

改正

昭和55年 3 月24日規則第 9 号
昭和59年 9 月28日規則第72号
昭和62年 9 月16日規則第48号
平成元年 2 月23日規則第 5 号
平成 4 年 3 月31日規則第33号
平成 7 年11月22日規則第85号
平成11年 4 月 1 日規則第40号
平成12年 3 月31日規則第72号
平成13年 4 月17日規則第71号
平成14年 3 月29日規則第29号
平成16年 2 月27日規則第 8 号
平成17年 8 月16日規則第65号
平成20年 2 月29日規則第12号
平成23年 3 月25日規則第 9 号
平成24年 9 月14日規則第43号
平成25年 3 月22日規則第39号
平成26年 3 月25日規則第 9 号
平成28年 3 月18日規則第10号
平成31年 3 月29日規則第14号
令和 2 年 5 月29日規則第48号
令和 2 年12月15日規則第70号
令和 3 年 3 月19日規則第 5 号
令和 3 年 5 月28日規則第50号
令和 4 年 3 月25日規則第12号
令和 5 年12月12日規則第54号
令和 6 年 3 月22日規則第 8 号
令和 6 年 7 月 2 日規則第57号

食品衛生法の施行に関する規則をここに公布する。

食品衛生法の施行に関する規則

食品衛生法施行細則（昭和33年 2 月県規則第 7 号）の全部を改正する。

（趣旨）

第 1 条 この規則は、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「省令」という。）、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和26年厚生省令第52号）及び食品衛生法施行条例（平成12年 3 月県条例第23号。以下「条例」という。）に定めるもののほか、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）及び条例の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

（委任）

第 2 条 次に掲げる事務（次項に掲げる事務を除く。）は、保健所長に委任する。ただし、第 2 号に掲げる事務について知事が自らこれを行う場合は、この限りでない。

- （1） 法第26条第 1 項の規定による検査命令を行うこと。
- （2） 法第28条第 1 項（法第68条第 1 項及び第 3 項において準用する場合を含む。）の規定による必要な報告の徴収又は関係場所の臨検、関係物件の検査若しくは収去に関すること。
- （3） 法第48条第 8 項の規定により届出を受理すること。
- （4） 法第55条の規定による営業の許可に関する事務を行うこと。
- （5） 法第56条第 2 項（法第57条第 2 項において準用する場合を含む。）の規定による届出の受理に関すること。
- （6） 法第57条第 1 項の規定による届出の受理に関すること。

- (7) 法第58条第1項の規定による届出の受理に関すること。
 - (8) 法第59条から第61条まで（法第68条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）に規定する処分のうち、営業の許可の取消し以外の処分に関すること。
 - (9) 生活衛生関係営業等の事業活動の継続に資する環境の整備を図るための旅館業法等の一部を改正する法律（令和5年法律第52号）附則第4条第2項の規定による法第56条第1項（法第57条第2項（法第68条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）及び第68条第1項において準用する場合を含む。）の規定により許可営業業者又は届出営業業者の地位を承継した者の業務の状況についての調査に関すること。
 - (10) 省令第71条の規定による届出の受理に関すること。
 - (11) 省令第71条の2の規定による届出の受理に関すること。
 - (12) 条例第2条の2第2項の規定による許可証の書換え交付に関すること。
 - (13) 条例第2条の2第3項の規定による許可証の再交付に関すること。
- 2 食肉に係る事務（と畜場内及びと畜場に付設された食肉処理業を営むための施設内並びに食鳥処理場（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16条第1項の規定による認定に係る食鳥処理場を除く。）内及び当該施設に付設された食肉処理業を営むための施設内において行うものに限る。）のうち次に掲げる事務は、食肉衛生検査所長に委任する。
- (1) 法第28条第1項の規定により、報告を求め、又は職員をして関係場所に臨検し、関係物件を検査させ、若しくは収去させること。
 - (2) 法第59条に規定する処分に関すること。
- （書類の経由等）
- 第3条** 法、政令、省令、条例及びこの規則の規定により知事に提出する書類は、正副2通とし、それぞれ営業所の所在地を管轄する保健所長（以下「所轄保健所長」という。）を経由しなければならない。
- （当該職員の職務）
- 第4条** 法第10条第1項ただし書に規定する当該職員の職務は、と畜場法（昭和28年法律第114号）第19条第1項に規定すると畜検査員に行わせるものとする。
- （検査命令による検査の申請）
- 第5条** 法第26条第1項に規定する検査を受けようとする者は、別記様式第1号による申請書を知事に提出しなければならない。
- （営業施設の基準）
- 第6条** 条例別表第1第9項に規定する規則で定める事項は、政令第35条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第1、法第13条第1項の規格又は基準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に関する事項については別表第2のとおりとする。
- （許可証）
- 第7条** 条例第2条の2第1項の許可証は、別記様式第2号によるものとする。
- （許可証の書換え交付の申請）
- 第7条の2** 条例第2条の2第2項の規定による許可証の書換え交付の申請は、別記様式第2号の2による申請書に許可証を添えて行うものとする。
- （許可証の再交付の申請）
- 第7条の3** 条例第2条の2第3項の規定による許可証の再交付の申請は、別記様式第2号の3による申請書により行うものとする。この場合において、許可証を破り、又は汚した許可営業業者は、申請書に当該許可証を添えなければならない。
- 2 許可営業業者は、許可証の再交付を受けた後、失った許可証を発見したときは、速やかに、これを所轄保健所長に返納しなければならない。
- （乳の取扱数量の報告）
- 第8条** 乳処理業の許可営業業者は、毎年度の取扱数量を別記様式第3号により翌年度の4月10日までに所轄保健所長に報告しなければならない。
- （生食用牛肉及びふぐの取扱いの届出）
- 第9条** 県の区域（山形市の区域を除く。）内において、生食用牛肉（生食用食肉として販売する牛の食肉（内臓を除く。）をいう。以下同じ。）を加工し、又は調理する施設及びふぐを処理する施設に係る営業を営もうとする者は、生食用牛肉の加工若しくは調理又はふぐの処理（以下「生食用牛肉又はふぐ

の取扱い」という。)を開始するときは、あらかじめ次に掲げる事項を記載した届出書に当該施設の平面図を添えてを所轄保健所長に提出しなければならない。

- (1) 届出者の氏名及び住所(法人にあつては、名称、所在地及び代表者の氏名)
 - (2) 生食用牛肉又はふぐの取扱いをする施設の所在地及び名称、屋号又は商号
 - (3) 政令第35条各号に掲げる営業の種類
 - (4) 生食用牛肉を加工し、又は調理する施設にあつては、加工又は調理の別、加工又は調理の方法の概要及び生食用牛肉に関する専門の知識を有する者の氏名
 - (5) ふぐを処理する施設にあつては、省令別表第17第1へに規定するふぐの種類の鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると認められた者の氏名
 - (6) 生食用牛肉又はふぐの取扱いの開始の予定年月日
- 2 前項の規定により届出書を提出した者は、届出書の記載事項に変更があつたときは、速やかに次に掲げる事項を記載した届出書を所轄保健所長に提出しなければならない。
- (1) 届出者の氏名及び住所(法人にあつては、名称、所在地及び代表者の氏名)
 - (2) 生食用牛肉又はふぐの取扱いをする施設の所在地及び名称、屋号又は商号
 - (3) 政令第35条各号に掲げる営業の種類
 - (4) 変更した事項
- 3 第1項の規定により届出書を提出した者は、当該取扱いを廃止したときは、次に掲げる事項を記載した届出書を所轄保健所長に提出しなければならない。
- (1) 届出者の氏名及び住所(法人にあつては、名称、所在地及び代表者の氏名)
 - (2) 生食用牛肉又はふぐの取扱いをする施設の所在地及び名称、屋号又は商号
 - (3) 政令第35条各号に掲げる営業の種類
 - (4) 生食用牛肉又はふぐの取扱いの廃止の年月日

附 則

(施行期日)

- 1 この規則は、昭和48年6月1日から施行する。
(経過規定)
- 2 この規則施行の際現に第21条第1項第2号に掲げる営業を営んでいる者は、昭和48年7月31日までに、別記様式第19号により、当該営業所の所在地を管轄する保健所長に届け出なければならない。
- 3 この規則施行の際現にこの規則による改正前の規定によりなされている申請その他の手続は、この規則の相当規定によりなされているものとみなす。
(知事の権限に属する事務の委任に関する規則の一部改正)
- 4 知事の権限に属する事務の委任に関する規則(昭和41年9月県規則第70号)の一部を次のように改正する。

[次のよう略]

附 則(昭和55年3月24日規則第9号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則(昭和59年9月28日規則第72号)

(施行期日)

- 1 この規則は、昭和59年10月1日から施行する。ただし、別表第1の改正規定は、同年12月1日から施行する。
(知事の権限に属する事務の委任に関する規則の一部改正)
- 2 知事の権限に属する事務の委任に関する規則(昭和41年4月県規則第70号)の一部を次のように改正する。

[次のよう略]

附 則(昭和62年9月16日規則第48号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則(平成元年2月23日規則第5号)

(施行期日)

- 1 この規則は、公布の日から施行する。
(山形県行政組織規則の一部改正)

- 2 山形県行政組織規則（昭和39年4月県規則第35号）の一部を次のように改正する。

〔次のよう略〕

附 則（平成4年3月31日規則第33号）

（施行期日）

- 1 この規則は、平成4年4月1日から施行する。
（知事の権限に属する事務の委任に関する規則の一部改正）
- 2 知事の権限に属する事務の委任に関する規則（昭和41年9月県規則第70号）の一部を次のように改正する。

〔次のよう略〕

附 則（平成7年11月22日規則第85号）

（施行期日）

- 1 この規則は、平成7年11月24日から施行する。ただし、別記様式第14号の改正規定は、平成8年4月1日から施行する。
（経過措置）
- 2 この規則の施行の際現に改正前の食品衛生法の施行に関する規則（以下「改正前の規則」という。）の規定により提出されている書類は、改正後の食品衛生法の施行に関する規則（以下「改正後の規則」という。）の規定により提出された書類とみなす。
- 3 改正前の規則の規定により作成した用紙で改正後の規則に相当規定のあるものは、当分の間、これを取り繕い使用することができる。
（知事の権限に属する事務の委任に関する規則の一部改正）
- 4 知事の権限に属する事務の委任に関する規則（昭和41年9月県規則第70号）の一部を次のように改正する。

〔次のよう略〕

附 則（平成11年4月1日規則第40号）

- 1 この規則は、公布の日から施行する。
- 2 この規則の施行の際現にあるこの規則による改正前の別記様式第15号による用紙については、当分の間、使用することができる。

附 則（平成12年3月31日規則第72号）

（施行期日）

- 1 この規則は、平成12年4月1日から施行する。
（知事の権限に属する事務の委任に関する規則の一部改正）
- 2 知事の権限に属する事務の委任に関する規則（昭和41年9月県規則第70号）の一部を次のように改正する。

〔次のよう略〕

附 則（平成13年4月17日規則第71号）

この規則は、公布の日から施行する。

附 則（平成14年3月29日規則第29号）

（施行期日）

- 1 この規則は、平成14年4月1日から施行する。
（知事の権限に属する事務の委任に関する規則の一部改正）
- 2 知事の権限に属する事務の委任に関する規則（昭和41年9月県規則第70号）の一部を次のように改正する。

〔次のよう略〕

附 則（平成16年2月27日規則第8号）

（施行期日）

- 1 この規則は、公布の日から施行する。
（知事の権限に属する事務の委任に関する規則の一部改正）
- 2 知事の権限に属する事務の委任に関する規則（昭和41年9月県規則第70号）の一部を次のように改正する。

〔次のよう略〕

附 則（平成17年 8 月16日規則第65号）

この規則は、公布の日から施行する。

附 則（平成20年 2 月29日規則第12号）

- 1 この規則は、平成20年 3 月 1 日から施行する。
- 2 この規則の施行の際現にあるこの規則による改正前の様式による用紙については、当分の間、使用することができる。

附 則（平成23年 3 月25日規則第 9 号）

この規則は、平成23年 4 月 1 日から施行する。

附 則（平成24年 9 月14日規則第43号）

この規則は、平成24年10月 1 日から施行する。

附 則（平成25年 3 月22日規則第39号）

（施行期日）

- 1 この規則は、平成25年 7 月 1 日から施行する。
（経過措置）
- 2 この規則の施行の際現に改正後の第22条第 1 項に規定する生食用牛肉又は同項に規定するふぐを取り扱っている営業者は、平成25年 7 月10日までに同項の規定の例により届け出なければならない。この場合において、同項の規定の例により行われた届出は、同項の規定により行われた届出とみなす。
- 3 改正後の別表第 2 第 1 項第 4 号の規定は、この規則の施行の日以後に食品衛生法（昭和22年法律第233号）第52条第 1 項の許可の申請をする場合（この規則の施行の際現に同項の許可を受けている者（同法第53条第 1 項の規定により当該者の地位を承継した者を含む。）が、同法第52条第 3 項の規定による有効期間の満了に伴い、引き続き同一の内容で営業を営むために同条第 1 項の許可の申請をする場合を除く。）における当該許可に係る施設について適用する。

附 則（平成26年 3 月25日規則第 9 号）

（施行期日）

- 1 この規則は、平成26年 4 月 1 日から施行する。
（知事の権限に属する事務の委任に関する規則の一部改正）
- 2 知事の権限に属する事務の委任に関する規則（昭和41年 9 月県規則第70号）の一部を次のように改正する。

〔次のよう略〕

附 則（平成28年 3 月18日規則第10号）

この規則は、平成28年 4 月 1 日から施行する。

附 則（平成31年 3 月29日規則第14号）

この規則は、平成31年 4 月 1 日から施行する。

附 則（令和 2 年 5 月29日規則第48号）

この規則は、令和 2 年 6 月 1 日から施行する。

附 則（令和 2 年12月15日規則第70号）

- 1 この規則は、公布の日から施行する。
- 2 この規則の施行の際現にあるこの規則による改正前の様式による用紙については、当分の間、使用することができる。

附 則（令和 3 年 3 月19日規則第 5 号）

（施行期日）

- 1 この規則は、令和 3 年 6 月 1 日から施行する。ただし、第 2 条第 1 項第 7 号の改正規定、同号を同項第 8 号とし、同項第 6 号の次に 1 号を加える改正規定及び附則第 3 項の規定は、同年 4 月 1 日から施行する。
（経過措置）
- 2 改正前の別記様式第14号の規定による許可証でこの規則の施行の際現に効力を有するものは、改正後の別記様式第 2 号の規定による許可証とみなす。
（知事の権限に属する事務の委任に関する規則の一部改正）
- 3 知事の権限に属する事務の委任に関する規則（昭和41年 9 月県規則第70号）の一部を次のように改正する。

〔次のよう略〕

附 則（令和 3 年 5 月 28 日規則第 50 号）

（施行期日）

- 1 この規則は、令和 3 年 6 月 1 日から施行する。
（知事の権限に属する事務の委任に関する規則の一部改正）
- 2 知事の権限に属する事務の委任に関する規則（昭和 41 年 9 月県規則第 70 号）の一部を次のように改正する。

〔次のよう略〕

附 則（令和 4 年 3 月 25 日規則第 12 号）

この規則は、令和 4 年 4 月 1 日から施行する。

附 則（令和 5 年 12 月 12 日規則第 54 号抄）

（施行期日）

- 1 この規則は、令和 5 年 12 月 13 日から施行する。

附 則（令和 6 年 3 月 22 日規則第 8 号）

（施行期日）

- 1 この規則は、令和 6 年 4 月 1 日から施行する。
（知事の権限に属する事務の委任に関する規則の一部改正）
- 2 知事の権限に属する事務の委任に関する規則（昭和 41 年 9 月県規則第 70 号）の一部を次のように改正する。

〔次のよう略〕

附 則（令和 6 年 7 月 2 日規則第 57 号）

この規則は、公布の日から施行する。

別表第1

別表第1

1 飲食店営業

自動車において調理をするものにあつては、次に掲げる基準を満たすこと。

- (1) 簡易な営業にあつては、1日の営業においておおむね40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つては、1日の営業においておおむね80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つては、1日の営業においておおむね200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 調理の機能を有する自動販売機（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。以下同じ。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

- (1) 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つては、この限りでない。
- (2) 調理の機能を有する自動販売機を設置する場所の床面は、清掃等が容易な不浸透性の材料で作られていること。

3 食肉販売業

- (1) 処理室を有すること。
- (2) 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。
- (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が零下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処理量に応じた規模で有すること。
- (4) 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、次に掲げる基準を満たすこと。
 - イ 不浸透性の材料で作られ、処理量に応じた容量を有していること。
 - ロ 消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
 - ハ 蓋を備えていること。

4 魚介類販売業

- (1) 原材料の保存及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 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。
- (3) 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあつては、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。
- (4) かきを処理する場合は、次に掲げる基準を満たすこと。
 - イ 必要に応じて浄化設備を有すること。
 - ロ 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。
 - ハ 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。

5 魚介類競り売り営業

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあつては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。

6 集乳業

- (1) 生乳の貯蔵設備を有すること。
- (2) 生乳の受入検査を外部に委託する施設以外の施設にあつては、生乳の受入検査設備を有すること。
- (3) 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

- (1) 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をする室又は作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 前号の規定にかかわらず、生乳を使用しない施設にあつては生乳の受入検査及び貯蔵をする室又は作業区分に応じて区画された場所を、生乳の受入検査を外部に委託する施設にあつては生乳の受入検査をする室又は作業区分に応じて区画された場所を、それぞれ有することを要しない。
- (3) 必要に応じて洗瓶をする室又は作業区分に応じて区画された場所及び容器の洗浄設備を有すること。
- (4) 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。
- (5) 常温で保存することが可能な製品のみを製造する施設以外の施設にあつては、製品が摂氏10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。
- (6) 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

- (1) 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 必要に応じて洗瓶をする室又は作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (3) 牛体の洗浄設備及び生乳の貯蔵設備を有すること。
- (4) 生乳の受入検査を外部に委託する施設以外の施設にあつては、生乳の受入検査設備を有すること。
- (5) 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。この場合において、生乳の殺菌をするときは、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。
- (6) 製品が摂氏10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。

9 食肉処理業

- (1) 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 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、次に掲げる基準を満たすこと。
 - イ 不浸透性の材料で作られ、処理量に応じた容量を有していること。
 - ロ 消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
 - ハ 蓋を備えていること。
- (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が零下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処理量に応じて有すること。
- (4) 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。
- (5) 生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる基準を満たすこと。
 - イ とさつ及び放血をする場合にあつては、とさつ放血室を有すること。
 - ロ 剥皮をする場所を有すること。
 - ハ 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すること。
 - ニ 剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。
 - ホ 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それぞれ区画されていること。
 - ヘ 剥皮をする場所は、懸ちょ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をする設備を有すること。
 - ト 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉を密閉することができる構造であること。
 - チ 洗浄及び消毒をする設備は、摂氏60度以上の温湯及び摂氏83度以上の熱湯を供給することができる設備を有し、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。
- (6) 自動車において生体又はとたいを処理するものにあつては、次に掲げる基準を満たすこと。
 - イ 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、窓等を密閉することができる構造であること。

ロ 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、水道事業により供給される水又は飲用に適する水を十分に供給することができる機
能を備える貯水設備

（鹿又はいのししを処理する場合にあつては、成獣一頭当たりおおむね100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。

ハ 次に掲げる基準を満たす排水の貯留設備を有すること。

（イ） 不浸透性の材料で作られていること。

（ロ） 汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

（ハ） 蓋を備えていること。

ニ 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（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。

（7） 血液を加工する施設にあつては、次に掲げる基準を満たすこと。

イ 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。

ロ イに掲げる室又は設備は、作業区分に応じて区画されていること。

ハ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。

ニ 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

（1） 専用の照射室を有すること。

（2） 適切な照射線量を正確に調整することができるベルトコンベア及び照射設備を有すること。

（3） 照射線量を正確に測定することができる化学線量計を備えること。

11 菓子製造業

（1） 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作業区分に応じて区画
された場所を有すること。

（2） 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。

（3） 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。

（4） 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（し）、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

（1） 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作業区分に応じて区画された場
所を有すること。

（2） 生乳を使用する施設にあつては、生乳の貯蔵設備を有すること。

（3） 生乳の受入検査を外部に委託する施設以外の施設にあつては、生乳の受入検査設備を有するこ
と。

（4） 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

（1） 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作業区分に応じて区画された場
所を有すること。

（2） 必要に応じて洗瓶をする室又は作業区分に応じて区画された場所を有すること。

（3） 生乳を使用する施設にあつては、生乳の貯蔵設備を有すること。

（4） 生乳の受入検査を外部に委託する施設以外の施設にあつては、生乳の受入検査設備を有するこ
と。

（5） 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

- (1) 製品の製造をする室又は作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) ミネラルウォーター類のみを製造する施設以外の施設にあつては、原材料の保管及び調合をする室又は作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (3) 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。
- (4) 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

- (1) 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作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 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(くん)煙、塩漬け、製品の中心部の温度の測定、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

- (1) 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作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 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。
- (3) 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(ばい)焼、脱水、冷却等をするための設備を備えること。
- (4) 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。
- (5) 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、擂(らい)潰及び殺菌(魚肉のすり身を製造する場合にあつては、擂潰)に必要な設備を有すること。
- (6) かきを処理する場合は、次に掲げる基準を満たすこと。
 - イ 必要に応じて浄化設備を有すること。
 - ロ 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。
 - ハ 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作業区分に応じて区画された場所を有すること。

18 液卵製造業

- (1) 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作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 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。
- (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏8度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が零下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。

19 食用油脂製造業

- (1) 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作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 食用油脂の製造をする室又は場所は、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。
- (3) マーガリン又はショートニングの製造をする室又は場所は、次に掲げる基準を満たすこと。
 - イ 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。
 - ロ 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

- (1) 製麹(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作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 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製造又は組立てをする設備を有す

ること。

- (3) 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。
- (4) 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

- (1) 製造する品目に応じて、製麹をし、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作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 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。
- (3) 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麹、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

- (1) 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作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 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。
- (3) 無菌充填豆腐を製造する場合にあつては、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有すること。
- (4) 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあつては、必要に応じて冷凍、乾燥、油調等をする設備を有すること。

23 納豆製造業

- (1) 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作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 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

- (1) 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作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 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作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (3) 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、混練、成形、圧延、裁断、茹（ゆ）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

- (1) 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作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 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。
- (3) 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

- (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作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 原材料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。
- (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、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- (4) 製品が零下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凍室及び保管室を有すること。

27 漬物製造業

- (1) 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作業区分に応じて区画された場所を有すること。

- (2) 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。
- (3) 浅漬けを製造する場合にあつては、製品が摂氏10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。

28 密封包装食品製造業

- (1) 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作業区分に応じて区画された場所を有し、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。
- (2) 原材料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。
- (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、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

29 食品の小分け業

- (1) 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作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 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

- (1) 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作業区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 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。この場合において、添加物製剤を製造するときは、含有成分を均一にする機械設備を有すること。
- (3) 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及び器具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。
- (4) 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあつては、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も製造された添加物が法第13条第1項の規格又は基準に適合する場合は、この限りでない。

別表第2

- 1 飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、複合型そうざい製造業及び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
 - (1) 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。
 - (2) 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。
 - (3) 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。
 - (4) 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあつ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つては当該生食用食肉が零下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。
 - (5) 生食用食肉を加工する施設にあつては、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 飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設
 - (1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠することができる容器等を備えること。
 - (2) ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
 - (3) ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを零下18度以下で急速に凍結することができる機能を有する冷凍設備を有すること。

年 月 日

山形県知事 殿

住所又は所在地

氏名又は名称及び代表者氏名

検 査 申 請 書

下記のとおり食品衛生法第26条第1 項の規定による検査を受けたいので申請します。

記

- 1 製品名
- 2 営業所の名称及び所在地
- 3 製造（加工）年月日
- 4 申請数量

備 考

- 1 検査命令書の写しを添付すること。
- 2 申請書は、ロットごとに提出すること。

(表)

<div style="display: flex; justify-content: space-around; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">食 品 衛 生</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: 3em; margin-top: 10px;">許 可 証</div>				
食品衛生法第55条の規定により、次のとおり許可します。				
<div style="display: flex; justify-content: space-around; font-weight: bold;"> 山形県 保健所長 氏 名 印 </div>				
許可番号	指令	第	号	許可年月日
営業者の氏名 又は名称				
営業所所在地				
営業所の名称、 屋号又は番付				
営業の種類				
許可有効期間		年 月 日から 年 月 日まで		
その他の条件				
管理番号				

地 色 （外枠は白色、中枠は濃紅花色、県章は中濃紅花色、その他は薄紅花色）

文字色 （「食品衛生」は白色、その他は黒色）

(裏)

(教示)

- 1 この処分について不服がある場合は、この許可証を受け取った日の翌日から起算して3箇月以内に知事に対して審査請求をすることができます。
- 2 処分の取消しの訴えは、山形県を被告として、この許可証を受け取った日の翌日から起算して6箇月以内に提起することができます（なお、許可証を受け取った日の翌日から起算して6箇月以内であっても、この処分の日から起算して1年を経過した場合は処分の取消しの訴えを提起することができなくなります。）。ただし、1の審査請求をした場合には、当該審査請求に対する裁決の送達を受けた日の翌日から起算して6箇月以内に、処分の取消しの訴えを提起することができます。

様式第2号の2

県証紙
貼付欄

年 月 日

保健所長 殿

住所又は所在地
氏名又は名称及び代表者氏名

食品営業許可証書換え交付申請書

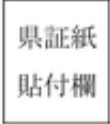
下記のとおり食品営業許可証の書換え交付を受けたいので、食品衛生法施行条例第2条の2第2項の規定により申請します。

記

施 設 の 所 在 地			
施 設 の 名 称			
営 業 の 種 類			
許可番号及び許可年月日			
変 更 内 容	事 項	変 更 前	変 更 後
変 更 年 月 日			

備考 許可証を添付すること。

様式第2号の3



年 月 日

保健所長 殿

住所又は所在地
氏名又は名称及び代表者氏名

食品営業許可証再交付申請書

下記のとおり食品営業許可証の再交付を受けたいので、食品衛生法施行条例第2条の2第3項の規定により申請します。

記

施 設 の 所 在 地	
施 設 の 名 称	
営 業 の 種 類	
許可番号及び許可年月日	
再 交 付 申 請 の 理 由	

備考 許可証を破り、又は汚した場合は、その許可証を添付すること。

保健所長 殿

住所又は所在地

氏名又は名称
及び代表者氏名

乳 処 理 報 告 書

食品衛生法の施行に関する規則第 8 条の規定により、 年度分乳処理量を下記のとおり報告します。

記

総受乳量 (キロリットル)			無殺菌乳 (キロリットル)	殺菌乳 (キロリットル)			計
				62℃～ 65℃	75℃ 以 上	瞬 間	
	特 別 牛 乳						
	牛 乳						
	部 分 脱 脂 乳						
	加 工 乳	乳脂肪分 3 %以上					
		乳脂肪分 3 %未満					
	そ の 他 の 乳						