

様式第1号(第3条関係)

審 査 基 準 整 理 票

処 分 名	営業の許可		
根拠法令名	食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)	(条項) 第 55 条	
基準法令名	滋賀県食品衛生基準条例(平成 12 年滋賀県条例第 54 号)	(条項) 第 3 条第 1 項、第 2 項	
所 管 部 署	健康福祉部 保健所衛生課 食品指導係		
標準処理期間	10 日	法定処理期間	— 日
【審査基準】	・文書の名称 滋賀県食品衛生基準条例 大津市食品衛生営業許可等事務処理要領 ・掲載図書等 滋賀県例規集 ・内 容 ☐ 全内容記載 ☒ 一部・項目のみ記載		
滋賀県食品衛生基準条例(以下「県条例」という。)の別表第1から別表第4に定める基準及び大津市食品衛生営業許可等事務処理要領(以下「要領」という。)に定める次の基準とする。			
1 営業許可全般に関する基準 (1) 大津市食品衛生法施行細則(平成 21 年規則第 26 号。以下「細則」という。)第 5 条に定める申請書(食品衛生法施行規則(昭和 23 年厚生省令第 23 号。以下「規則」という。)第 67 条第 1 項関係)は、原則として別記様式第 1 号を使用すること。 (2) 県条例第 3 条第 1 項第 1 号及び同項第 2 号に規定する施設基準に定める「品目に応じて」又は「必要に応じて」設ける設備及び「作業の区分に応じ」設ける区画は原則別表 2 のとおりとするが、申請者から営業の形態(調理、加工又は製造等)を聞き取り、当該設備等を設置しなくても衛生管理上必要な措置が講じられる場合は、別表 2 によらなくても差し支えない。 なお、規格基準に製造基準等が定められている食品の製造等にあつては、基準に適合する能力を有す設備であることを併せて確認すること。 (3) 施設基準の一部の適用を除外することになる場合は、取扱品目及び製造等の工程を記載した書面を提出させること。(2)で別表 2 によらない場合は、衛生管理上必要な措置が講じられているかを衛生管理計画等により確認すること。 (4) 上水道又は簡易水道以外の水を使用する場合に許可申請書に添付する水質検査成績書は、申請日前概ね 6 か月以内のものであり、水質検査の検査項目は、大津市飲用井戸等衛生対策要綱(平成 21 年 4 月 1 日施行)第 6 条第 1 号に定める項目または食品、添加物等の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号)に定める食品製造用水の規格に適合していること。 (5) 食品衛生責任者は、営業施設ごとに設置する必要があるが、同一営業者の同一敷地内や道路を挟んで向かい合う営業施設等で、同一の食品衛生責任者がそれぞれの施設の衛生管理を行うことに支障がないと認められる場合に限り兼務を認めること。 自動販売機営業については、同一営業者による営業所単位での兼務は可能とすること。営業所単位で兼務する場合、衛生管理上必要な連絡ができるよう、申請書の担当者欄に自動販売機の管理事務所等連絡先(営業所名称、電話番号)を記載させること。 (6) 法第 48 条第1項の規定により食品衛生管理者の設置が必要な施設の許可申請にあつては、申請書の食品衛生管理者欄に食品衛生管理者の氏名等を記載させるとともに、細則第 5 条に基づき届け出させること。なお、その際の届出書(規則第 49 条第 1 項関係)は別記様式第 4 号を使用すること。 (7) 大津市手数料条例(昭和 24 年条例第 31 号)第 3 条第 3 項の規定により、原則として既納の手数料は還付できないこと。			
2 固定店舗営業に関する基準 (1) 飲食店営業のうち簡易な営業を行う者が県条例別表第 1 の 6 の項第 2 号に基づき基準の適用を一部除外する場合にあつては、申請書裏面の「業種に応じた情報」欄の「飲食店のうち簡易飲食店			

営業の施設」のチェックボックスにチェックを入れさせ、「簡易な営業に限る」と許可の条件を付すこと。

- (2) 県条例第 3 条第 2 項の規定により適用を除外できる施設基準は要領別表 4 のとおりとすること。
- (3) 取扱品目に応じて設けるべき全ての設備を有する施設以外の営業許可にあつては、「申請のあった取扱品目の製造に限る。」と許可の条件を付すこと。
- (4) 県条例別表第 1 の 2 の項を除き、同表第 1 に規定する区画は、間仕切りに限らず、工程の配置や時間設定（作業の時間をずらす）等、施設に応じた方法により作業を区画する場合も含まれること。ただし、生食用食肉を取り扱う場所については、生食用食肉の規格基準の加工基準又は調理基準の規定により、工程の配置や時間設定（作業時間をずらす）等による区分は認められないこと。
- (5) 県条例別表第 3 の 1 の項第 2 号に規定する「器具及び手指の洗浄及び消毒を行うための専用の設備」とは、生食用食肉の調理等に使用する器具を洗浄する専用の洗浄用流しと消毒設備及び生食用食肉の調理等の従事者の手指を洗浄する専用の手洗い設備と消毒設備とすること。なお、器具の消毒設備は生食用食肉の加工基準の条件を満たすことのできる給湯設備とするが、83℃以上の温度を保てる電気ポットを用いても差し支えないこと。
- (6) 食肉販売業の許可条件として、処理室を設けていない場合には、「とさつ・解体は行わないこと」と記載すること。

3 自動車営業に関する基準

- (1) 許可申請は、自動車 1 台ごとに必要であり、営業施設となる自動車は、原則として道路運送車両法（昭和 26 年 6 月 1 日法律第 185 号）第 4 条の登録を受けたものであること。ただし、私有地内のみを運行する等、登録を要しない場合はこの限りでない。
- (2) 申請書に添付する施設の構造及び設備を示す図面は、営業車両の作業場の図面とすること。また、営業許可が必要な仕込み行為がある場合は、仕込み場所の営業許可証の写しの提出を求めること。
- (3) 営業施設は、県条例別表第 1 及び別表第 2 に規定する施設基準を満たすこと。また、営業許可証に記載する自動車営業の共通の条件は、「自動車による営業に限る。」とし、給水タンクの容量に応じた食品の取扱い、業種ごとに取り扱える品目及び許可に付す条件は、別表 5 のとおりとすること。
- (4) 県条例別表第 1 及び別表第 2 の施設基準の取扱は次のとおりとすること。
 - ア 営業施設の区画は、運転席、自家発電装置、バッテリー等と適切に仕切られ、人がみだりに行き来できない構造であること。
 - イ 貯水槽、給水栓、流し、排水槽等の給排水設備は、適切な手洗いや器具等の十分な洗浄ができる構造であること。
 - ウ 布製、ビニール製などによる幌がけの営業施設は、その構造の良否に関わらず認められないこと。
 - エ 廃棄物の容器には、廃棄物容器である旨を明記すること。
 - オ 生食用鮮魚介類を調理加工する場合にあつては、専用の調理器具を備えること。
 - カ 供給水量が県条例別表第 2 の 1「ア 簡易な営業 約 40 リットル」の飲食店営業施設にあつては、取扱う食品は提供前に加熱が必要であること。

供給水量が県条例別表第 2 の 1「イ 比較的大量の水を要しない営業 約 80 リットル」の飲食店営業施設において取り扱うことができる複数品目とは、概ね 3 品目程度以内とすること。
 - キ 営業施設の冷蔵設備は、原材料等が十分に保管できる大きさと、仕込み場所等を出発し営業終了時まで 10℃以下に保存できる場合は、クーラーボックス等の設備でも認められること。ただし、以下に例示する場合にあつては、原材料及び調理済み食品の保存には機械式冷蔵設備とすること。

例 1: 仕込み場所で洗浄・カットした野菜や果実を使用して加熱せずに提供する場合
例 2: 調理済み食品及び生食用鮮魚介類を使用して加熱せずに提供する場合
例 3: 生食用鮮魚介類を販売する場合

なお、例 1 及び例 2 の営業形態は給水タンク容量約 80L～約 200L の営業施設に限り行えるものとする。

- (5) 使用する器具は、洗浄しやすい構造のものとし、廃棄物処理も適正に行えるものであること。

4 自動販売機営業に関する基準

- (1) 許可申請は、設置場所ごとに行う必要があり、自動販売機が連続して設置されていると認められる場合及び屋内の通路等で対面設置されていると認められる場合は、1カ所の設置場所とすること。
- (2) 施設の構造及び設備を示す図面の裏面に自動販売機の設置場所の配置図を記載すること。
- (3) 申請に当たっては、「自動販売機の仕様書の写し」を添付させること。
- (4) 自動販売機営業において許可が必要な形態は、要領別表6のとおりとすること。
- (5) 県条例の施設基準の取扱は次のとおりとすること。
- ア 飲用に適する水を十分に供給することができる設備は、上水道等の給水栓に直結する以外に、カートリッジ式タンクによるものも認めるものとする。
- イ 廃棄物の容器は、自動販売機営業により発生する食品容器等の廃棄物が、周囲の衛生や美化に悪影響を及ぼさない十分な容量及び構造であること。
- (6) マイカップ対応の自動販売機については、「コップ販売式自動販売機により調理される清涼飲料水等を販売する際に使用するコップについて(平成 16 年 3 月 31 日付け食安基発第 0331001 号・食安監発第 0331003 号厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長・監視安全課長通知)」に基づき取り扱うこと。
- (7) 硬貨投入ユニットのないコップ販売式自動販売機については、「コップ式飲料販売機について(平成 29 年 3 月 22 日付け生食監発第 0322 第 1 号厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長通知)」に基づき取り扱うこと。

5 特定簡易営業(臨時的営業)に関する基準

- (1) 許可申請は、既設建築物内等の営業する場所ごとに行う必要があること。
- (2) 臨時的営業は、量販店の催事場等において、営業の都度、施設を設けて繰り返し短期間の営業を行う形態であることから、営業していないときも施設を撤去せず長期にわたり恒常的に施設を設ける場合は、特定簡易営業に該当しないこと。
- (3) 申請書の添付書類として市長が必要と認める書類は、「営業を行う場所の位置図」及び「営業場所の平面図」とすること。
- (4) 申請者が当該設置場所の所有者又は管理権限者でない場合は、営業期間を明確にした営業計画書を添付させること。
- (5) 営業許可証に記載する臨時的営業の共通の条件は、「臨時的営業に限る。」及び営業者が当該営業場所の所有者又は管理権限者でない場合は「申請のあった営業期間に限る。」とし、業種ごとに取扱える品目及び許可に付す条件は、要領別表 7 のとおりとすること。
- (6) 県条例別表第4の施設基準の扱いは次のとおりとすること。
- ア 野外に設置する場合の屋根及び覆いは、雨水等が漏水しない不浸透性の材質で、風雨に耐える堅牢性を有するものであること。
- また、屋根及び覆いは、埃、ちり等を防ぐことのできる隙間のない構造であり、営業していない時は、前面も同様に閉鎖できる構造であること。
- イ 貯水槽、給水栓、流し、排水槽等の給排水設備は、器具等の十分な洗浄ができる構造であること。
- ウ 食品及び器具の保管設備は、ほこりや異物が混入しない構造の扉のある棚や蓋のある容器であること。
- エ 営業施設の冷蔵設備は、機械式で温度管理ができるものであること。ただし、原材料等が十分に保管できる大きさで、仕込み場所等を出発し営業終了時まで 10℃以下に保存できる場合は、クーラーボックス等の設備でも認められること。
- (7) 飲食店営業において、加熱調理後直後に行う味付け、加工食品のトッピング等の行為については、速やかに喫食される場合に限り、衛生上支障がない範囲で認めるものとするが、加熱調理をせず生で提供する寿司、さしみ等の料理や調理工程が煩雑な料理を「取扱品目」としては認めていないことから、当該品目を提供する場合は、固定店舗営業等の許可が必要であること。

6 特定簡易営業(巡回移動営業)に関する基準

- (1) 許可申請は、営業を行う一連の設備を含む組立式等の施設ごとに行う必要があり、申請者は、当該営業設備の所有者等、永続的な使用権限を有する者であること。
- (2) 巡回移動営業は、同一の施設設備を使用し複数の営業場所を巡回移動して、営業の都度、施設を組立て短期間の営業を行う形態であることから、営業場所が1か所であり巡回移動しない場合又は1か所の営業期間が長期(概ね1月以上)にわたる場合は、特定簡易営業に該当しないこと。
- (3) 申請書の添付書類として市長が必要と認める書類は、「巡回する全営業場所の位置図」及び「営業施設の平面図」とすること。
- (4) 営業許可証に記載する巡回移動営業の共通の条件は、「巡回移動営業に限る。」及び「申請のあった営業場所に限る。」とし、業種ごとに取り扱える品目及び許可に付す条件は、別表7のとおりとすること。
- (5) 県条例別表第4の施設基準の取扱いは次のとおりとすること。
 - ア 屋外に設置する場合の屋根及び覆いは、雨水等が漏水しない不透水性の材質で、風雨に耐える堅牢性を有するものであること。
また、屋根及び覆いは、埃、ちり等を防ぐことのできる隙間のない構造であり、営業していない時は、前面も同様に閉鎖できる構造であること。
 - イ 貯水槽、給水栓、流し、排水槽等の給排水設備は、器具等の十分な洗浄ができる構造であること。
 - ウ 食品及び器具の保管設備は、ほこりや異物が混入しない構造の扉のある棚や蓋のある容器であること。
 - エ 営業施設の冷蔵設備は、機械式で温度管理ができるものであること。ただし、仕込み場所等を出発し営業終了時まで10℃以下に保存できる場合は、クーラーボックス等の設備でも認められること。
- (6) 飲食店営業においては、提供する直前に加熱調理しない飲料、かき氷等の品目を提供することは支障ないものとするが、この場合の飲料にあつては仕込み行為を要しないものとし、市販飲料の分注に限られること。なお、施設内で熱湯を注いでコーヒー、紅茶等を淹れる行為は可能とすること。

7 許可有効期間の設定に関する基準

法第55条第3項の規定に基づき営業許可に付す有効期間については、施設の堅牢性、設備の耐久性を考慮のうえ、次の査定方式により5年から8年までの期間を設定すること。

(1) 項目査定方式

次の各項目の査定を行い、その該当数が4項目以下の場合は5年、5～8項目の場合は6年、9～10項目の場合は7年、11項目以上の場合は8年の有効期間とすること。

- ア 建物の基本構造が鉄骨、鉄筋コンクリート、石材、ブロック又はレンガ造りであることかつ風雨にさらされる外壁がALC(軽量気泡コンクリートパネル)、厚板ガラス等、劣化しない素材であること。
- イ 床及び内壁の材質が、コンクリート、モルタル、タイル、石材又はステンレス等耐食性金属材であること。
- ウ 天井の構造が、パイプ等はすべて天井裏に収納され、天井面が平滑であること。
- エ 内壁と床の接合部がR構造(腰壁接合上部が45度以上の取付構造)であること。
- オ 空調・換気設備の排気および室温管理が機械式であること。
- カ 専用洗浄設備の材質が、コンクリート、タイル、陶製又はステンレス等耐食性金属材で、かつ、蒸気又は熱湯の供給があること。
- キ 保管設備の材質が、コンクリート、ステンレス、ガラス等耐食性耐久性資材であること。
- ク 冷蔵又は冷凍設備が機械式で隔測温度計が設置されていること。
- ケ 製造、加工、調理又は販売設備の材質が、コンクリート、タイル、石材又はステンレス等耐食性金属材であること。
- コ 給水は、水道管に直結の水道水のみであること。

サ 便所が水洗式であること。 シ 施設基準に適合していること。 (2) 保健所長が特に必要と認めるときは、項目査定方式の規定にかかわらず有効期間を設定することができること。 (3) 許可期限満了日は、別途定める区分により、原則として、前記(1)及び(2)により設定した有効期間を経過した最初の6月、10月又は2月の末日とすること。 (4) 同一施設で複数の許可を有する場合は、原則として、許可期限満了日を統一すること。			
策定年月日	平成21年4月1日	最終改正年月日	令和5年12月13日

参 考 [根拠法令] 食品衛生法 第54条 都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業(食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業を除く。)であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。 第55条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。 2 前項の場合において、都道府県知事は、その営業の施設が前条の規定による基準に合つと認めるときは、許可をしなければならない。ただし、同条に規定する営業を営もうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、同項の許可を与えないことができる。 一 この法律又はこの法律に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して二年を経過しない者 二 第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して二年を経過しない者 三 法人であつて、その業務を行う役員のうちに前二号のいずれかに該当する者があるもの 3 都道府県知事は、第1項の許可に五年を下らない有効期間その他の必要な条件を付けることができる。 [基準法令] 滋賀県食品衛生基準条例 第3条 法第54条に規定する基準は、次の各号に掲げる区分に応じ、それぞれ当該各号に定める別表のとおりとする。 (1) 共通基準(政令第35条各号(第2号および第6号を除く。)に掲げる営業(特定簡易営業を除く。)に共通する基準をいう。)別表第1 (2) 営業別基準(政令第35条各号に掲げる営業(特定簡易営業を除く。)ごとの基準をいう。)別表第2 (3) 法第13条第1項の規定により別に定められた規格または基準に適合する生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))であつて、生食用として販売するものをいう。以下同じ。)またはふぐを取り扱う営業の基準 別表第3 (4) 特定簡易営業の基準 別表第4 2 前項の規定にかかわらず、営業の形態その他特別の事情により、知事が公衆衛生上支障がないと認めたものについては、同項の基準の一部または全部を適用しない。 3 第1項の基準の細目は、規則で定める。			
--	--	--	--

※ 審査基準の内容すべてを記載することができないときは、当該審査基準が記載された図書等の縦覧をもって代えることができる。