

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）

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つて、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つ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、センサー等によつ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。

第4 食品営業許可行政指導指針

1 施設基準条例に列記された施設・設備の取扱いについて

施設基準条例において、「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。
- 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。

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 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。

26 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。

27 乳処理業

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

28 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。

29 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。

30 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。