分布状況の調査
・ニホンザル：北秋田地域
・カワウ：県内3流域（米代川・雄物川・子吉川）
・イノシシ：全県域
・ニホンジカ：全県域

3 予算額

13,781千円（**国**8,800千円、**○**4,981千円）

ツキノワグマ被害防止総合対策事業について

自然保護課

1 事業の目的

ツキノワグマによる被害防止対策を充実させるため、被害対策支援センターの機能を強化するとともに、地域ぐるみでの取組を促進するほか、捕獲の担い手の確保・育成など、総合的な被害防止対策を推進する。

2 事業の概要

(1) (拡) ツキノワグマ被害対策支援センター運営事業 6,633千円

- 集落ぐるみの取組促進
 - ・ 誘引物となる放任果樹の伐採等による集落環境の整備
 - ・ ドローンを活用した集落内の環境調査
 - ・ 木製忌避杭やベアドッグによる被害防止策の効果検証
- 出没時の連携体制強化
 - ・ 市街地出没対応マニュアルに基づく市町村、関係機関等と連携した実地訓練等の実施
- センター機能の強化
 - ・ 専門職員の増員及びホットラインの増設

(2) 普及啓発事業 2,500千円

- 野生動物生態講座用読本の増刷（4万部）
- 等身大パネルや足跡の模型など啓発ツールの作製
- 「狩猟の魅力まるわかりフォーラム」の開催

(3) 担い手確保・育成事業 7,450千円

- 狩猟免許等の取得支援
 - ・ 狩猟免許の取得や銃（散弾、ライフル）の購入経費に対する補助
- 若手ハンターの育成研修
 - ・ 集団捕獲に関する講習、銃器を使用した捕獲実習の実施
- スラッグ弾実技研修
 - ・ 大型獣の捕獲に用いるスラッグ弾の実技研修会の開催
- はこ罠による捕獲技術向上研修

3 予算額

16,583千円

(国 3,000千円、 県 2,400千円、 諸 7千円、 市 11,176千円)

【参考】

県のツキノワグマ被害防止対策の主な取組

【自然保護課】 ツキノワグマ被害防止総合対策事業 16,583千円

(1) ツキノワグマ被害対策支援センター運営事業

- 誘引物となる放任果樹の伐採等による集落ぐるみの取組の促進
市街地への出没を想定した実地訓練等の実施による関係機関の連携体制の強化

(2) 普及啓発事業

- 野生動物生態講座や「狩猟の魅力まるわかりフォーラム」の開催による普及啓発

(3) 担い手確保・育成事業

- 狩猟免許の取得や銃の購入経費への補助による担い手の確保
若手ハンター育成研修やスラッグ弾の実技研修会等の開催による担い手の育成

【水田総合利用課】 農作物鳥獣被害防止対策事業 23,574千円

(1) 鳥獣被害防止総合支援事業

- 市町村が作成した被害防止計画に基づく市町村協議会等の活動支援

(2) 鳥獣被害防止都道府県活動支援事業

- 市町村との連携による被害防止対策研修会の開催

【森林整備課】 秋田県水と緑の森づくり事業 65,511千円

(1) 豊かな里山林整備事業

- クマ等野生動物との棲み分けを図るための森林における緩衝帯等の整備

食品衛生法施行条例の一部を改正する条例案について

生活衛生課

1 改正理由

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）による食品衛生法（昭和23年法律第233号）の一部改正により、公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設の基準を改める等の必要がある。

2 改正内容

- (1) 公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設の基準を改める。（第3条及び別表第1～別表第3関係）
- (2) 引用している食品衛生法の条項を改める。（第3条～第5条関係）
- (3) 自動販売機営業許可標識を廃止する。（第4条関係）
- (4) 営業許可申請に係る手数料を徴収する業種を追加し、手数料を定める。（第5条関係）
- (5) 従来 of 営業許可業種を統廃合し、申請に係る手数料の額を引き上げる。（第5条関係）
- (6) 営業許可証の再交付を受けようとする者から手数料を徴収し、その額を1件につき2,000円とする。（第5条関係）
- (7) その他所要の規定の整備を行う。

3 施行期日等

- (1) 令和3年6月1日から施行する。
- (2) 条例の施行に関し所要の経過措置を規定する。

【参考】手数料額の改正について

分類	業種	手数料		備考
		改正前	改正後	
①飲食店営業	飲食店営業	16,000	19,000	
	飲食店営業（20日以上3ヶ月未満）	4,200	6,000	
	飲食店営業（20日未満）	2,800	4,000	
②販売業等	食肉販売業、魚介類販売業、集乳業	9,600	14,000	・新設
	食品の小分け業			
③製造業	菓子製造業、アイスクリーム製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業	14,000	23,000	
	酒類製造業	16,000		
	魚介類せり売営業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、食肉処理業、食品の放射線照射業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、そうざい製造業、添加物製造業	21,000		
	水産食品製造業、液卵製造業、みそ又はしょうゆ製造業、冷凍食品製造業、漬物製造業、密封包装食品製造業			・新設
④高度な管理を要する製造業	複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業		30,000	・新設
⑤その他	調理の機能を有する自動販売機		10,000	・新設

食品衛生法施行条例の一部を改正する条例案新旧対照表

新	旧
<p>(営業の施設の基準)</p> <p>第三条 法第五十四条の規定による営業の施設の基準は、令第三十五号各号に掲げる営業(同条第二号及び第六号に掲げる営業を除く。)に共通する事項については別表第一、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第二、法第十三条第一項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準については別表第一及び別表第二に定めるもののほか、別表第三のとおりとする。ただし、営業の形態その他特別な事情により知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、この限りでない。</p> <p>(営業許可証等)</p> <p>第四条 知事は、法第五十五条第一項の規定による営業の許可をしたときは、当該許可を受けた者に対し、営業許可証を交付するものとする。</p> <p>2 略</p> <p>3 第一項 の規定により営業許可証の交付を受けた者は、当該営業許可証を紛失し、破損し、又は汚損したときは、規則で定め</p>	<p>(営業の施設の基準)</p> <p>第三条 法第五十一条の規定による営業の施設の基準は、別表</p> <p>のとおりとする。ただし、営業の形態その他特別な事情により知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、この限りでない。</p> <p>(営業許可証等)</p> <p>第四条 知事は、法第五十二条第一項の規定による営業の許可をしたときは、当該許可を受けた者に対し、営業許可証を交付するものとする。</p> <p>2 略</p> <p>3 知事は、法第五十二条第一項の規定による営業の許可(自動販売機による営業の許可に限る。)を受けた者に対しては、第一項の営業許可証のほか、自動販売機営業許可標識を交付するものとする。</p> <p>4 前項の自動販売機営業許可標識の交付を受けた者は、当該自動販売機営業許可標識を自動販売機の見やすい箇所にはり付けなければならない。</p> <p>5 第一項又は第三項の規定により営業許可証又は自動販売機営業許可標識の交付を受けた者は、当該営業許可証又は自動販売機営業許可標識を紛失し、破損し、又は汚損したときは、規則で定め</p>

るところにより、その再交付を受けなければならない。

(手数料)

第五条 県は、法第五十五条第一項の規定による飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業の許可を受けようとする者及び前条第三項の規定による営業許可証の再交付を受けようとする者から、手数料を徴収する。

2 手数料の額は、次のとおりとする。

- 一 次に掲げる者に係る令第三十五条第一号に規定する飲食店営業の許可の申請
(一) 臨時に設置する施設において連続する二十日未満の営業を行おうとする者 一件につき 四千円
- (二) 臨時に設置する施設において連続する二十日以上三月未満の営業を行おうとする者 一件につき 六千円
- (三) (一)及び(二)に掲げる者以外の者 一件につき 一万九千円
- 二 令第三十五条第二号に規定する調理の機能を有する自動販売機(容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有す

るところにより、その再交付を受けなければならない。

(食品衛生責任者)

第五条 営業者(法第四十八条第一項に規定する営業者を除く。以下この条において同じ。)は、施設又はその部門ごとに、当該従事者のうちから食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。)を置かなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生責任者となる場合は、この限りでない。

2 営業者は、食品衛生責任者を設置したときは、十五日以内に、食品衛生責任者の氏名その他規則で定める事項を、知事に届け出なければならない。食品衛生責任者を変更したときも、同様とする。

(手数料)

第六条 県は、法第五十二条第一項の規定による飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業の許可を受けようとする者

から、手数料を徴収する。

2 手数料の額は、次のとおりとする。

- 一 次に掲げる者に係る令第三十五条第一号に掲げる飲食店営業の許可の申請
(一) 臨時に設置する施設において連続する二十日未満の営業を行おうとする者 一件につき 二千八百円
- (二) 臨時に設置する施設において連続する二十日以上三月未満の営業を行おうとする者 一件につき 四千二百円
- (三) (一)及び(二)に掲げる者以外の者 一件につき 一万六千円
- 二 次に掲げる者に係る令第三十五条第二号に掲げる喫茶店営業の許可の申請
(イ) 臨時に設置する施設において連続する二十日未満の営業を行おうとする者 一件につき 千六百元

るものを除く。)により食品を調理し、調理された食品を販売する営業の許可の申請

一件につき 一万円

三 令第三十五条第三号に規定する食肉販売業の許可の申請

一件につき 一万四千元

四 令第三十五条第四号に規定する魚介類販売業の許可の申請

一件につき 一万四千元

五 令第三十五条第五号に規定する魚介類競り売り営業の許可の申請

一件につき 二万三千元

六 令第三十五条第六号に規定する集乳業の許可の申請

一件につき 一万四千元

七 令第三十五条第七号に規定する乳処理業の許可の申請

一件につき 二万三千元

八 令第三十五条第八号に規定する特別牛乳搾取処理業の許可の申請

一件につき 二万三千元

九 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業の許可の申請

一件につき 二万三千元

十 令第三十五条第十号に規定する食品の放射線照射業の許可の申請

一件につき 二万三千元

十一 令第三十五条第十一号に規定する菓子製造業の許可の申請

一件につき 二万三千元

十二 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の許可の申請

一件につき 二万三千元

十三 令第三十五条第十三号に規定する乳製品製造業の許可の申請

一件につき 二万三千元

ロ 臨時に設置する施設において連続する二十日以上三月未満の営業を行うとする者

一件につき 二千四百円

ハ イ及びロに掲げる者以外の者

一件につき 九千六百円

三 次に掲げる者に係る令第三十五条第三号に掲げる菓子製造業の許可の申請

イ 臨時に設置する施設において連続する二十日未満の営業を行おうとする者

一件につき 二千五百円

ロ 臨時に設置する施設において連続する二十日以上三月未満の営業を行おうとする者

一件につき 三千七百円

四 令第三十五条第四号に掲げるあん類製造業の許可の申請

一件につき 一万四千元

五 令第三十五条第五号に掲げるアイスクリーム類製造業の許可の申請

一件につき 一万四千元

六 令第三十五条第六号に掲げる乳処理業の許可の申請

一件につき 二万二千円

七 令第三十五条第七号に掲げる特別牛乳搾取処理業の許可の申請

一件につき 二万二千円

八 令第三十五条第八号に掲げる乳製品製造業の許可の申請

一件につき 二万二千円

九 令第三十五条第九号に掲げる集乳業の許可の申請

一件につき 九千六百円

十 令第三十五条第十号に掲げる乳類販売業の許可の申請

一件につき 九千六百円

十一 令第三十五条第十一号に掲げる食肉処理業の許可の申請

一件につき 二万二千円

十二 令第三十五条第十二号に掲げる食肉販売業の許可の申請

一件につき 九千六百円

十三 令第三十五条第十三号に掲げる食肉製品製造業の許可の申請

一件につき 二万二千円

十四	令第三十五条第十四号に規定する清涼飲料水製造業の許可の申請	一件につき	二万三千元
十五	令第三十五条第十五号に規定する食肉製品製造業の許可の申請	一件につき	二万三千元
十六	令第三十五条第十六号に規定する水産製品製造業の許可の申請	一件につき	二万三千元
十七	令第三十五条第十七号に規定する氷雪製造業の許可の申請	一件につき	二万三千元
十八	令第三十五条第十八号に規定する液卵製造業の許可の申請	一件につき	二万三千元
十九	令第三十五条第十九号に規定する食用油脂製造業の許可の申請	一件につき	二万三千元
二十	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の許可の申請	一件につき	二万三千元
二十一	令第三十五条第二十一号に規定する酒類製造業の許可の申請	一件につき	二万三千元
二十二	令第三十五条第二十二号に規定する豆腐製造業の許可の申請	一件につき	二万三千元
二十三	令第三十五条第二十三号に規定する納豆製造業の許可の申請	一件につき	二万三千元
二十四	令第三十五条第二十四号に規定する麺類製造業の許可の申請	一件につき	二万三千元
二十五	令第三十五条第二十五号に規定するそうざい製造業の許可の申請	一件につき	二万三千元
二十六	令第三十五条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業の許可の申請	一件につき	三万円
二十七	令第三十五条第二十七号に規定する冷凍食品製造業の許可の申請	一件につき	二万三千元
二十八	令第三十五条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業の許可の申請	一件につき	三万円

十四	令第三十五条第十四号に掲げる魚介類販売業の許可の申請	一件につき	九千六百元
十五	令第三十五条第十五号に掲げる魚介類競り売り営業の許可の申請	一件につき	二万二千円
十六	令第三十五条第十六号に掲げる魚肉練り製品製造業の許可の申請	一件につき	一万六千円
十七	令第三十五条第十七号に掲げる食品の冷凍又は冷蔵業の許可の申請	一件につき	二万二千円
十八	令第三十五条第十八号に掲げる食品の放射線照射業の許可の申請	一件につき	二万二千円
十九	令第三十五条第十九号に掲げる清涼飲料水製造業の許可の申請	一件につき	二万六千円
二十	令第三十五条第二十号に掲げる乳酸菌飲料製造業の許可の申請	一件につき	一万四千元
二十一	令第三十五条第二十一号に掲げる氷雪製造業の許可の申請	一件につき	二万二千円
二十二	令第三十五条第二十二号に掲げる氷雪販売業の許可の申請	一件につき	一万四千元
二十三	令第三十五条第二十三号に掲げる食用油脂製造業の許可の申請	一件につき	二万二千円
二十四	令第三十五条第二十四号に掲げるマーガリン又はショートニング製造業の許可の申請	一件につき	二万二千円
二十五	令第三十五条第二十五号に掲げるみそ製造業の許可の申請	一件につき	一万六千円
二十六	令第三十五条第二十六号に掲げるしょうゆ製造業の許可の申請	一件につき	一万六千円
二十七	令第三十五条第二十七号に掲げるソース類製造業の許可の申請	一件につき	一万六千円
二十八	令第三十五条第二十八号に掲げる酒類製造業の許可の申請	一件につき	一万六千円

- 二十九 令第三十五条第二十九号に規定する漬物製造業の許可の申請
一件につき 二万三千元
- 三十 令第三十五条第三十号に規定する密封包装食品製造業の許可の申請
一件につき 二万三千元
- 三十一 令第三十五条第三十一号に規定する食品の小分け業の許可の申請
一件につき 一万四千元
- 三十二 令第三十五条第三十二号に規定する添加物製造業の許可の申請
一件につき 二万三千元
- 三十三 前条第三項の規定による営業許可証の再交付の申請
一件につき 二千元

3 5 略

第六条 略

別表第一(第三条関係)

- 一 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 二 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの(以下「食品等」という。)への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。
- 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

- 二十九 令第三十五条第二十九号に掲げる豆腐製造業の許可の申請
一件につき 一万四千元
- 三十 令第三十五条第三十号に掲げる納豆製造業の許可の申請
一件につき 一万四千元
- 三十一 令第三十五条第三十一号に掲げる麺類製造業の許可の申請
一件につき 一万四千元
- 三十二 令第三十五条第三十二号に掲げるそうざい製造業の許可の申請
一件につき 二万千元
- 三十三 令第三十五条第三十三号に掲げる缶詰又は瓶詰食品製造業の許可の申請
一件につき 二万千元
- 三十四 令第三十五条第三十四号に掲げる添加物製造業の許可の申請
一件につき 二万千元

3 5 略

第七条 略

別表(第三条関係)

- 一 共通基準
- イ 建物の構造
- (1) 営業施設は、不潔な場所に位置しないこと。
- (2) 営業施設の周囲は、排水が良好で、清掃しやすい構造であること。
- (3) 営業施設の面積は、施設の使用目的及び食品の取扱数量に応じた十分な広さを有すること。
- (4) 施設のうち、食品及び添加物の製造、加工、調理、包装、貯蔵等を行う室(以下「食品取扱室」という。)(旅館業法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十八号)第五条第一項第四号に規定する施設のうち客室の延床面積が三十平方メートル未満であるものの調理室を除く。)は、他の食品取扱室又は住居その他営業に直接必要のない施設と

は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。

三 施設の構造及び設備

- (一) じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止することが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することができる設備を有すること。
- (二) 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を適切にすることができる構造又は設備を有すること。
- (三) 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。
- (四) 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、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。
- (五) 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することができる機能を備えること。
- (六) 水道事業等により供給される水（水道法（昭和三十二年法律第七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道又は同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水をいう。以下この表及び次表において同じ。）又は飲用に適する水（水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。次表において同じ。）を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあつては、必要に応じて消毒装

区画されていること。

- (5) 食品取扱室の床は、耐水材料で覆われ、清掃しやすい構造であること。
 - (6) 食品取扱室の内壁は、床面からメートルの高さまで耐水材料で腰張りされていること。
 - (7) 食品取扱室の天井は、隙間がなく、清掃しやすい構造であり、かつ、明るい色であること。
 - (8) 食品取扱室は、採光又は照明設備により、床面において五十ルクス以上の照度を得ることができる構造であること。
 - (9) 食品取扱室は、換気が十分に行われ、常に清浄な空気が保てる構造であるものとし、ばい煙、蒸気、臭気、熱気等を発生する場所には、速やかにこれらを屋外に排出できる換気扇等の排気設備があること。
 - (10) 食品取扱室には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備があること。
 - (11) 食品取扱室以外の場所に食品及び添加物を取り扱う者の更衣室を設けること。
 - (12) 営業施設には、利用者数に応じた規模の便所があること。
 - (13) 便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備があること。
 - (14) 便所には、給水栓を有する手洗い設備を設け、これに手指の消毒設備及び石けんを備えていること。
 - (15) くみ取式の便所の便槽は、不浸透性材料で作られ、かつ、くみ取口が密閉できる構造のものであること。
- ロ 食品取扱設備
- (1) 食品取扱室には、平滑で不浸透性の洗い場があり、かつ、給水栓を設けていること。
 - (2) 食品取扱室には、器具及び容器の消毒設備があること。

置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。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。

(七) 法第十三条第一項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業への(六)の適用については、「飲用に適する水(水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。次表において同じ。)」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することができるよう定めがある食品を取り扱う営業への(六)の適用については、「飲用に適する水(水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。次表において同じ。)」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。

(八) 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を防止することができる構造であること。

(九) 排水設備は、次の要件を満たすこと。

(1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。

(2) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出することが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。

(十) 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。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について

(3) 営業施設には、適当な数の給水栓を有する手洗い設備を設け、これに手指の消毒設備及び石けんを備えていること。

(4) 器具及び容器は、洗浄及び消毒が容易な構造であること。

(5) 移動しがたい機械器具は、作業しやすく、かつ、清掃及び洗浄が容易な位置に配置されていること。

(6) 食品及び添加物の取扱数量に応じ、原材料、製品、器具等をそれぞれ衛生的に保管できる設備があること。

(7) 添加物又は容器包装を使用する場合は、これらを衛生的に保管できる専用の保管設備があること。

(8) 食品の加熱、冷却、加圧等を行う設備は、見やすい位置に正確な計器を備えているものであること。

(9) 添加物を使用する場合は、これを正確に計量する専用の計量器を備えていること。

(10) 従業者の数に応じた清潔な作業衣、帽子、マスク及び専用の履物を備えていること。

ハ 給水及び汚物処理

(1) 営業施設には、水道水(水道法(昭和三十二年法律第七十七号)又は秋田県小規模水道条例(昭和三十五年秋田県条例第十号)の規定による水道により供給される水をいう。以下同じ。)又は水道水以外の水で国若しくは地方公共団体の衛生試験機関その他規則で定める者が飲用に適すると認められた水が十分に供給できる給水設備があること。

(2) 水道水以外の水を使用する場合には、当該使用水一リットルにつき遊離残留塩素量が〇・一ミリグラム以上に常に保持できる消毒設備があること。

(3) 汚物容器は、不透水性の材料で作られ、蓋があり、十分な容量を有し、清掃しやすい構造であって、かつ、汚液及び汚臭の漏れないものであること。

定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。

(土) 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。

(五) 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。

(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

(五) 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。

(四) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

(五) 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有すること。

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

(七) 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することが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。

(八) 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設備又は場所及び計量器を備えること。

四 機械器具

(一) 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ができる構造であること。

(4) 清掃用器材を使用する場合は、これを保管できる専用の保管設備又は保管場所があること。

二 業種別営業施設基準

業種

一 飲食店営業

施設基準

イ 調理室は、壁又は戸で客室及び客席と区画されていること。

ロ 調理室の床面積は、仕出屋及び弁当屋にあつては一六・五平方メートル以上とし、旅館にあつては九・九平方メートル以上とし、その他の飲食店営業にあつては六・六平方メートル以上とする。

ハ ロの規定にかかわらず、飲食店営業のうち知事が衛生上支障のないものと認めるものの床面積は、四・九五平方メートル以上とする。

ニ 料理店及び旅館にあつては、客の収容力に応じた配膳室があること。

ホ 仕出屋、弁当屋等多人数分の折詰、弁当等を調製する営業にあつては、放冷詰合せ室があること。

ヘ 客が使用しやすい場所に給水栓を有する手洗い設備を設け、これに手指の消毒設備及び石けんを備えていること。

ト 客が利用しやすい場所に便所を設けていること。

チ 営業施設内に、食品の取扱数量に応じた冷蔵設備があること。

リ 生食用食肉（牛の生食用食肉（内臓

- (二) 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。
 - (三) 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るものであること。
 - (四) 固定し、又は移動し難い機械器具等は、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。
 - (五) 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止することができる専用容器を使用すること。
 - (六) 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。
 - (七) 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に掲示するための設備を有すること。
- 五 その他
- (一) 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(五)の基準を適用しない。
 - (二) 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。次表第一号(一)において同じ。)をする場合にあつては、(一)の規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。
 - (1) 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品又は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、不透水性材料以外の材料を使用することができる。
 - (2) 排水設備にあつては、取り扱う食品又は営業の形態を踏

二 喫茶店営業	<p>を除く。)に限る。以下同じ。)を調理する場合は、専用の調理場を設けていること。</p> <p>又 生食用食肉を調理する場合は、器具及び容器の専用の洗浄設備及び消毒設備があること。</p> <p>ル 生食用食肉を調理する場合は、給水栓を有する専用の手洗い設備を設け、これに手指の消毒設備及び石けんを備えていること。</p> <p>ヲ 生食用食肉を調理する場合は、専用の調理場内にその取扱数量に応じた冷蔵設備があること。</p> <p>ワ 生食用魚介類等を調理する場合は、専用のまな板(合成樹脂製又は合成ゴム製のものに限る。)及び包丁を備えていること。</p> <p>カワに掲げるもののほか、生食用食肉を調理する場合は、専用の器具及び容器を備えていること。</p> <p>イ 調理室は、壁又は戸で客室及び客席と区画されていること。</p> <p>ロ 調理室の床面積は、四・九五平方メートル以上とすること。</p> <p>ハ 客が使用しやすい場所に給水栓を有する手洗い設備を設け、これに手指の消毒設備及び石けんを備えていること。</p> <p>ニ 客が利用しやすい場所に便所を設けていること。</p>
---------	--

- まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。
- (3) 冷蔵設備又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品又は営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。
- (4) 食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ること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こととすることができる。
- (三) 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(四)、(五)及び(六)の基準を適用しない。
- (四) 令第三十五条第四号に規定する魚介類販売業のうち、自動車において魚介類の処理を行わずに当該魚介類を販売する場合にあつては、第三号(四)、(五)及び(六)の基準を適用しない。
- (五) 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(五)、(六)及び(七)並びに第四号(五)の基準を適用しない。
- (六) 令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造するものは、第一号から前号までの基準のほか、次の要件を満たすこと。
- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。
なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じた区画されていること。
- (2) 原材料を保管する室又は場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- (4) 製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することができ

三 菓子製造業	ホ 営業施設内に、食品の取扱数量に応じた冷蔵設備があること。 イ 原材料置場、製造室、包装室及び製品置場を設けていること。 ロ 製造室には、製品の取扱数量に応じた冷蔵設備があること。 ハ 製品を運搬する場合は、専用の蓋付きの運搬容器を備えていること。 ニ 作業台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。
四 あん類製造業	イ 原材料保管室、製造室及び製品保管室を設けていること。 ロ シアン化合物を含有する豆類を使用する場合は、専用の保管室があること。 ハ 製品保管室には、製品の取扱数量に応じた冷蔵設備があること。 ニ 製品を運搬する場合は、専用の蓋付きの運搬容器を備えていること。 イ 製造室及び調合室を設けていること。
五 アイスクリーム類製造業	ロ 製造室には、原液殺菌機、分注機、冷蔵設備並びに器具の洗浄及び殺菌を行う設備があること。 ハ 調合室には、調合機及び原料の保管設備があること。 ニ 作業台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。
六 乳処理業	イ 受乳室、処理室、ボイラー室、検査室及び冷蔵室を設けていること。

きる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

(七) 令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造するものにあつては、第一号から前号までの基準のほか、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。

なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵設備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。

七 特別牛乳搾取
処理業

ロ 瓶詰製品を製造する場合は、洗瓶室及び空き瓶置場を設けていること。

ハ 受乳室には、乳の輸送管の洗浄及び殺菌を行う設備並びに受乳槽を備えていること。

ニ 処理室は、乳の処理を一貫して行うことのできる構造であること。

ホ 瓶詰製品を製造する場合は、自動充填機、自動打栓機及び検瓶装置を設けていること。

ヘ 紙製又は合成樹脂製の容器を使用する場合は、これらの殺菌を行う設備、自動充填機及び自動密封設備があること。

ト 紙栓によつて密封する場合は、自動冠帽機を設けていること。

チ 検査室には、品質管理のための検査に必要な設備があること。

イ 牛舎内に、牛房を対面に設ける場合にあつてはこれらの間に幅員三メートル以上の通路及びそれぞれの後方に幅員一・五メートル以上の通路を、牛房を一列に設ける場合にあつてはその前方及び後方にそれぞれ幅員一・五メートル以上の通路を設けていること。

ロ 十分な容量のあるふん尿だめを設けていること。

ハ 運動場は、十分な面積があり、かつ、日当たりが良く、排水が良好なものであること。

	<p>ニ イ、ロ及びハに定めるもののほか、乳処理業の営業施設の基準によること。</p> <p>ホ 搾乳機、ろ過器等の器具を設けていること。</p> <p>イ 原材料保管室、製造室、製品保管室及び検査室を設けていること。</p> <p>ロ 生乳又は生山羊乳を使用する場合は、受乳室があること。</p> <p>ハ チーズを製造する場合は、熟成室又は発酵室があること。</p> <p>ニ 発酵乳を製造する場合は、発酵室があること。</p> <p>ホ 乳を主要原料とする食品を製造する場合は、調合室があること。</p> <p>ヘ 食品を包装する場合は、包装室があること。</p> <p>ト 缶詰又は瓶詰製品を製造する場合は、空き缶置場又は空き瓶置場を設けていること。</p> <p>チ 製品の取扱数量に応じた冷蔵設備があること。</p> <p>リ 瓶詰製品を製造する場合は、自動充填機、自動打栓機及び検瓶装置を設けていること。</p> <p>ヌ 紙製又は合成樹脂製の容器を使用する場合は、これらの殺菌を行う設備、自動充填機及び自動密封設備があること。</p>
<p>八 乳製品製造業</p>	<p>ル 紙栓によって密封する場合は、自動</p>

九 集乳業	<p>冠帽機を設けていること。</p> <p>ヲ クリームを製造する場合は、密閉できると分離機を設けていること。</p> <p>ワ 作業台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p> <p>カ 検査室には、品質管理のための検査に必要な設備があること。</p> <p>イ 受乳室、乳取扱室及び器具取扱室を設けていること。</p> <p>ロ 受乳室には、計量器、ろ過機及び受乳槽を備えていること。</p> <p>ハ 乳取扱室には、冷却貯乳槽を備えていること。</p> <p>ニ 乳の検査に必要な設備があること。</p> <p>製品（摂氏一〇度以下で保存することを要しないと厚生労働大臣が認めたものを除く。）を保管し、及び陳列する専用の冷蔵設備があること。</p>
十 乳類販売業	<p>イ 処理室、包装室及び製品保管室を設けていること。</p> <p>ロ と殺し、又は解体する場合は、と殺放血室があること。</p> <p>ハ 食肉を分割し、又は細切する場合は、原材料保管室があること。</p> <p>ニ 鳥獣の内臓を処理する場合は、内臓処理室があること。</p> <p>ホ 鳥をと殺し、又は解体する場合は、放血機、湯浸機、脱羽機及び冷却設備があること。</p>
十一 食肉処理業	<p>ヘ 作業台（リの作業台を除く。）は、</p>

十二 食肉販売業	<p>ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p> <p>ト 原材料保管室及び製品保管室には、食肉の取扱数量に応じて冷蔵設備があること。</p> <p>チ 汚物だめ及び汚水だめは、不浸透性材料で作られ、密閉できる覆いがあり、かつ、血液及び汚水の処理設備があること。</p> <p>リ 生食用食肉として加工するため食肉を分割し、又は細切する場合は、専用の作業台があること。</p> <p>ヌ 生食用食肉として加工するため食肉を分割し、又は細切する場合は、器具及び容器の専用の洗浄設備及び消毒設備があること。</p> <p>ル 生食用食肉として加工するため食肉を分割し、又は細切する場合は、給水栓を有する専用の手洗い設備を設け、これに手指の消毒設備及び石けんを備えていること。</p> <p>ヲ 生食用食肉として加工するため食肉を分割し、細切し、加熱殺菌し、又は冷却する場合は、専用の器具及び容器を備えていること。</p> <p>イ 販売店舗に隣接して処理室を設けていること。ただし、包装された食肉をそのままの形態で仕入れ、かつ、販売する場合は、処理室を設けないことができる。</p>

<p>十三 食肉製品製造業</p>	<p>ロ 処理室の床面積は、枝肉を取り扱うものにあつては九・九平方メートル以上とし、その他の食肉を取り扱うものにあつては六・六平方メートル以上とすること。</p> <p>ハ 鳥をと殺し、又は解体する場合は、専用の解体室があること。</p> <p>ニ 食肉を保管する専用の冷蔵設備があること。</p> <p>ホ 販売店舗には、食肉を陳列する専用の冷蔵設備があること。</p> <p>ヘ 食肉（生食用食肉として加工するための食肉及び生食用食肉を除く。）及び食肉製品を加工する場合は、それぞれに専用の器具を備えていること。</p> <p>ト 生食用食肉として加工するため食肉を分割し、細切し、加熱殺菌し、又は冷却する場合は、食肉処理業のりからラまでに定めるところによること。</p> <p>チ 生食用食肉を調理する場合は、飲食店営業のりからラまでに定めるところによること。</p> <p>イ 原材料保管室、荷受室、原料肉貯蔵室、製造室、煮沸室、くん煙室、包装室、検査室及び製品保管室を設けていること。</p> <p>ロ 獣畜の腸を処理する場合は、腸処理室があること。</p> <p>ハ 放冷の必要がある製品を取り扱う場合は、専用の放冷台のある放冷室があること。</p>
-------------------	---

<p>十五 魚介類競り 売り営業</p>	<p>イ 荷卸場、競り売り場及び冷蔵設備があること。 ロ 荷卸場及び競り売り場には、荷分け及び取扱いのための高さ一四センチメートル以上の陳列台を備えていること。 ハ 解体する場合は、処理台を備えていること。</p>
<p>十四 魚介類販売業</p>	<p>ニ 原料肉貯蔵室及び製品保管室には、製品の取扱数量に応じた冷蔵設備があること。 ホ 製品の外装に着色する場合は、専用の着色槽を備えていること。 ヘ 包装台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。 ト 検査室には、品質管理のための検査に必要な設備があること。 イ 魚介類を貯蔵し、又は陳列する冷蔵設備があること。 ロ 魚介類を陳列する容器は、蓋があり、かつ、金属製又は合成樹脂製のものであること。 ハ 生食用魚介類を調理する場合は、専用の調理室又は間仕切りで他と区画された調理場を設けていること。 ニ 生食用魚介類を調理する場合は、専用のまな板（合成樹脂製又は合成ゴム製のものに限る。）及び包丁を備えていること。</p>

<p>十六 魚肉練り製品製造業</p>	<p>イ 原材料保管室、下処理室、製造室及び製品置場を設けていること。 ロ 製品の放冷設備があること。 ハ 原材料となる魚、製品等を保管する冷蔵設備があること。 ニ 包装台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p>
<p>十七 食品の冷凍又は冷蔵業</p>	<p>イ 処理室、冷凍予備室及び冷凍室又は冷蔵室を設けていること。 ロ 冷凍予備室及び冷凍室又は冷蔵室には、食品が直接床に触れないようにすのこ、台等を備えていること。 ハ 包装台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p>
<p>十八 食品の放射線照射業</p>	<p>イ 原料保管室及び照射室をそれぞれ独立して設けていること。 ロ 照射室は、不浸透性材料で作られていること。 ハ 化学線量計を設けていること。 ニ コンベア等の設置は、移動速度を確実に維持し得る性能のものであり、機械油等によって食品を汚染することのない構造であること。</p>
<p>十九 清涼飲料水製造業</p>	<p>イ 原材料保管室、調合室、製造室、製品保管室及び空容器置場を設けていること。 ロ 瓶詰製品を製造する場合は、自動充填機、自動打栓機及び検瓶装置を設けていること。ただし、殺菌等を打栓後に行う場合は、自動充填機及び自動打</p>

<p>二十一 氷雪製造業</p>	<p>イ 貯氷室には、専用の履物を備えてい</p>
<p>二十 乳酸菌飲料製造業</p>	<p>イ 原材料保管室、製造室、製品保管室及び検査室を設けていること。 ロ 瓶詰製品を製造する場合は、洗瓶室及び空き瓶置場を設けていること。 ハ 原材料及び製品を保管する冷蔵設備があること。 ニ 製造室には、かくはん機、洗浄機、殺菌機、分注機及び打栓機を設けていること。 ホ 瓶詰製品を製造する場合は、自動充填機、自動打栓機及び検瓶装置を設けていること。 ヘ 紙製又は合成樹脂製の容器を使用する場合は、これらの殺菌を行う設備、自動充填機及び自動密封設備があること。 ト 紙栓によって密封する場合は、自動冠帽機を設けていること。 チ 検査室には、品質管理のための検査に必要な設備があること。 イ 製氷室及び貯氷室を設けていること</p>
	<p>栓機を要しない。 ハ 紙製又は合成樹脂製の容器を使用する場合は、これらの殺菌を行う設備、自動充填機及び自動密封設備があること。 ニ 紙栓によって密封する場合は、自動冠帽機を設けていること。</p>

<p>業 二十二 氷雪販売</p>	<p>ハ 氷結管には、蓋を備えていること。 イ 専用の貯氷庫を設けていること。 ロ 販売店舗及び貯氷庫には、氷雪が直接床に触れないようにするための台その他の設備があること。</p>
<p>製造業 二十三 食用油脂 二十四 マーガリン又はショートニング製造業</p>	<p>イ 原材料保管室、製造室、包装室及び製品保管室を設けていること。 ロ 原材料保管室、製造室、包装室及び製品保管室を設けていること。 ハ 包装台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p>
<p>業 二十五 みそ製造</p>	<p>原材料保管室、こうじ室、仕込熟成室、たる詰室及び製品保管室を設けていること。</p>
<p>製造業 二十六 しょうゆ</p>	<p>イ 原材料保管室、こうじ室、仕込熟成室、压榨室、火入室、充填室、洗浄室及び製品保管室を設けていること。 ロ アミノ酸しょうゆを製造する場合は、原料分解室並びに酸類及び中和剤の収納設備があること。</p>
<p>製造業 二十七 ソース類</p>	<p>イ 原材料保管室、製造室及び製品保管室を設けていること。 ロ 瓶詰製品を製造する場合は、洗瓶室を設けていること。</p>
<p>業 二十八 酒類製造</p>	<p>イ 原材料保管室、こうじ室、仕込室、压榨室、火入室、充填室、洗瓶室及び製品保管室を設けていること。 ロ 瓶詰製品を製造する場合は、検瓶装置を設けていること。</p>

<p>二十九 豆腐製造業</p>	<p>イ 原材料保管室及び製造室を設けていること。 ロ 寄桶及び型箱は、不錆性の金属であること。 ハ 製品を保存する水槽は、不浸透性材料で作られており、かつ、底部から冷却用水を絶えず注入できる構造であること。 ニ 製品を運搬する容器は、蓋があり、かつ、不錆性の金属製又は合成樹脂製のものであること。</p>
<p>三十 納豆製造業</p>	<p>イ 原材料保管室、発酵室、作業室及び製品保管室を設けていること。 ロ 作業台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。 イ 原材料保管室、製造室、包装室及び製品保管室を設けていること。 ロ 乾麺を製造する場合は、乾燥室があること。 ハ 生麺又はゆで麺を製造する場合は、冷蔵設備があること。 ニ 製品を運搬する場合は、専用の蓋付きの運搬容器を備えていること。 ホ 作業台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p>
<p>三十二 そうざい製造業</p>	<p>イ 原材料保管室、原材料受入処理場、製造室、包装室及び製品保管室を設けていること。ただし、原材料保管庫又は製品保管庫を設けている場合は、原材料保管室又は製品保管室を設けること。</p>

<p>三十三 缶詰又は瓶詰食品製造業</p>	<p>とを要しない。</p> <p>ロ 缶詰又は瓶詰の製品を製造する場合は、空き缶置場又は空き瓶置場を設けていること。</p> <p>ハ 製造室には、製品の取扱数量に応じた冷蔵設備があること。</p> <p>ニ 作業台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p> <p>ホ 製品を運搬する容器は、蓋があり、かつ、不錆性の金属製又は合成樹脂製のものであること。</p> <p>イ 原材料保管室、原材料受入処理室、製造室、包装室、製品保管室及び空き缶置場又は空き瓶置場を設けていること。</p> <p>ロ 酒類等の完成品を単に瓶詰めする場合は、検瓶装置を設けていること。</p>
<p>三十四 添加物製造業</p>	<p>イ 原材料保管室、製造室、包装室、製品保管室及び試験検査室を設けていること。</p> <p>ロ 機械器具及び容器は、損耗が少なく、製品の品質に影響を与えない材料からなるものであること。</p> <p>ハ 添加物の製剤を製造する場合は、かくはん装置等の設備があること。</p> <p>ニ 製造及び加工のために使用する機械、器具、容器等は、医薬品、工業薬品等の製造又は加工のためのものと区別して保存すること。</p> <p>ホ 保存基準が定められている添加物を</p>

別表第二(第三条関係)

一 令第三十五条第一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つては、次に掲げる要件を満たすこと。

(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、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。

(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、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。

(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、廃水を保管することができると貯水設備を有すること。

二 令第三十五条第二号の調理の機能を有する自動販売機(屋内に設置され、容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。)により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

(一) ひさし、屋根等の雨水を防止することができる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合にあつては、この限りでない。

(二) 床面は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不透水性材料の材質であること。

三 令第三十五条第三号に規定する食肉販売業

扱う場合は、貯蔵設備があること。
へ 試験検査室には、試験検査に必要な設備があること。

(一) 処理室を有すること。

(二) 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。

(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、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することができ機能を備え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ための容器及び廃棄に使用するための容器は、不透水性材料で作られ、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。

四 令第三十五条第四号に規定する魚介類販売業

(一) 自動車において魚介類の処理を行わずに当該魚介類を販売する場合にあつては、一日の営業において約二十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。

(二) (一)の場合以外の場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

(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つては、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。

五 令第三十五条第五号に規定する魚介類競り売り営業

(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有し、必要に応じて区画されていること。

(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。

(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つては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。

六 令第三十五条第六号に規定する集乳業

(一) 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。

(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。

七 令第三十五条第七号に規定する乳処理業

(一) 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つては貯蔵及び受入検査をする室又は場所、検査を外部委託する施設にあつては受入検査をする室又は場所を有することを要しない。

なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

(二) 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

(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。）。

(四) 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。

八 令第三十五条第八号に規定する特別牛乳搾取処理業

(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洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。

なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

(二) 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

なお、生乳の殺菌をする場合にあつては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。

(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。

九 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業

(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。

(二) 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、不透透性材料で作られ、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。

(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、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏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備える冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。

(四) 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。

(五) 生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要

件を満たすこと。

(1) とさつ放血室（とさつ及び放血をする場合に限る。）及び剥皮をする場所並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。

また、必要に応じて懸ちよう室、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。

(2) 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及び消毒設備を有すること。

(3) 懸ちよう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉を密閉することができる構造であること。

(4) 洗浄消毒設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することが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。

(六) 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、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等を密閉することができる構造であること。

(2) 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。

なお、鹿又はいのししを処理する場合にあつては、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。

(3) 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

- (4) 車外において剥皮をする場合にあつては、処理する場所を処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。
- (七) 血液を加工する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
- (1) 運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室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つては、運搬器具を洗浄及び殺菌をし、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。
- (2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。
- (3) 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。
- 十 令第三十五条第十号に規定する食品の放射線照射業
- (一) 専用の照射室を有すること。
- (二) 適切な照射線量を正確に調整することができるベルトコンベア及び照射設備を有すること。
- (三) 照射線量を正確に測定することができる化学線量計を備えていること。
- 十一 令第三十五条第十一号に規定する菓子製造業
- (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。
- (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、放冷及び冷却に必要な設備を備えること。

(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。

(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つては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。

十二 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

(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（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つては、作業区分に応じて区画されていること。

(二) 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。

十三 令第三十五条第十三号に規定する乳製品製造業

(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（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つては、作業区分に応じて区画されていること。

(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、乳化及び分離するための設備を有すること。

十四 令第三十五条第十四号に規定する清涼飲料水製造業

(一) 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つては、製造に限る。）をす

る室又は場所を有し、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。

なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

(二) 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所にあつては、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。

十五 令第三十五条第十五号に規定する食肉製品製造業

(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。

(二) 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。

十六 令第三十五条第十六号に規定する水産製品製造業

(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つては、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。

(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、冷却等をするための設備を備えること。

(四) 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。

(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。
かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 必要に応じて浄化設備を有すること。
- (2) かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。
- (3) かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

十七 令第三十五条第十七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つては、作業区分に応じて区画されていること。

十八 令第三十五条第十八号に規定する液卵製造業

(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。

(二) 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。

(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、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏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備える冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

十九 令第三十五条第十九号に規定する食用油脂製造業

(一) 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つては、作業区分に応じて区画されていること。

(二) 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にあつて

は、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を有すること。

(三) マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所にあつては、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

また、必要に応じて熟成室を有すること。

二十 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(一) 製麴をし、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つては、作業区分に応じて区画されていること。

また、包装充填をする室又は場所にあつては、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立てをする設備を有すること。

(二) しょうゆを製造する場合にあつては、必要に応じて压榨、火入れ、調合、ろ過及び压榨製成に必要な設備を有すること。

(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、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

二十一 令第三十五条第二十一号に規定する酒類製造業

(一) 製造する品目に応じて、製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成(蒸留及び压榨を含む。)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つては、作業区分に応じて区画されていること。

(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。

(三) 製造品目に応じて、洗淨、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、充填及び密栓に必要な設備等を有すること。

二十二 令第三十五条第二十二号に規定する豆腐製造業

(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。

(二) 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。

(三) 無菌充填豆腐を製造する場合にあつては、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。

(四) 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあつては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をする設備を備えること。

二十三 令第三十五条第二十三号に規定する納豆製造業

(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。

(二) 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。

二十四 令第三十五条第二十四号に規定する麺類製造業

(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。

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。

(二) 原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所にあつては、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、ゆで、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。

二十五 令第三十五条第二十五号に規定するそうざい製造業及び同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業

(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。

(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、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

(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。

二十六 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

(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。

(二) 原材料の保管をする室又は場所に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、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

(四) 製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することができ、機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

二十七 令第三十五条第二十九号に規定する漬物製造業

(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。

(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つては、製品が摂氏十度以下となるよう管理することができ、機能を備える冷蔵設備を有すること。

二十八 令第三十五条第三十号に規定する密封包装食品製造業

(一) 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。

なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

(二) 原材料の保管をする室又は場所に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、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

二十九 令第三十五条第三十一号に規定する食品の小分け業

(一) 原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。

なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

(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。

三十 令第三十五条第三十二号に規定する添加物製造業

(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。

(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、濃縮等に必要な設備を有すること。添加物製剤を製造する場合にあつては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。

(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つて、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。

(四) 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあつては、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つて、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第十三条第一項の基準及び規格に適合するときは、この限りでない。

別表第三(第三条関係)

- 一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第三号に規定する食肉販売業、同条第九号に規定する食肉処理業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
- (一) 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。
- (二) 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。
- (三) 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。
- (四) 取り扱う生食用食肉が、冷蔵保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏四度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏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備える冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

(五) 生食用食肉を加工する施設にあつては、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。

二 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製造業のうち、ふぐを処理する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

(一) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施設することができ容器等を備えること。

(二) ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

(三) ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏零下十八度以下で急速に凍結することができる機能を備える冷凍設備を有すること。