

○ 食品営業許可審査基準及び食品営業許可行政指導指針

新旧対照表

現行	改正案
<p>第1～第2 (省略)</p> <p>第3 食品営業許可審査基準</p> <p>1～8 (省略)</p> <p>9 条例別表第2第1項2号アの用語の定義は以下のとおりとする。</p> <p>(1) (省略)</p> <p>(2)「現地で加熱調理する食品」とは、原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品をいう。また、「調理工程が単純な食品」とは、<u>非加熱又は加熱不十分な状態で喫食しても衛生上支障のない果物や加熱済みの食材を、調味料やたれ、液体状にした菓子等と併せただけの調理工程が単純な食品とする。</u></p> <p>(3)「1品目」とは、同一の器具及び工程で調理するものをいう。また、<u>開缶開栓を行うのみの清涼飲料水及び酒類については、品目数に含めない。</u></p>	<p>第1～第2 (省略)</p> <p>第3 食品営業許可審査基準</p> <p>1～8 (省略)</p> <p>9 条例別表第2第1項2号アの用語の定義は以下のとおりとする。</p> <p>(1) (省略)</p> <p>(2)「現地で加熱調理する食品」とは、原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品をいう。また、「調理工程が単純な食品」とは、<u>以下の食品（類似する食品を含む。）をいう。</u></p> <p><u>ア 氷を単純な構造の器具で削る等して、シロップ等をかけたいわゆるかき氷</u></p> <p><u>イ 市販品を注ぐ（マドラー等の単純な構造の器具を用いて混合することを含む。）、水や湯で抽出する（単純な構造の器具を使用するものに限る。）等の飲料</u></p> <p><u>ウ 非加熱又は加熱不十分な状態で喫食しても衛生上支障のない果物や加熱済みの食材を、調味料やたれ、液体状にした菓子等と合わせた食品</u></p> <p>(3)「1品目」とは、<u>同一種の器具及び同一の工程で調理するものをいう（例：串焼きは、串に刺さった食材を焼台で焼くものを指し、食材の差異を問うものではない。）。</u></p> <p><u>また、「衛生的に取り扱うことができる場合」に限り、そうざいや菓子等の調理とともに、次に掲げる飲料の取扱いができる。</u></p> <p><u>ア 市販品の清涼飲料水及び酒類を開缶開栓し、そのまま渡すこと。</u></p> <p><u>イ 市販品の清涼飲料水及び酒類を混合せずに注ぐ（単純に注ぐ構造であれば、サーバーの使用も可能とする。）こと。</u></p>

現行	改正案
<p>第4 食品営業許可行政指導指針</p> <p>1～25 (省略)</p> <p>26 条例別表第2第1項2号アで規定する「屋台型臨時営業」については以下の内容を満たすこと。</p> <p>(1) (省略)</p> <p><u>(追加)</u></p> <p><u>(2)</u> (省略)</p> <p><u>(3)</u> (省略)</p> <p><u>(4)</u> (省略)</p> <p><u>(5)</u> 条例別表第2第1項2号ア(エ)の「十分な容量の廃水容器」は、原則、給水容器と同程度の容量の廃水容器とすること。</p> <p><u>(6)</u> (省略)</p> <p><u>(7)</u> (省略)</p> <p><u>(8)</u> (省略)</p> <p><u>(追加)</u></p> <p>27 条例別表第2第1項2号イで規定する「簡易固定型臨時営業」については以下の内容を満たすこと。</p> <p>(1) 給水タンク及び排水タンクの容量がそれぞれ40リットル以上80リットル未満の場合<u>は</u>、1品目<u>の取扱い</u>とする。</p>	<p>第4 食品営業許可行政指導指針</p> <p>1～25 (省略)</p> <p>26 条例別表第2第1項2号アで規定する「屋台型臨時営業」については以下の内容を満たすこと。</p> <p>(1) (省略)</p> <p><u>(2)</u> 施設の広さは、取扱食品等に応じて衛生上支障がない広さである<u>こと。</u></p> <p><u>(3)</u> (省略)</p> <p><u>(4)</u> (省略)</p> <p><u>(5)</u> (省略)</p> <p><u>(6)</u> 条例別表第2の1(2)ア(エ)の「十分な容量の廃水容器」は、原則、給水容器と同程度の容量の廃水容器とすること。<u>なお、廃水容器は汚水が漏れないよう蓋付であることが望ましい。</u></p> <p><u>(7)</u> (省略)</p> <p><u>(8)</u> (省略)</p> <p><u>(9)</u> (省略)</p> <p><u>(10)</u> 第3の9(3)の「衛生的に取り扱うことができる場合」とは、<u>原則として次のとおりとする。</u></p> <p><u>ア 作業場所が調理する食品からの汚染(原材料の生肉等からの汚染等)を受けない場所であること。</u></p> <p><u>イ 食品を調理する者とは別の者が飲料を注ぐこと。ただし、作業前後に手洗いを確実に実施する等相互汚染の防止が図られる場合はこの限りではない。</u></p> <p>27 条例別表第2第1項2号イで規定する「簡易固定型臨時営業」については以下の内容を満たすこと。</p> <p>(1) <u>同時に取り扱うことができる品目数は、給水タンク及び廃水タンクの容量がそれぞれ40リットル以上80リットル未満の場合、第3の9(3)と同様の1品目とする。</u></p>

(2) 給水タンク及び排水タンクの容量がそれぞれ80リットル以上の場合は、複数品目取扱えることとする。

(3) (省略)

(4) (省略)

(5) (省略)

28～33 (省略)

(2) 同時に取り扱うことができる品目数は、給水タンク及び廃水タンクの容量がそれぞれ80リットル以上の場合、複数品目とする。

(3) (省略)

(4) (省略)

(5) (省略)

28～33 (省略)