

生活環境部

福祉環境委員会 【議案関係資料】

11月25日提出

【目次】

予算関係

自 然 保 護 課	ツキノワグマ被害防止総合対策事業について	・ ・ ・	3
-----------	----------------------	-------	---

議案関係

生 活 環 境 部	公の施設の指定管理者の指定について	・ ・ ・	4
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	・ ・ ・	6

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 目 的

ツキノワグマの市街地出没が例年を大幅に上回っており、市町村が行う有害鳥獣捕獲活動が激増し、鳥獣被害対策実施隊の負担が増していることから、実施隊員（猟友会員）の継続的な活動を支援するほか、狩猟による捕獲圧を強化するため、奨励金等を支給する。

2 概 要

（１）【新】ツキノワグマ捕獲緊急対策事業

24,650千円

○ 支援内容

- ・補 助 先：一般社団法人 秋田県猟友会
- ・補 助 率：県10／10
- ・補助内容：捕 獲 奨 励 金 1頭当たり7千円
捕獲従事者慰労金 会員1人当たり2千円
事 務 費 一式800千円

3 予算額

24,650千円

(\ominus 24,650千円)

内訳 [負担金補助及び交付金 24,650千円]

公の施設の指定管理者の指定について

生活環境部

1 公の施設及び指定管理者候補者並びに指定管理の期間

No.	施設名	候補者名	指定の期間
1	秋田県環境保全センター	一般財団法人秋田県総合公社	令和8年4月1日～令和18年3月31日
2	秋田県営祓川山荘	由利本荘市	令和8年4月1日～令和10年3月31日
3	秋田県営銚立山荘	にかほ市	令和8年4月1日～令和11年3月31日
4	秋田県営玉川温泉ビジターセンター	株式会社玉川サービス	令和8年4月1日～令和13年3月31日
5	秋田県営玉川園地駐車場	田沢湖高原リフト株式会社	令和8年4月1日～令和13年3月31日
6	秋田県奥森吉青少年野外活動基地	特定非営利活動法人冒険の鍵クーン	令和8年4月1日～令和10年3月31日

2 生活環境部指定管理者候補者選定委員会の開催

開催日：令和7年11月5日（水）

選定委員

氏名	所属	職名等	備考
熊谷 仁志	秋田県生活環境部	次長	委員長
三浦 栄一	国立大学法人秋田大学	北秋田分校長	外部委員
鶴岡 由紀子		会社員	外部委員
進藤 雄幸	辻・本郷税理士法人	税理士	外部委員
川原 和志	秋田県生活環境部環境整備課	課長	委員

- ・申請団体数：各1
- ・審査方法：委員の評点を100点換算したものをもとに、総合的観点から議論・検討を加え、指定管理者の候補者を選定した。
- ・審査結果：各申請団体については、指定管理者の候補者としての適格性を有していると判断された（別紙のとおり）。

3 今後のスケジュール

- ・議会の議決を経た後に、管理運営の必要事項等について協定を締結する。
- ・令和8年度分の指定管理料に係る予算案を令和8年2月議会に提案する。

(別紙) 生活環境部指定管理者候補者選定委員会の審査結果について

1

秋田県環境保全センター

一般財団法人 秋田県総合公社	合　　計	総合評価（選定結果） ○ 施設の設置目的の効果的達成や効率的な管理については、これまでの管理実績及び運営能力が評価された。 ○ 管理能力については、経営状況や有資格者の確保などが評価された。 ◎ 評点の合計と上記評価結果から総合的に判断し、一般財団法人秋田県総合公社を秋田県環境保全センターの指定管理者の候補者として選定することを決定した。
	（満点：100点）	
	83.2	

2

秋田県営祓川山荘

由利本荘市	合　　計	総合評価（選定結果） ○ 当該団体は、施設の設立当初から当該施設の管理を実施しており、管理運営の実績面では十分であると評価された。 ○ 周辺施設との一体的な管理や山荘管理人の適切な雇用により、山荘において提供されるサービスの質を向上させる取組が評価された。 ◎ 評点の合計と上記評価結果から総合的に判断し、由利本荘市を秋田県営祓川山荘の指定管理者の候補者として選定することを決定した。
	（満点：100点）	
	73.3	

3

秋田県営銚立山荘

にかほ市	合　　計	総合評価（選定結果） ○ 当該団体は、施設の設立当初から当該施設の管理を実施しており、管理運営の実績面では十分であると評価された。 ○ 銚立園地の施設の１つとしての積極的な利用や緊急時の対応拠点としての活用を行う方針が評価された。 ◎ 評点の合計と上記評価結果から総合的に判断し、にかほ市を秋田県営銚立山荘の指定管理者の候補者として選定することを決定した。
	（満点：100点）	
	75.2	

4

秋田県営玉川温泉ビジターセンター

株式会社玉川サービス	合　　計	総合評価（選定結果） ○ 当該団体は、指定管理者制度の導入以前から当該施設の管理を実施しており、管理運営の実績面では十分であると評価された。 ○ 地域の自然の博物展示施設として積極的に業務に取り組んでいる姿勢が評価された。 ◎ 評点の合計と上記評価結果から総合的に判断し、株式会社玉川サービスを秋田県営玉川温泉ビジターセンターの指定管理者の候補者として選定することを決定した。
	（満点：100点）	
	77.0	

5

秋田県営玉川園地駐車場

田沢湖高原リフト 株式会社	合　　計	総合評価（選定結果） ○ 当該団体は、指定管理者制度の導入以前から当該施設の管理を実施しており、管理運営の実績面では十分であると評価された。 ○ 経理的な基礎が備わっており、また、安全管理が適切に行われていると評価された。 ◎ 評点の合計と上記評価結果から総合的に判断し、田沢湖高原リフト株式会社を秋田県営玉川園地駐車場の指定管理者の候補者として選定することを決定した。
	（満点：100点）	
	76.1	

6

秋田県奥森吉青少年野外活動基地

特定非営利活動法人 冒険の鍵クーン	合　　計	総合評価（選定結果） ○ 当該団体は、平成18年度から当該施設の指定管理者に選定されており、管理運営の実績面では十分であると評価された。 ○ 奥森吉エリア内の野生鳥獣センター（環境省）についても、当該団体が管理しており、緊急時の連絡体制等が評価された。 ○ これまでクマ等による被害が起きていなくとも、万が一に備え、利用者の安全・安心につながる取組を期待したいとの意見があった。 ◎ 評点の合計と上記評価結果から総合的に判断し、特定非営利活動法人冒険の鍵クーンを秋田県奥森吉青少年野外活動基地の指定管理者候補者として選定することを決定した。
	（満点：100点）	
	73.0	

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

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（令和 7 年厚生労働省令第 7 2 号）の施行により、飲食店営業のうち従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業（以下、「全自動調理機営業」という。）の施設の基準を定める必要がある。

2 改正内容

- （1）全自動調理機営業において、公衆衛生に与える影響の著しい営業の施設の基準の一部を適用しないこととする。
（別表第 1 関係）※
- （2）公衆衛生に与える影響の著しい営業ごとに満たさなければならない施設の基準のうち、全自動調理機営業に係る基準を次のとおりとすることとする。（別表第 2 関係）
- ① 施設（全自動調理機を含む。②及び⑥において同じ。）の全体の衛生状況を確認するための監視設備を有すること。
 - ② 施設に異常が生じた場合に、当該施設の営業者が全自動調理機を停止することができる機能を有すること。
 - ③ 全自動調理機が、原材料の温度、調理の工程等の状況を監視し、異常が生じた場合に自動的に停止する機能を有すること。
 - ④ 全自動調理機が、外部からの汚染等を防止する構造を持つ、調理後の食品に係る保管設備を有すること。
 - ⑤ 全自動調理機が、調理後の食品について、一定の時間を経過した場合には、当該食品を提供しない機能を有すること。
 - ⑥ 施設に異常が生じた場合に当該施設の営業者と連絡ができるよう、当該営業者の連絡先の掲示を行うこと。

(3) その他所要の規定の整理を行うこととする。

3 施行期日

この条例は、令和8年4月1日から施行することとする。

※別表第1 関係

全自動調理機営業において適用しないこととする施設の基準

- | | |
|-------------------------|------------|
| ・ 従業者の手洗い設備 | (第3号 (8)) |
| ・ 排水設備 | (第3号 (9)) |
| ・ 従業者の数に応じた規模の便所 | (第3号 (12)) |
| ・ 原材料、薬剤（洗浄剤、殺菌剤等）の保管設備 | (第3号 (13)) |
| ・ 従事者の更衣場所 | (第3号 (16)) |
| ・ 食品等の洗浄設備 | (第3号 (17)) |
| ・ 作業場の清掃用具 | (第4号 (7)) |

	新	<p>別表第一（第三条関係） 一、四 略 五 その他</p> <p>(一) 略</p> <p>(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（そのまゝ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。ただし、従業者が常駐せず全自動調理機（自動的に食品を調理し、調理された食品を提供する機能を有する調理器具であつて、令第三十四条の二第二号に規定する調理の機能を有する自動販売機と同等以上の材質、構造、機能等を有するものをいう。以下同じ。）により調理された食品を販売する営業を除く。次表第一号(1)において同じ。）をする場合にあっては、(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。</p> <p>(1) (4) 略</p> <p>(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（従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合を除く。次表第一号(一)において同じ。）にあっては、第三号四、九、(五)及び(六)の基準を適用しない。</p> <p>四 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合にあっては、第三号八、九、(五)、(六)及び(七)並びに前号</p>
	旧	<p>別表第一（第三条関係） 一、四 略 五 その他</p> <p>(一) 略</p> <p>(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（そのまゝ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)</p> <div style="border: 1px solid black; height: 60px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; height: 60px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; height: 60px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; height: 60px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; height: 60px; margin: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; height: 60px; margin: 5px;"></div> <p>をする場合にあっては、(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。</p> <p>(1) (4) 略</p> <p>(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</p> <div style="border: 1px solid black; height: 80px; margin: 5px;"></div> <p>にあつては、第三号四、九、(五)及び(六)の基準を適用しない。</p>

(七)の基準を適用しない。
(五)略

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

(一) 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。

(1) 簡易な営業にあっては、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。

(2) 比較的大量の水を要しない営業にあっては、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。

(3) 比較的大量の水を要する営業にあっては、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貯水設備を有すること。

(二) 従業者が常駐せず、全自動調理機により調理された食品を販売する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 施設（全自動調理機を含む。(2)及び(6)において同じ。）の全体の衛生状況を確認するための監視設備を有すること。

(2) 施設に異常が生じた場合に、当該施設の営業者が全自動調理機を停止することができる機能を有すること。

(3) 全自動調理機が、原材料の温度、調理の工程等の状況を監視し、異常が生じた場合に自動的に停止する機能を有すること。

(4) 全自動調理機が、外部からの汚染等を防止する構造を持つ、調理後の食品に係る保管設備を有すること。

(5) 全自動調理機が、調理後の食品について、一定の時間を経過した場合には、当該食品を提供しない機能を有すること。

(四)略

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

(一) 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。

(1) 簡易な営業にあっては、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。

(2) 比較的大量の水を要しない営業にあっては、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。

(3) 比較的大量の水を要する営業にあっては、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貯水設備を有すること。

と。	
(6) 施設に異常が生じた場合に当該施設の営業者と連絡がで きるよう、当該営業者の連絡先の掲示を行うこと。	
二〇三十略	二〇三十略

全自動調理機営業の基準の例

1. 施設全体の基準

- ① カメラ等により施設全体の衛生状況を常時把握することができる監視設備
- ② 施設での異常発生時の営業者への通知機能及び遠隔操作等による全自動調理機の停止機能



2. 全自動調理機の基準

- ③全自動調理機内部での異常発生時の自動停止機能

(例：温度センサーによる管理)

- ④鍵付きのロッカー等の商品保管設備

(例：番号入力等により解除)

- ⑤一定時間経過後の商品の自動廃棄等の機能

(例：指定時間を過ぎると受取不可となり自動廃棄)

3. その他

- ⑥ 営業者の連絡先の掲示

全自動調理機（コーヒーマシン）のイメージ