

水曜 日

23

友末洋治

所有權氏名	住	用	土地所在大字	字	地番	地目	面積	對價	現金拂	證券拂
-------	---	---	--------	---	----	----	----	----	-----	-----

一、五三・〇四	五三・〇四
一三三・三三	一三三・三三
六六・九三	六六・九三
三二六・四九	三二六・四九

第三種郵便物認可

[illegible]

[illegible]

茨城縣報

號 外

昭和二十四年二月二日

(水曜日)

規則

◎茨城縣規則第六號

食品衛生法施行規則を次のように定める。

昭和二十四年二月二日

茨城縣知事 友 末 洋 治

食品衛生法施行規則

食品衛生法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十三號)の施行に伴い、これを實施するため、この細則を制定する。

第一章 通 則

第一條 食品衛生法(以下法という。)同施行規則(以下規則という。)及びこの細則の定めるところにより、厚生大臣又は知事に提出する申請書、

届書並びに報告書は、所轄保健所長を経由しなければならない。

第二條 申請人、届出人及び報告人が未成年者又は禁治産者であるときは、法定代理人の、準禁治産者であるときは、保佐人の連署を必要とする。

第三條 法第五條但し書の規定による當該吏員は、屠畜検査員とする。

第二章 食品、標示及び製品検査

第四條 牛乳の殺菌は、低温殺菌高温殺菌の方法によらなければならない。

第五條 規則第七條の標示を行う者は、別記第一號様式の届書正副二通を知事に提出しなければならない。

第六條 規則第八條の規定による標示申請書は、別記第二號様式により副本二通を添えて提出しなければならない。

第七條 規則第十條第一號の製品検査を受けようとする者は、別記第三號様式の申請書に副本二通及び別に定める手数料を添えて提出しなければならない。

第八條 規則第七條第二號の製品検査を受けようとする者は、一試料毎に別

に定める手数料を添えて、前條第三號様式の申請書を正副二通提出しなければならない。

第九條 規則第十一條の規定による申請者は、製品検査を受けようとする製品を封印するに適當な箱その他の容器に入れてその外部に製品名、製造年月日、製造番號及び小分け容器の容量別個數を記入した標紙を貼付しなければならない。

第十條 規則第十二條の製品検査の試料は、食品衛生監視員の立會の下に、前條の容器から次に掲げる數量を採り、その容器に申請者名、製品名、製造年月日及び製造番號を記入した標紙を貼付しなければならない。但し特別の事情あるときは試料の數量を變更することができる。

溶性サツカリン

ツルチン

タール色素

ロダン酢酸エチルエステル

ロダン酢酸エチルエステルの製済

溶性サツカリン、ツルチンの製済

サツカリン、ツルチン各六グラムに相當する量

混合タール色素の製劑

稀釋タール色素の製劑

合成膨脹劑原料を含む製劑

前項の試料及び前條の容器は、立會つた食品衛生監視員の封印を受けなければならない。

第十一條 規則第十四條の合格證をもつて、その容器、包装を封かんするとき、食品衛生監視員の立會の下にこれを行わなければならない。

第十二條 規則第十八條の規定により、食品衛生監視員が食品、添加物、器具又は容器包装を収去したときは、別記第四號様式の收云物品送付書を送

え、遲滞なく知事にこれを送致しなければならない。

第十三條 規則第十八條第一項によつて食品衛生監視員が收云をするに當つて營業者の求めがあるときは、事情の許す限りその物品の一部を封かんして残置しなければならない。

第三章 營業

第十四條 左に掲げる營業者は、營業を開始し又は廢止したときは各營業毎に、別記第五號様式の報告書を十日以内に所轄保健所長に提出しなければならない。

一 パン製造業

二 みそ、しょう油製造業

三 菓子製造業（生菓子製造業を除く。）

四 製粉業

五 つくだ煮製造業

六 製麵業

七 豆腐製造業

八 こんにやく製造業

九 漬物製造業

十 酒類製造業

十一 氷雪及び氷菓子販賣業

十二 生菓子販賣業

十三 規則第二十六條のおもちや製造業

十四 魚介、鯨肉販賣

十五 魚介、鯨肉類加工業（凍製品を除く。）

十六 山羊乳搾取處理業

十七 牛乳搾取業

十八 牛乳販賣業

十九 牛乳加工品、同類似品卸賣並びに小賣業

二十 食用獸脂類製造業

二十一 前各號以外の食料品製造業（許可を要する營業を除く。）

第十五條 法第二十條の營業の施設基準は、別表の通りとする。但し、特別

の事情により、知事が公衆衛生上支障がないと認めたときは、この限りでない。

第十六條 規則第十九條の營業を営もうとする者は、別記第六號様式の營業許可申請書二通に別に定める手數料を添えて知事に提出しなければならない。但し他の法令の許可を必要とするものについては、その許可に關する關係書類を添えなければならない。

第十七條 規則第二十條第二號、第四號及び第五號の事項を變更しようとするときは、第十六條の規定を準用する。

第十八條 規則第二十一條に規定する届出をする場合は、變更事項を明らかにする關係書類及び許可書を添えなければならない。

第十九條 第十六條の營業者が廢業又は死亡したときは、許可書を添えて十四日以内に知事に届出なければならない。但し、死亡の場合は、戸籍法による届出義務者から届出をするものとする。

第二十條 營業者は、その所有する獸畜が、規則第二條別表第一中、第一號の疾病、同號以外の結核又は傳染性流産の診斷を受けたときは三日以内に知事に届出なければならない。

特別牛乳搾取場で新に乳牛を牽入れたときは、畜牛健康證（畜牛結核及び傳染性流産）を添えて七日以内に所轄保健所長に届出なければならない。

第四章 雜則

第二十一條 法第二十五條の規定による茨城縣食品衛生委員會については、別にこれを定める。

第二十二條 法第二十七條による中毒した患者若しくはその疑のある者を診斷し、又はその死体を檢案した醫師は十二時間以内に所轄保健所長に届出なければならない。

附則

第二十三條 この規則は、公布の日から施行する。

第二十四條 左に掲げる縣令は、これを廢止する。

飲食物製造販賣取締規則（明治四十年茨城縣令第二號）

牛乳營業取締規則施行細則（昭和九年茨城縣令第二十七號）

清涼飲料水營業取締規則施行細則（明治三十三年茨城縣令第六十七號）

永雪營業取締規則施行細則（昭和三年茨城縣令第六十五號）

人工甘味質取締規則施行細則（明治三十五年茨城縣令第七十三號）

獸肉販賣營業取締規則（明治三十六年茨城縣令第五十二號）

飲食店營業取締規則（昭和三年茨城縣令第六十三號）

飲食店營業取締規則取扱手續（昭和三年訓令第十一號）

第二十五條 第十四條の營業者でこの細則施行の際現に營業中の者は、この細則施行の日から一ヶ月以内に前條の規定による報告書を所轄保健所長に提出しなければならない。

別記第一號様式

標 示 届 書

一 製造者住所、氏名、生年月日（法人の場合は、その名稱、所在地及び代表者氏名を記入すること。）

二 製造 所所在地

三 屋號又は 商 號

四 製品種別及び名稱

五 製造 年月日

六 標示の様式（刻印等實物大）、その方法

右の通り食品衛生法施行細則第五條の規定により届出をいたします

年 月 日

右 氏

名 ㊦

茨城縣知事

殿

別記第二號様式

特別用途標示申請書

一 申請者住所、氏名、生年月日（法人の場合は、その名稱、所在地及び代表者氏名を記入し定款の寫を添付すること。）

二 營業 所所在地

三 屋號又は 商 號

四 商 品 名

五 製 造 方 法

六 成分分析表があればその寫（別紙添付）

七 許可を受けようとする特別用途及びその理由
右の通り特別用途の標示をしたいから許可下さるよう申請いたします。

年 月 日

右 氏

名 ㊦

厚生大臣

殿

別記第三號様式

製品検査申請書

一 申請者住所、氏名、生年月日（法人の場合は、その名稱、所在地及び代表者氏名を記入すること。）

二 製 品 名（使用原材料及び配合率を記入すること。）

三 營業 所所在地

四 屋號又は 商 號

五 製造 年月日

六 製造番號及び申請數量

七 小分け容器の容量別個數

八 製造者において検査を行つた場合はその成績の寫（別紙添付）

右の通り製品について検査願いたく申請いたします。

年 月 日

右 氏

名 ㊦

厚生大臣

殿

別記第四號様式

第 號

年 月 日

収去物品送付書

所

屬

應

回

一 収去者職 氏 名

二 収去年月日時

三 収去先營業所所在地

四 營業者氏 名

五 製造者又は加工者氏名(法人の場合はその名稱)

六 収去品名、數量

七 収去理由

八 その他参考事項(中毒症狀及び入手経路等)

別記第五號様式

營業開始(廢止)報告書

一 報告者住所、氏名、生年月日(法人の場合は、その名稱、所在地及び代表者氏名を記入すること。)

二 營業所所在地

三 營業所の名稱、屋號又は商號

四 營業の種類

五 營業設備の主要(廢止の場合は除く。)

右の通り營業開始(廢止)したから報告いたします。

年 月 日

右 氏

名 ㊦

保健所長

殿

別記第六號様式

營業許可申請書

一 申請者住所、氏名、生年月日(法人の場合は、その名稱、所在地及び代表者氏名を記入し、定款の寫を添付すること。)

二 營業所所在地

三 營業所の名稱、屋號又は商號

四 營業の種類

五 營業設備の主要

1、營業用家屋の平面圖(製造場、加工場、調理場、貯藏場、更衣室、便所、その他の構造、配置を明示し客席のあるものはその様式及び面積を明記すること。)

2、附近百メートル以内の見取圖

3、機械器具の仕様書

六 清涼飲料水又は保存飲料水の場合は、その配合率を記載

右の通り營業したいから許可下さるよう申請いたします。

年 月 日

右 氏

名 ㊦

茨城縣知事

殿

別表

食品衛生法施行細則第十五條の規定による營業施設の基準

第一 飲食店營業、喫茶店營業

一 調理場は、仕切りその他適當な方法により一定の區劃をなし、これを他の用途に共用しないこと。

その面積は客室に比較して狭すぎないこと。

二 客並びに従業者に對し適當數の便所を設備し、便所は直接調理場に附屬させないこと。

便所には防虫設備をなし、流水式の手洗設備をなすこと。

三 天井を設けること。

四 防虫、防鼠、防塵の設備をすること。

五 床は耐水材又は板張りとする。

六 採光、換氣、排水の設備を充分にすること。

七 飲用に適する水を充分に供給すること。

八 流水による器具洗滌装置を設けること。

九 食器の水切り及び乾燥設備をすること。

十 有蓋且つ充分な容量の廢棄物容器を備えること。

十一 煤煙、蒸氣等の排除の設備をすること。

十二 飲食用器具の格納設備をすること。

十三 従業者の更衣室を設けること。

十四 原料又は製品を保存する所は、防虫、防鼠、防塵その他充分な設備をすること。

十五 原料又は製品の冷却保存のため冷蔵庫その他の設備をすること。

第二 生菓子製造業

一 製造場並びに加工場は仕切りその他適當な方法により一定の區劃をなし、これを他の用途に共用しないこと。

その面積は計畫製造量に比較して狹すぎないこと。
二 従業者に對して適當數の便所を設備し、便所は作業場に直接附屬させないこと。

便所には防虫設備をなし、流水式の手洗設備をすること。
三 天井を設けること。

四 防虫、防鼠、防塵の設備をすること。

五 床は耐水材又は板張りとすること。

六 採光、換氣、排水の設備を充分にすること。

七 飲用に適する水を充分に供給できる設備をすること。

八 有蓋且つ充分な容量の廢棄物容器を備えること。

九 従業者の更衣室を設けること。

十 煤煙、蒸氣等の排除の設備をすること。

十一 原料又は製品を保存する所は防虫、防鼠、防塵その他充分な設備をすること。

第三 氷菓子製造業

一 製造所は仕切りその他適當な方法により一定の區劃をなし、これを他の用途に共用しないこと。

その面積は計畫製造量に比較して狹すぎないこと。

二 天井を設けること。

三 床は耐水材とすること。

四 採光、換氣、排水の設備を充分にすること。

五 有蓋且つ充分な容量の廢棄物容器を備えること。

六 飲用に適する水を充分に供給できる設備をすること。

七 便所は作業場に直接附屬させないこと。なお防虫設備をなし、流水式の手洗設備をすること。

八 容器並びに材料の洗滌、滅菌に必要な設備をすること。

九 原液の滅菌の設備をすること。

十 原料を保存する所は防虫、防鼠、防塵その他充分な設備をすること。

第四 アイスクリーム製造業

一 製造場は隔壁その他適當な方法により一定の區劃をなし、これを他の

用途に共用しないこと。

その面積は計畫製造量に比較して狹すぎないこと。

二 原料及び製品の保存設備をすること。

三 混合の原料の殺菌に必要な設備をすること。

四 床は耐水材料とすること。

五 内壁は耐水材料をもつて床より一メートル以上の腰張をすること。

六 天井を設けること。

七 採光、換氣、排水の設備を充分にすること。

八 窓には二ミリメートル目以下の金網を張り、出入口には適當な防虫、防塵の設備をすること。

九 飲用に適する水を充分に供給すること。

十 便所は作業場に直接附屬させないこと。なお防虫設備をなし、流水式の手洗設備をすること。

十一 容器具の洗滌、滅菌に必要な設備をすること。

十二 容器具置場を設けること。

第五 特別牛乳搾取處理業、牛乳處理業、乳製品製造業並びに牛乳加工品及び類似品製造業

一 特別牛乳の搾取場には左の設備をすること。但し特別牛乳の處理場と同一構内に設置するときは、3及び4の設備はこれを省略することができ。

1 牛 舍

2 搾 乳 室

3 牛乳取扱室

4 器具取扱室

5 給水装置

6 飼料置場及び飼料取扱場

7 運動場

8 糞尿溜汚水溜

9 隔離場

特別牛乳搾取場の敷地内には前項の外他の營業に使用する建物を設ける

ことができない。

二 特別牛乳搾取場構造設備の條件

1 牛 舎

- イ 床は耐水材料をもつて敷設し、適當な勾配を設けること。
- ロ 天井張とし、天井の高さは二・八メートル以上とすること。
- ハ 内壁は耐水材料をもつて地盤より高さ一メートル以上の腰張をする

こと。

ニ 適當な採光、換氣の裝置をすること。

ホ 牛房は適當な廣さを有し、後方に排水溝を設けること。

2 搾 乳 室

イ 構造は1によること。

ロ 他の建物(牛乳取扱室を除く)と別棟とすること。

ハ 牛乳取扱室と同棟のときは隔壁を設け、兩室の出入口を各々別に設けること。

ニ 窓及び出入口には適當な防虫設備をすること。

ホ 更衣室及び手洗場を設けること。

3 牛乳取扱室

イ 構造は1のイ乃至ニ及び2のニによること。

ロ 他の建物(搾乳室を除く)と別棟とすること。

ハ 冷却設備を有すること。

4 器具取扱室

イ 構造は1のイ乃至ニ及び2のニによること

ロ 洗滌滅菌に必要な設備をするもと。

5 給水裝置

上水道を使用しないときは、閉塞式井戸及び用水槽を設けること。

6 運 動 場

イ 排水設備をすること。

ロ 周圍には堅固な柵を設けること。

7 糞尿溜及び汚水溜

イ 耐水材料をもつて構築し、牛舎、餌料取扱場より二メートル以上

搾乳室、牛乳取扱室及び器具取扱室より一〇メートル以上の距離を有すること。

ロ 臭氣の發散を防止する設備をすること。

8 隔 離 場

イ 他の建物と別棟と上なし、他の建物と一〇メートル以上の距離を有すること。

ロ 構造は1のイ乃至ニ及び2のニによること。

ハ 出入口に必要な消毒設備をすること。

三 牛乳處理場には左の設備をすること。

1 牛乳取扱室

器具取扱室

牛乳貯藏設備

牛乳検査設備

受 乳 室

更 衣 室

給 水 裝 置

四 牛乳處理場の構造設備は第二號1のイ乃至ニによるの外左の制限に從うこと。

1 牛乳取扱室

イ 濾過殺菌(生乳を除く)、冷却及びびん詰に必要な設備をすること

ロ 低溫殺菌器には自記溫度計を附設すること。

ハ 露面冷却器には防塵裝置をすること。

ニ 窓には二ミリメートル以下の金網を張り、出入口には適當な防虫設備をすること。

2 器具取扱室

第二號4のロによること。

3 牛乳貯藏室

冷凍機及び溫度計を附設すること。

4 牛乳検査設備

牛乳検査に必要な設備をすること。

5 給水装置

第二號の5によること。

6 便所

イ 直接作業場に附屬させないこと。

ロ 防虫設備をなし、流水式の手洗設備をすること。

ハ 井戸より六メートル以上の距離を有すること（水洗、水槽便所を除く）。

五 乳製品並びに牛乳加工品及び類似品製造場には左の設備をすること。

但し、煉乳、脱脂煉乳、粉乳、脱脂粉乳及び調製粉乳以外の製造場は3、4、5、6、7を省略することができる。

1 製造室

2 原料乳貯藏室

3 製品検査施設

4 受乳室

5 包装室

6 混合物取扱室

7 製品置場

8 給水装置

六 乳製品並びに牛乳加工品及び類似品製造場の構造設備は、第二號のイ乃至ニによるの外次の制限に従うこと。

1 製造室

イ 製造に必要な各種機械器具及び殺菌の設備をすること。

ロ 窓には二ミリメートル目以下の金網を張り、出入口には適當な防虫設備をすること。

2 原料貯藏室

原料の腐敗、變敗を來たさない設備をすること。

3 製品検査施設

検査に必要な設備をすること。

4 包装室

窓には二ミリメートル目以下の金網を張り、出入口には適當な防虫設備をすること。

5 混合物取扱室

イ 混合原料の濾過殺菌に必要な設備をすること。

ロ 窓には二ミリメートル目以下の金網を張り、出入口には適當な防虫設備をすること。

6 給水装置

飲用に適する水を充分に供給できる設備をすること。

7 便所

イ 直接作業場に所屬させないこと。

ロ 防虫設備をなし、流水式の手洗装置をすること。

ハ 井戸より適當の距離を有すること。

七 牛乳處理並びに煉乳、脱脂煉乳、粉乳、脱脂粉乳及び調製粉乳の製造場は他の用途に使用することができない。

第六 食肉販賣業

一 仕切りその他適當な方法により一定の區劃をなし、これを他の用途に共用しないこと。その面積は營業上狹すぎないこと。

二 床は耐水材で敷設し、排水設備をすること。

三 壁、仕切、天井、柱、扉及びその他すべての施設は衛生的にして容易に且つ充分に清掃できる資材で施設すること。

四 適當な食肉冷藏庫を設備すること。

五 食肉置場、陳列場その他必要なところは防虫、防鼠、防塵の設備をすること。

六 流水式の手洗設備をすること。

七 有蓋の廢棄物容器を備え、汚液、惡臭がもれないようにすること。

八 便所は販賣場に直接附屬させないこと。

第七 ハム、ソーセージ、ベーコン類製造業

一 作業場は仕切りその他適當な方法により一定の區劃をなし、これを他の用途に共用しないこと。計畫製造業に應じた面積並びに施設を有すること。

二 床は耐水材で敷設し、排水設備をすること。

三 作業場は採光、換氣に充分な設備をなし、内壁は耐水材で床より高さ一メートル以上の腰張をなし、窓その他必要なところは防虫、防鼠、防塵の設備をすること。

四 適當な冷藏機械及び冷蔵庫を設備し溫度計を備えること。

五 飲用に適する水を充分に供給できる設備をすること。

六 不燃材で築造した燻煙室を設けること。

七 原材料並びに製品置場を設け、棚又は台懸吊等を備えること。

八 不透過質の汚物溜、汚水溜を作業場外に設け、完全な覆蓋をすること。

九 流水式の手洗設備をすること。

十 不透過質且つ運搬に便利な廢棄物を備えること。

十一 作業場に従業員の変更室を設けること。

十二 便所は作業場外に設備し、流水式の手洗設備をすること。

第八 魚肉煉製品の製造業

一 仕切りその他適當な方法により一定の區劃をなし、これを他の用途に共用しないこと。その面積は計畫製造量に比較して狹すぎないこと。

二 床は耐水材とし、排水に便な設備をすること。

三 採光、換氣に充分な施設をなし、内壁は耐水材をもつて高さ一メートル以上の腰張をすること。

四 適當な防虫、防塵の設備をなし、窓には二ミリメートル以下の金網を張ること。

五 飲用に適する水を充分に供給すること。

六 便所は製造場に直接附屬させないこと。

七 便所には防虫設備をなし、流水式の手洗設備をすること。

八 適當な専用冷蔵庫を設備すること。

九 有蓋且つ充分な容量の殘滓物容器を備え、汚液、惡臭のもれないようにすること。

十 不透過質の汚物溜、汚水溜を製造場外に設け、完全な覆蓋をすること。

十一 適當な製品並びに用器具置場を設けること。

十二 作業場の出入口には流水式による従業員の手洗設備をすること。

第九 清涼飲料水及び保存飲料水製造業

一 製造場は住居と分別するか、隔壁又は適當な仕切りをなし、便所との距離は二メートル以上とするか若しくは耐水材をもつて隔壁を設けること。

二 床は耐水材をもつて敷設し、充分な排水設備をすること。

三 防虫、防鼠、防塵の設備をなし、窓の有効採光面積は床面積の五分の一以上とすること。

四 製造場には製造に必要な各種機械器具の外充分な洗びん、水切り及び適當な濾過並びに製品検査の設備をすること。

五 調合室は製造場と分別するか又は適當な隔壁をなし、窓の有効採光面積は床面積の三分の一以上とし、二ミリメートル以下の金網を張り、床は耐水材若しくは厚板を敷設し、天井は漆喰又はモルタル塗とするか若しくは格天井とすること。

六 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、調合室(培養室)は一坪以上をすること。

七 有機酸を含有する飲料水及び保存飲料水の製造場は十坪以上、調合室は一坪以上とすること。

八 乳酸菌培養室は適當な方法により他と區劃をすること。

九 他の用途に共用しないこと。

第十 水雪の採取、製造業又は卸賣業

一 天然氷を接取する水池の施設

1 河川水、湖沼水又は泉水を原水とするものは、取入口を中心とする周圍百二十メートル以内に入家、學校、工場、患者收容所、下水、墓地、火葬場、牧場、屠場、へい獸處理場、塵芥若しくは尿尿置場及び六十メートル以内の鐵道、道路、田圃等其の他衛生上危害を生ずる虞あるものがあつてはならない。

2 原水取入口及び水池には適當な濾過裝置をなし、汚水、不潔物が浸入する虞のない施設をすること。

3 周縁は地盤面より十五センチメートル以上高くすること。

二 製氷場の施設

- 1 製氷場の有効採光面積は床面積の五分の一以上とすること。
- 2 上蓋、中蓋を備えること。
- 3 吸取機を備えること。
- 4 エヤーパイプを備えること。
- 5 ブライン受を備えること。
- 6 製氷室内専用の履物を備えること。

三 貯氷室の施設

- 1 床は耐水材をもつて敷設し、適当な排水設備をすること。
- 2 周囲は耐水材又は厚板を用いること。
- 3 白水の貯蔵室は飲食用氷の貯蔵室と区畫を設けるか又は貯蔵室を別にすること。

四 卸賣營業の施設

三の貯氷室の施設をするの外販賣場の床は耐水材又は板張りとする事
第十一 前條各號以外のかん詰又はびん詰食品製造業

- 一 仕切りその他適當な方法により一定の區劃をなし、他の用途に共用しないこと。その面積は計畫製造量に比較して狹すぎないこと。
- 二 従業員に對し適當數の便所を設備し、便所は作業場に直接附屬させな

ること。
便所には防虫設備をなし、流水式の手洗設備をすること。

- 三 床は耐水材とすること。
- 四 採光、換氣、排水の設備を充分にすること。
- 五 飲用に適する水を充分に供給すること。
- 六 容器並びに材料の洗滌の設備をすること。
- 七 有蓋且つ充分な容量の廢棄物容器を備えること。
- 八 煤煙、蒸氣等の排除の設備をすること。
- 九 製品の滅菌設備をすること。
- 十 原材料の保存場所は防虫、防鼠、防塵その他充分な設備をすること。

彙報

◎行旅死亡人周知方

左記の通り静岡縣より行旅死亡人周知方依頼があつたので、心當りの向は夫々取扱市町村長宛直接照會されたい。

昭和二十四年二月二日

茨城縣民生部長

記

取扱市町村長 伊東市

本籍、住所職業、氏名 不詳

年令、性別 三十五才位男

人相、特徴 身長五尺三寸位、瘦身、頭髮五分刈、眉毛濃く一見好男子、眼鏡使用の跡あり

着衣 黒ラシヤダブル背廣上下、黒スキー帽、ゴム靴をはく、鼠色ネルワイシヤツ、メリヤスシヤツ、軍用ズボン下を着す

死亡種類 縊死

死亡年月日及場所 推定二三、三、三一湯川龍宮社奥山林

備考 風呂敷包一ケ、在中男物袴一、紺色ダブルオーバ、軍用雜囊一、僧侶用珠數一、首掛一、赤聖典一、黒兵兒帶一

記

取扱市町村長 伊東市

本籍、住所、職業、氏名 不詳

年令、性別 二〇才位女

人相、特徴 身長五尺位中肉丸顔、色淺黒、氣品良い

着衣 濃鼠色ツーピース、ピンク色靴下、赤靴、黒マフラーで頬被り、白シミズ、ガラ紡様の青色チョッキ、白木綿のダブル

シヤツ、薄鼠色セーター、赤リボン様の布及赤茶色マフラーで裾を括りあり

死亡種類 服毒自殺

死亡年月日及場所 推定二三、四、一六吉田一碧湖畔

備考

現金六三圓、布製ハンドバック、在中品、コンバクト、コールドクリム、香水、ボマード、小櫛、岩波文庫「みれん」
一、YMと記した革バツヂ、龍を刻した靴ベラ、口紅二、類紅二、鉄一

記

取扱市町村長

伊東市

本籍、住所、職業、氏名 不詳

年令、性別 二二、四才男

人相、特徴 身長五尺三寸位、面長、鼻高く中肉長髪

着 衣 紺サージジャンパー軍衣白シャツ、黒サージズボン軍用バンド軍靴、人絹紫色靴下

死亡種類

溺死

死亡年月日及場所 推定二三、六、一新井本に漂着

備考 茶色革二ツ折財布一、現金四九圓五〇錢

記

取扱市町村長

伊東市

本籍、住所、職業、氏名 不詳

年令、性別 二〇才位男

人相、特徴 身長一、五八米位中肉丸顔、學生風、脱毛一ヶ所あり

着 衣 黒詰襟服學生服、國防色ラシヤズボン、緑色毛糸チヨツキ、白木綿シャツ、パンツ、革バンド、黒靴下、白ズツク靴長サ二五糎

死亡種類

投身自殺

死亡年月日及場所 推定二三、六、一新井東に漂着

記

取扱市町村長

伊東市

本籍、住所、職業、氏名 不詳

年令、性別 三二、三才位女

人相、特徴 身長四尺九寸五分位、稍丸顔、左上齒に金冠あり、前上齒一本なし

着 衣

白木綿ワイシャツ、晒肌着、紺色スカート、黒縞セルズロー

死亡種類

溺死

死亡年月日及場所 推定二三、六、一八川奈海岸に漂着

記

取扱市町村長

伊東市

本籍、住所、職業、氏名 不詳

年令、性別 二二、三才位女

人相、特徴 身長一、五〇米位、中肉丸顔パーマネント、左上方一、二齒右上齒第二齒、左下第五齒にサンブラ義齒あり、背に灸跡あり

着 衣

綿縞の着物を改造したワンピース、木綿縞縞スカート、胸部にレース附シミーズ、白メリヤスズロース、クローム鍍金、金屬製バンド、上衣肩、袖口に白ボブリンの縁あり

死亡種類

服毒溺死

死亡年月日及場所 推定二三、七、一三初島附近にて發見

茨城縣報有償配付について

一、本年一月分から茨城縣報を有償配付することになりましたから御希望の向は總務課文書係へお申込み下さい。

價格は月極め七十五圓(送料を含む)の豫定です。なお印刷部數に制限がありませんから御承知下さい。

一、縣報について御照會下さる向は返信料を添えて下さい。

明治三十五年三月十七日

昭和二十四年二月一日印刷
昭和二十四年二月二日發行

茨城縣水戸市北三ノ丸一一九番地
發行人 茨城縣

茨城縣水戸市北三ノ丸一一九番地
印刷所 茨城縣總務部總務課文書係
茨城縣水戸市南三ノ丸一〇七ノ二
印刷所 茨城縣印刷所