

宮城県公報

発行
宮 城 県
(総務部県政情報・文書課)
宮城県仙台市青葉区
本町三丁目8番1号
電話 022(211)2267
(毎週火、金曜日発行)

目 次

条 例

○部制条例の一部を改正する条例	(人事課)	一
○職員の特殊勤務手当に関する条例の一部を改正する条例	(同)	一
○手数料条例の一部を改正する条例	(財政課)	二
○手数料条例及び家畜改良増殖法施行条例の一部を改正する条例	(財政課等)	二
○宮城県県税条例の一部を改正する条例	(税務課)	三
○事務処理の特例に関する条例の一部を改正する条例	(市町村課)	三
○地域環境保全特別基金条例の一部を改正する条例	(再生可能エネルギー室)	三
○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	(食と暮らしの安全推進課)	四
○興行場法施行条例の一部を改正する条例	(同)	一三
○公衆浴場法施行条例の一部を改正する条例	(同)	一四
○職業訓練に関する基準等を定める条例の一部を改正する条例	(産業人材対策課)	一四
○家畜伝染病予防法施行条例の一部を改正する条例	(畜産課)	一四

条 例

部制条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和二年十二月二十三日

宮城県知事 村 井 嘉 浩

○宮城県条例第七十一号

部制条例の一部を改正する条例

部制条例(昭和三十五年宮城県条例第四十一号)の一部を次のように改正する。

第八号を第九号とし、第三号から第七号までを一号ずつ繰り下げる。

第二号中「震災復興・企画部」を「企画部」に改め、同号中(二)を削り、(三)を(二)とし、(四)を削り、(五)を(三)とし、(三)の次に次のように加える。

(四) スポーツに関すること。
(五) 交通対策に関すること。

第二号を第三号とし、第一号の次に次の一号を加える。

二 復興・危機管理部

(一) 復興の総合的推進及び調整に関すること。

(二) 危機管理の総合的推進及び調整に関すること。

附 則

この条例は、令和三年四月一日から施行する。

職員の特殊勤務手当に関する条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和二年十二月二十三日

宮城県知事 村 井 嘉 浩

○宮城県条例第七十二号

職員の特殊勤務手当に関する条例の一部を改正する条例

職員の特殊勤務手当に関する条例(平成十二年宮城県条例第二百二十八号)の一部を次のように改正する。

第四条第二項第二号中「、第四号」を削り、同項第四号を同項第五号とし、同項第三号中「六百五十円」を「千円」に、「三百五十円」を「六百円」に改め、同号を同項第四号とし、同項第二号の次に次の一号を加える。

三 前項第四号の業務 七百五十円

附 則

(施行期日等)

1 この条例は、公布の日から施行し、改正後の職員の特殊勤務手当に関する条例(以下「新条例」という。)の規定は、令和二年四月一日から適用する。

(社会福祉業務手当の内払)

2 新条例の規定を適用する場合には、この条例による改正前の職員の特殊勤務手当に関する条例の規定に基づいて支給された社会福祉業務手当は、新条例の規定による社会福祉業務手当の内払とみなす。

手数料条例の一部を改正する条例をここに公布する。
令和二年十二月二十三日

宮城県知事 村 井 嘉 浩

○宮城県条例第七十三号

手数料条例の一部を改正する条例

手数料条例（平成十二年宮城県条例第十九号）の一部を次のように改正する。

第二条第一項の表中三百十の項を三百十二の項とし、三百九の項の次に次のように加える。

<p>三百十 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（令和元年法律第五十七号）第十五条第二項の規定に基づく輸出証明書（平成二十三年三月十一日に発生した東北地方太平洋沖地震に伴う原子力発電所の事故による災害に起因する輸出先国の政府機関が定める条件に適合していることを示すための農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律施行規則（令和二年厚生労働省令第一号）第四条第二号に掲げるものを除く。）の発行を申請する者</p>	<p>申請するとき</p>	<p>八百七十円</p>
<p>三百十一 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律第十七条第二項の規定に基づく適合施設の認定を申請する者</p>	<p>申請するとき</p>	<p>1 現地調査を行う場合 二万九千円 2 その他の場合 一万四千円</p>

附 則

（施行期日）

1 この条例は、令和三年四月一日から施行する。

2 水産動物の輸出検査証明手数料条例（平成二十一年宮城県条例第七十二号）は、廃止する。

手数料条例及び家畜改良増殖法施行条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和二年十二月二十三日

宮城県知事 村 井 嘉 浩

○宮城県条例第七十四号

手数料条例及び家畜改良増殖法施行条例の一部を改正する条例

（手数料条例の一部改正）

第一条 手数料条例（平成十二年宮城県条例第十九号）の一部を次のように改正する。

第二条第一項の表百十一の項から百十三の項までを次のように改める。

<p>百十一 家畜改良増殖法施行令第九条の規定に基づく免許証の書換交付を申請する者</p>	<p>申請するとき</p>	<p>千八百円</p>
<p>百十二 家畜改良増殖法施行令第十条第一項の規定に基づく免許証の再交付を申請する者</p>	<p>申請するとき</p>	<p>千八百円</p>
<p>百十三 家畜改良増殖法第二十四条の規定に基づく家畜人工授精所の開設の許可を申請する者</p>	<p>申請するとき</p>	<p>六千円</p>

第二条第一項の表百十三の項の次に次のように加える。

<p>百十三の二 家畜改良増殖法施行規則（昭和二十五年農林省令第九十六号）第三十八条第一項の規定に基づく許可証の書換交付を申請する者</p>	<p>申請するとき</p>	<p>千八百円</p>
<p>百十三の三 家畜改良増殖法施行規則第三十九条第一項の規定に基づく許可証の再交付を申請する者</p>	<p>申請するとき</p>	<p>千八百円</p>

（家畜改良増殖法施行条例の一部改正）

第二条 家畜改良増殖法施行条例（平成十二年宮城県条例第六十九号）の一部を次のように改正する。

第三条及び第四条を削り、第五条を第三条とする。

第六条の見出しを「（家畜人工授精及び家畜受精卵移植の実施状況の報告）」に改め、同条中「一頭」を削り、同条第一号中「品種、生年月日及び飼養地」を「及び品種」に改め、同条第二号及び第三号中「産子数」を削り、同条に次の一項を加える。

2 種畜の飼養者、家畜人工授精所の開設者、家畜人工授精師及び自己の飼養する雌の家畜に家畜受精卵を移植した者は、規則で定める様式に従い、家畜受精卵の種類ごとに、その年の一月一日から十二月三十一日までの間における次に掲げる事項を、翌年の一月三十一日までに、知事に報告しなければならない。

一 家畜受精卵の種類別

二 家畜受精卵移植をした牛の品種、頭数その他参考となる事項

第六条を第四条とする。

第七条及び第八条を削る。

附 則

（施行期日）

1 この条例は、公布の日から施行する。
(経過措置)

2 第二条の規定による改正後の家畜改良増殖法施行条例第四条の規定は、令和三年一月一日以降の期間に係る報告について適用し、令和二年一月一日から同年十二月三十一日までの期間に係る報告については、なお従前の例による。

宮城県条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和二年十二月二十三日

宮城県知事 村 井 嘉 浩

○宮城県条例第七十五号

宮城県条例の一部を改正する条例

宮城県条例(昭和二十五年宮城県条例第四十二号)の一部を次のように改正する。
附則第九条の二中「令和二年度」を「令和七年度」に改める。

附則第九条の二の二中「次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に定める」を「同条に定める額に五百円を加算した」に改め、同条各号を削る。

附則第九条の三中「令和三年三月三十一日」を「令和八年三月三十一日」に改める。

附 則

この条例は、令和三年四月一日から施行する。

事務処理の特例に関する条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和二年十二月二十三日

宮城県知事 村 井 嘉 浩

○宮城県条例第七十六号

事務処理の特例に関する条例の一部を改正する条例

事務処理の特例に関する条例(平成十一年宮城県条例第五十四号)の一部を次のように改正する。
第二条の表十の項キ中「第四項」を「第六項」に改め、同表十一の項(ウ)中「第七十七条第二項及び第六項」を「第七十七條第三項及び第七項」に改め、同項(ウ)中「第七十九條第二項及び第六項」を「第七十九條第三項及び第七項」に改め、同表二十二の二の項ス中「第八十一條第三項」を「第八十一條第五項」に改め、同表三十の四の項カ中「議決」を「決議」に改め、同表三十四の十の項ハ中「第三十八條の四第二十三項」を「第三十八條の四第二十四項」に改め、同表四十の項中「気仙沼市」を「石

巻市 塩竈市 気仙沼市 白石市」に改め、「栗原市」の下に「東松島市」を加える。

附 則

1 この条例は、令和三年四月一日から施行する。ただし、第二条の表十の項、十一の項、二十二の二の項及び三十四の十の項の改正規定は、公布の日から施行する。
(経過措置)

2 この条例の施行の際改正後の事務処理の特例に関する条例第二条の表四十の項の上欄に掲げる事務に係るそれぞれの条例若しくは規則(以下「条例等」という。)の規定により知事が行っ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(以下「施行日」という。)前に条例等の規定により知事に対してなされた届出その他の行為で施行日以後においては石巻市長、塩竈市長、白石市長若しくは東松島市長が管理し、及び執行することとなる事務に係るものは、施行日以後における条例等の規定の適用については、石巻市長、塩竈市長、白石市長若しくは東松島市長の行った処分その他の行為又は石巻市長、塩竈市長、白石市長若しくは東松島市長に対してなされた届出その他の行為とみなす。

地域環境保全特別基金条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和二年十二月二十三日

宮城県知事 村 井 嘉 浩

○宮城県条例第七十七号

地域環境保全特別基金条例の一部を改正する条例

第一条 地域環境保全特別基金条例(平成二十一年宮城県条例第六十六号)の一部を次のように改正する。

第一条中「利用に関する取組」の下に、「災害廃棄物(特定非常災害(特定非常災害の被害者の権利利益の保全等を図るための特別措置に関する法律(平成八年法律第八十五号)第二条第一項の規定により特定非常災害として指定された非常災害をいう。)により生じた廃棄物(廃棄物の処理及び清掃に関する法律(昭和四十五年法律第百三十七号)第二条第一項に規定する廃棄物をいう。)をいう。)の処理の促進に関する取組」を加える。

附則第二項を削り、附則第一項の見出し及び項番号を削る。

第二条 地域環境保全特別基金条例の一部を次のように改正する。

第一条中「再生可能エネルギー源(永続的に利用することができると思われるエネルギー源をいう。)の利用に関する取組」を削る。

附 則

この条例は、公布の日から施行する。ただし、第二条の規定は、令和四年四月一日から施行する。

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ここに公布する。

令和二年十二月二十三日

宮城県知事 村 井 嘉 浩

○宮城県条例第七十八号

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

(食品衛生法施行条例の一部改正)

第一条 食品衛生法施行条例(平成十二年宮城県条例第三十三号)の一部を次のように改正する。

第二条中「昭和二十八年政令第二百二十九号」の下に「以下「令」という。」を加える。

第三条中「第五十一条」を「第五十四条」に、「(以下「施設基準」という。)は、別表第二」を「は、令第三十五条各号に掲げる営業(同条第二号及び第六号に掲げるものを除く。)に共通する事項については別表第二、同条各号に掲げる営業ことの事項については別表第三、法第十三条第一項の規定に基づき定められた基準又は規格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あつては別表第二及び別表第三の基準に加え、別表第四」に改める。

第六条を第十条とする。

第五条第一項を次のように改める。

知事は、次の各号に掲げる者から、申請の際に、一件につきそれぞれ当該各号に定める額の手数料を徴収する。

一 法第五十五条第一項の許可(許可の更新を含む。)を申請する者 別表第五各号に掲げる者の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める額

二 第六条の規定による許可証の書換え交付を申請する者 二千円

三 第七条の規定による許可証の再交付を申請する者 二千五百円

第五条を第九条とする。

第四条第一項中「法第五十二条第一項の許可を受けた者(以下「」及び「」という。)」を削り、同条を第八条とする。

第三条の次に次の四条を加える。

(許可証の交付)

第四条 知事は、法第五十五条第一項の許可を受けた者(以下「許可営業者」という。)に対し、許可証を交付するものとする。

(許可証等の掲示)

第五条 許可営業者は、交付された許可証をその許可に係る施設(次項において「施設」という。)の見やすい場所に掲示しなければならない。

2 許可営業者は、食品衛生責任者の氏名を施設の見やすい場所に掲示するよう努めるものとする。

3 自動販売機による営業を行う許可営業者については、前二項の規定は、適用しない。

(許可証の書換え交付)

第六条 許可営業者は、許可証の記載事項に変更を生じたときは、許可証の書換え交付を申請することができる。

(許可証の再交付)

第七条 許可営業者は、許可証を破り、汚し、又は失ったときは、許可証の再交付を申請することができる。

別表第二を次のように改める。

別表第二(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 施設には、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(以下この表において「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事者の経路の設定、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及び消毒の実施等により、必要な衛生管理に関する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ない室又は場所が同一の建物にある場合は、それらと区画されていること。

三 施設の構造及び設備

イ じんあい、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、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。

ロ 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。

ハ 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質で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。

ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不透水性の材質で作られ、排

水が良好であること、及び内壁は床面から容易に汚染される高さまで、不透水性の材質で腰張りされていること。

ホ 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できる機能を備えること。

ヘ 水道事業等により供給される水又は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、水源が外部から汚染されない構造であること、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。）。

ト 法第十三条第一項の規定により別に定められた基準又は規格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への適用については、「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に定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「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。

チ 従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置を備えた必要な数の流水式手洗い設備を有すること、並びに水栓は洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造であること。

リ 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、液状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。

ヌ 必要に応じて、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の設備を有すること、並びに製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項の規定により別に定められた基準又は規格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、そのために従い必要な設備を有すること。

ル 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。

ヲ 次に掲げる要件を満たす便所を従事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。

ワ 原材料の種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止が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、並びに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。

カ 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、不透水性の材質を用い、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。

キ 製品を包装する営業にあっては、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。

ク 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。

ク 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洗浄設備を有すること。

ソ 添加物を使用する施設にあっては、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

イ 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。

ロ 作業に応じた機械器具等を備えること。

ハ 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性の材質で作られ、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。

ニ 固定され、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、並びに組立式の機械器具等にあっては、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る構造であること。

ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

ヘ 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。

ト 作業場を清掃等するための必要な数の専用の用具を備え、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の作業内容を掲示するための設備を有すること。

五 その他

イ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業については、第三号ヨの基準は、適用しない。

ロ 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（そのままの状態での飲食に

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。別表第三第一号イ(1)において同じ。）をする場合にあっては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業することができる。

(1) 床面及び内壁にあっては、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、不浸透性の材質以外の材質を使用することができる。

(2) 排水設備にあっては、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、床面に有しないうことが出来る。

(3) 冷蔵又は冷凍の設備にあっては、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ができる。

(4) 食品を取り扱う区域にあっては、従事者以外の者が容易に立ち入ることができない構造である場合は、区画されていることを要しないことができる。

ハ 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又は同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販売する場合については、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準は、適用しない。

ニ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業及び同条第四号に規定する魚介類販売業のうち、一時的又は季節的に仮設の店舗を設けて行う営業については、第三号ロ、ハ、ニ、リ、ヲ及びタの基準は適用しないほか、次に定める基準により営業することができる。

(1) 食品を取り扱う区域にあっては、従事者以外の者が容易に立ち入ることができない構造である場合は、区画されていることを要しないことができる。

(2) 膜構造の屋根、覆い等の設備を設けることにより、じんあい及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備とすることができる。ただし、営業期間が同一場所で連続して十五日以上の施設にあっては、じんあい及び廃棄物による汚染を防止できるように区画された構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備を有しなければならない。

(3) 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に必要な照度を確保できる機能を備えなければならない。ただし、自然光線による照度で支障がない場合は、照明設備を有しないことができる。

(4) 営業期間が同一場所で連続して十五日未満の施設にあっては、洗浄を要する機械器具等を使用しない場合は、洗浄設備を有しないことができる。

(5) 作業場を清掃等するための必要な数の専用の用具を備える場合は、第四号トの規定にかかわらず、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の作業内容を掲示する

ための設備を有しないことができる。

ホ 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ついては、第三号ヲ、ワ及びタ並びに第四号ホの基準は、適用しない。

ヘ 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場合は、第一号から第四号までに掲げるもののほか、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（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。）。

(2) 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍の設備を有すること。

(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、放冷及び冷却をするために必要な設備を有すること。

ト 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場合にあっては、第一号から第四号までに掲げるもののほか、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査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（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。）。

(2) 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。

(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、殺菌及び冷却をするために必要な設備を有すること。

別表第三を次のように改める。

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

イ 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。

ロ 一時的又は季節的に仮設の店舗を設けて行う営業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) 営業期間が同一場所で連続して十五日以上の施設にあっては、施設の必要な場所に十分な量を給水装置により供給することができる給水設備を有すること。

(2) 営業期間が同一場所で連続して十五日未満の施設にあっては、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。

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、その調理された食品を販売する営業

イ 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は、この限りでない。

ロ 床面は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不透水性の材質であること。

三 令第三十五条第三号に規定する食肉販売業

イ 処理室を有すること。

ロ 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。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合には、製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合には、製品が摂氏マイナス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又は冷凍の設備を処理量に応じた規模で有すること。

ニ 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、不透水性の材質で作られ、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

イ 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（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）。

ロ 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。

ハ 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するための専用の器具を備えること。

ニ 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、殻付きかきの洗浄するため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、洗浄及び包装をするために必要な設備を有すること。

ホ 自動車において販売をする場合にあっては、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。

ヘ 一時的又は季節的に仮設の店舗を設けて販売をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 営業期間が同一場所で連続して十五日以上の施設にあっては、施設の必要な場所に十分な量を給水装置により供給することができる給水設備を有すること。

(2) 営業期間が同一場所で連続して十五日未満の施設にあっては、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。

五 令第三十五条第五号に規定する魚介類競り売り営業

イ 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。

ロ 必要に応じて冷蔵又は冷凍の設備、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。

ハ 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。

六 令第三十五条第六号に規定する集乳業

イ 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を他の事業者に委託する施設を除く。）を有すること。

ロ 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

イ 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、検査を他の事業者に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。

ロ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓をするために必要な設備を有すること。

ハ 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。)

八 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。
 令第三十五条第八号に規定する特別牛乳搾取処理業

イ 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(検査を他の事業者に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(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)。

ロ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓をするために必要な設備を有すること、並びに生乳の殺菌をする場合にあつては、自記温度計を備える殺菌設備を有すること。

ハ 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

イ 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(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)。

ロ 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、不浸透性の材質で作られ、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。

ハ 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マイナス十五度以下となるよう管理することが出来る機能を備える冷蔵又は冷凍の設備を処理量に応じて有すること。

ニ 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。

ホ 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、並びに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の設備を有すること。

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

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、並びに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。

ヘ 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、窓等が密閉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、食品衛生法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十三号)別表第十七第四号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(シカ又はイノシシ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(不浸透性の材質で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えているものに限る。)を有すること。

(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、じんあい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。

ト 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及び冷蔵又は冷凍の設備を有し、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、運搬器具の洗浄及び殺菌をし、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

イ 専用の照射室を有すること。

ロ 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。

ハ 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。

十一 令第三十五条第十一号に規定する菓子製造業

イ 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（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。）。

ロ 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、放冷及び冷却をするために必要な設備を備えること。

ハ 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の設備を有すること。

ニ 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

イ 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（検査を他の事業者に委託する施設を除く。）を有すること（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。）。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び凍結をするため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

イ 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（検査を他の事業者に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（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。）。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装をするため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。

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

イ 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てをする設備を有すること（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。）。

ロ 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をするため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

イ 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（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。）。

ロ 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、くん煙、塩漬、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

イ 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（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。）。

ロ 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の設備を有すること。

ハ 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、くん煙、ばい焼、脱水、冷却等をするための設備を備えること。

ニ 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。

ホ 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（魚肉のすり身を製造する場合を除く。）をするために必要な設備を有すること。

ヘ 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、殻付きかきの洗浄をするため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、洗浄及び包装をするため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（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

イ 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（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。）。

ロ 製品を製造する室又は場所は、割卵、充填及び冷却をするため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をするために必要な設備を有すること。

ハ 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マイナス十五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の

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

イ 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（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）。

ロ 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にある場合は、精製、充填及び包装をするために必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調査をするために必要な設備を有すること。

ハ マーガリン又はショートニングを製造する施設の室又は場所にある場合は、充填及び包装をするために必要な設備を有し、必要に応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却をするために必要な設備又は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

イ 製きくをし、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（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）、並びに包装充填をする室又は場所にある場合は、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。

ロ しょうゆを製造する場合にあっては、必要に応じて压榨、火入れ、調査、ろ過及び压榨製成をするために必要な設備を有すること。

ハ 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っては、調査、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓をするため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

イ 製造する品目に応じて、製きくをし、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（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）。

ロ 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。

ハ 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きよう、製きく、糖化、煮沸、発酵、蒸留、压榨、火入れ、調査、ろ過、充填及び密栓をするため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

イ 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（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）。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却をするため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。

ハ 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栓をするために必要な設備を備えること。

ニ 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、油調整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

イ 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（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）。

ロ 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装をするため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

イ 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凍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）。

ロ 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、油調及び冷却をするため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

イ 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（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）。

ロ 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、放冷及び冷却をするために必要な設備を有すること。

ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。

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

イ 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（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）。

ロ 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。

ハ 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、放冷及び冷却をするために必要な設備を有すること。

ニ 製品が摂氏マイナス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

イ 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（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。）。

ロ 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。

ハ 浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏十度以下となるよう管理することができる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

イ 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（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。）。

ロ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍の設備を有すること。

ハ 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、殺菌及び冷却をするため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

イ 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（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。）。

ロ 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の設備を有すること。

三十 令第三十五条第三十二号に規定する添加物製造業

イ 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（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。）。

ロ 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、濃縮等をするため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。）。

ハ 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その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。

ニ 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

場合であつて、同一の機械器具を使用して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場合は、この限りでない。

別表第三の次に次の二表を加える。

別表第四（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っては、次に掲げる要件を満たすこと。

イ 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。

ロ 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。

ハ 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。

ニ 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四度以下と、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又は冷凍の設備を有すること。

ホ 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。

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っては、次に掲げる要件を満たすこと。

イ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施設できる容器等を備えること。

ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

ハ ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス十八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。

別表第五（第九条関係）

一 法第五十五条第一項の許可（許可の更新を除く。）を申請する者 次に掲げる営業の区分に応じ、それぞれ次に定める額

イ 飲食店営業（ロ及びハに掲げるものを除く。） 一万九千円

ロ 飲食店営業のうち、一時的又は季節的に仮設の店舗を設けて行うものであつて、ハに規定する臨時営業を除くもの（以下「仮設営業」という。） 一万円

ハ 飲食店営業のうち、一時的又は季節的に仮設の店舗を設けて行うものであつて、営業を行

う日数が六月間で五日未満のもの（以下「臨時営業」という。） 三千円
 ニ 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、その調理された食品を販売する営業
 一万円

ホ 食肉販売業 一万四千元

ヘ 魚介類販売業（ト及びチに掲げるものを除く。） 一万四千元

ト 魚介類販売業のうち、仮設営業を行うもの 一万円

チ 魚介類販売業のうち、臨時営業を行うもの 三千円

リ 魚介類競り売り営業 二万三千元

ヌ 集乳業 一万四千元

ル 乳処理業 二万三千元

ヲ 特別牛乳搾取処理業 二万三千元

ワ 食肉処理業 二万三千元

カ 食品の放射線照射業 二万三千元

ヨ 菓子製造業 二万三千元

タ アイスクリーム類製造業 二万三千元

レ 乳製品製造業 二万三千元

ソ 清涼飲料水製造業 二万三千元

ツ 食肉製品製造業 二万三千元

ネ 水産製品製造業 二万三千元

ナ 氷雪製造業 二万三千元

ラ 液卵製造業 二万三千元

ム 食用油脂製造業 二万三千元

ウ みそ又はしょうゆ製造業 二万三千元

キ 酒類製造業 二万三千元

ノ 豆腐製造業 二万三千元

オ 納豆製造業 二万三千元

ク 麺類製造業 二万三千元

ヤ そろごい製造業 二万三千元

マ 複合型そろごい製造業 三万円

ケ 冷凍食品製造業 二万三千元

フ 複合型冷凍食品製造業 三万円

コ 漬物製造業 二万三千元

エ 密封包装食品製造業 二万三千元

テ 食品の小分け業 二万三千元

ア 添加物製造業 二万三千元

二 法第五十五条第一項の許可の更新を申請する者 次に掲げる営業の区分に応じ、それぞれ次に定める額

イ 飲食店営業（ロに掲げるものを除く。） 一万七千元

ロ 飲食店営業のうち、仮設営業を行うもの 八千元

ハ 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、その調理された食品を販売する営業
 一万円

ニ 食肉販売業 一万二千元

ホ 魚介類販売業（ヘに掲げるものを除く。） 一万二千元

ヘ 魚介類販売業のうち、仮設営業を行うもの 八千元

ト 魚介類競り売り営業 二万二千元

チ 集乳業 一万二千元

リ 乳処理業 二万二千元

ヌ 特別牛乳搾取処理業 二万二千元

ル 食肉処理業 二万二千元

ヲ 食品の放射線照射業 二万二千元

ワ 菓子製造業 二万二千元

カ アイスクリーム類製造業 二万二千元

ヨ 乳製品製造業 二万二千元

タ 清涼飲料水製造業 二万二千元

レ 食肉製品製造業 二万二千元

ソ 水産製品製造業 二万二千元

ツ 氷雪製造業 二万二千元

ネ 液卵製造業 二万二千元

ナ 食用油脂製造業 二万二千元

ラ みそ又はしょうゆ製造業 二万二千元

ム 酒類製造業 二万二千元

ウ 豆腐製造業 二万二千元

- ナ 納豆製造業 二万千円
- ノ 麺類製造業 二万千円
- オ そうざい製造業 二万千円
- ク 複合型そうざい製造業 二万八千円
- ヤ 冷凍食品製造業 二万千円
- マ 複合型冷凍食品製造業 二万八千円
- ケ 漬物製造業 二万千円
- フ 密封包装食品製造業 二万千円
- コ 食品の小分け業 二万千円
- エ 添加物製造業 二万千円

(かきの処理に関する取締条例及び食品衛生取締条例の廃止)
 第二条 次に掲げる条例は、廃止する。

- 一 かきの処理に関する取締条例（昭和二十九年宮城県条例第四十三号）
- 二 食品衛生取締条例（昭和三十年宮城県条例第二十七号）

附則

1 この条例は、令和三年六月一日から施行する。

(かきの処理に関する取締条例の廃止に伴う経過措置)

2 この条例の施行の際現に第二条の規定による廃止前のかきの処理に関する取締条例（以下この項において「旧条例」という。）第四条の許可を受けている者又は旧条例第十五条の規定による届出をしている者については、令和六年五月三十一日までの間、旧条例第一条から第六条まで、第十五条、第十七条の二、第十八条（第一項第二号及び第三号を除く。）、第十九条、第二十条（第三号を除く。）及び第二十二条から第二十四条までの規定は、なおその効力を有する。ただし、旧条例第四条の許可を受けている者がこの条例の施行後に当該許可に係る営業について食品衛生法等の一部を改正する法律（平成三十年法律第四十六号）第二条の規定による改正後の食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「新法」という。）第五十五条第一項の許可を受けた場合又は旧条例第十五条の規定による届出をしている者がこの条例の施行後に当該届出に係る営業について新法第五十五条第一項の許可を受けた場合は、この限りでない。

(食品衛生取締条例の廃止に伴う経過措置)

3 この条例の施行の際現に第二条の規定による廃止前の食品衛生取締条例（以下この項において「旧条例」という。）第三条の登録を受けている者については令和六年五月三十一日までの間、旧

条例第四条の登録を受けている者については令和三年十一月三十日までの間、旧条例の規定は、なおその効力を有する。ただし、旧条例第三条の登録を受けている者がこの条例の施行後に当該登録に係る営業について新法第五十五条第一項の許可を受けた場合若しくは新法第五十七条第一項の規定による届出をした場合又は旧条例第四条の登録を受けている者がこの条例の施行後に当該登録に係る営業について新法第五十七条第一項の規定による届出をした場合は、この限りでない。

(事務処理の特例に関する条例の一部改正)

4 事務処理の特例に関する条例（平成十一年宮城県条例第五十四号）の一部を次のように改正する。
 第二条の表三十四の十二の項を削り、同表三十五の項を次のように改める。

三十五 削除

(事務処理の特例に関する条例の一部改正に伴う経過措置)

5 附則第二項及び第三項の規定によりなおその効力を有するものとされた第二条の規定による廃止前のかきの処理に関する取締条例及び食品衛生取締条例の規定に基づく事務については、改正前の事務処理の特例に関する条例第二条の規定は、なおその効力を有する。

興行場法施行条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和二年十二月二十三日

宮城県知事 村 井 嘉 浩

○宮城県条例第七十九号

興行場法施行条例の一部を改正する条例

興行場法施行条例（昭和五十九年宮城県条例第十六号）の一部を次のように改正する。

第二条第一項各号列記以外の部分に次のただし書を加える。

ただし、営業者から譲り受けた興行場営業について同項の規定による許可を受けようとする場合にあっては、第三号から第五号までに掲げる事項のうち変更がない事項の記載を省略することができる。

第二条第一項に次の一号を加える。

六 ただし書の規定の適用を受ける場合にあっては、当該興行場営業を譲り受けたことを証する旨
 第二条第二項各号列記以外の部分に次のただし書を加える。

ただし、同項ただし書の規定の適用を受ける場合にあっては、その興行場の構造設備に変更がない場合に限り、第一号に掲げる図面の添付を省略することができる。

第二条第二項中第二号及び第三号を削り、第四号を第二号とする。

第八条第二号中「六月以内ごとに一回、」を「定期的に」に改め、同条第三号中「二月以内ごとに一回、」を「入場者が利用する場所は、定期的に」に改める。

第十条第二項第一号中「戸籍謄本」の下に「又は不動産登記規則（平成十七年法務省令第十八号）第二百四十七条第五項の規定により交付を受けた同条第一項に規定する法定相続情報一覧図の写し」を加える。

附 則

この条例は、公布の日から施行する。

公衆浴場法施行条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和二年十二月二十三日

宮城県知事 村 井 嘉 浩

○宮城県条例第八十号

公衆浴場法施行条例の一部を改正する条例

公衆浴場法施行条例（平成六年宮城県条例第十五号）の一部を次のように改正する。

第三条各号列記以外の部分に次のただし書を加える。

ただし、同条ただし書の規定の適用を受ける場合にあつては、その公衆浴場の構造設備に変更がない場合に限り、第一号に掲げる図面の添付を省略することができる。

附 則

この条例は、公布の日から施行する。

職業訓練に関する基準等を定める条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和二年十二月二十三日

宮城県知事 村 井 嘉 浩

○宮城県条例第八十一号

職業訓練に関する基準等を定める条例の一部を改正する条例

職業訓練に関する基準等を定める条例（平成二十四年宮城県条例第一百一号）の一部を次のように改正する。

第五条第三号中「添削指導及び面接指導」を「、必要に応じて添削指導若しくは面接指導又はその両方」に改める。

第六条第三号中「添削指導を行うほか、必要に応じて面接指導」を「、必要に応じて添削指導若しくは面接指導又はその両方」に改める。

附 則

この条例は、公布の日から施行する。

家畜伝染病予防法施行条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和二年十二月二十三日

宮城県知事 村 井 嘉 浩

○宮城県条例第八十二号

家畜伝染病予防法施行条例の一部を改正する条例

家畜伝染病予防法施行条例（平成十二年宮城県条例第七十号）の一部を次のように改正する。
附則を附則第一項とし、同項に見出しとして「（施行期日）」を付し、附則に次の一項を加える。

（豚熱の発生の予防のための注射に係る手数料の免除）

2 知事は、家畜の所有者がその所有する家畜について別表四の項の上欄に掲げる注射（法第六条第一項の規定による豚熱の発生の予防のための注射に限る。）を受ける場合には、令和二年十月十三日から令和三年三月三十一日までの間において、家畜保健衛生所長が指定する日になされた初回の接種（当該接種で免疫を獲得しなかった場合になされる再接種を含む。）に係る手数料に限り、当該手数料の全額を免除するものとする。

附 則

この条例は、公布の日から施行する。