

○ふぐの取扱い等に関する条例施行規則（昭和五十年千葉県規則第二十三号）に関する資料

改正後	改正前
<p>(営業の認証申請)</p> <p>第十四条 条例第十三条第一項の規定により営業の認証を受けようとする者は、ふぐ営業認証申請書（別記第十一号様式）に次の各号に掲げる書類を添えて知事に提出しなければならない。</p> <p>一 免許証の写し（営業者自らがふぐ処理師でない場合にあつては、その専任ふぐ処理師の免許証の写し）</p> <p>二 食品衛生法（昭和二十二年法律第二百二十二号。以下「法」という。） 第五十五条第一項の規定による営業の許可に係る許可証の写し</p> <p>三 営業所付近の見取図</p> <p>四 廃棄物の処理方法を記載した書類</p> <p>五 営業者自らがふぐ処理師でない場合にあつては、専任ふぐ処理師と営業者との雇用関係を明らかにする書類 (削る。)</p>	<p>(営業の認証申請)</p> <p>第十四条 条例第十三条第一項の規定により営業の認証を受けようとする者は、ふぐ営業認証申請書（別記第十一号様式）に次に掲げる書類を添えて知事に提出しなければならない。</p> <p>一 免許証の写し（営業者自らがふぐ処理師でない場合にあつては、その専任ふぐ処理師の免許証の写し）</p> <p>二 食品衛生法（昭和二十二年法律第二百二十二号。以下「法」という。） 第五十五条第一項の規定による営業の許可を受けている者にあつては、当該営業の許可書の写し</p> <p>三 営業所付近の見取図</p> <p>四 廃棄物の処理方法を記載した書類</p> <p>五 営業者自らがふぐ処理師でない場合にあつては、専任ふぐ処理師と営業者との雇用関係を明らかにする書類</p> <p>2 2 食品衛生法施行令（昭和二十九年政令第二百一十九号）第三十五条各号に掲げる業種以外の業種にあつては、前項に規定する書類以外に次の書類を添付しなければならない。</p> <p> 一 取扱い施設の配置図</p> <p> 二 専用廃棄物容器及び使用器具の大要を記載した書類</p> <p> 三 使用水の種類（上水道以外のものは、水質試験成績書の写しを添付すること。）</p> <p>(営業所の施設基準)</p> <p>第十八条 条例第十五条第一項の規定による営業所の施設基準は、別表のとおりとする。</p> <p>(免許証及び認証書の返納届)</p> <p>第十八条 条例第十八条第一項の規定による免許証又は認証書の返納は、免許証（認証書）返納届（別記第十六号様式の一）を提出して行わなければならぬ。</p> <p>(削る。)</p>
	<p>(免許証及び認証書の返納届)</p> <p>第十八条の二 条例第十八条第一項の規定による免許証又は認証書の返納は、免許証（認証書）返納届（別記第十六号様式の一）を提出して行わなければならぬ。</p> <p>別表（第十八条）</p>

改正後	改正前
	1 作業場は、不潔な場所に位置しないこと。ただし、適當な措置のあるものは、この限りでない。
	2 作業場は、間仕切りその他適當な方法により住居と一定の区画がすること。
	3 作業場の周囲の地面は、排水が良好であること。
	4 作業場は、計画製造量に応じた広さを有し、原料倉庫、製造室、製品倉庫等必要に応じて設け、それと一定の区画がすること。
	5 作業場外に従業員の数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱が設けてあること。
	6 作業場の天井は、平滑で清掃しやすい構造であること。
	7 作業場の内壁は、すき間がなく平滑であり、床面から一メートル以上の高さまでを不浸透性材料（コンクリート、タイル等水が浸透しないものをいう。以下同じ。）で腰張りされ、かつ、清掃しやすい構造であること。
	8 作業場の床は、不浸透性材料を用い、平滑で清掃しやすい構造であり、これに勾（こう）配と沈殿槽のある排水口が設けてあること。
	9 作業場は、採光、照明及び換気が十分な構造であること。
	10 作業場の窓、出入口その他開閉する場所には、ねずみ及び虫の侵入を防止する設備が設けてあること。
	11 作業場には、処理台、調理器具及び容器を洗浄するのに便利な流水式洗浄設備及び従業員専用の流水式手洗設備が設けてあること。
	12 作業場には、取扱量に応じた数及び大きさの専用の処理台、調理器具、水槽その他機械器具類が設けてあること。
	13 作業場には、取扱量に応じた数及び大きさの冷凍又は冷蔵設備が設けてあること。
	14 固定された又は移動し難い機械器具は、場内の清掃及び洗浄がしやすい位置に配置されていること。
	15 機械器具類のうちふぐに直接接触する部分は、耐水性で洗浄しやすく、加熱その他の殺菌が可能なものであること。
	16 作業場には、添加物並びに移動性の器具類を衛生的に保管できる設備が設けてあること。
	17 冷凍又は冷蔵設備には、正確な温度計が見やすい位置に設けてあること。
	18 水道水又は公立の衛生試験機関等で検査を受け、飲用に適すると認められる水を十分供給できる給水設備を設けることとし、水道水以外の水を供

改正後	改正前
	給する給水設備にあつては、塩素滅菌装置又はこれと同等以上の効力を有する装置を備えること。
	19 井戸を利用する場合には、便所、汚水溜(だめ)、動物飼育場等の不潔な場所から相当の距離にあり、かつ、閉鎖式で外部から汚染されるおそれがないものとすること。
	20 廃棄物容器は、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく、汚液の漏れない専用のものであり、かつ、施錠することができるものであること。
	21 便所は、作業場に影響のない位置に設けてあり、かつ、使用に便利なものであること。
	22 便所には、ねずみ及び虫の侵入を防止する設備及び流水式手洗設備が設けてあること。