DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

を防ぐ装置をなし完全で常に補修が充分にしてあること。

四、施設の周囲は、コンクリートその他排水がよく、且つ清掃し易い材料で作られ水たまりが、できないように不しん透性材料で暗きょ式の排水設備があること。

五、貯蔵室及び更衣室を除く各室には、容器具類を洗じよう滅菌するに便利な給水及び熱湯又は蒸氣設備を設けること、各室には、従業員専用の流水式手洗設備を設け、石けん、ブラシ及び清潔な手拭を備へること。

（食品取扱設備）

六、受乳室には、受乳量に応じた受乳槽、秤及び洗かん装置を備えること。

牛乳取扱室には、取扱数量に応じたろ過器、殺菌器（生乳を除く）完全に防じん装置をした露面冷却器及び自動式びん詰に必要な設備をすること。

貯蔵室には、技能完全な冷却保持装置をすること

冷凍機は処置量一石に対し二分の一馬力以上であつて、蒸氣の圧力は末端で五ポンド以上であること。

検査室には、牛乳検査に必要な設備すること。

七、固定又は移動し難い材料器具類は、作業工程に応じて取扱上取扱上便利な位置にあり清掃、洗じようが容易であること。

八、材料器具類、直接牛乳に接触する部分はすべて衛生的に無害であり耐水材で作られ容易に洗じよう消毒のできる構造のものであること。

九、材料器具類等は、常によく清掃、補修され、さびたり、ひび割れたり又は接合部分が

はずれたりしていないよう常に整備されていること。

十　移動容易な材料器具は、衛生的に保管することのできる設備を設けること。

固定した器具機械類にして直接食品に接触するものには衛生的な覆蓋を設けること。

十一　牛乳処理又は貯蔵する設備については、処理数量に応じた容積があり温度及び圧力を正確に調節する装置が設けられ、且つ常に使用できる状態に整備されていること。

（給水及び汚物処置）

十二　使用水は、殺菌処理の行はれた水道水か又は保健所その他衛生試験機関で飲用適と認めた水で豊富に供給されてゐること。

水道水以外を用いる場合は、その水源（井戸其の他）が、便所、汚水だまり、動物飼育場等の不潔な場所から適当な距離にあり外部から汚染される虞がなく、一年に一回以上の水質試験を受け飲用適と判定されていること。

飲用適の水が土質その他の関係で全く供給し難い場合においては、それぞれ適当な濾過、煮沸、薬物消毒等の設備を使用すること。

十三　じんかい箱は、有蓋でそ族、昆虫が出入しないような構造で戸外の適当な場所に置き、じんかいは毎日これを処分し又殺虫すること。

下水溝は暗渠とし不滲透質材で設けること。

便所は、井戸及び処理場に影響のない位置にあり、窓は金網張りその他昆虫等の出入しないような構造で流水式手洗装置を備えること。

便所の汲取口は、完全に閉鎖でき、又用便口から昆虫の出入しないようにし不用

なときは蓋をして置くこと。

便所は常に清潔に保持され、ふん尿は便つぼからあふれることのないように常にくみ取られてゐること。

（取扱方法）

十四　牛乳を取扱う場所の構内、各室内、床面、戸棚等は少くとも一日一回徹底的に清掃し、常に衛生的に維持され、そ族、昆虫がいないこと。

十五　取扱容器具類は一日一回洗じよう及び滅菌を行ひ、作業中は衛生的にして置き、特に食品に直接に接触する部分は、すべて使用直前摂氏七六、五度以上の熱湯、蒸気又は衛生的に無害且つ有効な殺菌剤で消毒すること。

使用後はよく整頓し、且つ衛生的に保管して置くこと。

十六　原乳の貯蔵、製品の保管及び運搬等に際しては、全て清潔で衛生的な方法で取扱いそ族、昆虫、じんあいその他汚物、有害若しくは有害物質又は病原微生物等により汚染されないように有効な保効な保存用具を用いること

十七　牛乳は其の安全性を維持するため、高温殺菌、低温殺菌又は冷却等細菌の繁殖を抑制するために充分な温度で処理され、又は保存されなければならぬ。

冷蔵庫は、常に摂氏十度以下を保つこと、

（食品取扱者）

十八、伝染性の疾病にかかつている者並びにその疑のあるもの及び化膿性の傷、できもの又は下痢症のある者は、牛乳の取扱に従事してはならない。

十九　牛乳の取扱に従事する者は、全て清潔で洗濯のできる白衣、白帽を着用すること特に必要あるとき又は食品衛生監視員から指示されたときはマスクを着用すること。

作業の工程に応じゴム前掛、履物は専用の洗じょうし易いものを用いること。

二十　牛乳の取扱に従事する者は、爪を常に短かく切って置き、手指は従事中清潔に保ち用便後及び外から入ってきたときは必ず石けん及びブラシで手を洗ひ、手又は牛乳を取扱う容器具類を身体の他の部分に触れないこと。

従業中は所定の場所以外でたん又は唾を吐き、又煙草を吸はないこと。

第五　特別牛乳搾取処理業

基　準

（建物の構造）

一　施設は、ふん尿処理場、じんかい処理場、畜舎等の近傍、じんかい埋立地、湿地等の不潔な場所又は悪臭を放つ場所に近接しないこと。但し、その対策のあるものは、この限りでない。

建物は完全な基礎を有し乳牛頭数に応じた大きさを有し牛舎（種牡用、とく用及び産室並に隔离病舎は別棟とする。）飼料置場、飼料調理室、更衣室、搾乳室、器具取扱室運動場、屎尿溜等を設け他の用途に共用してはならない。

二　施設の天井、壁はじんあいの溜りにくいように平滑で破損、すきま等がなく明色であること、

腰張り、床はコンクリート、タイル張りにして、腰張りは一メートル以上とし、床面は平滑で排水溝に向って適当な勾配をつけ清掃し易く水のたまらないように常に補修さ

れていること。

施設内は、自然光線を充分に採り入れるような構造とし、止むを得ない場合及び夜間における作業時の照明は坪当り五〇ワット以上の明るさがあり換氣が充分であること

三、施設の窓その他開放する箇所は、金網及び硝子等を用い、じんあい、そ族及び昆虫の侵入を防ぐ装置を施し、完全で常に補修されていること。

四、施設の周囲は、コンクリートその他排水がよく且つ清掃し易い材料で作られ水たまりが出来ないように適当な排水設備があること。

五、牛舎、牛乳取扱室、器具取扱室、搾乳室及び更衣室には、従業員専用の流水式手洗設備を設け、石けん、ブラシ及び清潔な手拭を備え、容器、器具等の洗じょうその他に使用する便利な流水式給水設備を設けること。

搾牛室の入口には乳牛の肢洗場を設けること。

（食品取扱設備）

六 搾牛頭数に応じ大きさと必要数の容器具類を備えること

七、固定式又は移動困難な器具類は、清掃及び取扱上便利な位置にあり、その他の容器具類は、適当に配置して作業が容易であること。

八、牛乳に直接々触する容器器具は、衛生的に無害であり耐水材で作られ、表面は平滑にして容易に清掃殺菌のできるものであること。

九、容器器具は、常に清掃補修され、錆たり、ひび割れたり、又は接合部分が外れたりしていないように常に整備されていること。

十　容器器具を衛生的に保管できる棚、戸棚その他の設備を有すること。

十一　搾取した牛乳は、直ちに攝氏十度以下に冷却する装置を設けること。

（給水及び汚物処理）

十二　使用水は、殺虫処理の行われた水道水か又は保健所その他衛生試験機関で飲用適と認めた水で豊富に供給されていること。

水道水以外を用いる場合は、その水源（井戸その他）が便所、汚水溜、動物舎等の不潔な場所から適当の距離にあり閉鎖式で外部から汚染される虞のなく、一年に一回以上試験を受け、飲用適と判定せられていること。

飲用適の水が土質その他の関係で全く供給出来ない場所に於ては、夫々適当な沪過、煮沸、薬物消毒等の設備を使用すること。

十三　糞尿溜りはコンクリートで造り、完全な蓋を付け、家族、昆虫の入らぬ且つ汚水の流出しないような構造でふん尿は毎日これを処分し殺虫を行うこと。

便所は井戸及び搾乳室、牛乳取扱室、器具取扱室等に影響のない位置にあり、窓は金網張りその他により昆虫の出入しないような構造で流水式手洗装置を有すること。

便汲取口は完全に閉鎖され、又は、昆虫の侵入を防ぎ同便口から昆虫の出入しないようにし不用なときは蓋をしておくこと。便所は常に清潔に保持されふん尿が便つぼからあふれることのないように常に汲取られていること。

（取扱方法）

十四　牛舎、牛乳取扱室、器具取扱室、飼料調理室、搾乳室、更衣室等は少なくとも一

日一回徹底的に掃除し、作業中衛生的に維持され、そ族、昆虫のいないこと。

構内は、昆虫等の駆除が常に行はれていること。

十五　牛乳取扱に使用する容器、器具は常によく洗じょうする等清掃を行い、特に牛乳に直接接觸する部分はすべて使用直前摂氏七六、五分以上の熱湯、蒸気、乾熱又は衛生的に無害且つ有効な殺菌剤で消毒すること。

使用后はよく整頓し、且つ衛生的に保管しておくこと。

十六　乳牛は、常に手入をよくし、特に体、四肢は常に清潔を保持せしめ、搾乳時のじんあいの飛散を防ぎ、牛乳が汚染されないようにすること。

搾乳に際しては、尾を振らないようにし、微温湯にて乳房を充分洗じょう、あんましたる后、最初の数搾りは捨てること。

牛乳は、直ちに滅菌した白布によりろ過した后、被がいを用いてじんあいの侵入を防がねばならない。

ろ過された牛乳の運搬用具においてはすべて清潔で衛生的な方法で取扱い、そ族、昆虫じんあい、汚物、その他有毒若しくは有害な物質又は病原微生物等により汚染されないよう有効な保存用具を用いること。

十七　搾乳后の牛乳はすべて規定された処理により、その安全性を維持し運搬及び保存する場合は適当の温度に冷却維持すること。

（食品取扱者）

十八　傳染性の疾病にかかっている者、並びにその疑いのあるもの及び化のう性の傷、できもの、又は下痢症のある者は、取扱業務に従事してはならない。

十九　搾乳及び、牛乳取扱業務に従事する者は、すべて清潔で洗たくのできる外衣と帽子を着用すること。特に必要あるとき又は、食品衛生監視員から指示されたときは、マスクを着用し、作業場専用の履物を用いること。

二十　取扱に従事する者は、常に爪を短かく切り従業中は常に手指を清潔にし、特に搾乳前はよく、石けん及びブラシで洗じょうした後搾乳すること。用便の後及び戸外から入って来たときには必ず石けん及びブラシでよく手を洗い、手又は食品を取扱う器具を、身体の他の部分にふれないこと。所定の場所以外では、作業中たん又はつばをはき煙草を吸わないこと。

第六　乳製品又はその類似品の製造業

基準

一　建物の構造

施設は、ふん尿処理場、じんかい処理場、畜舎等の近傍、じんかい埋立地、湿地等の不潔な場所、又は悪臭を放つ場所に近接しないこと。但し、その対策のあるものはこの限りでない。

建物は完全な基礎を有し取扱数量に応じ適当な広さを有すること。

原料受入室、貯蔵室、製造室、器具取扱室、検査室、包装室、更衣室、原料置場、製品置場、かん又はびん包装用具数等の置場等は仕切りをなし他の用途と共用してはならない。

二　施設の壁、天井はじんあいのたまりにくいような平滑で、すき間、破損等がなく明色であること。腰張り、床は、コンクリート、タイル張りその他、不しん透性材料で敷設し、床面から一メートル以上とし、平滑で排水溝に向って適当な勾配をつけ、清掃し易くし、水のたまらぬようにし、常に補修されていること。

排水溝は使用数量に応じた規模を有し、且つ適当な勾配を附けたまり水等ができぬような補修されていること。

施設内は、自然光線を充分に取り入れられるような構造とし、やむを得ない場合及び夜間における照明は坪当り五〇ワット以上の明るさが部屋の隅まで行き渡り、換気が充分であること。

三　施設の窓その他開放する箇所は、金網及び隙間等を用い、じんあい、そ族及び昆虫を防ぐ装置をなし、完全で常に補修が充分にしてあること。

四　施設の周囲はコンクリートその他排水がよく、且つ清掃し易い材料で作られ、水たまりができないような適当な勾配を設け排水設備があること。

五、原料受入室、貯蔵室、製造室、器具取扱室及び包装室には、従業員専用流水式手洗設備を設け、石けんブラシ、及び清潔な手拭を備え、且つ取扱に使用する容器器具等を洗じょうするに便利な流水式設備を設けること。

（食品取扱設備）

六　製造量に応じた必要な機械器具その他諸設備を備えること。

七　固定式、又は移動困難な機械器具類は、清掃及び取扱上便利な位置にあり、その他の容器、器具類は適当に配置して作業が容易であること。

八　機械器具及び容器包装類は、すべて食品に直接接触する部分は、衛生的に無害で

あり、且つ耐水性の材料で作られ、容易に洗じよう消毒のできる構造のものであること

九　器具、機械器具及び運搬用具類は常によく清掃補修され破損したり、さびたり、ひびわれたり、又は接合部がはずれたりしていないこと。

十　移動式及びとりはずし可能の器具類の清掃、消毒、乾燥、並びにこれらを衛生的にすることが出来る設備があること。

十一　加熱器及び殺菌器には、正確な温度計及び圧力計を備えること。

前項のための冷蔵庫には正確な温度計を備えること。

（給水及び汚物処理）

十二　使用水は、殺菌処理を施した水道水か又は保健所その他公の試験機関で飲用適と認めた水で豊富に供給されていること。

水道水以外を用いる場合はその水源（井戸その他）が、便所、汚物溜、動物飼育場等の不潔な場所から相当の距離にあり、浸透式で外部から汚染されるおそれがなく、一年に一回以上の試験を受け、飲用適と判定せられていること。

飲用適の水がその土質、その他の関係で全く供給できない場所においてはそれぞれ適当な沪過、煮沸、薬物、消毒等の設備を使用すること。

十三　ごみ箱は、ふたがいとし、そ族、昆虫の出入しないような構造で外の適当な場所におき、少くとも一週間に一回は処分し、又殺虫を行うこと。

便所は、井戸及び製造所に影響のない位置にあり、窓は金網張りにし、その他昆虫の出入しないような構造で流水式手洗装置を有すること。

便所のくみ取り口は完全に閉鎖でき又用便口は昆虫の出入しないように不用なときは蓋をしておくこと。

便所は常に清潔に保持され、ふん尿は便つぼからあふれることのないよう常にくみ取られていること。

（取扱方法）

十四　食品を取り扱ふ場所の構内各室は一日一回以上徹底的に清掃し、従業時間中衛生的に維持しておくこと。製造室、混合物取扱室、包装室、並びに原料及び製品を保存する場所には、そ族、昆虫がいないこと。

十五　器具類は一日一回以上徹底的に、洗じょう滅菌し、常に衛生的にしておくこと。食品に直接接触する容器の面は、使用直前及び直后念入りに、洗じょう后、摂氏七六・五度以上の熱湯、蒸気、乾熱又は衛生的に無害、且つ有効な殺菌剤で消毒すること。

十六　食品及び原材料の貯蔵並びに製造工程中及び運搬等においてはすべて清潔で衛生的な方法で取り扱い、そ族、昆虫、じんあい、汚物、その他有毒、若しくは有害な物質又は病原微生物により、よごされないように有効な保存用具を用いること。

十七　食品は、すべてその安全性を維持する為、細菌の繁殖を抑制するに充分な温度で取り扱われ加工され、又保存されること。冷蔵庫の温度は常に摂氏十度以下であること。

（食品取扱者）

十八　伝染性の疾病にかかっている者並びにその疑のあるもの、及び化のう傷、できもの又は下痢症のある者は、取扱業務に従事してはならない。

十九　食品を取り扱う者その他食品に接触する者は常に身体服装を清潔にし洗たくの出来る白衣、白帽を着用すること。作業の工程に応じゴム前掛履物は専用の洗じようし易いものを用い、食品衛生監視員から指示されたときはマスクを着用すること。

二十　取扱に従事する者は、常に爪を短かく切り、手指は従業中清潔にし、用便及び外から入ってきたときは必らず、石けんで良く手を洗い、手又は取扱器具容器で身体の各部に触れないこと。

従業中にたん又はつばをはき又は煙草を吸わないこと。

第七　飲用牛乳類似品の製造業

基準

建物の構造

一、設置場所はふん尿処理場じんかい処理場畜舎等の近傍じんかい埋立地濕地等の不潔な場所又は悪臭を放つ場所に近接しないこと。但し、その対策あるものは、その限りでない。
建物は完全な基礎があり取扱ひ数量に應じ適当な広さを有すること。
原料室、製造室器具取扱室製品貯蔵庫室検査室更衣室、びん、かん及包装用品置場を設け他の用途に使してはならない。

二、各室の壁天井はじんあいの溜りにくいように平滑で破損すき間等がない。明色であること。床腰張りは、コンクリート、タイル又は板張りにして腰張りは一メートル以上とし、床は平滑で排水溝に向って適当な勾配をつけ、清掃し易く水のたまらぬように常に補修されていること。製造室器具取扱室は自然光線を充分採り入れるような構造とし、止むを得ない場合及び夜間に於ける照明は坪当り五〇ワット以上の明るさが部屋の隅まで行き渡り換気がよく行われるような構造であること。

三、原料室、製造室器具取扱室及び更衣室等の窓その他解放する箇所は、金網及硝子等を用い

じんあいそ族及び昆虫を防ぐ装置をなし完全で常に補修されてゐること　一又排水溝にはそ族の侵入を防ぐための蓋をすること。

四、建物の周囲はコンクリートその他排水がよく、清掃し易い材料で作られ、水たまりが出来ないやうに適当な勾配を設け、溝には蓋をし適当な排水設備があること。

五　製造室及び器具取扱室及び更衣室には、従業員用の使用に便利な流水式手洗設備を設け石けん及びブラシを備え且つ取扱に使用する容器類等の洗じようすると便利な流水式の給水設備を設けること。

〔食品取扱設備〕

六　施設の大きさは、取扱数量及び種類に応じた大きさと必要な数の機械器具及び冷蔵庫とその他の必要は取扱容器具類を備えること。

七　固定され若しくは移動し難い機械器具類は作業工程に応じて食品の取扱上便利な位置にあり、清掃及び洗じように容易であること。

八　食品に直接接触する部分の機械器具類等は、すべて衛生的に無害であり且つ耐水性の材料で作られ容易に洗滌消毒の出来る構造のものであること。

九　機械器具容器具類等は常によく清掃補修され破損したり、さびたり、ひび割れたり又は損

合部分が外れたりしていないこと。

十　移動式及び取外し可能の取扱容器器具類等を衛生的に保管することが出来る設備を設けること。

十一、加熱器、滅菌器には正確な温度計を備え、これらは常に使用出来る状態に整備されていること。

（給水及び汚物處理）

十二　使用水は、殺菌処理の行われた水道水か又は保健所その他公立衛生試験機関で飲用適と認められた水で充分供給されていること。

水道水以外を用いる場合はその水源（井戸その他）が便所、汚水溜、動物飼育場等の不潔な場所から相当の距離にあり閉鎖式で外部から汚染される虞れがなく、一年間に一回以上の試験を受け飲用適と判定されていること。

飲用適の水が土質その他の関係で全く供給できない場所においてはそれぞれ適当な沪過装置その他薬物殺菌等の設備を使用すること。

十三　ごみ箱は有蓋としそ族昆虫が出入しない構造で戸外の適当な場所に置き、ごみは毎日処分し又殺虫を行ふこと。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

便所は井戸及び製品製造取り扱いに影響のない位置にあり、窓は金網張りその他による昆虫の出入しないような構造で流水式手洗装置を有すること。汲取口はそ族昆虫が出入しないやう完全に閉鎖でき便池から昆虫の侵入しないよう不用のときは蓋をして置くこと　便所は常に清潔に保持されふん尿は便つぼをあふれることがないよう常にくみ取られていること。

取扱方法

十四、各室の天井壁床等は一日一回以上徹底的に清掃し器具類は衛生的に整頓して置くこと。室内にはそ族昆虫がおらず構内にはそ族昆虫等の駆除が実際に常に行はれていること。

十五、取扱容器器具等はすべて一日一回以上徹底的に洗じょうする等の清潔を行い特に直接食品に接触する容器具機械類等は使用する前に入念に清掃し洗じょう後常に摂氏七十五度以上の熱湯及び蒸気乾燥又は無害且つ有効な殺菌剤で消毒すること。容器器具類等は使用時間以外は清潔な白布で蓋のおおいをすること。

十六、原料製品貯蔵及び運搬に際しては常に衛生的用具を用ひ、そ族昆虫じんあい汚物その他有毒若しくは有害な物質又は病原微生物等により汚染されないようにすること。

十七、食品はすべてその安全性を維持するため細菌の繁殖を抑制するに充分な温度で取扱い

れ加工され又は保存されること。冷蔵庫の温度は攝氏十度以下であること。

（食品の取扱者）

十八、伝染性の疾病にかゝっているもの及びその疑のあるもの及び化のう性の傷、できもの、下痢症のある者は取扱業務に従事してはならないこと。

十九、食品を直接取り扱う者その他食品に接触するものは常に身体服装を清潔にし洗濯のできる白衣、白帽を着用すること。

作業の行程に応じて前掛、履物は専用で洗じょうし易いものを用い食品衛生監視員から指示されたときはマスクを着用すること。

二十、取扱に従事する者は爪は常に短かくとり従業中は手指を清潔にし用便後及び外出から入って来たときは必ず石けん及びブラシでよく手を洗い手又は取扱う容器器具等を身体の他の部分にふれないこと。所定の場所以外では従業中たん、つば、を吐き又は煙草を吸わないこと。

第八　食肉販売業

基準

（建物の構造）

一、店舗はふん尿処理場じんかい処理場畜舎等の近傍、じんかい。埋立地隰地等の不潔な場所に近接しないこと。但し、その対策のあるものはこの限りでない。

建物は完全な基礎を有し、店舗は取扱数量に応じ適当な広さを有し、住居と区別し、他の業務に共用しないこと。

二、店舗の天井、壁はじんあいのたまりにくいよう平滑で破損すき間等がなく明色であること。腰張り床はコンクリート、タイル、又は板張りとして、腰張りは一メートル以上とし、床は平滑で排水溝に向って適当な勾配を附け掃除し易くし水のたまらぬようにし常に補修されていること。

床内は自然光線を充分採り入れられるような構造とし、やむを得ない場合及び夜間に於ける照明は坪当り五〇ワット以上の明るさを有し、換気が充分であること。

三、店舗の窓その他開放する箇所は金網及び硝子等を用い防じん防そ及び防虫等の装置をなし常に補修され、排水溝（孔）にはそ族の侵入を防ぐための蓋をすること。

四、店舗の周囲はコンクリートその他排水がよく清掃し易い材料で作られ水たまりができないよう適当な勾配を設け適当な排水設備があること。

五、店舗には、従業員専用の流水式手洗設備を設け石けん、ブラシ及清潔な手拭を備えること。

一（食品取締設備）

六、店舗には、取扱数量に應じた大きさの作業台陳列棚、冷蔵庫その他必要な取扱容器器具類を備へること。

七　作業台　陳列棚、冷蔵庫等固定又は移動し難い器具類の配置は取扱上便利で清掃、洗じようが容易であること。

八　食品に直接接触する容器器具類冷蔵庫の内壁等はすべて耐水性の材料で作られ容易に洗じよう消毒の出来る構造のもので有ること。

運搬用具類は専用のもので、食物の露出しない装置をすること。

九　取扱容器器具類は常によく補修され、さびたり、ひび割れたり、又は接合部分がはずれたりしていないこと。

十　取扱容器器具類は衛生的な保管設備を設けること。刃物類は安全且つ衛生的な場所に、包装用品置場は特に清潔な場所にそれぞれ保管すること。

十一　冷蔵庫食品置場及び陳列棚には内部の温度を測りうる正確な温度計を見易い位置に備え常に使用できる状態に整備されていること。

（給水及び汚物処理）

十二　使用水は、殺菌処理の行はれた水道水か又は保健所その他、公立衛生試験機関で飲用適と認められた水を使用すること。

水道以外を用いる場合はその水源（井戸其の他）が便所、汚水だまり、動物飼育場等の下流場所から適当の距離にあり、閉鎖式で外部から汚染される虞がなく、一年に一回以上の試験を受け飲用適と判定されていること。

飲用適の水が土質その他の関係で全く供給出来ない場所においてはそれぞれ適当な濾過煮沸その他薬物殺菌等の設備を使用すること。

十三、ごみ箱は有蓋でそ族昆虫が出入しないような構造で戸外の適当な場所に置き、ごみは毎日これを処分し、又搬出せしむること。

廃棄物容器は取扱数量に応じた容積を有し、有蓋不浸透性にして汚臭汚水の漏れない且つそ族昆虫の出入しない構造で取扱上衛生的なものであり廃棄物は毎日これを処分すること。

便所は、井戸及び取扱施設に影響のない位置にあり、窓は金網張りその他によりそ族昆虫の出入しないような構造で流水式手洗装置を有し石けん、ブラシ及び清潔な手拭を備えること。　便所のくみ取[illegible]にはそ族昆虫の侵入を防ぐよう完全に閉鎖でき又用便口から昆

第九　ハム、ソーセージ、ベーコン又はこれらの類似品の製造業

基準

（建物の構造）

一、施設はふん尿処理場、じんかい処理場、畜舎等の近傍じんかい埋立地、湿地等の不潔な場所又は悪臭を放つ処に近接しないこと。但しその対策あるものは、此の限りでない。

建物は完全な基礎を有し、取扱数量に応じ適当な広さであり、住居と区別し、荷受室、製造室、浸漬室、燻煙室、原料置場、製品保管室、更衣室等を設け、他の業務に共用しないこと。

二、荷受室、原料置場、乾燥室及び製品室の天井、壁はじんあいのたまりにくいよう平滑で破損すき間等がなく明色であること。

燻煙室、浸漬室及び製品保管室の壁は、じんかいのたまりにくいよう平滑で破損すき間等がなく明色で水滴よけの設備をすること。

更衣室以外の各室の腰張床はコンクリート又はタイル張りにして腰張りは一メートル以上とし、床は平滑で排水溝に向って適当の勾配を附け清掃し易く水のたまらぬようにし常によく補修されていること。

荷受室、製造室は、自然光線を充分採り入れるような構造とし、やむを得ない場合及び夜

内に於ける照明は坪当り五〇ワット以上の明るさがあり換気が充分であること。

浸漬室、原料置場等使用中の照明は坪当り五〇ワット以上の明るさを有すること。

かま場の上には、天蓋の排気口を設け、くん煙室とともに周囲は防火上完全な設備をなし且つ防虫装置を施すこと。

三　施設のすべての窓その他開放する箇所は、金網及び硝子を用い、じんあい、ねずみ、昆虫等の浸入を防ぐ装置をなし、破損すき間等がなく常に補修されていること。

四、施設の周囲は、コンクリートその他排水がよく清掃し易い材料で作られ適当な勾配が附され水たまりが出来ないよう適当な排水設備があること。

五、荷受室、製造室及び乾燥室には、従業員専用の流水式手洗設備を設け、石けん及ブラシを備へ容器器具類等を洗じょうするに便利な流水式設備を設けること

（食品取扱設備）

六　取扱数量及び種類に応じた機械、器具及び冷蔵庫その他の必要なる取扱容器器具類を備えること

七、固定又は移動困難な機械器具類は作業工程に応じて取扱上便利な位置にあり、清掃洗じょうが容易であること。

八　食品に直接接触する機械器具類はすべて耐水性材料で造られ容易に分解掃除し易い構造であること、

九　取扱機械器具類は常によく清掃補修され　さびたり、ひびわれたり又は接合部分がはずれたりしていないこと、

十　移動及びとりはずし可能な機械器具類は衛生的な格納設備に保管すること
・固定した機械器具類にして直接食品に接触するものには衛生的な覆蓋を設けること、

十一　くん煙室　煮沸釜、冷蔵庫　及び作業場には正確な温度計を見易い位置に備えること、
蒸気釜には正確な圧力計を備えること、

（給水及び汚物処理）

十二　使用水は、殺菌処理の行われた水道水か又は保健所その他公立衛生試験機関で飲用適と認めた水で豊富に供給されていること。
水道水以外のものを用いる場合は、その水源（井戸その他）が便所、汚水だまり、動物飼育場等の不潔な場所から適当な距離にあり、閉鎖式で外部から汚染される虞のなく一年一回
以上の試験を経て飲用適と判定せられていること。

飲用適の水が土質その他の関係で全く供給できない場所においてはそれぞれ適当な浄過、煮沸その他薬物殺菌等の設備を使用すること。

十三、ごみ箱は、有蓋としそ族昆虫の侵入しないような構造で戸外の適当な場所に置きごみは毎日処分し又殺虫を行うこと。

廃棄物容器は、有蓋不滲透性のもので汚臭、汚液の漏れないものでそ族、昆虫の入らない構造であり、廃棄物は毎日これを処分すること。

便所は、井戸及び施設に影響のない位置にあり、窓は金網張りとし、昆虫の出入しないような構造で流水式手洗装置を有すること。

便所のくみ取口はそ族、昆虫が侵入しないよう完全に閉鎖出来、用便には不用の時は蓋をして置くこと。

便所は常に清潔に維持されふん尿は使った日から、あふれることがないようにくみ取られていること。

十四、（取扱方法）

荷受所、製造室、くん煙室、浸漬室、乾燥所、原料置場、製品置場、冷蔵庫等は一日一回以上徹底的に掃除し、営業時間中衛生的に維持して置くこと。

構内には昆虫等の駆除が実際に行われそ族、昆虫がいないこと。

十五 取扱容器器具類は洗じようを充分に行い特に直接食品に接触する容器器具類は、使用前に入念に清潔にし、洗じようの後常に摂氏七十五度以上の熱湯、蒸気乾熱又は衛生的に無害、且つ、有効な殺菌剤で消毒し、営業時間中は常に衛生的にしておくこと。

使用時以外はよく整頓し、且つ衛生的に保管しおくこと。

十六 原料の貯蔵その他製造製品の貯蔵及び運搬等においては、すべて清潔で衛生的な方法で取扱い、そ族、昆虫じんあい汚物その他有毒若しくは有害な物質又は病原微生物により汚染されないようにすること。

十七 製造加工及び製品保存に際しては、その　安全性を維持するため加熱乾燥冷却等細菌の死滅又は繁殖を抑制するのに充分な方法をとらねばならない。

冷蔵庫は、常に摂氏十度以下であること。

（食品取扱者）

十八 傳染性の疾患又はその疑のある者及び化のう性の傷できもの又は下痢症のある者は取扱業務に従事してはならない。

十九 業務に従事する者は、すべて清潔で洗たくのできる白衣及び白帽を着用し、作業場専用の履物を用い食品衛生監視員から指示されたときはマスクを着用すること

辛　すべての食品の取扱かに従　事する者は、その従業時間中手を清潔に保ち用便の後及び外から入ってきたときは、必ず石けん及びブラシでよく手を洗い、手又は食品を取扱う容器器具類を身体の他の部分に触れないこと。

従業中は所定の場所以外ではたん若しくはつば、をはき又は煙草を吸わないこと。

第十　魚介類販賣業

基準

一　（建物の構造）

店舗は、ふん尿処理場、じんかい処理場、畜舎等の近傍、じんかい埋立地、濕地の不潔な場所に近接しないこと。但しその対策があるものはこの限りでない。

建物は、完全な基礎が有り、店舗は取扱数量に應じ適当な広さを有し、住居と区別し、他の業務に共用しないこと。

生食用の魚貝類を調理するため、他と区劃した調理室を設けること。

二、　店舗の天井及び壁はじんあいのたまりにくいよう平滑で破損、すき間等がなく、明色であること。腰張り床はコンクリート、タイル等の不じん透性材料で敷設し、腰張りは一メートル以上とし、床は平滑で排水溝に向つて勾配をつけ掃除し易く常に補修されていること。

三、　店舗は自然光線を充分採り入れるような構造とし、人工照明を使用する場合は坪当り五〇ワット以上の明るさとし、又臭気等が速かに排除される構造であること。

調理室、陳列棚その他容器器具類置場は、完全に防じん、防虫、防そ等の設備を

し店舗の出入口、その他開放する箇所は金網その他でそ族、昆虫の侵入を防止する設備があり、又排水溝及び口には防そ用のふたをすること。

四　店舗の周囲は、コンクリートその他排水がよく、清掃し易き材料で作られ適当な勾配が附され、水たまりができないよう適当な排水設備があること。

五、店舗とは従業員用の流水式手洗設備を設け又他に容器器具類を洗じようするに便利な流水式の設備を設けること。調理室とは別に店舗と同様な洗じよう設備を設けること。

（食品取扱設備）

六　店舗にはその貯蔵能力をもつ冷蔵庫を設置し、取扱数量及び種類に応じた大きさの作業台、陳列棚、その他必要な容器器具類を備えること

七、調理室、作業台、陳列棚、冷蔵庫等の固定若しくは移動困難な器具類の配置は、取扱上便利で清掃及び洗じようが容易であること。

八、魚介類に直接接触する容器器具類はすべて耐水材で作られ冷蔵庫は清掃に[illegible]できる、すみこ、その他の装置をなし容易に洗じようのできる構造のものであること。

—生食用に使用する容器器具類は煮沸又は蒸気殺菌のできるものであること。

九　容器器具類及び運搬用具は、常によく補修掃除され、さびたり、ひび割れた

り、又は接合部分がはずれたりしていないこと。

十、　移動及びとりはずし可能な器具並びに容器包装類は衛生的な戸棚格納箱等に保管すること。特に刃物類は安全、便利且つ衛生的の場所に通い箱、その他配達容器包装等はそ族昆虫により汚染されない清潔な場所に保管すること。

十一　陳列棚及び冷蔵庫には、正確な温度計を見易い位置に備え常に使用できる状態におかれていること。

（給水及び汚物処理）

十二　使用水は、殺菌処理の行われた水道水か、又は保健所その他公立衛生試験機関で飲用適と認めた水で充分に供給されていること。

水道水以外を用いる場合は、その水源（井戸その他）は便所、汚水溜動物飼育場等の不潔な場所から適当の距離にあり密閉式で外部から汚染されるおそれのないこと。又一年間に一回以上の試験を受け飲用適と判定されていること。

飲用適の水が工事、その他の関係で全く供給できない場所においてはそれぞれ適当なろ過煮沸、その他薬物殺菌等の設備を使用すること。

十三　ごみ箱は有蓋としそ族昆虫が侵入しないような構造で戸外の適当な場所におき、

ごみは少くとも一週間に一回以上は処分し又殺虫を行うこと。

廃棄物容器は有蓋不透明性にして汚臭、汚水のもれないものでそ族、昆虫の入らないような構造であること。

廃棄物は毎月処分すること。

便所は、井戸及び店舗に影響のない位置にあり窓は金網、その他により昆虫の出入しないような構造で、流水式手洗装置をすること。

汲取口は、そ族昆虫の侵入しないよう完全に閉鎖でき用便口は不用のときはふたをしておくこと。

便所は常に清潔に保持され、便つぼはあふれることがないよう常に汲み取られていること。

十四　天井、壁、床面、戸棚等は一日一回以上徹底的に掃除し、営業時間中は衛生的に維持し、店舗の内部及び周囲はそ族昆虫駆除の実際が常に行われており、調理室、陳列棚・容器置場等のうちには、そ族昆虫がいないこと。

十五　取扱容器器具類は一日一回以上洗じょうを充分に行い、特に魚肉類に直接接触する容器器具類は使用前後洗じょう清拭し、衛生的に保つこと。

生食用に使用する容器具類は専用とし洗じょうの後、しばしば摂氏七六、五度以上の熱湯、蒸

気又は衛生的に無害且つ有効な殺菌剤で消毒すること

十六　魚介類はいかなる場合にも直接床上及び店舗外地面上などにおいてはならない。冷蔵陳列に際しては、直接氷上におかず、清潔な容器か敷板、すの子等を使用し、そ族、昆虫、じんあい等により汚されることを防ぐようにすること。包装する際は清潔な包装用品を使用すること。

十七　鮮魚介類の運搬には砕氷を使用し、直ちに販売するものは陳列棚に、それ以外は冷蔵庫に保管し、冷蔵庫及び陳列棚内の温度は常に摂氏十度以下に保つこと。

（食品取扱者）

十八　伝染性の疾病並びにその疑のある者及び化のう性の傷、できもの又は下痢症のあるものは取扱業務に従事してはならない。

十九　従業者は常に身体衣服の清潔を保ち、従業中は清潔でなるべく洗たくのできる外衣を着用すること。さしみ等の生食用のものを調理する者は髪おつい白衣を着用し食品衛生監視員に指示されたときはマスクをすること。

二十　従業者は常に爪を短かく切っておき従業中は手指を清潔にし、用便后及び外から入ってきたときは必らず石けん及びブラシで手を洗い、手又は食品を取扱う容器器具

類を身体の他の部分にふかないこと。

営業中は所定の場所以外ではたん又はつばをはき又は煙草を吸わないこと。

第十一　魚かい類市場営業

基準

一（建物の構造）

営業施設は、ふん尿処理場、じんかい処理場、畜舎等の近傍、じんかい埋立地、沼地等の不潔な場所に近接しないこと。但しその対策あるものは、この限りではない。

建物は完全な基礎を有し、施設は取扱数量に応じ適当な広さを有すること。荷揚場、分荷場、処理場、検査室及び更衣室を設け他の用途に共用してはならない。

二

取扱場の天井及び壁は、じんあいのたまりにくいように平滑で破損、すき間等がなく明色であること。床面は地表面から十センチメートル以上高くすること。床及び腰張りはコンクリート又はタイル張りにして腰張りは一メートル以上とし床は平滑で排水溝に向って適当な勾配を附け水溜等のできないように常に補修されていること。

取扱所は、自然光線を充分採り入れるような構造とし、やむを得ない場合及び夜間における照明は少なくとも坪当り五〇ワット以上の明るさがあり通風が不充分であるときは、

換気装置を備えること。

三　必要な場所は金網その他によりそ族、昆虫の侵入を防止する設備をなし、排水口には防そ設備をすること。排水溝は機能完全な暗きょ式とする。破損箇所は常に完全に補修されてゐること。

四　営業所の周囲及び路面等はコンクリート、その他の排水がよく且つ清掃し易い材料で作られてゐること。

五　場内には容器類の数量及び場内面積に應じ、充分且つ使用に便利な流水式洗じょう設備を設けること。取扱者数に応じた流水式手洗設備を設け石けん及びブラシを備えること。

（食品取扱設備）

六　施設の大きさ、取扱数量及び種類に応じた作業台、すの子、場内運搬具、砕氷函取扱容器、器具及冷蔵庫、貯氷庫等を備えること。

七、固定若しくは移動し難い機械器具類は、作業工程に応じて取扱上便利な位置にあり清掃、洗じょうが容易であること。

八、作業台、運搬用具、容器、通い箱、敷板、すの子等食品に直接接触する容器具類は特別のものを除いてはすべて耐水材で作られ、容易に清掃のできる構造のものであること。

運搬の用具は新品のものでふたがあること。

九　取扱用容器器具類等は、すべて常によく掃除され補修し、さびたり、ひび割れたり、又は接合部分がはずれたりしていないこと。

十　移動のとりはづし可能な取扱諸容器器具類は衛生的な戸棚格納箱等に保管すること。特に刃物類は安全且つ便利な場所に衛生的に保管すること。

十一　冷蔵庫には正確な温度計を見易い位置に備え冷凍機は常に充分な機能を有するよう整備されていること。

（給水及び汚物処理）

十二　使用水は、殺菌処理の行われた水道水か又は保健所その他公立衛生試験機関で飲用適と認めた水で豊富に供給されていること。

水道水以外を用いる場合は、その水源（井戸等）は便所汚水溜、動物飼育場等の不潔な場所から相当の距離にあり外部から汚染されるおそれがなく、一年間に一回以上の試験を受け飲用に適当であると判定されていること。

飲用適の水が土質その他の関係で全く供給できない場所においてはそれぞれ適当な濾過・煮沸その他殺菌物投入等の設備を使用すること。

十三　魚腸骨、廃物等の収納容器は完全なふたを有し、汚水の流れしない、又そ族昆虫が侵入しないような構造で取扱場外の適当な場所に置き、内容物は毎日これを処分し、又は殺虫を行うこと。　場内の廃棄物容器は取扱数量に応じた容積を有し、ふたがあり、不しん透質で汚臭、汚液のもれない、且つそ族昆虫の入らない構造で廃棄物は毎日これを処分すること。

便所は、井戸及び取扱場に影響のない位置にあり、窓は金網張りその他による昆虫のし入しないような構造で流水式手洗装置をすること。くみ取には完全に閉鎖でき用便には不用のときはふたをしておくこと。

便所は常に清潔に保持され便つぼはあふれることがないように常に汲み取られていること。

便所の数は使用人員の数に比し少なすぎないこと。

（取扱方法）

十四　取扱所の構内及び取扱所の壁、床面、作業台、すの子、運搬用器等は一日一回以上徹底的に掃除し、営業時間中は衛生的に維持しておくこと、

そ族昆虫の駆除の実際が常に行われていること。

十五　取扱器具、器具類はすべて一日一回以上よく洗じょうし常に衛生的にしておくこと。特に直接取扱品に接触する容器具類等は使用前後に入念に洗じょうし使用のとき以外は、清潔に整頓保管すること。

十六　魚かい類は、いかなる場合にも直接床上においてはならない。冷蔵、貯蔵、保管に際しては、敷板、すの子を使用すること。運搬容器は完全にふたをすること。保存用氷の砕氷は、汚染を防止する清潔で衛生的の方法で行うこと。そのほか、魚かい類の取扱中、そ族昆虫、じんあい、汚物その他有毒若しくは有害な物質等により汚染されないようにすること。

十七　魚かい類は直ちに販売する場合のほか冷蔵庫に保管し、冷蔵庫は常に摂氏十度以下を保つこと。魚介類を運搬する際は必らず氷詰め等により十分冷却すること、

（食品取扱者）

十八　伝染性疾患、又はその疑のあるもの及び化のう傷、できもの、下痢症等のある者は取扱業務に従事してはならない。

十九　魚かい類取扱従事者は、常に身体衣服を清潔に保ち従業中は清潔な洗たくのできる衣服を着用し、取扱所専用の履物及びゴム引、前掛等を用いること。

二十　直接魚かい類を取扱う者は、常に爪を短かく切り、従業中は常に手を清潔にし、魚かい類を取扱う前、用便后及び外から入ってきたとは必ず、石けん及びブラシで手を洗い、手又は取扱容器、器具等を身体の他の部分に触れないこと。従業中は所定の場所以外ではたん又はつばをはき又は煙草を喫めないこと。

第十二　魚肉ねり製品製造業

基準

一、（建物構造）営業施設は、ふん尿処理場、じんかい処理場、畜舎等の近接、しんかい埋立地、沼地等の不潔な場所又は悪臭を放つ場所に近接しないこと。但し、その対策のあるものはその限りでない。建物は完全な基礎を有し、製造所は取扱数量に応じ適当な広さを有し、住居と区別し、製造所、原料置場、製品置場及び更衣室を区別し、他の業務に共用しないこと。

二、製造所の天井、及び壁はじんあいのたまりにくいよう平滑で破損、すき間等がなく明色であること。腰張り、及び床は、コンクリート、タイル張り等の不しん透質にして腰張りは床より一メートル以上とし、床は平滑で排水溝に向つて勾配をつけ掃除し易く常に補修されていること。製造所は、自然光線を充分採り入れるような構造とし、やむを得ない場合及び夜間における照明は少くとも坪当り五〇ワット以上の明るさが部屋の隅まで行きわたること。

蒸気釜、煮沸釜、揚げ釜の上部には通気孔を設け蒸気煙及び臭気を速やかに排除すること。
釜場の周囲は完全な防火壁となしばい煙よけの装置を設けること。

三　製造所の窓出入口その他開放する箇所は、金網張り、その他によりそ族昆虫の侵入を防ぐ装置をなし常に補修されていること。排水孔には防その設備をすること。

四　製造所の周囲は、コンクリートその他排水がよく清掃し易い材料で作られ適当な勾配が附され水たまりができないように適当な排水設備があること。

排水溝には大きい物等による閉そくを防ぐための沈でん槽を設けること。

五　製造所内には従業員用の使用に便利な流水式手洗設備を設け、石けん及びブラシを備えること。

製造所内には取扱に使用する容器器具類等を洗じようする便利な流水式の給水設備を設けること。

（食品取扱設備）

六　施設の大きさ取扱数量及び種類に応じた大きさと、必要な数の機械器具及び冷蔵庫その他の必要なる取扱容器器具類を備えること。

七　固定され若しくは移動困難な機械器具類は作業工程に応じて取扱上便利な位置に

あり、清掃、洗じょうが容易であること。

八　食品に直接接触する容器器具、機械類はすべて耐水性で作られ特に肉すり機は磨滅度の少い衛生的に無害の資材であつてそれらの構造は容易に分解掃除のし易いもので煮沸、蒸気、殺菌のできるものであること。冷藏庫の内壁に食品が接触しないような装置をすること。運搬用具類はふたのある専用のものとすること。

九　機械器具類等は、常に補修清掃され、さびたり、ひび割れたり又は接合部がはずれていないように常に整備されていること。

十　とりはずし可能な又は移動容易な機械器具類は衛生的な戸棚、格納箱等に保管すること。直接食品に接触する固定式機械器具にはそ族、昆虫、じんあい等により汚染されないよう衛生的覆がいを設けること。

十一　加熱、冷却又は貯蔵するための設備については温度及び圧力の正確に調節する装置が設けられ正確な温度計を見易い位置に備え、これらは常に使用できる状態に整備されていること。

（給水及び汚物処理）

十二　使用水は、殺菌処理の行われた水道水か又は保健所その他公立衛生試験機関で飲

用適と認めた水で豊富に供給されていること。

水道以外を用いる場合はその水源（井戸、その他）は便所汚水溜、動物飼育場等の不潔な場所から相当の距離にあり、閉鎖式で外部から汚染されるおそれがなく、一年間に一回以上の試験を受け飲用適と判定されていること、

飲用適の水が土質その他の関係で全く供給できない場所においては、それぞれ適当な濾過、煮沸、その他薬物殺菌等の設備を使用すること。

十三　廃棄物収納箱は完全なふたを有し汚水の流出しないような又そ族昆虫が侵入しないような構造で作業場外の適当な場所に置き、廃棄物は少なくとも一週間に一回以上処分し、又殺虫を行うこと。

作業場内の廃棄物容器は、完全なふたを有し、不しん透質のもので汚臭、汚液のもれることなく、はえ等の入らないような構造であり、廃棄物は毎日これを処分すること。

便所は、井戸及び製造所に影響のない位置にあり、窓は金網張り、その他昆虫の出入しない様な構造で用便口より昆虫の出入しないよう、不用のときはふたをしておき、流水式手洗装置を有すること。汲取口は、そ族、昆虫が侵入しないよう完全に閉鎖でき、又便つぼからあふれることのないように常にくみとられていること。

原料は、常に清潔に保持されよごれていないこと。

（取扱方法）

十四　製造室、原料及び製品置場、水洗槽、冷蔵庫等は、少くとも一日一回は徹底的に掃除し、営業時間中衛生的に維持しておくこと。

製造所にはそ族、昆虫がいないこと。又駆除も実際に行われていること。

十五　製造に使用するすべての機械器具類は、すべて少くとも一日一回はよく洗じょうする等清掃を行い特に食品に直接接触する面は、使用前后に入念に清掃し、且つ営業時間中常に衛生的にしておくこと。食品に直接接触する器具の面は洗じょうの后常に摂氏七六、五度以上の熱湯、蒸気、又は衛生的に無害、且つ有効な殺菌剤で消毒すること。

十六　原料、製品の貯蔵及び運搬等においては、容器包装等は清潔なものを用い、又清潔な取扱用具を使用する等すべて清潔で衛生的な方法で取り扱い、そ族昆虫、じんあい汚物その他有毒若しくは有害な物質、病原微生物により汚染されないようにすること。

十七　原料及び製品は、その安全性を維持するため充分な速さで製造加工され、冷蔵庫に保存され、冷蔵庫は常に摂氏十度以下であること。

（食品取扱者）

十八　伝染性の疾病にかかっている者又はその疑のある者、及び化ノウ性の傷、できもの下痢症のある者は、取扱業務に従事してはならない。

十九　業務に従事する者はすべて清潔で洗たくのできる外衣と帽子を着用し、作業場にはゴム引前掛及び専用の履物を用いること。食品衛生監視員から指示されたときにはマスクを着用すること。

二十・取扱に従事する者は常に爪を短かく切り従業中は常に手指を清潔にし・食品を取扱ふ前、用便後及び外から入つて来たときは必ず石けん及びブラシで良く手を洗い、手又は食品を取扱う器具を身体の他の部分にふれないこと。

作業中は、所定の場所以外では、たん、又はつばをはき又は煙草を吸わないこと。

十三　魚かい類冷凍業

基準

（建物の構造）

一、設置場所はふん尿処理場じんかい処理場畜舎等の近傍じんかい埋立地湿地等の不潔な場所に近接しないこと。但しその対策のあるものはこの限りではない。

建物は完全な基礎を有し、取扱数量に応じた広さと規模とを有し、荷扱場、処理場準備室、冷凍室、冷蔵室、更衣室等を設け、他の用途に共用しないこと。

二、荷扱場、処理場及び更衣室の天井、壁はじんあいのたまりにくいよう平滑で、破損すき間等がなく明色であること。

準備室冷凍室冷蔵室の天井は水滴の落下を防ぐ構造で壁は耐水性平滑で破損すき間がなく明色であること。

各室の床はコンクリート、タイル等の不浸透質で敷設し、平滑で溝に向い勾配をつけ清掃し常に補修されていること。　荷扱所及び処理場は自然光線を充分採り入れるよう構造とし、やむを得ない場合及び夜間における照明は坪当り五〇ワット以上の明るさがあり換気装置があること。

三、荷扱室、処理場及び更衣室等の窓その他開放する箇所には金網等のそ族昆虫の浸入を防ぐ装置をし破損すき間等がなく常に補修されていること。

準備室、冷凍室、冷蔵室は、そ族の侵入を防ぐ装置をし且つその補修が常に充分にしておること。　各室の排水口には防そのための蓋をすること。

四、製造所の周囲はコンクリートその他には排水がよく清掃しやすい材料で作られ適当な勾配が附され水溜が出来ないように適当な排水設備があること。

五、荷扱室、処理室及び準備室には従業員用の流水式手洗設備を設け石けん、及びブラシ及び清潔な手拭を備へ使用に便利な流水式の容器器具類洗滌設備を設けること。

（食品取扱設備）

六、施設の大きさ取扱数量及び種類に応じた作業台、すの子、敷板、場及運搬具及び取扱容器具等を備えること。　運搬の際使用する氷の貯蔵庫を設けること。

七、固定若くは移動困難な機械器具類は作業工程に応じて取扱上便利な位置にあり清掃及び洗じょうが容易であること。

八、食品に直接接触する取扱器具類はすべて耐水性でつくられ容易に掃除できる構造であつて容器類は煮沸又は蒸気殺菌のできるものであること。　貯蔵室にはすの子その他

十三　魚かい類冷凍業

基準

（建物の構造）

一、設置場所はふん尿処理場、じんかい処理場、畜舎等の近傍、じんかい埋立地、沼地等の不潔な場所に近接しないこと。但し、その対策のあるものはこの限りではない。

建物は完全な基礎を有し、その取扱数量に応じた広さと規模とを有し、荷扱場、処理場、準備室、冷凍室、冷蔵室、更衣室等を設け、他の用途に共用しないこと。

二、荷扱場、処理場及び更衣室の天井、壁はじんあいのたまりにくいよう平滑で破損すき間等がなく明色であること。

準備室、冷凍室冷蔵室の天井は水滴の落下を防ぐ構造で壁は耐水性平滑で破損すき間がなく明色であること。

各室の床はコンクリート、タイル等の不浸透質で敷設し平滑で溝に向い勾配をつけ清掃し常に補修されていること。荷扱所及び処理場は、自然光線を充分採り入れるような構造としやむを得ない場合及び夜間における照明は坪当り五〇ワット以上の明るさがあること

追加　準備室、冷凍室冷蔵室の使用中の照明は坪当り五〇ワット以上の明るさがあること。

三、荷扱室、処理場及び更衣室等の窓その他開放する箇所には金網等のそ族昆虫の浸入を防ぐ装置を防ぐ装置をし破損すき間等がなく常に補修されていること。準備室、冷凍室、冷蔵室は、そ族の侵入を防ぐ装置をし且つその補修が常に充分にしておること。　各室の排水口には防そのための蓋をすること。

四、製造所の周囲はコンクリートその他には排水がよく清掃しやすい材料で作られ適当な勾配が附され水溜が出来ないように適当な排水設備があること。

五、荷扱室、処理室及び準備室には従業員用の流水式手洗設備を設け石けん、及びブラシ及び清潔な手拭を備へ使用に便利な流水式の容器器具類洗浄設備を設けること。

（食品取扱設備）

六、施設の大きさ取扱数量及び種類に応じた作業台、すの子、敷板、場内運搬具及び取扱容器具等を備えること。　運搬の際使用する氷の貯蔵庫を設けること。

七、固定若くは移動困難な機械器具類は作業工程に応じて取扱上便利な位置にあり清掃及び洗じょうが容易であること。

八、食品に直接接触する取扱器具類はすべて耐水材でつくられ容易に掃除できる構造であつて容器類は煮沸又は蒸気殺菌のできるものであること。　貯蔵室にはすの子その他

食品を清潔に貯蔵できる装置をすること。

九、取扱容器器具類が常によく補修され、さびたり、ひび割れたり又は、接合部分がはづれたりしていないこと。

十 移動及びとりはづし可能な容器器具類を衛生的な戸棚其の他に保管すること。

十一、冷凍準備室及び貯蔵室には正確な温度計を、冷凍室には最高最低寒暖計を備え、冷凍機関は常に補修手入をし故障排除につとめること。凍結管は冷凍機能を強めるため過剰に附着した結氷を常に除去しておき又出入口の扉は破損すき間等のないよう補修されてあること。冷凍室の温度は毎日定時にしらべそれを記録して置くこと。

（給水及び汚物処理）

十二、使用水は殺菌処理の行はれた水道水か又は保健所その他公立衛生試験機関で飲用に認めた水で豊富に供給されていること。水道水以外を用いる場合は、その水源（井戸その他）は便所汚水溜、動物飼育場等の不潔な場所から相当の距離にあり閉鎖式で外部から汚染される虞がなく、一年間に一回以上の試験を受け飲用適と判定されていること。飲用適の水が土質その他の関係で全く供給できない場所においてはそれぞれ適当な過濾器その他薬物殺菌等の設備を使用すること。

十三　荷役場にはごみ箱を処理場には魚腸骨その他の廃棄物容器をそなえること。これらはいづれも完全なふたがありそ族昆虫が侵入しないやうな又汚水の流出しないような構造で且つ清掃に便利であること。内容物は毎日これを処分し又殺虫を行うこと。

便所は、井戸及び施設に影響のない位置にあり、窓は金網張り、その他昆虫の侵入しないような構造で流水式手洗装置を有すること。

汲取口はそ族昆虫が侵入しないよう完全に閉鎖でき用便に不用のときはふたをして置くこと。

便所は常に清潔に保持されあふれることがないよう常に汲取られていること。

（取扱方法）

十四　荷扱室、処理室及び準備室等の壁、床等は一日一回以上徹底的に清掃し作業時間中は衛生的に維持して置きそ族昆虫のいないこと。

冷凍室、冷蔵室は常に清掃し食用に不適当な他の物品を入れてはならない。

通路は常によく清掃し、他の物品は置かないこと。

そ族がいないこと。

構内には塵芥等の取除が常に行われていること。

十五　取扱器具、運搬車等はすべて一日一回以上洗じょうし特に直接食品に接触する容器器具類等は使用前に入念に洗じょうし常に衛生的にしておくこと。

食品に直接接触する器具の表面は洗じょう後摂氏七十五度以上の熱湯蒸気又は衛生的に有効無害な殺菌剤で消毒すること。

使用時以外はよく整頓し、且つ衛生的に保管して置くこと。

十六　取扱は、すべて衛生的で処理、冷蔵及び運搬等においては、すべて清潔で衛生的な方法で取扱いそ族昆虫、じんあい等により汚染されないようにすること。

十七　原材料は常に摂氏十度以下に保つこと。

冷凍室外の食品は常に冷凍状態を保つこと。不備の場合は必ず冷凍状態を保ち、又砕氷を添加する等の冷凍保持対策がなされてゐること。

（食品の取扱者）

十八　傳染性の疾病又はその疑のある者及び化膿性の傷、できもの、手荒症等のある者は取扱業務に従事してはならない。

十九、業務に従事する者はすべて清潔で洗濯の出来る外衣と帽子を着用し、作業場専用のはきもの及びゴム引の前掛けを用ひること。

食品衛生監視員から指示されたときはマスクを着用すること

三　取扱者は、常に爪を短く切り従業中は常に手指を清潔にし食品を取扱う前用便後及び外から入ってきたときは必ず石けん及びブラシでよく手を洗い、手又は取扱う容器器具を身体の他の部分に触れないこと。

従業中は所定の場所以外ではたん又はつばをはき又は煙草を吸はないこと

第十四　清涼飲料水又は保存飲料水の製造業

基準

（建物の構造）

一　製造場は、ふん尿処理場、じんかい処理場畜舎等の近傍じんかい埋立地、湿地等の不潔な場所に位置しないこと。但しその対策のあるものはこの限りでない。

製造場は住居と区別し、他の業務に共用しないこと。

製造場は、計画製造量に比べて狭すぎず、且つそれぞれ区画した製造室調合室（培養室）原料貯蔵室更衣室、製品置場及び空びん置場を設けること。

炭酸含有のもの又は乳酸菌を培養して使用する製造場は十五坪以上、有機酸を含有する清涼飲料水及び保存飲料水の製造場は十坪以上とすること。

調合室（乳酸菌培養室）は一坪以上とすること。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

二、製造場の壁、及び天井は、じんあいのたまりにくいよう平滑で破損、すき間等がなく明色であること。

壁は床上から一メートル以上の高さまでコンクリート、タイル、不酸化金属等の不しん透性により腰張りをすること。

床はコンクリート、タイル等で作られ平滑で排水溝に向って勾配を附け掃除し易く、水たまり等のできないように常に補修されていること。

製造場は通風がよく自然光線を充分採り入れるような構造にしやむを得ない場合及び夜間は作業場全体に坪当り五〇ワツ以上の明るさが行き渡っていること。

三、製造場の窓その他開放する箇所は金網張り、その他そ族昆虫等の侵入を防ぐ装置をすること。又下水及び排水口には防そのためのふたをすること。

製造場の天井、壁、床等は、すべて隙間破損箇所がなくよう常に完全に補修されていること。

四、製造場の周囲の地面はコンクリートその他排水がよく、且つ清掃しやすい材料で作られゆるやかな勾配が附されていること。

製造場の附近に雨水がたまらないように適当な排水溝があること。

五 製造室に従業員の流水式手洗専用設備を設け石けん及びブラシを備えること。但し 石けん

の代りに他の無害な殺菌剤でも差し支えない。又使用に便利な洗びん機その他器具の容器の流水式洗じよう設備を設けること。

（食品取扱設備）

六　製造室には製造量に応じて数及び大きさの機械器具調合容器ろ水機、原液ろ過機浸びん器、洗びん機、水切機、加熱殺菌器及び製品検査設備を備えること。

七　浸びん槽、洗びん機、吹き上げ洗じよう器混合機等固定又は移動し難い機械器具の配列は作業に便利な位置にあり、清掃洗じようが容易であること。

八　製造に使用する機械器具で原料製品に直接接触する部分はすべて耐水性並びに衛生上無害の材料で作られ且つ容易に洗じよう、加熱又はその他の殺菌のできるような構造であること

九　製造に使用する機械器具は、すべて常によく補修され、さびたり、ひびわれたり又は接合部分がはずれたりしていないこと。

十　製造室及び調合室には移動及びとりはずし可能な容器器具を衛生的に保管することのできる架台、棚、格納箱等の設備を設けること。

十一、原水及び製品の加熱滅菌又は用水の冷却を行う装置の見易い位置に正確な温度計を備えること。

炭酸ガス、混合装置には、圧力計を備えること。

製品検査用の圧力計を備えること。

製造室に温度計を備えること。

十一、（給水及び汚物処理）

使用水は、殺菌処理の行はれた水道水か又は保健所その他の公立衛生試験機関で飲用適と認めた水であり、豊富に供給されていること。

水道水以外の水を用いる場合は、その水源（井戸その他）は、便所汚水溜、動物飼育場等の不潔な場所から相当な距離にあり閉鎖式で外部から汚染される虞のないこと。

年に一回以上の試験を受け飲用適と判定せられていること。

飲用適の水が土質その他の関係で全く供給できない場所においてはそれぞれ適当なろ過、煮沸その他殺菌等の設備を使用すること。

ろ水機は常にその性能を維持するため、時々そのろ過水について保健所等で細菌検査を受けること。

十二、便所は井戸及び製造場に影響のない位置にあり窓は金網張り其の他そ族昆虫等の侵入しないような構造で使用に便であり流水式手洗装置を有すること。

その汲取口は完全に閉鎖でき又用便口とし昆虫の出入しないよう不用時はふたをすること。

便所は常に清潔に保持されふん尿は便つぼよりあふれることのないよう常に汲み取られていること。

便所の数は従業者の数に比して少なすぎないこと。

ふたのある充分な容量の適当な他の廃棄物容器を備えること。

（取扱方法）

十四、製造場の構内其の他本室外床面戸棚は一日一回以上徹底的に掃除し且作業時間中衛生的に維持しておくこと。

十五 製造室等食品を取扱う室内には、そ族昆虫がいないこと。

製造に使用する器具は、すべて少くとも一日一回はよく洗じょうし常に衛生的に保持しておくこと。特に原料製品に直接触する面は、使用前に入念に洗じょうの後摂氏七六、五度以上の熱湯蒸気乾熱又は衛生的に無害且つ有効な殺菌剤で消毒すること。

製品の容器は使用前に適当な方法で洗じょうし殺菌すること。

十六 製造に際しての取扱は、常に清潔で衛生的であり特にそ族昆虫、じんあいによりよごされることを防ぐこと。

一クスの続一

十七 炭酸を含有する清涼飲料水は、炭酸ガスを圧入する場合に用水が摂氏十五度以下に冷却されていること。

炭酸ガスを含有しない清涼飲料水は製造後摂氏八〇度で三十分以上加熱滅菌が行われていること。

保存飲料水は製造後摂氏八五度で三〇分以上加熱滅菌が行われてゐること。

（食品取扱者）

十八 傳染性の疾病又はその疑のある者は作業に従事しないこと。 化膿性の傷、できもの及び下痢症のあるものは完全に包装された製品の運搬、荷造り等の業務以外には従事しないこと。

十九 製造に従事する者は、すべて清潔でなるべく洗たくのできる外衣又はゴム引前掛等を着用し、製造場内専用の履物を用いること。 特に必要があるとき又は食品衛生監視員が指示したときは、髪おゝい又はマスクを着用すること。

二十 製造に従事するものは、常に爪を短かく切っておき、従業時間中常に石けん及びブラシで手を洗い、手又は使用器具を髪、鼻、口、耳その他の部分にふれないこと。作業中は所定の場所以外では、たん 若しくはつばをはき、煙草を吸わないこと。

第十五 氷雪の採取製造業及び販賣業

基準

一 （建物の構造）

採取場又は製造場、販賣所はふん尿処理場、じんかい処理場、畜舎等の近傍、じんかい埋立地及び濕地等不潔な場所に位置しないこと、但し、その対策のあるものはこの限りでない。

氷池製造場は、計画、製造量に比べて狭すぎないこと。製造場は住居と区別し他の業務に共用しないこと、

製氷工場にあつては製氷室、機械室及び更衣室を設けること。

販賣業にありては貯氷庫を設けること。

白氷の貯氷室は飲食用の氷の貯氷室と別にすること。同一の貯氷室を用いる場合は完全な仕切を設けること。

二 氷池の底面及び周壁はコンクリート、タイル、石等の耐水性の材料で作られ常に補修が十分にされていること。

三 貯氷庫及び販賣所の床はコンクリート又は三種以上の板張りとし、且つ内部の周壁は耐水材又は板張りとし融解水除の設備をすること。

氷池の周壁は地表面から十五センチメートル以上高くすること。

製氷工場及び販売場の床、天井及び壁はじんあいのたまりにくいよう平滑で破損、すき間等がなく常に補修され掃除し易い構造であること。

機械室、製氷室及び更衣室は換気が行われ通風が充分で自然光線が充分とり入れられる構造で、やむを得ない場合及び夜間における照明は坪当り五〇ワット以上の明るさを有すること。

三　製氷工場及び販売場の窓、その他開放する箇所は金網張りその他によりそ鼠昆虫等を防ぐ構造及び設備をすること、排水溝には防そ用のふたをすること。

四　製造場貯氷庫及び販売場の周囲の地面は、コンクリートその他清掃し易い材料で作り、ゆるやかな勾配が附され雨水がたまらないよう適当な排水設備があること。

氷池の周囲は三メートル以上の空地があること。

五　従業員の使用に便利な流水式手洗設備及び給水管その他の器具洗じょう用設備が設けられていること。手洗設備には石けん及びブラシ又は無害且つ有効な殺菌剤をそなえること。

製氷室、貯氷室は履物を別にするか又は出入口に靴拭台及び「マット」を

設備し常に使用できる状態に整備されていること。

（食品取扱設備）

六　施設の大きさ及び生産数量に応じた数の攪拌機及び吸水機平滑な上ぶた、中ぶた、エアーパイプ、ブライン受その他の器具があること。

七　固定又は移動困難な機械器具の配列は、使用に便利で、且つ洗じょうし易い位置にあること。

八　取扱器具のうち氷に直接接触する部分は、すべて耐水性の材料で作られ、且つ容易に洗じょうできるような構造であること。

九　給水管、エアーパイプ、吸水機その他の器具は、常によく補修され、さびたり、接合部分が、はずれたりしていないこと。

十　移動又はとりはずし可能な器具を衛生的に保管することができる架台、戸棚、その他の設備があること。

十一　冷却装置のコンプレッサー等については、圧力を測り得る圧力計を装置し。又製氷槽、予冷槽及び貯氷室等については、その温度を測りうる温度計を装置し、且つ常に使用できる状態に整備されていること。

（給水及び汚物処理）

十二 使用水は、殺菌処理の行はれた水道水か又は保健所その他の公立衛生試験機関で飲用適と認めた水で豊富に供給されていること。

水道水以外の水を用いる場合その水源（井戸その他）は、便所、汚水溜、動物飼育場等の不潔な場所から適当の距離にあり閉鎖式で外部より汚染されるおそれのなく一年一回以上の試験を受け飲料適と判定せられていること。

飲用適の水が土質その他の関係で全く供給できない場所においてはそれぞれ適当なろ過、煮沸その他薬物殺菌等の設備を使用すること。

十三 完全なふたのあるごみ箱を製造所外の適当な位置に備えること。

十三 便所は井戸及び営業施設等に影響のない位置にあり、窓には金網張りその他そ族昆虫の出入しないような構造で流水式手洗装置を有すること。

その汲取口は完全に閉鎖で、又用便口より昆虫の出入しないよう不用時はふたをして置くこと。

便所は常に清潔に保持され、ふん尿は、便つぼからあふれることのないよう常にくみ取られていること。

便所の数は、従業員の数に比して少なすぎないこと。

（取扱方法）

十四　氷を取り扱う場所の構内その他各室内、床面、戸棚、すべて一日一回は徹底的に掃除し、且つ作業時間中衛生的に維持して置くこと。

十五　氷の取扱に使用する器具は、すべて、少くとも一日一回はよく洗じょうする等の清掃を行い、特に氷に直接接触する面は使用前に入念に清潔に且つ作業時間中常に衛生的にして置くこと。

十六　氷は、その製造貯蔵等の取扱に際しては、すべて清潔で衛生的な方法で取扱い、そ族、昆虫、じんあい、汚物有害若しくは有害な物質又は病原微生物に汚染されないようにすること。

十七　氷は可久的融解しないように扱われ又は貯蔵されること。

（食品取扱者）

十八　伝染病性の疾病及びその疑のある者は作業に従事してはならない。化のう性の傷、できもの及び下痢病のある者は、氷に直接接触する業務に従事しないこと。

十九　製造販賣に従事する者は、すべて、清潔でなるべく洗たくできる外衣を着用すること。

氷の取扱貯蔵、出荷に従事する者はゴム引前掛等を着用すること。

二十　取扱に従事するものは、その従業時間中手を常に清潔に保ち氷を取扱う前、用便の後及び外から入つてきたときは必ず石けん及びブラシでよく手を洗い、作業中は所定の場所以外ではたん又はつばをはき、又は煙草を吸わないこと。

第十六つくだ煮製造業　基準

（建物の構造）

一、営業施設はふん尿処理場、じんかい処理場、畜舎等の近傍じんかい埋立地、湿地等の不潔な場所又は悪臭を放つ場所に近接しないこと。但しその対策あるものはこの限りでない。　建物は完全な基礎を有し取扱数量に応じた広さで住居その他と区別し原料貯蔵庫、製造室、つめ合せ室、包装場、製品貯蔵庫及び更衣室又は更衣箱を設け他の用途に共用しないこと。

二、原料貯蔵庫、製造室、つめ合せ室等の壁天井はじんあいのたまりにくいように平滑で破損、すき間等がなく明色であること。腰張り及び床はコンクリート、タイル又は板張りとし腰張りは一メートル以上とし床は平滑で排水溝に向って勾配をつけ掃除し易く常に補修されていること。製造場及び加工場は自然光線を充分とり入れる様な構造としやむを得ない場合及び夜間における照明は坪当り五十ワット以上の明るさがあること。又通風が十分なる構造とし釜場の上には排気口を設け周囲は防火に完全な設備をなし煙突は完全であること。

三、原料貯蔵室、製造室、つめ合せ室及び製品貯蔵室等の窓その他開放する箇所は金網及

び硝子等を用いそ族 昆虫、じんあいを防ぐ装置をなし破損する箇所がなく常に補修されていること。排水口には防そ用のふたをすること。

四、製造所の周囲はコンクリートその他排水が良く清掃しやすい材料で作られ適当な勾配が附され水たまりができないよう適当な排水設備があること。

五 製造室 つめ合せ室には従業員用の流水式手洗設備を設け石けん及びブラシを備えること。又製造室には原材料及び容器器具等を洗じょうするに便利な流水式の設備をすること。

（食品取扱設備）

六 製品の種類製造方法並びに取扱数量に応じた必要な機械器具その他の諸設備を備えること。

七 調理台、乾燥台、混合機釜場、洗場その他固定若しくは移動し難い機械器具容器等は作業に便利で順序清掃洗じょうし易く配置されてあること。

八 食品に直接接触する取扱容器具類は、すべて耐水性で作られ容易に洗じょう消毒その他の殺菌のできる構造のものであること。

九 取扱容器、器具は、すべてよく補修され、破損したり又は割れたりさびたり又は汚

各部分がはずれたりしていないよう常に整備されていること。

十　移動又はとりはずし可能な取扱器具類を衛生的に保管することのできる棚、戸棚その他の設備があること。固定した機械器具や直接食品に接するものには鼠族、昆虫じんあい等を防ぐための衛生的な覆蓋を設けること。

十一　腐敗変敗しやすい食品、原材料を貯蔵するための冷蔵庫は取扱数量に応じた容積があり正確な温度計が見易い位置にあること。食品の加熱処理設備には正確な温度計（及び圧力計）が見易い位置にあること。冷蔵、加熱の機能は常に充分であること。

（給水及び汚物処理）

十二　使用水は殺菌処理の行はれた水道水か又は保健所その他の公立衛生試験機関で飲用適と判定された水で豊富に供給されていること。

水道以外を用いる場合その水源（井戸その他）は便所、汚物だまり、動物飼育場等の不潔な場所から相当の距離にあり密閉式で外部から汚染される虞がないこと。

飲用適の水が土質その他の関係で全く供給できない場所においてはそれぞれ適当なろ過、煮沸その他薬物殺菌等の設備を使用すること。

一年間に一回以上の試験を受け飲用適と判定せられていること。

十三　じんかい箱は完全なふたがあり、そ族、昆虫が出入しない構造で場外の適当な場所に置きじんかいは毎日処分し又殺菌を行うこと。

廃棄物容器は有蓋不滲透性のもので汚臭、汚液の漏れない、蠅等の入らない構造にて廃棄物は毎日処分すること。

便所は、井戸及び製造所に影響のない位置にあり窓は金網張りにしその他、昆虫の出入しないような、構造で流水式手洗装置をすること。用便により昆虫の出入しないよう不用なときはふたをして置くこと。汲取口はそ族、昆虫の侵入しないよう完全に閉鎖でき、使つぱからあふれることのないよう常に汲み取られていること。

便所は常に清潔に保持されよごれていないこと。

（取扱方法）

十四　天井、壁、床面、戸棚、仕事台等は毎日徹底的に掃除し常に衛生的に維持しておくこと。

取扱室原料貯蔵庫製品貯蔵庫等にはそ族、昆虫がいないこと。

そ族昆虫の駆除が常に行われていること。

十五　取扱容器器具類は常によく洗じようする等清掃を行い特に食品に直接接触する面は使用前后に入念に清潔にし、且つ常に衛生的にして置くこと。

特に直接接触する面は、煮じよう後しばしば摂氏七六、五度以上の熱湯蒸気、乾熱又は衛生的に無害、且つ有効な殺菌剤で消毒すること。

十六原材料及び製品はいかなる場合にも直接床上に置くことなく調理、包装、貯蔵、運搬等すべて衛生的な方法で取扱いにいて塵埃、じんあい、汚物、その他有毒又は有害な物質又は病原微生物等により汚染されないよう有効な保管用具を用いること。

十七製造加工及び製品保存に際してはその安全性を維持するため加熱、乾燥、冷却等細菌の繁殖を抑制し腐敗、変敗を防ぐに充分な方法を取らねばならない。

冷蔵庫は常に摂氏十度以下を保つこと。

（食品取扱者）

十八伝染性の疾病又はその疑のある者及び化のう性の傷、できもの下痢症のある者は、取扱業務に従事してはならない。

十九業務に従事するものはすべて清潔で洗たくのできる外衣と若しくはゴム引前かけ及び帽子を着用すること。又食品衛生監視員から指示されたときは、マスクを着用すること。

履物は作業専用のものを用いること。

二十 取扱に従事するものは、常に爪を短かくし従業中は手を清潔にし食品を取扱う前用便後及び外から入ってきたときは必ず石けん及びブラシでよく手を洗い、手又は取扱う容器器具等を身体の他の部分に触れないこと。

従業中は所定の場所以外ではたん、つばを吐き又は煙草を吸わないこと。

十七　前各号以外のかん詰又はびん詰食品の製造業

（基準）

一、（建物の構造）

製造場は、ふん尿処理場、じんかい処理場、畜舎等の近傍、じんかい埋立地、湿地等不潔な場所に位置しないこと。但しその対策のあるものはこの限りでない。

製造場は住居と区別し他の業務に兼用しないこと。

製造場は、計画製造数量にくらべて狭すぎず、且つ製造場には完全に仕切りした製造室、原料貯蔵室、かん又はびん置場、製品貯蔵室、冷蔵庫及び更衣室を設けること。

二、製造場の壁、天井はじんあいのたまりにくいよう平滑で、破損、すき間等がなく明色であること。床はコンクリート、タイルその他の不しん透質で作られ又は水たまり等のできないように排水溝に向って勾配をつけ掃除し易くし常に補修されていること。

製造場及び加工場はばい煙、蒸気、悪臭が速やかに排除されるよう通風がよく自然光線を充分採り入れるような構造とし、やむを得ない場合及び夜間における照明は作業場全体に坪当り五〇ワット以上の明るさがゆきわたっていること。

三

製造場の窓その他開放する箇所は、金網その他昆虫等の侵入を防ぐ装置をすること。

又下水及び排水溝又は孔には防そ用のふたをすること。

四　製造場の周囲の地表面は、コンクリート、その他排水がよく且つ清掃しやすい材料で作り、ゆるやかな勾配が附されていること。

製造場の附近は雨水のたまりができないように適当な排水設備があること。

五　製造室に従業員の流水式手洗専用設備を設け、石けん及びブラシを備えること。石けんの代りに他の無害な殺菌剤でも差し支えない。又使用に便利な流水式の洗びんその他容器の洗じょう設備を設けること。

（食品取扱設備）

六　製造室には製造に必要な数及び大きさの滅菌装置その他必要な機械器具を備えること。

腐敗、変敗しやすい原材料を保存する為の冷蔵庫を設置すること。

七、固定され又は移動し難い機械器具の配列は製造作業に便利な位置にあり洗じょう清掃が容易であること。

八　製造に使用する機械器具で原料製品に直接接触する部分はすべて耐水性の材料で作られ且つ容易に洗じょう、加熱その他の殺菌のできる構造であること。

九　製造に使用する機械器具は、すべて常によく補修され、さびたり、ひび割れした

り又は持ち部分かはずれたりしていないこと。

十　製造室、加工室には移動性又はとりはずし可能の容器器具類を衛生的に保管することのできる架台、棚その他の設備を設けること。

十一　加熱及び殺菌装置には温度計及び圧力計を備えること。又製造場には温度計必要な場合は温度計を備えること。

十二（給水及び汚物処理）

使用水は殺菌処理の行われた水道水か又は保健所その他の公立衛生試験機関で飲用適と認めた水であること。

水道水以外の水を用いる場合はその水源（井戸その他）は便所等の不潔な場所から相当の距離

飲用適の水が土地その他の関係で全く供給できない場所においてはそれぞれ適当なろ過煮沸その他薬物殺菌等の設備を使用すること

十三　不浸透性で充分な容量があり完全なふたができる廃棄物容器を備えること。

便所は井戸等の給水及び製造場に影響のない位置にあり窓は金網張りその他そ族昆虫等の出入しないような構造で従業者の使用に便であり、流水式手洗装置を有すること。

その汲取口はそ族昆虫の侵入しないよう完全に閉鎖でき又用便口から昆虫の出入しない

よう不用意ときはふたをすること。便所は常に清潔に保持され便つぼよりあふれているようなことなく汲み取られていること。便所の数は従業者の数と比して少なすぎないこと。

（取扱方法）

十四　製造場の構内及び各室内、床面、戸棚、仕事台等はすべて一日一回以上は徹底的に掃除し、且つ作業時間中衛生的に維持しておくこと。

原料貯蔵庫、製造場その他の室内には、そ族、昆虫がいないこと。

十五　食品を取扱う器具及び容器はすべて少なくとも一日一回以上はよく洗じょうし特に食品に直接接触する面は使用前後と入念に清潔にし常に衛生的にしておくこと。

原料製品に直接接触する器具の表面は、洗じょうの後、摂氏七六・五度以上の熱湯、蒸気乾熱又は衛生的無害且つ有効な殺菌剤で消毒すること。

製品の容器は使用前に摂氏七六・五度以上の蒸気、乾熱等により殺菌すること。

十六　製造に際しての取扱は常に清潔で衛生的であり特にそ族、昆虫、じんあいによりよごされることを防ぐこと。その他有毒若しくは有害な物質又は病原微生物により汚染されないようにすること。

原料を貯蔵する冷蔵庫の温度は摂氏十度以下であること。

十七　巻締又は打栓后の製品は十分な温度及び圧力で殺菌を行うこと。製品の貯蔵に際しては、かん、王冠がさびたり、外傷を生じたりしないような処置をとること。

十八　伝染性の疾病及びその疑のある者は作業に従事しないこと。化のう性の傷、できもの、及び下痢症のあるものは完全包装された製品の取扱運搬等の業務以外には従事しないこと。

十九　製造に従事する者は、すべて清潔でなるべく洗たくのできる外衣又はゴム引前かけ等を着用すること。特に必要があるとき又は保健所長が指示されたときは髪おおい又はマスクを着用すること。

二十　製造に従事するものは常に爪を短かく切っておき、従業時間中常に手を清潔に保ち食品取扱う前用便后及び外部から入ったときは必ず石けん及びブラシでよく手を洗い手又は使用器具を髪、鼻、口、耳その他身体の他の部分に触れないこと。作業中は所定の場所以外ではたん又はつばをはき又は煙草を吸わないこと。

別表 2

宿舍別日別發しんチフス患者發生

月日	1月 15	20	24	25	26	27	28	29	30	31
共榮會	1		1	4	4	3	4	3	2	2
心友會			1				1	1		
柳橋		1						1		
岡野町		1								
新生教會										
水上ホテル										
高島宿泊										
中央厚生										
其の他（內譯）										
計	1	2	2	4	4	3	5	5	2	2
疑決定數										

月日	2月 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
共榮會	17	13	16	18	16	9	7	6	13	6	5	3	2	1	3			2	1			6	2	2	1	1		
心友會	3		4	4	1	3	3	3	5	1					3		1	1										1
柳橋	1	2	2	6	2	7	5	8	5	8	1	5	5	2	3		1	1		1			1	1	1	1	1	1
岡野町	1	1																		2	1	1	1	5				
新生教會				1				1						1		2		2				5					2	
水上ホテル					1	1						1									1	1					1	
高島宿泊						1						1										1				1	1	
中央厚生								1									1											
其の他（內譯）	1			1	1	4	1	3		1						1		3	2	2	5	3	4	2	1	2	1	2
	（金澤）			（南區山谷）	（金澤）	（西區伊勢町1 戸部1 南區中里町2）	（西區平沼）	（南區白金1 〃大岡1 金澤1）		（川崎境町）						（不定）		（不定2 磯子根岸1）	（不定1 川崎渡田1）	（不定2）	（川崎1 万治病院2 不定2）	（戸塚1 不定2）	（中村小學校跡3 南區1）	（不定1 中村小學校跡1）	（不定）	（不定1 七島防空壕1）	（中區花咲町）	（共和會館1 不定1）
計	23	16	22	30	21	25	16	22	23	16	6	10	7	4	9	3	3	9	3	5	7	17	8	10	3	5	6	4
疑決定數								2		11	44		85	24	43	1	22	12	19	16	1	6	2	3	17	2	6	8

月日	3月 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
共榮會																	
心友會																	
柳橋	3	1			1				1								
岡野町																	
新生教會		1															
水上ホテル							1										
高島宿泊																	
中央厚生																	
其の他（內譯）	1	4	1	2	4			3	2	2		1	1	1	2		
	（白金ホテル）	（アケボノ寮1 不定2 七島防空壕1）	（南區庚台）	（西區淺間町1 不定1）	（神奈川區1 南區2 鶴見區1）			（南區庚台1 港北區1 白金ホテル）	（白金ホテル）	（白金ホテル 川崎）		（足柄下郡）	（戸塚區）	（鎌倉市）	（南區庚澤1 神奈川區三澤）		
計	4	6	1	2	5		1	3	3	2		1	1	1	2		
疑決定數	11	4	8	13	6	2	3	2	2	3	3	2	1	1	1	2	

宿舎別日別發しんチフス患者發生状況表 （發病月日による）

2 月																											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
17	13	16	18	16	9	7	6	13	6	5	3	2	1	3			2	1			6	2	2	1	1		
3		4	4	1	3	3	3	5	1					3		1	1										1
1	2	2	6	2	7	5	8	5	8	1	5	5	2	3		1	1		1			1	1	1	1	1	1
1	1																		2	1	1	1	5				
			1				1						1		2		2				5					2	
				1	1						1									1	1					1	
					1						1										1				1	1	
							1									1											
1			1	1	4	1	3		1						1		3	2	2	5	3	4	2	1	2	1	2
（金澤）			（南區山谷）	（金澤）	（西區伊勢町1 戸部1 南區中里町2）	（西區平沼）	（南區白金1 〃大岡1 金澤1）		（川崎境町）						（不定）		（不定2 磯子根岸1）	（不定1 川崎渡田1）	（不定2）	（川崎1 万治病院2 不定2）	（戸塚1 不定2）	（中村小學校跡3 南區1）	（不定1 中村小學校跡1）	（不定）	（不定1 七島防空壕1）	（中區花咲町）	（共和會館1 不定1）
23	16	22	30	21	25	16	22	23	16	6	10	7	4	9	3	3	9	3	5	7	17	8	10	3	5	6	4
							2		11	44		85	24	43	1	22	12	19	16	1	6	2	3	17	2	6	8

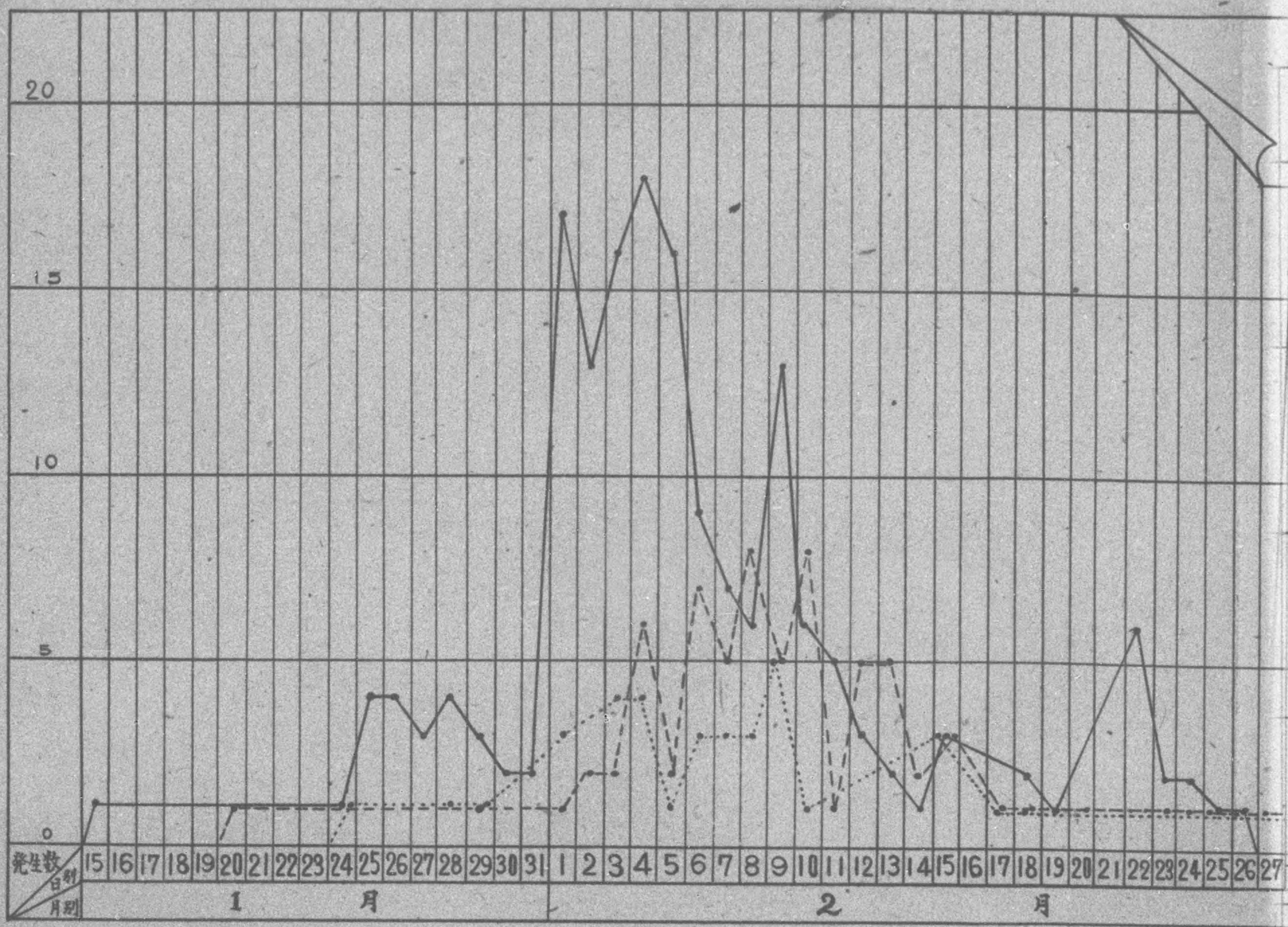
3 月																														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
3	1			1				1																						
	1																													
						1																								
1	4	1	2	4			3	2	2		1	1	1	2			1		1	2	2	3	1		4	4		3		1
（白金ホテル）	（アケボノ寮1 不定2 七島防空壕1）	（南區庚台）	（西區淺間町1 不定1）	（神奈川區1 南區2 鶴見區1）			（南區庚台1 港北區1 白金ホテル）	（白金ホテル）	（白金ホテル 川崎）		（足柄下郡）	（戸塚區）	（鎌倉市）	（南區庚澤1 神奈川區三澤）			（神奈川區廣台）		（神奈川區三澤上町）	（神奈川區反町1 二谷1）	（神奈川區二ツ谷1 平川町1）	（反町1 平川町1 三澤上町1）	（神奈川區平川町）		（平川町1 泉町1 廣台1 反町1）	（反町4）		（平川町1 反町2）		（二谷町1）
4	6	1	2	5		1	3	3	2		1	1	1	2			1		1	2	2	3	1		4	4		3		1
11	4	8	13	6	2	3	2	2	3	3	2	1	1	1	2			1				2				3			15	

4 月													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2	4	1		1	1				1				
（反町1 港北區菊名1）				（横濱市櫻木町關東運輸株式會社關東九）	（反町）								
2	4	1		1	1		1		1	2			
1	4	1		2			1		1	2			

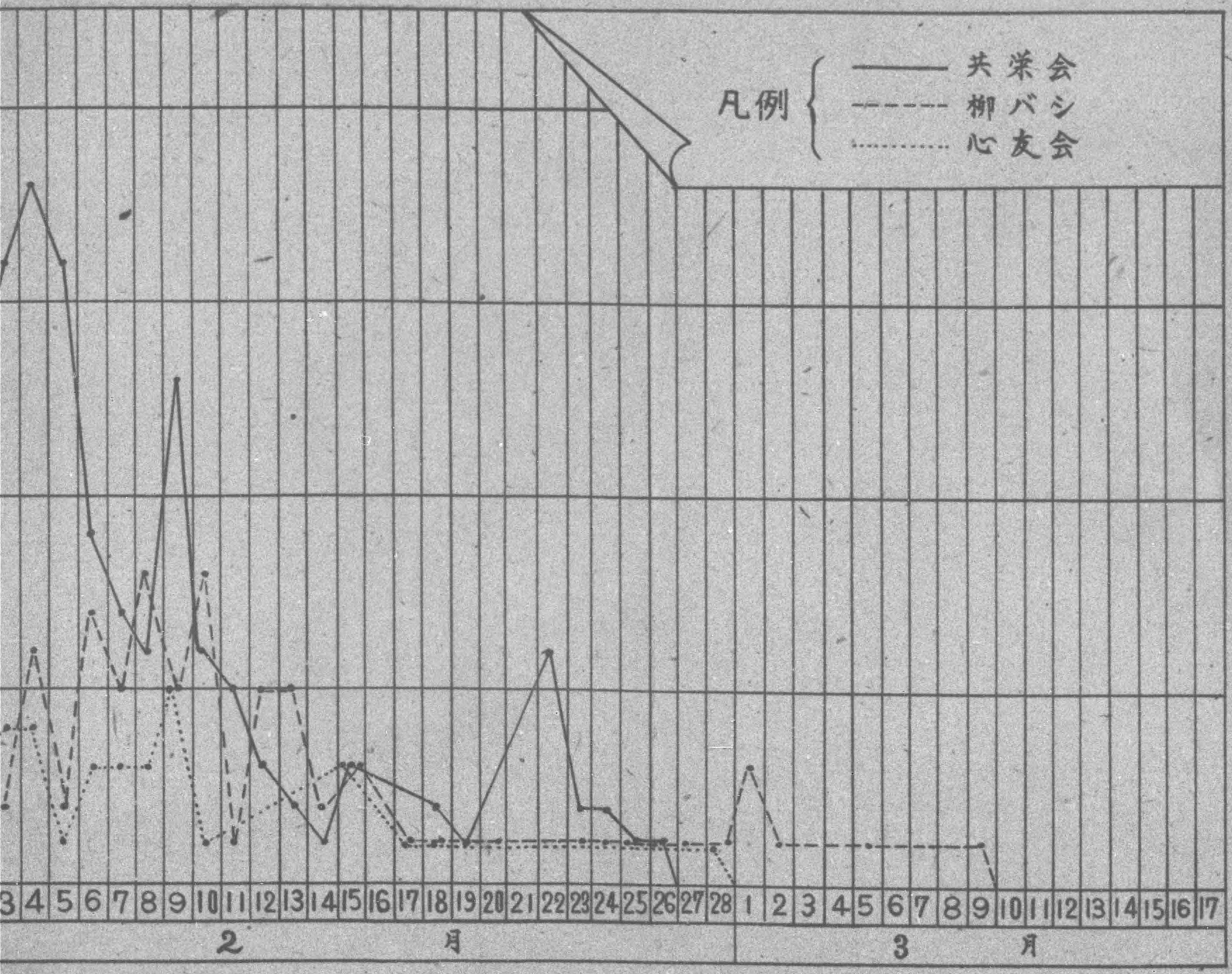
日別發しんチフス患者發生狀況表（發病月日による）

									3 月																															4 月																				計
20	21	22	23	24	25	26	27	28	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
		6	2	2	1	1																																																						174
								1																																																				36
1			1	1	1	1	1	1	3	1			1				1																																											79
2	1	1	1	5																																																								13
		5					2			1																																																	15
	1	1					1								1																																												7
		1				1	1																																																				5
																																																											2
2	5	3	4	2	1	2	1	2	1	4	1	2	4			3	2	2		1	1	1	2			1		1	2	2	3	1		4	4		3		1	2	4	1		1	1				1											90
（不定2）	（川崎1 万治病院2 不定2）	（戸塚1 不定2）	（中村小學校跡3 南區1）	（不定1 中村小學校跡1）	（不定）	（不定1 七島防空壕1）	（中區花咲町）	（共和會館1 不定1）	（白金ホテル）	（アケボノ寮1 不定2 七島防空壕1）	（南區庚台）	（西區淺間町1 不定1）	（神奈川區1 南區2 鶴見區1）			（南區庚台1 港北區1 白金ホテル）	（白金ホテル）	（白金ホテル 川崎）		（足柄下郡）	（戸塚區）	（鎌倉市）	（南區庚澤1 神奈川區三澤）			（神奈川區廣台）		（神奈川區三澤上町）	（神奈川區反町1 二谷1）	（神奈川區二ツ谷1 平川町1）	（反町1 平川町1 三澤上町1）	（神奈川區平川町）		（平川町1 泉町1 廣台1 反町1）	（反町4）		（平川町1 反町2）		（二谷町1）	（反町1 港北區菊名1）				（横濱市櫻木町關東運輸株式會社關東九）	（反町）															
5	7	17	8	10	3	5	6	4	4	6	1	2	5		1	3	3	2		1	1	1	2			1		1	2	2	3	1		4	4		3		1	2	4	1		1	1		1		1	2										421
16	1	6	2	3	17	2	6	8	11	4	8	13	6	2	3	2	2	3	3	2	1	1	1	2			1				2				3			15		1	4	1		2			1		1	2										421

主なる宿舎別発生表（発病月日による）



主なる宿舎別発生表（発病月日による）



2. 横濱市における自由勞務者の生活概要

今次流行における患者の大部分は日雇労務者であるが中に日により浮浪者的生活をしておりその大部分は簡易宿泊所を住居とし着のみ着のままの生活をしていた又彼等の殆どが中区野毛町の通称「カストリ横丁」或は「クジラ横丁」なる露店において外食していた。

彼等は中区港町（カストリ横丁より約 100米距つ）の柳橋日雇勤労所において職の斡旋をうけ主として荷揚作業、道路工事等に従事するが雨天の際或は失職の場合は同所附近、他市、或は東京に出かけ煙草の「吸がら」拾ひをなし、又農村地帯えの物貰いを常としていた。

3. 發生簡易宿泊所について（附柳橋日雇勤労所）

発生簡易宿泊所は「バラック」建、或は「ダルマ」船を改造したもので、社会団体施設或は個人経営である。内部は二階建、大部屋、小部屋と種々で床は大部分の所はムシロ敷で、収容能力は半坪に1名の割合で最低 50名より 300名である。 1日の宿泊費 10円より50円を徴し更に金次第で夜具乃至毛布を貸与している所もあつたが共栄会、心友会、水上宿泊所、高島宿泊所は夜具、毛布等の設備はなく止宿者は殆んど持参の「ムシロ」を使用していた。且つ各宿泊所とも日により出入はあるものの発生当時は殆んど定員を満たしていた。

従つてその内部状況は人一人が漸く横になれる位の密集状態にある所に止宿者の殆んどが着のみ着のままで加うるに殆どの施設が風呂の設備をもたないので臭気紛々としその非衛生的不潔さは想像以上であつた。

発生簡易宿泊所の当時の内部状況は次の通りである。

施設	衛生状況	定員	収容人員
共栄会宿泊所	C	300	280
水上宿泊所（カモメ号 ナギサ号船改造）	C	160	160
高島宿泊所	C	80	90
白金ホテル	B	250	250
水上宿泊所（アケボノ号船改造）	C	80	59

新生教会	B	120	125
岡野町宿泊所（新生館）	C	200	200
心友会寮（船改造）	C	120	140
中村厚生寮	B	170	170
中村曙寮	B	50	48
協和会館	A	100	67

備考　衞生狀況　Aは比較的良好　Bは良好でない　Cは全く不良　收容人員は 1月30日現在

又柳橋日雇勤労所は普通日雇労務者の就労場所にして此所に於て職の斡旋をうける同所は「コンクリート」二階建にして階上を事務所階下を求職労務者の休憩所（約30坪）としてゐる。同所に毎日約 3.000名が集まり一刻も早く職を得るため毎日約 300名が前日より同休憩所にて夜明しをしている狀態でその密集不潔さは C 級以下であつた。

4．一般市民間に於ける發生について

自由労務者間に蔓延した発しんチフスは一般市民の間にも侵襲し眞症 45名（1名は他県より）の発生を見た。そして殆んどが夫々の感染機会を持つていた、即ち飛沫感染ではないかと思はれるものが、 1例他は接触感染であつた。

詳細の事例は次の通りである（神奈川区反町発生については別項）

1. 飛沫感染

患者は某病院事務員にして柳橋日雇勤労所附近にいたと思はれる労務者が他病（直腸癌）にて同病院に收容の際玄関先に於ける衣服交換処置に近接していたもので、同労務者及びその物品に全く触れず（同人及び同僚の言）又此の時以外患者自身は発病以前殆んど外出もせず汚染機会は全くない。

2. 接触感染

（イ） 患者は汚染地区にある衣服商の婦人にして発生最盛期に於ける労務者との不識の接触。

（ロ） 患者は一般家庭婦人にして共栄会止宿労務者の常用していた公衆浴場に於ける衣服籠の使用。

（ハ） 患者は一般家庭婦人にして自宅に附属せる物置小屋を共栄会止宿の労務者に貸与し常にその世話をしていた。

（ニ） 患者は横浜市役所消毒班員にして共栄会乃至柳橋日雇勤労所の消毒作業に従事中不識の感染。

（ホ） 患者は某病院の退院者及患者の附添婦にして退院者の入院中、同病院に共栄会止宿の労務者が他病（壊疽）にて入院中にして恐らくそのものと同病院看護婦を介しての虱によると思はれる。尚同労務者は結局発病はしていないがワイルフェリックス反応 640—1280×であり又同病院職員中に 80—160×の者が四名あつた。

（ヘ） 患者は一般家庭家族にして共栄会止宿労務者を同所隔離後下宿させていた。

（ト） 患者は万治病院（伝染病院）看護婦にして患者収容に当り衣服交換等の作業に従事していた。

（チ） 患者は毎日柳橋日雇勤労所に通う労務者の子弟である。

（リ） 患者は柳橋日雇勤労所に通う労務者（患者となる）の妻である。

（ヌ） 患者は東京に勤務の会社員にして東京、上野地下道を発病前数回通つてゐる。

5．一般市民間に於ける集團發生について

２月中最盛を極めた自由労務者間の発生が終熄に近づいた頃、即ち３月３０日より４月５日にかけて神奈川区反町，三ッ沢方面に集団発生を見患者 20名に及び今次流行の一般市民に侵襲した最大の集団発生であつた。即ち ３月３０日神奈川区反町東横線「ガード」下を住居とする下層階級の患者に対する往診医の届出と同区三ッ沢の墓地掃除人宅の患者に対する往診医の届出により発見せられたものである。

即ちその状況は同区反町68番地山田某（61才）が２月２２日発病したが資力の関係で自家療養中重態に落入つたので３月３日医治をうけたが翌４日死亡（診断名心臓性喘息）その夜、同家（約３畳）に隣人、知人等 13—4名が集つて通夜を行つたがその参加者及びその家族の一部が３月１５日より発病を始めたもので（三ッ沢患者も通夜参加者）死亡した山田某が「発しんチフス」に罹患していたものであつたことは想像に難くない。即ち同人は発病前今次流行の伝播源の一つと見られる柳橋日雇勤労所に一週一度づつ失業保険金受領のため通つていたので其処から感染したものであ

らう。因に山田某家宅には多数の虱が存したことも確認された。又別に同番地住人の使用してゐた公衆浴場の使用者中より 4名の罹患者を見た。

尙3月30日患者收容と同時にその家族及その汚染者を共に健康隔離したがその後の発生は健康隔離者中の者のみであつた。

6．地域別発生について

1月以降今次流行迄の発生（疑似を含む）は 423名で1月足柄上郡に1名発生（後発疹熱に轉症）を見た以外は何れも今次流行に於ける患者で詳細は別表の通りである。

8市、7郡中3市2郡に発生した。川崎市の 1名は横浜市共栄会止宿の者にして同地で発病したもので又足柄下郡（眞鶴町）の一名は群馬県藤岡町の家庭婦人で同地にて罹患し（同家同居者に患者発生中）旅行先（前記）に於て発病したものである尙県外名古屋市に於て横浜市共栄会止宿の労務者が健康隔離後脱走して発病発見せられたものが1名ある。

地域別発生表

市郡別 患死別	横浜市	横須賀市	川崎市	平塚市	鎌倉市	藤沢市	小田原市	茅ケ崎市	三浦郡	高座郡	中郡	足柄上郡	足柄下郡	愛甲郡	津久井郡	計
患者	417	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	423
死者	21	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	23

7．今次流行の發しんチフスの臨牀症狀の概要

横浜京衛生局中間報告「臨牀的に見たる今期流行の発しんチフス」より抜萃した、対称患者は 151名である。尙アウレオマイシン服用者は入いつていない。

1. 主要症狀

イ、熱型：約 60%以上の者が悪寒更に一部の者が悪感戰慄を伴い 39°—40°Cの高熱を突発し稽留した。

ロ、解熱迄の日數（万治病院に於て）

解熱病日	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	計
人数	7	5	7	9	19	11	14	16	14	13	5	12	3	5	4	2	1	1	2	1	151

7病日―12病日の間に解熱した者が大半を占めてゐる。

ハ、有熱時脈膊

脈膊数	80	90	100	110	120	130	140	150	160	計
人数	1	2	2	10	12	22	51	39	12	151

130―150の間が最も多く脈は軟の者が多い。

ニ、自覚症状

1) 頭痛：殆んどあつた
2) 腰痛及関節痛：20%にあつた
3) 口渇：35%にあつた
4) 眩暈：3名にあつた
5) 羞明：7名にあつた
6) 衂血：4名にあつた
7) 嗄声：3名にあつた
8) 耳鳴：6名にあつた
9) 難聴：29名にあつた

ホ、結膜充血及咽頭発赤：大半の者に於て認められた

ヘ、気管支炎症状を伴うもの：34名に見られた

ト、知覚過敏症：なし

チ、発　疹

第3病日第4病日に当る患者には胸腹部に散見され第5病日第6病日になると更に側胸腹部にも見られた肩背部、上膊前膊等にも見られたが顔面、頸部には全員認められなかつた。

一部のものに手掌及足蹠にも見られ出血性斑を軀幹に認めたものもある。

リ、脾腫：26名に見られた3横指径触れた者が1名ある。

ヌ、肝臓腫大：8名に見られた

ル、トラウバのハルブモンドの消失：80%に見られた

オ、腓腸筋痛：90%に見られた

ワ、ヘルペス：なし

カ、神経症状：4名に見られた

ヨ、合併症：気管支炎 34名　クルーブ性肺炎 1名

8. 発病 決定日について

発生源の共栄会止宿者の患者発病は既に1月15日に始まつている。此の患者は一月末迄毎日中区港町附近、中区野毛町闇市附近にて東京上野地下道の1浮浪者と手製煙草の取引をしていた。

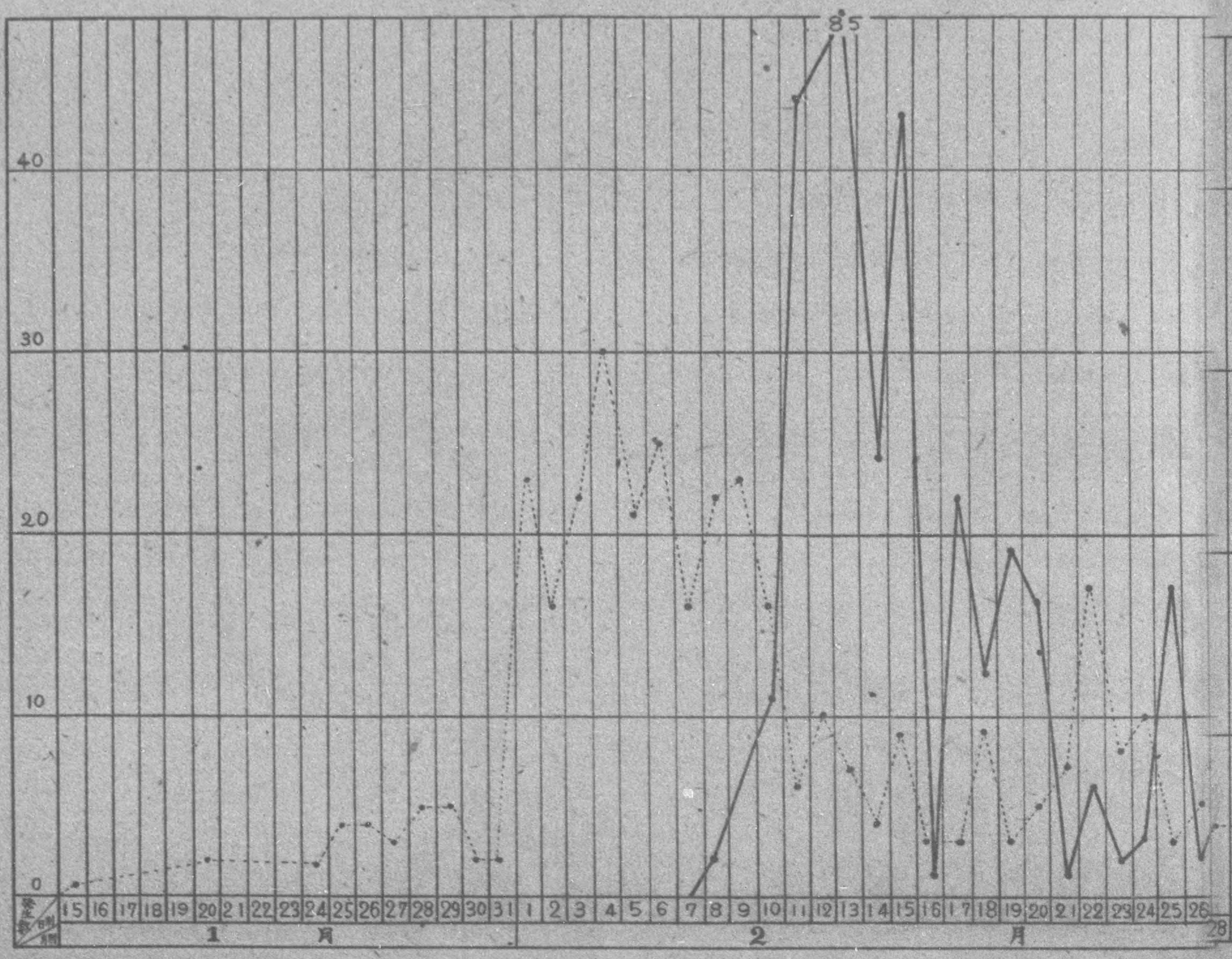
彼等は経済的余裕をもたずその日暮しであり又病気になつて自発的に医師の診断をうけないので患者発見の際には多数が罹患していた。

今次流行に於て殆んどのものが初診の日即ち決定の日である，即ち発病より医治をうける迄に 8病日を最多とし 20病日以上もそのままにしていたものがある状況で比較的早いものは何れも健康隔離中の発病者か検病班に発見せられたものである。（別表参照）

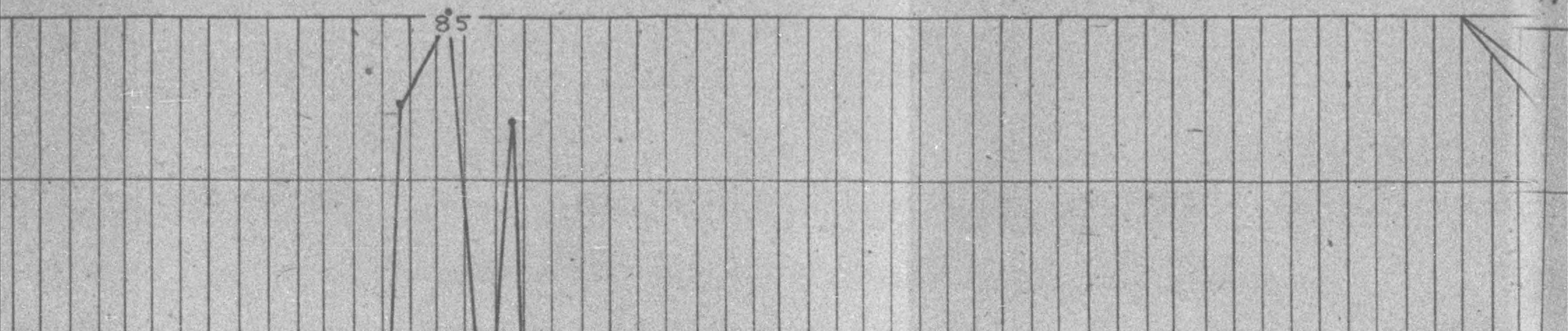
9. 健康隔離状況について

共栄会宿泊所は2月8日2名の眞性決定と共に同日有熱者を全部（80名）万治病院に送院，残員を同所に健康隔離したが日を追つて続発する状況に鑑み同月14日残員 91名を万治病院に収容同病院に健康隔離した其の他患者発生した宿泊所で同所に健康隔離不適当と思はれる心友会， 水上宿泊

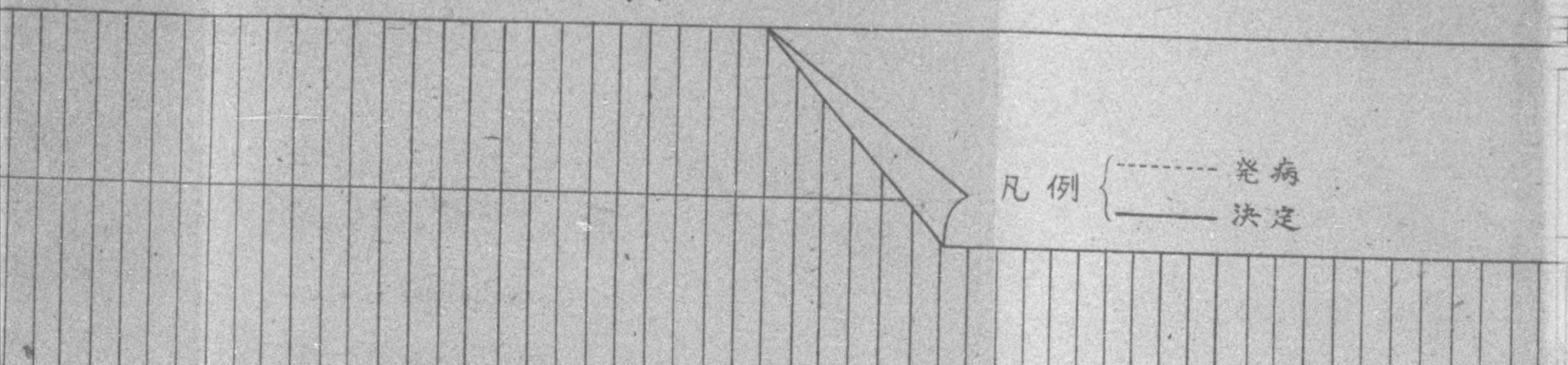
発 病 及


85
40
30
20
10
0
日
月
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
28
1
月
2
月

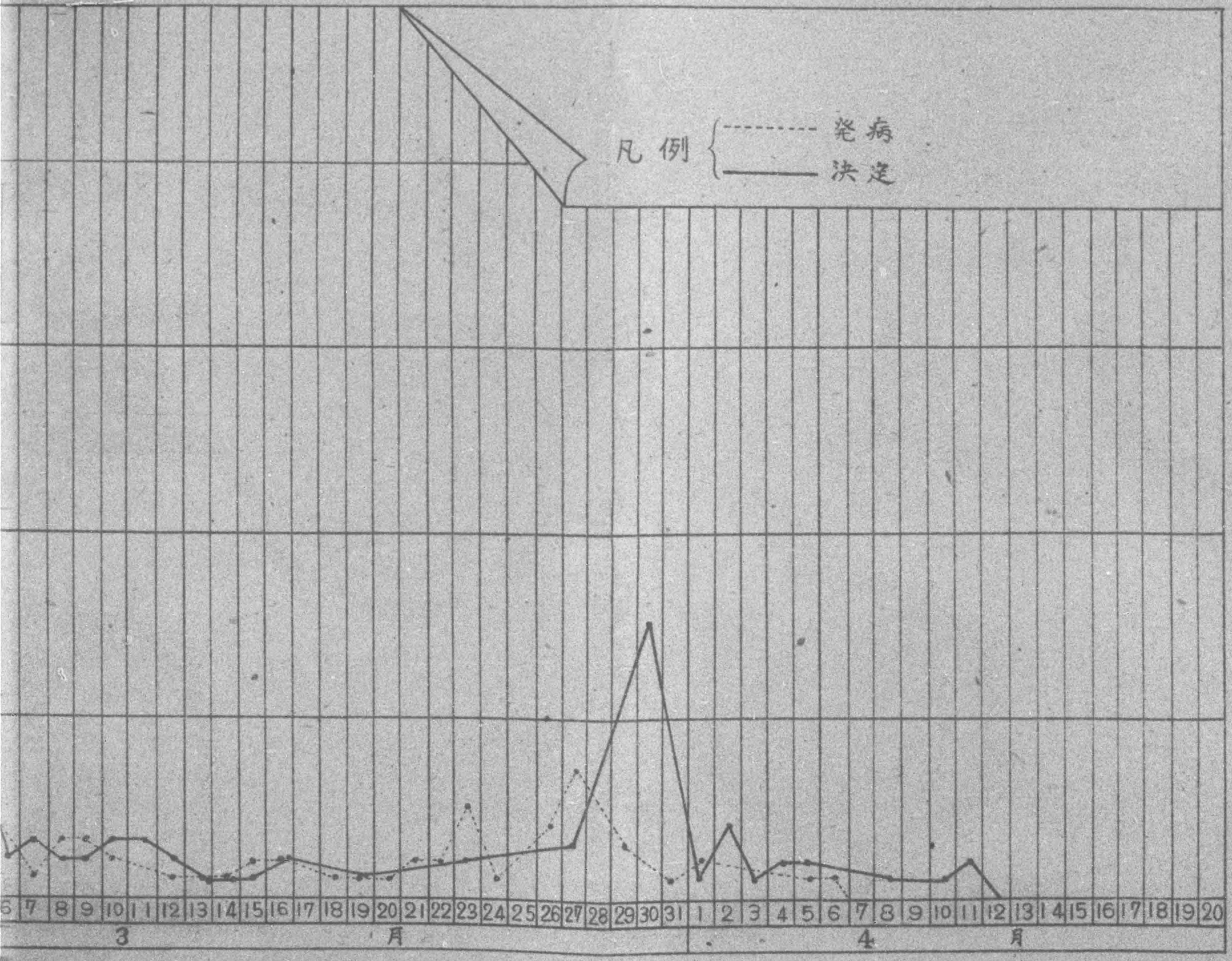
発病及決定日別発生表


85
28 29 30 31 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23
2
月
3
月
病

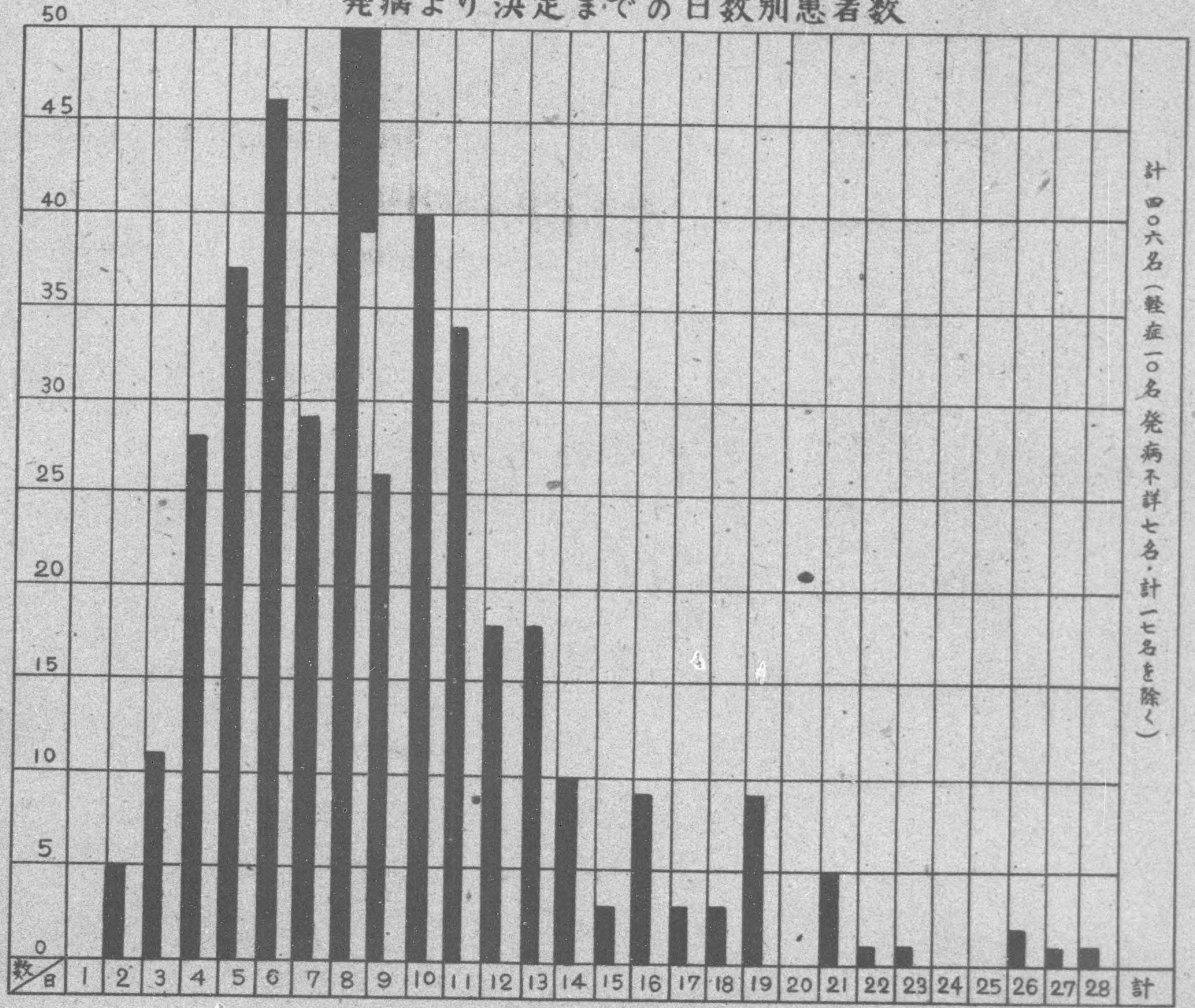
病及決定日別発生表


凡例
発病
決定
23
24
25
26
27
28
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
3
月
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
4
月

別 発 生 表


凡例
発病
決定
6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
3 月
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20
4 月

発病より決定までの日数別患者数



計四〇六名（軽症一〇名発病不詳七名・計一七名を除く）

所、高島宿泊所及び柳橋日雇勤労所に常住する労務者は全員を夫々万治病院、反町第一、第二外国館（貿易博覧会後空屋）に他は発生宿泊所に健康隔離した。

健康隔離、解除の状況は次の通りである（横浜市衛生局報告による）

施設別	隔離人員	隔離月日	解除月日	隔離場所
共栄会	91	2月14日前8	3月13日後1	万治病院
岡野町宿泊所（新生館）	214	2月16日後8	3月18日前0	
新生教会	121	2月17日前4	3月16日後2	
心友会	140	2月17日前4	3月10日後1	万治病院
中村厚生寮	166	2月17日前4	3月 4日後8	
水上宿泊所	157	2月17日前4	3月19日前0	反町第一外国館
柳橋日雇勤労所	265	2月18日前3	3月19日前0	反町第一外国館
高島宿泊所	89	2月20日前4	3月12日後7	反町第二外国館
中村曙寮	47	3月 6日後10	3月18日前0	
協和会館	62	3月 6日後11	3月17日前0	
水上宿泊所（アケボノ）	58	3月10日後5.30	3月22日後1	万治病院
白金ホテル	248	3月10日前0	3月23日前0	

健康隔離者間に於ける患者発生状況を宿舎別にみると共栄会は28名の患者をだしているが中17名が健康隔離後の発病者で2月26日の発病者を以つて終つている。心友会は 5名の患者を出しているが健康隔離後の発病者は 3名で2月28日を以つて終つている。柳橋日雇勤労所は13名の患者を出しているが健康隔離後の発病者は12名で3月5日を以つて終つている。新生教会は 8名の患者を出し5月2日を以つて終り、水上宿泊所、高島宿泊所は各 2名の患者を出し2月27日を以つて終つている。岡野町宿泊所は 9名の患者を出し3月1日を以つて終り、白金ホテルは 2名の患

者を出したが３月10日即ち健康隔離当日の発病者である。他４ケ隔離宿泊所は発生はなかつた。

以上健康隔離所に於ける発生は何れも健康隔離後２週間以内に発病している、詳細は次表の通りである。

健康隔離者間に於ける患者日別発生表（発病月日による）

月 日 所属宿泊所名	2月10日	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	3月1日	2	3	4	5	計
共栄会 名	4	3	3	1	1	3			2	1			5	1	2	1	1								28
心友会 名						2		1	1										1						5
柳橋日雇勤労所 名				1							1			1	1	1	1	1	1	3	1			1	
水上宿泊所 名													1					1							2
高島宿泊所 名																	1	1							2
岡野町宿泊所 名											2	1	1	1	3					1					9
新生教会 名													5					2			1				8

健康隔離直前の健康隔離逸脱者の患者状況

健康隔離時自由労務者に於ける特異な心理状況により逸脱したものが若干あつたが発生最盛期に数日に亘り一般浮浪者狩を県下各警察署と共同の下に行ひその際或は浮浪者に対する検病調査の際に発見された患者は16名（除防空壕居住者）にして中12名は夫々の発生簡易宿泊所の健康隔離実施直前の逸脱者であつた、即ちその所属は次表の通りである。

所属宿泊所名	共栄会	心友会	高島宿泊所	柳橋日雇勤労所	計
患者数	8	1	2	1	12

その発病状況は各宿泊所逸脱後６日より12日の間に発病している。

10. 健康隔離者の補體結合反應について

健康隔離については別項の如く患者早期発見の目的で県衛生研究所に於て、ワイルフエックス反応を実施したが、なお、後に、国立予防衛生研究所より可溶性抗原の分与を得たので同抗原を用いて補体結合反応を実施し之に陽性の者は更に国立予防衛生研究所にて「発しんチフス」「発しん熱」の補体結合反応を実施した、その中、採血日迄に予防接種未済でその後も無症状に経過した者のみについての成績は別表の通りで、そのうち少くとも発疹チフス抗元に対して高価を示したものについては所謂不顯性感染があつたものと推測される。

氏名	年齢	補体結合反応成績		備考
		発しんチフス	発しん熱	
増○政○	39	160	20	
内○定○	28	160	20	
内○ト○	50	160	80	
北○辰○	36	40	10	
小○鉄○	24	160	0	
森○明	21	160	80	
柳○太○	29	80	0	
長○福○	42	80	40	
宮○信○	20	40	0	
武○敏○	22	40	0	
望○啓○	25	40	40	
佐○菊○	21	40	40	
内○高○	20	20	0	
光○平○	18	20	10	

11. 死亡者について

今次流行に於ける死亡者は 23名にして自由労務者 17名（全部男）一般市民 6名（男 4名 女 2名）である。

第6病日より第11病日迄に過半数が死亡している。又入院当日より第3日に至る迄に過半数が死亡している。詳細は次表の通りである。

死亡に至る日数	1	2	3	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16	17	20	21	22	26	29	41	計	備　考
発病より（名）	0	0	0	1	1	2	3	2	1	0	2	1	1	1	1	0	1	0	1	1	19	自殺1、發病不詳1、死體發見2、計4名を除く
入院より（名）	6	1	6	0	1	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	1	0	1	0	0	20	自殺1、死體發見 2計3名を除く

12. 轉症について

轉症患者は 10名で発しん熱に轉症したものは何れも今次流行労務者との関係は全くなく横浜市 3名、 川崎市 1名、 鎌倉市 1名、 足柄上郡 1名（男 2名 女 4名）計 6名 で、他の 4名は何れも自由労務者である。

轉症病名	発しん熱	肺炎	肝硬度	感冒	計
人数	6	1	1	2	10
備考	補体結合反応による				

13. 予防接種 2回完了者の發病狀況について

予防接種を 2回完了して後発病したもの 50名、 詳細は別表の通りである。即ち予防接種 2回完了後 1週間以内 25名、 1―2週間 21名、2週以上 10名で 25日目に発病したものが最終である。

注射間隔	1日	6日	7日	9日	11日	13日	7日	9日	6日	10日	7日	9日	12日	6日	11日	20日	4日	15日	9日	11日	15日	4日
最終注射より発病までの日数	1日	2日	2日	2日	2日	2日	3日	3日	4日	4日	5日	5日(1日)	5日(4日)	6日	6日	6日	7日(6日)	7日	8日(4日)	8日	8日	9日(8日)
患者数（名）	3	1	1	3	1	1	1	2	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1

注射間隔	7日	9日	11日	6日	11日	17日	9日	9日	3日	3日	9日	9日	11日	11日	9日	11日	12日	11日	4日	12日	12日
最終注射より発病までの日数	9日	9日(5日)	11日(2日)	11日	11日	11日	12日(8日)	13日(9日)	14日	14日(6日)	14日(10日)	16日(12日)	16日(11日)	17日(9日)	19日(11日)	19日(11日)	19日	20日(12日)	21日	24日	25日
患者数（名）	1	1	1	1	2	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

（註） （ ）内日数は健康隔離後発病までの日数を示す。

14. 血液検査による患者早期発見について

毎日検病班を出し患者の発見に努むると共に健康隔離者に於ける血液検査（ワイルフエリックス反応）を実施し、患者の早期発見に努めた。尙血液検査は県衛生研究所に於て実施した。その成績は別表の如くで、被実施者 1167名中疑似患者を摘発したもの 26名である。

血液検査成績表（ワイルフエリックス反應） （25.2.25日）

月日	場所	採血数	成績					備考 (Weli-Felix)反応検査指針による
			40×	80×	160×	320×	20× 以下	
2―9	共栄会	165	48	27	9	2	79	W.F. 反応から疑似患者を発見した数
2―19	反町貿易館	432	80	11	9	5	327	40× ―8人 80× 16人
2―21	岡野町	208	42	10	4	0	152	160× ―1人 320× ―1人
2―23	中央厚生宿泊所	155	49	16	3	0	87	計 26
2―24	新生教会	118	31	4	0	0	83	
2―25	反町第二隔離	89	19	2	0	0	68	
計	六ケ所	1167	269	70	25	7	796	

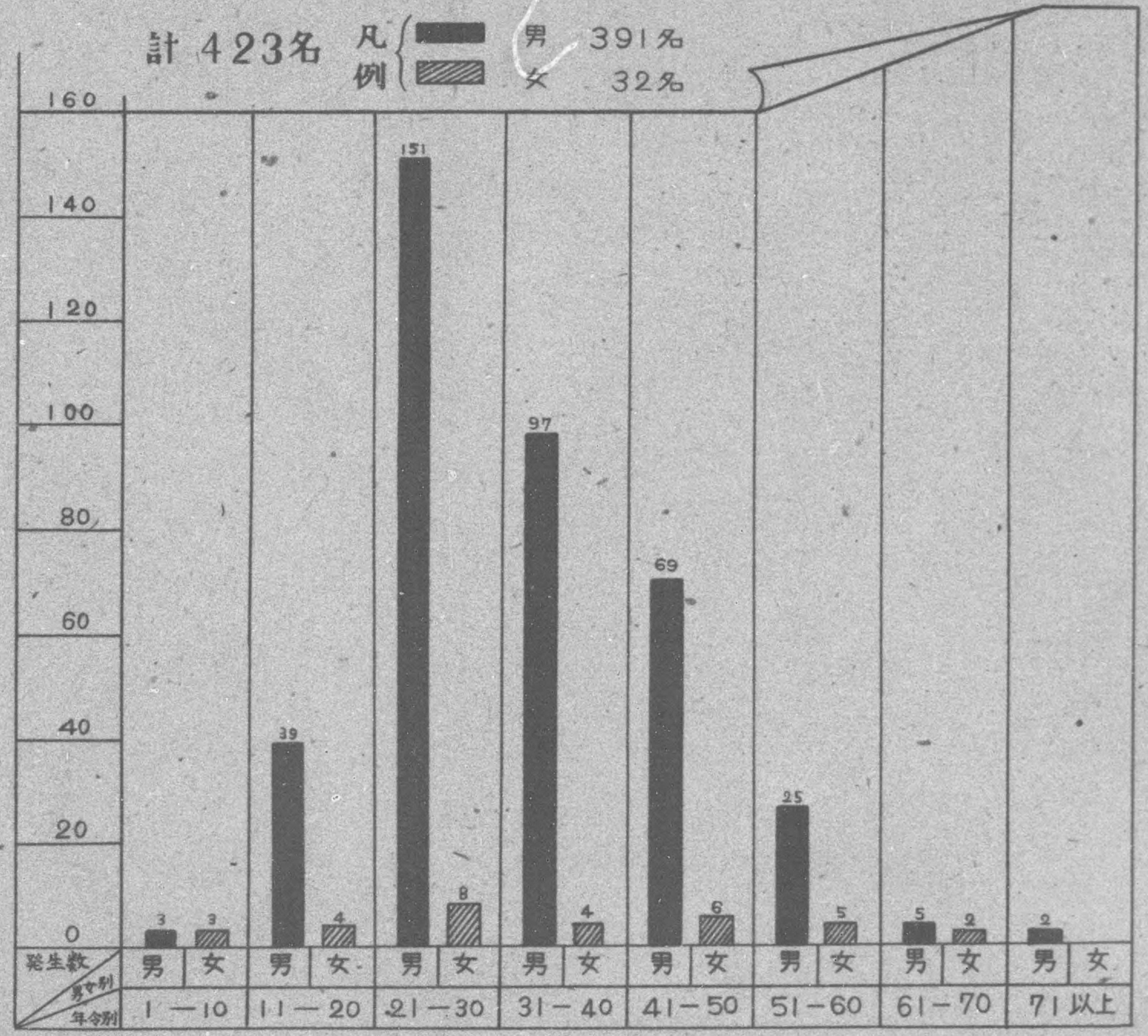
15．職業別男女別年齢別發生について

職業別	自由労務者（含浮浪者）	会社員（含家族）	公吏（含家族）	工員（含家族）	事務員（含家族）	農（含家族）	看護婦	其の他	計
患者数（名）	372	5	4	6	1	3	2	30	423

男 391名　女 32名である。

年齢別については 1—10歳 6名、11—20歳　43名、21—30歳　159名、31—40歳　101名、41—50歳　75名で 71歳以上は 2名である。詳細は別表の通りである。自由労務者の発生が主であるため青壮年間の罹患が最多を占めている。10歳以下の患者は殆んど一般家庭である。

発しん チフス男女別年令別発生表 （昭25·4·20 調査）



16. 患者補體結合反應成績について （國立予防衛生研究所検査による）

臨床的には発しんチフス症状を呈して退院時に至るまで発しんチフス、発しん熱共に陰性に終つたものが10例あつた。又経過の途中一過性に或は終始発しんチフス及び発しん熱の両者に陽性のものが少数見出された。

（初期と退院前と最低 2回以上実施せしもの）

共　榮　會　寮　その1

番号	氏　　名	年令	発病月日	初診月日	治癒月日	予防接種月日	補体結合反応							
							採血月日	成績	採血月日	成績	採血月日	成績	採血月日	成績
2	佐〇政〇	24	1—27	2—3	3—1	2—1	2—6		2—17	E 80 M 80				
3	橋〇富〇夫	24	1—28	2—2	3—1	2—1	2—17	E80 M40						
4	山〇德〇	49	2—1	2—8	3—11	2—1	2—9	—	2—17	E 20 M 0	2—22	E 20 M 0	3—5	E160 M 0
5	鈴〇一〇	22	2—3	2—8	3—1	2—1	2—9	E160 M160						
6	高〇武〇	20	2—1	2—8	3—8	2—1	2—22	E 40 M 0	3—2	E 60 M 0	3—6	E160 M 0		
7	守〇隆〇	30	2—3	2—8	3—6	2—1	2—9	—	2—17	E 80 M 0				
8	清〇富〇	38	2—3	2—8	3—9		2—9	—	2—17	E 80 M 20				
9	秋〇春〇	25	2—3	2—8	3—6	2—1	2—9	E160 M 80	2—17	E 80 M 20	3—3	E160 M 0	3—6	E160 M 40
10	今〇廣〇	24	2—2	2—8	3—8		2—9	—	2—17	E 80 M 0	3—3	E160 M 0	3—8	E160 M 0
11	林〇六〇	23	2—2	2—8	3—28	2—1	2—9	E 20 M 0	2—17	E 80 M 80	3—27	E 40 M 20		
12	松〇芳〇	49	2—1	2—8	4—7	2—1	2—9	—	2—17	E 80 M 0	3—5	E160 M 0	4—6	E160 M 0
13	金〇正〇	33	1—31	2—8	3—6	2—1	〃	E 10 M 0						
14	酒〇逹〇	29	2—3	2—8	3—6		〃	—	2—17	E 80 M 0	2—21	E 40 M 0		
15	吉〇一〇	27	2—4	2—8	3—2	2—1	〃	E160 M 80	2—13	E 80 M 80	2—17	E 80 M 40		
16	橋〇　守	26	2—6	2—8	3—8	2—1	〃	E 10 M 0	3—7	E 80 M 40				
17	高〇由〇	27	2—1	〃	3—1		〃	E160 M160	2—28	E 80 M 80				
18	小〇寅〇助	〃	2—3	〃	〃	2—1	〃	E 20 M 0						
19	新〇八〇	22	〃	〃	〃		〃	E 80 M 20						
20	辻〇俊〇	28	2—1	〃	〃		〃	E160 M 80						

その2

番号	氏名	年令	発病月日	初診月日	治癒月日	予防接種月日	補体結合反応									
							採血月日	成績	採血月日	成績	採血月日	成績	採血月日	成績	採血月日	成績
21	青○一○	30	2—4	2—8	3—8	2—1	2—9	E160 M 80	2—22	E 40 M 0	3—6	E160 M 0				
22	小○源○郎	30	〃	〃	4—1		〃	—	2—17	E 20 M 0	3—5	E160 M 0	3—31	E 80 M 0		
23	椎○博	20	〃	〃	3—8	2—1	〃	—	〃	E 40 M 0	3—7	E 80 M 0				
24	蒲○十○	50	2—2	〃	4—1	〃	〃	E160 M 40	2—21	E 80 M 0	3—13	E 80 M 0	4—3	E 40 M 10		
25	小○新○	19	2—4	〃	3—28		〃	—	2—17	E 80 M 0	3—1	E160 M 80	3—12	E160 M 0	3—27	E160 M 40
26	大○栄○	33	2—3	〃	〃	2—1	〃	E160 M 0	〃	E 80 M 0	3—8	E160 M 80				
27	組○安○	24	1—27	〃	3—13	〃	〃	E 10 M 0	3—3	E160 M 0	3—12	E160 M 0				
28	高○秋○	56	2—3	〃	3—20		〃	E 80 M 0	3—2	E160 M 0	3—5	E160 M 0	3—18	E 80 M 0		
29	山○純○	27	2—4	〃	2—17 死亡		2—9	—	2—17	E 80 M 0						
30	内○義○	36	2—2	〃	3—6	2—1	2—10	E 80 M 10	2—28	E 80 M 0						
31	田○一○	26	2—5	〃	3—8	2—3	〃	E 40 M 10	3—7	E 80 M 80						
32	新○正○	23	〃	〃	〃	2—1	〃	E 80 M 40	〃	E 80 M 20						
33	米○平	27		〃	3—2		〃	E160 M 80								
34	小○忠○	38	2—3	〃	3—1	2—1	〃	E160 M 80								
35	菅○竹○郎	36	〃	〃	3—13	〃	〃	—	2—21	E 20 M 0	3—6	E160 M 0				
36	山○忠○	29	〃	〃	3—16	〃	〃	E 10 M 0	3—1	E 80 M 20	3—9	E 40 M 20				
37	加○繁○	50	2—1	〃	2—17 死亡	〃	〃	—								
38	菊○幸○郎	48	2—5	〃	3—13	〃	〃	—	2—21	—	3—6	E 40 M 0				
39	石○文○	32	2—3	〃	3—6	〃	〃	E160 M 80								

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

その3

番号	氏名	年令	発病月日	初診月日	治癒月日	予防接種月日	補体結合反応									
							採血月日	成績	採血月日	成績	採血月日	成績	採血月日	成績	採血月日	成績
40	村○隆○	21	4—5	2—8	3—8	2—1	2—10	E160 M160	3—6	E130 M 0						
41	関○初○郎	47	2—6	〃	3—13	〃	〃	—	3—5	E160 M 10	3—12	E160 M 0				
42	宮○功	54	1—28	〃	〃	〃	〃	E160 M160	〃	E160 M160						
43	小○喜○	25	1—15	〃	3—15	2—1	〃	E160 M 0								
44	軽○正○	57		〃	3—2	2—1	〃	E 40 M 0								
45	中○一○	21	2—4	〃	3—8	—	〃	E 20 M 0	3—6	E160 M 40		E 10 M 0				
46	井○明	16	2—6	〃	3—13	—	〃	—	2—21	E 80 M 0	3—5					
47	石○昭○	24	2—1	〃	3—1	2—1	〃	E160 M160	2—28	E 80 M 80		E 80 M 0				
48	荒○正○	22	2—2	〃	3—13	〃	〃	—	2—21	—	3—6					
49	安○利○	22	2—6	〃	3—8	—	〃	E 20 M 0	3—6	E160 M 0						
50	大○田調○郎	46	2—4	〃	3—1		〃	E160 M 80				E 40 M 0				
51	小○清	23	2—6	〃	3—8	2—1	〃	—	2—16	E 40 M 20	2—21		3—4	E160 M 0		
52	関○美	19	1—25	〃	3—1	〃	〃	E160 M160								
53	山○健○	45	2—4	2—8	〃		〃	E160 M160								
54	佐○富○	28	2—3	〃	〃		〃	E160 M160								
55	菊○栄○	31	1—29	〃	〃		〃	E160 M160								
56	高○博○	43	2—1	〃	〃	2—1	〃	E160 M160								
57	菅○利○	26	1—26	2—8	3—2		〃									
58	谷○武○	22	1—30	2—10	2—11 死亡	—	〃									