

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施行規則（案）

新	旧
<p>(事務の委任)</p> <p>第1条 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年神奈川県条例第8号。以下「条例」という。）に基づく次に掲げる事務は、保健福祉事務所に委任する。</p> <p>(1)～(6) (略)</p> <p><u>(削除)</u></p> <p><u>(削除)</u></p> <p><u>(削除)</u></p> <p><u>(削除)</u></p> <p><u>(削除)</u></p> <p><u>(削除)</u></p> <p><u>(削除)</u></p>	<p>(事務の委任)</p> <p>第1条 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年神奈川県条例第8号。以下「条例」という。）に基づく次に掲げる事務は、保健福祉事務所に委任する。</p> <p>(1)～(6) (略)</p> <p>(7) 条例第4条第1項の規定により、給食施設報告書を受理すること。</p> <p>(8) 条例第4条第3項の規定により、給食施設報告済みの証票を交付すること。</p> <p>(9) 条例第4条第4項の規定により、地位の承継の届出を受理すること。</p> <p>(10) 条例第4条第5項の規定により、給食施設報告済みの証票の再交付の届出を受理し、及び証票を再交付すること。</p> <p>(11) 条例第4条第6項の規定により、変更の届出を受理すること。</p> <p>(12) 条例第4条第7項の規定により、廃止の届出を受理すること。</p> <p>(営業の施設の設備等)</p> <p>第2条 条例別表第1に定める営業の施設には、次に掲げる設備等を備えなければならない。</p> <p>(1) 共通設備等</p> <p>ア 従事者用の流水式手洗設備には、適当な大きさの受け器及び殺菌剤が備えられていること。</p> <p>イ 食品等を取り扱う室には、食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた衛生的な機械、器具等が備えられていること。この場合において、添加物を使用する製造業にあつては、正確な添加物計量器が備えられていること。</p> <p>ウ 食品等を衛生的に保管できる設備が設けられていること。</p> <p>エ 温度、圧力等の調整装置がある設備には、正確な温度計、圧力計その他の計器が見やすい位置に備えられていること。</p> <p>オ 従事者用の便所には、適当な大きさの受け器及び殺菌剤を備えた流水式手洗設備が設けられていること。</p> <p>カ 不浸透性材料で作られた、蓋付きで十分な容量のある廃棄物容</p>

新	旧
	<p>器が設けられていること。</p> <p>キ 作業に支障がない十分な明るさを確保するための照明器具等が備えられていること。</p> <p>ク 機械、器具、容器包装等の殺菌設備が設けられていること。</p> <p>(2) 飲食店営業及び喫茶店営業</p> <p>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</p> <p>(ア) 食品を常に摂氏10度以下に保存することができる冷蔵庫が設けられていること。</p> <p>(イ) 客用の流水式手洗設備には、適当な大きさの受け器が備えられていること。</p> <p>(ウ) 客用の便所には、適当な大きさの受け器を備えた流水式手洗設備が設けられていること。</p> <p>(エ) 自動車を利用して行う営業にあつては、貯水槽の容量は、200リットル以上であること。ただし、軽自動車（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第3条に規定する軽自動車をいう。以下同じ。）を利用し、単一品目の取扱いで、使い捨ての飲食器を使用し、飲食器の洗浄を行わないものにあつては、40リットル以上であること。</p> <p>イ 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</p> <p>(ア) 調理室には、肉ひき機、肉練り機、充填機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽等が適正な位置に備えられ、給湯設備が備えられた機械、器具等の洗浄設備が設けられていること。</p> <p>(イ) 調合室及び計量室には、添加物、調味料等を衛生的に保管することができる専用の保管設備が設けられ、調合及び計量を行う場所には、添加物、調味料等の重量を正確に量ることができる計器が備えられていること。</p> <p>(ウ) 製品を常に摂氏10度以下に保存することができる冷蔵庫が設けられ、製品の中心温度を正確に測定することができる温度計及び肉のpHを測定することができる装置が備えられていること。</p> <p>ウ 生食用食肉の加工又は調理を行う場合の飲食店営業</p>

新	旧
	<p>(ア) 冷蔵庫は、生食用食肉を常に摂氏4度以下（凍結させた生食用食肉にあつては、摂氏零下15度以下）に保存することができるものであること。</p> <p>(イ) 生食用食肉及び原料肉のための専用の流水式手洗設備には、 適当な大きさの受け器及び殺菌剤が備えられていること。</p> <p>(ウ) 生食用食肉又は原料肉に接触する設備及び器具は、不浸透性材料で作られていること。</p> <p>(3) 菓子製造業</p> <p>ア 原料又は製品の種類、製造量等により原料又は製品を冷却保存する必要がある場合には、原料又は製品を保存することができる冷蔵庫が設けられていること。</p> <p>イ 自動車を利用して行う営業にあつては、貯水槽の容量は、200リットル以上であること。ただし、軽自動車を利用し、単一品目の取扱いで、使い捨ての飲食器を使用し、飲食器の洗浄を行わないものにあつては、40リットル以上であること。</p> <p>(4) あん類製造業、アイスクリーム類製造業、食肉製品製造業及び魚肉練り製品製造業</p> <p>原料又は製品の種類、製造量等により原料又は製品を冷却保存する必要がある場合には、原料又は製品を保存することができる冷蔵庫が設けられていること。</p> <p>(5) 乳処理業、特別牛乳搾取処理業及び乳製品製造業</p> <p>ア 受乳設備、洗瓶設備、機械及び器具等の殺菌設備並びに容器置場が設けられていること。特別牛乳搾取処理業にあつては、し尿及び汚水の処理設備が設けられていること。</p> <p>イ 乳処理室には、瓶等の検査設備が設けられていること（乳製品製造業を除く。）。</p> <p>ウ 原料又は製品の種類、製造量等により原料又は製品を冷却保存する必要がある場合には、原料又は製品を保存することができる冷蔵庫が設けられ、製品保存用冷蔵設備は、製品を常に摂氏10度以下に保存することができるものであること。</p> <p>エ 乳等の検査設備が設けられていること。</p> <p>(6) 集乳業</p> <p>受乳設備及び生牛乳又は生山羊乳の検査設備が設けられているこ</p>

新	旧
	<p>と。</p> <p>(7) 乳類販売業</p> <p>ア 瓶を再利用する場合は、容器置場が設けられていること。</p> <p>イ 冷蔵設備は、乳類を常に摂氏10度以下に保存することができるものであること。</p> <p>ウ 自動車を利用して行う営業にあつては、貯水槽の容量は、18リットル以上であること。</p> <p>(8) 食肉処理業</p> <p>ア 食肉処理業</p> <p>(ア) 生体又はと体を取り扱う場合は、生体又はと体の搬入場所と処理後の食肉等の搬出場所とを区別すること。</p> <p>(イ) 原料保存用冷蔵室、食肉保存用冷蔵室及び冷蔵設備は、原料又は食肉を常に摂氏10度以下に保存することができるものであること。</p> <p>(ウ) 自動車を利用して行う営業にあつては、貯水槽の容量は、500リットル以上であること。</p> <p>イ 生食用食肉の加工又は調理を行う場合の食肉処理業</p> <p>(ア) 冷蔵庫は、生食用食肉を常に摂氏4度以下（凍結させた生食用食肉にあつては、摂氏零下15度以下）に保存することができるものであること。</p> <p>(イ) 生食用食肉及び原料肉のための専用の流水式手洗設備には、適当な大きさの受け器及び殺菌剤が備えられていること。</p> <p>(ウ) 生食用食肉又は原料肉に接触する設備及び器具は、不浸透性材料で作られていること。</p> <p>(9) 食肉販売業及び魚介類販売業</p> <p>ア 食肉販売業及び魚介類販売業</p> <p>(ア) 冷蔵庫又は冷蔵陳列設備は、食肉又は魚介類を常に摂氏10度以下（冷凍包装による食肉又は魚介類にあつては、摂氏零下15度以下）に保存することができるものであること。</p> <p>(イ) 自動車を利用して行う営業にあつては、貯水槽の容量は、18リットル以上であること。ただし、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、200リットル以上であること。</p> <p>イ 生食用食肉の加工又は調理を行う場合の食肉販売業</p>

新	旧
	<p>(ア) 冷蔵庫は、生食用食肉を常に摂氏4度以下（凍結させた生食用食肉にあつては、摂氏零下15度以下）に保存することができるものであること。</p> <p>(イ) 生食用食肉及び原料肉のための専用の流水式手洗設備には、適当な大きさの受け器及び殺菌剤が備えられていること。</p> <p>(ウ) 生食用食肉又は原料肉に接触する設備及び器具は、不浸透性材料で作られていること。</p> <p>(10) 魚介類競り売り営業</p> <p>ア 容器置場が設けられていること。</p> <p>イ 競り売り場及び分荷場は、日光の直射を防ぐ設備を有するものであること。</p> <p>(11) 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に限る。）</p> <p>ア 原料の種類等により冷却保存する必要がある場合には、原料を保存することができる冷蔵庫が設けられていること。</p> <p>イ 製造室の作業台は、ステンレス鋼その他の不浸透性材料で表面が覆われていること。</p> <p>(12) 食品の放射線照射業</p> <p>ア 照射室には、照射する食品に所定の放射線量を確実に照射することができる性能の照射装置が設けられ、放射線量を正確に測定することができる化学線量計が備えられていること。</p> <p>イ 照射室のコンベア等の装置は、所定の移動速度を確実に維持することができるものであること。</p> <p>ウ 照射食品等の検査設備が設けられていること。</p> <p>(13) 清涼飲料水製造業及び乳酸菌飲料製造業</p> <p>ア 洗瓶設備及び容器置場が設けられていること。</p> <p>イ 充填設備及び瓶等の検査設備が設けられていること。乳酸菌飲料製造業にあつては、調合設備が設けられていること。</p> <p>ウ 機械、器具等の原料及び製品に直接接触する部分は、耐酸性材料で作られていること。</p> <p>エ 原料の種類により原料を冷却保存する必要がある場合には、原料を保存することができる冷蔵庫が設けられていること。</p> <p>オ 製品の検査設備が設けられていること。</p>

新	旧
	<p>(14) 氷雪製造業 氷かんには、上蓋が備えられていること。</p> <p>(15) 食用油脂製造業 ア 容器置場が設けられていること。 イ 原料の種類により原料を冷却保存する必要がある場合には、原料を保存することができる冷蔵庫が設けられていること。 ウ 食用油脂を缶又は瓶に充填する場合には、缶、瓶等の検査設備が設けられていること。</p> <p>(16) マーガリン又はショートニング製造業 ア 原料又は製品の種類により原料又は製品を冷却保存する必要がある場合には、原料又は製品を保存することができる冷蔵庫が設けられていること。 イ 原料、製品等の検査設備が設けられていること。</p> <p>(17) みそ製造業、しょうゆ製造業、ソース類製造業及び酒類製造業 ア 容器置場が設けられていること。 イ 製品を缶又は瓶に充填する場合には、缶、瓶等の検査設備が設けられていること。</p> <p>(18) 豆腐製造業 ア 製品の種類、製造量等により製品を冷却保存する必要がある場合には、製品を保存することができる冷蔵庫が設けられていること。 イ 豆腐貯蔵水槽は、次のとおりであること。 (ア) タイル、ステンレス鋼その他の不浸透性材料で作られていること。 (イ) 清掃洗浄がしやすいものであること。 (ウ) 常時換水することができる構造であること。</p> <p>(19) 麺類製造業 ア 製品の種類、製造量等により製品を冷却保存する必要がある場合には、製品を保存することができる冷蔵庫が設けられていること。 イ 麺類を天日乾燥させる場合には、ほこりが付着することを防止するための適当な設備が設けられていること。 ウ 麺類を冷却し、及び水洗する設備は、タイル、ステンレス鋼そ</p>

新	旧
	<p>の他の不浸透性材料で作られていること。</p> <p>(20) そうざい製造業</p> <p>ア そうざい製造業</p> <p>(ア) 原料又は製品の種類等により原料又は製品を冷却保存する必要がある場合には、原料又は製品を常に摂氏10度以下に保存することができる冷蔵庫が設けられていること。</p> <p>(イ) 製造室の作業台は、ステンレス鋼その他の不浸透性材料で表面が覆われていること。</p> <p>(ウ) そうざいを缶又は瓶に充填する場合には、缶、瓶等の検査設備が設けられていること。</p> <p>イ 生食用食肉の加工又は調理を行う場合のそうざい製造業</p> <p>(ア) 冷蔵庫は、生食用食肉を常に摂氏4度以下（凍結させた生食用食肉にあつては、摂氏零下15度以下）に保存することができるものであること。</p> <p>(イ) 生食用食肉及び原料肉のための専用の流水式手洗設備には、適当な大きさの受け器及び殺菌剤が備えられていること。</p> <p>(ウ) 生食用食肉又は原料肉に接触する設備及び器具は、不浸透性材料で作られていること。</p> <p>(21) 缶詰又は瓶詰食品製造業</p> <p>ア 缶、瓶等の検査設備及び容器置場が設けられていること。</p> <p>イ 機械、器具等の原料及び製品に直接接触する部分は、耐酸性材料で作られていること。</p> <p>(22) 添加物製造業</p> <p>ア 検査室には、原料又は製品の検査設備が設けられていること。</p> <p>イ 添加物を製造し、又は加工するための機械、器具等は、損耗が少なく、添加物の品質に影響を与えないような材料で作られていること。</p> <p>ウ 添加物を製造し、又は加工するための機械、器具等は、医薬品、工業薬品等を製造し、又は加工するための機械、器具等と区別すること。</p> <p>エ 保存基準が定められている添加物を取り扱う場合には、当該添加物を保存基準に適合するように保存することができる設備が設けられていること。</p>

新	旧
<p>(営業の報告等)</p> <p><u>第2条</u> (略)</p> <p>2 条例第3条第1項に規定する規則で定める図書は、<u>施設の平面図</u>とする。</p> <p><u>(削除)</u></p> <p><u>(削除)</u></p> <p>3～8 (略)</p> <p><u>(削除)</u></p>	<p>オ 製造又は加工の過程において、廃水、廃棄物、ガス等を生ずる場合には、これら进行处理する設備が設けられていること。</p> <p>(営業の報告等)</p> <p>第3条 (略)</p> <p>2 条例第3条第1項に規定する規則で定める図書は、<u>次に掲げるもの</u>とする。</p> <p><u>(1) 施設の平面図</u></p> <p><u>(2) 製造業にあつては、製造方法の概要</u></p> <p>3～8 (略)</p> <p>(給食施設の報告等)</p> <p>第4条 条例第4条第1項に規定する給食施設報告書は、第7号様式とする。</p> <p>2 条例第4条第1項に規定する規則で定める書類は、給食施設の平面図とする。</p> <p>3 条例第4条第3項に規定する給食施設報告済みの証票は、第8号様式とする。</p> <p>4 条例第4条第4項の規定による届出は、給食施設承継届(第9号様式)によるものとする。</p> <p>5 条例第4条第4項に規定する規則で定める書類は、次の各号に掲げる場合の区分に応じ、当該各号に掲げるものとする。</p> <p>(1) 相続による承継の場合 給食施設報告済みの証票、戸籍謄本及び相続人が2人以上ある場合において、その全員の同意により事業者の地位を承継すべき相続人として選定された者にあつては、その全員の同意書</p> <p>(2) 合併による承継の場合 給食施設報告済みの証票及び合併後存続する法人又は合併により設立された法人の登記事項証明書</p> <p>(3) 分割による承継の場合 給食施設報告済みの証票、当該営業を承継した法人の登記事項証明書及び当該営業を承継したことを証明する書類</p> <p>6 条例第4条第5項の規定による届出は、給食施設報告済みの証票の再交付申請書(第10号様式)を施設の所在地を管轄する保健福祉事務所長に提出することにより行うものとする。この場合において、き損による再交付を受けようとするときは、き損した給食施設報告済みの</p>

新	旧
<p>第1号様式～第6号様式 別紙 <u>(削除)</u></p>	<p>証票を添えなければならない。 7 条例第4条第6項の規定による届出は、給食施設報告事項変更届(第11号様式)に給食施設報告済みの証票を添えて施設の所在地を管轄する保健福祉事務所に提出しなければならない。ただし、使用水に関する事項に変更が生じた場合は、給食施設報告済みの証票を添えることを要しない。 8 条例第4条第7項の規定による届出は、給食施設廃止届(第12号様式)に給食施設報告済みの証票を添えて施設の所在地を管轄する保健福祉事務所に提出しなければならない。</p> <p>第1号様式～第6号様式 別紙 第7号様式～第12号様式 (略)</p>