

新旧対照表

食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例

新	旧
<p>第1条 (略)</p>	<p>第1条 (略)</p>
<p>(営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準)</p>	<p>(営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準)</p>
<p>第2条 営業の施設(自動販売機を利用して行う営業にあつては、自動販売機を設置する場所(以下「設置場所」という。)をいう。以下「施設」という。)の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し必要な基準は、<u>危害分析・重要管理点方式(食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。)</u>を用いて衛生管理を行う場合にあつては別表第1、<u>危害分析・重要管理点方式</u>を用いず<u>に衛生管理を行う場合にあつては別表第2のとおりとする。</u></p>	<p>第2条 営業の施設(自動販売機を利用して行う営業にあつては、自動販売機を設置する場所(以下「設置場所」という。)をいう。以下「施設」という。)の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し必要な基準は、<u>別表第1</u></p> <hr/> <hr/> <hr/> <p>_____のとおりとする。</p>
<p>(営業の施設基準)</p>	<p>(営業の施設基準)</p>
<p>第3条 飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業であつて、食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号。以下「政令」という。)で定めるものの施設基準は、<u>別表第3</u>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>第3条 飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業であつて、食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号。以下「政令」という。)で定めるものの施設基準は、<u>別表第2</u>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>第4条・第5条 (略)</p>	<p>第4条・第5条 (略)</p>
<p>(手数料の徴収)</p>	<p>(手数料の徴収)</p>
<p>第6条 知事は、<u>別表第4</u>の左欄に掲げる事務の区分に応じ、それぞれ同表の中欄に掲げる手数料を徴収する。この場合において、当該手数料の金額は、1件につきそれぞれ同表の右欄に掲げる額とする。</p>	<p>第6条 知事は、<u>別表第3</u>の左欄に掲げる事務の区分に応じ、それぞれ同表の中欄に掲げる手数料を徴収する。この場合において、当該手数料の金額は、1件につきそれぞれ同表の右欄に掲げる額とする。</p>

新	旧
<p>2 前項の規定にかかわらず、<u>別表第4の左欄中4の項から37の項までに掲げる営業の許可につき、現に営業の許可を受けて当該営業を営んでいる者が、当該営業許可の有効期間（有効期間が5月を超える場合に限る。）満了に際し引き続き同一の営業の許可を受けようとする場合の手数料の金額は、それぞれ同表の右欄に掲げる額の半額とする。</u></p> <p>3 第1項の規定にかかわらず、<u>別表第4の左欄中4の項から37の項までに掲げる営業の許可のうち、営業の許可を受けようとする者が、5月を超えない期間を付して申請する場合の手数料の金額は、それぞれ同表の右欄に掲げる額の半額とする。</u></p>	<p>2 前項の規定にかかわらず、<u>別表第3の左欄中2の項から35の項までに掲げる営業の許可につき、現に営業の許可を受けて当該営業を営んでいる者が、当該営業許可の有効期間（有効期間が5月を超える場合に限る。）満了に際し引き続き同一の営業の許可を受けようとする場合の手数料の金額は、それぞれ同表の右欄に掲げる額の半額とする。</u></p> <p>3 第1項の規定にかかわらず、<u>別表第3の左欄中2の項から35の項までに掲げる営業の許可のうち、営業の許可を受けようとする者が、5月を超えない期間を付して申請する場合の手数料の金額は、それぞれ同表の右欄に掲げる額の半額とする。</u></p>
<p>第7条・第8条（略）</p>	<p>第7条・第8条（略）</p>
<p><u>別表第1（第2条関係）</u></p>	
<p>1 <u>食品衛生責任者</u></p> <p>(1) <u>営業者（政令第35条に規定する営業を営む者に限る。以下この項及び別表第2の1の項において同じ。）は、施設又は営業の部門ごとに食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を置くこと。</u></p> <p>(2) <u>営業者は、従事者のうちから食品衛生責任者を定め、又は自ら食品衛生責任者となること。</u></p> <p>(3) <u>食品衛生責任者は、食品衛生上の管理運営に当たるものとする。ただし、食品衛生管理者が管理する事項にあつては、この限りでない。</u></p> <p>(4) <u>食品衛生責任者は、食品衛生上の管理運営に関し不備又は不適當な事項を発見したときは、営業者にその改善を進言すること。</u></p> <p>(5) <u>(4)の進言があつたときは、営業者は、速やかに当該事項を検討し、必要な措置を講ずること。</u></p>	

新	旧
<p>(6) <u>食品衛生責任者は、保健福祉事務所長若しくは藤沢市が設置する保健所の長又は公共的団体の行う食品衛生に関する講習会を受講すること。</u></p> <p>2 <u>管理運営要領</u></p> <p>(1) <u>営業者は、施設並びに食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の取扱いに係る衛生上の管理運営に関する要領（以下「管理運営要領」という。）を作成し、従事者に周知徹底させること。</u></p> <p>(2) <u>営業者は、定期的に管理運営要領を検証し、必要に応じ管理運営要領の変更を行うこと。</u></p> <p>3 <u>従事者の衛生教育</u></p> <p>(1) <u>営業者又は食品衛生責任者は、従事者由来の食中毒病因微生物による汚染が防止され、及び食品等の製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めること。</u></p> <p>(2) <u>営業者は、保健福祉事務所長、藤沢市が設置する保健所の長その他の者が行う食品衛生に関する講習会等に従事者を出席させるよう努めること。</u></p> <p>4 <u>従事者の衛生管理</u></p> <p>(1) <u>営業者は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意し、必要に応じて健康診断を受けさせる等、従事者の健康管理を行うこと。</u></p> <p>(2) <u>営業者は、保健福祉事務所長又は藤沢市が設置する保健所の長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。</u></p> <p>5 <u>衛生措置</u></p> <p>(1) <u>施設及びその周囲は、衛生上支障がないように清潔に保ち、排水がよく行われるよう管理すること。</u></p>	

新	旧
<p>(2) <u>食品等を取り扱う室(以下「食品等取扱室」という。)は、常に清潔に保ち、採光、照明及び換気を十分にすること。</u></p> <p>(3) <u>食品等を取り扱う設備は、常に点検整備し、衛生的に保つよう管理すること。</u></p> <p>(4) <u>給水設備は、常に飲用に適する水が供給されるよう管理すること。</u></p> <p>(5) <u>廃棄物及び排水は、適正な方法で処理すること。</u></p> <p>(6) <u>食品等は、当該食品等に適した状態及び方法で衛生的に製造し、加工し、調理し、保存し、運搬し、陳列し、又は販売すること。</u></p> <p>(7) <u>取り扱う食品等の量は、施設の規模、設備の能力、人的構成等に応じた適正な量とすること。</u></p> <p>6 <u>危害分析・重要管理点方式を用いた衛生措置</u></p> <p>(1) <u>食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の営業者の取り扱う食品等についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。</u></p> <p>(2) <u>営業者の取り扱う食品等の安全性に関する必要な事項が記載された製品説明書及び当該食品等の製造、加工、調理、販売等の全ての工程が記載された工程一覧図を作成すること。</u></p> <p>(3) <u>(2)の工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。</u></p> <p>7 <u>記録の作成及び保存</u></p> <p>(1) <u>営業者は、その取り扱う食品等の仕入先、製造、加工、調理、販売等の過程における状態及び販売先に関する記録を作成し、これを保存するよう努めること。</u></p>	

新	旧
<p>(2) 営業者は、前項(3)の危害の原因となる物質の管理に関する記録を作成し、これを保存すること。</p> <p>8 食品等の回収</p> <p>(1) 営業者は、保健福祉事務所長又は藤沢市が設置する保健所の長から食品等の回収の命令があった場合において当該回収を適確かつ迅速に行うことができるよう、当該回収の方法を定めること。</p> <p>(2) 営業者は、保健福祉事務所長又は藤沢市が設置する保健所の長の命令により食品等の回収をしたときは、回収後、当該食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に行うことができるよう、当該食品等をそれ以外の食品等と明確に区別して保管すること。</p> <p>9 情報の提供</p> <p>(1) 営業者は、その取り扱う食品等により消費者の健康被害が発生するおそれがあることを知ったときは、消費者に対して、当該食品等の名称、製造又は加工の年月日、販売先、販売の年月日等当該食品等に起因する消費者の健康被害の発生を防止するために必要な情報の提供を行うよう努めること。</p> <p>(2) 営業者は、その取り扱う食品等に起因する消費者の健康被害（医師の診察の結果、当該食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものに限る。）の発生又はその取り扱う食品等が法に違反するものであることを知ったときは、保健福祉事務所長又は藤沢市が設置する保健所の長に対して、速やかに、当該食品等に係る情報の提供を行うこと。</p> <p>(3) 営業者は、その取り扱う食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の食品衛生上の問題があることを知った場合であって、消費者の</p>	

新	旧
<p><u>健康被害につながるおそれがないときは、保健福祉事務所長又は藤沢市が設置する保健所の長に対して、速やかに、当該食品等に係る情報の提供を行うこと。</u></p> <p>別表第2（第2条関係）</p> <p>1 食品衛生責任者  (1) 営業者 _____ は、施設又は営業の部門ごとに _____ 食品衛生責任者 _____ を置くこと。  (2)～(6)（略）</p> <p>2 管理運営要領  (1) 営業者は、<u>管理運営要領</u> _____ を作成し、従事者に周知徹底させること。  (2)（略）</p> <p>3・4（略）</p> <p>5 衛生措置  (1)（略）  (2) _____ 食品等取扱室 _____ は、常に清潔に保ち、採光、照明及び換気を十分にすること。  (3)～(7)（略）</p> <p>6・7（略）</p> <p>8 情報の提供  (1) 営業者は、その取り扱う食品等により消費者の健康被害が発生するおそれがあることを知ったときは、 _____ 消費者に対して、当該食品等の名称、製造又は加工の年月日、販売先、販売の年月日等当該食品等に起因する消費者の健康被害の発生を防止するために必要な情報の提供を行うよう努めること。</p>	<p>別表第1（第2条関係）</p> <p>1 食品衛生責任者  (1) 営業者（政令第35条に規定する営業を営む者に限る。以下1において同じ。）は、施設又は営業の部門ごとに食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を置くこと。  (2)～(6)（略）</p> <p>2 管理運営要領  (1) 営業者は、<u>施設並びに食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の取扱いに係る衛生上の管理運営に関する要領（以下2において「管理運営要領」という。）</u>を作成し、従事者に周知徹底させること。  (2)（略）</p> <p>3・4（略）</p> <p>5 衛生措置  (1)（略）  (2) <u>食品等を取り扱う室（以下「食品等取扱室」という。）</u>は、常に清潔に保ち、採光、照明及び換気を十分にすること。  (3)～(7)（略）</p> <p>6・7（略）</p> <p>8 情報の提供  (1) 営業者は、その取り扱う食品等が人の健康を害する _____ おそれがあることを知ったときは、<u>保健福祉事務所長又は藤沢市が設置する保健所の長及び消費者</u>に対して、当該食品等の名称、製造又は加工の年月日、販売先、販売の年月日等当該食品等に起因する消費者の健康被害の発生を防止するために必要な情報の提供を行うよう努めること。</p>

新	旧
<p>(2) (略)</p> <p>(3) <u>営業者は、その取り扱う食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の食品衛生上の問題があることを知った場合であって、消費者の健康被害につながるおそれが否定できないときは、保健福祉事務所長又は藤沢市が設置する保健所の長に対して、速やかに、当該食品等に係る情報の提供を行うこと。</u></p>	<p>(2) (略)</p>
<p>別表第3 (第3条関係)</p>	<p>別表第2 (第3条関係)</p>
<p>1 自動車(道路運送車両法(昭和26年法律第185号)第2条第2項に規定する自動車をいう。以下同じ。)及び自動販売機を利用して行う営業を除く営業</p> <p>(1) 共通基準</p> <p>ア・イ (略)</p> <p>ウ 食品等取扱室(飲食店営業及び喫茶店営業の場合は、調理室に限る。)は、次のとおりであること。</p> <p>(ア)~(ウ) (略)</p> <p>(エ) _____天井_____は、隙間がなく、_____清掃しやすい構造であること。</p> <p>(オ) 内壁は、<u>隙間がなく、清掃しやすい構造であり</u>、床面から1メートル以上の高さまでコンクリート、タイルその他の<u>耐水性材料</u>で作られていること。</p> <p>(カ) 床は、コンクリート、タイルその他の<u>耐水性材料</u>で作られ、_____清掃しやすく、排水がよい構造であること。</p> <p>(キ)~(ケ) (略)</p> <p>エ~ク (略)</p>	<p>1 自動車(道路運送車両法(昭和26年法律第185号)第2条第2項に規定する自動車をいう。以下同じ。)及び自動販売機を利用して行う営業を除く営業</p> <p>(1) 共通基準</p> <p>ア・イ (略)</p> <p>ウ 食品等取扱室(飲食店営業及び喫茶店営業の場合は、調理室に限る。)は、次のとおりであること。</p> <p>(ア)~(ウ) (略)</p> <p>(エ) <u>壁及び天井又は屋根裏は、すき間がなく、平滑で清掃しやすいものであり、明色</u>であること。</p> <p>(オ) 内壁は_____、床面から1メートル以上の高さまでコンクリート、タイルその他の<u>不浸透性材料</u>で作られていること。</p> <p>(カ) 床は、コンクリート、タイルその他の<u>不浸透性材料</u>で作られ、<u>平滑で清掃しやすく、排水がよいものであること。</u></p> <p>(キ)~(ケ) (略)</p> <p>エ~ク (略)</p>

新	旧
<p>(2)~(9) (略)</p> <p>(10) 乳類販売業</p> <p>ア 乳類販売業(冷蔵陳列設備及び常温陳列設備による乳類販売業を除く。)</p> <p>施設には、冷蔵室又は冷蔵庫(常温保存可能品のみを販売する場合にあっては、衛生的に保存できる設備)が設けられていること。</p> <p>イ・ウ (略)</p> <p>(11)~(30) (略)</p> <p>(31) 麺類製造業</p> <p>施設には、原料保存室、製造室及び製品保存室が設けられていること。</p> <p>(32)~(34) (略)</p> <p>2 自動車を利用して行う営業</p> <p>(1) 共通基準</p> <p>ア 営業の用に供する自動車(以下「営業車」という。)の営業の用に供する部分(以下「営業室」という。)の天井、内壁及び床は、衛生上支障のない材料で作られ、ほこりの侵入を防止できる構造であること。</p> <p>イ (略)</p> <p>ウ 営業室は、次のとおりであること。</p> <p>(ア) 専用とすること。</p> <p>(イ) _____天井は、清掃しやすい構造であること。</p> <p>(ウ) 内壁は、清掃しやすい構造であり、床面から1メートル以上の高さまで(床面から天井までの高さが1メートル未満の場合にあっては、その高さまで)耐水性材料で作られていること。</p>	<p>(2)~(9) (略)</p> <p>(10) 乳類販売業</p> <p>ア 乳類販売業(冷蔵陳列設備及び常温陳列設備による乳類販売業を除く。)</p> <p>施設には、冷蔵室又は冷蔵庫_____が設けられていること。</p> <p>イ・ウ (略)</p> <p>(11)~(30) (略)</p> <p>(31) <u>めん類製造業</u></p> <p>施設には、原料保存室、製造室及び製品保存室が設けられていること。</p> <p>(32)~(34) (略)</p> <p>2 自動車を利用して行う営業</p> <p>(1) 共通基準</p> <p>ア 営業の用に供する自動車(以下「営業車」という。)の営業の用に供する部分(以下「営業室」という。)の床面、側面及び天井は、衛生上支障のない材料で作られ、ほこりの侵入を防止できる構造であること。</p> <p>イ (略)</p> <p>ウ 営業室は、次のとおりであること。</p> <p>(ア) 専用とすること。</p> <p>(イ) <u>壁及び天井は、平滑に作られ、明色であること。</u></p> <p>(ウ) <u>腰張りは_____、床面から1メートル以上の高さまで(床面から天井までの高さが1メートル未満の場合にあっては、その高さまで)不浸透性材料で張ってあること。</u></p>



新	旧
<p>(工) 床は、<u>耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造</u> <u>_____であること。</u></p> <p>(オ)~(キ) (略)</p> <p>エ~カ (略)</p> <p>(2)・(3) (略)</p> <p>(4) 乳類販売業</p> <p>ア (略)</p> <p>イ 常温保存可能品のみを販売する場合を除き、<u>_____冷蔵設備が設け</u> <u>られていること。</u></p> <p>(5) 食肉販売業</p> <p>ア (略)</p> <p>イ <u>_____冷蔵設備が設けられていること。</u></p> <p>(6) 魚介類販売業</p> <p>ア・イ (略)</p> <p>ウ <u>_____冷蔵設備が設けられていること。</u></p> <p>3 自動販売機を利用して行う営業</p> <p>(1) <u>共通基準</u></p> <p><u>設置場所は、次のとおりであること。</u></p> <p>ア <u>清潔であって、衛生管理が十分行き届く場所であること。</u></p> <p>イ <u>室内又はひさし、屋根等で雨水を防止できる場所であること。</u></p> <p>ウ <u>使用目的に応じた広さがあること。</u></p> <p>エ <u>床は、コンクリート、タイルその他の耐水性材料で作られ、清掃しや</u> <u>すい構造であること。</u></p>	<p>(工) 床は、<u>不浸透性材料で平滑に作られ、容易に清掃洗浄のできるも</u> <u>の_____であること。</u></p> <p>(オ)~(キ) (略)</p> <p>エ~カ (略)</p> <p>(2)・(3) (略)</p> <p>(4) 乳類販売業</p> <p>ア (略)</p> <p>イ 常温保存可能品のみを販売する場合を除き、<u>動力式の冷蔵設備が設け</u> <u>られていること。</u></p> <p>(5) 食肉販売業</p> <p>ア (略)</p> <p>イ <u>動力式の冷蔵設備が設けられていること。</u></p> <p>(6) 魚介類販売業</p> <p>ア・イ (略)</p> <p>ウ <u>動力式の冷蔵設備が設けられていること。</u></p> <p>3 自動販売機を利用して行う営業</p> <p>(1) <u>共通基準</u></p> <p>ア <u>設置場所は、次のとおりであること。</u></p> <p>(ア) <u>清潔であって、衛生管理が十分行き届く場所であること。</u></p> <p>(イ) <u>室内又はひさし、屋根等で雨水を防止できる場所であること。</u></p> <p>(ウ) <u>使用目的に応じた広さがあること。</u></p> <p>(エ) <u>床面は、コンクリート、タイルその他の不浸透性材料を用い、平</u> <u>滑で容易に清掃洗浄のできるものであること。</u></p>

新			旧		
<p>(2) 飲食店営業、喫茶店営業及び冰雪製造業</p> <p>ア 設置場所には、使用に便利な位置に流水式洗浄設備が設けられていること。</p> <p>イ 飲用に適当と認められた水を供給できる設備及び排水設備が設けられていること。</p> <p>(3) (略)</p> <p>別表第4(第6条関係)</p>			<p>イ 飲用に適当と認められた水を供給できる設備及び排水設備が設けられていること。</p> <p>(2) 飲食店営業、喫茶店営業及び冰雪製造業</p> <p>設置場所には、使用に便利な位置に流水式洗浄設備が設けられていること。</p> <p>(3) (略)</p> <p>別表第3(第6条関係)</p>		
手数料徴収に係る事務	手数料の名称	金額	手数料徴収に係る事務	手数料の名称	金額
1 (略)			1 (略)		
2 法第48条第6項第3号の規定に基づく食品衛生管理者の養成施設の登録の申請に対する審査	食品衛生管理者養成施設登録申請手数料	15万円			
3 法第48条第6項第4号の規定に基づく食品衛生管理者の講習会の登録の申請に対する審査	食品衛生管理者講習会登録申請手数料	9万円			
4~37 (略)			2~35 (略)		