

○ 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

旧	新
<p>第1～第2 (省略)</p> <p>第3 食品営業許可審査基準</p> <p>1～6 (省略)</p> <p>7 条例別表第2第1項2号の用語の定義は以下のとおりとする。</p> <p>(1)～(3) (省略)</p> <p>(4)「簡易な調理」とは、<u>既製品</u>を開封、加温、盛り付け等して提供することや半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供することを原則とする。</p> <p>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>第1～第2 (省略)</p> <p>第3 食品営業許可審査基準</p> <p>1～6 (省略)</p> <p>7 条例別表第2第1項<u>第2号</u>の用語の定義は以下のとおりとする。</p> <p>(1)～(3) (省略)</p> <p>(4)「簡易な調理」とは、<u>市販品</u>を開封、加温、盛り付け等して提供することや半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供することを原則とする。</p> <p>8 (省略)</p> <p>9 条例別表第2第1項<u>第2号ア</u>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>

旧	新
<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>(追加)</p> <p><u>10</u> 条例別表第2第1項2号イの「簡易固定型臨時営業」とは、臨時的な行事に付随して水道配管の接続等を行わず、容易に設置し、撤去可能なコンテナハウス等で行う営業をいう。</p> <p><u>11</u> 条例別表第2第1項2号イ(ア)の「内壁」は、施設内を区切る壁だけでなく、屋外に設置する場合は、屋外と区画する壁とする。</p> <p><u>12</u> 条例別表第2第1項2号イ(オ)の「流水式洗浄設備」及び「流水式手洗い設備」は、廃水タンクまで配管で接続されていること。</p>	<p>(3)「1品目」とは、同一<u>種</u>の器具及び同一<u>の</u>工程で調理するものをいう<u>(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> <p><u>10 営業者が1台の組立て式テント等の内部を台等で物理的に区画し営業許可を受ける際の施設は、次のとおり相互汚染を防止する措置を講じることを要する。</u></p> <p><u>ア 組立て式テント等が条例別表第2第1項第2号ア(ア)で定める構造であること。</u></p> <p><u>イ それぞれの区画を取扱食品等に応じて衛生上支障がない広さとすること。</u></p> <p><u>ウ 区画ごとに条例別表第2第1項第2号ア(イ)から(キ)で定める設備を備えること。</u></p> <p><u>11 条例別表第2第1項第2号イの「簡易固定型臨時営業」とは、臨時的な行事に付随して水道配管の接続等を行わず、容易に設置し、撤去可能なコンテナハウス等で行う営業をいう。</u></p> <p><u>12 条例別表第2第1項第2号イ(ア)の「内壁」は、施設内を区切る壁だけでなく、屋外に設置する場合は、屋外と区画する壁とする。</u></p> <p><u>13 条例別表第2第1項第2号イ(オ)の「流水式洗浄設備」及び「流水式手洗い設備」は、廃水タンクまで配管で接続されていること。</u></p>

旧	新
<p>第4 食品営業許可行政指導指針</p> <p>1～9 (省略)</p> <p>10 条例別表第1第3項第8号でいう「<u>従事者の手指の洗淨及び消毒をする装置</u>」とは、使用しやすい場所に石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備えた状態をいう。</p> <p>11～24 (省略)</p> <p>25 条例別表第2第1項2号でいう仮設の店舗は上下水道が直結する給排水設備を整備困難な場所に設置すること。</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) 条例別表第2第1項2号ア(ア)の「<u>屋根及び側壁</u>」は衛生上支障のない限り、板以外の幕等の材質でもよいが、側壁及び調理台等により、調理従事者以外の者が容易に立ち入れない構造であること。</p> <p><u>(追加)</u></p> <p>(2) 条例別表第2第1項2号ア(ア)の「<u>使用しない場合には衛生的に保管できる構造</u>」とは、非営業日や営業時間外に施設を折りたたむことやシート等で被うことにより衛生的に保管できるものであること。</p> <p>(3) 条例別表第2第1項2号ア(イ)の「<u>水を供給する容器</u>」は、金属や合成樹脂等の水を変質させない素材で作られていること。</p> <p>(4) 条例別表第2第1項2号ア(ウ)の「<u>消毒剤</u>」は、使用に便利で、落下等の影響がない位置に備えること。</p> <p>(5) 条例別表第2第1項2号ア(エ)の「<u>十分な容量の廃水容器</u>」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>(6) (省略)</p> <p>(7) 条例別表第2第1項2号ア(カ)の「<u>廃棄物(客が使用した食器類を含む)を衛生的に保管するための蓋の付いた容器</u>」とは、一定の強度を</p>	<p>第4 食品営業許可行政指導指針</p> <p>1～9 (省略)</p> <p>10 条例別表第1第3項第8号でいう「<u>従事者の手指を洗淨消毒する装置</u>」とは、使用しやすい場所に石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備えた状態をいう。</p> <p>11～24 (省略)</p> <p>25 条例別表第2第1項第2号でいう「<u>仮設の店舗</u>」は上下水道が直結する給排水設備を整備困難な場所に設置すること。</p> <p>26 条例別表第2第1項第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) 条例別表第2第1項第2号ア(ア)の「<u>屋根及び側壁</u>」は衛生上支障のない限り、板以外の幕等の材質でもよいが、側壁及び調理台等により、調理従事者以外の者が容易に立ち入れない構造であること。</p> <p>(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こと。</u></p> <p>(3) 条例別表第2第1項第2号ア(ア)の「<u>使用しない場合には衛生的に保管できる構造</u>」とは、非営業日や営業時間外に施設を折りたたむことやシート等で被うことにより衛生的に保管できるものであること。</p> <p>(4) 条例別表第2第1項第2号ア(イ)の「<u>水を供給する容器</u>」は、金属や合成樹脂等の水を変質させない素材で作られていること。</p> <p>(5) 条例別表第2第1項第2号ア(ウ)の「<u>消毒剤</u>」は、使用に便利で、落下等の影響がない位置に備えること。</p> <p>(6) 条例別表第2第1項第2号ア(エ)の「<u>十分な容量の廃水容器</u>」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>(7) (省略)</p> <p>(8) 条例別表第2第1項第2号ア(カ)の「<u>廃棄物(客が使用した食器類を含む)を衛生的に保管するための蓋の付いた容器</u>」とは、一定の強</p>

旧	新
<p>持った箱状のものであり、ポリ袋等のみは該当しない。</p> <p><u>(8) 条例別表第2第1項2号ア(キ)の「格納設備」とは、一定の強度を持った箱状のものを指し、食品、器具、容器包装等がポリ袋等で包装されていたとしても、格納設備に保管しなければならない。</u></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、1品目の取扱いとする。</u></p> <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、<u>複数品目取扱えることとする。</u></p> <p>(3) (省略)</p> <p>(4) 条例別表第2第1項2号イ(キ)の「廃棄物(客が使用した食器類を含む)を衛生的に保管するための蓋の<u>ついた容器</u>」とは、一定の強度を持った箱状のものであり、ポリ袋等のみは該当しない。</p> <p>(5) 条例別表第2第1項2号イ(ク)の「格納設備」とは、一定の強度を持った箱状のものを指し、食品、器具、容器包装等がポリ袋等で包装されていたとしても、格納設備に保管しなければならない。</p> <p>28～33 (省略)</p>	<p>度を持った箱状のものであり、ポリ袋等のみは該当しない。</p> <p><u>(9) 条例別表第2第1項第2号ア(キ)の「格納設備」とは、一定の強度を持った箱状のものを指し、食品、器具、容器包装等がポリ袋等で包装されていたとしても、格納設備に保管しなければならない。</u></p> <p><u>(10) 第3食品営業許可審査基準9(3)で規定する「衛生的に取り扱うことができる場合」とは、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項第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食品営業許可審査基準9(3)と同様の1品目とする。</u></p> <p>(2) <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80リットル以上の場合、複数品目として差し支えない。</u></p> <p>(3) (省略)</p> <p>(4) 条例別表第2第1項第2号イ(キ)の「廃棄物(客が使用した食器類を含む。)を衛生的に保管するための蓋の<u>付いた容器</u>」とは、一定の強度を持った箱状のものであり、ポリ袋等のみは該当しない。</p> <p>(5) 条例別表第2第1項第2号イ(ク)の「格納設備」とは、一定の強度を持った箱状のものを指し、食品、器具、容器包装等がポリ袋等で包装されていたとしても、格納設備に保管しなければならない。</p> <p>28～33 (省略)</p>