

昭和四年四月十五日第三種郵便物認可

# 鳥取県公報

毎週火曜日及び  
金曜日発行  
(当日が休日は、その翌日)  
当たるときの翌日

## 目次

◇規 則 鳥取県手数料徴収規則の一部を改正する規則  
食品衛生法施行細則の一部を改正する規則

## 規 則

鳥取県手数料徴収規則の一部を改正する規則をここに公布する。

昭和四十五年一月六日

鳥取県知事 石 破 二 朗

### 鳥取県規則第一号

鳥取県手数料徴収規則の一部を改正する規則

鳥取県手数料徴収規則(昭和三十一年一月鳥取県規則第一号)の一部を

次のように改正する。

別表一第三十九号の次に次の一号を加える。

三十九の二 希釈過酸化ベンゾイル等製品検査手数料 三千五百円

別表一第五十八号を次のように改める。

五十八 乳酸菌飲料製造業許可申請手数料 千五百円

別表一第六十一号を次のように改める。

六十一 食用油脂製造業許可申請手数料 三千円

別表一第六十二号を次のように改める。

六十二 マーガリン又はショートニング製造業許可申請手数料 三千円

別表一第七十号を次のように改める。

七十 そうざい製造業許可申請手数料 三千円

別表一中第七十一号の五を第七十一号の六とし、第七十一号の二から第七十一号の四までを一号ずつ繰り下げ、第七十一号の次に次の一号を加える。

七十一の二 添加物製造業許可申請手数料 三千円

### 附 則

この規則は、公布の日から施行する。

食品衛生法施行細則の一部を改正する規則をここに公布する。

昭和四十五年一月六日

鳥取県知事 石 破 二 朗

### 鳥取県規則第二号

食品衛生法施行細則の一部を改正する規則

食品衛生法施行細則(昭和三十二年十一月鳥取県規則第四十九号)の一

部を次のように改正する。

「第一章 通則」を削る。

第二条第一項中「厚生大臣又は」を削る。

第二条第二項を削る。

「第二章 製品検査、食品及び容器包装」を削る。

第五条を次のように改める。

第五条 削除

第六条中「前条」を「様式第一号」に改める。

第七条及び第八条を次のように改める。

第七条及び第八条 削除

第九条を次のように改める。

第九条 省令別表第二号(二)の(1)のろただし書(同表同号(二)の(3)の2、(4)の

2、(5)のろ及び(1)のろによりその例によるものとされる場合を含む。)

の承認を受けようとする者は、様式第五号の申請書を知事に提出しなげ

ればならない。

第十条中「省令別表第二号四の(5)ただし書」を「省令別表第二号四の(5)

ただし書」に改める。

「第三章 営業」を削る。

第十六条 第一項中「又は第二項」を削る。

様式第一号中 「厚生大臣 殿」を「鳥取県知事殿」に改める。

様式第二号から様式第四号までを次のように改める。

様式第二号から様式第四号まで 削除

様式第五号中「市乳(殺菌山羊乳、脱脂乳、乳飲料)」を「牛乳(殺菌

山羊乳、脱脂乳、加工乳、乳飲料)」に改める。

様式第六号中「省令別表中二四(5)ただし書」を「省令別表二の四の(5)ただし書」に改める。

別表の共通基準の項第十五号中「使用する添加物及び」を「原材料、製品及び添加物並びに」に改める。

別表の特殊基準の項第十七号中「氷雪の採取及び製造業」を「氷雪製造業」に改め、「氷雪製造業は、」を削る。

別表の特殊基準の項第十九号を次のように改める。

十九 食用油脂製造業

1 じゅうぶんな耐久力を有する原料倉庫、製造室、洗びん洗かん場、充てん場、包装場、製品倉庫等を必要に応じて設け、それぞれ一定の区画をすること。

2 前処理設備(原料の精選、破碎、圧べん、乾燥、ばい煎、蒸煮等ができる設備をいう。)、搾油設備(圧搾機、抽出機等をいう。)

精製設備(ろ過、湯洗い、脱ガム、脱酸、脱色、脱臭、脱ろう等ができる設備をいう。)、充てん機、打栓機、巻締機等必要な機械器具及び容器類を備えること。

別表の特殊基準の項第二十号中「マーガリン製造業」を「マーガリン又はショートニング製造業」に改める。

別表の特殊基準の項第二十九号の次に次の二号を加える。

三十 そうざい製造業

1 製造場及び倉庫は、便所、汚水溜、動物飼育場所その他不潔な場所と完全に隔離すること。

2 じゅうぶんな耐久力を有する原料置場、洗びん洗かん場、処理場、加工場、放冷室(又は放冷場)、包装場、製品置場等を必要に応じて

て設け、それぞれ一定の区画をすること。

3 解凍そう、原料洗浄そう、加工台、調味注入設備、蒸煮がま、巻締機、打栓機、冷却そう、浸びんそう、洗びん機等必要な機械器具及び容器類を備えること。

4 加工台の表面は、ステンレス等で張り、清掃及び洗浄が容易であること。

5 冷蔵室(又は冷蔵庫)を設けること。

6 防そ、防虫、防じんの装置のある飲食物運搬具を備えること。

三十一 添加物製造業

1 製造又は加工に必要な機械器具及び容器類は、損耗が少なく、かつ、製品の品質に影響を与えないような材料で作られたものであること。

2 食品添加物の製剤を行なう場合は、その含有成分を均一に分散させるための攪拌装置等の必要な設備を設けること。

3 製造又は加工に使用する機械器具及び容器類は、医薬品、工業薬品等の製造又は加工のための機械器具及び容器類と区別すること。ただし、食品添加物と医薬品等とを同一の機械等を使用して製造又は加工しても食品添加物の成分に悪影響を及ぼさないと認められる場合は、区別することを要しないこと。

4 製品を衛生的かつ安全に貯蔵するための必要な設備を設けること。

5 原料又は製品の試験検査に必要な設備を設けること。ただし、小分け又は製剤のみを行なう場合で、国公立の衛生試験機関を利用して試験検査を行なうときは、設備を設けることを要しないこと。

6 製造又は加工の過程において生ずる廃水、廃棄物、ガス等を、じ

ゆうぶん処理できる備設を設けること。

附 則

(施行期日)

1 この規則は、公布の日から施行する。

(経過措置)

2 この規則施行の際現に食品衛生法第二十一条第一項の規定による許可を受けている営業に係る営業施設の基準については、この規則による改正後の食品衛生法施行細則第十二条の規定にかかわらず、なお従前の例による。