

案

# 食品営業許可審査基準及び行政指導指針

横浜市保健所

# 案

## 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、施設基準条例という。）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

施設基準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 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。

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例 (趣旨)</p> <p>第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第54条の規定に基づく営業の施設基準その他食品衛生に関し必要な事項を定めるものとする。 (営業の施設基準)</p> <p>第2条 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第35条各号に掲げる営業（同条第2号及び第6号に掲げる営業を除く。）に共通する施設基準は別表第1、同条各号に掲げる営業ごとの施設基準は別表第2、食品衛生法（以下「法」という。）第13条第1項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準にあつては別表第1及び別表第2に加え、別表第3のとおりとする。ただし、営業の形態、土地の状況等により衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>別表第1（第2条関係）</p> <p>1 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。</p> <p>2 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害</p>	<p>1 「施設」には「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。</p> <p>2 「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。</p>	<p>1 施設基準に列記された施設・設備の取扱いについて 施設基準において、「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 施設と屋外とは、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。</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業員の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。なお、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。</p>	<p>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。</p>	<p>3 次のような場所については「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」とみなす。</p> <p>(1)住居部分  (2)施設が建物内にある場合の、施設以外の屋内部分  (3)飲食店営業施設における客席部分</p> <p>4 「住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室または場所」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「食品を取り扱う室又は場所」とは壁、ガラス戸等により、隙間なく区画されていること。ただし、衛生上の危害発生の可能性がない場合はカウンター等の構造による区画として差し支えない。</p> <p>5 「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。</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>3 施設の構造及び設備</p> <p>(1) 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を有すること。</p> <p>(2) 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。</p> <p>(3) 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。</p> <p>(4) 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であり、内壁は床面から容易に汚染される高さまで不浸透性材料で腰張りされていること。</p>		<p>6 「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ていることや、窓の網戸、排水口のロストル等の設備などをいう。</p> <p>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。</p> <p>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。「床面から容易に汚染される高さ」として、床面から概ね1メートル以上を目安とすること。</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>(5) 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にする ことのできるよう必要な照度を確保できる機能を備 えること。</p> <p>(6) 水道事業等により供給される水又は飲用に適する 水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供 給することができる給水設備を有すること。水道事 業等により供給される水以外の水を使用する場合に あつては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備 え、水源は外部から汚染されない構造を有するこ と。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上 支障のない構造であること。</p> <p>(7) 法第13条第1項の規定により別に定められた規格 又は基準に食品製造用水の使用について定めがある 食品を取り扱う営業にあつては(6)の適用につい ては、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用 水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用で きるよう定めがある食品を取り扱う営業にあつては</p>	<p>5 消毒装置及び浄水装置の設置を必要としない場合と は使用水を蒸気として扱う場合等をいう。</p>	<p>9 「水道事業等により供給される水」とは、「水 道法」(昭和32年法第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、同号にいう「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。 「飲用に適する水」とは、「水道事業等により供給 される水」以外の水で、「食品、添加物等の規格 基準」(昭和34年厚生省告示第370号)中のBの5 の表(以下「表」という。)の第1欄に掲げる事 項につき、表の第2欄に掲げる規格に適合する水 をいう。</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>(6)の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。</p> <p>(8) 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。</p> <p>(9) 排水設備は次の要件を満たすこと。            ア 十分な排水機能を有し、かつ、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設置されていること。            イ 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。            ウ 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。</p> <p>(10) 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第12条第1項により別に定められた規格又は</p>	<p>6 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。</p>	<p>10 「従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置」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。            「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。</p> <p>11 流水式手洗設備と洗浄設備は別に設けることとする。ただし、衛生上支障ない場合は、この限りではない。</p> <p>12 「排水設備」は、「水で洗浄をする区画及び排水、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。</p> <p>13 「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。</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。</p> <p>(11) 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。</p> <p>(12) 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。</p> <p>ア 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。</p> <p>イ 専用の流水式手洗い設備を有すること。</p> <p>(13) 原材料を種類及び特性に応じた温度で、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を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。</p> <p>(14) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、</p>	<p>7 従事者用便所については、以下のとおりとすること。</p> <p>(1) 実質的に従業員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使用する場合、省略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。</p> <p>(2) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造とは、食品等を取り扱うことを目的とする従事者専用の室また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。</p>	<p>14 飲食店の場合にあつては、客用の便所と従事者用の便所は兼用して差し支えない。</p> <p>15 「専用の流水式手洗い設備」に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ること。</p>



# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。</p> <p>(15) 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。</p> <p>(16) 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。</p> <p>(17) 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。</p> <p>(18) 添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。</p> <p>4 機械器具</p> <p>(1) 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この表において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。</p> <p>(2) 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。</p> <p>(3) 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。</p> <p>(4) 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及</p>		<p>16 「汚液及び汚臭が漏れない構造」とは、蓋付きで十分な容量のある構造をいう。</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>び消毒が可能な構造であること。</p> <p>(5) 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。</p> <p>(6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。</p> <p>(7) 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。</p> <p>5 その他</p> <p>(1) 飲食店営業にあつては、3の項(15)の基準を適用しない。</p> <p>(2) 飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態ですぐに飲食に供することのできる食品を食器に盛り、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。別表第2の1の項(1)において同じ。）をする場合にあつては、(1)の規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。</p> <p>ア 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。</p> <p>イ 排水設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を</p>		<p>17 「温度計」及び「計量器」は、外部から見やすい位置に備えられていること。</p> <p>18 「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。</p> <p>(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）</p> <p>(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）</p> <p>(3) 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業</p> <p>(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</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。</p> <p>ウ 冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。</p> <p>エ 食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造である場合は、区画されていることを要しないこととすることができる。</p> <p>(3) 飲食店営業及び菓子製造業のうち、自動車において調理又は製造をする場合にあつては、3の項(4)、(9)、(12)及び(16)の基準を適用しない。</p> <p>(4) 魚介類販売業のうち、自動車において行う営業にあつては、3の項(12)、(13)及び(16)の基準を適用しない。</p> <p>(5) 食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、3の項(12)、(13)及</p>		<p style="text-align: center;">等の飲料を提供する営業</p> <p>19 別表第1第5項第2号ウでいう「施設外」とは、屋内、屋外の食品を取り扱う場所以外の部分を指す。ただし、屋外に有する場合には冷蔵又は冷凍設備がひさし、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事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。</p> <p>例えば、飲食店の客席部分や通路部分、コンビニ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。</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>び(16)並びに4の項(5)の基準を適用しない。</p> <p>(6) 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、1の項から4の項までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。</p> <p>ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>イ 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>ウ 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>エ 製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。</p> <p>(7) 密封包装食品製造業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあつては、1の項から4の項までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。</p> <p>ア 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>イ 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍設</p>		

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>備を有すること。</p> <p>ウ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>別表第2（第2条関係）</p> <p>1 飲食店営業</p> <p>自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) 簡易な営業にあつては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</p> <p>(2) 比較的大量の水を要しない営業にあつては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</p> <p>(3) 比較的大量の水を要する営業にあつては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</p>		<p>20 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。</p> <p>(1) 営業室と運転席は遮断されていること。</p> <p>(2) 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、必要に応じて更衣箱等の設置をすること。</p> <p>(3) 貯水設備はさびの生じない不浸透性材料で作られること。</p> <p>(4) 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。</p> <p>(5) 貯水タンク及び給水タンクは容易に洗浄できる構造であること。</p> <p>(6) 従事者が営業室内で食品等を取扱うことを原則とするが、営業の形態等により衛生上支障ないと認められる場合は、従事者が営業室外で営業</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>2 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</p> <p>(1) ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合にあっては、この限りでない。</p> <p>(2) 床面は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不浸透性材料の材質であること。</p> <p>3 食肉販売業</p> <p>(1) 処理室を有すること。</p> <p>(2) 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。</p> <p>(3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することので</p>		<p>室内の食品等を取扱うことは、差し支えないものであること。</p> <p>21 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</p> <p>「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。</p> <p>22 食肉販売業</p> <p>(1) 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</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>きる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。</p> <p>(4) 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。</p> <p>4 魚介類販売業</p> <p>(1) 原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。</p> <p>(3) 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。</p> <p>(4) かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>ア 必要に応じて浄化設備を有すること。</p> <p>イ かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。</p> <p>ウ かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。</p> <p>(5) 自動車において行う営業にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>ア 1日の営業において18リットル以上の水を供給し、</p>		<p>業の許可を取得すること。</p> <p>(2) スーパーマーケット、デパート等の建物内で、処理室の他に隣接した計量、包装等を行う販売場所を設ける場合、販売場所は、冷蔵陳列設備等隔壁により客が容易に立ち入らない構造を有するものであること。</p> <p>23 魚介類販売業</p> <p>魚介類販売業の施設で付帯的に茹でる・焼く等の調理を行う場合には、公衆衛生上の危害の発生防止を図ること。</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。ただし、自動車において魚介類を身おろし又は切り身に調理する場合は、200リットル以上の貯水設備とする。</p> <p>イ 魚介類を身おろし又は切り身に調理する場合は、食品等の流水式洗浄設備及び処理台が設けられていること。</p> <p>5 魚介類競り売り営業</p> <p>(1) 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷をする場所を有し、必要に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 必要に応じて冷蔵又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。</p> <p>(3) 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあっては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。</p> <p>6 集乳業</p> <p>(1) 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。</p> <p>(2) 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。</p> <p>7 乳処理業</p> <p>(1) 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては貯蔵及び受入検査をする室又は場所</p>		



# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>を、検査を外部委託する施設にあつては受入検査をする室又は場所を有することを要しない。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。</p> <p>(3) 製品が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。</p> <p>(4) 生乳の検査をする室又は場所は、生乳の検査をするために必要な設備を有すること。</p> <p>8 特別牛乳搾取処理業</p> <p>(1) 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあつては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。</p> <p>(3) 製品が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。</p>		

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>9 食肉処理業</p> <p>(1) 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。</p> <p>(3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。</p> <p>(4) 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。</p> <p>(5) 生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>ア とさつ放血室（とさつ及び放血をする場合に限り。）及び剥皮をする場所並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちよう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。</p> <p>イ 剥皮をする場所は、懸ちよう設備並びに従事者の手</p>		<p>24 食肉処理業</p> <p>(1)別表第2第1項第5号イの剥皮をする場所における「懸ちよう設備」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つては、当該設備は必ず</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。</p> <p>ウ 懸ちよう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。</p> <p>エ 洗浄消毒設備は、摂氏60度以上の温湯及び摂氏83度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。</p> <p>(6) 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>ア 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。</p> <p>イ 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第17第4号イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあつては、成獣1頭当たり約100リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。</p> <p>ウ 廃水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。</p> <p>エ 車外において剥皮をする場合にあつては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じんあい等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一</p>		<p>しも必要としない。</p> <p>(2) 自動車による食肉処理業については、次の内容を満たすこと。</p> <p>ア 処理は1頭ずつ行うことにより食品衛生上の危害を防止すること。また、処理の都度、水量計等を用いて貯水槽の残水量を確認すること。</p> <p>イ 内臓、排水等の廃棄物はすべて回収し、関係法令に基づき適正に処理すること。</p> <p>ウ 車内でとさつ放血を行う場合の排水タンクの容量は、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。</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>時的に防止する設備を有すること。</p> <p>(7) 血液を加工する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>ア 運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室及び冷蔵又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあつては、運搬器具を洗浄及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>イ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。</p> <p>ウ 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。</p> <p>10 食品の放射線照射業</p> <p>(1) 専用の照射室を有すること。</p> <p>(2) 適切な照射線量を正確に調整できるベルトコンベア及び照射設備を有すること。</p> <p>(3) 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。</p> <p>11 菓子製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p>		<p>25 菓子製造業</p> <p>「原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所」について、客席を設け飲料を提供する場合は、別途飲料を調整する室又は場所を設ける等により公衆衛生上の危害</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>(2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解冻、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を備えること。</p> <p>(3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>(4) シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合にあつては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。</p> <p>(5) 自動車において製造をする場合にあつては、1の項の要件を満たすこと。</p> <p>12 アイスクリーム類製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。</p> <p>13 乳製品製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて</p>		<p>の発生防止を図ること。</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするための設備を有すること。</p> <p>14 清涼飲料水製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造（ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあっては製造に限る。）をする室又は場所を有し、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所にあっては、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。</p> <p>15 食肉製品製造業</p> <p>(1) 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、くん煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。</p>		

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>16 水産製品製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>(3) 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、くん煙、ばい焼、脱水、冷却等をするための設備を備えること。</p> <p>(4) 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。</p> <p>(5) 魚肉練り製品を製造する場合にあっては、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に播(ら)い潰及び殺菌(魚肉のすり身を製造する場合を除く。)に必要な設備を有すること。</p> <p>(6) かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>ア 必要に応じて浄化設備を有すること。</p> <p>イ かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。</p> <p>ウ かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。</p>		

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>17 冰雪製造業</p> <p>製品の製造及び保管をし、必要に応じて製品の調整及び包装をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>18 液卵製造業</p> <p>(1) 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 製品を製造する室又は場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>(3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏8度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下15度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>19 食用油脂製造業</p> <p>(1) 原材料の保管設備並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にあつては、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を有すること。</p>		



# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>(3) マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所にあつては、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を有すること。</p> <p>20 みそ又はしょうゆ製造業</p> <p>(1) 製麴(きく)をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。また、包装充填をする室又は場所にあつては、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。</p> <p>(2) しょうゆを製造する場合にあつては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。</p> <p>(3) みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合にあつては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。</p> <p>21 酒類製造業</p> <p>(1) 製造する品目に応じて、製麴(きく)をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成(蒸留及び圧搾を含む。)をし、並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p>		

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>(2) 製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立をする設備を有すること。</p> <p>(3) 製造する品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴(きく)、糖化、煮沸、発酵、蒸留、圧搾、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓に必要な設備等を有すること。</p> <p>22 豆腐製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて包装するための設備を有すること。</p> <p>(3) 無菌充填豆腐を製造する場合にあつては、連続流動式加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備を備えること。</p> <p>(4) 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあつては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をする設備を備えること。</p> <p>23 納豆製造業</p> <p>(1) 原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応</p>		

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>じて区画されていること。</p> <p>(2) 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。</p> <p>24 麺類製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をする室又は場所を有すること。室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所にあつては、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、ゆで、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>25 そうざい製造業及び複合型そうざい製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>(3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>26 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有する</p>		

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>こと。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>(3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>(4) 製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することができる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。</p> <p>27 漬物製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。</p> <p>(3) 浅漬けを製造する場合にあつては、製品が摂氏10度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵設備を有すること。</p> <p>28 密封包装食品製造業</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されて</p>		

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>いること。</p> <p>(2) 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>(3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>29 食品の小分け業</p> <p>(1) 原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>30 添加物製造業</p> <p>(1) 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を有すること。添加物製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。</p> <p>(3) 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、当該</p>		

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>試験に必要な設備を有する他の機関を利用して自らの責任において当該添加物の試験検査をする場合であって、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。</p> <p>(4) 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあつては、添加物の製造に使用する機械器具が区画されていること。ただし、添加物及び添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であつて、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第13条第1項の基準及び規格に適合する場合は、この限りでない。</p> <p>別表第3（第2条関係）</p> <p>1 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にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。</p> <p>(2) 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。</p> <p>(3) 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。</p> <p>(4) 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏4度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏零下15度以下となるよう管理することができる機能を備</p>		<p>26 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</p> <p>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。</p>

# 案

条例の規定	審査基準	行政指導指針
<p>える冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>(5) 生食用食肉を加工する施設にあつては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。</p> <p>2 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にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。</p> <p>(2) ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。</p> <p>(3) ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏零下18度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。</p>		<p>27 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</p> <p>条例別表3第2項第1項の「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。</p>