

議案第34号

食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係条例の整備に関する条例

次のとおり食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係条例の整備に関する条例を制定することについて、地方自治法（昭和22年法律第67号）第96条第1項の規定により、本議会の議決を求める。

令和3年2月26日提出

鳥取県知事 平 井 伸 治

食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係条例の整備に関する条例

（鳥取県食品衛生条例の一部改正）

第1条 鳥取県食品衛生条例（平成12年鳥取県条例第17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 後

(営業許可証等)

第5条 知事は、法第55条第1項の許可をしたときは、当該許可を受けた者（以下「許可業者」という。）に対し、当該許可を受けたことを証する書面（以下「許可証」という。）を交付するものとする。この場合において、当該許可業者が自動車又は自動販売機により営業を行う者（以下「自動車業者等」という。）であるときは、併せて、当該自動車又は自動販売機ごとに当該許可に係る標識（以下「許可標識」という。）を交付するものとする。

2 許可業者は、自らが許可業者であることを客に示すため、次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に定める措置を講じなければならない。

- (1) 自動車業者等以外の者 前項前段の規定により交付された許可証を営業施設内の見やすい場所に掲示すること。
- (2) 自動車業者等 前項後段の規定により交付された許可標識をその営業に使用する全ての自動車及び自動販売機の見やすい箇所にはり付けること。

改 正 前

(営業許可証等)

第5条 知事は、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（以下「許可業者」という。）に対し、当該許可を受けたことを証する書面（以下「許可証」という。）を交付するものとする。この場合において、当該許可業者が自動車又は自動販売機により営業を行う者（以下「自動業者」という。）であるときは、併せて、当該自動車又は自動販売機ごとに当該許可に係る標識（以下「許可標識」という。）を交付するものとする。

2 許可業者は、自らが許可業者であることを客に示すため、次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に定める措置を講じなければならない。

- (1) 自動業者以外の者 前項前段の規定により交付された許可証を営業施設内の見やすい場所に掲示すること。
- (2) 自動業者 前項後段の規定により交付された許可標識をその営業に使用するすべての自動車及び自動販売機の見やすい箇所にはり付けること。

3・4 略

3・4 略

第2条 鳥取県食品衛生条例の一部を次のように改正する。

別表第1及び別表第2を次のように改める。

別表第1（第4条関係）

1 共通基準

- (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「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はない。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にある場合、それらと区画されていること。
- (3) 施設の構造及び設備

- ア 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及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
- イ 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。
- ウ 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。
- エ 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。
- オ 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。
- カ 水道事業等により供給される水（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、同条第6項に規定する専用水道又は同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水をいう。以下この号において同じ。）又は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っては、必要に応じて消毒装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。
- キ 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あってはカの適用については、「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あっては力の適用については、「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。

ク 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた専用の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。

ケ 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。

コ 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13条第1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。

サ 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。

シ 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。

ス 原材料を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。

セ 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。

ソ 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。

タ 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。

チ 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専用の洗浄設備を有すること。

ツ 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。

(4) 機械器具

ア 食品又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。

イ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。

ウ 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、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。

エ 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。

オ 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。

カ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、必要に応じて温度計、圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

キ 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

ア 政令第35条第1号に規定する飲食店営業にあつては、第3号ソの基準を適用しない。

イ 政令第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り、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、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含む。）をする場合にあつては、アの規定によるほか、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っては、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。

ウ 政令第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及び同条第4号に規定する魚介類販売業のうち、自動車において販売をする場合にあっては、第3号エ、ケ、シ及びタの基準を適用しない。

エ 政令第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っては、第3号シ、ス及びタ並びに第4号オの基準を適用しない。

オ 政令第35条第16号、第29号及び第31号に掲げる営業（魚肉練り製品（魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを含む。以下同じ。）を製造する営業を除く。）にあっては、第3号エ、ク後段及びケの基準を適用せず、また、第3号ク前段及びチの規定にかかわらず、これらの規定に規定する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と食品等を洗浄するための洗浄設備とは兼用とすることができる。

カ 政令第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号までに掲げるものに加え、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っては、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設備及び保管設備を有すること。

キ 政令第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っては、第1号から第4号までに掲げるものに加え、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っては、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必要に応じて有すること。

(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。

(6) 適用除外

前各号の基準は、政令第35条第2号及び第6号に掲げる営業並びに4の項が適用される営業施設については、適用しない。

2 個別基準

(1) 飲食店営業

自動車において調理をする場合にあっては、使用目的及び業務能力に応じた十分な量の水を供給し、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) 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の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

ア 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、この限りではない。

イ 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) 食肉販売業

ア 処理室を有すること。

イ 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。

ウ 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。

エ 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) 魚介類販売業

ア 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。

イ 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。

ウ 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。

エ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。ただし、食品衛生上の危害が発生するおそれが少ない場合として知事が規則で定める場合は、この限りでない。

(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。

オ 自動車において販売する場合にあっては、使用目的及び業務能力に応じた十分な量の水を供給し、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。

カ 自動車において販売する場合であって、魚介類を処理しないときは、アからエまでの基準は、適用しない。

(5) 魚介類競り売り営業

ア 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。

イ 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。

ウ 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) 集乳業

ア 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。

イ 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) 乳処理業

ア 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、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。

イ 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。

ウ 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。ただし、常温保存可能品のみを製造する場合はこの限りでない。

エ 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) 特別牛乳搾取処理業

ア 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。

イ 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。

ウ 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) 食肉処理業

ア 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。

イ 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。

ウ 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。

エ 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。

オ 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。

(ウ) 懸ちよう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。

(エ) 洗浄消毒設備は、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、供給する湯の温度を確認できる温度計を備えること。

カ 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第四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。

(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。

キ 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。

(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) 食品の放射線照射業

ア 専用の照射室を有すること。

イ 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。

ウ 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) 菓子製造業

ア 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。

イ 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。

ウ 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。

エ 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、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備

を有すること。

(12) アイスクリーム類製造業

ア 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。

イ 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) 乳製品製造業

ア 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。

イ 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) 清涼飲料水製造業

ア 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っては、作業区分

に応じて区画されていること。

イ 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。

(15) 食肉製品製造業

ア 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すること。

イ 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。

(16) 水産製品製造業

ア 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。

イ 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。

ウ 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。

エ 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。

オ 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。

カ 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) 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) 液卵製造業

ア 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。

イ 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。

ウ 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) 食用油脂製造業

ア 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。

イ 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。

ウ 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。

(20) みそ又はしょうゆ製造業

ア 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つては、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。

イ しょうゆを製造する場合にあつては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。

ウ 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。

(21) 酒類製造業

ア 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（蒸留及び圧搾を含む。）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っては、作業区分に応じて区画されていること。

イ 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をする設備を有すること。

ウ 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴、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) 豆腐製造業

ア 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。

イ 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。

ウ 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。

エ 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) 納豆製造業

ア 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。

イ 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) 麺類製造業

ア 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。

イ 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る場合は、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) そうざい製造業及び複合型そうざい製造業

ア 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。

イ 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。

ウ 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) 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業

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っては、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設備及び保管設備を有すること。

(27) 漬物製造業

ア 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。

イ 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。

(28) 密封包装食品製造業

ア 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。

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。

(29) 食品の小分け業

ア 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すること。

イ 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) 添加物製造業

ア 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。

イ 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。

ウ 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、この限りではない。

エ 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、この限りではない。

3 法第13条第1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（以下この項において「生食用食肉」という。）又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準

(1) 政令第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、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 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。

イ 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。

ウ 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。

エ 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。

オ 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。

(2) 政令第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、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 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。

イ ふぐを処理するための専用の器具を備えること。

ウ 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。

4 露店形態による営業施設についての特例

飲食店営業

ア 営業施設は、一定の区画をすること。

- イ 営業施設は、使用目的及び業務能力に応じた広さを有し、かつ、作業を行う上で十分な明るさとなる照明設備を設けること。
- ウ 営業施設の内壁は、耐水性材料で作るか、又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。
- エ 営業施設の天井は、平滑で清掃しやすい構造とすること。
- オ 営業施設には、食品取扱者の使用に便利な位置に専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。
- カ 耐水性の洗浄設備を設けること。
- キ 食品に直接接触する機械器具、設備及び容器は、耐水性のものであること。
- ク 営業施設には、原材料、製品、添加物、器具、容器等を衛生的に保管できる設備を設けること。
- ケ 営業施設には、冷却保存をする必要がある食品を取り扱う場合は冷蔵又は冷凍設備を設けること。
- コ 食品を冷却し、又は保存するための設備には、設備内の温度を確認するための温度計を設けること。
- サ 営業施設には、使用目的及び業務能力に応じた十分な量の水を供給し、かつ、排水を保管することのできる貯水設備を設けること。
- シ 貯水槽には、水道水を供給すること。
- ス 廃棄物の容器は、ふたがあり、耐水性で、十分な容量を有し、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が外部に漏れないものとし、必要な場所ごとに備えること。

別表第2（第6条関係）

- (1) 飲食店営業 1件につき17,600円

- (2) 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業 1件につき11,500円
- (3) 食肉販売業 1件につき11,500円
- (4) 魚介類販売業 1件につき11,500円
- (5) 魚介類競り売り営業 1件につき21,000円
- (6) 集乳業 1件につき11,500円
- (7) 乳処理業 1件につき21,000円
- (8) 特別牛乳搾取処理業 1件につき21,000円
- (9) 食肉処理業 1件につき21,000円
- (10) 食品の放射線照射業 1件につき21,000円
- (11) 菓子製造業 1件につき15,700円
- (12) アイスクリーム類製造業 1件につき15,700円
- (13) 乳製品製造業 1件につき21,000円
- (14) 清涼飲料水製造業 1件につき21,000円
- (15) 食肉製品製造業 1件につき21,000円
- (16) 水産製品製造業 1件につき17,600円

- (17) 氷雪製造業 1件につき21,000円
- (18) 液卵製造業 1件につき21,000円
- (19) 食用油脂製造業 1件につき21,000円
- (20) みそ又はしょうゆ製造業 1件につき17,600円
- (21) 酒類製造業 1件につき17,600円
- (22) 豆腐製造業 1件につき15,700円
- (23) 納豆製造業 1件につき15,700円
- (24) 麺類製造業 1件につき15,700円
- (25) そうざい製造業 1件につき21,000円
- (26) 複合型そうざい製造業 1件につき28,500円
- (27) 冷凍食品製造業 1件につき21,000円
- (28) 複合型冷凍食品製造業 1件につき28,500円
- (29) 漬物製造業 1件につき17,600円
- (30) 密封包装食品製造業 1件につき21,000円
- (31) 食品の小分け業 1件につき11,500円

(32) 添加物製造業 1件につき21,000円

(鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例の一部改正)

第3条 鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例（平成16年鳥取県条例第7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 後	改 正 前
目次	目次
第1章 略	第1章 略
第2章 ふぐ処理師（第4条— <u>第10条</u> ）	第2章 ふぐ処理師（第4条— <u>第11条</u> ）
第3章 ふぐ取扱い等の規制（ <u>第11条</u> — <u>第13条</u> ）	第3章 <u>ふぐ取扱い営業</u> （ <u>第12条</u> — <u>第15条</u> ）
第4章 雑則（ <u>第14条</u> — <u>第16条</u> ）	第4章 ふぐ取扱い等の規制（ <u>第16条</u> — <u>第18条</u> ）
第5章 罰則（ <u>第17条</u> ・ <u>第18条</u> ）	第5章 雑則（ <u>第19条</u> — <u>第21条</u> ）
附則	第6章 罰則（ <u>第22条</u> ・ <u>第23条</u> ）
	附則
（目的）	（目的）
第1条 この条例は、ふぐの <u>取扱い等</u> について必要な規制をする	第1条 この条例は、ふぐの <u>取扱い及び営業</u> について必要な規制

ことにより、ふぐ毒による食中毒の発生の防止を図り、もって県民の健康の保護に資することを目的とする。

(定義)

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。

(1)～(3) 略

(ふぐの加工等の制限)

第3条 ふぐは、処理を行ったものでなければ、次の各号のいずれかに掲げる場合を除き、これを食用として加工し、調理し、又は販売（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）をしてはならない。

(1) 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第1号、第4号、第16号、第26号又は第28号に規定する営業に係る食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第55条の規定による許可を受けた者であって、ふぐを処理す

をすることにより、ふぐ毒による食中毒の発生の防止を図り、もって県民の健康の保護に資することを目的とする。

(定義)

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。

(1)～(3) 略

(4) ふぐ取扱い営業 業として、ふぐ取扱いを行うことをいう。

(ふぐの加工等の制限)

第3条 ふぐは、処理を行ったものでなければ、次の各号のいずれかに掲げる場合を除き、これを食用として加工し、調理し、又は販売（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）をしてはならない。

(1) 第12条第1項の規定によるふぐ取扱い営業の認証を受けた者に販売をするとき。

る者として規則で定める書類の交付を受けたもの（以下「許可営業者」という。）に販売をするとき。

(2) 略

(免許)

第4条 ふぐ処理師の免許は、次の各号のいずれかに該当する者に対し、その申請に基づいて知事が与える。

(1) 略

(2) ふぐの処理ができる者として都道府県の知事（地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項に基づき保健所を設置する市又は特別区の長を含む。以下同じ。）に認められている者

2～6 略

(2) 略

(免許)

第4条 ふぐ処理師の免許は、次の各号のいずれかに該当する者に対し、その申請に基づいて知事が与える。

(1) 略

(2) ふぐの処理ができる者として規則で定める都道府県の知事（地方自治法（昭和22年法律第67号）第252条の19第1項に規定する指定都市の市長を含む。）の免許を受けている者

2～6 略

(受験資格)

第7条 ふぐ処理師試験は、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。

(1) 調理師法（昭和33年法律第147号）第2条に規定する調理師

(絶対的欠格事由)

第7条 次の各号のいずれかに該当する者には、ふぐ処理師の免許を与えない。

- (1) 第10条第1項第2号又は第3号に該当し、同項の規定により免許を取り消され、その取消の日から起算して1年を経過しない者
- (2) 第11条の規定に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して1年を経過しない者
- (3) かつて第4条第1項第2号に該当していた者であって、

(2) 学校教育法(昭和22年法律第26号)第57条に規定する者で、認証施設(第12条第1項の規定によるふぐ取扱い営業の認証に係る施設をいう。以下同じ。)において、当該施設の専任のふぐ処理師の立会いの下にその指示を受けてふぐ取扱いに2年以上従事しているもの

(3) 学校教育法第57条に規定する者で、食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第35条第14号若しくは第16号に掲げる営業又は乾ふぐ製造営業に2年以上従事しているもの

(絶対的欠格事由)

第8条 次の各号のいずれかに該当する者には、ふぐ処理師の免許を与えない。

- (1) 第11条第1項第2号又は第3号に該当し、同項の規定により免許を取り消され、その取消の日から起算して1年を経過しない者
- (2) 第16条の規定に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して1年を経過しない者
- (3) 第4条第1項第2号に掲げる者のうち、当該免許を取り

同号に該当しないこととなった後1年を経過しないもの

(相対的欠格事由)

第8条 略

(ふぐ処理師の遵守事項)

第9条 ふぐ処理師は、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

- (1)・(2) 略
- (3) ふぐの毒性のある部分は、施錠できる専用容器に収容し、食用に供されないよう完全に処分しなければならない。
- (4) 許可業者が行う営業に係る施設（以下「営業施設」という。）以外の場所で、ふぐ取扱いを行ってはならない。

(免許の取消し)

第10条 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、その免許を取り消すことができる。

- (1) 略
- (2) ふぐ取扱いに関し、その責めに帰すべき事由により法第

消された後1年を経過しないもの

(相対的欠格事由)

第9条 略

(ふぐ処理師の遵守事項)

第10条 ふぐ処理師は、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

- (1)・(2) 略
- (3) ふぐの毒性のある部分は、一定の専用容器に収容し、食用に供されないよう完全に処分しなければならない。
- (4) 認証施設以外の場所で、ふぐ取扱いを行ってはならない。

(免許の取消し)

第11条 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、その免許を取り消すことができる。

- (1) 略
- (2) ふぐ取扱いに関し、その責めに帰すべき事由により食品

6条の規定に違反したとき。

(3) 略

(4) 第7条第3号に該当するに至ったとき。

2 第8条第2項の規定は、前項第1号に該当する場合の取消しについて準用する。

衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第6条
の規定に違反したとき。

(3) 略

(4) 第8条第3号に該当するに至ったとき。

2 第9条第2項の規定は、前項第1号に該当する場合の取消しについて準用する。

第3章 ふぐ取扱い営業

(認証)

第12条 ふぐ取扱い営業を営もうとする者は、知事に申請して認
証を受けなければならない。ただし、専ら第3条各号に掲げる
販売のみを行う場合は、この限りでない。

2 知事は、前項の規定による申請者が次の各号のいずれかに該
当するときは、ふぐ取扱い営業を認証しない。

(1) 認証施設に専任のふぐ処理師を置いていないとき。

(2) 第15条第1項又は第2項の規定により、認証を取り消さ
れ、その取消しの日から起算して1年を経過しないとき。

(3) 前項の規定に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、

又は執行を受けることがなくなった日から起算して1年を経過しないとき。

3 知事は、ふぐ取扱い営業を認証したときは、認証営業台帳に登録し、認証書を交付する。

4 第1項の規定によるふぐ取扱い営業の認証を受けた者（以下「認証業者」という。）は、前項に規定する認証書（以下「証書」という。）の記載事項に変更があったときは、速やかに、規則で定めるところにより、認証書の書換交付を知事に申請しなければならない。

5 認証業者は、認証書を滅失し、亡失し、又は損傷したときは、直ちに、規則で定めるところにより、認証書の再交付を知事に申請しなければならない。

6 前3項の交付については、鳥取県行政手続等における情報通信の技術の利用に関する条例第4条の規定は、適用しない。

（認証業者の遵守事項）

第13条 認証業者は、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

（1） 認証書を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。

(2) 認証施設の利用者の見やすい箇所に認証書を掲示しなければならない。

(認証営業者の地位の承継)

第14条 認証営業者について相続、合併又は分割（当該営業を承継させるものに限る。）があったときは、相続人（相続人が2人以上ある場合において、その全員の同意により当該営業を承継すべき相続人を選定したときは、その者）、合併後存続する法人若しくは合併により設立された法人又は分割により当該営業を承継した法人は、認証営業者の地位を承継する。

2 前項の規定により認証営業者の地位を承継した者は、遅滞なく、その事実を証する書面を添えて、認証書の書換交付を知事に申請しなければならない。

3 知事は、前項の規定による申請があったときは、認証営業台帳にその旨を登録し、認証書を書換交付する。

4 前項の交付については、鳥取県行政手続等における情報通信の技術の利用に関する条例第4条の規定は、適用しない。

(認証の取消し)

第3章 ふぐ取扱い等の規制

(ふぐ取扱いの禁止)

第11条 ふぐ処理師でない者は、ふぐ取扱いを行ってはならない。
ただし、営業施設において、当該営業施設のふぐ処理師の立会
いの下にその指示を受けてふぐ取扱いに従事する場合は、この
限りでない。

(ふぐ処理師による処理の確認)

第12条 略

(処理に係る確認事項の記録等)

第13条 肝臓、卵巣その他人の健康を損なうおそれがある部位を

第15条 知事は、認証営業者が第12条第2項第1号に該当するに
至ったときは、その認証を取り消す。

2 知事は、認証営業者がふぐ取扱いに関し、その責めに帰すべ
き事由により法第6条の規定に違反したときは、認証を取り消
すことができる。

第4章 ふぐ取扱い等の規制

(ふぐ取扱いの禁止)

第16条 ふぐ処理師でない者は、ふぐ取扱いを行ってはならない。
ただし、認証施設において、当該認証施設の専任のふぐ処理師
の立会いの下にその指示を受けてふぐ取扱いに従事する場合は、
この限りでない。

(ふぐ処理師による処理の確認)

第17条 略

(処理に係る確認事項の記録等)

第18条 肝臓、卵巣その他人の健康を損なうおそれがある部位を

除去したふぐ及びふぐ加工製品を食用として加工し、調理し、又は販売をしようとする者は、ふぐに対する処理が適切に行われたことが確認できる事項で規則で定めるものを記録し、これを保存しなければならない。ただし、許可営業者については、この限りでない。

第4章 雑則

(報告の徴収及び立入検査)

第14条 知事は、この条例の施行に必要な限度において、ふぐ処理師、許可営業者その他の関係者に対し、その業務に関し報告をさせ、又は食品衛生監視員（法第30条第1項に規定する食品衛生監視員をいう。次項において同じ。）に、営業施設に立ち入り、業務の状況若しくは施設、帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

2・3 略

(手数料)

第15条 次の各号に掲げる事務については、申請その他の行為に

除去したふぐ及びふぐ加工製品を食用として加工し、調理し、又は販売をしようとする者は、ふぐに対する処理が適切に行われたことが確認できる事項で規則で定めるものを記録し、これを保存しなければならない。ただし、認証営業者については、この限りでない。

第5章 雑則

(報告の徴収及び立入検査)

第19条 知事は、この条例の施行に必要な限度において、ふぐ処理師、認証営業者その他の関係者に対し、その業務に関し報告をさせ、又は食品衛生監視員（法第30条第1項に規定する食品衛生監視員をいう。次項において同じ。）に、認証施設に立ち入り、業務の状況若しくは施設、帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

2・3 略

(手数料)

第20条 次の各号に掲げる事務については、申請その他の行為に

より当該事務をすることを求める者から、当該申請その他の行為が行われる際、当該各号に定める額の手数料を徴収する。

(1)～(4) 略

(委任)

第16条 略

第5章 罰則

(罰則)

第17条 第3条又は第11条の規定に違反した者は、10万円以下の

より当該事務をすることを求める者から、当該申請その他の行為が行われる際、当該各号に定める額の手数料を徴収する。

(1)～(4) 略

(5) 第12条第1項の規定に基づくふぐ取扱い営業の認証 1件につき2,430円

(6) 第12条第4項の規定に基づく認証書の書換交付 1件につき1,700円

(7) 第12条第5項の規定に基づく認証書の再交付 1件につき1,700円

(8) 第14条第2項の規定に基づく認証営業者の地位を継承した者に係る認証書の書換交付 1件につき1,700円

(委任)

第21条 略

第6章 罰則

(罰則)

第22条 第3条、第12条第1項又は第16条の規定に違反した者は、

罰金又は科料に処する。

2 次の各号のいずれかに該当する者は、5万円以下の罰金又は科料に処する。

- (1) 第9条第3号の規定に違反した者
- (2) 第14条第1項の規定による報告をせず、又は虚偽の報告をした者
- (3) 第14条第1項の規定による立入検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、又は同項の規定による質問に対し陳述をせず、若しくは虚偽の陳述をした者

第18条 略

10万円以下の罰金又は科料に処する。

2 次の各号のいずれかに該当する者は、5万円以下の罰金又は科料に処する。

- (1) 第10条第3号の規定に違反した者
- (2) 第19条第1項の規定による報告をせず、又は虚偽の報告をした者
- (3) 第19条第1項の規定による立入検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、又は同項の規定による質問に対し陳述をせず、若しくは虚偽の陳述をした者

第23条 略

(鳥取県魚介類行商条例の廃止)

第4条 鳥取県魚介類行商条例(昭和40年鳥取県条例第9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。以下「改正法」という。）第2条の規定による改正前の食品衛生法（以下「旧法」という。）第52条第1項の規定による許可及び第3条の規定による改正前の鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例（以下「旧条例」という。）第12条第1項の規定による知事の認証を受けている者にあつては、旧法第52条第1項の規定による許可の有効期間の満了の日までの間は、当該者を第3条の規定による改正後の鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例（以下「新条例」という。）第3条第1号に規定する許可営業者と、当該者が行う営業に係る旧条例第7条第2号に規定する認証施設を新条例第9条第4号に規定する営業施設とみなし、新条例の規定を適用する。

3 前項の規定により新条例第3条第1号に規定する許可営業者とみなされた者については、旧条例第3章及び第20条の規定は、当該者に係る旧法第52条第1項の規定による許可の有効期間の満了の日までの間、なおその効力を有する。

4 この条例の施行前にした行為及び前項の規定によりなおその効力を有することとされる場合におけるこの条例の施行後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。

(鳥取県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例の一部改正)

5 鳥取県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例（平成11年鳥取県条例第35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、下線及び太枠で示すように改正する。

--	--

改 正 後

別表（第2条関係）

事務	市町村等
略	
19の20 略	

改 正 前

別表（第2条関係）

事務	市町村等
略	
19の20 略	
19の21 鳥取県魚介類行商条例（昭和40年鳥取県条例第9号）に基づく事務のうち、次に掲げるもの （1） 第2条第1項の規定による魚介類行商の許可 （2） 第2条第3項の規定による許可に係る条件の付加 （3） 第4条の規定による行商鑑札の交付 （4） 第6条の規定による行商鑑札の返納の受理 （5） 第10条第1項の規定による魚介類行商者に対する報告の要求及び検査 （6） 第11条の規定による必要な措置の命令 （7） 第12条の規定による営業の停止の命令及び許可の取消し	鳥取市
19の22 鳥取県魚介類行商条例の施行のための規則に基づく事務のうち、別に規則で定めるもの	鳥取市

19の21 略

19の22 鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例 鳥取市

(平成16年鳥取県条例第7号)に基づく事務のうち、次に掲げるもの

(1)～(5) 略

(6) 第8条第2項 (第10条第2項において準用する場合を含む。)の規定による意見の聴取

(7) 第10条第1項の規定による免許の取消し

(8) 第14条第1項の規定による報告の徴収及び立入検査等

19の23 略

19の24 鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例 鳥取市

(平成16年鳥取県条例第7号)に基づく事務のうち、次に掲げるもの

(1)～(5) 略

(6) 第9条第2項 (第11条第2項において準用する場合を含む。)の規定による意見の聴取

(7) 第11条第1項の規定による免許の取消し

(8) 第12条第1項の規定によるふぐ取扱い営業の認証

(9) 第12条第3項の規定による認証営業台帳への登録及び認証書の交付

(10) 第12条第4項の規定による認証書の書換交付

(11) 第12条第5項の規定による認証書の再交付

(12) 第14条第2項の規定による認証書の書換交付

(13) 第14条第3項の規定による認証営業台帳への登録

(14) 第15条の規定による認証の取消し

(15) 第19条第1項の規定による報告の徴収及び立入検査等

19の23 略

略

19の25 略

略

(鳥取県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例の一部改正に伴う経過措置)

- 6 第2項の規定により新条例第3条第1号に規定する許可業者とみなされた者については、前項の規定による改正前の鳥取県知事の権限に属する事務の処理の特例に関する条例別表19の24の項((8)から(14)までに係る部分に限る。)の規定は、当該者に係る旧法第52条第1項の規定による許可の有効期間の満了の日までの間、なおその効力を有する。