

○ 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 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、<u>施設基準条例</u>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。</p> <p>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。</p> <p>1 条例の規定 <u>施設基準条例</u>に定められた事項。</p> <p>2～3 （省略）</p> <p>第3 （省略）</p> <p>第4 食品営業許可行政指導指針</p> <p>1 <u>施設基準条例</u>に列記された施設・設備の取扱いについて <u>施設基準条例</u>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。</p> <p>2～27 （省略）</p> <p><u>（新設）</u></p>	<p>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、<u>条例</u>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。</p> <p>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。</p> <p>1 条例の規定 <u>条例</u>に定められた事項。</p> <p>2～3 （省略）</p> <p>第3 （省略）</p> <p>第4 食品営業許可行政指導指針</p> <p>1 <u>条例</u>に列記された施設・設備の取扱いについて <u>条例</u>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。</p> <p>2～27 （省略）</p> <p>28 <u>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。</u></p>

- (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

28 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

「食品衛生法号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。

29 食肉販売業

(省略)

30 乳処理業

(省略)

31 食肉処理業

(1)~(4) (省略)

32 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)~(2) (省略)

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

(省略)

31 乳処理業

(省略)

32 食肉処理業

(1)~(4) (省略)

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)~(2) (省略)

33 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
(省略)

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

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
(省略)

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

<p>月 24 日神奈川県条例第 8 号)」の適用をうける。 <u>(新設)</u></p>	<p>月 24 日神奈川県条例第 8 号)」の適用をうける。 <u>附 則</u> <u>本基準等は、令和 8 年 4 月 1 日から適用する。</u></p>
--	--