

新旧対照表

○旭川市食品衛生法施行条例

新	旧
<p style="text-align: center;">旭川市食品衛生法施行条例</p> <p style="text-align: right;">平成 12 年 3 月 31 日 条例第 49 号</p> <p>改正 平成 15 年 9 月 25 日条例第 48 号 平成 16 年 2 月 26 日条例第 2 号 平成 17 年 3 月 24 日条例第 16 号 平成 20 年 9 月 19 日条例第 54 号 平成 23 年 12 月 9 日条例第 40 号 平成 24 年 12 月 26 日条例第 64 号 <u>平成 27 年 3 月 25 日条例第 33 号</u></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。）及び食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号。以下「政令」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。</p> <p>(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)</p> <p>第 1 条の 2 政令第 8 条第 1 項の規定による食品衛生検査施設の設備の基準は、次のとおりとする。</p> <p>(1) 理化学検査室，微生物検査室，事務室等を設けること。</p> <p>(2) 純水装置，定温乾燥器，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。</p> <p>2 政令第 8 条第 1 項の規定による食品衛生検査施設の職員の配置の基準は、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。</p> <p>(公衆衛生上講ずべき措置に関する基準)</p> <p>第 2 条 法第 50 条第 2 項の規定による基準は、次の各号に掲げる営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号）第 2 条第 5 号に規定する食鳥処理の事業を除く。以下同じ。）の区分に応じ、当</p>	<p style="text-align: center;">旭川市食品衛生法施行条例</p> <p style="text-align: right;">平成 12 年 3 月 31 日 条例第 49 号</p> <p>改正 平成 15 年 9 月 25 日条例第 48 号 平成 16 年 2 月 26 日条例第 2 号 平成 17 年 3 月 24 日条例第 16 号 平成 20 年 9 月 19 日条例第 54 号 平成 23 年 12 月 9 日条例第 40 号 平成 24 年 12 月 26 日条例第 64 号</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。）及び食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号。以下「政令」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。</p> <p>(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)</p> <p>第 1 条の 2 政令第 8 条第 1 項の規定による食品衛生検査施設の設備の基準は、次のとおりとする。</p> <p>(1) 理化学検査室，微生物検査室，事務室等を設けること。</p> <p>(2) 純水装置，定温乾燥器，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。</p> <p>2 政令第 8 条第 1 項の規定による食品衛生検査施設の職員の配置の基準は、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。</p> <p>(公衆衛生上講ずべき措置に関する基準)</p> <p>第 2 条 法第 50 条第 2 項の規定による基準は、次の各号に掲げる営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号）第 2 条第 5 号に規定する食鳥処理の事業を除く。以下同じ。）の区分に応じ、当</p>

新	旧
<p>該各号に掲げるところによる。</p> <p>(1) 政令第 35 条各号に掲げる営業，食品の製造販売行商等衛生条例（昭和 29 年北海道条例第 46 号。以下「道衛生条例」という。）第 2 条第 3 号に掲げる販売業及び同条第 5 号に掲げる製造業並びにかきの処理等に関する衛生条例（昭和 37 年北海道条例第 45 号）第 2 条第 6 号に掲げるかき処理業（次号に掲げる営業を除く。） <u>次のア又はイに掲げる基準</u></p> <p><u>ア 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。）を用いて衛生管理が行われている場合にあつては，別表第 1 に掲げる基準</u></p> <p><u>イ アの場合以外の場合にあつては，別表第 2 に掲げる基準</u></p> <p>(2) 食品の自動販売機を設置して行う営業（政令第 35 条第 1 号に掲げる飲食店営業，同条第 2 号に掲げる喫茶店営業，同条第 10 号に掲げる乳類販売業及び同条第 21 号に掲げる冰雪製造業並びに道衛生条例第 2 条第 3 号に掲げる販売業に限る。） <u>次のア又はイに掲げる基準</u></p> <p><u>ア 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理が行われている場合にあつては，別表第 3 に掲げる基準</u></p> <p><u>イ アの場合以外の場合にあつては，別表第 4 に掲げる基準</u></p> <p>(3) 道衛生条例第 2 条第 1 号に掲げる行商 <u>次のア又はイに掲げる基準</u></p> <p><u>ア 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理が行われている場合にあつては，別表第 5 に掲げる基準</u></p> <p><u>イ アの場合以外の場合にあつては，別表第 6 に掲げる基準</u></p> <p>(基準の特例)</p> <p>第 3 条 行事，祭り等に際して臨時又は仮設の施設により営業を行う場合その他特別の理由により営業を行う場合であつて，市長が衛生上支障がないと認めるときは，前条に掲げる基準の一部を適用しない。</p> <p>(営業の許可の申請)</p> <p>第 4 条 法第 52 条第 1 項の許可を受けようとする者は，規則で定める申請書を市長に提出しなければならない。</p> <p>2 前項の申請書には，規則で定める書類を添付しなければならない。</p>	<p>該各号に掲げるところによる。</p> <p>(1) 政令第 35 条各号に掲げる営業，食品の製造販売行商等衛生条例（昭和 29 年北海道条例第 46 号。以下「道衛生条例」という。）第 2 条第 3 号に掲げる販売業及び同条第 5 号に掲げる製造業並びにかきの処理等に関する衛生条例（昭和 37 年北海道条例第 45 号）第 2 条第 6 号に掲げるかき処理業（次号に掲げる営業を除く。） <u>別表第 1 に掲げる基準</u></p> <p>(2) 食品の自動販売機を設置して行う営業（政令第 35 条第 1 号に掲げる飲食店営業，同条第 2 号に掲げる喫茶店営業，同条第 10 号に掲げる乳類販売業及び同条第 21 号に掲げる冰雪製造業並びに道衛生条例第 2 条第 3 号に掲げる販売業に限る。） <u>別表第 2 に掲げる基準</u></p> <p>(3) 道衛生条例第 2 条第 1 号に掲げる行商 <u>別表第 3 に掲げる基準</u></p> <p>(基準の特例)</p> <p>第 3 条 行事，祭り等に際して臨時又は仮設の施設により営業を行う場合その他特別の理由により営業を行う場合であつて，市長が衛生上支障がないと認めるときは，前条に掲げる基準の一部を適用しない。</p> <p>(営業の許可の申請)</p> <p>第 4 条 法第 52 条第 1 項の許可を受けようとする者は，規則で定める申請書を市長に提出しなければならない。</p> <p>2 前項の申請書には，規則で定める書類を添付しなければならない。</p>

新	旧
<p>(許可証の交付及び掲示)</p> <p>第5条 市長は、法第52条第1項の許可をしたときは、当該許可を受けた者に対し、許可証を交付するものとする。</p> <p>2 法第52条第1項の許可を受けた者は、営業所ごとに、その見やすい場所に、前項の許可証を掲示しなければならない。</p> <p>(申請書の記載事項の変更の届出)</p> <p>第6条 法第52条第1項の許可を受けた者は、第4条第1項の申請書に記載した事項のうち規則で定める事項の変更をしたときは、規則で定める届出書を市長に提出しなければならない。</p> <p>2 前項の届出書には、規則で定める図面を添付しなければならない。</p> <p>(休廃止等の届出)</p> <p>第7条 法第52条第1項の許可を受けた者は、次の各号のいずれかに該当するときは、当該該当の日から10日以内に、規則で定めるところにより、その旨を市長に届け出なければならない。この場合において、併せて規則で定める書類を提出しなければならない。</p> <p>(1) 営業の休止若しくは廃止又は休止した営業の再開をしたとき。</p> <p>(2) 許可を受けた者が死亡し、又は失そうの宣告を受けたとき(法人にあっては、解散したとき)。</p> <p>2 前項第2号に該当することによる同項の届出は、戸籍法(昭和22年法律第224号)第87条に規定する届出義務者(法人にあっては、清算人)がしなければならない。</p> <p>(地位の承継の届出)</p> <p>第8条 法第53条第2項の規定による届出をしようとする者は、規則で定める事項を記載した届出書を市長に提出しなければならない。</p> <p>(地位の承継の届出書の記載事項の変更の届出)</p> <p>第9条 法第53条第2項の規定による届出をした者は、前条の届出書に記載した事項のうち規則で定める事項の変更をしたときは、規則で定める届出書を市長に提出しなければならない。</p> <p>(食品衛生責任者の届出)</p> <p>第10条 営業者は、別表第1の11、別表第2の8、別表第3の10又は別表第</p>	<p>(許可証の交付及び掲示)</p> <p>第5条 市長は、法第52条第1項の許可をしたときは、当該許可を受けた者に対し、許可証を交付するものとする。</p> <p>2 法第52条第1項の許可を受けた者は、営業所ごとに、その見やすい場所に、前項の許可証を掲示しなければならない。</p> <p>(申請書の記載事項の変更の届出)</p> <p>第6条 法第52条第1項の許可を受けた者は、第4条第1項の申請書に記載した事項のうち規則で定める事項の変更をしたときは、規則で定める届出書を市長に提出しなければならない。</p> <p>2 前項の届出書には、規則で定める図面を添付しなければならない。</p> <p>(休廃止等の届出)</p> <p>第7条 法第52条第1項の許可を受けた者は、次の各号のいずれかに該当するときは、当該該当の日から10日以内に、規則で定めるところにより、その旨を市長に届け出なければならない。この場合において、併せて規則で定める書類を提出しなければならない。</p> <p>(1) 営業の休止若しくは廃止又は休止した営業の再開をしたとき。</p> <p>(2) 許可を受けた者が死亡し、又は失そうの宣告を受けたとき(法人にあっては、解散したとき)。</p> <p>2 前項第2号に該当することによる同項の届出は、戸籍法(昭和22年法律第224号)第87条に規定する届出義務者(法人にあっては、清算人)がなければならない。</p> <p>(地位の承継の届出)</p> <p>第8条 法第53条第2項の規定による届出をしようとする者は、規則で定める事項を記載した届出書を市長に提出しなければならない。</p> <p>(地位の承継の届出書の記載事項の変更の届出)</p> <p>第9条 法第53条第2項の規定による届出をした者は、前条の届出書に記載した事項のうち規則で定める事項の変更をしたときは、規則で定める届出書を市長に提出しなければならない。</p> <p>(食品衛生責任者の届出)</p> <p>第10条 営業者は、別表第1の8又は別表第2の6に規定する食品衛生責任</p>

新	旧
<p>4の6に規定する食品衛生責任者を定め、若しくは自らが食品衛生責任者となったとき、又は当該食品衛生責任者を変更したときは、規則で定める事項を記載した届出書を市長に提出しなければならない。</p> <p>2 営業者は、当該営業所の見やすい場所に、前項の食品衛生責任者の氏名を掲示しなければならない。</p> <p>(ふぐ処理施設の届出等)</p> <p>第11条 ふぐの処理(未処理のふぐの取扱いを含む。以下同じ。)を行う営業者は、ふぐの処理を行う施設について、あらかじめ規則で定める事項を記載した届出書を市長に提出しなければならない。</p> <p>2 市長は、前項の規定による届出書の提出があったときは、当該営業者に対し、届出済票を交付するものとする。</p> <p>3 前項の届出済票の交付を受けた営業者は、営業の施設の見やすい場所に、前項の届出済票を掲示しなければならない。</p> <p>(ふぐ処理責任者の届出)</p> <p>第12条 営業者は、別表第1の15の(10)に規定するふぐの処理に関する責任者(以下この条において「ふぐ処理責任者」という。)を定め、若しくは自らがふぐ処理責任者となったとき、又は当該ふぐ処理責任者を変更したときは、規則で定める事項を記載した届出書を市長に提出しなければならない。</p> <p>2 営業者は、当該営業所の見やすい場所に、前項のふぐ処理責任者の氏名を掲示しなければならない。</p> <p>(学校給食施設の開設の届出)</p> <p>第13条 学校給食施設を開設しようとする者は、規則で定める事項を記載した届出書を市長に提出しなければならない。</p> <p>(手数料)</p> <p>第14条 法第52条第1項の許可を受けようとする者は、申請の際、別表第7に掲げる額の手数料を納入しなければならない。</p> <p>2 市長は、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。</p> <p>3 既納の手数料は、還付しない。</p> <p>(委任)</p>	<p>者を定め、若しくは自らが食品衛生責任者となったとき、又は当該食品衛生責任者を変更したときは、規則で定める事項を記載した届出書を市長に提出しなければならない。</p> <p>2 営業者は、当該営業所の見やすい場所に、前項の食品衛生責任者の氏名を掲示しなければならない。</p> <p>(ふぐ処理施設の届出等)</p> <p>第11条 ふぐの処理(未処理のふぐの取扱いを含む。以下同じ。)を行う営業者は、ふぐの処理を行う施設について、あらかじめ規則で定める事項を記載した届出書を市長に提出しなければならない。</p> <p>2 市長は、前項の規定による届出書の提出があったときは、当該営業者に対し、届出済票を交付するものとする。</p> <p>3 前項の届出済票の交付を受けた営業者は、営業の施設の見やすい場所に、前項の届出済票を掲示しなければならない。</p> <p>(ふぐ処理責任者の届出)</p> <p>第12条 営業者は、別表第1の12の(10)に規定するふぐの処理に関する責任者(以下この条において「ふぐ処理責任者」という。)を定め、若しくは自らがふぐ処理責任者となったとき、又は当該ふぐ処理責任者を変更したときは、規則で定める事項を記載した届出書を市長に提出しなければならない。</p> <p>2 営業者は、当該営業所の見やすい場所に、前項のふぐ処理責任者の氏名を掲示しなければならない。</p> <p>(学校給食施設の開設の届出)</p> <p>第13条 学校給食施設を開設しようとする者は、規則で定める事項を記載した届出書を市長に提出しなければならない。</p> <p>(手数料)</p> <p>第14条 法第52条第1項の許可を受けようとする者は、申請の際、別表第4に掲げる額の手数料を納入しなければならない。</p> <p>2 市長は、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。</p> <p>3 既納の手数料は、還付しない。</p> <p>(委任)</p>

新	旧
<p>第 15 条 この条例の施行に関し必要な事項は、市長が別に定める。</p> <p>附 則 (施行期日)</p> <p>1 この条例は、平成 12 年 4 月 1 日から施行する。 (経過措置)</p> <p>2 この条例の施行の際北海道知事がした処分その他の行為で現にその効力を有するもの又はこの条例の施行の日前に北海道知事に対してなされた申請その他の行為は、この条例の規定に基づき市長がした処分その他の行為又は市長に対してなされた申請その他の行為とみなす。</p> <p>附 則 (平成 15 年 9 月 25 日条例第 48 号) この条例は、公布の日から施行し、改正後の旭川市食品衛生法施行条例及び旭川市と畜場法施行条例の規定は、平成 15 年 8 月 29 日から適用する。</p> <p>附 則 (平成 16 年 2 月 26 日条例第 2 号) この条例は、平成 16 年 2 月 27 日から施行する。</p> <p>附 則 (平成 17 年 3 月 24 日条例第 16 号) この条例は、平成 17 年 8 月 1 日から施行する。</p> <p>附 則 (平成 20 年 9 月 19 日条例第 54 号) この条例は、平成 21 年 1 月 1 日から施行する。</p> <p>附 則 (平成 23 年 12 月 9 日条例第 40 号) この条例は、公布の日から施行し、改正後の旭川市食品衛生法施行条例の規定は、平成 23 年 9 月 1 日から適用する。</p> <p>附 則 (平成 24 年 12 月 26 日条例第 64 号) この条例は、公布の日から施行する。</p> <p><u>附 則 (平成 27 年 3 年 25 日条例第 33 号)</u> <u>この条例は、平成 27 年 4 月 1 日から施行する。</u></p> <p>別表第 1</p> <p>1 一般事項</p> <p>(1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。</p> <p>(2) 施設、設備及び器具の構造及び材質並びに取り扱う食品及び添加物の特性を考慮し、施設、設備及び器具の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を</p>	<p>第 15 条 この条例の施行に関し必要な事項は、市長が別に定める。</p> <p>附 則 (施行期日)</p> <p>1 この条例は、平成 12 年 4 月 1 日から施行する。 (経過措置)</p> <p>2 この条例の施行の際北海道知事がした処分その他の行為で現にその効力を有するもの又はこの条例の施行の日前に北海道知事に対してなされた申請その他の行為は、この条例の規定に基づき市長がした処分その他の行為又は市長に対してなされた申請その他の行為とみなす。</p> <p>附 則 (平成 15 年 9 月 25 日条例第 48 号) この条例は、公布の日から施行し、改正後の旭川市食品衛生法施行条例及び旭川市と畜場法施行条例の規定は、平成 15 年 8 月 29 日から適用する。</p> <p>附 則 (平成 16 年 2 月 26 日条例第 2 号) この条例は、平成 16 年 2 月 27 日から施行する。</p> <p>附 則 (平成 17 年 3 月 24 日条例第 16 号) この条例は、平成 17 年 8 月 1 日から施行する。</p> <p>附 則 (平成 20 年 9 月 19 日条例第 54 号) この条例は、平成 21 年 1 月 1 日から施行する。</p> <p>附 則 (平成 23 年 12 月 9 日条例第 40 号) この条例は、公布の日から施行し、改正後の旭川市食品衛生法施行条例の規定は、平成 23 年 9 月 1 日から適用する。</p> <p>附 則 (平成 24 年 12 月 26 日条例第 64 号) この条例は、公布の日から施行する。</p> <p>別表第 1</p> <p>1 一般事項</p> <p>(1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。</p> <p>(2) 施設、設備及び器具の構造及び材質並びに取り扱う食品及び添加物の特性を考慮し、施設、設備及び器具の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を</p>

新	旧
<p>定め、必要に応じて清掃等の手順に関する文書を作成すること。</p> <p>(3) 施設、設備等の能力に応じた食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の取扱いを行い、適切な受注の管理を行うこと。</p> <p>2 施設の衛生管理</p> <p>(1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。</p> <p>(2) 製造、加工、調理、保管又は販売を行う場所（以下「作業場」という。）には、製造、加工、調理、保管又は販売（以下「作業」という。）に不必要な物品等は、置かないこと。</p> <p>(3) 作業場（販売を行う場所を除く。）には、食品等を取り扱う者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、当該食品等を取り扱う者以外の立入りによる食品等の汚染のおそれがないと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>(4) 作業場には、犬、猫等の動物を入れないこと。ただし、販売を行う場所に動物を入れることにより食品等を汚染するおそれがないと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>(5) 作業場の床、内壁、天井、窓、扉等に破損又は故障があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。</p> <p>(6) 作業場は、蒸気、熱気、煙等を排出し、結露を防ぐため十分に換気し、並びに必要なに応じて適正な温度及び湿度に管理すること。</p> <p>(7) 作業場は、採光又は照明装置により十分な明るさを確保すること。</p> <p>(8) ねずみ、昆虫等の駆除を定期的実施し、及びその記録を当該駆除の日から1年間保存し、並びにねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、直ちに駆除すること。</p> <p>(9) ねずみ、昆虫等の駆除のために殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等を汚染しないよう適切に取り扱うこと。</p> <p>(10) 作業場内の防そ・防虫設備のない窓及び出入口は、開放状態にしないこと。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>(11) 作業場内の手洗い設備には、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう手洗いに必要な洗浄剤、消毒剤等を備え、常に使用できるようにすること。</p>	<p>定め、必要に応じて清掃等の手順に関する文書を作成すること。</p> <p>(3) 施設、設備等の能力に応じた食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）の取扱いを行い、適切な受注の管理を行うこと。</p> <p>2 施設の衛生管理</p> <p>(1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。</p> <p>(2) 製造、加工、調理、保管又は販売を行う場所（以下「作業場」という。）には、製造、加工、調理、保管又は販売（以下「作業」という。）に不必要な物品等は、置かないこと。</p> <p>(3) 作業場（販売を行う場所を除く。）には、食品等を取り扱う者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、当該食品等を取り扱う者以外の立入りによる食品等の汚染のおそれがないと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>(4) 作業場には、犬、猫等の動物を入れないこと。ただし、販売を行う場所に動物を入れることにより食品等を汚染するおそれがないと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>(5) 作業場の床、内壁、天井、窓、扉等に破損又は故障があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。</p> <p>(6) 作業場は、蒸気、熱気、煙等を排出し、結露を防ぐため十分に換気し、並びに必要なに応じて適正な温度及び湿度に管理すること。</p> <p>(7) 作業場は、採光又は照明装置により十分な明るさを確保すること。</p> <p>(8) ねずみ、昆虫等の駆除を定期的実施し、及びその記録を当該駆除の日から1年間保存し、並びにねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、直ちに駆除すること。</p> <p>(9) ねずみ、昆虫等の駆除のために殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等を汚染しないよう適切に取り扱うこと。</p> <p>(10) 作業場内の防そ・防虫設備のない窓及び出入口は、開放状態にしないこと。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>(11) 作業場内の手洗い設備には、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう手洗いに必要な洗浄剤、消毒剤等を備え、常に使用できるようにすること。</p>

新	旧
<p>(12) 洗浄設備は、衛生的に保つこと。</p> <p>(13) 施設、設備等の清掃用具は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。</p> <p>(14) 便所は、定期的に清掃及び消毒を行い、清潔で衛生的に保つこと。</p> <p>3 食品取扱設備等の衛生管理</p> <p>(1) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、使用目的に応じて使用すること。</p> <p>(2) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、衛生的に保つこと。</p> <p>(3) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器は、当該作業が終了したとき、及びそれらが汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒又は殺菌をし、かつ、乾燥を行うこと。</p> <p>(4) 生乳を取り扱う場合には、生乳に直接接触する缶、ポンプ、タンクその他の設備及び器具は、当該作業が終了したときは、直ちに洗浄し、かつ、熱湯、蒸気、殺菌剤等で殺菌すること。</p> <p>(5) 分解できない設備及び器具の内側の洗浄又は殺菌をする場合は、洗浄又は殺菌の漏れがないようにすること。</p> <p>(6) 設備及び器具の洗浄及び殺菌に使用する洗浄剤及び殺菌剤は、適正に使用すること。</p> <p>(7) 器具及び容器包装並びに設備及び器具を分解した部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</p> <p>(8) 温度計、圧力計、流量計等の計器類その他設備及び器具は、定期的に点検し、破損又は故障がある場合は、速やかに補修又は修理を行うこと。</p> <p>(9) 設備及び器具で加熱又は冷却用の熱媒体を用いるものは、これらが食品及び添加物に混入しないように取り扱うこと。</p> <p>(10) 設備及び器具で注油を必要とするものは、当該油が食品及び添加物に混入しないように取り扱うこと。</p> <p>(11) 生食用の魚介類及び食肉を取り扱う場合は、包丁、まな板等の器具は、専用のもを使用すること。</p> <p>(12) 添加物製造業を行う場合において、医薬品又は工業用薬品の製造又は</p>	<p>(12) 洗浄設備は、衛生的に保つこと。</p> <p>(13) 施設、設備等の清掃用具は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。</p> <p>(14) 便所は、定期的に清掃及び消毒を行い、清潔で衛生的に保つこと。</p> <p>3 食品取扱設備等の衛生管理</p> <p>(1) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、使用目的に応じて使用すること。</p> <p>(2) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、衛生的に保つこと。</p> <p>(3) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器は、当該作業が終了したとき、及びそれらが汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒又は殺菌をし、かつ、乾燥を行うこと。</p> <p>(4) 生乳を取り扱う場合には、生乳に直接接触する缶、ポンプ、タンクその他の設備及び器具は、当該作業が終了したときは、直ちに洗浄し、かつ、熱湯、蒸気、殺菌剤等で殺菌すること。</p> <p>(5) 分解できない設備及び器具の内側の洗浄又は殺菌をする場合は、洗浄又は殺菌の漏れがないようにすること。</p> <p>(6) 設備及び器具の洗浄及び殺菌に使用する洗浄剤及び殺菌剤は、適正に使用すること。</p> <p>(7) 器具及び容器包装並びに設備及び器具を分解した部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</p> <p>(8) 温度計、圧力計、流量計等の計器類その他設備及び器具は、定期的に点検し、破損又は故障がある場合は、速やかに補修又は修理を行うこと。</p> <p>(9) 設備及び器具で加熱又は冷却用の熱媒体を用いるものは、これらが食品及び添加物に混入しないように取り扱うこと。</p> <p>(10) 設備及び器具で注油を必要とするものは、当該油が食品及び添加物に混入しないように取り扱うこと。</p> <p>(11) 生食用の魚介類及び食肉を取り扱う場合は、包丁、まな板等の器具は、専用のもを使用すること。</p> <p>(12) 添加物製造業を行う場合において、医薬品又は工業用薬品の製造又は</p>

新	旧
<p>加工を行うときは、器具及び容器包装は、医薬品又は工業用薬品の製造又は加工に使用するものと区別すること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>4 給水、排水及び廃棄物処理</p> <p>(1) 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）第 3 条第 2 項に規定する水道事業により供給される水（以下「水道水」という。）以外の水を使用する場合は、年 1 回以上その水質検査を行い、その結果の記録を当該検査の日から 1 年間保存すること。</p> <p>(2) (1)の水質検査の結果当該水が飲用に適さないものであったとき、又は汚染された疑いがあるときは、直ちにその使用を中止し、適切な措置を講ずること。</p> <p>(3) 水の消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、それらが適正に作動するよう管理すること。</p> <p>(4) 貯水槽、貯水タンク又は排水タンクを使用する場合は、定期的にその点検及び清掃を行うこと。</p> <p>(5) 排水設備は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃すること。</p> <p>(6) 排水設備は、破損した場合は、速やかに補修すること。</p> <p>(7) 廃棄物は、衛生上支障のない場所に保管し、適正に処理すること。</p> <p>(8) 廃棄物を入れる容器（以下「廃棄物容器」という。）は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液及び汚臭が漏れないようにすること。</p> <p>5 <u>危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成</u></p> <p><u>法第 48 条第 1 項の食品衛生管理者、11 の(1)の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し、及びその編成した班により危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理を実施すること。</u></p>	<p>加工を行うときは、器具及び容器包装は、医薬品又は工業用薬品の製造又は加工に使用するものと区別すること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>4 給水、排水及び廃棄物処理</p> <p>(1) 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）第 3 条第 2 項に規定する水道事業により供給される水（以下「水道水」という。）以外の水を使用する場合は、年 1 回以上その水質検査を行い、その結果の記録を当該検査の日から 1 年間保存すること。</p> <p>(2) (1)の水質検査の結果当該水が飲用に適さないものであったとき、又は汚染された疑いがあるときは、直ちにその使用を中止し、適切な措置を講ずること。</p> <p>(3) 水の消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、それらが適正に作動するよう管理すること。</p> <p>(4) 貯水槽、貯水タンク又は排水タンクを使用する場合は、定期的にその点検及び清掃を行うこと。</p> <p>(5) 排水設備は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃すること。</p> <p>(6) 排水設備は、破損した場合は、速やかに補修すること。</p> <p>(7) 廃棄物は、衛生上支障のない場所に保管し、適正に処理すること。</p> <p>(8) 廃棄物を入れる容器（以下「廃棄物容器」という。）は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液及び汚臭が漏れないようにすること。</p> <p>5 <u>食品等の取扱い</u></p> <p><u>(1) 原材料及び半製品の仕入れに当たっては、衛生上の観点からその品質、鮮度、表示等について点検すること。</u></p> <p><u>(2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択すること。</u></p> <p><u>(3) 食品間の相互汚染を防止するため、加熱又は加工をされていない原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。</u></p> <p><u>(4) 原材料として使用していない食品衛生法第 19 条第 1 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が、製造工程において混入しないよう努め</u></p>

新	旧
	<p><u>ること。</u></p> <p>(5) <u>食品及び添加物は、それぞれに適した状態及び方法で衛生的に取り扱うこと。</u></p> <p>(6) <u>食品及び添加物への異物の混入の防止に努めること。</u></p> <p>(7) <u>食品又は添加物の冷凍、冷蔵、加熱又は乾燥をする場合は、温度及び時間を適正に管理すること。</u></p> <p>(8) <u>食品を殺菌する場合は、適正に行うこと。</u></p> <p>(9) <u>食品及び添加物を保管する場合は、相互汚染が生じないように区画して保管すること。</u></p> <p>(10) <u>食品及び添加物の製造又は加工に当たっては、原材料及び製品をロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された原材料及び製品の一群をいう。）ごとに管理し、記録するよう努めること。</u></p> <p>(11) <u>添加物を使用する場合は、正確にひょう量し、かつ、適正に使用すること。</u></p> <p>(12) <u>洗浄剤、殺虫剤、消毒剤その他の薬剤は、容器等にその旨を明示し、適正に取り扱い、及び食品等と区別して保管すること。</u></p> <p>(13) <u>再使用が可能な容器包装には、洗浄、消毒が容易なものを用いること。</u></p> <p>(14) <u>飲食店営業のうち、旅館、弁当屋及び仕出屋にあつては、72 時間以上検食を保存すること。</u></p> <p>(15) <u>あん類製造業にあつては、シアン化合物が含まれる豆類は、他の原料と区画して保管すること。</u></p> <p>(16) <u>食肉処理業にあつては、獣畜（と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）第 3 条第 1 項に規定する獣畜を除く。以下同じ。）及び鳥（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第 2 条第 1 号に掲げる食鳥を除く。以下同じ。）をとさつし、又は放血する場合は血液、汚水及び汚物の飛散によるとたい、食肉等の汚染を防止すること。</u></p> <p>(17) <u>食品の放射線照射業にあつては、1 日 1 回以上化学線量計を用いて放射線の線量を確認し、その結果の記録を当該線量を確認した日から 2 年間</u></p>

新	旧
<p>6 製品説明書及び作業工程一覧図の作成</p> <p>(1) 製品の名称, 原材料, 添加物, 保存の方法, 利用の方法, 販売の対象とする者その他製品の安全性に関し必要な事項を記載した説明書（以下「製品説明書」という。）を作成すること。</p> <p>(2) 製品の全ての作業の工程が記載された一覧図（以下「作業工程一覧図」という。）を作成すること。</p> <p>(3) 作業工程一覧図について, 実際の作業の工程及び施設設備の配置に照らし合わせて作業工程一覧図の内容が適切かどうかを確認し, 適切でない場合には, 作業工程一覧図の修正を行うこと。</p> <p>7 食品等の取扱い</p> <p>(1) 食品等について作業の工程ごとに発生するおそれがある全ての危害の原因となる物質の一覧表（以下「危害要因一覧表」という。）を作成するとともに, 危害要因一覧表に記載された物質が人の健康に悪影響を及ぼす可能性及び製品説明書に記載された事項を考慮して, 作業の各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。</p> <p>(2) (1)の規定により特定された食品衛生上の危害の原因となる物質につ</p>	<p>保存すること。</p> <p>(18) <u>アイスクリーム類の販売業にあつては, アイスクリーム類は, 衛生的な不浸透性の紙等で包装され, 又は衛生的な小分け容器に詰められたものを販売すること。</u></p> <p>(19) <u>漬物の製造業にあつては, 原料は, 十分洗浄し, 使用すること。</u></p> <p>(20) <u>水あめの製造業にあつては, 酸類及び中和剤は, 他の物と区別して保管すること。</u></p> <p>(21) <u>瓶詰製品を製造する場合には, 瓶の検査を適正に行うこと。</u></p> <p>(22) <u>缶詰製品を製造した場合には, その缶詰製品の巻締め等の検査を適正に行うこと。</u></p> <p>(23) <u>食品等を運搬する場合には, 必要に応じて汚染を防止するための措置を講じ, 温度その他の状態を適正に管理すること。</u></p> <p>(24) <u>食品及び添加物を販売する場合には, 保存の方法, 消費期限等の表示の内容の確認等を行った上で, 衛生上支障のない方法で管理すること。</u></p>

新	旧
<p>いて、<u>危害が発生するおそれがある作業の工程ごとに、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。）を設定し、危害要因一覧表に記載すること。</u></p> <p>(3) <u>(1)の規定により特定された食品衛生上の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、作業の工程のうち、当該作業の工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認（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。）を定めること。</u></p> <p>(4) <u>作業の全ての工程において、モニタリングを実施しなくても(1)の規定により特定された食品衛生上の危害の原因となる物質による危害の発生を防止することができる等の理由により重要管理点を定めない場合には、その理由を具体的に記載した文書を作成すること。</u></p> <p>(5) <u>重要管理点の設定に当たっては、(1)の規定により特定された食品衛生上の危害の原因となる一物質を管理するための重要管理点は複数存在する可能性があることに配慮するとともに、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作業の工程又は製品を見直すこと。</u></p> <p>(6) <u>各重要管理点について、(1)の規定により特定された食品衛生上の危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減し、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。この場合において、当該管理基準は、温度、時間、水分含量、水素イオン濃度、水分活性、有効塩素濃度その他の測定できる指標又は外観、食感等の官能的指標により設定すること。</u></p> <p>(7) <u>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作業の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定め、その方法に従い十分な頻度でモニタリングを実施すること。</u></p> <p>(8) <u>(7)の規定により定められた方法により実施された全てのモニタリングの結果の記録に、当該モニタリングを実施した担当者及び責任者が署名を行うこと。</u></p>	

新	旧
<p>(9) <u>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。）を重要管理点ごとに定め、適切に実施すること。この場合において、改善措置には、管理基準が遵守されていないことにより影響を受けた製品の適切な処理を含めること。</u></p> <p>(10) <u>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、危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理について、十分な頻度で検証し、必要に応じその内容を見直すこと。</u></p> <p>(11) <u>飲食店営業のうち、旅館、弁当屋及び仕出屋にあつては、72 時間以上検食を保存すること。</u></p> <p>(12) <u>食品の放射線照射業にあつては、1 日 1 回以上化学線量計を用いて放射線の線量を確認し、その結果の記録を当該線量を確認した日から 2 年間保存すること。</u></p> <p>(13) <u>食品等を運搬する場合には、必要に応じて汚染を防止するための措置を講じ、温度その他の状態を適正に管理すること。</u></p> <p>(14) <u>食品及び添加物を販売する場合には、保存の方法、消費期限等の表示の内容の確認等を行った上で、衛生上支障のない方法で管理すること。</u></p> <p>(15) <u>洗浄剤、殺虫剤、消毒剤その他の薬剤は、容器等にその旨を明示し、適正に取り扱い、及び食品等と区別して保管すること。</u></p> <p>8 <u>管理運営要領の作成等</u></p> <p>(1) <u>営業者は、管理運営要領（施設及び食品等の取扱いに係る衛生管理の運営に関する規程をいう。）を作成し、及びその内容を従事者に周知すること。</u></p> <p>(2) <u>定期的に拭き取り検査等を実施して施設の衛生状態を確認すること等により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。</u></p> <p>9 <u>記録の作成及び保存</u></p> <p>(1) <u>7の(1)の規定による食品衛生上の危害の原因となる物質の特定、7の(2)の規定による管理措置の設定、7の(3)の規定による重要管理点の設定、7の(4)の規定による文書の作成、7の(6)の規定による管理基準の設定、7の(7)の規定によるモニタリングの方法の設定及びモニタリン</u></p>	

新	旧
<p><u>グの実施の結果， 7の(9)の規定による改善措置の設定及びその実施の結果並びに7の(10)の規定による検証に関する記録を作成し，及び保存すること。</u></p> <p><u>(2) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において，取り扱う食品等に係る仕入れ元，作業の状況，出荷先，販売先その他必要な事項に関する記録を作成し，及び保存するよう努めること。</u></p> <p><u>(3) (1)及び(2)の記録の保存期間は，取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限，流通の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。</u></p> <p><u>10 従事者の衛生管理</u></p> <p>(1) 営業者は，営業に従事する者（以下「従事者」という。）の健康状態を把握すること。</p> <p>(2) 営業者は，従事者に，作業中は，清潔で衛生的な作業用の外衣及び履物を使用させること。</p> <p>(3) 営業者は，従事者に，作業前，用便後及び食品等を汚染するおそれのある物に接触した後にその手の洗浄及び消毒を行わせる等，作業中は，その手を衛生的に保たせること。</p> <p><u>11 食品衛生責任者</u></p> <p>(1) 次に掲げる営業者は，施設又は作業の部門ごとに，当該従事者のうちから食品及び添加物に係る作業を衛生的に管理させるため，規則で定める資格を有する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めること。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作業の部門については，この限りでない。</p> <p>ア 政令第 35 条に掲げる営業を行う者（法第 48 条第 1 項本文に規定する営業者を除く。）</p> <p>イ 水産加工品，漬物又は水あめの製造業を営む者</p> <p>ウ かき処理業を営む者</p>	<p><u>6 従事者の衛生管理</u></p> <p>(1) 営業者は，営業に従事する者（以下「従事者」という。）の健康状態を把握すること。</p> <p>(2) 営業者は，従事者に，作業中は，清潔で衛生的な作業用の外衣及び履物を使用させること。</p> <p>(3) 営業者は，従事者に，作業前，用便後及び食品等を汚染するおそれのある物に接触した後にその手の洗浄及び消毒を行わせる等，作業中は，その手を衛生的に保たせること。</p> <p><u>7 営業者の自主検査</u></p> <p><u>法第 11 条第 1 項の規定により成分規格が定められている食品又は添加物を製造し，又は加工する場合は，定期的に当該食品又は添加物の成分規格の検査を行い，その記録を当該検査を行った日から 1 年間保存すること。</u></p> <p><u>8 食品衛生責任者</u></p> <p>(1) 次に掲げる営業者は，施設又は作業の部門ごとに，当該従事者のうちから食品及び添加物に係る作業を衛生的に管理させるため，規則で定める資格を有する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めること。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作業の部門については，この限りでない。</p> <p>ア 政令第 35 条に掲げる営業を行う者（法第 48 条第 1 項本文に規定する営業者を除く。）</p> <p>イ 水産加工品，漬物又は水あめの製造業を営む者</p> <p>ウ かき処理業を営む者</p>

新	旧
<p>(2) 営業者は、食品衛生責任者がその管理する作業に関し衛生上支障のある事実を発見したときは、直ちに報告させ、衛生上適切な措置を講ずること。</p> <p>(3) 営業者は、規則で定めるところにより、食品衛生責任者に定期的に講習会を受講させ、常に食品衛生に関する新しい知見を習得させるよう努めること。</p>	<p>(2) 営業者は、食品衛生責任者がその管理する作業に関し衛生上支障のある事実を発見したときは、直ちに報告させ、衛生上適切な措置を講ずること。</p> <p>(3) 営業者は、規則で定めるところにより、食品衛生責任者に定期的に講習会を受講させ、常に食品衛生に関する新しい知見を習得させるよう努めること。</p>
<p><u>12</u> 従事者に対する衛生教育 営業者は、従事者に対し、作業に関する衛生教育を行うこと。</p>	<p><u>9</u> 従事者に対する衛生教育 営業者は、従事者に対し、作業に関する衛生教育を行うこと。</p>
<p><u>13</u> 回収等</p> <p>(1) 販売する食品等に食品衛生上の問題が生じた場合において、当該食品等を迅速かつ適切に回収できる体制を整備すること。</p> <p>(2) 回収した食品等は、他の食品等と明確に区別して保管し、廃棄その他の必要な措置を講ずること。</p> <p>(3) 回収等を行う場合には、消費者の注意を喚起する等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。</p>	<p><u>10</u> 回収等</p> <p>(1) 販売する食品等に食品衛生上の問題が生じた場合において、当該食品等を迅速かつ適切に回収できる体制を整備すること。</p> <p>(2) 回収した食品等は、他の食品等と明確に区別して保管し、廃棄その他の必要な措置を講ずること。</p> <p>(3) 回収等を行う場合には、消費者の注意を喚起する等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。</p>
<p><u>14</u> 健康被害等に関する報告</p> <p>(1) <u>製造、加工、輸入又は販売をした食品等に起因すると医師により診断された健康被害（当該食品等に起因することが疑われると診断されたものを含む。）に関する情報を消費者から受けた場合は、速やかに、保健所長に報告すること。</u></p> <p>(2) <u>製造、加工、輸入又は販売をする食品等が法の規定に適合していない事実を発見した場合は、当該食品等に関する情報を、速やかに、保健所長に報告すること。</u></p> <p>(3) <u>製造、加工、輸入又は販売をした食品等に係る異味、異臭の発生、異物の混入その他の苦情を消費者等から受けた場合であって、当該苦情に係る事由について健康被害につながるおそれが否定できないときは、速やかに保健所長に報告すること。</u></p>	<p><u>11</u> 健康被害等に関する報告</p> <p>(1) <u>販売した食品等に起因すると医師により診断された健康被害（当該食品等に起因することが疑われると診断されたものを含む。）に関する情報を消費者から受けた場合は、速やかに、保健所長に報告すること。</u></p> <p>(2) <u>販売する食品等が法の規定に適合していない事実を発見した場合は、当該食品等に関する情報を、速やかに、保健所長に報告すること。</u></p>
<p><u>15</u> ふぐの処理を行う営業</p> <p>(1) ふぐを仕入れたときは、その標準和名の種類、仕入先、仕入年月日及び仕入量を記録し、その記録を当該仕入れの日から1年間保存すること。</p>	<p><u>12</u> ふぐの処理を行う営業</p> <p>(1) ふぐを仕入れたときは、その標準和名の種類、仕入先、仕入年月日及び仕入量を記録し、その記録を当該仕入れの日から1年間保存すること。</p>

新	旧
<p>(2) ふぐの選別は、的確に行い、どくさばふぐ等魚体すべてが有毒なふぐ及び種類の不明なふぐは、使用しないこと。</p> <p>(3) 一般消費者には、未処理のふぐを販売しないこと。</p> <p>(4) ふぐの卵巣、肝臓等の有毒な部位（以下「有毒部位」という。）は、的確に除去すること。</p> <p>(5) ふぐの卵巣及び皮の塩蔵処理は、適正に行うこと。</p> <p>(6) ふぐの凍結又は解凍は、ふぐ毒が有毒部位から筋肉部へ移行しないように行うこと。</p> <p>(7) 有毒部位の除去に用いる包丁、まな板等の器具は、ふぐ毒が有毒部位以外に付着しないように、水道水等で十分洗浄すること。</p> <p>(8) 除去した有毒部位は、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分すること。</p> <p>(9) 除去した有毒部位を保管する場合は、他の食品等及び廃棄物と接触しないようにすること。</p> <p>(10) ふぐを取り扱う営業者は、施設ごとに、当該従事者のうちから、規則で定める資格を有するふぐの処理に関する責任者を定めること。ただし、営業者が自らふぐの処理に関する責任者となる施設については、この限りでない。</p>	<p>(2) ふぐの選別は、的確に行い、どくさばふぐ等魚体すべてが有毒なふぐ及び種類の不明なふぐは、使用しないこと。</p> <p>(3) 一般消費者には、未処理のふぐを販売しないこと。</p> <p>(4) ふぐの卵巣、肝臓等の有毒な部位（以下「有毒部位」という。）は、的確に除去すること。</p> <p>(5) ふぐの卵巣及び皮の塩蔵処理は、適正に行うこと。</p> <p>(6) ふぐの凍結又は解凍は、ふぐ毒が有毒部位から筋肉部へ移行しないように行うこと。</p> <p>(7) 有毒部位の除去に用いる包丁、まな板等の器具は、ふぐ毒が有毒部位以外に付着しないように、水道水等で十分洗浄すること。</p> <p>(8) 除去した有毒部位は、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分すること。</p> <p>(9) 除去した有毒部位を保管する場合は、他の食品等及び廃棄物と接触しないようにすること。</p> <p>(10) ふぐを取り扱う営業者は、施設ごとに、当該従事者のうちから、規則で定める資格を有するふぐの処理に関する責任者を定めること。ただし、営業者が自らふぐの処理に関する責任者となる施設については、この限りでない。</p>
<p><u>別表第2</u></p> <p><u>1 一般事項</u> 別表第1の1に定めるところによる。</p> <p><u>2 施設の衛生管理</u> 別表第1の2に定めるところによる。</p> <p><u>3 食品取扱設備等の衛生管理</u> 別表第1の3に定めるところによる。</p> <p><u>4 給水、排水及び廃棄物処理</u> 別表第1の4に定めるところによる。</p> <p><u>5 食品等の取扱い</u> <u>(1) 原材料及び半製品の仕入れに当たっては、衛生上の観点からその品質、鮮度、表示等について点検すること。</u></p>	

新	旧
<p>(2) <u>原材料として使用する食品は、適切なものを選択すること。</u></p> <p>(3) <u>食品間の相互汚染を防止するため、加熱又は加工をされていない原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。</u></p> <p>(4) <u>原材料として使用していない食品衛生法第 19 条第 1 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が、製造工程において混入しないよう努めること。</u></p> <p>(5) <u>食品及び添加物は、それぞれに適した状態及び方法で衛生的に取り扱うこと。</u></p> <p>(6) <u>食品及び添加物への異物の混入の防止に努めること。</u></p> <p>(7) <u>食品又は添加物の冷凍、冷蔵、加熱又は乾燥をする場合は、温度及び時間を適正に管理すること。</u></p> <p>(8) <u>食品を殺菌する場合は、適正に行うこと。</u></p> <p>(9) <u>食品及び添加物を保管する場合は、相互汚染が生じないように区画して保管すること。</u></p> <p>(10) <u>食品及び添加物の製造又は加工に当たっては、原材料及び製品をロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された原材料及び製品の一群をいう。）ごとに管理し、記録するよう努めること。</u></p> <p>(11) <u>添加物を使用する場合は、正確にひょう量し、かつ、適正に使用すること。</u></p> <p>(12) <u>洗浄剤、殺虫剤、消毒剤その他の薬剤は、容器等にその旨を明示し、適正に取り扱い、及び食品等と区別して保管すること。</u></p> <p>(13) <u>再使用が可能な容器包装には、洗浄、消毒が容易なものをを用いること。</u></p> <p>(14) <u>飲食店営業のうち、旅館、弁当屋及び仕出屋にあつては、72 時間以上検食を保存すること。</u></p> <p>(15) <u>あん類製造業にあつては、シアン化合物が含まれる豆類は、他の原料と区画して保管すること。</u></p> <p>(16) <u>食肉処理業にあつては、獣畜（と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）</u></p>	

新	旧
<p><u>第3条第1項に規定する獣畜を除く。以下同じ。）及び鳥（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第1号に掲げる食鳥を除く。以下同じ。）をとさつし、又は放血する場合は、血液、汚水及び汚物の飛散によるとたい、食肉等の汚染を防止すること。</u></p> <p><u>(17) 食品の放射線照射業にあつては、1日1回以上化学線量計を用いて放射線の線量を確認し、その結果の記録を当該線量を確認した日から2年間保存すること。</u></p> <p><u>(18) アイスクリーム類の販売業にあつては、アイスクリーム類は、衛生的な不浸透性の紙等で包装され、又は衛生的な小分け容器に詰められたものを販売すること。</u></p> <p><u>(19) 漬物の製造業にあつては、原料は、十分洗淨し、使用すること。</u></p> <p><u>(20) 水あめの製造業にあつては、酸類及び中和剤は、他の物と区別して保管すること。</u></p> <p><u>(21) 瓶詰製品を製造する場合には、瓶の検査を適正に行うこと。</u></p> <p><u>(22) 缶詰製品を製造した場合には、その缶詰製品の巻締め等の検査を適正に行うこと。</u></p> <p><u>(23) 食品等を運搬する場合には、必要に応じて汚染を防止するための措置を講じ、温度その他の状態を適正に管理すること。</u></p> <p><u>(24) 食品及び添加物を販売する場合には、保存の方法、消費期限等の表示の内容の確認等を行った上で、衛生上支障のない方法で管理すること。</u></p> <p><u>6 従事者の衛生管理</u> <u>別表第1の10に定めるところによる。</u></p> <p><u>7 営業者の自主検査</u> <u>法第11条第1項の規定により成分規格が定められている食品又は添加物を製造し、又は加工する場合は、定期的に当該食品又は添加物の成分規格の検査を行い、その記録を当該検査を行った日から1年間保存すること。</u></p> <p><u>8 食品衛生責任者</u> <u>別表第1の11に定めるところによる。</u></p> <p><u>9 従事者に対する衛生教育</u> <u>別表第1の12に定めるところによる。</u></p>	

新	旧
<p>10 回収等 別表第1の13に定めるところによる。</p> <p>11 健康被害等に関する報告 別表第1の14に定めるところによる。</p> <p>12 ふぐの処理を行う営業 別表第1の15に定めるところによる。</p> <p>別表第3</p> <p>1 設置場所の衛生管理</p> <p>(1) 自動販売機を設置する場所（以下「設置場所」という。）は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。</p> <p>(2) 設置場所には、不必要な物品等は、置かないこと。</p> <p>(3) 設置場所は、採光又は照明装置により十分な明るさを確保すること。</p> <p>(4) 設置場所の床、内壁及び天井は、衛生的に保つこと。</p> <p>(5) ねずみ、昆虫等の駆除を定期的実施し、その記録を当該駆除の日から1年間保存すること。</p> <p>2 自動販売機及び設備の衛生管理</p> <p>(1) 自動販売機は、定期的に点検し、破損又は故障があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。</p> <p>(2) 自動販売機は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。</p> <p>(3) 自動販売機の食品に直接接触する部分は、適正に洗浄及び殺菌をし、衛生的に保つこと。この場合において、洗浄剤又は殺菌剤を使用するときは、使用後それらが残存しないようにすること。</p> <p>(4) 法第19条第1項の規定により表示の基準が定められている食品を自動販売機に収納する場合は、当該表示が容易に識別できるよう適切な措置を講ずること。</p> <p>(5) 箸、飲料用ストロー、紙製コップ等飲食に用いる器具を自動販売機に備え付ける場合は、それらを衛生的に保つこと。</p> <p>(6) 手洗い設備には、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう手洗いに必要な洗浄剤、消毒剤等を備え、常に使用できるようにすること。</p> <p>(7) 洗浄設備は、衛生的に保つこと。</p>	<p>別表第2</p> <p>1 設置場所の衛生管理</p> <p>(1) 自動販売機を設置する場所（以下「設置場所」という。）は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。</p> <p>(2) 設置場所には、不必要な物品等は、置かないこと。</p> <p>(3) 設置場所は、採光又は照明装置により十分な明るさを確保すること。</p> <p>(4) 設置場所の床、内壁及び天井は、衛生的に保つこと。</p> <p>(5) ねずみ、昆虫等の駆除を定期的実施し、その記録を当該駆除の日から1年間保存すること。</p> <p>2 自動販売機及び設備の衛生管理</p> <p>(1) 自動販売機は、定期的に点検し、破損又は故障があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。</p> <p>(2) 自動販売機は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。</p> <p>(3) 自動販売機の食品に直接接触する部分は、適正に洗浄及び殺菌をし、衛生的に保つこと。この場合において、洗浄剤又は殺菌剤を使用するときは、使用後それらが残存しないようにすること。</p> <p>(4) 法第19条第1項の規定により表示の基準が定められている食品を自動販売機に収納する場合は、当該表示が容易に識別できるよう適切な措置を講ずること。</p> <p>(5) はし、飲料用ストロー、紙製コップ等飲食に用いる器具を自動販売機に備え付ける場合は、それらを衛生的に保つこと。</p> <p>(6) 手洗い設備には、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう手洗いに必要な洗浄剤、消毒剤等を備え、常に使用できるようにすること。</p> <p>(7) 洗浄設備は、衛生的に保つこと。</p>

新	旧
<p>3 給水及び廃棄物処理</p> <p>(1) 水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上その水質検査を行い、その結果の記録を当該検査の日から1年間保存すること。</p> <p>(2) (1)の水質検査の結果当該水が飲用に適さないものであったとき、又は水が汚染された疑いがあるときは、直ちにその使用を中止し、適切な措置を講ずること。</p> <p>(3) 水の消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、それらが適正に作動するよう管理すること。</p> <p>(4) カートリッジ式給水タンク（自動販売機に水を供給するために装置される容器であって、取り外しできるものをいう。以下「給水タンク」という。）を使用する自動販売機にあつては、自動販売機本体と当該給水タンクとの連結部分は、衛生的に保つこと。</p> <p>(5) 給水タンクに水を供給する場合には、その内部を洗浄すること。</p> <p>(6) 廃棄物は、衛生上支障のない場所に保管し、適正に処理すること。</p> <p>(7) 廃棄物容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液及び汚臭が漏れないようにすること。</p> <p>4 <u>危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成</u></p> <p><u>法第48条第1項の食品衛生管理者、10の(1)の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し、及びその編成した班により危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理を実施すること。</u></p>	<p>3 給水及び廃棄物処理</p> <p>(1) 水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上その水質検査を行い、その結果の記録を当該検査の日から1年間保存すること。</p> <p>(2) (1)の水質検査の結果当該水が飲用に適さないものであったとき、又は水が汚染された疑いがあるときは、直ちにその使用を中止し、適切な措置を講ずること。</p> <p>(3) 水の消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、それらが適正に作動するよう管理すること。</p> <p>(4) カートリッジ式給水タンク（自動販売機に水を供給するために装置される容器であって、取り外しできるものをいう。以下「給水タンク」という。）を使用する自動販売機にあつては、自動販売機本体と当該給水タンクとの連結部分は、衛生的に保つこと。</p> <p>(5) 給水タンクに水を供給する場合には、その内部を洗浄すること。</p> <p>(6) 廃棄物は、衛生上支障のない場所に保管し、適正に処理すること。</p> <p>(7) 廃棄物容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液及び汚臭が漏れないようにすること。</p> <p>4 <u>食品の取扱い</u></p> <p><u>(1) 自動販売機に収納されている食品は、定期的に点検し、その品質について適正な管理を行うこと。</u></p> <p><u>(2) 自動販売機で販売する弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌食品の弁当、缶詰及び瓶詰食品の弁当並びに冷凍した弁当を除く。）は、次のとおり取り扱うこと。</u></p> <p><u>ア 適正な温度で販売すること。</u></p> <p><u>イ 自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。</u></p> <p><u>ウ 弁当を運搬する場合には、汚染を防止するための措置を講じ、温度その他の状態を適正に管理すること。</u></p> <p><u>エ 弁当を自動販売機に収納したとき、及び当該自動販売機から取り出したときは、次の事項を記録し、その記録を収納し、又は取り出した日から3月間保存すること。</u></p> <p><u>(ア) 品名、数量及び消費期限又は賞味期限</u></p>

新	旧
<p>5 <u>製品説明書及び作業工程一覧図の作成</u> 別表第1の6に定めるところによる。</p> <p>6 <u>食品等の取扱い</u> (1) <u>別表第1の7の(1)から(10)までに定めるところによる。</u> (2) <u>自動販売機で販売する弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌食品の弁当，缶詰及び瓶詰食品の弁当並びに冷凍した弁当を除く。）は，次のとおり取り扱うこと。</u> ア <u>弁当を運搬する場合には，汚染を防止するための措置を講じ，温度その他の状態を適正に管理すること。</u> イ <u>弁当を自動販売機に収納したとき，及び当該自動販売機から取り出したときは，次の事項を記録し，及びその記録を収納し，又は取り出した日から3月間保存すること。</u> (ア) <u>品名，数量及び消費期限又は賞味期限</u> (イ) <u>製造者の氏名又は名称及び住所</u> (ウ) <u>収納した日時及び取り出した日時</u></p> <p>7 <u>管理運営要領の作成等</u> 別表第1の8に定めるところによる。</p> <p>8 <u>記録の作成及び保存</u> 別表第1の9に定めるところによる。</p> <p>9 <u>従事者の衛生管理</u> 営業者は，従事者に，作業中は，清潔で衛生的な作業用の外衣及び履物を使用させること。</p> <p>10 <u>食品衛生責任者</u> (1) <u>営業者は，自動販売機の設置場所ごとに，当該従事者のうちから食品衛生責任者を定めること。ただし，営業者が自ら食品衛生責任者となって管理する場合は，この限りでない。</u> (2) <u>営業者は，食品衛生責任者が，その管理する作業に関し衛生上支障のある事実を発見したときは，直ちに報告させ，衛生上適切な措置を講ずる</u></p>	<p>(イ) <u>製造者の氏名又は名称及び住所</u> (ウ) <u>収納した日時及び取り出した日時</u></p> <p>5 <u>従事者の衛生管理</u> 営業者は，従事者に，作業中は，清潔で衛生的な作業用の外衣及び履物を使用させること。</p> <p>6 <u>食品衛生責任者</u> (1) <u>営業者は，自動販売機の設置場所ごとに，当該従事者のうちから食品衛生責任者を定めること。ただし，営業者が自ら食品衛生責任者となって管理する場合は，この限りでない。</u> (2) <u>営業者は，食品衛生責任者が，その管理する作業に関し衛生上支障のある事実を発見したときは，直ちに報告させ，衛生上適切な措置を講ずる</u></p>

新	旧
<p>こと。</p> <p><u>別表第4</u></p> <p>1 <u>設置場所の衛生管理</u> 別表第3の1に定めるところによる。</p> <p>2 <u>自動販売機及び設備の衛生管理</u> 別表第3の2に定めるところによる。</p> <p>3 <u>給水及び廃棄物処理</u> 別表第3の3に定めるところによる。</p> <p>4 <u>食品の取扱い</u></p> <p>(1) <u>自動販売機に収納されている食品は、定期的に点検し、その品質について適正な管理を行うこと。</u></p> <p>(2) <u>自動販売機で販売する弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌食品の弁当，缶詰及び瓶詰食品の弁当並びに冷凍した弁当を除く。）は、次のとおり取り扱うこと。</u></p> <p>ア <u>適正な温度で販売すること。</u></p> <p>イ <u>自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。</u></p> <p>ウ <u>弁当を運搬する場合には、汚染を防止するための措置を講じ、温度その他の状態を適正に管理すること。</u></p> <p>エ <u>弁当を自動販売機に収納したとき、及び当該自動販売機から取り出したときは、次の事項を記録し、及びその記録を収納し、又は取り出した日から3月間保存すること。</u></p> <p>(ア) <u>品名、数量及び消費期限又は賞味期限</u></p> <p>(イ) <u>製造者の氏名又は名称及び住所</u></p> <p>(ウ) <u>収納した日時及び取り出した日時</u></p> <p>5 <u>従事者の衛生管理</u> 別表第3の9に定めるところによる。</p> <p>6 <u>食品衛生責任者</u> 別表第3の10に定めるところによる。</p> <p><u>別表第5</u></p> <p>1 <u>食品取扱器具等の衛生管理</u></p>	<p>こと。</p> <p><u>別表第3</u></p> <p>1 <u>食品取扱器具等の衛生管理</u></p>

新	旧
<p>(1) 食品を保管する容器（以下「容器」という。）は、取り扱う食品の特性及び数量に応じた数、大きさ及び材質のものを使用すること。</p> <p>(2) 容器及び器具は、その食品に直接接触する部分が、耐水性で、洗浄しやすく、かつ、殺菌しやすいものを使用すること。</p> <p>(3) 食品を取り扱う<u>箸</u>その他の器具、合成樹脂製の手袋等は、衛生的に保管すること。</p> <p>(4) 容器は、衛生的に保つこと。</p> <p>(5) 容器及び器具は、使用後及びそれらが汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒又は殺菌をし、かつ、乾燥を行うこと。</p> <p><u>2 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成</u> <u>法第 48 条第 1 項の食品衛生管理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し、及びその編成した班により危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理を実施すること。</u></p> <p><u>3 製品説明書及び作業工程一覧図の作成</u> <u>別表第 1 の 6 に定めるところによる。</u></p> <p><u>4 食品等の取扱い</u> (1) <u>別表第 1 の 7 の (1) から (10) までに定めるところによる。</u> (2) <u>食品は、陳列して販売しないこと。</u></p> <p><u>5 管理運営要領の作成等</u> <u>別表第 1 の 8 に定めるところによる。</u></p> <p><u>6 記録の作成及び保存</u> <u>別表第 1 の 9 に定めるところによる。</u></p> <p><u>7 行商人の衛生管理</u></p>	<p>(1) 食品を保管する容器（以下「容器」という。）は、取り扱う食品の特性及び数量に応じた数、大きさ及び材質のものを使用すること。</p> <p>(2) 容器及び器具は、その食品に直接接触する部分が、耐水性で、洗浄しやすく、かつ、殺菌しやすいものを使用すること。</p> <p>(3) 食品を取り扱う<u>はし</u>その他の器具、合成樹脂製の手袋等は、衛生的に保管すること。</p> <p>(4) 容器は、衛生的に保つこと。</p> <p>(5) 容器及び器具は、使用後及びそれらが汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒又は殺菌をし、かつ、乾燥を行うこと。</p> <p><u>2 食品の取扱い</u> (1) <u>食品は、陳列して販売しないこと。</u> (2) <u>食品は、衛生的に保管すること。</u> (3) <u>包装されていない食品を容器に保管する場合は、品目ごとに、別々の容器に保管し、又は容器に衛生的な仕切りをして保管すること。</u> (4) <u>生鮮魚介類等劣化しやすい食品については、冷却その他の鮮度及び品質の保持に必要な措置をとること。</u> (5) <u>包装されていない食品は、はし又は合成樹脂製の手袋を使用する等直接手で取り扱わないこと。</u> (6) <u>アイスクリーム類は、衛生的な不浸透性の紙等で包装され、又は衛生的な小分け容器に詰められたものを販売すること。</u></p> <p><u>3 行商人の衛生管理</u></p>

新		旧																																																																									
<p>行商人は、清潔で衛生的な服装をし、かつ、手を衛生的に保つこと。</p> <p><u>別表第6</u></p> <p>1 <u>食品取扱器具等の衛生管理</u> 別表第5の1に定めるところによる。</p> <p>2 <u>食品の取扱い</u></p> <p>(1) <u>食品は、陳列して販売しないこと。</u></p> <p>(2) <u>食品は、衛生的に保管すること。</u></p> <p>(3) <u>包装されていない食品を容器に保管する場合は、品目ごとに、別々の容器に保管し、又は容器に衛生的な仕切りをして保管すること。</u></p> <p>(4) <u>生鮮魚介類等劣化しやすい食品については、冷却その他の鮮度及び品質の保持に必要な措置をとること。</u></p> <p>(5) <u>包装されていない食品は、箸又は合成樹脂製の手袋を使用する等直接手で取り扱わないこと。</u></p> <p>(6) <u>アイスクリーム類は、衛生的な不浸透性の紙等で包装され、又は衛生的な小分け容器に詰められたものを販売すること。</u></p> <p>3 <u>行商人の衛生管理</u> 別表第5の7に定めるところによる。</p> <p><u>別表第7</u></p> <table border="0"> <tr> <td>1 飲食店営業許可申請手数料</td> <td>新規</td> <td>17,600円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>更新</td> <td>13,700円</td> </tr> <tr> <td>2 喫茶店営業許可申請手数料</td> <td>新規</td> <td>10,400円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>更新</td> <td>8,300円</td> </tr> <tr> <td>3 菓子製造業許可申請手数料</td> <td>新規</td> <td>15,100円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>更新</td> <td>12,100円</td> </tr> <tr> <td>4 あん類製造業許可申請手数料</td> <td>新規</td> <td>15,100円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>更新</td> <td>12,100円</td> </tr> <tr> <td>5 アイスクリーム類製造業許可申請手数料</td> <td>新規</td> <td>15,100円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>更新</td> <td>12,100円</td> </tr> <tr> <td>6 乳処理業許可申請手数料</td> <td>新規</td> <td>22,600円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>更新</td> <td>17,700円</td> </tr> </table>		1 飲食店営業許可申請手数料	新規	17,600円		更新	13,700円	2 喫茶店営業許可申請手数料	新規	10,400円		更新	8,300円	3 菓子製造業許可申請手数料	新規	15,100円		更新	12,100円	4 あん類製造業許可申請手数料	新規	15,100円		更新	12,100円	5 アイスクリーム類製造業許可申請手数料	新規	15,100円		更新	12,100円	6 乳処理業許可申請手数料	新規	22,600円		更新	17,700円	<p>行商人は、清潔で衛生的な服装をし、かつ、手を衛生的に保つこと。</p> <p><u>別表第4</u></p> <table border="0"> <tr> <td>1 飲食店営業許可申請手数料</td> <td>新規</td> <td>17,600円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>更新</td> <td>13,700円</td> </tr> <tr> <td>2 喫茶店営業許可申請手数料</td> <td>新規</td> <td>10,400円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>更新</td> <td>8,300円</td> </tr> <tr> <td>3 菓子製造業許可申請手数料</td> <td>新規</td> <td>15,100円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>更新</td> <td>12,100円</td> </tr> <tr> <td>4 あん類製造業許可申請手数料</td> <td>新規</td> <td>15,100円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>更新</td> <td>12,100円</td> </tr> <tr> <td>5 アイスクリーム類製造業許可申請手数料</td> <td>新規</td> <td>15,100円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>更新</td> <td>12,100円</td> </tr> <tr> <td>6 乳処理業許可申請手数料</td> <td>新規</td> <td>22,600円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>更新</td> <td>17,700円</td> </tr> </table>		1 飲食店営業許可申請手数料	新規	17,600円		更新	13,700円	2 喫茶店営業許可申請手数料	新規	10,400円		更新	8,300円	3 菓子製造業許可申請手数料	新規	15,100円		更新	12,100円	4 あん類製造業許可申請手数料	新規	15,100円		更新	12,100円	5 アイスクリーム類製造業許可申請手数料	新規	15,100円		更新	12,100円	6 乳処理業許可申請手数料	新規	22,600円		更新	17,700円
1 飲食店営業許可申請手数料	新規	17,600円																																																																									
	更新	13,700円																																																																									
2 喫茶店営業許可申請手数料	新規	10,400円																																																																									
	更新	8,300円																																																																									
3 菓子製造業許可申請手数料	新規	15,100円																																																																									
	更新	12,100円																																																																									
4 あん類製造業許可申請手数料	新規	15,100円																																																																									
	更新	12,100円																																																																									
5 アイスクリーム類製造業許可申請手数料	新規	15,100円																																																																									
	更新	12,100円																																																																									
6 乳処理業許可申請手数料	新規	22,600円																																																																									
	更新	17,700円																																																																									
1 飲食店営業許可申請手数料	新規	17,600円																																																																									
	更新	13,700円																																																																									
2 喫茶店営業許可申請手数料	新規	10,400円																																																																									
	更新	8,300円																																																																									
3 菓子製造業許可申請手数料	新規	15,100円																																																																									
	更新	12,100円																																																																									
4 あん類製造業許可申請手数料	新規	15,100円																																																																									
	更新	12,100円																																																																									
5 アイスクリーム類製造業許可申請手数料	新規	15,100円																																																																									
	更新	12,100円																																																																									
6 乳処理業許可申請手数料	新規	22,600円																																																																									
	更新	17,700円																																																																									

新			旧				
7	特別牛乳搾取処理業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円	7	特別牛乳搾取処理業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円
8	乳製品製造業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円	8	乳製品製造業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円
9	集乳業許可申請手数料	新規 更新	10,400円 8,300円	9	集乳業許可申請手数料	新規 更新	10,400円 8,300円
10	乳類販売業許可申請手数料	新規 更新	10,400円 8,300円	10	乳類販売業許可申請手数料	新規 更新	10,400円 8,300円
11	食肉処理業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円	11	食肉処理業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円
12	食肉販売業許可申請手数料	新規 更新	10,400円 8,300円	12	食肉販売業許可申請手数料	新規 更新	10,400円 8,300円
13	食肉製品製造業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円	13	食肉製品製造業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円
14	魚介類販売業許可申請手数料	新規 更新	10,400円 8,300円	14	魚介類販売業許可申請手数料	新規 更新	10,400円 8,300円
15	魚介類せり売営業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円	15	魚介類せり売営業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円
16	魚肉ねり製品製造業許可申請手数料	新規 更新	17,600円 13,700円	16	魚肉ねり製品製造業許可申請手数料	新規 更新	17,600円 13,700円
17	食品の冷凍又は冷蔵業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円	17	食品の冷凍又は冷蔵業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円
18	食品の放射線照射業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円	18	食品の放射線照射業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円
19	清涼飲料水製造業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円	19	清涼飲料水製造業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円
20	乳酸菌飲料製造業許可申請手数料	新規 更新	15,100円 12,100円	20	乳酸菌飲料製造業許可申請手数料	新規 更新	15,100円 12,100円
21	冰雪製造業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円	21	冰雪製造業許可申請手数料	新規 更新	22,600円 17,700円

新			旧		
22	氷雪販売業許可申請手数料	新規 15,100 円 更新 12,100 円	22	氷雪販売業許可申請手数料	新規 15,100 円 更新 12,100 円
23	食用油脂製造業許可申請手数料	新規 22,600 円 更新 17,700 円	23	食用油脂製造業許可申請手数料	新規 22,600 円 更新 17,700 円
24	マーガリン又はショートニング製造業許可申請手数料	新規 22,600 円 更新 17,700 円	24	マーガリン又はショートニング製造業許可申請手数料	新規 22,600 円 更新 17,700 円
25	みそ製造業許可申請手数料	新規 17,600 円 更新 13,700 円	25	みそ製造業許可申請手数料	新規 17,600 円 更新 13,700 円
26	醬（しょう）油（ゆ）製造業許可申請手数料	新規 17,600 円 更新 13,700 円	26	醬（しょう）油（ゆ）製造業許可申請手数料	新規 17,600 円 更新 13,700 円
27	ソース類製造業許可申請手数料	新規 17,600 円 更新 13,700 円	27	ソース類製造業許可申請手数料	新規 17,600 円 更新 13,700 円
28	酒類製造業許可申請手数料	新規 17,600 円 更新 13,700 円	28	酒類製造業許可申請手数料	新規 17,600 円 更新 13,700 円
29	豆腐製造業許可申請手数料	新規 15,100 円 更新 12,100 円	29	豆腐製造業許可申請手数料	新規 15,100 円 更新 12,100 円
30	納豆製造業許可申請手数料	新規 15,100 円 更新 12,100 円	30	納豆製造業許可申請手数料	新規 15,100 円 更新 12,100 円
31	めん類製造業許可申請手数料	新規 15,100 円 更新 12,100 円	31	めん類製造業許可申請手数料	新規 15,100 円 更新 12,100 円
32	そうざい製造業許可申請手数料	新規 22,600 円 更新 17,700 円	32	そうざい製造業許可申請手数料	新規 22,600 円 更新 17,700 円
33	缶詰又は瓶詰食品製造業許可申請手数料	新規 22,600 円 更新 17,700 円	33	缶詰又は瓶詰食品製造業許可申請手数料	新規 22,600 円 更新 17,700 円
34	添加物製造業許可申請手数料	新規 22,600 円 更新 17,700 円	34	添加物製造業許可申請手数料	新規 22,600 円 更新 17,700 円