

収したものを保管し、適切に廃棄等をする事。

十一 運搬

イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒をすること。

ロ 車両、コンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。

ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。

ヘ ばら積みの食品又は添加物にあつては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用し、食品又は添加物の専用であることを明示すること。

ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。

チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。

リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあつては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。

十二 販売

イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。

ロ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。

十三 教育訓練

イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。

ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うこ

とができるよう教育訓練を実施すること。

ハ イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。

十四 その他

イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

ロ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

別表第十八（第六十六条の二第二項関係）

一 危害要因の分析

食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生法上の危害を発生させ得る要因（以下この表において「危害要因」という。）の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置（以下この表において「管理措置」という。）を定めること。

二 重要管理点の決定

前号で特定された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程（以下この表において「重要管理点」という。）を決定すること。

三 管理基準の設定

個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準（以下この表において「管理基準」という。）を設定すること。

四 モニタリング方法の設定

重要管理点の管理について、連続的又は相当な頻度による実施状況の把握（以下この表において「モニタリング」という。）をするための方法を設定すること。

五 改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

六 検証方法の設定

前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

七 記録の作成

営業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

八 令第三十四条の二に規定する営業者

令第三十四条の二に規定する営業者（第六十六条の四第二号に規定する規模の添加物を製造する営業者を含む。）にあつては、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。

別表第十九（第六十六条の七関係）

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 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員の経路の設定、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。

三 施設の構造及び設備

イ 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。

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。

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。

ホ 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。

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つては、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つては、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つ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定めがある食品を取り扱う営業にあつ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。

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。

(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 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、法第十三条第一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つては、その定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業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。

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。

ヨ 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。

レ 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。

四 機械器具

イ 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（以下この別表において「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。

ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。

ハ 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。

ニ 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。

ホ 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。

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。

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あつては，第三号ヨの基準を適用しない。

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^ニで飲食に供することの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。別表第二十第一号（1）において同じ。）をする場合にあつては，イの規定によるほか，次に定める基準により営業をすることができる。

(1) 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。

(2) 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。

(3) 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。

(4) 食品を取り扱う区域にあつては、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。

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にあつては、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。

ニ 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あつては、第三号ヲ、ワ及びタ並びに第四号ホの基準を適用しない。

ホ 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に加え、次の要件を満たすこと。

(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。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。

(2) 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。

(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) 製品が摂氏マイナス十五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室及び保管室を有すること。

ヘ 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

る場合にあつては、第一号から第四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。

(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。

(2) 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。

(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。

別表第二十（第六十六条の七関係）

(中略)

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。

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。

(中略)

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。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。

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、不透

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。

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。

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体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。

(2) 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設備を有すること。

(3) 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のできる設備を有すること。また、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、別表第十七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。なお、シカ

又はイノシシを処理する場合にあつては、成獣一頭あたり約百リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。

(3) 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。

(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。

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。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。

(中略)

(中略)

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、前処理及び調査並びに製品の製造、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。

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、燻煙、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。

(中略)

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の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。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。

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，冷蔵又は冷凍設備を有すること。

(中略)

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の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。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。

ロ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵または冷凍設備を有すること。

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のできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

○食品衛生法施行条例（平成12年3月28日条例第45号）抜粋

（趣旨）

第1条

この条例は，食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第54条及び食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第8条第1項の規定に基づき，公衆衛生の見地から必要な施設の基準並びに食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準について定めるものとする。

○食品衛生法施行条例（平成12年3月28日条例第45号）抜粋

（趣旨）

第1条

この条例は，食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第50条第2項及び第51条並びに食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第8条第1項の規定に基づき，公衆衛生上講ずべき措置の基準，公衆衛生の見地から必要な施設の基準並びに食品衛生検査施設の設備及び職員

(施設の基準)

第2条

法第54条に規定する公衆衛生の見地から必要な施設の基準は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第66条の7に規定する基準の例による。

(削除)

の配置の基準について定めるものとする。

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第2条

法第50条第2項に規定する公衆衛生上講ずべき措置の基準は、危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定，評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いて衛生管理を行う場合にあっては別表第1のとおりとし，危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合にあっては別表第1の2のとおりとする。

2 別表第1及び別表第1の2の規定にかかわらず，知事は，営業の形態その他特別の事情があると認めるときは，当該基準の一部を緩和することができる。

(施設の基準)

第3条

法第51条に規定する公衆衛生の見地から必要な施設の基準は、別表第2及び別表第3のとおりとする。

別表第1（第2条関係）

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準

1 施設における衛生管理

(1) 一般事項

ア 日常点検を含む衛生管理を計画的に行うこと。

イ 施設，設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し，これらの適切な清掃，洗浄及び消毒の方法を定めるとともに，必要に応じ，手順書を作成すること。

ウ イの手順書の作成に当たっては，清掃，洗浄及び消毒の手順について，清掃，洗浄及び消毒を行う場所及び機械器具並びに清掃，洗浄及

び消毒の方法，頻度並びに作業の責任者及び確認方法等必要な事項を記載するとともに，必要に応じ，専門家の意見を聴くこと。

エ イに定める清掃，洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか，必要に応じ，評価すること。

オ 施設，設備，人的能力等に応じた食品の衛生的な取扱い及び適切な受注管理を行うこと。

(2) 施設の衛生管理

ア 施設及びその周辺は，定期的に清掃し，施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持すること。

イ 食品の製造，加工，調理，貯蔵，販売等を行う場所（以下「作業場」という。）には， unnecessary 物品等を置かないこと。

ウ 作業場の内壁，天井及び床は，常に清潔に保つこと。

エ 作業場の採光，照明及び換気を十分に行うとともに，必要に応じ，適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

オ 作業場の窓及び出入口は，開放しないこと。ただし，じんあい，ねずみ族，昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合は，この限りでない。

カ 廃棄物の流出を防ぐとともに，排水を良くするため，排水溝の清掃及び補修を行うこと。

キ 便所は，常に清潔に保ち，定期的に清掃及び消毒を行うこと。

ク 作業場内では動物を飼育しないこと。

(3) 食品取扱設備等の衛生管理

ア 衛生保持のため，機械器具（清掃用の機械器具を含む。）は，その目的に応じて使用すること。

イ 機械器具及びこれを分解した場合の部品は，金属片，不潔異物，化学物質等の食品への混入を防止するため，洗浄及び消毒を行い，それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。

ウ 機械器具は，常に点検し，故障又は破損があるときは，速やかに補修し，常に適正に使用できるように整備しておくこと。

エ 機械器具及びこれを分解した場合の部品の洗浄に洗浄剤を使用する場合は、適正な洗浄剤を適正な濃度で使用する。

オ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。

カ 布巾、包丁、まな板、保護防具等は、洗浄し、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。特に、食品に直接触れる包丁、まな板、保護防具等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。

キ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ、容器に内容物の名称を表示すること等により、食品への混入を防止すること。

ク 施設、設備等の清掃用の機械器具は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。

ケ 手洗い設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。

コ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

サ 食品の放射線照射業にあつては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

(4) 使用水等の管理

ア 施設で使用する水は、水道水（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の用に供する水道、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。以下同じ。）又は水質検査により飲用に適すると認められた水であること。ただし、次に掲げる場合において、これらの水が食品に直接触れる水に混入しないようにするときは、この限りでない。

(ア) 暖房用、防火用その他の食品製造に直接関係がない用途で水を使用するとき。

(イ) 冷却その他の食品の安全に影響を及ぼさない工程において清浄海水等を使用するとき。

イ 水道水以外の水を使用する場合は、毎年1回以上（食品の冷凍又は冷蔵業、食用油脂製造業又はマーガリン又はショートニング製造業（専らショートニング製造を行うものを除く。）にあつては、4月に1回以上）水質検査を行い、その結果の記録を1年間（取り扱う食品の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上である場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合は、その都度水質検査を行うこと。

ウ 水質検査により飲用に適しないと認められたときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

エ 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。

オ 殺菌装置又は浄水装置を使用する場合は、正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。

カ 氷は、水道水又は水質検査により飲用に適すると認められた水から作り、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。

キ 使用した水を再利用する場合にあっては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理工程は適切に管理すること。

(5) ねずみ族及び昆虫対策

ア 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、ねずみ族及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

イ 毎年2回以上、ねずみ族及び昆虫の駆除作業を実施し、その結果の記録を1年間保存すること。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組合せ並びにねずみ族及び昆虫の生息調査結果を踏まえた対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することとしても差し支えない。なお、ねずみ族又は昆虫の発生を認めたときは、食品に

影響を及ぼさないように直ちに駆除作業を実施すること。

ウ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

エ ねずみ族及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保管すること。なお、一旦開封したものについても蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管すること。

(6) 廃棄物及び排水の取扱い

ア 廃棄物の保管及び廃棄の方法について、手順書を作成すること。

イ 廃棄物用の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように常に清潔に保つこと。

ウ 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い又は保管の区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。

エ 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。

オ 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。

(7) 食品衛生責任者の設置

ア 営業者（法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。以下この(7)において同じ。）は、施設又はその部門ごとに、食品等を取り扱う業務に従事する者（以下「食品取扱者」という。）及び関係者のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めておくこと。

イ 食品衛生責任者は、定期的に講習会等を受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。

ウ 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理を行うこと。

エ 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生の防止のため、当該施設における衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項につき、必要な注意をするとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。

オ 営業者は、エの規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

(8) 衛生管理を行う班の編成

営業者は、法第48条第1項の規定により置かれた食品衛生管理者（以下「食品衛生管理者」という。）、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成し、衛生管理を行うこと。

(9) 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

ア 製品について、原材料等の組成、物理的及び化学的性質（水分活性、pH等）、殺菌及び静菌の処理（加熱、凍結、加塩、くん煙等）、包装、保存性、保管条件、流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。この場合においては、製品説明書には、想定する使用方法、消費者層等を記載すること。

イ 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。

ウ 製造工程一覧図について、実際の製造工程並びに施設及び設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合は、製造工程一覧図の修正を行うこと。

(10) 食品等の取扱い

次に掲げる方法により食品の製造工程における全ての潜在的な食品衛生上の危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。

ア 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての食品衛生上の危害の原因となる物質を特定し、そのリスト（以下この(10)において「危害要因リスト」という。）を作成すること。この場合においては、健康に悪影響を及ぼす可能性及び(9)のアの製品の特性等を考慮すること。

イ アで特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、当該危害が発生するおそれのある製造工程ごとに、当該危害の原因となる物質を管理し、及び当該危害の発生を防止するための措置（以下この(10)において「管理措置」という。）を検討し、危害要因リストに記載すること。

ウ アで特定された食品衛生上の危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、特に重点的に管理すべき工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認（以下この(10)において「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下この(10)において「重要管理点」という。）を定めること。この場合においては、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮すること。なお、重要管理点を定める必要がないと判断した場合には、その理由を記載した文書を作成すること。

エ 重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が、食品衛生上の危害の原因となる物質を十分に管理できない場合又は当該危害の発生を十分に防止できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造工程を見直すこと。

オ 個々の重要管理点について、食品衛生上の危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減し、又は排除するための基準（以下この(10)において「管理基準」という。）を設定すること。なお、管理基準は、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素その他の測定できる指標又は外観、食感その他の官能的指標であること。

カ 管理基準の遵守状況を確認し、及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷を防止するためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施するとともに、その結果を記録すること。なお、その全ての記録には、モニタリングを実施した担当者及び責任者が署名をすること。

キ モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置（以下この(10)において「改善措置」という。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。この場合においては、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。

ク 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。

(11) 管理運営要領の作成

ア 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。

イ 定期的に拭き取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、アの管理運営要領の効果を検証するとともに、必要に応じ、その内容を見直すこと。

(12) 記録の作成及び保存

ア (10)のア及びイに規定する危害分析、(10)のウの重要管理点の設定並びに(10)のオの管理基準の設定について記録を作成し、保存すること。

イ (10)のカのモニタリング、(10)のキの改善措置及び(10)のクの検証について記録を作成し、保存すること。

ウ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

エ 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態（消費期限又は賞味期限）等に応じて合理的な期間を設定すること。

オ 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長から要請があった場合は、当該記録を提出すること。

(13) 回収及び廃棄

ア 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び保健所への報告等の手順を定めること。

イ 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。

ウ 回収された製品は、通常の製品と明確に区別して保管し、保健所長の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。

エ 販売食品等の回収を行う際は、消費者への注意喚起等のため、必要に応じ、当該回収に関する公表について考慮すること。

(14) 検食の実施

飲食店営業のうち、多人数に供食する弁当屋、仕出し屋、給食施設、旅館等にあつては、知事が定めるところにより、検食を保存すること。

(15) 情報の提供

ア 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。

イ 製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（医師により、当該食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものに限る。以下同じ。）及び法に違反する食品等に関する情報について、保健所へ速やかに報告すること。

ウ 消費者等から、製造し、加工し、又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であつて、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所へ速やかに報告すること。

2 施設における食品取扱者等の衛生管理

(1) 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。

(2) 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があつたときは、食品取扱者に検便を受けさせること。

(3) 次に掲げる症状を呈している食品取扱者については、その旨を営業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等に報告させ、食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること。なお、皮膚に外傷（カに該当しないものに限る。）がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性を有する被覆材で覆うこと。

ア 黄疸

イ 下痢

ウ 腹痛

エ 発熱

オ 発熱を伴う喉の痛み

カ 皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの（やけど，切り傷等）

キ 耳，目又は鼻からの分泌（病的なものに限る。）

ク 吐き気又はおう吐

(4) 食品取扱者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）第18条第1項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は，同条第2項の規定に基づき，食品に直接接触する作業に従事させないこと。

(5) 食品取扱者は，衛生的な作業着（必要に応じ，帽子又はマスクを含む。以下同じ。）を着用し，及び作業場内では専用の履物を用いるとともに，汚染区域（便所を含む。）にはそのまま立ち入らないこと。

(6) 食品取扱者は，指輪等の装飾品，腕時計，ヘアピン，安全ピン等を作業場内に持ち込まないこと。

(7) 食品取扱者は，常に手の爪を短く切り，マニキュア等は付けないこと。なお，作業前，用便直後及び生鮮の原材料又は汚染された材料等を取り扱った後は，必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。

(8) 食品取扱者は，手袋を使用する場合は，原料等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄及び消毒を行うことが困難であるものを原則として使用しないこと。なお，使い捨て手袋を使用する場合は，生鮮の原材料又は汚染された材料等を取り扱った後は，必ずその交換を行うこと。

(9) 食品取扱者は，食品の取扱作業中に次に掲げる行動は慎むとともに，所定の場所以外の場所では着替え，喫煙，飲食等を行わないこと。

ア 手又は食品を取り扱う器具で髪，鼻，口又は耳に触れること。

イ たん又は唾を吐くこと。

ウ 防護されていない食品上でくしゃみ又は咳をすること。

(10) 食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は，適切な場所で清潔な専

用衣に着替えさせ、(1)から(9)までに示した食品取扱者等の衛生管理の規定に従わせること。

3 施設における食品取扱者等に対する教育訓練

(1) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、食品の製造、加工、調理、貯蔵、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。

(2) (1)の衛生教育には、1の(1)のイ、(6)のア、(10)、(11)及び(13)のアの規定により定めた手順等を含むものとする。

(3) 特に洗剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。

(4) 教育訓練の効果について定期的に評価するとともに、必要に応じ、その内容を見直すこと。

4 運搬

(1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品等を汚染せず、かつ、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用するとともに、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を保つこと。

(2) 食品と食品以外の貨物とを混載する場合は、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分すること。

(3) 運搬中の食品がじんあい、有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。

(4) 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄するとともに、必要に応じ、消毒を行うこと。

(5) 包装していない食品を輸送する場合は、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用すること。この場合においては、車両又はコンテナに食品専用であることを明示すること。

(削除)

(6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。

(7) 運搬時間が長時間に及ばないよう配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意すること。

(8) 弁当等の運搬にあつては、摂食予定時間を考慮する等、適切な出荷時間に注意すること。この場合においては、その配送先、配送時刻及び配送量について、記録を保存すること。

5 販売

(1) 販売量を見込んだ仕入れを行うこと等により、適正な販売を行うこと。

(2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう衛生管理に注意すること。

別表第1の2（第2条関係）

危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準

1 施設における衛生管理

(1) 一般事項

別表第1の1の(1)によること。

(2) 施設の衛生管理

別表第1の1の(2)によること。

(3) 食品取扱設備等の衛生管理

別表第1の1の(3)によること。この場合において、同表の1の(3)のオ中「を記録する」とあるのは「の記録に努める」とし、同表の1の(3)のケ中「石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等」とあるのは「消毒剤等」とする。

(4) ねずみ族及び昆虫対策

別表第1の1の(5)によること。この場合において、同表の1の(5)のイ中「毎年2回以上」とあるのは「定期的に」と、「方法及び頻度」とあるのは「方法」とする。

(5) 廃棄物及び排水の取扱い

別表第1の1の(6)によること。この場合において、同表の1の(6)のア中「を作成する」とあるのは、「の作成に努める」とする。

(6) 食品等の取扱い

ア 原材料の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、その結果を記録するよう努めること。なお、原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅し、又は除去されない場合は、当該原材料を受け入れないこと。

イ 原材料として使用する食品は、適切なものを選択するとともに、必要に応じ、前処理を行った後、加工に供すること。この場合において、当該食品の保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。

ウ 冷蔵設備内では、相互汚染が生じないように、区画して保存すること。

エ 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。

オ 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅し、又は除去されていること。

カ 食品は、当該食品の特性（水分活性、pH、微生物による汚染状況等）、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用、加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等の各過程において、時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。

キ 特に食品衛生に影響があると考えられる次に掲げる工程の管理に、十分配慮すること。

(㉠) 冷却

(イ) 加熱

(ウ) 乾燥

(㉡) 添加物の使用

(カ) 真空調理又はガス置換包装

(ク) 放射線照射

ク 食品間の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項に配慮すること。

(ア) 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。

(イ) 製造、加工又は調理を行う区画へは当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、当該食品取扱者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合は、この限りでない。なお、これらの区画へ立ち入る際には、必要に応じ、更衣室等を経由し、衛生的な作業着及び履物への交換、手洗い等を行うこと。

(ウ) 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。

ケ 原材料（特に生鮮物）の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序で使用されるよう配慮すること。

コ 器具及び容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。この場合においては、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄及び消毒が容易に行えるものを用いること。

サ 食品等の製造又は加工に当たっては、次に掲げる事項の実施に努めること。

(ア) 原材料及び製品への金属、ガラス、じんあい、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講ずるとともに、必要に応じ、検査すること。

(イ) 原材料、製品及び容器包装を一定の単位ごとに管理し、その結果を記録すること。

(ウ) 製品ごとにその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。

(エ) 分割され、又は細切れにされた食肉等について、異物の混入がないかを確認すること。この場合において、異物の混入が認められた

ときは、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。

(オ) 原材料として使用していない食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）第1条第2項第7号に規定する特定原材料等が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。

シ 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。

ス おう吐物等により汚染された可能性のある食品は、廃棄すること。

セ 施設においておう吐した場合は、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

(7) 使用水等の管理

別表第1の1の(4)によること。この場合において、同表の1の(4)のイ中「(食品の冷凍又は冷蔵業、食用油脂製造業又はマーガリン又はショートニング製造業（専らショートニング製造を行うものを除く。）にあつては、4月に1回以上）水質検査」とあるのは「水質検査」とし、同表の1の(4)のオ中「を記録する」とあるのは「の記録に努める」とする。

(8) 食品衛生責任者の設置

別表第1の1の(7)によること。

(9) 記録の作成及び保存

ア 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

イ 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態（消費期限又は賞味期限）等に応じて合理的な期間を設定すること。

ウ 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長から要請があった場合は、当該記録を提出すること。

エ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合は、その記録を保存するよう努めること。

(10) 管理運営要領の作成

(削除)

別表第1の1の(11)によること。

(11) 回収及び廃棄

別表第1の1の(13)によること。

(12) 検食の実施

別表第1の1の(14)によること。

(13) 情報の提供

別表第1の1の(15)によること。

2 施設における食品取扱者等の衛生管理

別表第1の2によること。

3 施設における食品取扱者等に対する教育訓練

別表第1の3によること。この場合において、同表の3の(2)中「1の(1)のイ、(6)のア、(10)、(11)及び(13)のア」とあるのは、「1の(1)のイ、(6)のア、(11)及び(13)のア並びに別表第1の2の1の(6)のカ及びセ」とする。

4 運搬

別表第1の4によること。この場合において、同表の4の(8)中「保存する」とあるのは、「保存するよう努める」とする。

5 販売

別表第1の5によること。

別表第2（第3条関係）

施設の共通の基準

区分	基準
1 施設の位置	作業場は、環境衛生上不適当な場所に設置しないこと。ただし、適切な措置が講じられる場合は、この限りでない。
2 施設の構造	<p>(1) 作業場は、業種別の施設の基準に定めのあるものを除き、計画取扱数量に応じ衛生的取扱いを保つのに十分な広さを有し、かつ、居住区その他作業上必要でない部分とは完全に区画した専用のものとする。</p> <p>(2) 作業場の床、壁、天井等は、平滑で清掃しやすい構造とすること。</p> <p>(3) 作業場の床は、耐水性材料又は厚板で築造し、清掃及び排水に支障のない構造とすること。</p> <p>(4) 作業場の壁は、床面よりメートル以上の高さまで耐水性材料又は厚板張りとする。</p> <p>(5) 作業場の天井は、こみ、水滴等の落下を防ぐ構造とすること。</p> <p>(6) 作業場は、換気の良い構造とし、特に油、蒸気、ばい煙等を発散する場所には、有効な排気装置を備えること。</p> <p>(7) 作業場は、採光又は照明により十分な明るさを得ることができる構造又は設備を有するものとする。</p> <p>(8) 作業場の窓、出入口その他開放する箇所は、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を設けるとともに、出入口には、自動的に閉鎖する扉等を設けること。</p> <p>(9) 作業場には、使用に便利な箇所に食品、器具、容器等の流水式洗浄設備を備えること。</p> <p>(10) 作業場には、従業員の使用に便利で、かつ、十分な数の流水式手洗い設備及び手指の消毒設備を備えること。</p> <p>(11) 作業場において顧物による相互汚染防止の措置が必要な場合は、顧物の消毒設備を備えること。</p> <p>(12) 作業場には、従業員の敷にに応じた更衣室又は更衣箱及び靴箱を設けること。</p>
3 食品の取扱設備	<p>(1) 計画取扱数量に応じた食品の取扱器具及び取扱容器の洗浄設備、殺菌装置等を備え、共用することによって食品を汚染するおそれのあるときは、専用のものとする。</p> <p>(2) 食品の取扱いに必要な機械器具類のうち、固定するもの又は移動が困難なものは、清掃又は洗浄が容易で、かつ、取扱上便利な位置に配置すること。</p> <p>(3) 食品の取扱いに使用する機械器具類の食品に直接接する部分は、すべて耐水性材料で作られ、容易に清掃又は洗浄ができ、かつ、加熱その他の方法で殺菌ができる構造のものとする。</p> <p>(4) 移動又は取り外しが可能な機械器具類、容器包装、食品、原材料及び添加物を衛生的に保管できる戸棚、格納箱等を備えること。</p> <p>(5) 添加物等を使用する作業場にあつては、正確に計量できる計器を備えること。</p> <p>(6) 食品を加熱し、冷却し、又は保管するための設備には、必要に応じて正確な圧力計及び温度計を見やすい所に備えること。</p> <p>(7) ふくを処理する作業場にあつては、専用の取扱器具及びびかき付きの廃棄物用の容器を備えること。</p>
4 給水及び汚物処理	<p>(1) 使用する水は、水道水又は水質検査により飲用に適すると認められた水とし、これらを十分に供給することができる給水設備を設けること。</p> <p>(2) 水道水以外の水が供給されている場合は、その水源は便所、汚水たけ等の地下水を汚染するおそれのある場所から影響を受けない位置にあること。</p> <p>(3) 土質その他の関係で使用する水が飲用に適さないおそれがある場合は、飲用に適したものをとするためのろ過、消毒等を行う設備を備えること。</p> <p>(4) 作業場内外の適当な場所に、耐水性材料で十分な容量を有し、清掃しやすく、汚水及び汚臭の漏れないふた付きの廃棄物用の容器を備えること。</p> <p>(5) 便所は、水源又は作業場に影響のない位置に従事者の数に応じた数を設置すること。</p> <p>(6) 便所には、ねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備及び防臭設備並びに流水式手洗い設備を備えること。</p> <p>(7) 便所には、採光及び換気に適当な窓を設けるとともに、くみ取口は、完全に閉鎖でき、作業場内を通過せずにくみ取り得る位置に設けること。</p>

別表第3 (第3条関係) (平16条例19・平24条例24・一部改正)

施設の業種別の基準

(削除)

区分	基準
1 飲食店営業	<p>(1) (2)及び(3)に規定する施設以外の施設</p> <p>ア 食品の保存のため、十分な大きさの冷蔵設備を備えること。</p> <p>イ 旅館及び多量の料理を調理する業態にあっては配せん場所を、弁当等を調理する業態にあっては区画された放冷及び詰合の場所を設けること。</p> <p>ウ 客室内の適正な箇所に客用の放水式手洗い設備を備えること。</p> <p>(2) 食肉販売業の許可を受けた者が自家製ソーセージを調理する施設</p> <p>ア 原料肉の細切、ひき肉処理、塩漬け等を行う前処理室を設けること。ただし、衛生上支障がない場合は、前処理室と食肉販売業の許可に係る調理室とを兼ねることができる。</p> <p>イ ソーセージを調理するための肉練り、充てん、くん煙、腸灌等を行うための次に掲げる機軸及び設備を有する調理室を設けること。</p> <p>(ア) 肉ひき機、肉練り機、充てん機、くん煙機、腸灌器、冷却器その他の機械器具類が適正に配置されていること。</p> <p>(イ) 機械器具類を洗浄するための給湯ができる洗浄設備が備えてあること。</p> <p>ウ 製品用の冷蔵設備を備えること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉用及び製品用の双方に用いる場合は、双方が完全に区分されたものとする。</p> <p>エ 製品の中心温度を正確に測定できる温度計(以下「中心部用温度計」という。)を備えること。</p> <p>オ 肉の水素イオン濃度を測定するための装置を備えること。</p> <p>(3) 生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))であって、生食用として販売するものに限る。以下同じ。)の加工又は調理を行う施設(生食用食肉の調理のみを行う施設にあっては、オ及びカに掲げる基準を除く。)</p> <p>ア 作業場は、他の場所とは区画した専用のものとする。</p> <p>イ 作業場には、専用の器具の洗浄設備及び消毒設備を備えること。</p> <p>ウ 作業場には、専用の放水式手洗い設備及び手指の消毒設備を備えること。</p> <p>エ 食肉が接触する設備及び器具は、専用のものとする。</p> <p>オ 作業場には、加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する専用の設備のほか、温度を正確に測定できる温度計を備えること。</p> <p>カ 作業場には、加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する専用の設備を備えること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉用及び加熱殺菌後の肉用の双方に用いる場合は、双方が完全に区分されたものとする。</p>

11 食肉処理業	<p>(1) (2)及び(3)に規定する施設以外の施設</p> <p>ア 作業場には、業態に応じて荷入室、とさつ放血室、処理室、内臓取扱室又は包装室を設けるとともに、処理前の生体又はと体と処理後の食肉等の搬入場所と搬出場所とを別にすること。</p> <p>イ 作業場には、業態に応じて放血機、湯漬け機、脱羽機、はく皮機、処理台、細断機、冷却機又は冷蔵設備を備えること。</p> <p>ウ 作業場には、温湯又は蒸気を豊富に供給することのできる設備を備えること。</p> <p>エ 汚水ため及び汚物ためは、コンクリートその他の不浸透性材料で作られ、密閉できる覆いがあり、かつ、血液及び汚水の処理設備を備えたものとする。ただし、浄化施設のある公共下水道に接続している場合は、この限りでない。</p> <p>(2) 血液の加工を行う施設</p> <p>ア 作業場は、他の施設と遮断するとともに、当該作業場には、運搬器具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室及び処理室のほか、業態に応じて包装室を設けること。ただし、採血から加工まで一貫して行われる施設で、他の施設から原料血液を運搬してくることがないものにあつては、運搬器具の洗浄殺菌室及び原料血液貯蔵室を設けないことができる。</p> <p>イ 作業場には、原料貯留槽及び冷蔵設備又は冷凍設備を備えること。ただし、処理室かと畜場の血液貯留室と接し、原料血液を当該血液貯留室の検査後の貯留槽(と畜検査員の検査に合格した血液を貯留する設備をいう。)から直接パイプで処理室の分離機等に流入させることができる場合は、原料貯留槽を設けないことができる。</p> <p>ウ 原料血液受入れから充てんまでの各工程における各設備はサニタリーパイプで連結し、かつ、設備ごとに洗浄設備を備えること。</p> <p>エ 冷却、冷蔵又は加熱するための設備には、温度を正確に調節する装置を備えること。なお、加熱殺菌する設備にあつては、自記温度計付きのものとする。</p> <p>オ 温湯又は蒸気を豊富に供給することのできる設備を備えること。</p> <p>カ 汚水ため及び汚物ためは、コンクリートその他の不浸透性材料で作られ、密閉できる覆いがあり、かつ、廃棄された血液及び汚水の処理設備を備えたものとする。ただし、浄化施設のある公共下水道に接続している場合は、この限りでない。</p> <p>(3) 生食用食肉の加工又は調理を行う施設(生食用食肉の調理のみを行う施設にあつては、オ及びカに掲げる基準を除く。)</p> <p>ア 作業場は、他の場所とは区画した専用のものとする。</p> <p>イ 作業場には、専用の器具の洗浄設備及び消毒設備を備えること。</p> <p>ウ 作業場には、専用の流水式手洗い設備及び手指の消毒設備を備えること。</p> <p>エ 食肉が接触する設備及び器具は、専用のものとする。</p> <p>オ 作業場には、加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する専用の設備のほか、温度を正確に測定できる温度計を備えること。</p> <p>カ 作業場には、加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する専用の設備を備えること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉用及び加熱殺菌後の肉用の双方に用いる場合は、双方が完全に区分されたものとする。</p>
----------	---

12 食肉販売業	<p>(1) (2)に規定する施設以外の施設</p> <p>ア 作業場には、箱肉の取扱室のほか、業態に応じて専用の枝肉の取扱室を設けること。</p> <p>イ 作業場には、冷蔵庫及び冷蔵陳列ケースを備えること。</p> <p>ウ 運搬容器は、洗浄に便利で、かつ、防液の漏出しにくい構造のものとし、適当な程いを備えたものとする。</p> <p>エ 鳥類等を処理する場合は、専用の取扱室を設けるとともに、業態に応じて処理に必要な設備を備えること。</p> <p>(2) 生食用食肉の加工又は調理を行う施設(生食用食肉の調理のみを行う施設にあっては、オ及びカに掲げる基準を除く。)</p> <p>ア 作業場は、他の場所とは区画した専用のものとする。</p> <p>イ 作業場には、専用の器具の洗浄設備及び消毒設備を備えること。</p> <p>ウ 作業場には、専用の放水式手洗い設備及び手指の消毒設備を備えること。</p> <p>エ 食肉が接触する設備及び器具は、専用のものとする。</p> <p>オ 作業場には、加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する専用の設備のほか、温度を正確に測定できる温度計を備えること。</p> <p>カ 作業場には、加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する専用の設備を備えること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉用及び加熱殺菌後の肉用の双方に用いる場合は、双方が完全に区分されたものとする。</p>
13 食肉製品製造業	<p>(1) 作業場には、原材料置場、加工室、製造室及び包装室のほか、業態に応じてくん煙室又は蒸籠室を設けること。</p> <p>(2) 作業場には、冷蔵設備のほか、業態に応じて圓込器、殺菌設備、殺菌後の冷却設備又は中心部用温度計を備えること。</p> <p>(3) 鳥類等を処理する場合は、専用の取扱室を設けるとともに、業態に応じて処理に必要な設備を備えること。</p>
32 そうざい製造業	<p>(1) 作業場には、原材料置場、製造室及び包装製品置場を設けること。</p> <p>(2) 作業場には、業態に応じて解凍器、原材料洗浄器、加工台、調味注入設備、蒸籠がま、巻締機、打栓機、冷却器、冷蔵設備、攪拌器又は洗瓶機を備えること。</p> <p>(3) 飲食物運搬具は、防じん設備を備えたものとする。</p>

(2) と畜場法

○と畜場法(昭和28年8月1日法律第114号)抜粋

(この法律の目的)

第一条

(2) と畜場法

○と畜場法(昭和28年8月1日法律第114号)抜粋

(この法律の目的)

第一条

この法律は、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

(定義)

第三条

この法律で「獣畜」とは、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をいう。

- 2 この法律で「と畜場」とは、食用に供する目的で獣畜をとさつし、又は解体するために設置された施設をいう。
- 3 この法律で「一般と畜場」とは、通例として生後一年以上の牛若しくは馬又は一日に十頭を超える獣畜をとさつし、又は解体する規模を有すると畜場をいう。
- 4 この法律で「簡易と畜場」とは、一般と畜場以外のと畜場をいう。
- 5 この法律で「と畜業者」とは、獣畜のとさつ又は解体の業を営む者をいう。

(と畜場の衛生管理)

第六条

厚生労働大臣は、と畜場の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（次項において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、厚生労働省令で、次に掲げる次項に関する基準を定めるものとする。

- 一 と畜場の内外の清潔保持、汚物の処理、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。
- 二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関すること。
- 2 と畜場の設置者又は管理者は、前項の規定による基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

この法律は、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

(定義)

第三条

この法律で「獣畜」とは、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をいう。

- 2 この法律で「と畜場」とは、食用に供する目的で獣畜をとさつし、又は解体するために設置された施設をいう。
- 3 この法律で「一般と畜場」とは、通例として生後一年以上の牛若しくは馬又は一日に十頭を超える獣畜をとさつし、又は解体する規模を有すると畜場をいう。
- 4 この法律で「簡易と畜場」とは、一般と畜場以外のと畜場をいう。
- 5 この法律で「と畜業者」とは、獣畜のとさつ又は解体の業を営む者をいう。

(と畜場の衛生管理)

第六条

と畜場の設置者又は管理者は、と畜場の内外を常に清潔にし、汚物処理を十分に行い、ねずみ、昆虫等の発生の防止及び駆除に努め、厚生労働省令で定める基準に従い、と畜場を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

(と畜業者等の講ずべき衛生措置)

第九条

厚生労働大臣は、獣畜のとさつ又は解体の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（次項において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、厚生労働省令で、次に掲げる次項に関する基準を定めるものとする。

一 と畜場内の清潔保持、汚物の処理、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。

二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関すること。

2 と畜業者その他獣畜のとさつ又は解体を行う者（以下「と畜業者等」という。）は、前項の規定による基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

(獣畜のとさつ又は解体)

第十三条

何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜をとさつしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

一 食肉販売業その他食肉を取り扱う営業で厚生労働省令で定めるものを営む者以外の者が、あらかじめ、厚生労働令で定めるところにより、都道府県知事に届け出て、主として自己及びその同居者の食用に供する目的で、獣畜(生後一年以上の牛及び馬を除く。)をとさつする場合

二 獣畜が不慮の災害により、負傷し、又は救うことができない状態に陥り、直ちにとさつすることが必要である場合

三 獣畜が難産、産褥じよく麻痺ひ又は急性鼓張症その他厚生労働省令で定める疾病にかかり、直ちにとさつすることが必要である場合

四 その他政令で定める場合

2 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜を解体してはならない。ただし、前項第一号又は第四号の規定によりと畜場以外の場所においてとさつした獣畜を解体する場合は、この限りでない。

(と畜業者等の講ずべき衛生措置)

第九条

と畜業者その他獣畜のとさつ又は解体を行う者(以下「と畜業者等」という。)は、と畜場内において獣畜のとさつ又は解体を行う場合には、厚生労働省令で定める基準に従い、獣畜のとさつ又は解体を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

(獣畜のとさつ又は解体)

第十三条

何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜をとさつしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

一 食肉販売業その他食肉を取り扱う営業で厚生労働省令で定めるものを営む者以外の者が、あらかじめ、厚生労働令で定めるところにより、都道府県知事に届け出て、主として自己及びその同居者の食用に供する目的で、獣畜(生後一年以上の牛及び馬を除く。)をとさつする場合

二 獣畜が不慮の災害により、負傷し、又は救うことができない状態に陥り、直ちにとさつすることが必要である場合

三 獣畜が難産、産褥じよく麻痺ひ又は急性鼓張症その他厚生労働省令で定める疾病にかかり、直ちにとさつすることが必要である場合

四 その他政令で定める場合

2 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜を解体してはならない。ただし、前項第一号又は第四号の規定によりと畜場以外の場所においてとさつした獣畜を解体する場合は、この限りでない。

3 略

(獣畜のとさつ又は解体の検査)

第十四条

と畜場においては、都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜をとさつしてはならない。

2 と畜場においては、とさつ後都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜を解体してはならない。

3～8 略

(譲受けの禁止)

第十五条

何人も、第十三条第二項の規定に違反してと畜場以外の場所で解体された獣畜の肉若しくは内臓、又は前条第三項(同条第四項において準用する場合及び同条第五項の規定の適用がある場合を含む。)の規定に違反して持ち出された獣畜の肉若しくは内臓を、食品として販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。)の用に供する目的で譲り受けてはならない。

(とさつ解体の禁止等)

第十六条

都道府県知事は、第十四条の規定による検査の結果、獣畜が疾病にかかり、若しくは異常があり食用に供することができないと認めるとき、又は当該獣畜により若しくは当該獣畜のとさつ若しくは解体によりウイルスを伝染させるおそれがあると認めるときは、公衆衛生上必要な限度において、次に掲げる措置をとることができる。

- 一 当該獣畜のとさつ又は解体を禁止すること。
- 二 当該獣畜の所有者若しくは管理者、と畜場の設置者若しくは管理者、と畜業者その他の関係者に対し、当該獣畜の隔離、と畜場内の消毒その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせるこ

3 略

(獣畜のとさつ又は解体の検査)

第十四条

と畜場においては、都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜をとさつしてはならない。

2 と畜場においては、とさつ後都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜を解体してはならない。

3～8 略

(譲受けの禁止)

第十五条

何人も、第十三条第二項の規定に違反してと畜場以外の場所で解体された獣畜の肉若しくは内臓、又は前条第三項(同条第四項において準用する場合及び同条第五項の規定の適用がある場合を含む。)の規定に違反して持ち出された獣畜の肉若しくは内臓を、食品として販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。)の用に供する目的で譲り受けてはならない。

(とさつ解体の禁止等)

第十六条

都道府県知事は、第十四条の規定による検査の結果、獣畜が疾病にかかり、若しくは異常があり食用に供することができないと認めるとき、又は当該獣畜により若しくは当該獣畜のとさつ若しくは解体によりウイルスを伝染させるおそれがあると認めるときは、公衆衛生上必要な限度において、次に掲げる措置をとることができる。

- 一 当該獣畜のとさつ又は解体を禁止すること。
- 二 当該獣畜の所有者若しくは管理者、と畜場の設置者若しくは管理者、と畜業者その他の関係者に対し、当該獣畜の隔離、と畜場内の消毒その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせるこ

と。

三 当該獣畜の肉、内臓等の所有者若しくは管理者に対し、食用に供することができないと認められる肉、内臓その他の獣畜の部分について廃棄その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせること。

○と畜場法施行令（昭和28年政令第216号）抜粋〈と畜場法施設基準〉

（一般と畜場の構造設備の基準）

第一条

と畜場法（以下「法」という。）第五条第一項の規定による一般と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。

- 一 係留所、生体検査所、処理室、冷却設備、検査室、消毒所、隔離所及び汚物処理設備並びに当該と畜場内において食肉（食用に供する内臓を含む。第五号において同じ。）の取引が行われ、かつ、都道府県知事（保健所を設置する市にあつては、市長。以下同じ。）が特に必要があると認めた場合には、取引室を有すること。
- 二 係留所には、生後一年以上の牛及び馬については一頭ごとに、その他の獣畜については適宜に、これを係留し、又は収容することができる区画が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料（石、コンクリートその他血液及び汚水が浸透しないものをいう。以下同じ。）で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
- 三 生体検査所は、次の要件を備えること。
 - イ 床は、不浸透性材料で築造されていること。
 - ロ 獣畜の計量及び保定に必要な設備が設けられていること。
 - ハ 法第十四条第一項の検査の事務に従事する者の手指及びその者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。
 - ニ 洗浄又は消毒に必要な設備は、第八条第二項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。

と。

三 当該獣畜の肉、内臓等の所有者若しくは管理者に対し、食用に供することができないと認められる肉、内臓その他の獣畜の部分について廃棄その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせること。

○と畜場施行令（昭和28年政令第216号）抜粋〈と畜場法施設基準〉

（一般と畜場の構造設備の基準）

第一条

と畜場法（以下「法」という。）第5条第1項の規定による一般と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。

- 一 係留所、生体検査所、処理室、冷却設備、検査室、消毒所、隔離所及び汚物処理設備並びに当該と畜場内において食肉（食用に供する内臓を含む。第五号において同じ。）の取引が行われ、かつ、都道府県知事（保健所を設置する市にあつては、市長。以下同じ。）が特に必要があると認めた場合には、取引室を有すること。
- 二 係留所には、生後一年以上の牛及び馬については一頭ごとに、その他の獣畜については適宜に、これを係留し、又は収容することができる区画が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料（石、コンクリートその他血液及び汚水が浸透しないものをいう。以下同じ。）で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
- 三 生体検査所は、次の要件を備えること。
 - イ 床は、不浸透性材料で築造されていること。
 - ロ 獣畜の計量及び保定に必要な設備が設けられていること。
 - ハ 法第14条第1項の検査の事務に従事する者の手指及びその者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。
 - ニ 洗浄又は消毒に必要な設備は、第8条第2項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。

四 処理室は、次の要件を備えること。

イ と室、病畜と室、内臓取扱室及び外皮取扱室に区画され、各室に、直接処理室外に通ずる出入口が設けられていること。

ロ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。

ハ 内壁は、不浸透性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも一・二メートルまで、不浸透性材料で腰張りされていること。

ニ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。

ホ 内臓検査台、内臓処理台、内臓運搬具、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。

ヘ 獣畜のとさつ又は解体を行う者及び法第十四条第二項又は第三項の検査の事務に従事する者の手指並びにこれらの者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。

ト 洗浄又は消毒に必要な設備は、法第九条に規定する措置及び第八条第二項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。

チ 洗浄又は消毒に必要な温湯を十分に供給することのできる給湯設備が設けられていること。

リ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。

五 冷却設備は、食肉を十分に冷却することのできるものであること。

六 検査室には、検査台その他検査に必要な器具が備えられ、かつ、給水設備が設けられていること。

七 消毒所には、獣畜の部分等であつて、ウイルスを伝染させるおそれがあると認められるものの消毒に必要な設備が設けられ、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。

八 隔離所には、隔離された獣畜の汚物及び汚水を消毒することのできる設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。

四 処理室は、次の要件を備えること。

イ と室、病畜と室、内臓取扱室及び外皮取扱室に区画され、各室に、直接処理室外に通ずる出入口が設けられていること。

ロ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。

ハ 内壁は、不浸透性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも一・二メートルまで、不浸透性材料で腰張りされていること。

ニ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。

ホ 内臓検査台、内臓処理台、内臓運搬具、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。

ヘ 獣畜のとさつ又は解体を行う者及び法第十四条第二項又は第三項の検査の事務に従事する者の手指並びにこれらの者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。

ト 洗浄又は消毒に必要な設備は、法第九条に規定する措置及び第八条第二項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。

チ 洗浄又は消毒に必要な温湯を十分に供給することのできる給湯設備が設けられていること。

リ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。

五 冷却設備は、食肉を十分に冷却することのできるものであること。

六 検査室には、検査台その他検査に必要な器具が備えられ、かつ、給水設備が設けられていること。

七 消毒所には、獣畜の部分等であつて、ウイルスを伝染させるおそれがあると認められるものの消毒に必要な設備が設けられ、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。

八 隔離所には、隔離された獣畜の汚物及び汚水を消毒することのできる設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。

九 汚物処理設備は、次の要件を備えること。

イ 汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させると畜場にあつては、血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。

ロ 汚物だめは、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築造され、適当な覆いが設けられていること。

ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。

十 取引室は、次の要件を備えること。

イ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。

ロ 内壁は、不浸透性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも一・二メートルまで、不浸透性材料で腰張りされていること。

ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。

ニ と肉懸ちよう器及びハンガーレールが備えられていること。

ホ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。

十一 その他都道府県(保健所を設置する市にあつては、市。以下同じ。)が条例で定める構造設備を有すること。

(簡易と畜場の構造設備の基準)

第二条

法第五条第一項の規定による簡易と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。

一 処理室、検査所、消毒所及び汚物処理設備並びに生体検査及び隔離を行うために必要な敷地を有すること。

二 処理室は、次の要件を備えること。

イ 内臓及び外皮をそれぞれ各別に取り扱うことができるように、適当な区画が設けられていること。

九 汚物処理設備は、次の要件を備えること。

イ 汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させると畜場にあつては、血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。

ロ 汚物だめは、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築造され、適当な覆いが設けられていること。

ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。

十 取引室は、次の要件を備えること。

イ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。

ロ 内壁は、不浸透性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも一・二メートルまで、不浸透性材料で腰張りされていること。

ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。

ニ と肉懸ちよう器及びハンガーレールが備えられていること。

ホ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。

十一 その他都道府県(保健所を設置する市にあつては、市。以下同じ。)が条例で定める構造設備を有すること。

(簡易と畜場の構造設備の基準)

第二条

法第五条第一項の規定による簡易と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。

一 処理室、検査所、消毒所及び汚物処理設備並びに生体検査及び隔離を行うために必要な敷地を有すること。

二 処理室は、次の要件を備えること。

イ 内臓及び外皮をそれぞれ各別に取り扱うことができるように、適当な区画が設けられていること。

- ロ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
- ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
- ニ 内臓検査台、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。
- ホ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
- 三 検査所には、検査台及び給水設備が設けられていること。
- 四 消毒所には、消毒に必要な設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
- 五 汚物処理設備は、次の要件を備えること。
 - イ 汚物だめ並びに汚水だめ又は血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させると畜場にあつては、汚水だめ並びに血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。
 - ロ 汚物だめ及び汚水だめは、処理室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築造され、適当な覆いが設けられていること。
 - ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。

(3) 鳥獣保護管理法

○鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律（平成14年7月12日法律第88号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、鳥獣の保護及び管理を図るための事業を実施するとともに、猟具の使用に係る危険を予防することにより、鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化を図り、もって生物の多様性の確保（生態系の保護を含む。以下同じ。）、生活環境の保全及び農林水産業の健全な発展に寄与することを通じて、自然環境の恵沢を享受できる国民生活の確保及び地域社会の健全な発展に資すること

- ロ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
- ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
- ニ 内臓検査台、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。
- ホ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
- 三 検査所には、検査台及び給水設備が設けられていること。
- 四 消毒所には、消毒に必要な設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
- 五 汚物処理設備は、次の要件を備えること。
 - イ 汚物だめ並びに汚水だめ又は血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させると畜場にあつては、汚水だめ並びに血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。
 - ロ 汚物だめ及び汚水だめは、処理室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築造され、適当な覆いが設けられていること。
 - ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。

(3) 鳥獣保護管理法

○鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律（平成14年7月12日法律第88号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、鳥獣の保護及び管理を図るための事業を実施するとともに、猟具の使用に係る危険を予防することにより、鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化を図り、もって生物の多様性の確保（生態系の保護を含む。以下同じ。）、生活環境の保全及び農林水産業の健全な発展に寄与することを通じて、自然環境の恵沢を享受できる国民生活の確保及び地域社会の健全な発展に資すること

を目的とする。

(鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の禁止)

第八条

鳥獣及び鳥類の卵は、捕獲等又は採取等（採取又は損傷をいう。以下同じ。）をしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

- 一 次条第一項の許可を受けてその許可に係る捕獲等又は採取等をするとき。
- 二 第十一条第一項の規定により狩猟鳥獣の捕獲等をするとき。
- 三 第十三条第一項の規定により同項に規定する鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をするとき。

(鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の許可)

第九条

学術研究の目的、鳥獣の保護又は管理の目的その他環境省令で定める目的で鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をしようとする者は、次に掲げる場合にあつては環境大臣の、それ以外の場合にあつては都道府県知事の許可を受けなければならない。

- 一 第二十八条第一項の規定により環境大臣が指定する鳥獣保護区の区域内において鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をするとき。
- 二 希少鳥獣の捕獲等又は希少鳥獣のうちの鳥類の卵の採取等をするとき。
- 三 その構造、材質及び使用の方法を勘案して鳥獣の保護に重大な支障があるものとして環境省令で定める網又はわなを使用して鳥獣の捕獲等をするとき。

(鳥獣の放置等の禁止)

第十八条

鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をした者は、適切な処理が困難な場合又は生態系に影響を及ぼすおそれが軽微である場合として環境省令で定める場

を目的とする。

(鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の禁止)

第八条

鳥獣及び鳥類の卵は、捕獲等又は採取等（採取又は損傷をいう。以下同じ。）をしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

- 一 次条第一項の許可を受けてその許可に係る捕獲等又は採取等をするとき。
- 二 第十一条第一項の規定により狩猟鳥獣の捕獲等をするとき。
- 三 第十三条第一項の規定により同項に規定する鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をするとき。

(鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の許可)

第九条

学術研究の目的、鳥獣の保護又は管理の目的その他環境省令で定める目的で鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をしようとする者は、次に掲げる場合にあつては環境大臣の、それ以外の場合にあつては都道府県知事の許可を受けなければならない。

- 一 第二十八条第一項の規定により環境大臣が指定する鳥獣保護区の区域内において鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をするとき。
- 二 希少鳥獣の捕獲等又は希少鳥獣のうちの鳥類の卵の採取等をするとき。
- 三 その構造、材質及び使用の方法を勘案して鳥獣の保護に重大な支障があるものとして環境省令で定める網又はわなを使用して鳥獣の捕獲等をするとき。

(鳥獣の放置等の禁止)

第十八条

鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をした者は、適切な処理が困難な場合又は生態系に影響を及ぼすおそれが軽微である場合として環境省令で定める場

合を除き、当該捕獲等又は採取等をした場所に、当該鳥獣又は鳥類の卵を放置してはならない。

(銃猟の制限)

第三十八条

日出前及び日没後においては、銃器を使用した鳥獣の捕獲等（以下「銃猟」という。）をしてはならない。

2 住居が集合している地域又は広場、駅その他の多数の者の集合する場所（以下「住居集合地域等」という。）においては、銃猟をしてはならない。ただし、次条第一項の許可を受けて麻醉銃を使用した鳥獣の捕獲等（以下「麻醉銃猟」という。）をする場合は、この限りでない。

3 弾丸の到達するおそれのある人、飼養若しくは保管されている動物、建物又は電車、自動車、船舶その他の乗物に向かって、銃猟をしてはならない。

(狩猟免許)

第三十九条

狩猟をしようとする者は、都道府県知事の免許（以下「狩猟免許」という。）を受けなければならない。

2 狩猟免許は、網猟免許、わな猟免許、第一種銃猟免許及び第二種銃猟免許に区分する。

3 次の表の上欄に掲げる猟法により狩猟鳥獣の捕獲等しようとする者は、当該猟法の種類に応じ、それぞれ同表の下欄に掲げる狩猟免許を受けなければならない。ただし、第九条第一項の許可を受けてする場合及び第十一条第一項第二号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

猟法の種類 狩猟免許の種類

網を使用する猟法又は第二条第六項の環境省令で定める猟法 網猟免許

わなを使用する猟法 わな猟免許

装薬銃を使用する猟法 第一種銃猟免許

空気銃を使用する猟法 第二種銃猟免許

合を除き、当該捕獲等又は採取等をした場所に、当該鳥獣又は鳥類の卵を放置してはならない。

(銃猟の制限)

第三十八条

日出前及び日没後においては、銃器を使用した鳥獣の捕獲等（以下「銃猟」という。）をしてはならない。

2 住居が集合している地域又は広場、駅その他の多数の者の集合する場所（以下「住居集合地域等」という。）においては、銃猟をしてはならない。ただし、次条第一項の許可を受けて麻醉銃を使用した鳥獣の捕獲等（以下「麻醉銃猟」という。）をする場合は、この限りでない。

3 弾丸の到達するおそれのある人、飼養若しくは保管されている動物、建物又は電車、自動車、船舶その他の乗物に向かって、銃猟をしてはならない。

(狩猟免許)

第三十九条

狩猟をしようとする者は、都道府県知事の免許（以下「狩猟免許」という。）を受けなければならない。

2 狩猟免許は、網・わな猟免許、第一種銃猟免許及び第二種銃猟免許に区分する。

3 次の表の上欄に掲げる猟法により狩猟鳥獣の捕獲等しようとする者は、当該猟法の種類に応じ、それぞれ同表の下欄に掲げる狩猟免許を受けなければならない。ただし、第九条第一項の許可を受けてする場合及び第十一条第一項第二号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

猟法の種類 狩猟免許の種類

網を使用する猟法又は第二条第六項の環境省令で定める猟法 網猟免許

わなを使用する猟法 わな猟免許

装薬銃を使用する猟法 第一種銃猟免許

空気銃を使用する猟法 第二種銃猟免許

4 第一種銃猟免許を受けた者は、装薬銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができるほか、空気銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができる。

(狩猟者登録)

第五十五条

狩猟をしようとする者は、狩猟をしようとする区域を管轄する都道府県知事（以下この節において「登録都道府県知事」という。）の登録を受けなければならない。

ただし、第九条第一項の許可を受けてする場合及び第十一条第一項第二号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

(狩猟者登録証の携帯及び提示義務等)

第六十二条

狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、狩猟者登録証を携帯し、国又は地方公共団体の職員、警察官その他関係者から提示を求められたときは、これを提示しなければならない。

2 狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、狩猟者記章を衣服又は帽子的見やすい場所に着用しなければならない。

3 網猟免許又はわな猟免許に係る狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、その使用する猟具ごとに、見やすい場所に、住所、氏名その他環境省令で定める事項を表示しなければならない。

(報告義務)

第六十六条

狩猟者登録を受けた者は、その狩猟者登録の有効期間が満了したときは、環境省令で定めるところにより、その日から起算して三十日を経過する日までに、その狩猟者登録に係る狩猟の結果を登録都道府県知事に報告しなければならない。

4 第一種銃猟免許を受けた者は、装薬銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができるほか、空気銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができる。

(狩猟者登録)

第五十五条

狩猟をしようとする者は、狩猟をしようとする区域を管轄する都道府県知事（以下この節において「登録都道府県知事」という。）の登録を受けなければならない。

ただし、第九条第一項の許可を受けてする場合及び第十一条第一項第二号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

(狩猟者登録証の携帯及び提示義務等)

第六十二条

狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、狩猟者登録証を携帯し、国又は地方公共団体の職員、警察官その他関係者から提示を求められたときは、これを提示しなければならない。

2 狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、狩猟者記章を衣服又は帽子的見やすい場所に着用しなければならない。

3 網猟免許又はわな猟免許に係る狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、その使用する猟具ごとに、見やすい場所に、住所、氏名その他環境省令で定める事項を表示しなければならない。

(報告義務)

第六十六条

狩猟者登録を受けた者は、その狩猟者登録の有効期間が満了したときは、環境省令で定めるところにより、その日から起算して三十日を経過する日までに、その狩猟者登録に係る狩猟の結果を登録都道府県知事に報告しなければならない。

(4) 動物愛護法

○動物の愛護及び管理に関する法律（昭和48年法律第105号）

第一章 総則

(目的)

第一条

この法律は、動物の虐待及び遺棄の防止、動物の適正な取扱いその他動物の健康及び安全の保持等の動物の愛護に関する事項を定めて国民の間に動物を愛護する気風を招来し、生命尊重、友愛及び平和の情操の涵養に資するとともに、動物の管理に関する事項を定めて動物による人の生命、身体及び財産に対する侵害並びに生活環境の保全上の支障を防止し、もつて人と動物の共生する社会の実現を図ることを目的とする。

(基本原則)

第二条

動物が命あるものであることにかんがみ、何人も、動物をみだりに殺し、傷つけ、又は苦しめることのないようにするのみでなく、人と動物の共生に配慮しつつ、その習性を考慮して適正に取り扱うようにしなければならない。

(動物を殺す場合の方法)

第四十条

動物を殺さなければならない場合には、できる限りその動物に苦痛を与えない方法によつてしなければならない。

2 環境大臣は、関係行政機関の長と協議して、前項の方法に関し必要な事項を定めることができる。

(4) 動物愛護法

○動物の愛護及び管理に関する法律（昭和48年法律第105号）

第一章 総則

(目的)

第一条

この法律は、動物の虐待及び遺棄の防止、動物の適正な取扱いその他動物の健康及び安全の保持等の動物の愛護に関する事項を定めて国民の間に動物を愛護する気風を招来し、生命尊重、友愛及び平和の情操の涵養に資するとともに、動物の管理に関する事項を定めて動物による人の生命、身体及び財産に対する侵害並びに生活環境の保全上の支障を防止し、もつて人と動物の共生する社会の実現を図ることを目的とする。

(基本原則)

第二条

動物が命あるものであることにかんがみ、何人も、動物をみだりに殺し、傷つけ、又は苦しめることのないようにするのみでなく、人と動物の共生に配慮しつつ、その習性を考慮して適正に取り扱うようにしなければならない。

(動物を殺す場合の方法)

第四十条

動物を殺さなければならない場合には、できる限りその動物に苦痛を与えない方法によつてしなければならない。

2 環境大臣は、関係行政機関の長と協議して、前項の方法に関し必要な事項を定めることができる。

(5) 食品安全基本法

○食品安全基本法（平成15年5月23日法律第48号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適確に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。

(食品の安全性の確保のための措置を講ずるに当たっての基本的認識)

第三条

食品の安全性の確保は、このために必要な措置が国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に講じられることにより、行われなければならない。

(食品供給行程の各段階における適切な措置)

第四条

農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の国の内外における食品供給の行程（以下「食品供給行程」という。）におけるあらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼすおそれがあることにかんがみ、食品の安全性の確保は、このために必要な措置が食品供給行程の各段階において適切に講じられることにより、行われなければならない。

(食品関連事業者の責務)

第八条

肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材、食品（その原料又は材料として使

(5) 食品安全基本法

○食品安全基本法（平成15年5月23日法律第48号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適確に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。

(食品の安全性の確保のための措置を講ずるに当たっての基本的認識)

第三条

食品の安全性の確保は、このために必要な措置が国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に講じられることにより、行われなければならない。

(食品供給行程の各段階における適切な措置)

第四条

農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の国の内外における食品供給の行程（以下「食品供給行程」という。）におけるあらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼすおそれがあることにかんがみ、食品の安全性の確保は、このために必要な措置が食品供給行程の各段階において適切に講じられることにより、行われなければならない。

(食品関連事業者の責務)

第八条

肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材、食品（その原料又は材料として使

用される農林水産物を含む。)若しくは添加物(食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)第四条第二項に規定する添加物をいう。)又は器具(同条第四項に規定する器具をいう。)若しくは容器包装(同条第五項に規定する容器包装をいう。)の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者(以下「食品関連事業者」という。)は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。

3 前二項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する責務を有する。

(6) 食品表示法

○食品表示法(平成二十五年六月二十八日法律第七十号)抜粋

(目的)

第一条

この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。以下同じ。)の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)、健康増進法(平成十四年法律第百三号)及び農林物資の規格化等に関する法律(昭和二十五年法律第百七十五号)による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。

用される農林水産物を含む。)若しくは添加物(食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)第四条第二項に規定する添加物をいう。)又は器具(同条第四項に規定する器具をいう。)若しくは容器包装(同条第五項に規定する容器包装をいう。)の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者(以下「食品関連事業者」という。)は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。

3 前二項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する責務を有する。

(6) 食品表示法

○食品表示法(平成二十五年六月二十八日法律第七十号)抜粋

(目的)

第一条

この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。以下同じ。)の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)、健康増進法(平成十四年法律第百三号)及び農林物資の規格化等に関する法律(昭和二十五年法律第百七十五号)による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。

(食品表示基準の策定等)

第四条

内閣総理大臣は、内閣府令で、食品及び食品関連事業者等の区分ごとに、次に掲げる事項のうち当該区分に属する食品を消費者が安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする販売の用に供する食品に関する表示の基準を定めなければならない。

一 名称、アレルゲン（食物アレルギーの原因となる物質をいう。第六条第八項及び第十一条において同じ。）、保存の方法、消費期限（食品を摂取する際の安全性の判断に資する期限をいう。第六条第八項及び第十一条において同じ。）、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が食品の販売をする際に表示されるべき事項

二 表示の方法その他前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項

(食品表示基準の遵守)

第五条

食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。

(7) 景品表示法

○不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする。

(食品表示基準の策定等)

第四条

内閣総理大臣は、内閣府令で、食品及び食品関連事業者等の区分ごとに、次に掲げる事項のうち当該区分に属する食品を消費者が安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする販売の用に供する食品に関する表示の基準を定めなければならない。

一 名称、アレルゲン（食物アレルギーの原因となる物質をいう。第六条第八項及び第十一条において同じ。）、保存の方法、消費期限（食品を摂取する際の安全性の判断に資する期限をいう。第六条第八項及び第十一条において同じ。）、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が食品の販売をする際に表示されるべき事項

二 表示の方法その他前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項

(食品表示基準の遵守)

第五条

食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。

(7) 景品表示法

○不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする。

(不当な表示の禁止)

第五条

事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当する表示をしてはならない。

- 一 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示し、又は事実と相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの
- 二 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの
- 三 前二号に掲げるもののほか、商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがある表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められて内閣総理大臣が指定するもの

(措置命令)

第七条

内閣総理大臣は、第四条の規定による制限若しくは禁止又は第五条の規定に違反する行為があるときは、当該事業者に対し、その行為の差止め若しくはその行為が再び行われることを防止するために必要な事項又はこれらの実施に関連する公示その他必要な事項を命ずることができる。その命令は、当該違反行為が既になくなつている場合においても、次に掲げる者に対し、することができる。

- 一 当該違反行為をした事業者
- 二 当該違反行為をした事業者が法人である場合において、当該法人が合併に

(不当な表示の禁止)

第四条

事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当する表示をしてはならない。

- 一 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示し、又は事実と相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの
- 二 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの
- 三 前二号に掲げるもののほか、商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがある表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認めて内閣総理大臣が指定するもの

より消滅したときにおける合併後存続し、又は合併により設立された法人

三 当該違反行為をした事業者が法人である場合において、当該法人から分割により当該違反行為に係る事業の全部又は一部を承継した法人

四 当該違反行為をした事業者から当該違反行為に係る事業の全部又は一部を譲り受けた事業者

2 内閣総理大臣は、前項の規定による命令に関し、事業者がした表示が第五条第一号に該当するか否かを判断するため必要があると認めるときは、当該表示をした事業者に対し、期間を定めて、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる。この場合において、当該事業者が当該資料を提出しないときは、同項の規定の適用については、当該表示は同号に該当する表示とみなす。

(8) 廃棄物処理法

○廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和45年12月25日法律第137号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、廃棄物の排出を抑制し、及び廃棄物の適正な分別、保管、収集、運搬、再生、処分等の処理をし、並びに生活環境を清潔にすることにより、生活環境の保全及び公衆衛生の向上を図ることを目的とする。

(事業者の責務)

第三条

事業者は、その事業活動に伴って生じた廃棄物を自らの責任において適正に処理しなければならない。

2 事業者は、その事業活動に伴って生じた廃棄物の再生利用等を行うことによりその減量に努めるとともに、物の製造、加工、販売等に際して、その製品、容器等が廃棄物となった場合における処理の困難性についてあらかじめ自ら評価し、適正な処理が困難にならないような製品、容器等の開発を行うこと、その製品、容器等に係る廃棄物の適正な処理の方法についての情報を

2 内閣総理大臣は、事業者がした表示が前項第一号に該当するか否かを判断するため必要があると認めるときは、当該表示をした事業者に対し、期間を定めて、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる。この場合において、当該事業者が当該資料を提出しないときは、第六条の規定の適用については、当該表示は同号に該当する表示とみなす。

(8) 廃棄物処理法

○廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和45年12月25日法律第137号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、廃棄物の排出を抑制し、及び廃棄物の適正な分別、保管、収集、運搬、再生、処分等の処理をし、並びに生活環境を清潔にすることにより、生活環境の保全及び公衆衛生の向上を図ることを目的とする。

(事業者の責務)

第三条

事業者は、その事業活動に伴って生じた廃棄物を自らの責任において適正に処理しなければならない。

2 事業者は、その事業活動に伴って生じた廃棄物の再生利用等を行うことによりその減量に努めるとともに、物の製造、加工、販売等に際して、その製品、容器等が廃棄物となった場合における処理の困難性についてあらかじめ自ら評価し、適正な処理が困難にならないような製品、容器等の開発を行うこと、その製品、容器等に係る廃棄物の適正な処理の方法についての情報を提供するこ

提供すること等により、その製品、容器等が廃棄物となつた場合においてその適正な処理が困難になることのないようにしなければならない。

3 事業者は、前二項に定めるもののほか、廃棄物の減量その他その適正な処理の確保等に関し国及び地方公共団体の施策に協力しなければならない。

(事業者及び地方公共団体の処理)

第十一条

事業者は、その産業廃棄物を自ら処理しなければならない。

2 市町村は、単独に又は共同して、一般廃棄物とあわせて処理することができる産業廃棄物その他市町村が処理することが必要であると認める産業廃棄物の処理をその事務として行なうことができる。

(事業者の処理)

第十二条

事業者は、自らその産業廃棄物（特別管理産業廃棄物を除く。第五項から第七項までを除き、以下この条において同じ。）の運搬又は処分を行う場合には、政令で定める産業廃棄物の収集、運搬及び処分に関する基準（当該基準において海洋を投入処分の場所とすることができる産業廃棄物を定めた場合における当該産業廃棄物にあつては、その投入の場所及び方法が海洋汚染等及び海上災害の防止に関する法律に基づき定められた場合におけるその投入の場所及び方法に関する基準を除く。以下「産業廃棄物処理基準」という。）に従わなければならない。

2 事業者は、その産業廃棄物が運搬されるまでの間、環境省令で定める技術上の基準（以下「産業廃棄物保管基準」という。）に従い、生活環境の保全上支障のないようにこれを保管しなければならない。

3 事業者は、その事業活動に伴い産業廃棄物（環境省令で定めるものに限る。次項において同じ。）を生ずる事業場の外において、自ら当該産業廃棄物の保管（環境省令で定めるものに限る。）を行おうとするときは、非常災害のために必要な応急措置として行う場合その他の環境省令で定める場合を除き、あ

と等により、その製品、容器等が廃棄物となつた場合においてその適正な処理が困難になることのないようにしなければならない。

3 事業者は、前二項に定めるもののほか、廃棄物の減量その他その適正な処理の確保等に関し国及び地方公共団体の施策に協力しなければならない。

(事業者及び地方公共団体の処理)

第十一条

事業者は、その産業廃棄物を自ら処理しなければならない。

2 市町村は、単独に又は共同して、一般廃棄物とあわせて処理することができる産業廃棄物その他市町村が処理することが必要であると認める産業廃棄物の処理をその事務として行なうことができる。

(事業者の処理)

第十二条

事業者は、自らその産業廃棄物（特別管理産業廃棄物を除く。第五項から第七項までを除き、以下この条において同じ。）の運搬又は処分を行う場合には、政令で定める産業廃棄物の収集、運搬及び処分に関する基準（当該基準において海洋を投入処分の場所とすることができる産業廃棄物を定めた場合における当該産業廃棄物にあつては、その投入の場所及び方法が海洋汚染等及び海上災害の防止に関する法律に基づき定められた場合におけるその投入の場所及び方法に関する基準を除く。以下「産業廃棄物処理基準」という。）に従わなければならない。

2 事業者は、その産業廃棄物が運搬されるまでの間、環境省令で定める技術上の基準（以下「産業廃棄物保管基準」という。）に従い、生活環境の保全上支障のないようにこれを保管しなければならない。

3 事業者は、その事業活動に伴い産業廃棄物（環境省令で定めるものに限る。次項において同じ。）を生ずる事業場の外において、自ら当該産業廃棄物の保管（環境省令で定めるものに限る。）を行おうとするときは、非常災害のために必要な応急措置として行う場合その他の環境省令で定める場合を除き、あ

らかじめ、環境省令で定めるところにより、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。その届け出た事項を変更しようとするときも、同様とする。

4 前項の環境省令で定める場合において、その事業活動に伴い産業廃棄物を生ずる事業場の外において同項に規定する保管を行った事業者は、当該保管をした日から起算して十四日以内に、環境省令で定めるところにより、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

5 事業者（中間処理業者（発生から最終処分（埋立処分、海洋投入処分（海洋汚染等及び海上災害の防止に関する法律に基づき定められた海洋への投入の場所及び方法に関する基準に従って行う処分をいう。）又は再生をいう。以下同じ。）が終了するまでの一連の処理の行程の途中において産業廃棄物を処分する者をいう。以下同じ。）を含む。次項及び第七項並びに次条第五項から第七項までにおいて同じ。）は、その産業廃棄物（特別管理産業廃棄物を除くものとし、中間処理産業廃棄物（発生から最終処分が終了するまでの一連の処理の行程の途中において産業廃棄物を処分した後の産業廃棄物をいう。以下同じ。）を含む。次項及び第七項において同じ。）の運搬又は処分を他人に委託する場合には、その運搬については第十四条第十二項に規定する産業廃棄物収集運搬業者その他環境省令で定める者に、その処分については同項に規定する産業廃棄物処分業者その他環境省令で定める者にそれぞれ委託しなければならない。

6 事業者は、前項の規定によりその産業廃棄物の運搬又は処分を委託する場合には、政令で定める基準に従わなければならない。

7 事業者は、前二項の規定によりその産業廃棄物の運搬又は処分を委託する場合には、当該産業廃棄物の処理の状況に関する確認を行い、当該産業廃棄物について発生から最終処分が終了するまでの一連の処理の行程における処理が適正に行われるために必要な措置を講ずるように努めなければならない。

8 その事業活動に伴って生ずる産業廃棄物を処理するために第十五条第一項に規定する産業廃棄物処理施設が設置されている事業場を設置している事業者は、当該事業場ごとに、当該事業場に係る産業廃棄物の処理に関する業務

らかじめ、環境省令で定めるところにより、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。その届け出た事項を変更しようとするときも、同様とする。

4 前項の環境省令で定める場合において、その事業活動に伴い産業廃棄物を生ずる事業場の外において同項に規定する保管を行った事業者は、当該保管をした日から起算して十四日以内に、環境省令で定めるところにより、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

5 事業者（中間処理業者（発生から最終処分（埋立処分、海洋投入処分（海洋汚染等及び海上災害の防止に関する法律に基づき定められた海洋への投入の場所及び方法に関する基準に従って行う処分をいう。）又は再生をいう。以下同じ。）が終了するまでの一連の処理の行程の途中において産業廃棄物を処分する者をいう。以下同じ。）を含む。次項及び第七項並びに次条第五項から第七項までにおいて同じ。）は、その産業廃棄物（特別管理産業廃棄物を除くものとし、中間処理産業廃棄物（発生から最終処分が終了するまでの一連の処理の行程の途中において産業廃棄物を処分した後の産業廃棄物をいう。以下同じ。）を含む。次項及び第七項において同じ。）の運搬又は処分を他人に委託する場合には、その運搬については第十四条第十二項に規定する産業廃棄物収集運搬業者その他環境省令で定める者に、その処分については同項に規定する産業廃棄物処分業者その他環境省令で定める者にそれぞれ委託しなければならない。

6 事業者は、前項の規定によりその産業廃棄物の運搬又は処分を委託する場合には、政令で定める基準に従わなければならない。

7 事業者は、前二項の規定によりその産業廃棄物の運搬又は処分を委託する場合には、当該産業廃棄物の処理の状況に関する確認を行い、当該産業廃棄物について発生から最終処分が終了するまでの一連の処理の行程における処理が適正に行われるために必要な措置を講ずるように努めなければならない。

8 その事業活動に伴って生ずる産業廃棄物を処理するために第十五条第一項に規定する産業廃棄物処理施設が設置されている事業場を設置している事業者は、当該事業場ごとに、当該事業場に係る産業廃棄物の処理に関する業務を適

を適切に行わせるため、産業廃棄物処理責任者を置かなければならない。ただし、自ら産業廃棄物処理責任者となる事業場については、この限りでない。

- 9 その事業活動に伴い多量の産業廃棄物を生ずる事業場を設置している事業者として政令で定めるもの（次項において「多量排出事業者」という。）は、環境省令で定める基準に従い、当該事業場に係る産業廃棄物の減量その他その処理に関する計画を作成し、都道府県知事に提出しなければならない。

（産業廃棄物管理票）

第十二条の三

その事業活動に伴い産業廃棄物を生ずる事業者（中間処理業者を含む。）は、その産業廃棄物（中間処理産業廃棄物を含む。第十二条の五第一項及び第二項において同じ。）の運搬又は処分を他人に委託する場合（環境省令で定める場合を除く。）には、環境省令で定めるところにより、当該委託に係る産業廃棄物の引渡しと同時に当該産業廃棄物の運搬を受託した者（当該委託が産業廃棄物の処分のみに係るものである場合にあつては、その処分を受託した者）に対し、当該委託に係る産業廃棄物の種類及び数量、運搬又は処分を受託した者の氏名又は名称その他環境省令で定める事項を記載した産業廃棄物管理票（以下単に「管理票」という。）を交付しなければならない。

- 2 前項の規定により管理票を交付した者（以下「管理票交付者」という。）は、当該管理票の写しを当該交付をした日から環境省令で定める期間保存しなければならない。
- 3 産業廃棄物の運搬を受託した者（以下「運搬受託者」という。）は、当該運搬を終了したときは、第一項の規定により交付された管理票に環境省令で定める事項を記載し、環境省令で定める期間内に、管理票交付者に当該管理票の写しを送付しなければならない。この場合において、当該産業廃棄物について処分を委託された者があるときは、当該処分を委託された者に管理票を回付しなければならない。
- 4 産業廃棄物の処分を受託した者（以下「処分受託者」という。）は、当該処分を終了したときは、第一項の規定により交付された管理票又は前項後段の規

切に行わせるため、産業廃棄物処理責任者を置かなければならない。ただし、自ら産業廃棄物処理責任者となる事業場については、この限りでない。

- 9 その事業活動に伴い多量の産業廃棄物を生ずる事業場を設置している事業者として政令で定めるもの（次項において「多量排出事業者」という。）は、環境省令で定める基準に従い、当該事業場に係る産業廃棄物の減量その他その処理に関する計画を作成し、都道府県知事に提出しなければならない。

（産業廃棄物管理票）

第十二条の三

その事業活動に伴い産業廃棄物を生ずる事業者（中間処理業者を含む。）は、その産業廃棄物（中間処理産業廃棄物を含む。第十二条の五第一項において同じ。）の運搬又は処分を他人に委託する場合（環境省令で定める場合を除く。）には、環境省令で定めるところにより、当該委託に係る産業廃棄物の引渡しと同時に当該産業廃棄物の運搬を受託した者（当該委託が産業廃棄物の処分のみに係るものである場合にあつては、その処分を受託した者）に対し、当該委託に係る産業廃棄物の種類及び数量、運搬又は処分を受託した者の氏名又は名称その他環境省令で定める事項を記載した産業廃棄物管理票（以下単に「管理票」という。）を交付しなければならない。

- 2 前項の規定により管理票を交付した者（以下「管理票交付者」という。）は、当該管理票の写しを当該交付をした日から環境省令で定める期間保存しなければならない。
- 3 産業廃棄物の運搬を受託した者（以下「運搬受託者」という。）は、当該運搬を終了したときは、第一項の規定により交付された管理票に環境省令で定める事項を記載し、環境省令で定める期間内に、管理票交付者に当該管理票の写しを送付しなければならない。この場合において、当該産業廃棄物について処分を委託された者があるときは、当該処分を委託された者に管理票を回付しなければならない。
- 4 産業廃棄物の処分を受託した者（以下「処分受託者」という。）は、当該処分を終了したときは、第一項の規定により交付された管理票又は前項後段の規

規定により回付された管理票に環境省令で定める事項（当該処分が最終処分である場合にあつては、当該環境省令で定める事項及び最終処分が終了した旨）を記載し、環境省令で定める期間内に、当該処分を委託した管理票交付者に当該管理票の写しを送付しなければならない。この場合において、当該管理票が同項後段の規定により回付されたものであるときは、当該回付をした者にも当該管理票の写しを送付しなければならない。

5 処分受託者は、前項前段、この項又は第十二条の五第六項の規定により当該処分に係る中間処理産業廃棄物について最終処分が終了した旨が記載された管理票の写しの送付を受けたときは、環境省令で定めるところにより、第一項の規定により交付された管理票又は第三項後段の規定により回付された管理票に最終処分が終了した旨を記載し、環境省令で定める期間内に、当該処分を委託した管理票交付者に当該管理票の写しを送付しなければならない。

6 管理票交付者は、前三項又は第十二条の五第六項の規定による管理票の写しの送付を受けたときは、当該運搬又は処分が終了したことを当該管理票の写しにより確認し、かつ、当該管理票の写しを当該送付を受けた日から環境省令で定める期間保存しなければならない。

7 管理票交付者は、環境省令で定めるところにより、当該管理票に関する報告書を作成し、これを都道府県知事に提出しなければならない。

8 管理票交付者は、環境省令で定める期間内に、第三項から第五項まで若しくは第十二条の五第六項の規定による管理票の写しの送付を受けないとき、これらの規定に規定する事項が記載されていない管理票の写し若しくは虚偽の記載のある管理票の写しの送付を受けたとき、又は第十四条第十三項、第十四条の二第四項、第十四条の三の二第三項（第十四の六において準用する場合を含む。）、第十四条の四第十三項若しくは第十四条の五第四項の規定による通知を受けたときは、速やかに当該委託に係る産業廃棄物の運搬又は処分の状況を把握するとともに、環境省令で定めるところにより、適切な措置を講じなければならない。

9 運搬受託者は、第三項前段の規定により管理票の写しを送付したとき（同項後段の規定により管理票を回付したときを除く。）は当該管理票を当該送付

定により回付された管理票に環境省令で定める事項（当該処分が最終処分である場合にあつては、当該環境省令で定める事項及び最終処分が終了した旨）を記載し、環境省令で定める期間内に、当該処分を委託した管理票交付者に当該管理票の写しを送付しなければならない。この場合において、当該管理票が同項後段の規定により回付されたものであるときは、当該回付をした者にも当該管理票の写しを送付しなければならない。

5 処分受託者は、前項前段、この項又は第十二条の五第五項の規定により当該処分に係る中間処理産業廃棄物について最終処分が終了した旨が記載された管理票の写しの送付を受けたときは、環境省令で定めるところにより、第一項の規定により交付された管理票又は第三項後段の規定により回付された管理票に最終処分が終了した旨を記載し、環境省令で定める期間内に、当該処分を委託した管理票交付者に当該管理票の写しを送付しなければならない。

6 管理票交付者は、前三項又は第十二条の五第五項の規定による管理票の写しの送付を受けたときは、当該運搬又は処分が終了したことを当該管理票の写しにより確認し、かつ、当該管理票の写しを当該送付を受けた日から環境省令で定める期間保存しなければならない。

7 管理票交付者は、環境省令で定めるところにより、当該管理票に関する報告書を作成し、これを都道府県知事に提出しなければならない。

8 管理票交付者は、環境省令で定める期間内に、第三項から第五項まで若しくは第十二条の五第五項の規定による管理票の写しの送付を受けないとき、これらの規定に規定する事項が記載されていない管理票の写し若しくは虚偽の記載のある管理票の写しの送付を受けたとき、又は第十四条第十三項若しくは第十四条の四第十三項の規定による通知を受けたときは、速やかに当該委託に係る産業廃棄物の運搬又は処分の状況を把握するとともに、環境省令で定めるところにより、適切な措置を講じなければならない。

9 運搬受託者は、第三項前段の規定により管理票の写しを送付したとき（同項後段の規定により管理票を回付したときを除く。）は当該管理票を当該送付の

の日から、第四項後段の規定による管理票の写しの送付を受けたときは当該管理票の写しを当該送付を受けた日から、それぞれ環境省令で定める期間保存しなければならない。

10 処分受託者は、第四項前段、第五項又は第十二条の五第六項の規定により管理票の写しを送付したときは、当該管理票を当該送付の日から環境省令で定める期間保存しなければならない。

11 前各項に定めるもののほか、管理票に関し必要な事項は、環境省令で定める。

(投棄禁止)

第十六条

何人も、みだりに廃棄物を捨ててはならない。

(焼却禁止)

第十六条の二

何人も、次に掲げる方法による場合を除き、廃棄物を焼却してはならない。

- 一 一般廃棄物処理基準、特別管理一般廃棄物処理基準、産業廃棄物処理基準又は特別管理産業廃棄物処理基準に従って行う廃棄物の焼却
- 二 他の法令又はこれに基づく処分により行う廃棄物の焼却
- 三 公益上若しくは社会の慣習上やむを得ない廃棄物の焼却又は周辺地域の生活環境に与える影響が軽微である廃棄物の焼却として政令で定めるもの

第五章 罰則

第二十五条

次の各号のいずれかに該当する者は、五年以下の懲役若しくは千万円以下の罰金に処し、又はこれを併科する。

十四 第十六条の規定に違反して、廃棄物を捨てた者

十五 第十六条の二の規定に違反して、廃棄物を焼却した者

日から、第四項後段の規定による管理票の写しの送付を受けたときは当該管理票の写しを当該送付を受けた日から、それぞれ環境省令で定める期間保存しなければならない。

10 処分受託者は、第四項前段、第五項又は第十二条の五第五項の規定により管理票の写しを送付したときは、当該管理票を当該送付の日から環境省令で定める期間保存しなければならない。

11 前各項に定めるもののほか、管理票に関し必要な事項は、環境省令で定める。

(投棄禁止)

第十六条

何人も、みだりに廃棄物を捨ててはならない。

(焼却禁止)

第十六条の二

何人も、次に掲げる方法による場合を除き、廃棄物を焼却してはならない。

- 一 一般廃棄物処理基準、特別管理一般廃棄物処理基準、産業廃棄物処理基準又は特別管理産業廃棄物処理基準に従って行う廃棄物の焼却
- 二 他の法令又はこれに基づく処分により行う廃棄物の焼却
- 三 公益上若しくは社会の慣習上やむを得ない廃棄物の焼却又は周辺地域の生活環境に与える影響が軽微である廃棄物の焼却として政令で定めるもの

第五章 罰則

第二十五条

次の各号のいずれかに該当する者は、五年以下の懲役若しくは千万円以下の罰金に処し、又はこれを併科する。

十四 第十六条の規定に違反して、廃棄物を捨てた者

十五 第十六条の二の規定に違反して、廃棄物を焼却した者

(9) 水質汚濁防止法

○水質汚濁防止法（昭和45年12月25日法律第138号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、工場及び事業場から公共用水域に排出される水の排出及び地下に浸透する水の浸透を規制するとともに、生活排水対策の実施を推進すること等によつて、公共用水域及び地下水の水質の汚濁（水質以外の水の状態が悪化することを含む。以下同じ。）の防止を図り、もつて国民の健康を保護するとともに生活環境を保全し、並びに工場及び事業場から排出される汚水及び廃液に関して人の健康に係る被害が生じた場合における事業者の損害賠償の責任について定めることにより、被害者の保護を図ることを目的とする。

(特定施設等の設置の届出)

第五条

工場又は事業場から公共用水域に水を排出する者は、特定施設を設置しようとするときは、環境省令で定めるところにより、次の事項（特定施設が有害物質使用特定施設に該当しない場合又は次項の規定に該当する場合にあつては、第五号を除く。）を都道府県知事に届け出なければならない。

- 一 氏名又は名称及び住所並びに法人にあつては、その代表者の氏名
- 二 工場又は事業場の名称及び所在地
- 三 特定施設の種類
- 四 特定施設の構造
- 五 特定施設の設備
- 六 特定施設の使用の方法
- 七 汚水等の処理の方法
- 八 排出水の汚染状態及び量（指定地域内の工場又は事業場に係る場合にあつては、排水系統別の汚染状態及び量を含む。）
- 九 その他環境省令で定める事項

(9) 水質汚濁防止法

○水質汚濁防止法（昭和45年12月25日法律第138号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、工場及び事業場から公共用水域に排出される水の排出及び地下に浸透する水の浸透を規制するとともに、生活排水対策の実施を推進すること等によつて、公共用水域及び地下水の水質の汚濁（水質以外の水の状態が悪化することを含む。以下同じ。）の防止を図り、もつて国民の健康を保護するとともに生活環境を保全し、並びに工場及び事業場から排出される汚水及び廃液に関して人の健康に係る被害が生じた場合における事業者の損害賠償の責任について定めることにより、被害者の保護を図ることを目的とする。

(特定施設等の設置の届出)

第五条

工場又は事業場から公共用水域に水を排出する者は、特定施設を設置しようとするときは、環境省令で定めるところにより、次の事項（特定施設が有害物質使用特定施設に該当しない場合又は次項の規定に該当する場合にあつては、第五号を除く。）を都道府県知事に届け出なければならない。

- 一 氏名又は名称及び住所並びに法人にあつては、その代表者の氏名
- 二 工場又は事業場の名称及び所在地
- 三 特定施設の種類
- 四 特定施設の構造
- 五 特定施設の設備
- 六 特定施設の使用の方法
- 七 汚水等の処理の方法
- 八 排出水の汚染状態及び量（指定地域内の工場又は事業場に係る場合にあつては、排水系統別の汚染状態及び量を含む。）
- 九 その他環境省令で定める事項

(特定施設等の構造等の変更の届出)

第七条

第五条又は前条の規定による届出をした者は、その届出に係る第五条第一項第四号から第九号までに掲げる事項、同条第二項第四号から第八号までに掲げる事項又は同条第三項第三号から第六号までに掲げる事項の変更をしようとするときは、環境省令で定めるところにより、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

(氏名の変更等の届出)

第十条

第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による届出をした者は、その届出に係る第五条第一項第一号若しくは第二号、第二項第一号若しくは第二号若しくは第三項第一号若しくは第二号に掲げる事項に変更があつたとき、又はその届出に係る特定施設若しくは有害物質貯蔵指定施設の使用を廃止したときは、その日から三十日以内に、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

(承継)

第十一条

第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による届出をした者からその届出に係る特定施設又は有害物質貯蔵指定施設を譲り受け、又は借り受けた者は、当該特定施設又は有害物質貯蔵指定施設に係る当該届出をした者の地位を承継する。

2 第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による届出をした者について相続、合併又は分割（その届出に係る特定施設又は有害物質貯蔵指定施設を承継させるものに限る。）があつたときは、相続人、合併後存続する法人若しくは合併により設立した法人又は分割により当該特定施設若しくは有害物質貯蔵指定施設を承継した法人は、当該届出をした者の地位を承継する。

3 前二項の規定により第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による

(特定施設等の構造等の変更の届出)

第七条

第五条又は前条の規定による届出をした者は、その届出に係る第五条第一項第四号から第九号までに掲げる事項、同条第二項第四号から第八号までに掲げる事項又は同条第三項第三号から第六号までに掲げる事項の変更をしようとするときは、環境省令で定めるところにより、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

(氏名の変更等の届出)

第十条

第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による届出をした者は、その届出に係る第五条第一項第一号若しくは第二号、第二項第一号若しくは第二号若しくは第三項第一号若しくは第二号に掲げる事項に変更があつたとき、又はその届出に係る特定施設若しくは有害物質貯蔵指定施設の使用を廃止したときは、その日から三十日以内に、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

(承継)

第十一条

第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による届出をした者からその届出に係る特定施設又は有害物質貯蔵指定施設を譲り受け、又は借り受けた者は、当該特定施設又は有害物質貯蔵指定施設に係る当該届出をした者の地位を承継する。

2 第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による届出をした者について相続、合併又は分割（その届出に係る特定施設又は有害物質貯蔵指定施設を承継させるものに限る。）があつたときは、相続人、合併後存続する法人若しくは合併により設立した法人又は分割により当該特定施設若しくは有害物質貯蔵指定施設を承継した法人は、当該届出をした者の地位を承継する。

3 前二項の規定により第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による届

届出をした者の地位を承継した者は、その承継があつた日から三十日以内に、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

- 4 指定地域内事業場を譲り受け、若しくは借り受け、又は相続、合併若しくは分割により取得した者は、第八条の二、第十三条第三項又は第十四条第三項の規定の適用については、当該指定地域内事業場の設置者の地位を承継する。

(排出水の排出の制限)

第十二条

排出水を排出する者は、その汚染状態が当該特定事業場の排水口において排水基準に適合しない排出水を排出してはならない。

(排出水の汚染状態の測定等)

第十四条

排出水を排出し、又は特定地下浸透水を浸透させる者は、環境省令で定めるところにより、当該排出水又は特定地下浸透水の汚染状態を測定し、その結果を記録し、これを保存しなければならない。

(事故時の措置)

第十四条の二

特定事業場の設置者は、当該特定事業場において、特定施設の破損その他の事故が発生し、有害物質を含む水若しくはその汚染状態が第二条第二項第二号に規定する項目について排水基準に適合しないおそれがある水が当該特定事業場から公共用水域に排出され、又は有害物質を含む水が当該特定事業場から地下に浸透したことにより人の健康又は生活環境に係る被害を生ずるおそれがあるときは、直ちに、引き続き有害物質を含む水若しくは当該排水基準に適合しないおそれがある水の排出又は有害物質を含む水の浸透の防止のための応急の措置を講ずるとともに、速やかにその事故の状況及び講じた措置の概要を都道府県知事に届け出なければならない。

届出をした者の地位を承継した者は、その承継があつた日から三十日以内に、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

- 4 指定地域内事業場を譲り受け、若しくは借り受け、又は相続、合併若しくは分割により取得した者は、第八条の二、第十三条第三項又は第十四条第三項の規定の適用については、当該指定地域内事業場の設置者の地位を承継する。

(排出水の排出の制限)

第十二条

排出水を排出する者は、その汚染状態が当該特定事業場の排水口において排水基準に適合しない排出水を排出してはならない。

(排出水の汚染状態の測定等)

第十四条

排出水を排出し、又は特定地下浸透水を浸透させる者は、環境省令で定めるところにより、当該排出水又は特定地下浸透水の汚染状態を測定し、その結果を記録し、これを保存しなければならない。

(事故時の措置)

第十四条の二

特定事業場の設置者は、当該特定事業場において、特定施設の破損その他の事故が発生し、有害物質を含む水若しくはその汚染状態が第二条第二項第二号に規定する項目について排水基準に適合しないおそれがある水が当該特定事業場から公共用水域に排出され、又は有害物質を含む水が当該特定事業場から地下に浸透したことにより人の健康又は生活環境に係る被害を生ずるおそれがあるときは、直ちに、引き続き有害物質を含む水若しくは当該排水基準に適合しないおそれがある水の排出又は有害物質を含む水の浸透の防止のための応急の措置を講ずるとともに、速やかにその事故の状況及び講じた措置の概要を都道府県知事に届け出なければならない。

(事業者の責務)

第十四条の四

事業者は、この章に規定する排出水の排出の規制等に関する措置のほか、その事業活動に伴う汚水又は廃液の公共用水域への排出又は地下への浸透の状況を把握するとともに、当該汚水又は廃液による公共用水域又は地下水の水質の汚濁の防止のために必要な措置を講ずるようしなければならない。

(10) 鳥獣被害防止特措法

○鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律（平成19年12月21日法律第134号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、農山漁村地域において鳥獣による農林水産業等に係る被害が深刻な状況にあり、これに対処することが緊急の課題となっていることに鑑み、農林水産大臣による基本指針の策定、市町村による被害防止計画の作成並びにこれに基づく対象鳥獣の捕獲等の許可に係る特例、被害防止施策の実施に係る財政上の措置、協議会及び鳥獣被害対策実施隊の設置並びに捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理及び捕獲等鳥獣の有効利用のための措置その他特別の措置について定めることにより、鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための施策を総合的かつ効果的に推進し、もって農林水産業の発展及び農山漁村地域の振興に寄与することを目的とする。

(地方公共団体の役割)

第二条の二

市町村は、その区域内における鳥獣による農林水産業等に係る被害の状況等に応じ、第四条第一項に規定する被害防止計画の作成及びこれに基づく被害防止施策（鳥獣による農林水産業等に係る被害を防止するための施策をいう。以下同じ。）の実施その他の必要な措置を適切に講ずるよう努めるものとする。

(事業者の責務)

第十四条の四

事業者は、この章に規定する排出水の排出の規制等に関する措置のほか、その事業活動に伴う汚水又は廃液の公共用水域への排出又は地下への浸透の状況を把握するとともに、当該汚水又は廃液による公共用水域又は地下水の水質の汚濁の防止のために必要な措置を講ずるようしなければならない。

(10) 鳥獣被害防止特措法

○鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律（平成19年12月21日法律第134号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、農山漁村地域において鳥獣による農林水産業等に係る被害が深刻な状況にあり、これに対処することが緊急の課題となっていることにかんがみ、農林水産大臣による基本指針の策定、市町村による被害防止計画の作成及びこれに基づく特別の措置等について定めることにより、鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための施策を総合的かつ効果的に推進し、もって農林水産業の発展及び農山漁村地域の振興に寄与することを目的とする。

(地方公共団体の役割)

第二条の二

市町村は、その区域内における鳥獣による農林水産業等に係る被害の状況等に応じ、第四条第一項に規定する被害防止計画の作成及びこれに基づく被害防止施策（鳥獣による農林水産業等に係る被害を防止するための施策をいう。以下同じ。）の実施その他の必要な措置を適切に講ずるよう努めるものとする。

(被害防止計画)

第四条

市町村は、その区域内で被害防止施策を総合的かつ効果的に実施するため、基本指針に即して、単独で又は共同して、鳥獣による農林水産業等に係る被害を防止するための計画（以下「被害防止計画」という。）を定めることができる。

2 被害防止計画においては、次に掲げる事項を定めるものとする。

- 一 鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止に関する基本的な方針
- 二 当該市町村の区域内における農林水産業等に係る被害の原因となっている鳥獣であって被害防止計画の対象とするもの（以下「対象鳥獣」という。）の種類
- 三 被害防止計画の期間
- 四 対象鳥獣の捕獲等（農林水産業等に係る被害の防止のための対象鳥獣の捕獲等（鳥獣保護法第二条第七項に規定する捕獲等をいう。以下同じ。）又は対象鳥獣である鳥類の卵の採取等（鳥獣保護法第八条に規定する採取等をいう。）をいう。以下同じ。）に関する事項
- 五 対象鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための防護柵の設置その他の対象鳥獣の捕獲等以外の被害防止施策に関する事項
- 六 対象鳥獣による住民の生命、身体又は財産に係る被害が生じ、又は生じるおそれがある場合の対処に関する事項
- 七 捕獲等をした対象鳥獣の処理（次号に規定する捕獲等鳥獣の有効利用に伴うものを除く。）に関する事項
- 八 捕獲等をした対象鳥獣の食品、愛玩動物用試料（愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律（平成二十年法律第八十三号）第二条第二項に規定する愛がん動物用飼料という。第十条の二及び第十五条において同じ。）又は革皮としての利用等その有効な利用（以下「捕獲等鳥獣の有効利用」という。）に関する事項
- 九 被害防止施策の実施体制に関する事項
- 十 その他被害防止施策の実施に関し必要な事項

(被害防止計画)

第四条

市町村は、その区域内で被害防止施策を総合的かつ効果的に実施するため、基本指針に即して、単独で又は共同して、鳥獣による農林水産業等に係る被害を防止するための計画（以下「被害防止計画」という。）を定めることができる。

2 被害防止計画においては、次に掲げる事項を定めるものとする。

- 一 鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止に関する基本的な方針
- 二 当該市町村の区域内における農林水産業等に係る被害の原因となっている鳥獣であって被害防止計画の対象とするもの（以下「対象鳥獣」という。）の種類
- 三 被害防止計画の期間
- 四 対象鳥獣の捕獲等（農林水産業等に係る被害の防止のための対象鳥獣の捕獲等（鳥獣保護法第二条第三項に規定する捕獲等をいう。以下同じ。）又は対象鳥獣である鳥類の卵の採取等（鳥獣保護法第八条に規定する採取等をいう。）をいう。以下同じ。）に関する事項
- 五 対象鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための防護柵の設置その他の対象鳥獣の捕獲等以外の被害防止施策に関する事項
- 五の二 対象鳥獣による住民の生命、身体又は財産に係る被害が生じ、又は生じるおそれがある場合の対処に関する事項
- 六 被害防止施策の実施体制に関する事項
- 七 捕獲等をした対象鳥獣の処理に関する事項
- 八 その他被害防止施策の実施に関し必要な事項

3 前項第四号の事項には、鳥獣保護法第九条第一項の規定により都道府県知事が行うこととされている対象鳥獣の捕獲等の許可であって第六条第一項の規定により読み替えて適用する鳥獣保護法第九条第一項の規定により被害防止計画を作成した市町村の長が行うことができるものに係る事項（以下「許可権限委譲事項」という。）を記載することができる。

（中略）

5 被害防止計画は、鳥獣保護管理事業計画（鳥獣保護法第四条第一項に規定する鳥獣保護管理事業計画をいう。以下同じ。）（第一種特定鳥獣保護計画（鳥獣保護法第七条第一項に規定する第一種特定鳥獣保護計画をいう。以下同じ。）又は第二種特定鳥獣管理計画（鳥獣保護管理法第七条第一項に規定する第二種特定鳥獣管理計画という。以下同じ。）が定められている都道府県の区域内の市町村の被害防止計画にあつては、鳥獣保護管理事業計画及び第一種特定鳥獣保護計画又は第二種特定鳥獣管理計画）と整合性のとれたものでなければならない。

6 市町村は、被害防止計画を定めようとする場合には、あらかじめ、都道府県知事に協議しなければならない。この場合において、被害防止計画に許可権限委譲事項を記載しようとするときは、当該許可権限委譲事項について都道府県知事の同意を得なければならない。

（市町村に対する援助）

第五条

都道府県知事は、市町村に対し、被害防止計画の作成及び実施に関し、情報の提供、技術的な助言その他必要な援助を行うよう努めなければならない。

（財政上の措置）

第八条

国は、市町村が行う被害防止計画に基づく被害防止施策並びに都道府県知事が行う第七条の二第二項の調査及び措置が円滑に実施されるよう、対象鳥獣の捕獲等に要する費用に対する補助その他当該被害防止施策の実施に要する費用に

3 前項第四号の事項には、鳥獣保護法第九条第一項の規定により都道府県知事が行うこととされている対象鳥獣の捕獲等の許可であって第六条第一項の規定により読み替えて適用する鳥獣保護法第九条第一項の規定により被害防止計画を作成した市町村の長が行うことができるものに係る事項（以下「許可権限委譲事項」という。）を記載することができる。

4 被害防止計画は、鳥獣保護事業計画（鳥獣保護法第四条第一項に規定する鳥獣保護事業計画をいう。以下同じ。）（特定鳥獣保護管理計画（鳥獣保護法第七条第一項に規定する特定鳥獣保護管理計画をいう。以下同じ。）が定められている都道府県の区域内の市町村の被害防止計画にあつては、鳥獣保護事業計画及び特定鳥獣保護管理計画）と整合性のとれたものでなければならない。

5 市町村は、被害防止計画を定めようとする場合には、あらかじめ、都道府県知事に協議しなければならない。この場合において、被害防止計画に許可権限委譲事項を記載しようとするときは、当該許可権限委譲事項について都道府県知事の同意を得なければならない。

（市町村に対する援助）

第五条

都道府県知事は、市町村に対し、被害防止計画の作成及び実施に関し、情報の提供、技術的な助言その他必要な援助を行うよう努めなければならない。

（財政上の措置）

第八条

国及び都道府県は、市町村が行う被害防止計画に基づく被害防止施策が円滑に実施されるよう、対象鳥獣の捕獲等に要する費用に対する補助その他当該被害防止施策の実施に要する費用に対する補助、地方交付税制度の拡充その他の必要な

に対する補助, 都道府県知事が行う同項の調査及び措置に要する費用に対する補助, 地方交付税制度の拡充その他の必要な財政上の措置を講ずるものとする。

2 都道府県は, 市町村が行う被害防止計画に基づく被害防止施策が円滑に実施されるよう, 対象鳥獣の捕獲等に要する費用に対する補助その他当該被害防止施策の実施に要する費用に対する補助その他必要な財政上の措置を講ずるものとする。

(捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理及び食品としての利用等)

第十条

国及び地方公共団体は, 捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理(捕獲等鳥獣の有効利用に伴うものを除く。)を図るため, 必要な施設の整備充実, 環境に悪影響を及ぼすおそれのない処理方法その他適切な処理方法についての指導, 効率的な処理方法に関する情報の収集及び提供その他の必要な措置を講ずるものとする。

財政上の措置を講ずるものとする。

(捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理及び食品としての利用等)

第十条

国及び地方公共団体は, 被害防止計画に基づき捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理及び食品としての利用等その有効な利用を図るため, 必要な施設の整備充実, 環境に悪影響を及ぼすおそれのない処理方法その他適切な処理方法についての指導, 有効な利用方法の開発, 食品としての利用に係る技術の普及, 加工品の流通の円滑化その他の必要な措置を講ずるものとする。