

香川県条例第1号

食品衛生法施行条例等の一部を改正する条例

(食品衛生法施行条例の一部改正)

第1条 食品衛生法施行条例(平成12年香川県条例第1号)の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に下線で示すように改正する。

改正後	改正前
<p>(営業施設の基準)</p> <p><u>第3条 法第54条に規定する営業施設の基準は、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に規定する基準をもって、その基準とする。食品衛生法施行規則の改正に伴う経過措置についても、規則で定めるものを除き、同様とする。</u></p> <p><u>2 前項の規定にかかわらず、営業の形態その他特別な事情により前項の基準によることができない場合であって知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、規則で定めるところにより、当該基準を緩和し、又は当該基準に関する特例を定めることができる。</u></p> <p>(営業許可証の掲示)</p> <p><u>第4条 法第55条第1項の許可を受けた者(次条において「許可業者」という。)は、知事が交付する営業許可証を当該営業所の見やすい場所に掲示しておかなければならない。ただし、食品衛生法施行令第35条第2号に掲げる営業については、この限りでない。</u></p> <p>(休業又は再開の届出)</p>	<p>第3条 削除</p> <p>(営業施設の基準)</p> <p><u>第4条 法第51条に規定する営業施設の基準は、全ての業種に適用する共通基準にあつては別表第2のとおりとし、営業の業種別に適用する業種別基準にあつては別表第3のとおりとする。ただし、営業の形態その他特別な事情により業種別基準によることができない場合であつて、知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、当該基準を緩和することができる。</u></p> <p>(営業施設の基準の特例)</p> <p><u>第5条 自動販売機を利用して行う営業その他特別な事情がある営業であつて規則で定めるものについては、別表第2及び別表第3に掲げる基準に関して、規則で必要な特例を定めることができる。</u></p> <p>(営業許可証の掲示)</p> <p><u>第6条 法第52条第1項の許可を受けた者(次条において「許可業者」という。)は、知事が交付する営業許可証を当該営業所の見やすい場所に掲示しておかなければならない。ただし、自動販売機を利用して行う営業については、この限りでない。</u></p> <p>(廃業、休業又は再開の届出)</p>

第5条 許可営業者は、休業したときは、その旨を知事に届け出なければならない。

2 略

(委任)

第6条 略

第7条 許可営業者は、廃業し、又は休業したときは、その旨を知事に届け出なければならない。

2 略

(委任)

第8条 略

別表第1 削除

別表第2 共通基準（第4条関係）

1 営業施設の構造等

- (1) 施設は、清潔で衛生的な場所にあること。
- (2) 施設は、隔壁等により外部及び住居その他の営業以外の用途に供する場所と区画すること。
- (3) 作業場は、取り扱う食品の品目及び数量に応じた十分な広さを有すること。
- (4) 作業場は、それぞれの使用目的に応じて、隔壁その他適当な方法によりそれぞれ区画すること。ただし、衛生上支障がない場合は、この限りでない。
- (5) 作業場のうち生食用食肉（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場所は、他の場所と明確に区分された衛生的な場所であること。
- (6) 作業場の天井は、清掃しやすい材質及び構造であること。
- (7) 作業場のうち水を使用する場所の内壁は、床面から少なくとも1メートルの高さまでは耐水性を有し、清掃しやすい構造であること。
- (8) 作業場のうち水を使用する場所の床は、不透水性材料（コンクリート、タイル等汚水が浸透しないものをいう。以下同じ。）で作り、排水が良好であり、かつ、清掃しやすい構造であること。
- (9) 作業場は、換気が十分にできる構造又は設備を有すること。
- (10) 作業場は、採光又は照明により作業に十分な明るさを保つことができる構造又は設備を有すること。
- (11) 作業場には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐための設備を整えること。
- (12) 作業場には、従事者専用の手指の消毒設備及び流水式手洗い設備を備えること。

- (13) 更衣室又は更衣場所を設けること。
- (14) 便所には、手指の消毒設備及び流水式手洗い設備を備えること。

## 2 食品取扱設備

- (1) 取り扱う食品の品目及び数量に応じた器具等を備えること。
- (2) 固定された器具等又は移動の困難な器具等は、相互に汚染せず、かつ、清掃しやすい位置に配置すること。
- (3) 作業場には、食品及び器具等を洗浄するための流水式洗浄設備を備えること。
- (4) 作業場には、食品、原材料、器具等を衛生的に保管するための設備を備えるとともに、必要に応じて食品専用の運搬器具を備えること。
- (5) 添加物を使用する作業場には、専用の保管設備及び正確な計量器を備えること。
- (6) 冷凍、冷蔵、加熱、殺菌、圧搾等のための設備には、見やすい箇所に正確な温度計、圧力計その他必要な計器類を備えること。
- (7) 作業場には、十分な容積を有し、かつ、清掃しやすく、廃液及び臭気の漏れない構造の廃棄物容器を備えること。
- (8) 生食用食肉の加工又は調理を行う作業場には、次に掲げる設備、器具等（生食用食肉の調理のみを行う作業場にあつては、次のア及びイに掲げる設備、器具等）を備えること。
  - ア 器具等及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であつて、生食用食肉のための専用のもの
  - イ 生食用食肉が接触する設備、器具等にあつては、生食用食肉のための専用のもの
  - ウ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する生食用食肉のための専用の設備
  - エ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する生食用食肉のための専用の設備（原料肉を同一の設備で冷却する場合にあつては、原料肉と加熱殺菌後の生食用食肉とを区分して冷却できるものに限る。）

## 3 給水

- (1) 水道水又は検査機関によって飲用に適すると認められた水が導水管から十分に供給されていること。
- (2) 水道水以外の水を使用する場合には、給水設備に殺菌装置又は浄水装置を備えること。

### 別表第3 業種別基準（第4条関係）

#### 1 飲食店営業

- (1) 調理室と客席とを区画し、必要に応じて配膳室及び放冷室を設けること。
- (2) 客席には、客の利用しやすい場所に、手指の消毒設備及び流水式手洗い設備を備えること。
- (3) 調理室には、器具等の殺菌設備を備えること。
- (4) 直接食用に供する食品の調理に用いる器具等は、他の器具等と区別して備えること。
- (5) 食肉販売業の施設において自家製ソーセージ（原料肉に豚肉又は牛肉を用い、ケーシングに充填した後、蒸煮又は湯煮により殺菌したものに限る。）を調理する場合には、次に掲げる構造及び設備を有すること。
  - ア 前処理室（食肉販売業の処理室と兼ねることができる。）、調理室及び調合計量室を設けること。
  - イ 肉ひき機、肉練り機、充填機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他必要な器具等を備えること。
  - ウ 製品を原料肉と完全に区画して保管することができる冷蔵設備を備えること。
  - エ 製品の中心部の温度を測定する温度計、原料肉の水素イオン濃度を測定する装置及び各工程で行う検査のための細菌検査装置を備えること。
  - オ 器具等を洗浄するための給湯設備を備えること。

#### 2 喫茶店営業

- (1) 調理室と客席とを区画すること。
- (2) 客席には、客の利用しやすい場所に、手指の消毒設備及び流水式手洗い設備を備えること。
- (3) 調理室には、器具等の殺菌設備を備えること。

#### 3 菓子製造業

- (1) 原料置場、製造室、包装室及び製品置場を設けること。
- (2) 器具等の殺菌設備を備えること。

#### 4 あん類製造業

- (1) 原料置場、製造室、包装室及び製品置場を設けること。
- (2) 煮沸機、あんの沈殿槽その他必要な器具等を備えること。
- (3) あんの沈殿槽は、不浸透性材料で作られ、容易に換水できる構造

であること。

(4) 器具等の殺菌設備を備えること。

#### 5 アイスクリーム類製造業

(1) 原料置場、原料調合室、製造室、包装室及び製品置場を設けること。

(2) 混合機、殺菌機、冷凍設備その他必要な器具等を備えること。

(3) 器具等の殺菌設備を備えること。

#### 6 乳処理業

(1) 受乳室、処理室、洗浄室及び検査室を設けること。

(2) 処理室には、ろ過機、殺菌機、冷却機、充填機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。

(3) 検査室には、乳の脂肪量、比重、細菌数等の検査のために必要な器具等を備えること。

(4) 器具等の殺菌設備及び温湯又は蒸気の得られる設備を備えること。

#### 7 特別牛乳搾取処理業

(1) 牛乳取扱施設、牛舎、搾乳室、病牛隔離舎及び汚物格納舎を設けること。

(2) 牛乳取扱施設には、牛乳取扱室、洗浄室及び検査室を設けること。

(3) 牛乳取扱室には、ろ過機、殺菌機、冷却機、充填機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。

(4) 搾乳室には、専用の搾乳器具を備えること。

(5) 検査室には、乳の脂肪量、比重、細菌数等の検査のために必要な器具等を備えること。

(6) 器具等の殺菌設備及び温湯又は蒸気の得られる設備を備えること。

#### 8 乳製品製造業

(1) 原料置場、受乳室、製造室、洗浄室、包装室、製品置場及び検査室を設けること。

(2) 製造室には、ろ過機、殺菌機、冷却機、充填機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。

(3) 検査室には、製品の脂肪量、比重、細菌数等の検査のために必要な器具等を備えること。

(4) 器具等の殺菌設備及び温湯又は蒸気の得られる設備を備えること。

#### 9 集乳業

(1) 受乳室、冷却室及び検査室を設けること。

(2) 冷却機及び冷蔵設備を備えること。

(3) 検査室には、乳の細菌数等の検査のために必要な器具等を備えること。

(4) 器具等の殺菌設備を備えること。

#### 10 乳類販売業

陳列又は保管のための冷蔵設備を備え、必要に応じて空き瓶の保管場所を設けること。

#### 11 食肉処理業

(1) 荷受室、とさつ解体室、処理室及び包装室を設けること。ただし、鳥獣のとさつ又は解体を行わない場合には、荷受室及びとさつ解体室を設けないことができる。

(2) 処理前の生体又はとたいの搬入場所は、処理後の食肉の搬出場所と別に設けること。

(3) 処理台、肉切機、肉ひき機、包装機、冷却機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。

(4) とさつ解体室には、湯漬機、脱羽機その他必要な器具等を備えること。

(5) 器具等の殺菌設備及び温湯又は蒸気の得られる設備を備えること。

#### 12 食肉販売業（包装された食肉のみを販売する営業については、(3)のみを適用する。）

(1) 処理室及び売場を設けること。

(2) 処理室には、処理台、肉切機、肉ひき機その他必要な器具等を備えること。

(3) 陳列又は保管のための冷凍設備又は冷蔵設備を備えること。

(4) 器具等の殺菌設備及び温湯又は蒸気の得られる設備を備えること。

#### 13 食肉製品製造業

(1) 原料置場、原料処理室、製造室、包装室及び製品置場を設けること。

(2) 製造室には、くん煙機、湯煮槽、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。

(3) 冷蔵設備は、原料置場、漬込み場及び製品置場の区別があること。

(4) 器具等の殺菌設備及び温湯又は蒸気の得られる設備を備えること。

#### 14 魚介類販売業

(1) 陳列又は保管のための冷凍設備又は冷蔵設備を備えること。

(2) 生食用魚介類を調理する場合には、専用の調理器具を備えること。

#### 15 魚介類競り売り営業

(1) 競り売り場及び荷扱場を設けること。

(2) 冷凍設備又は冷蔵設備を備えること。

16 魚肉練り製品製造業

(1) 原料置場、原料処理室、製造室、放冷室、包装室及び製品置場を設けること。

(2) 加熱設備、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。

(3) 器具等の殺菌設備を備えること。

17 食品の冷凍又は冷蔵業

(1) 冷凍室又は冷蔵室を設けること。

(2) 製造、加工等を行う場合には、処理室を設け、器具等の殺菌設備を備えること。

18 食品の放射線照射業

(1) 照射室を設けること。

(2) コンベア等の装置は、所定の移動速度を確実に維持し得る性能のものであり、かつ、清掃しやすく、機械油等によって食品を汚染することのない構造であること。

19 清涼飲料水製造業

(1) 原料置場、原料調合室、製造室、洗浄室及び製品置場を設けること。

(2) 混合機、殺菌機、充填機、冷却機その他必要な器具等を備えること。

(3) 製品及び空き瓶の透視検査設備を備えること。

(4) 器具等の殺菌設備を備えること。

20 乳酸菌飲料製造業

(1) 原料置場、原料調合室、製造室、洗浄室及び製品置場を設けること。

(2) 混合機、殺菌機、充填機、冷却機、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。

(3) 器具等の殺菌設備を備えること。

21 氷雪製造業

(1) 製氷室及び貯氷室を設けること。

(2) 氷結缶は、耐水性材料で作製し、蓋を備えること。

(3) 氷結に使用する空気の浄化装置を備えること。

(4) 器具等の殺菌設備を備えること。

22 氷雪販売業

(1) 取扱室及び貯氷庫を設けること。

(2) 器具等の殺菌設備を備えること。

23 食用油脂製造業

(1) 原料置場、製造室、充填室及び製品置場を設けること。

(2) 前処理設備、搾油設備、精製設備、充填機その他必要な器具等を備えること。

(3) 器具等の殺菌設備を備えること。

24 マーガリン又はショートニング製造業

(1) 原料置場、原料処理室、製造室、包装室及び製品置場を設けること。

(2) 溶解槽、殺菌機、冷却機その他必要な器具等を備えること。

(3) 器具等の殺菌設備を備えること。

25 みそ製造業

(1) 原料置場、こうじ室、仕込室、熟成室、作業室及び製品置場を設けること。

(2) 器具等の殺菌設備を備えること。

26 醤油製造業

(1) 原料置場、こうじ室、発酵室、作業室及び製品置場を設けること。

(2) 蒸煮機、ろ過機、充填機その他必要な器具等を備えること。

(3) アミノ酸醤油を製造する場合には、アミノ酸分解室を設け、耐酸性かつ耐アルカリ性の分解槽を備えること。

(4) 器具等の殺菌設備を備えること。

27 ソース類製造業

(1) 原料置場、製造室及び製品置場を設けること。

(2) 器具等の殺菌設備を備えること。

28 酒類製造業

(1) 原料置場、こうじ室、酒母室、仕込室、作業室及び製品置場を設けること。

(2) 器具等の殺菌設備を備えること。

29 豆腐製造業

(1) 原料置場、製造室及び製品置場を設けること。

(2) 製品を保管する場合には、冷水で絶えず換水できる構造の製品保管用水槽又は冷蔵設備を備えること。

(3) 器具等の殺菌設備を備えること。



- 30 納豆製造業
- (1) 原料置場、発酵室、作業室及び製品置場を設けること。
  - (2) 器具等の殺菌設備を備えること。
- 31 麺類製造業
- (1) 原料置場、製造室及び製品置場を設けること。
  - (2) 乾麺類を製造する場合には、乾燥室及び包装室を設けること。
  - (3) こね機、製麺機、切断機その他必要な器具等を備えること。
  - (4) 器具等の殺菌設備を備えること。
- 32 そうざい製造業
- (1) 原料置場、製造室、放冷室、包装室及び製品置場を設けること。
  - (2) 加熱設備、冷蔵設備その他必要な器具等を備えること。
  - (3) 器具等の殺菌設備を備えること。
- 33 缶詰又は瓶詰食品製造業
- (1) 原料置場、原料処理室、製造室及び製品置場を設けること。
  - (2) 加熱設備、冷却機、充填機その他必要な器具等を備えること。
  - (3) 器具等の殺菌設備を備えること。
- 34 添加物製造業
- (1) 原料置場、製造室、包装室、製品置場及び検査室を設けること。
  - (2) 添加物の製剤を製造する場合には、含有成分を均一に分散させるための機械的なかくはん装置を備えること。
  - (3) 器具等は、医薬品、工業薬品等の製造に使用するものと区別して備えること。ただし、添加物の製造と医薬品、工業薬品等の製造とを同一の工程で行う場合であって、同一の器具等を使用しても添加物の成分に影響を及ぼさないと認められるときは、この限りでない。
  - (4) 検査室には、原料及び製品の検査のために必要な設備を備えること。ただし、他の機関を利用して自己の責任において検査を行う場合は、この限りでない。

(香川県魚介類行商に関する条例の一部改正)

第2条 香川県魚介類行商に関する条例(平成15年香川県条例第6号)の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に下線で示すように改正する。

改正後	改正前
(登録の拒否)	(登録の拒否)

第4条 略

(1)～(3) 略

(4) 魚介類行商を行うに当たって必要とされる食品衛生法第57条第1項の規定による届出をしていないとき。

2 略

(行商者が遵守すべき事項)

第8条 略

(1) 略

(2) 略

(3)～(5) 略

第4条 知事は、前条第1項の登録の申請が次の各号のいずれかに該当するときは、同項の登録を拒否しなければならない。

(1)～(3) 略

2 略

(行商者が遵守すべき事項)

第8条 行商者は、魚介類行商に関し次に掲げる事項を遵守しなければならない。

(1) 略

(2) 行商容器には、魚介類以外のものを収納しないこと。ただし、魚介類を汚染しないよう必要な措置を講じている場合は、この限りでない。

(3) 略

(4) 魚介類の鮮度が保持できるよう、冷却して保存する等必要な措置を講ずること。

(5)～(7) 略

(8) 魚介類行商に従事する者には、清潔な衣服を着用させ、その手指を清潔にさせること。

(9) 魚介類行商に従事する者で化のう性疾患のあるものには、直接魚介類に触れさせないこと。

(10) 魚介類行商後は、使用した容器及び器具を洗浄し、かつ、消毒するとともに、それらを衛生的な場所に保管すること。

(香川県ふぐの処理等に関する条例の一部改正)

第3条 香川県ふぐの処理等に関する条例（平成16年香川県条例第4号）の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に下線で示すように改正する。

改正後	改正前
<p>(登録の拒否)</p> <p>第6条 略</p>	<p>(登録の拒否)</p> <p>第6条 知事は、前条第1項の登録を受けようとする者が次の各号のいずれかに該当するとき、又は申請書若しくはその添付書類のうちに重要な事項について虚偽の記載があり、若しくは重要な事実の記載が欠けているときは、その登録を拒否しなければならない。</p>

(1)～(6) 略

(7) 当該ふぐ処理業を営むに当たって必要とされる食品衛生法第55条第1項の規定による営業の許可を受けていない者

(8) ふぐ処理施設に係る食品衛生法施行条例（平成12年香川県条例第1号）第3条に規定する施設基準に適合していない者

2 略

### 第13条 削除

(登録の取消し等)

第14条 略

(1) 略

(2) 第6条第1項第2号、第4号、第5号、第7号又は第8号のいずれかに該当することとなったとき。

(3) 略

2 略

### 第26条 削除

第34条 略

(1)～(6) 略

(7) ふぐ処理施設に、次に掲げる器具等を備えていない者

ア 調理台並びに処理専用の包丁及びまな板

イ 水道水その他の飲用に適する水を十分に供給することができる設備

ウ 処理により生じた廃棄物専用である旨の表示があり、施錠できる不浸透性の容器

エ 有毒部位を塩蔵することにより処理を行う場合にあっては、有毒部位ごとに、それぞれ塩蔵の原料専用である旨の表示があり、施錠できる不浸透性の容器

2 略

(措置命令)

第13条 知事は、ふぐ処理業者が第6条第1項第7号に該当することとなったときは、当該ふぐ処理業者に対し、期限を定めて必要な措置を講ずべきことを命ずることができる。

(登録の取消し等)

第14条 知事は、ふぐ処理業者が次の各号のいずれかに該当するときは、その登録を取り消し、又は1年以内の期間を定めてそのふぐ処理業の全部又は一部の停止を命ずることができる。

(1) 略

(2) 第6条第1項第2号、第4号、第5号又は第7号のいずれかに該当することとなったとき。

(3) 略

2 略

(受験資格)

第26条 試験は、次の各号のいずれかに該当する者でなければ、受けることができない。

(1) 調理師法（昭和33年法律第147号）に規定する調理師

(2) ふぐ処理師の立会いの下でその指示を受けて2年以上処理に従事した者

(3) 前号に掲げる者と同等以上の経験を有すると知事が認めた者

第34条 次の各号のいずれかに該当する者は、6月以下の懲役又は30万円以

(1)～(4) 略

(5) 略

下の罰金に処する。

(1)～(4) 略

(5) 第13条の規定による命令に違反した者

(6) 略

(香川県使用料、手数料条例の一部改正)

第4条 香川県使用料、手数料条例(昭和27年香川県条例第2号)の一部を次のように改正する。

次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に下線で示すように改正する。

改正後				改正前			
(種別及び金額) 第2条 略				(種別及び金額) 第2条 使用料及び手数料の種別及び金額は、別表第1のとおりとする。 2 略			
別表第1 (第2条関係) 第1表 略 第2表 手数料の部				別表第1 (第2条関係) 第1表 略 第2表 手数料の部			
種別	区分	単位	金額	種別	区分	単位	金額
1～8 略				1～8 略			
9 飲食店営業 許可申請手数料	許可申請(継続許可申請を除く。10の項から40の項までにおいて同じ。)			9 飲食店営業 許可申請手数料	許可申請(継続許可申請を除く。10の項から42の項までにおいて同じ。)		
	露店形態の営業、自動車による移動営業又は短期季節営業	1件	8,000円		露店形態の営業、自動車による移動営業、自動販売機による営業又は短期季節営業	1件	6,400円
	臨時的営業	1件	4,000円		臨時的営業	1件	3,200円
	その他の営業	1件	18,000円		その他の営業	1件	16,000円
	継続許可申請				継続許可申請		
	露店形態の営業、自動車による移動営業又は短期季節営業	1件	6,000円		露店形態の営業、自動車による移動営業、自動販売機による営業又は短期季節営業	1件	5,000円
	その他の営業	1件	15,000円		その他の営業	1件	13,000円
10 調理の機能	許可申請	1件	5,000円	10 喫茶店営業	許可申請		

を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業許可申請手数料	継続許可申請	1件	4,000円
11 食肉販売業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	11,000円 9,000円
12 魚介類販売業許可申請手数料	許可申請 自動車による移動営業 その他の営業 継続許可申請 自動車による移動営業 その他の営業	1件 1件 1件 1件	8,000円 11,000円 6,000円 9,000円
13 魚介類競り売り営業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	23,000円 19,000円
14 集乳業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	11,000円 9,000円
15 乳処理業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	23,000円 19,000円

許可申請手数料	露店形態の営業、自動車による移動営業、自動販売機による営業又は短期季節営業 臨時的営業 その他の営業 継続許可申請 露店形態の営業、自動車による移動営業、自動販売機による営業又は短期季節営業 その他の営業	1件 1件 1件 1件	4,000円 3,200円 9,600円 3,400円 7,800円
11 菓子製造業許可申請手数料	許可申請 回転焼又はこれに類するものを製造する営業 臨時的営業 その他の営業 継続許可申請 回転焼又はこれに類するものを製造する営業 その他の営業	1件 1件 1件 1件 1件	6,400円 3,200円 14,000円 5,300円 12,000円
12 あん類製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	14,000円 12,000円
13 アイスクリーム類製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	14,000円 12,000円
14 乳処理業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	21,000円 16,000円
15 特別牛乳搾取処理業許可	許可申請 継続許可申請	1件 1件	21,000円 16,000円

16 特別牛乳搾 取処理業許可 申請手数料	許可申請	1件	23,000円
	継続許可申請	1件	19,000円
17 食肉処理業 許可申請手 料	許可申請	1件	23,000円
	継続許可申請	1件	19,000円
18 食品の放射 線照射業許可 申請手数料	許可申請	1件	23,000円
	継続許可申請	1件	19,000円
19 菓子製造業 許可申請手 料	許可申請	1件	16,000円
	継続許可申請	1件	13,000円
20 アイスクリ ーム類製造業 許可申請手 料	許可申請	1件	16,000円
	継続許可申請	1件	13,000円
21 乳製品製造	許可申請	1件	23,000円

申請手数料			
16 乳製品製造 業許可申請手 料	許可申請	1件	21,000円
	継続許可申請	1件	16,000円
17 集乳業許可 申請手数料	許可申請	1件	9,600円
	継続許可申請	1件	7,800円
18 乳類販売業 許可申請手 料	許可申請		
	陳列設備を用いて直接 消費者に販売する営業 自動車による移動営業 又は自動販売機による 営業	1件	2,900円
	その他の営業 継続許可申請	1件	9,600円
	陳列設備を用いて直接 消費者に販売する営業 自動車による移動営業 又は自動販売機による 営業 その他の営業	1件	2,500円
19 食肉処理業 許可申請手 料	許可申請	1件	21,000円
	継続許可申請	1件	16,000円
20 食肉販売業 許可申請手 料	許可申請		
	包装された食肉のみを 販売する営業又は自動 車による移動営業 その他の営業	1件	2,900円
	継続許可申請	1件	9,600円
	包装された食肉のみを 販売する営業又は自動 車による移動営業 その他の営業	1件	2,500円
21 食肉製品製	許可申請	1件	21,000円

業許可申請手数料	継続許可申請	1件	19,000円
22 清涼飲料水製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	23,000円 19,000円
23 食肉製品製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	23,000円 19,000円
24 水産製品製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	18,000円 15,000円
25 冰雪製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	23,000円 19,000円
26 液卵製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	16,000円 13,000円
27 食用油脂製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	23,000円 19,000円
28 みそ又はしょうゆ製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	18,000円 15,000円
29 酒類製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	18,000円 15,000円
30 豆腐製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	16,000円 13,000円
31 納豆製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	16,000円 13,000円

造業許可申請手数料	継続許可申請	1件	16,000円
22 魚介類販売業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	9,600円 7,800円
23 魚介類競り売り営業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	21,000円 16,000円
24 魚肉練り製品製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	16,000円 13,000円
25 食品の冷凍又は冷蔵業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	21,000円 16,000円
26 食品の放射線照射業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	21,000円 16,000円
27 清涼飲料水製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	21,000円 16,000円
28 乳酸菌飲料製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	14,000円 12,000円
29 冰雪製造業許可申請手数料	許可申請 自動販売機による営業 その他の営業 継続許可申請 自動販売機による営業 その他の営業	1件 1件 1件 1件	4,000円 21,000円 3,400円 16,000円
30 冰雪販売業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	14,000円 12,000円
31 食用油脂製造業許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	21,000円 16,000円

料			
32 麵類製造業 許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	16,000円 13,000円
33 そうざい製 造業許可申請 手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	23,000円 19,000円
34 複合型そう ざい製造業許 可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	33,000円 27,000円
35 冷凍食品製 造業許可申請 手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	23,000円 19,000円
36 複合型冷凍 食品製造業許 可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	33,000円 27,000円
37 漬物製造業 許可申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	16,000円 13,000円
38 密封包装食 品製造業許可 申請手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	23,000円 19,000円
39 食品の小分 け業許可申請 手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	16,000円 13,000円
40 添加物製造 業許可申請手 数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	23,000円 19,000円
41及び42 削除			

手数料			
32 マーガリン 又はショート ニング製造業 許可申請手数 料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	21,000円 16,000円
33 みそ製造業 許可申請手数 料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	16,000円 13,000円
34 醬油製造業 許可申請手数 料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	16,000円 13,000円
35 ソース類製 造業許可申請 手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	16,000円 13,000円
36 酒類製造業 許可申請手数 料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	16,000円 13,000円
37 豆腐製造業 許可申請手数 料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	14,000円 12,000円
38 納豆製造業 許可申請手数 料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	14,000円 12,000円
39 めん類製造 業許可申請手 数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	14,000円 12,000円
40 そうざい製 造業許可申請 手数料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	21,000円 16,000円
41 缶詰又は瓶 詰食品製造業 許可申請手数 料	許可申請 継続許可申請	1件 1件	21,000円 16,000円
42 添加物製造	許可申請	1件	21,000円



	業許可申請手 数料	継続許可申請	1件	16,000円
42の2～598 略	42の2～598 略			
備考 略	備考 略			

附 則

(施行期日)

- この条例は、令和3年6月1日から施行する。  
(香川県魚介類行商に関する条例の一部改正に伴う経過措置)
- この条例の施行の際現に第2条の規定による改正前の香川県魚介類行商に関する条例第3条第1項の登録を受けている者については、令和3年11月30日までの間は、第2条の規定による改正後の香川県魚介類行商に関する条例第4条第1項第4号の規定は、適用しない。  
(香川県ふぐの処理等に関する条例の一部改正に伴う経過措置)
- 次の各号に掲げる者については、当該各号に定める日までの間は、第3条の規定による改正後の香川県ふぐの処理等に関する条例第6条第1項第7号及び同項第8号の規定を適用せず、第3条の規定による改正前の香川県ふぐの処理等に関する条例（以下「旧ふぐ条例」という。）第6条第1項第7号及び第13条の規定は、なおその効力を有する。
  - 食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第123号。以下「改正政令」という。）第9条に規定する者（この条例の施行の際現に旧ふぐ条例第5条第1項の登録を受けている者であって、当該登録に係るふぐ処理業（同条例第2条第4号のふぐ処理業をいう。次号において同じ。）を行うに当たって必要とされる食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条の規定による改正後の食品衛生法（昭和22年法律第233号）第55条第1項の規定による営業の許可を受けたものを除く。） 令和6年5月31日
  - 改正政令附則第2条第1項に規定する者（ふぐ処理業の営業について同項の適用を受けるものに限る。） 同項に規定する日  
(罰則に関する経過措置)
- この条例の施行前にした行為及び前項の規定によりなおその効力を有することとされる場合におけるこの条例の施行後にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。  
(香川県事務処理の特例に関する条例の一部改正)
- 香川県事務処理の特例に関する条例（平成11年香川県条例第40号）の一部を次のように改正する。  
次の表の改正前の欄に掲げる規定を同表の改正後の欄に掲げる規定に下線で示すように改正する。

改正後	改正前						
(市町が処理する事務の範囲等) 第2条 略	(市町が処理する事務の範囲等) 第2条 別表第1の左欄に掲げる事務は、それぞれ同表の右欄に掲げる市町が処理することとする。						
別表第1（第2条関係）	別表第1（第2条関係）						
<table border="1"> <tr> <td>事</td> <td>務</td> <td>市 町</td> </tr> </table>	事	務	市 町	<table border="1"> <tr> <td>事</td> <td>務</td> <td>市 町</td> </tr> </table>	事	務	市 町
事	務	市 町					
事	務	市 町					

1～13 略	
14 略	略
(1)～(7) 略	
(8)～(11) 略	
15～20 略	
21 食品衛生法施行条例（平成12年香川県条例第1号） 第3条第2項に規定する事務	略
22～55 略	
備考 略	

1～13 略	
14 香川県ふぐの処理等に関する条例（平成16年香川県条例第4号。以下この項において「条例」という。） に基づく事務のうち、次に掲げるもの (1)～(7) 略 (8) <u>条例第13条の規定による命令</u> (9)～(12) 略	高松市
15～20 略	
21 食品衛生法施行条例（平成12年香川県条例第1号） 第4条ただし書に規定する事務	高松市
22～55 略	
備考 略	

（香川県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）

- 6 前項の規定による改正前の香川県事務処理の特例に関する条例別表第1の14の項(8)の規定は、附則第3項の規定によりなおその効力を有することとされる場合については、なおその効力を有する。