

(趣旨)

第1条 この条例は、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第50条第2項及び第51条の規定に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準及び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。

(営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準)

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、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。)を用いて衛生管理を行う場合にあっては別表第1、危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合にあっては別表第2のとおりとする。

(営業の施設基準)

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、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。

(営業の報告等)

第4条 次に掲げる営業を営む者は、営業に係る報告書(以下「営業報告書」という。)に規則で定める図書を添えて知事に届け出なければならない。

- (1) 乳搾取業
 - (2) 食品製造業(政令第35条に規定するもの及び魚介類行商等に関する条例(昭和41年神奈川県条例第42号)第2条第2項に規定するものを除く。)
 - (3) 野菜又は果物の販売業
 - (4) 総菜販売業
 - (5) 菓子販売業(パン販売業を含む。)
 - (6) 食品販売業(政令第35条に規定するもの、魚介類行商等に関する条例第2条第1項及び第3項に規定するもの並びに前3号に掲げるものを除く。)
 - (7) 食品添加物(食品衛生法(以下「法」という。)第11条第1項の規定により規格が定められたものを除く。)の製造業
 - (8) 食品添加物販売業
 - (9) 氷雪採取業
 - (10) 法第4条第4項に規定する器具の製造業又は販売業
 - (11) 法第4条第5項に規定する容器包装の製造業又は販売業
 - (12) 食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第78条に規定するおもちゃの製造業又は販売業
- 2 営業報告書には、次に掲げる事項を記載しなければならない。
- (1) 住所及び氏名(法人にあつては、主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名)
 - (2) 営業所の所在地
 - (3) 営業所の名称
 - (4) 営業の種類
 - (5) 従事者数
 - (6) 使用水
 - (7) その他規則で定める事項
- 3 第1項の届出をした者は、知事から交付される営業報告済みの証票を当該施設の内部の見やすい

場所に掲示しておかなければならない。ただし、特別の事情がある場合は、この限りでない。

- 4 第1項の届出をした者について相続、合併又は分割（当該営業を承継させるものに限る。）があったときは、相続人（相続人が2人以上ある場合において、その全員の同意により当該営業を承継すべき相続人を選定したときは、その者）、合併後存続する法人若しくは合併により設立された法人又は分割により当該営業を承継した法人は、遅滞なく、次に掲げる事項を記載した書面に、規則で定める書類を添えて知事に届け出なければならない。
 - (1) 第2項第1号から第4号までに掲げる事項
 - (2) 営業報告済みの証票の年月日及び番号
 - (3) 被相続人の住所及び氏名、第1項の届出をした者であって合併により消滅した法人の主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名又は同項の届出をした者であって分割をした法人の主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名
 - (4) 被相続人との続き柄
 - (5) 相続開始、合併又は分割の年月日
- 5 第1項の届出をした者が営業報告済みの証票を亡失し、又はき損したことにより営業報告済みの証票の再交付を受けようとするときは、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に届け出なければならない。
- 6 第1項の届出をした者は、第2項各号（第5号を除く。）に掲げる事項に変更が生じたときは、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に届け出なければならない。
- 7 第1項の届出をした者が廃業したときは、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に届け出なければならない。

（給食施設の報告等）

第5条 寄宿舍、学校、病院、工場等の施設において営利を目的としない給食を反復継続的に行う場合には、その設置者は、給食施設に係る報告書（以下「給食施設報告書」という。）に規則で定める図書を添えて知事に届け出なければならない。

- 2 給食施設報告書には、次に掲げる事項を記載しなければならない。
 - (1) 住所及び氏名（法人にあっては、主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名）
 - (2) 給食施設の所在地
 - (3) 給食施設の名称
 - (4) 給食の種類
 - (5) 給食数
 - (6) 従事者数
 - (7) 使用水
 - (8) その他規則で定める事項
- 3 第1項の届出をした者は、知事から交付される給食施設報告済みの証票を当該給食施設の内部の見やすい場所に掲示しておかなければならない。ただし、特別の事情がある場合は、この限りでない。
- 4 第1項の届出をした者について相続、合併又は分割（当該事業を承継させるものに限る。）があったときは、相続人（相続人が2人以上ある場合において、その全員の同意により当該事業を承継すべき相続人を選定したときは、その者）、合併後存続する法人若しくは合併により設立された法人又は分割により当該事業を承継した法人は、遅滞なく、次に掲げる事項を記載した書面に、規則で定める書類を添えて知事に届け出なければならない。
 - (1) 第2項第1号から第4号までに掲げる事項
 - (2) 給食施設報告済みの証票の年月日及び番号
 - (3) 被相続人の住所及び氏名、第1項の届出をした者であって合併により消滅した法人の主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名又は同項の届出をした者であって分割をした法人の主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名
 - (4) 被相続人との続き柄
 - (5) 相続開始、合併又は分割の年月日

- 5 第1項の届出をした者が給食施設報告済みの証票を亡失し、又はき損したことにより給食施設報告済みの証票の再交付を受けようとするときは、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に届け出なければならない。
- 6 第1項の届出をした者は、第2項各号（第5号及び第6号を除く。）に掲げる事項に変更が生じたときは、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に届け出なければならない。
- 7 第1項の届出をした者が当該給食施設を廃止したときは、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に届け出なければならない。

（手数料の徴収）

- 第6条 知事は、別表第4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。
- 2 前項の規定にかかわらず、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。
 - 3 第1項の規定にかかわらず、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。

（適用除外）

- 第7条 第2条の規定は横浜市、川崎市、相模原市及び横須賀市の区域において、第4条及び第5条の規定は横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市及び藤沢市の区域においては、適用しない。

（委任）

- 第8条 この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

附 則

この条例は、平成27年10月1日から施行する。ただし、第6条第2項及び第3項の改正規定（「2の項から35の項まで」を「4の項から37の項まで」に改める部分に限る。）、別表第3の改正規定並びに別表第2の改正規定は、同年4月1日から施行する。

別表第1（第2条関係）

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。
- (2) 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。
- (3) 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っては、この限りでない。
- (4) 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当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。
- (5) (4)の進言があったときは、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。
- (6) 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。

2 管理運営要領

- (1) 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。
- (2) 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。

3 従事者の衛生教育

- (1) 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。
- (2) 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。

4 従事者の衛生管理

- (1) 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。
- (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。

5 衛生措置

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 廃棄物及び排水は、適正な方法で処理すること。
- (6) 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。
- (7) 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。

6 危害分析・重要管理点方式を用いた衛生措置

- (1) 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。
- (2) 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。

- (3) (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。

7 記録の作成及び保存

- (1) 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。
- (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。

8 食品等の回収

- (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。
- (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。

9 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。
- (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。
- (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。

別表第2（第2条関係）

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) 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。
- (3) 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っては、この限りでない。
- (4) 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当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。
- (5) (4)の進言があったときは、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。
- (6) 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。

2 管理運営要領

- (1) 営業者は、管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底させること。
- (2) 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。

3 従事者の衛生教育

- (1) 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。
- (2) 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。

4 従事者の衛生管理

- (1) 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。
- (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。

5 衛生措置

- (1) 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。
- (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) 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。
- (4) 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。
- (5) 廃棄物及び排水は、適正な方法で処理すること。
- (6) 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。
- (7) 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。

6 記録の作成及び保存

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。

7 食品等の回収

- (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。

- (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。

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。
- (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。
- (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。

別表第3（第3条関係）

- 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
 - (1) 共通基準
 - ア 施設は、不潔な場所に位置していないこと。
 - イ 施設の周囲は、清掃しやすく、排水がよいこと。
 - 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。
 - (ア) 住居等と壁、ガラス戸等で区画されていること。
 - (イ) 食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた適当な広さがあること。
 - (ウ) 専用とすること。
 - (エ) 天井は、隙間がなく、清掃しやすい構造であること。
 - (オ) 内壁は、隙間がなく、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コンクリート、タイルその他の耐水性材料で作られていること。
 - (カ) 床は、コンクリート、タイルその他の耐水性材料で作られ、清掃しやすく、排水がよい構造であること。
 - (キ) 換気がよい構造設備を有するものであること（冷蔵室、冷凍室及び貯氷室を除く。）。
 - (ク) ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造設備（魚介類競り売り営業の場合は、ねずみ、昆虫等の発生を防ぐ構造設備）を有するものであること。
 - (ケ) 食品等を洗浄する場合は、使用に便利で食品等を汚染しない位置に食品等の取扱数量に応じた適当な数の流水式洗浄設備が設けられていること。
 - エ 施設には、使用に便利で食品等を汚染しない位置に従事者の数に応じた適当な数の従事者用の流水式手洗設備が設けられていること。
 - オ 施設には、従事者の数に応じた更衣室、更衣ロッカー又は更衣箱が設けられていること。
 - カ 給水設備は、次のとおりであること。
 - (ア) 使用に便利な位置に設けられていて、衛生的な構造であること。
 - (イ) 使用水は、水道水又は国公立の衛生試験機関等で飲用に適当と認められた水で、十分に供給されていること。
 - (ウ) 水道水以外の水を使用する場合は、給水設備に滅菌装置が備えられていること。
 - キ 施設には、衛生上支障がない位置に従事者用の便所が設けられていること。
 - ク 従事者用の便所は、従事者の数に応じた適当な数の便器が備えられ、ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造設備を有するものであること。
- (2) 飲食店営業及び喫茶店営業
 - ア 飲食店営業（食肉販売業の施設において、自家製ソーセージを調理する場合の飲食店営業を除く。）及び喫茶店営業
 - (ア) 施設には、調理室が設けられていること。ただし、ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造設備を有する建物内で、カウンター等の隔壁により客が容易に立ち入れない構造を有し、衛生上支障がないと認められる調理場が設けられている場合又は食品を調理しない場合は、この限りでない。
 - (イ) 客に飲食させる場合の施設には、使用に便利で食品等を汚染しない位置に客用の流水式手洗設備が設けられていること。
 - (ウ) 客に飲食させる場合の施設には、衛生上支障がない位置に客用の便所が設けられていること。
 - (エ) 客用の便所は、客の数に応じた適当な数の便器が備えられ、ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造設備を有するものであること。
 - イ 食肉販売業の施設において、自家製ソーセージ（豚肉又は牛肉を原料肉とし、ケーシングとして羊腸を用いて蒸煮又は湯煮により殺菌したものであって、当該施設で直接客に販売するものに限る。）を調理する場合の飲食店営業

- (ア) 前処理室及び調理室が設けられていること。
- (イ) 調合室及び計量室（調理室内に適当な広さの調合及び計量を行う場所が設けられている場合における当該場所を含む。）が設けられていること。
- ウ 生食用食肉（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に規定する生食用食肉をいう。以下同じ。）の加工又は調理を行う場合の飲食店営業
 - (ア) 生食用食肉の加工又は調理を行う場所は、他の作業を行う場所と区分された衛生的な場所であること。
 - (イ) 器具の洗浄及び消毒を行う場合は、生食用食肉及び原料肉のための専用の流水式洗浄設備その他器具の洗浄及び消毒に必要な設備等であって、生食用食肉及び原料肉のための専用のものが設けられていること。
 - (ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な流水式手洗設備であって、生食用食肉及び原料肉のための専用のものが設けられていること。
 - (エ) 生食用食肉又は原料肉に接触する設備及び器具は、専用のものが備えられていること。
 - (オ) 生食用食肉の加工を行う場合は、原料肉の加熱殺菌に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。
 - (カ) 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌を行った原料肉の冷却に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。
 - (キ) 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌時及び冷却時における原料肉の温度を正確に測定することができる装置が備えられていること。
- (3) 菓子製造業
 - 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。
- (4) あん類製造業
 - 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。
- (5) アイスクリーム類製造業
 - 施設には、原料保存室、製造室及び製品保存用冷蔵室が設けられていること。
- (6) 乳処理業
 - 施設には、乳処理室及び製品保存用冷蔵室が設けられていること。
- (7) 特別牛乳搾取処理業
 - ア 施設には、搾取場及び処理場が適当な間隔をおいて設けられていること。
 - イ 搾取場には、搾乳用牛舎、牛体洗浄室、搾乳室、器具取扱室、飼料置場及び飼料調理場が設けられていること。
 - ウ 搾乳用牛舎は、種牡（ぼ）用、子牛用、分べん用及び隔離用牛舎と別棟とすること。
 - エ 処理場には、乳処理室及び製品保存用冷蔵室が設けられていること。
- (8) 乳製品製造業
 - 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。
- (9) 集乳業
 - 施設には、冷却保存室が設けられていること。
- (10) 乳類販売業
 - 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。）
 - 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。
 - イ 冷蔵陳列設備による乳類販売業
 - 施設には、冷蔵陳列設備が設けられていること。
 - ウ 常温陳列設備による乳類販売業
 - 施設には、常温保存可能品を衛生的に陳列できる棚、台等の設備が設けられていること。
- (11) 食肉処理業
 - ア 食肉処理業
 - (ア) 施設には、原料保存用冷蔵室、処理室及び食肉保存用冷蔵室が設けられていること。

- (イ) 施設で生体又はと体を取り扱う場合は、荷受室が設けられていること。
- (ウ) 施設でとさつ放血を行う場合は、とさつ放血室並びに血液及び汚水の処理設備が設けられていること。

イ 生食用食肉の加工又は調理を行う場合の食肉処理業

- (ア) 生食用食肉の加工又は調理を行う場所は、他の作業を行う場所と区分された衛生的な場所であること。
- (イ) 器具の洗浄及び消毒を行う場合は、生食用食肉及び原料肉のための専用の流水式洗浄設備その他器具の洗浄及び消毒に必要な設備等であって、生食用食肉及び原料肉のための専用のものが設けられていること。
- (ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な流水式手洗設備であって、生食用食肉及び原料肉のための専用のものが設けられていること。
- (エ) 生食用食肉又は原料肉に接触する設備及び器具は、専用のものが備えられていること。
- (オ) 生食用食肉の加工を行う場合は、原料肉の加熱殺菌に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。
- (カ) 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌を行った原料肉の冷却に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。
- (キ) 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌時及び冷却時における原料肉の温度を正確に測定することができる装置が備えられていること。

(12) 食肉販売業

ア 食肉販売業（冷凍包装又は冷蔵包装による食肉販売業を除く。）

施設には、食肉取扱室、冷蔵庫及び陳列販売する場合にあっては、冷蔵陳列設備が設けられていること。

イ 冷凍包装又は冷蔵包装による食肉販売業

施設には、冷蔵庫又は冷蔵陳列設備が設けられていること。

ウ 生食用食肉の加工又は調理を行う場合の食肉販売業

- (ア) 生食用食肉の加工又は調理を行う場所は、他の作業を行う場所と区分された衛生的な場所であること。
- (イ) 器具の洗浄及び消毒を行う場合は、生食用食肉及び原料肉のための専用の流水式洗浄設備その他器具の洗浄及び消毒に必要な設備等であって、生食用食肉及び原料肉のための専用のものが設けられていること。
- (ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な流水式手洗設備であって、生食用食肉及び原料肉のための専用のものが設けられていること。
- (エ) 生食用食肉又は原料肉に接触する設備及び器具は、専用のものが備えられていること。
- (オ) 生食用食肉の加工を行う場合は、原料肉の加熱殺菌に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。
- (カ) 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌を行った原料肉の冷却に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。
- (キ) 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌時及び冷却時における原料肉の温度を正確に測定することができる装置が備えられていること。

(13) 食肉製品製造業

施設には、原料保存室、原料処理室、製造室、製品保存室及び調合室が設けられていること。

(14) 魚介類販売業

ア 魚介類販売業（冷凍包装又は冷蔵包装による魚介類販売業を除く。）

- (ア) 施設には、魚介類取扱室又は生食用魚介類調理室が設けられていること。
- (イ) 施設には、冷蔵庫及び陳列販売する場合にあっては、冷蔵陳列設備が設けられていること。
- (ウ) 生食用魚介類を取り扱う場合の魚介類取扱室には、生食用魚介類専用の調理場が設けられていること。

イ 冷凍包装又は冷蔵包装による魚介類販売業

施設には、冷蔵庫又は冷蔵陳列設備が設けられていること。

(15) 魚介類競り売り営業

施設には、荷揚場又は荷受場、競り売り場及び分荷場が設けられていること。

(16) 魚肉練り製品製造業

施設には、原料保存室、製造室、調合室及び製品保存室が設けられていること。

(17) 食品の冷凍又は冷蔵業

ア 食品の冷凍又は冷蔵業（冷凍食品を製造する食品の冷凍又は冷蔵業を除く。）

施設には、冷凍室又は冷蔵室が設けられていること。

イ 冷凍食品を製造する食品の冷凍又は冷蔵業

施設には、原料保存室、原料処理室、製造室及び製品保存用冷蔵室が設けられていること。

(18) 食品の放射線照射業

施設には、未照射食品保存室、照射室、制御室、包装室及び照射食品保存室が設けられていること。

(19) 清涼飲料水製造業

施設には、原料保存室、調合室、製造室及び製品保存室が設けられていること。

(20) 乳酸菌飲料製造業

施設には、原料保存室、原料取扱室及び製品保存用冷蔵室が設けられていること。

(21) 氷雪製造業

施設には、製氷室及び貯氷室が設けられていること。

(22) 氷雪販売業

施設には、貯氷室及び取扱場が設けられていること。

(23) 食用油脂製造業

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。

(24) マーガリン又はショートニング製造業

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。

(25) みそ製造業

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。

(26) しょう油製造業

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。

(27) ソース類製造業

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。

(28) 酒類製造業

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。

(29) 豆腐製造業

施設には、原料保存室及び製造室が設けられていること。

(30) 納豆製造業

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。

(31) 麺類製造業

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。

(32) 総菜製造業

ア 総菜製造業

施設には、原料保存室、原料処理室、製造室及び製品保存室が設けられていること。

イ 生食用食肉の加工又は調理を行う場合の総菜製造業

(ア) 生食用食肉の加工又は調理を行う場所は、他の作業を行う場所と区分された衛生的な場所であること。

(イ) 器具の洗浄及び消毒を行う場合は、生食用食肉及び原料肉のための専用の流水式洗浄設備その他器具の洗浄及び消毒に必要な設備等であって、生食用食肉及び原料肉のための専用のものが設けられていること。

(ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な流水式手洗設備であって、生食用食肉及び原料肉のための専用

のものが設けられていること。

(エ) 生食用食肉又は原料肉に接触する設備及び器具は、専用のものが備えられていること。

(オ) 生食用食肉の加工を行う場合は、原料肉の加熱殺菌に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。

(カ) 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌を行った原料肉の冷却に十分な能力を有する専用の設備等が設けられていること。

(キ) 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌時及び冷却時における原料肉の温度を正確に測定することができる装置が備えられていること。

(33) 缶詰又は瓶詰食品製造業

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。

(34) 添加物製造業

施設には、原料保存室、製造室、製品保存室及び検査室が設けられていること。

2 自動車を利用して行う営業

(1) 共通基準

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。

イ 営業室と運転席とは、遮断されていること。

ウ 営業室は、次のとおりであること。

(ア) 専用とすること。

(イ) 天井は、清掃しやすい構造であること。

(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。

(エ) 床は、耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。

(オ) 換気の十分行われる設備が設けられていること。

(カ) 更衣室、更衣ロッカー又は更衣箱が設けられていること。

(キ) 従事者用の流水式手洗設備が設けられていること。

エ 飲用に適当と認められた水を供給できる設備が設けられていること。

オ 貯水槽は、さびの生じない不浸透性材料で作られ、給水栓の付いた固定できるもので、容易に洗浄できる構造であること。

カ 営業車には、使用水の容量に応じた専用の排水タンクが設けられていること。

(2) 飲食店営業及び喫茶店営業

ア 営業室には、食品等の流水式洗浄設備が設けられていること。

イ 客にその場で飲食させる場合は、客が使用しやすい場所に、流水式手洗設備が設けられていること。

(3) 菓子製造業

営業室には、食品等の流水式洗浄設備が設けられていること。

(4) 乳類販売業

ア 他の業種と共用する場合は、陳列設備等で区画されていること。

イ 常温保存可能品のみを販売する場合を除き、冷蔵設備が設けられていること。

(5) 食肉販売業

ア 他の業種と共用する場合は、陳列設備等で区画されていること。

イ 冷蔵設備が設けられていること。

(6) 魚介類販売業

ア 他の業種と共用する場合は、陳列設備等で区画されていること。

イ 魚介類を身おろし又は切り身に調理して販売する場合は、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。

ウ 冷蔵設備が設けられていること。

3 自動販売機を利用して行う営業

(1) 共通基準

設置場所は、次のとおりであること。

ア 清潔であって、衛生管理が十分行き届く場所であること。

イ 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。

ウ 使用目的に応じた広さがあること。

エ 床は、コンクリート、タイルその他の耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。

(2) 飲食店営業、喫茶店営業及び冰雪製造業

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。

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。

(3) 乳類販売業

常温保存可能品のみを販売する場合を除き、冷蔵設備が設けられていること。

別表第4（第6条関係）

手数料徴収に係る事務	手数料の名称	金額
1 法第26条第1項の規定に基づく製品検査	製品検査手数料	(1) 簡易な検査 1万7,430円 (2) 複雑な検査 3万2,190円 (3) 特に複雑な検査 4万4,280円
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 法第52条第1項の規定に基づく飲食店営業の許可の申請に対する審査	飲食店営業許可申請手数料	1万6,040円
5 法第52条第1項の規定に基づく喫茶店営業の許可の申請に対する審査	喫茶店営業許可申請手数料	9,640円
6 法第52条第1項の規定に基づく菓子製造業の許可の申請に対する審査	菓子製造業許可申請手数料	1万4,040円
7 法第52条第1項の規定に基づくあん類製造業の許可の申請に対する審査	あん類製造業許可申請手数料	1万4,040円
8 法第52条第1項の規定に基づくアイスクリーム類製造業の許可の申請に対する審査	アイスクリーム類製造業許可申請手数料	1万4,040円
9 法第52条第1項の規定に基づく乳処理業の許可の申請に対する審査	乳処理業許可申請手数料	2万1,040円
10 法第52条第1項の規定に基づく特別牛乳搾取処理業の許可の申請に対する審査	特別牛乳搾取処理業許可申請手数料	2万1,040円
11 法第52条第1項の規定に基づく乳製品製造業の許可の申請に対する審査	乳製品製造業許可申請手数料	2万1,040円
12 法第52条第1項の規定に基づく集乳業の許可の申請に対する審査	集乳業許可申請手数料	9,640円
13 法第52条第1項の規定に基づく乳類販売業の許可の申請に対する審査	乳類販売業許可申請手数料	9,640円
14 法第52条第1項の規定に基づく食肉処理業の許可の申請に対する審査	食肉処理業許可申請手数料	2万1,040円
15 法第52条第1項の規定に基づく食肉販売業の許可の申請に対する審査	食肉販売業許可申請手数料	9,640円
16 法第52条第1項の規定に基づく食肉製品製造業の許可の申請に対する審査	食肉製品製造業許可申請手数料	2万1,040円
17 法第52条第1項の規定に基づく魚介類販売業の許可の申請に対する審査	魚介類販売業許可申請手数料	9,640円
18 法第52条第1項の規定に基づく魚介類競り売り営業の許可の申請に対する審査	魚介類競り売り営業許可申請手数料	2万1,040円

手数料徴収に係る事務	手数料の名称	金額
19 法第52条第1項の規定に基づく魚肉練り製品製造業の許可の申請に対する審査	魚肉練り製品製造業許可申請手数料	1万6,040円
20 法第52条第1項の規定に基づく食品の冷凍又は冷蔵業の許可の申請に対する審査	食品の冷凍又は冷蔵業許可申請手数料	2万1,040円
21 法第52条第1項の規定に基づく食品の放射線照射業の許可の申請に対する審査	食品の放射線照射業許可申請手数料	2万1,040円
22 法第52条第1項の規定に基づく清涼飲料水製造業の許可の申請に対する審査	清涼飲料水製造業許可申請手数料	2万1,040円
23 法第52条第1項の規定に基づく乳酸菌飲料製造業の許可の申請に対する審査	乳酸菌飲料製造業許可申請手数料	1万4,040円
24 法第52条第1項の規定に基づく冰雪製造業の許可の申請に対する審査	冰雪製造業許可申請手数料	2万1,040円
25 法第52条第1項の規定に基づく冰雪販売業の許可の申請に対する審査	冰雪販売業許可申請手数料	1万4,040円
26 法第52条第1項の規定に基づく食用油脂製造業の許可の申請に対する審査	食用油脂製造業許可申請手数料	2万1,040円
27 法第52条第1項の規定に基づくマーガリン又はショートニング製造業の許可の申請に対する審査	マーガリン又はショートニング製造業許可申請手数料	2万1,040円
28 法第52条第1項の規定に基づくみそ製造業の許可の申請に対する審査	みそ製造業許可申請手数料	1万6,040円
29 法第52条第1項の規定に基づくしょう油製造業の許可の申請に対する審査	しょう油製造業許可申請手数料	1万6,040円
30 法第52条第1項の規定に基づくソース類製造業の許可の申請に対する審査	ソース類製造業許可申請手数料	1万6,040円
31 法第52条第1項の規定に基づく酒類製造業の許可の申請に対する審査	酒類製造業許可申請手数料	1万6,040円
32 法第52条第1項の規定に基づく豆腐製造業の許可の申請に対する審査	豆腐製造業許可申請手数料	1万4,040円
33 法第52条第1項の規定に基づく納豆製造業の許可の申請に対する審査	納豆製造業許可申請手数料	1万4,040円
34 法第52条第1項の規定に基づくめん類製造業の許可の申請に対する審査	めん類製造業許可申請手数料	1万4,040円
35 法第52条第1項の規定に基づく総菜製造業の許可の申請に対する審査	総菜製造業許可申請手数料	2万1,040円
36 法第52条第1項の規定に基づく缶詰又は瓶詰食品製造業の許可の申請に対する審査	缶詰又は瓶詰食品製造業許可申請手数料	2万1,040円
37 法第52条第1項の規定に基づく添加物製造業の許可の申請に対する審査	添加物製造業許可申請手数料	2万1,040円