

審査基準整理票

処 分 名	営業の許可		
根拠法令名	食品衛生法等の一部を改正する法律第2条の規定による改正前の食品衛生法(昭和22年法律第233号)	(条項)	第52条
基準法令名	滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例の規定による改正前の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	健康保険部 保健所衛生課 食品指導係		
標準処理期間	7 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 <input type="checkbox"/> 全内容記載 <input checked="" type="checkbox"/> 一部・項目のみ記載		
<p>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。</p> <p>1 営業許可全般に関する基準</p> <p>(1) 許可申請は、営業者自らが行うことが原則であるが、申請者から要領様式第1号の内容を満たす委任状が添付されている場合は、代理人申請を認めること。この場合、申請書の空欄に「申請代理人」と記載して、代理人の住所及び氏名(法人にあっては、事務所所在地及び名称並びに代理人の役職及び氏名)を記載し、押印すること。なお、委任状の有効期間は、特に定めのあるものを除き3か月とすること。</p> <p>(2) 申請書に記載する営業設備の概要については、原則として、要領様式第2号に必要事項を記入して添付すること。</p> <p>(3) 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項ただし書の規定による「変更がない」ことについては、要領に基づく変更届の提出が不要である場合に該当するか否かの基準とすること。</p> <p>(4) 規則第67条第1項の規定による譲受申請時の添付書類として大津市食品衛生法施行細則で規定する「当該営業を譲り受けたことを証する書面」は、譲渡人の氏名及び住所(法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地)、譲受人の氏名及び住所(法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地)、譲り受ける施設の名称及び所在地、施設の使用権を譲受人が譲り受けた旨、譲り受ける日、並びに契約等締結日が記載された契約書等の写しとすること。</p> <p>(5) 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。</p> <p>(6) 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。</p> <p>(7) 自動販売機営業については、大津市食品衛生法施行条例の一部を改正する条例(令和2年条例第16号)による改正前の大津市食品衛生法施行条例(平成20年条例第47号)条例第3条第3項の規定により食品衛生責任者の設置を不要とすること。</p> <p>(8) 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。</p> <p>2 固定店舗営業に関する基準</p> <p>(1) 県条例第3条第2項の規定により、施設基準を適用しない営業形態及びその場合の許可に付す</p>			

条件は、要領別表2-2のとおりとすること。

- (2) 県条例第3条第1項第1号に規定する各食品製造業の施設基準に定める「取扱品目に応じて」設けるべき設備の基準は、要領別表3のとおりとすること。また、「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号。以下「告示」という。)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る設備であること。
- (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、「申請のあつた取扱品目の製造に限る。」と許可の条件を付すこと。
- (4) 飲食店営業の許可における施設基準の取扱いは次のとおりとする。
 - ア 下処理場は、調理工程において、土付き野菜の洗浄や未処理の魚介類の洗浄及びうろこ、内臓等の除去等を行う場合に設置が必要であること。
 - イ 「洗浄のための給湯設備」とは、消毒を目的としたものではなく、洗浄に適した温度の温湯が供給される設備であること。
 - ウ 洗浄設備は、食品を調理、洗浄する行為がある場合は、2槽の流しを必要とし、半完成品や完成品の加熱のみを行う場合や、食品を洗浄せずに提供する場合には、1槽の流しでも認められること。ただし、この1槽の流しを食器洗浄機をもって代えることは認められないこと。
 - エ 店内で飲食の用に供するために、食肉処理業に該当する行為を行う場合にあっては、食肉処理業の施設基準に準じて、食肉を衛生的に処理するための下処理場を設けていること。
- (5) 食肉販売業の施設において食肉処理業に該当する行為を行う場合にあっては、食肉販売業の施設基準に定める「食肉処理を行う場合の処理場」は、食肉処理業の施設基準に定める処理場と同等のものが必要であること。

3 自動車営業に関する基準

- (1) 営業許可は、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) 申請書の添付書類として市長が必要と認める書類は、仕込み場所の営業許可証の写し(仕込み場所で行う行為で営業許可が必要な場合に限り。)及び営業車両の作業場の図面とすること。
- (3) 県条例別表第2の施設基準の取扱い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、原則として認められないこと。ただし、耐水性、堅牢性、耐久性、密閉性の観点から衛生上支障がないと認められる場合はこの限りでない。
 - エ 営業施設として最低限必要な広さは、概ね2平方メートルとすること。
 - オ 車外から十分な採光が確保できない施設(夜間等の営業を含む。)は、照明設備を設けること。
 - カ 廃棄物の容器には、廃棄物容器である旨を明記すること。
 - キ 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。
 - ク 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、食肉販売業、魚介類販売業及び乳類販売業以外の営業施設にあつては、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。
- (4) 飲食店営業、菓子製造業、喫茶店営業及びアイスクリーム類製造業において使用する器具は、洗浄しやすい構造のものとし、食器等は、ワンウェイ(使い捨て)容器を備えて、廃棄物処理も適正に行えるものであること。
- (5) 流しが2槽以上の流水式の洗浄設備を有する営業施設にあつては、当該営業施設において仕込み(衛生上支障のないものに限る。)を行うことができること。なお、たこ焼き、クレープ等の粉類を水等で溶く行為については、洗浄設備の流しが1槽である営業施設においても行うことができること。
- (6) 飲食店営業において取り扱える品目は、調理の方法が軽易な煮物、焼物その他飲食に供する直

前に加熱調理する食品とするが、調理し提供された後、すみやかに喫食される場合であって、衛生上支障がないと認められる場合は、加熱後食品へ味付け、加工食品のトッピング等の簡易な加工を行うことは支障ないものとする。

(7) 飲食店営業の施設においては、提供する直前に加熱調理しない飲料、かき氷等の喫茶店営業において取り扱える品目を提供することは支障ないものとする。ただし、営業施設の広さ等を勘案して、飲食店営業と喫茶店営業の取扱品目を合わせて概ね3品目程度以内とすること。

(8) 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、業種ごとに取り扱える品目及び許可に付す条件は、要領別表4のとおりとすること。

4 自動販売機営業に関する基準

(1) 営業許可は、設置場所ごとに必要があり、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) 添付する「営業施設の概要」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) 申請書の添付書類として市長が必要と認める書類は、「自動販売機の仕様書の写し」とすること。

(4) 自動販売機営業において許可が必要な形態は、業種ごとに要領別表5のとおりとすること。ただし、客席等明らかに客に飲食させる目的で設置した設備を有する自動販売機営業にあつては、飲食店営業の許可が必要であること。

(5) 県条例別表第3の施設基準の取扱は次のとおりとすること。

ア 飲食店営業又は喫茶店営業の食品が部品に直接接触する構造を有する自動販売機の設置場所が、既存建築物のひさし、屋外で雨水を防止する屋根、防水シート等の下である場合は、その先端から垂直におろした地点と自動販売機の前面までの水平距離が50cm以上であること。

イ 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。

ウ 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) 水の量り売りを行う自動販売機については、「水の自動販売機に関する衛生指導(平成15年11月19日付け食安基発第1119001号・食安監発第1119001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、機種ごとに許可の判断を行うこと。なお、平成21年4月1日時点で既に滋賀県において認定されている機種については、本市における許可の判断を要しないものとする。

(7) 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、機種ごとに許可の判断を行うとともに、必要に応じ、「屋内の設置に限ること」、「コップの使用に限ること」、「清潔な空のコップを使用するよう明記すること」、「コップサイズに関する注意事項を明記すること」等の条件を付すこと。なお、平成21年4月1日時点で既に滋賀県において認定されている機種については、本市における許可の判断を要しないものとする。

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) 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、営業施設の概要として、営業期間を明確にした営業計画書を添付すること。

(3) 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。

(4) 申請書の添付書類として市長が必要と認める書類は、「建物内における位置図」及び「営業場所の平面図」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 営業施設を設置する清潔な場所とは、床面が耐水性の材質であり、雨水や排水の浸水、耐水、ぬかるみが生じない状態であること。

イ 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。

ウ 十分な採光が確保できない施設(夜間等の営業を含む。)は、照明設備を設けること。

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 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。

カ 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。

キ 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、食肉販売業、魚介類販売業及び乳類販売業以外の営業施設にあつては、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。

(6) 臨時的営業における取扱行為の制限及び指導事項については、「3 自動車営業に関する基準」の(5)から(7)までの内容と同様とすること。

(7) 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」とし、業種ごとに取り扱える品目及び許可に付す条件は、要領別表4のとおりとすること。ただし、県条例別表第1の施設基準に適合し、衛生上支障がないと認められる営業施設にあつては、固定店舗営業と同様の品目を取り扱うことができること。

(8) 飲食店営業、菓子製造業、喫茶店営業及びアイスクリーム類製造業において使用する器具は、洗浄しやすい構造のものとし、食器等は、ワンウェイ(使い捨て)容器を備えて、廃棄物処理も適正に行えるものであること。ただし、建築物の給水管に直結する流しが 2 槽以上の流水式洗浄設備を有する施設にあつては、この限りでない。

6 特定簡易営業(巡回移動営業)に関する基準

(1) 営業許可は、営業を行う一連の設備を含む組立式等の施設ごとに必要であり、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 カ所であり巡回移動しない場合又は 1 カ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、営業施設周辺の流水式手洗い設備を含む「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) 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 営業施設を設置する清潔な場所とは、床面が耐水性の材質であり、雨水や排水の浸水、耐水、ぬかるみが生じない状態であること。

イ 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。

ウ 十分な採光が確保できない施設(夜間等の営業を含む。)は、照明設備を設けること。

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 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。

カ 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。

キ 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、食肉販売業、魚介類販売業及び乳類販売業以外の営業施設にあつては、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。

(5) 巡回移動営業における取扱行為の制限及び指導事項については、「3 自動車営業に関する基準」の(4)から(7)までの内容と同様とすること。

(6) 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、業種ごとに取扱える品目及び許可に付す条件は、要領別表4のとおりとすること。

7 許可有効期間の設定に関する基準

法第52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) 一律査定方式

次の各号に掲げる営業許可については、その営業形態の特殊性から、一律の有効期間とする。ただし、項目査定方式により査定する営業と同一の営業施設の場合は、項目査定方式による有効期間に合わせることができること。

ア 固定店舗営業の飲食店営業のうち、取扱種目が簡易飲食店、軽食喫茶、スナック、バー、キャバレー、そう菜屋及び調理パンである許可の有効期間は、6年とすること。

イ 自動車営業、自動販売機営業、臨時的営業及び巡回移動営業の許可の有効期間は、5年とすること。

(2) 規則第67条第1項ただし書の規定の適用を受けた施設の査定方式

規則第67条第1項ただし書の規定の適用を受けた施設の営業許可については、実地検査を省略することから、譲渡人の当該施設に対する営業許可に付した有効期間と同じ年数を有効期間とすること。

(3) 項目査定方式

前2方式以外の営業許可については、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。

(4) 保健所長が特に必要と認めるときは、前3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。

(5) 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)～(4)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。

(6) 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3年6月1日

参 考

[根拠法令]

食品衛生法

(食品衛生法等の一部を改正する法律第2条の規定による改正前の食品衛生法(昭和22年法律第233号))

第51条 都道府県は、飲食店営業その他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、条例で、業種別に、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52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たと認めるときは、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54条から第56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

(滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例の規定による改正前の滋賀県食品衛生基準条例(平成12年滋賀県条例第54号))

第3条 法第51条に規定する基準は、次の各号に掲げる営業の区分に応じ当該各号に定めるとおりとする。

(1) 次号から第4号までに掲げる営業以外の営業 別表第1に定める基準

(2) 自動車営業 別表第2に定める基準

(3) 自動販売機営業 別表第3に定める基準

(4) 特定簡易営業 別表第4に定める基準

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られたものについては、前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。