

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】	滋賀県食品衛生基準条例 ・文書の名称 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		
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まで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」設ける区画は原則要領別表 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、要領別表 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)で要領別表 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)水道水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 号に定める項目又は食品、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)食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。)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 項の規定の適用については、次のとおり取り扱う。

ア 営業形態別の適用除外基準は要領別表 4 のとおりとすること。

イ 住宅宿泊事業法施行規則(平成 29 年厚生労働省・国土交通省令第 2 号)第 2 条第 1 号に規定される家屋(以下「家主居住型民泊施設」という。)における営業許可の取扱いについては、県条例による規定のほか、別紙 4 の 2「家主居住型民泊施設に係る許可等手続き」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 台ごとに行う必要があること。

(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) 営業許可(共通事項)

ア 営業施設は、県条例別表第 1 及び同表第 2 に規定する基準に加えて、次の項目を満たすこと。

(ア) 調理区画と運転席は、人が容易に行き来できないよう物理的に区画すること。区画には、壁、間仕切りのほか、カーテン、カウンター、横バーを用いることができるが、原則として清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料を用いること。なお、床へのライン引きは物理的な区画ではないことから認められないこと。

(イ) 貯水槽、給水栓、流し、排水槽等の給排水設備は、適切に手洗いや、器具の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施設は、その構造の良否にかかわらず認められないこと。

(エ) 冷蔵又は冷凍設備は、原材料等の保管に十分な大きさであつて、営業時間を通じて 10℃以下(冷凍保管が必要な原材料等においては-15℃以下)の温度で保冷可能な機能及び温度計を備えたものとする。なお、営業時間を通じて 10℃以下(冷凍保管が必要な原材料等においては-15℃以下)の温度で保冷でき、温度計を備えたものである場合は、クーラーボックス等の設備でも認められること。

イ 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うように、併せて指導すること。

ウ 営業施設の検査時に車両の前面、側面及び作業場の内部の写真を撮影し記録すること。

(4) 営業許可(飲食店営業に関する事項)

ア 給水・廃水タンクの容量に応じた食品の取扱い及び許可の条件は要領別表 5-1 のとおりとし、給水・廃水タンクの容量の判定は、要領別表 5-2 に掲げる要件を順に当てはめることにより行うこと。

なお、要領別表 5-1 及び要領別表 5-2 で用いる用語の定義は、以下に定めるとおりとする。

(ア)「調理の工程」

車内で行われる調理の一連の手順(その場で客に飲食させるか、又は短期間のうちに消費されることを前提として、一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり他の食品を附加したり、又は調味を加えたりなどして飲食に最も適するように食品を加工成形する一連の手順をいう。以下同じ。)のうち、食品衛生上の危害の発生を防止するに当たり主要なものをいう。

給水・廃水タンクの容量の判定においては、1 日の営業における提供品目ごとの調理の工程を数え、最も工程数の多い提供品目の工程数により判定を行う。

なお、食材を炒めた後に煮る等、同一の調理器具を使用する加熱調理の工程が連続する場合は、一連の加熱調理の工程について、工程数にかかわらず 1 工程とみなす。

また、調理の一連の手順のうち、工程非該当リスト(調理の一連の手順のうち、調理の工程に該当しないものを列記したものをいう。以下同じ。)に掲げるものは、調理の工程に該当しない。

<工程非該当リスト>

a 盛り付ける

調理の一連の手順のうち、最終の手順として、提供用の容器等に最終提供品をのせる、盛り付ける、又は注ぐものをいう。

ただし、容器上で食品を組み合わせ最終提供品として作り上げる場合であって、組み合わせる食品に生食用鮮魚介類(生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。)並びに非加熱のまま提供する野菜・果物及び食鳥卵を含む場合は調理の工程に該当する。

b 薬味又はトッピングをのせる又はふりかける

最終提供品に少量添える香味野菜や香辛料及び最終提供品の飾りや味付けのために上にのせるものをいう。ただし、香味野菜等の処理に洗浄を要する調理器具を使用する場合は除く。

c 調味料(塩、砂糖、ソース等。以下同じ。)又は粉類をかける

d 市販品の調味料及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う

調味料又は粉類のいずれかのみを用いる場合を含む。

e 加熱調理する生地又は衣の調製を行う

卵を割り入れる、調味料を加えることを含む。

f お湯を注ぐ

コーヒーの抽出を含む。

g 食品を加温する

チョコレートを湯煎で溶かす、レトルト食品や調製済みのスープを温める等をいう。

h 具材を入れる

調理の一連の手順の中で、具材を生地等の中に投入・混ぜ込む又は生地の上へのせるなどするもののうち、加熱調理を行うものをいう。(具材の例:たい焼きの餡、たこ焼きのたこ、カレーの具材、味噌汁の具材等)

i 開封する

j 器具に食品を投入する

k 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する

個包装された市販品を機器で押し出す場合(ディスペンサーアイスクリーム)及び殺菌済み原料を使用して加熱殺菌機能付きフリーザーによりソフトクリームを調理する場合に限る。

l 加熱した食品の粗熱を取る

(イ)「品目」

1日の営業において、車内で行う調理の工程及び調理器具が概ね共通している最終提供品群を1品目という。

ただし、同じ最終提供品群であっても、調理の工程や調理器具が異なる場合は、別品目と数える。

また、1品目未満リスト(1品目未満として取り扱う品目を列記したものをいう。以下同じ。)に掲げるものについては1品目未満(他品目と合わせて1品目)として扱うが、1日の営業において1品目未満として扱うことができるのは、1品目未満リストに掲げるもの以外の品目と合わせて提供

する場合は2つまで、1品目未満リストに掲げるもののみを提供する場合は3つまでとする。

<1品目未満リスト>

- a 市販飲料品(乳類を含む。)又は酒類を小分け・調製・混合した飲料品
粉末清涼飲料を溶解したもの又は飲料を混合もしくは希釈したものを含む(清涼飲料水全自動調理機を使用する場合を含む。)
なお、氷を添加する場合は、氷雪製造業で製造された氷に限る。
- b かき氷
氷雪製造業で製造された氷を削り、市販の氷みつ又は市販の練乳をかけて提供するものに限る。
- c 小分けしたアイスクリーム類及び氷菓
市販品のアイスクリーム類及び氷菓を小分けして提供するものに限る。
- d 専用器具により個包装された市販のアイスクリーム類を容器に押し出すもの(ディスペンサーアイスクリーム)
- e 加熱殺菌機能付きフリーザー及び殺菌済み原料を使用して調理するソフトクリーム
- f 盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品
常温で保存する食品であって、食品表示において賞味期限が明記されているものに限る。

(ウ)「リスクリスト(200L)」

比較的大量の水を要する調理工程等を列記したものをいう。

車内で行う調理の工程又は提供する食品の中に、リスクリスト(200L)に掲げる工程又は食品が含まれる場合は、その工程の数にかかわらず給水・廃水タンクの容量は約200Lとする。

<リスクリスト(200L)>

- a 通常の食器(ワンウェイ以外の食器)を使用する
- b 食品を洗浄する
車内で調理の工程として行うものをいい、炊飯のため車内で行う洗米を含み、一時的又は緊急的な洗浄を除く。
- c 鮮魚介類の頭部除去、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う
- d 加熱前の食肉をカット、加工成形する
- e 食品の水さらし、水冷する
茹でた麺を流水で締める等、水を使った冷却等を行うものをいう。
- f 洗浄が必要な部品を複数有する器具(飲食器及び割ぼう具を除く。)を洗浄する一時的又は緊急的な洗浄を除く。

(エ)「リスクリスト(80L)」

比較的大量の水を要しないものの、一定の水量を要し、簡易な営業であるとはいえない調理工程等を列記したものをいう。

車内で行う調理の工程又は提供する食品の中に、リスクリスト(80L)に掲げる工程又は食品が含まれる場合は、その工程の数にかかわらず給水・廃水タンクの容量は約80Lとする。

<リスクリスト(80L)>

- a 生食用鮮魚介類(生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む。)を非加熱のまま提供する
カット済みの市販品又は適切な許可・届出が行われた施設においてカットが行われたものを、そのまま盛り付ける又は他食品と組み合わせ最終提供品を加工成形する場合を含む。
 - b 野菜・果物(カット済みの市販品等を除く。)を非加熱のまま提供する
洗浄、皮むき、カット等の必要な処理が行われた状態で販売されている市販品又は適切な許可・届出が行われた施設において洗浄、皮むき、カット等の必要な処理が行われたものを、そのまま盛り付ける又は他食品と組み合わせ最終提供品を加工成形する場合を除く。
 - c 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する
- イ 給水・廃水タンク容量が約200L又は約80Lの施設においては、食品等を洗浄するための洗浄設備と手指の洗浄消毒のための流水式手洗い設備は、それぞれ別に設置することとし、これらを兼用することは認めないが、給水・廃水タンク容量が約40Lの施設においては、車内で器具の洗浄を行わない場合は、食品等を洗浄するための洗浄設備と手指の洗浄消毒のための流水式手洗い設備の兼用を認めること。

なお、食品等を洗浄するための洗浄設備と手指の洗浄消毒のための流水式手洗い設備を兼用する場合、当該設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造とすること。

また、この場合、「車内で器具の洗浄を要しない営業に限る。」と許可に条件を付すこと。

(5) 営業許可(魚介類販売業及び食肉処理業に関する事項)

給水・廃水タンクの容量に応じた食品の取扱い及び許可の条件は要領別表 5-3 のとおりとするが、営業者の業務計画をよく聴取し、業務実態に沿った容量のタンクを整備させること。

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) 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)及び「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容器について」(平成 18 年 1 月 24 日付け食安基発第 0124001 号・食安監発第 0124001 号)に基づき取り扱うこと。
- (6) 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)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、業種ごとに取り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、背面及び側面は、雨水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、床面は、雨水が浸水しない不浸透性の材質のものを設置すること。

なお、屋根、背面及び側面は、ほこり、ちり等を防ぐことのできる隙間のないものとし、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 原材料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。
 - ウ 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。
 - エ 貯水槽、給水栓、流し、排水槽等の給排水設備は、適切に手洗いや、器具の洗浄ができる構造であること。
- (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。また、同時に取

り扱うことのできる品目数は概ね 3 品目程度以内とすること。なお、営業日によって取扱品目が変わる施設にあっては、許可申請書に取り扱う可能性のある品目を全て記載させたいうえで、同時に取り扱う品目をそのうち 3 品目程度以内とする旨を記載させること。

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、「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。」とし、県条例別表第 4 の 3 第 3 号のただし書きの規定による営業施設の周辺に手洗設備がある場合は、「巡回する全営業場所とその周辺の手洗設備の位置図」を添付させること。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 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、背面及び側面は、雨水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、床面は、雨水が浸水しない不浸透性の材質のものを設置すること。

なお、屋根、背面及び側面は、ほこり、ちり等を防ぐことのできる隙間のないものとし、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 原材料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。
 - ウ 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。
 - エ 貯水槽、給水栓、流し、排水槽等の給排水設備は、適切に手洗いや、器具の洗浄ができる構造であること。
- (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っ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。また、同時に取り扱うことのできる品目数は概ね 3 品目程度以内とすること。なお、営業日によって取扱品目が変わる施設にあっては、許可申請書に取り扱う可能性のある品目を全て記載させたいうえで、同時に取り扱う品目をそのうち 3 品目程度以内とする旨を記載させること。

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、原則として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 7 年 6 月 1 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うと認めるときは、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の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。