食品営業許可審査基準及び食品営業許可行政指導指針

制定　令和３年５月 31 日 健食品第 311 号（局長決裁）
最近改正　令和８年３月 31 日 医食品第 1899 号（局長決裁）

第１　目的

この基準等は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下、「法」という。）第 55 条に規定される食品関係営業の許可に関して、法第 54 条に基づき、神奈川県が「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成 12 年３月 24 日神奈川県条例第８号）」（以下、条例という。）で公衆衛生の見地から定めた必要な基準に対して、より具体的事項を示すことによって、許可事務における公正の確保と透明性の向上を図ることを目的とする。

第２　定義

この基準等において、次の各号に掲げる用語の定義は、当該各号の定めるところによる。

１　条例の規定

条例に定められた事項。

２　審査基準

行政手続法（平成５年法律第 88 号）第５条に定める審査基準であり、申請により求められた許認可等をするかどうかを法令の定めに従って判断するために必要とされる基準をいう。

３　行政指導指針

行政手続法第 36 条及び横浜市行政手続条例（平成７年３月 24 日条例第 15 号）第 35 条の趣旨に基づき、統一的な行政指導を行うための基準をいう。

第３　食品営業許可審査基準

１　条例別表第１第１項でいう「施設」における食品又は添加物を取り扱い、若しくは保存する区域には原則として「客席」は含まない。また、衛生上支障がないと判断される場合には他の業種と施設を共用して差し支えない。

２　条例別表第１第２項でいう「作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ」の「区画」とは、食品等への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止する目的で、工程の配置や時間の設定等、施設に応じた方法により作業を区画することをいう。

３　条例別表第１第２項でいう「住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。」の「区画」とは、用途による床の色分け、ラインなどによる区分及び工程の配慮や時間設定による区画ではなく、物理的に区画されていることをいう。また、「食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所」とは、営業の用に供する室又は場所以外をいう。

４　条例別表第１第３項第６号でいう「必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え」において消毒装置及び浄水装置を必要としない場合とは、使用水（食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水をいう）を蒸気として扱う場合等をいう。

５　条例別表第１第３項第８号でいう「再汚染が防止できる構造」とは、レバー、足踏みペダル、センサー等によって手指で触れることなく開閉できる構造をいう。

６　条例別表第１第３項第12号でいう「便所」については、以下のとおりとすること。

（1）　実質的に従業者の使用の確実性が担保されており、適切な衛生管理が確保できるものであること。また、入居しているビルの共用便所等を従業者用便所として使用して差し支えないが、公衆便所、近隣の住居、その他使用の確実性が確保できない便所ではないこと。

（2）「作業場に汚染の影響を及ぼさない構造」とは、食品等を取り扱う室又は場所に便所から直接出入できない等、食品等に影響を及ぼさない位置にある構造であることをいう。

7　条例別表第２第１項第２号の用語の定義は以下のとおりとする。

（1）　「臨時的」とは、行事の開催期間が概ね１か月間程度を超えない一時的であることをいう。ただし、臨時的な行事には、一時的の程度を超えて、数ヶ月から通年の連続した開催期間や定まっていない開催期間で行う行事は含まない。

（2）　「臨時的な行事に付随して」とは、行事の開催期間内に、行事の開催場所の範囲内での出店とし、行事の会場のみならず、行事に伴ってその周辺で営業するものも含める。

（3）　「仮設の店舗」とは、営業期間終了後に撤去する店舗をいう。

（4）　「簡易な調理」とは、市販品を開封、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。

8　行事の実施主体は、国、地方公共団体、法人又は団体とする。

9　条例別表第２第１項第２号アの用語の定義は以下のとおりとする。

（1）　「屋台型臨時営業」とは、臨時的な行事に付随して移動可能な組立て式テント等の施設で行う営業のことをいう。

（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、以下の食品（類似する食品を含む。）をいう。

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

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

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

（3）　「１品目」とは、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。）。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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

14　以下の場合にあっては、条例第２条のただし書きを適用し、次のとおり取り扱う。

（１）　飲食店営業のうち、海水浴場（神奈川県海水浴場等に関する条例（（昭和34年神奈川県条例第４号）第２条第１項に規定する「海水浴場」をいう。）又はその他の遊泳場（同条例第２条第２項に規定する「その他の遊泳場」をいう。）において、仮設の建物を用いて季節的に短期間営業する場合かつ供食直前に加熱する食品をその場で客に飲食させ、短期間のうちに消費させることを前提として調理、提供する場合においては、条例の規定のほか、次に定める基準により営業することができる。

ア　条例別表第１第３項第１号に規定するじんあいによる汚染を防止できる構造又は設備を要しないこととすることができる。

イ　条例別表第１第３項第４号に規定する床面及び内壁の材質に不浸透性材料以外の材料を使用することができる。

（２）　飲食店営業のうち、交通が特に不便な山頂、谷間等の電気、水道の設備が十分でない山小屋、キャンプ場、バンガロー等において季節的又は年間を通じて営業する場合かつ供食直前に加熱する食品をその場で客に飲食させ、短期間のうちに消費させることを前提として調理、提供する場合においては、条例の規定のほか、次に定める基準により営業することができる。

ア　条例別表第１第３項第１号に規定するじんあいによる汚染を防止できる構造又は設備を要しないこととすることができる。

イ　条例別表第１第３項第４号に規定する床面及び内壁の材質に不浸透性材料以外の材料を使用することができる。

ウ　山頂等で水が十分に供給されない場合にあっては、条例別表第１第３項第８号、第12号及び第17号に規定する手洗い設備並びに食品等の洗浄設備を貯水式とすることができる。

エ　条例別表第１第３項第６号に規定する消毒装置は、貯水槽に次亜塩素酸ナトリウム液等を滴下する形態とすることができる。

（３）　飲食店営業のうち、住宅宿泊事業法施行規則（平成29年厚生労働省・国土交通省令第２号）第２条第１号に規定する家屋（以下、「家主居住型民泊施設」という。）を営業施設とし、食事の提供先が当該家主居住型民泊施設の宿泊者に限定されること、１回の食事の提供数が５食程度であること及びその調理を当該家主居住型民泊施設の住宅宿泊事業者及びその同居家族のみで行う施設にあっては、条例の規定のほか、次に定める基準により営業することができる。

ア　家庭用台所と営業で用いる調理場所を併用することができる。

イ　条例別表第１第２項に規定する住居その他食品を取り扱うことを目的としない室又は場所と営業施設との区画を要しないこととすることができる。

ウ　条例別表第１第３項第８号に規定する流水式手洗い設備と条例別表第１第３項第17号に規定する洗浄設備を併用することができる。

第４　食品営業許可行政指導指針

１　条例に列記された施設・設備の取扱いについて

条例において、「必要に応じて」又は「製造する品目に応じて」との条件を付さず、「及び」で列記されている施設・設備については、基本的に各許可業種において処理・製造・加工等を行う上で、必須と考えられる施設・設備であること。

２　施設又は施設を含む建物と屋外とは、壁、ガラス戸、天井等により、隙間がない構造で遮断されていること。ただし、施設が建物内に所在し、当該建物が屋外と遮断され、かつ、当該建物屋内での衛生上の危害発生の可能性がない場合はこの限りではない。

３　条例別表第１第２項でいう「空気の流れを管理する設備」とは、空調設備により清浄区域から汚染区域に向かって空気が流れるようコントロールすること等をいう。

４　条例別表第１第２項でいう「住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所」に関連する事項は次のとおりとする。

（１）　同項でいう「住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所」について、第３食品営業許可審査基準　３で規定する「営業の用に供する室又は場所以外」の営業とは、業として食品若しくは添加物を製造し、加工し、調理し、販売することをいう。また、「住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所」には次の場所が含まれる。

ア　住居に準ずる居室等

イ　屋内にある通路等

ウ　飲食店営業における客席

エ　自動車において営業する場合の運転席及び座席

（２）　同項でいう「住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること」について、第３食品営業許可審査基準　３に「物理的に区画されていること」と規定しているが、物理的な区画とは、固定されている構造物であり破損等が起こりにくい材質によるものをいう。

（３）　同項でいう「住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所」がペットショップ、ペットカフェ等、動物の排泄物等により衛生上の危害発生の可能性がある場所である場合は、原則的に壁、ガラス戸等により、営業の用に供する室又は場所と隙間なく区画されていること。

５　条例別表第１第３項第１号でいう「じんあい、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備」とは、建物が隙間なく作られた上で、窓の網戸、排水口のロストル等の設備などをいう。

６　条例別表第１第３項第２号でいう「食品等を取り扱う作業をする場所」とは、食品等を製造、加工又は調理する場所、及び食品を保管する場所をいう。

７　条例別表第１第３項第３号は、水を要しない、清掃・洗浄・消毒全般に関する規定である。清掃等を容易に行うために、「天井」はパイプ、ダクト等が天井裏に内蔵され、「内壁」及び「天井」は隙間ない構造とすること。その他の構造で清掃等を容易に行うことができる場合は、この限りではない。

８　条例別表第１第３項第４号の規定は特に清掃等に水が必要な場合について不浸透性材料であることを求めるものである。

９　条例別表第１第３項第６号でいう「水道事業等により供給される水」とは、「水道法」（昭和32年法律第117号）第３条第２項に規定する水道事業、同条第６項に規定する専用水道若しくは同条第７項に規定する簡易専用水道により供給される水をいう。

なお、「横浜市簡易給水水道及び小規模受水槽水道における安全で衛生的な飲料水の確保に関す

る条例」（平成３年12月横浜市条例第56号）第２条第５号に規定する簡易給水水道及び第６号に規定する小規模受水槽水道については、「水道事業等により供給される水」とみなして差支えないこと。

10　条例別表第１第３項第８号でいう「従事者の手指を洗浄消毒する装置」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。

11　条例別表第１第３項第８号でいう「流水式手洗い設備」は、衛生的な手洗ができる十分な大きさであること。また、「流水式手洗い設備」と条例別表第１第３項第17号でいう「洗浄設備」は、別に設けられていること。ただし、衛生上支障ない場合は、この限りではない。

12　条例別表第１第３項第９号でいう「排水設備」は、「水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面」に必要であり、そのような区画が存在しない場合は不要である。

13　条例別表第１第３項第10号でいう「冷蔵又は冷凍設備」は、他に規定があるものを除き、常時摂氏10度又は摂氏マイナス15度以下に保存できる能力を有する設備をいう。

14　条例別表第１第３項第11号の「侵入した際に駆除するための設備」とは、ねずみ捕獲機や捕虫器等をいう。

15　条例別表第１第３項第12号でいう「便所」について、飲食店営業の場合にあっては、客用の便所と従業者用の便所は兼用して差し支えない。

16　条例別表第１第３項第 12 号イでいう「専用の流水式手洗い設備」には、便所から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ること。

17　条例別表第１第３項第13号でいう「汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備」とは、十分な規模の食品保管庫（冷蔵設備、冷凍設備、貯蔵庫等）、戸棚等の扉が完全に閉じることのできる構造をいう。なお、蓋を完全に閉じることができ、汚染の防止が可能な素材で作られた箱、容器等でも差支えない。

18　条例別表第１第３項第14号でいう「汚液及び汚臭が漏れない構造」とは、不浸透性の素材で作られ、蓋付きで密閉できる構造をいい、十分な容量を確保できること。

19　条例別表第１第３項第16号でいう「更衣場所」について、汚染区域等に存在する外的要因から食品汚染を防止する観点から、更衣後屋外を移動することは適切ではないため、原則的に施設内に設置すること。

20　条例別表第１第３項第17号でいう「洗浄設備」の槽は、施設の規模、営業内容等に応じた数を備えること。

21　条例別表第１第４項第６号でいう「温度計」及び「計量器」は、見やすい位置に備えられていること。

22　条例別表第１第５項第２号でいう「飲食店営業のうち簡易な営業」の対象となる調理の具体例としては、次のようなものが想定される。

（１）　既製品（そのまま喫食可能な食品）を開封、加温、盛り付け 等して提供する営業（食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等）

（２）　半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する営業（食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等）

（３）　米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業

（４）　既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の 自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する営業

23　条例別表第１第５項第２号ウでいう「施設外に有することとすることができる」について、屋外に冷蔵又は冷凍設備を有する場合には、ひさし、屋根等により風雨にさらされない位置に設置され、施錠等により施設の従業者以外の者が取り扱う食品に触れることができないようにするこ

と。

例えば、飲食店営業の客席部分や通路部分、コンビエンスストアの事務所部分、店舗等の屋外に設置されたひさしの下等が該当する。

24　条例別表第２第１項、第４項第５号、第９項第６号、第11項第５号で規定する自動車による営業については、次の内容を満たすこと。

（１）　営業の用に供する部分（以下、「営業室」という。）と運転席は遮断されていること。

（２）　営業室は営業時に側面を開放できる構造であっても、走行中はほこりなどが侵入しない構造であること。

（３）　自動車において行う営業する場合には条例別表第１第３項第16号の更衣場所についての基準は適用されないが、更衣可能な場所を確保すること。

（４）　貯水設備はさびの生じない不浸透性材料で作られていること。

（５）　貯水設備は、営業作業中は常に営業施設に固定できる構造であること。

（６）　給水設備は、給水タンクに直接又は配管を経由して接続された給水栓から水を供給するものであること。

（７）　給水設備から水を受ける洗浄設備は、廃水タンクまで配管で接続されていること。

（８）　廃水タンクの容量は使用水量に応じたものであること。

（９）　貯水設備は、容易に洗浄できる構造であること。

25　条例別表第２第１項第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。

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。

（１）　条例別表第２第１項第２号ア(ア)の「屋根及び側壁」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。

（２）　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。

（３）　条例別表第２第１項第２号ア(ア)の「使用しない場合には衛生的に保管できる構造」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。

（４）　条例別表第２第１項第２号ア(イ)の「水を供給する容器」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。

（５）　条例別表第２第１項第２号ア(ウ)の「消毒剤」は、使用に便利で、落下等の影響がない位置に備えること。

（６）　条例別表第２第１項第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。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。

（７）　行事の会場に共用の廃棄物容器があっても、各施設に廃棄物容器を設置すること。

（８）　条例別表第２第１項第２号ア(カ)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付いた容器」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。

（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。

(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。

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。

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。

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。

（１）　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。

（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、複数品目として差し支えない。

（３）　行事の会場に共用の廃棄物容器があっても、各施設に廃棄物容器を設置すること。

（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付いた容器」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。

（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。

28　条例別表第２第１項第３号で規定する「従業者が常駐せず、全自動調理機により調理された食品を販売する営業」については、次の内容を満たすこと。

（１）条例別表第２第１項第３号柱書の「常駐せず」とは、メンテナンス等を目的とした訪問を除き、従事者が常に置かれていない状態をいう。

（２）条例別表第２第１項第３号柱書の「全自動調理機」については、次のとおりとする。

ア　「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）第１食品Dの清涼飲料水の４の調理基準及び器具及び容器包装Eの４及び５に示す自動販売機の規格基準を満たすものであること。

イ　屋外へ設置しないこと。

（３）条例別表第２第１項第３号アの「施設」について、全自動調理機を条例別表第１の１に規定する「施設」とみなすことができる。

（４）条例別表第２第１項第３号アの「監視設備」は、カメラ等により施設全体の衛生状況を常時把握することができ、施設の外部からの汚染を防止できているかを確認し、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入等、異常があった場合に従業者が把握できるものとする。

（５）条例別表第２第１項第３号イの「全自動調理機を含む、施設に異常が生じた場合に、営業者が全自動調理機を停止できる機能」とは、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入等、施設に異常が生じた場合に、食品の安全性が担保できないことから、異常を営業者に知らせると共に、営業者が全自動調理機を遠隔操作等により停止できる機能をいう。

（６）条例別表第２第１項第３号ウの「原材料の温度、調理の工程等の状況を監視し、異常が生じた場合に自動的に停止する機能」とは、温度センサー等により、原材料の温度、調理の工程等の状況を確認し、温度管理の機能の故障や、洗浄不良等、全自動調理機の内部に異常があった場合に、当該機器が自動的に停止する機能をいう。

（７）条例別表第２第１項第３号エの「保管設備」は、調理後の食品が引き取られるまでの間に異物の混入、塵埃等により汚染されること及び食品の引き取りの誤りを防止するため、全自動調理機が鍵付き等の保管庫を有すること。

（８）条例別表第２第１項第３号オの「一定の時間」とは、調理後の食品が長時間の保管中に食中毒菌等が増殖し健康被害が発生することを防止するため、食品の特性に応じて設定された保管期間をいう。

（９）条例別表第２第１項第３号カは、全自動調理機を含む施設及び製品について、外観の破損、異物混入や、異味、異臭等、異常が生じた場合に、消費者が当該施設の営業者と連絡ができるよう当該営業者の連絡先の掲示を行うこととし、また、消費者から営業者に通報があった場合に、遠隔操作等において当該機器を停止できるものとする。

29　調理の機能を有する自動販売機（屋内に設置され、容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

「食品衛生法の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について」（令和元年12月27日付け生食発1227第２号）の第１（２）（ⅱ）について、明らかに屋内（屋根、柱、及び壁を有する建築物内）と見なせなければ「屋外」とすること。なお、許可の対象となる屋内以外の場所に設置された自動販売機であって、現場確認の結果、雨水による影響を受けないと認められる場合、重ねてひさし、屋根等の設備の設置は必要としないこと。

30　食肉販売業

未加熱の食肉を原材料とするとんかつ、メンチカツ、コロッケ等の半製品を調理する場合は、飲食店営業の許可を要さない。これらの半製品を調理し、完成品を販売する場合は、公衆衛生上の危害の発生防止をはかり、簡易な飲食店営業の許可を取得すること。

31　乳処理業

条例別表第２第７項第１号でいう「容器」とは瓶及び瓶以外の容器を指し、「洗瓶をする室又は場所」には容器洗浄設備を設けること。

32　食肉処理業

（１）　条例別表第２第９項第５号イの剥皮をする場所における「懸ちょう設備」は、うさぎ、野鳥等の小動物を1頭ごとに洗浄消毒されたテーブルの使用やその他剥皮に伴う食肉への汚染防止措置により処理する場合にあっては、当該設備は必ずしも必要としない。

（２）　条例別表第２第９項第５号エの「摂氏60度以上の温湯」は施設の洗浄に使用できるようにし、「摂氏83度以上の熱湯」はナイフ等の器具の洗浄消毒に使用できること。

なお、温湯及び熱湯を供給することのできる設備については、流水式のものに限らない

（３）　自動車による食肉処理業について、車内でとさつ放血を行う場合の廃水タンクの容量は、使用水量及び放血した血液の量に応じたものであること。

（４）　条例別表第２第９項第７号ウでいう「サニタリーパイプ」とは、洗浄しやすいよう表面・内面共に研磨処理され、分解洗浄しやすいもので、接合部に段差や溝ができないような構造のものをいう。

33　飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設

（１）　条例別表第３第１項第２号の「器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備」については、器具の洗浄及び消毒設備と手指の洗浄及び消毒設備は別に設けること。

（２）条例別表第３第１項第５号の「加熱殺菌をするための設備」とは原料肉の表面から深さ１ｃｍ以上の部分までを60℃で２分以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌できるものであること。

34　飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造

業のうち、ふぐを処理する施設

条例別表３第２項第１号の「除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等」は神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例（昭和34年神奈川県条例第26号）第18条第１項第１号に規定する「鍵の掛かる完全な専用容器」のことをいう。

附　則

１　本基準等は、令和３年６月１日から適用する。

２　本基準の適用の際、現に改正前の食品衛生法第 52 条第 1 項の許可を受けて営業を行っている者が、営業設備の構造を変更した場合は、改正前の「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成 12 年３月 24 日神奈川県条例第８号)」の適用をうける。

附　則

１　本基準等は、令和４年６月１日から適用する。

２　本基準の適用の際、現に改正前の食品衛生法第 52 条第 1 項の許可を受けて営業を行っている者が、営業設備の構造を変更した場合は、改正前の「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成 12 年３月 24 日神奈川県条例第８号)」の適用をうける。

附　則

１　本基準等は、令和５年７月１日から適用する。

２　本基準の適用の際、現に改正前の食品衛生法第 52 条第 1 項の許可を受けて営業を行っている者が、営業設備の構造を変更した場合は、改正前の「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成 12 年３月 24 日神奈川県条例第８号)」の適用をうける。

附　則

１　本基準等は、令和６年６月１日から適用する。

２　本基準の適用の際、現に改正前の食品衛生法第 52 条第 1 項の許可を受けて営業を行っている者が、営業設備の構造を変更した場合は、改正前の「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成 12 年３月 24 日神奈川県条例第８号)」の適用をうける。

附　則

本基準等は、令和８年４月１日から適用する。