

食品衛生法施行条例別表第1から別表第3までの知事が別に定める基準（平成12年岩手県告示第296号）の一部を次のように改正し、令和2年6月1日から施行する。ただし、食品衛生法施行条例の一部を改正する条例（令和2年岩手県条例第12号）附則第2項の規定によりなおその効力を有することとされる同条例による改正前の食品衛生法施行条例（平成12年岩手県条例第30号）第2条及び別表第1の規定の適用がある場合には、この告示による改正前の食品衛生法施行条例別表第1から別表第3までの知事が別に定める基準第1項の規定はなおその効力を有するものとし、この場合において、同項中「条例」とあるのは、「食品衛生法施行条例の一部を改正する条例（令和2年岩手県条例第12号）による改正前の条例」とする。

令和2年3月27日

岩手県知事 達 増 拓 也

改正前	改正後			
<p style="text-align: center;"><u>食品衛生法施行条例別表第1から別表第3までの知事が別に定める基準</u></p> <p>1 <u>条例別表第1の知事が別に定める基準</u></p> <p>(1) <u>共通基準</u></p> <p><u>次のア又はイに掲げる基準のいずれかを適用する。ただし、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条の営業でない営業については、業態その他の状況により知事が公衆衛生上支障がないと認める事項の基準について、適用しない。</u></p> <p><u>ア 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。）により衛生管理を行う場合の基準</u></p> <table border="1" data-bbox="193 1285 772 2092"> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">衛 生 的 措 置</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">施設の 管理</td> <td> <p>1 <u>施設には、不必要な物品等を置かないこと。</u></p> <p>2 <u>施設の床、内壁及び天井は、常に清潔に保つこと。</u></p> <p>3 <u>施設の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。</u></p> <p>4 <u>ねずみ、昆虫等の対策については、次のとおりとすること。</u></p> <p>(1) <u>年2回以上、施設内のねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その記録を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み合わせ並びにそ族及び昆虫の生息調査の結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的を達成できる方法であれば、その施設の状況に応じた方法及び頻度で</u></p> </td> </tr> </table>	衛 生 的 措 置	施設の 管理	<p>1 <u>施設には、不必要な物品等を置かないこと。</u></p> <p>2 <u>施設の床、内壁及び天井は、常に清潔に保つこと。</u></p> <p>3 <u>施設の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。</u></p> <p>4 <u>ねずみ、昆虫等の対策については、次のとおりとすること。</u></p> <p>(1) <u>年2回以上、施設内のねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その記録を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み合わせ並びにそ族及び昆虫の生息調査の結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的を達成できる方法であれば、その施設の状況に応じた方法及び頻度で</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>食品衛生法施行条例別表第1及び別表第2の知事が別に定める基準</u></p>
衛 生 的 措 置	施設の 管理	<p>1 <u>施設には、不必要な物品等を置かないこと。</u></p> <p>2 <u>施設の床、内壁及び天井は、常に清潔に保つこと。</u></p> <p>3 <u>施設の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。</u></p> <p>4 <u>ねずみ、昆虫等の対策については、次のとおりとすること。</u></p> <p>(1) <u>年2回以上、施設内のねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その記録を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み合わせ並びにそ族及び昆虫の生息調査の結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的を達成できる方法であれば、その施設の状況に応じた方法及び頻度で</u></p>		

	<p><u>実施することとして差し支えない。</u></p> <p><u>(2) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようにその取扱いに十分注意すること。</u></p> <p><u>5 作業中は、施設の窓及び出入口を開放しないこと。</u></p> <p><u>6 排水中に、固形物が流出しないようにし、かつ、排水が支障なく行われるように排水溝の清掃及び補修を行うこと。</u></p> <p><u>7 手洗い設備には、手洗いに必要な洗浄消毒液等を配置し、常に使用できる状態にしておくこと。</u></p> <p><u>8 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</u></p> <p><u>9 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。</u></p> <p><u>10 施設、設備等の清掃用器材は、専用の場所に保管すること。</u></p> <p><u>11 関係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の衣類に着替えさせるとともに、従事者の衛生管理に関する規程に従わせること。</u></p> <p><u>12 施設には、犬、猫等の動物を入れな</u> <u>いこと。</u></p>
<p><u>食品取扱設備の管理</u></p>	<p><u>1 機械器具類及び温度計、圧力計、流量計等の計器類は、常に点検し、故障、破損等がある場合は、速やかに補修し、常に使用できるように整備しておくこと。</u></p> <p><u>2 機械器具類の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な種類のものを適正な方法により用いること。</u></p> <p><u>3 ふきん、まな板、包丁等は、洗浄消毒し、衛生的に保管すること。</u></p> <p><u>4 機械器具類及び分解した部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</u></p> <p><u>5 洗浄剤、消毒剤等については、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等食品への混入を防止する</u></p>

	<p>こと。</p>
給水及び汚物処理	<p>1 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項の水道（以下「水道」という。）により供給される水（以下「水道水」という。）以外の水を使用する場合は、年1回以上、保健所等の水質検査を受け、その成績書を1年間保存すること。</p> <p>2 水質検査の結果、飲用不適になった場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。</p> <p>3 水道水以外の水を使用する場合は、正常に消毒されていることを毎日確認すること。</p> <p>4 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。</p> <p>5 廃棄物の容器は、汚液及び汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと。</p>
衛生管理を実施する班の編成	<p>食品衛生管理者、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すること。</p>
製品説明書及び製造工程一覧図の作成	<p>1 製品について、原材料等の組成、物理的及び化学的性質、殺菌及び静菌処理、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し、並びに想定する使用方法、消費者層等を記述すること。</p> <p>2 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。</p> <p>3 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと。</p>
食品等の取扱	<p>1 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリス</p>

い

ト（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、当該物質のそれぞれについて健康に悪影響を及ぼす可能性、製品説明書に記載された製品の特性等を考慮して、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。

2 1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、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「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。

3 1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、製造工程のうち当該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「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定めるとともに、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。

4 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除をするための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。

5 管理基準の遵守状況の確認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こと。なお、モニタリングの方法に関する全ての記録は、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。

6 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「改善措置」という。）を、重要管

	<p><u>理点において設定し、適切に実施すること。なお、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。</u></p> <p>7 <u>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。</u></p> <p>8 <u>食品等の運搬に当たっては、温度、湿度その他の状態の管理に注意するとともに、必要に応じ、食品等を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。</u></p> <p>9 <u>食品等の販売に当たっては、販売量を見込んだ仕入れを行う等適正な販売を行うこと。</u></p>
記録の作成及び保存	<p>1 <u>食品等の取扱いにおける危害分析、重要管理点の決定、管理基準の決定、モニタリング、改善措置及び検証について記録を作成し、保存すること。</u></p> <p>2 <u>1の記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。</u></p>
従事者に係る衛生管理	<p>1 <u>営業者は、保健所長から検便を受けらるべき旨の指示があった場合又は自ら必要と認めた場合は、従事者に検便を受けさせること。</u></p> <p>2 <u>営業者は、保健所長から衛生講習会を受けらるべき旨の指示があった場合は、従事者に当該講習会を受けさせること。</u></p> <p>3 <u>営業者は、従事者の健康管理に必要な事項等を記載できる従事者名簿を作成し、従事者の健康状態、検便結果、衛生講習会の受講状況等を記載しておくこと。</u></p> <p>4 <u>営業者は、従事者が食品等を介して感染するおそれのある疾病にかかり、又はその疾病の病原体を保有していることが判明し、若しくはその疾病にかかっていることが疑われるときは、当</u></p>

	<p>該従事者に対し、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、食品の取扱い作業に従事させないようにするとともに、必要に応じて医師の診断を受けさせること。</p> <p>5 従事者は、常に爪を短く切り、作業前及び用便後は、手指の洗浄消毒を行うこと。</p> <p>6 従事者は、施設内においては、所定の場所以外で着替え、喫煙、放たん、食事等をしないこと。</p>	
衛生上の管理運営	<p>営業者は、条例別表第1に規定する衛生上の管理運営に関する事項として管理運営要領を作成し、従業者に周知徹底するとともに、日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。</p>	
管理運営に関する責任者	<p>1 営業者（食品衛生法（昭和22年法律第233号）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。）は、条例別表第1に規定する食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営に関する責任者として食品衛生責任者を配置すること。</p> <p>2 食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、食品衛生上の管理に当たること。</p> <p>3 食品衛生責任者は、知事が行う講習会又は知事が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。</p> <p>4 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、施設の衛生管理の方法及び食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに、営業者に対し意見を述べるように努めること。</p> <p>5 営業者は、4による食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p> <p>6 営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者は、従事者からの食中毒病因微生物による食品の汚染が防止</p>	

され、かつ、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるように従事者の衛生教育に努めること。

7 営業者は、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。）を加工し、又は調理する場合は、生食用食肉取扱者（生食用食肉を取り扱う者であって、次のいずれかに該当するものをいい、加工を行う場合にあつては、（4）に該当する者を除く。）を設置すること。

（1）食品衛生法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者又は同項第4号に該当する者のうち食品衛生法施行令第35条第13号に規定する食肉製品製造業（同法第48条第7項に規定する製造業に限る。）に従事するもの

（2）知事が実施し、又は指定する講習会を受けた者

（3）地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項に規定する地方公共団体（本県を除く。）の長が適切と認めた者

（4）食品衛生責任者となる資格を有する者

情報の提供

1 製造、加工又は輸入をした食品等に関する消費者からの健康被害（当該食品等に起因する又はその疑いがあると医師に診断されたものに限る。）及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報について、保健所に速やかに報告すること。

2 消費者等から、製造、加工又は輸入を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、保健所に速やかに報告すること。

場合の基準

衛 生 的 措 置	施設の 管理	アで定める衛生的措置の施設の管理の基 準による。
	食品取 扱設備 の管理	アで定める衛生的措置の食品取扱設備の 管理の基準による。
	給水及 び汚物 処理	アで定める衛生的措置の給水及び汚物処 理の基準による。
	食品等 の取扱 い	1 原材料の仕入れに当たっては、品質 、鮮度、表示等について点検すること による。 2 原材料として使用する食品は、次の とおり取り扱うこと。 (1) 適切なものを選択し、必要に応 じて前処理を行った後に加工するこ と。 (2) 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。 (3) 原材料は、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。 3 食品間の相互汚染を防止するため、 次のとおり取り扱うこと。 (1) 冷蔵設備内では、相互汚染が生 じない方法で保存すること。 (2) 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。 (3) 食肉等の未加熱食品を取り扱っ た設備、機械器具類等は、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。 4 添加物は、専用の場所に保管し、使 用する場合は、正確に秤量し、適正に 使用するとともに、その記録を1年間 保存すること。 5 冷却、加熱又は殺菌の温度は、常に 適正に管理すること。 6 食品等の製造又は加工に当たっては

	<p>、以下の事項の実施に努めること。</p> <p>(1) 原材料及び製品への金属、ガラス、ほこり、洗浄剤、機械油その他の化学物質等の異物の混入の防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。</p> <p>(2) 原材料、製品及び容器包装を一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造、生産等がされた食品等の一群ごとに管理すること。</p> <p>(3) 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必要に応じて作成すること。</p> <p>(4) 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう必要な措置を講ずること。</p> <p>7 食品等の運搬に当たっては、温度、湿度その他の状態の管理に注意するとともに、必要に応じ、食品等を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区別すること。</p> <p>8 食品等の販売に当たっては、販売量を見込んだ仕入れを行う等適正な販売を行うこと。</p> <p>9 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。</p> <p>10 施設においておう吐があった場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。</p>
従事者に係る衛生管理	アで定める衛生的措置の従事者に係る衛生管理の基準による。
衛生上の管理運営	アで定める衛生上の管理運営の基準による。
管理運営に関する責任者	アで定める管理運営に関する責任者の基準による。

情報の提供	アで定める情報の提供の基準による。
-------	-------------------

(2) 業種別基準

飲食店営業	<p>1 まな板、包丁、保管容器等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。</p> <p>2 製品は、ふた付きの容器、戸棚又は冷蔵庫等に入れ、露出したまま放置しないこと。</p> <p>3 製品の温度等の管理及び汚染防止に努めること。</p> <p>4 仕出し屋、弁当屋及び旅館（1回の調理が20食以上の場合とする。）にあつては、検食用食品を食事提供後72時間以上冷蔵保存すること。</p>
喫茶店営業	飲食店営業の1から3までの基準に準ずる。
菓子製造業	<p>1 布製の容器具を使用した場合は、十分に洗淨乾燥させ、衛生的に保管すること。</p> <p>2 製品は、ふた付きの容器、戸棚又は冷蔵庫等に入れ、露出したまま放置しないこと。</p>
あん類製造業	<p>1 布製の容器具を使用した場合は、十分に洗淨乾燥させ、衛生的に保管すること。</p> <p>2 製品は、ふた付きの容器に納め、冷蔵設備等に保管すること。</p>
アイスクリーム類製造業	<p>1 製品は、汚染されないように取り扱い、適正な温度の保管場所に衛生的に保管し、二次汚染のないように努めること。</p> <p>2 ミックスの殺菌温度と時間を常に確認すること。</p>
乳処理業及び特別牛乳搾取処理業	<p>1 洗瓶は、適正な方法によって行い、検瓶を行うこと。</p> <p>2 受乳検査を行うこと。</p> <p>3 製造又は加工が自動的に行われる工程にあつては、制御装置が正確に作動していることを常に確認すること。</p> <p>4 乳、容器等の購入及び使用の状況を記録しておくこと。</p>
乳製品製造業	<p>1 原材料の仕入れの際は、抜き取り検査を行って品質の良否を確認し、その検査成績</p>

	<p><u>を保管しておくこと。</u></p> <p>2 <u>製造又は加工が自動的に行われる工程にあつては、制御装置が正確に作動していることを常に確認すること。</u></p> <p>3 <u>製品は、汚染されないように取り扱い、適正な温度の保管場所に衛生的に保管し、二次汚染のないように努めること。</u></p>
食肉処理業	<p>1 <u>と殺及び放血する場合は、汚物の飛散を防止するように管理すること。</u></p> <p>2 <u>処理室は、適切な温度に管理すること。</u></p> <p>3 <u>と肉、食肉及び内臓並びに食品取扱器具は、相互汚染又は二次汚染を防止するため、適切に管理すること。</u></p> <p><u>特に、まな板、包丁、保護防具等の食肉等に直接接触する器具等は、汚染された時及び作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。</u></p> <p>4 <u>冷凍された原料を解凍する場合は、専用の場所で衛生的に行うこと。</u></p> <p>5 <u>分割、細切された食肉及び内臓について、異物の混入又は汚染のないことを確認し、異物又は汚染が認められた場合は、汚染の可能性のある部分を廃棄すること。</u></p> <p>6 <u>従事者は、原則として、食肉等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難な手袋を使用しないこと。</u></p>
食肉販売業	<p>1 <u>まな板、包丁等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。</u></p> <p>2 <u>冷凍食肉を解凍する場合は、専用の場所で衛生的に行うこと。</u></p>
食肉製品製造業	<p>1 <u>食品及び食品取扱器具は、相互汚染又は二次汚染を防止するため、適切に管理すること。</u></p> <p>2 <u>冷凍された原料を解凍する場合は、専用の場所で衛生的に行うこと。</u></p> <p>3 <u>製品は、完全に放冷してから出荷すること。</u></p>
魚介類販売業	<p>1 <u>まな板、包丁等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。</u></p> <p>2 <u>刺身又はむき身等そのまま食用に供する</u></p>

	<p><u>ものを陳列、保管又は運搬する場合は、他の魚介類と区別して衛生的に行うこと。</u></p> <p>3 <u>冷凍魚介類を解凍する場合は、専用の場所又は容器で衛生的に行うこと。</u></p> <p>4 <u>空箱等は、水洗して所定の場所に収納し、店頭、軒先等に放置しないこと。</u></p>
魚介類競り売り営業	<p>1 <u>競り物品を取り扱う場合は、直接床に置く等の不衛生な取扱いをしないこと。</u></p> <p>2 <u>すのこ、競り台等は、常に清潔に保ち、作業終了後十分に洗浄すること。</u></p>
魚肉練り製品製造業	<p>1 <u>冷凍された原料を解凍する場合は、専用の場所又は容器で衛生的に行うこと。</u></p> <p>2 <u>製品は、定められた場所で衛生的に放冷及び保管し、完全に放冷してから出荷すること。</u></p>
食品の冷凍又は冷蔵業	<p>1 <u>冷凍又は冷蔵設備は、パイプの除霜に留意し、常に十分な機能を発揮させること。</u></p> <p>2 <u>温度管理に留意し、保冷食品の品質管理に努めること。</u></p>
食品の放射線照射業	<p>1 <u>日1回以上、線量計を用いて線量を確認し、その記録を2年間保存すること。</u></p>
清涼飲料水製造業、しょうゆ製造業、ソース類製造業及び酒類製造業	<p><u>洗瓶は、適正な方法によって行い、検瓶を行うこと。</u></p>
乳酸菌飲料製造業	<p>1 <u>洗瓶は、適正な方法によって行い、検瓶を行うこと。</u></p> <p>2 <u>製造又は加工が自動的に行われる工程にあつては、制御装置が正確に作動していることを常に確認すること。</u></p>
氷雪製造業及び氷雪販売業	<p><u>氷雪を取り扱う場合は、直接床に置く等の不衛生な取扱いをしないこと。</u></p>
豆腐製造業	<p>1 <u>豆乳のろ過に使用する布は、乾燥したものを使用すること。</u></p>

	<p>2 浸漬用水槽は、毎日清掃し、清潔に保管すること。</p> <p>3 豆腐は、冷蔵により又は流水で換水しながら保存すること。</p> <p>4 豆腐の水切り作業を行う場合は、直接床に置く等の不衛生な取扱いをしないこと。</p>
納豆製造業	浸漬用水槽は、毎日清掃し、清潔に保管すること。
めん類製造業	生めん等の製品は、完全に放冷してから出荷すること。
そうざい製造業	<p>1 まな板、包丁等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。</p> <p>2 製品は、ふた付きの容器、戸棚又は冷蔵庫等に入れ、露出したまま放置しないこと。</p> <p>3 放冷を必要とする食品は、二次汚染を受けないように適切に管理すること。</p>
缶詰又は瓶詰食品製造業	製品を入れる容器は、衛生的に保管し、使用に当たっては、洗浄殺菌を十分に行うこと。
添加物製造業	製品としての食品添加物と、その他のものを区別して管理し、混入等の事故防止に努めること。

2 条例別表第2の知事が別に定める基準

(1) 共通基準

[略]	
施設	[略]
給水の設備	水道により供給される水以外の水を使用する場合、その水源は、水質汚染のおそれのない位置にあって、閉鎖式の構造であり、かつ、給水設備には滅菌装置が備えられていること。
[略]	

(2) 業種別基準

[略]	
納豆製造業及びめん類製造業	[略]
[略]	

3 条例別表第3の知事が別に定める基準

[略]

1 条例別表第1の知事が別に定める基準

(1) 共通基準

[略]	
施設	[略]
給水の設備	水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項の水により供給される水以外の水を使用する場合、その水源は、水質汚染のおそれのない位置にあって、閉鎖式の構造であり、かつ、給水設備には滅菌装置が備えられていること。
[略]	

(2) 業種別基準

[略]	
納豆製造業及び麺類製造業	[略]
[略]	

2 条例別表第2の知事が別に定める基準

[略]

備考 改正部分は、下線の部分である。