

食品衛生に関する条例施行規則

食品衛生に関する条例施行規則（昭和三十年埼玉県規則第二号）の全部を改正する。

（営業施設等の基準）

第一条 食品衛生に関する条例（昭和二十五年埼玉県条例第三十二号。以下「条例」という。）第二条第二項及び第三条第二項の規定による営業施設等の基準は、知事が別に定めるものほか、次の各号のとおりとする。

一 条例第二条第二項に規定する営業の施設の基準 別表第一

二 条例第三条第二項に規定する行商の設備の基準 別表第二

（営業の許可手続等）

第二条 条例第二条第一項の許可を受けようとする者は、様式第一号の営業許可申請書を、営業所所在地を管轄する保健所長に提出しなければならない。

2 知事又は保健所長は、条例第二条第一項の許可をしたときは、当該営業許可申請者に対し、様式第二号の営業許可書を交付するものとする。

（許可の承継届）

第三条 条例第二条の二第二項の規定による届出は、様式第三号の承継届を、営業所所在地を管轄する保健所長に提出してしなければならない。

（行商の許可手続等）

第四条 条例第三条第一項の許可を受けようとする者は、様式第四号の行商許可申請書に住所、氏名を明記した行商容器を添えて、住所地を管轄する保健所長に提出しなければならない。ただし、やむを得ない事情がある場合は、主な行商地域を管轄する保健所長に提出することができる。

2 知事は、条例第三条第一項の許可をしたときは、当該行商許可申請者に対し、様式第五号の行商許可書を交付するものとする。

3 条例第三条第五項に規定する行商の許可証は様式第六号、行商の記章は様式第七号のとおりとする。

（検定の方法等）

第五条 条例第四条に規定する検定は、公衆衛生大意、食品衛生大意及び衛生関係法規について、筆記又は口述の方法により、前条第一項に規定する保健所長が行う。

2 検定の期日、場所その他必要な事項は、当該保健所長が公示又は通知する。

（許可証等の再交付）

第六条 条例第五条第一項の規定による申請は、様式第八号の申請書を、住所地を管轄する保健所長に提出してしなければならない。

（営業者等の変更届及び廃業届）

第七条 条例第五条の二第一項の規則で定める事項は、条例第二条第一項の許可を受けた者にあつては、次に掲げる事項とする。

一 住所

二 営業所の名称、屋号又は商号

三 営業設備の大要

四 許可を受けた者が法人である場合は、前二号に掲げる事項のほか、次に掲げる事項

イ 名称

ロ 主たる事務所の所在地

ハ 代表者の氏名

2 条例第五条の二第一項の規則で定める事項は、条例第三条第一項の許可を受けた者にあつては、次に掲げる事項とする。

一 前項第一号並びに第四号イ、ロ及びハに掲げる事項

二 食品の仕入先

3 条例第五条の二第一項の規定による届出は、様式第九号の届出書を、条例第二条第一項の許可を受けた者にあつては営業所所在地を管轄する保健所長に、条例第三条第一項の許可を受けた者にあつては住所地を管轄する保健所長に提出してしなければならない。

4 条例第五条の二第二項の規定による届出は、様式第十号の届出書を、条例第二条第一項の許可を

受けた者にあつては営業所所在地を管轄する保健所長に、条例第三条第一項の許可を受けた者にあつては住所地を管轄する保健所長に提出してしなければならない。

附 則

- 1 この規則は、昭和四十九年十一月一日から施行する。
- 2 食品営業施設等の基準に関する規則（昭和二十九年埼玉県規則第四十六号）は、廃止する。
- 3 この規則施行の際現に条例第二条の規定により許可を受けている者に係る施設で改正後的第一条に定める基準に適合しない部分については、昭和五十年四月三十日までの間、同条の規定にかかわらず、なお従前の例による。
- 4 食品衛生法施行細則（昭和四十八年埼玉県規則第四十八号）の一部を次のように改正する。
第七条の次に次の二条を加える。

（給食施設の報告）

第七条の二 営業以外の場合で寄宿舎、工場等の施設において、継続的に不特定又は多数の者に、食品を供与しようとする者は、あらかじめ、様式第七号の二の給食施設報告書を所轄保健所長に提出しなければならない。

様式第七号の次に様式第七号の二として次のように加える。

様式第7号の2

附 則（昭和五十一年七月十六日規則第五十六号）

この規則は、昭和五十一年十一月一日から施行する。（後略）

附 則（昭和五十四年二月二十三日規則第八号）

- 1 この規則は、公布の日から施行する。ただし、第三条第二項の改正規定は、昭和五十四年四月一日から施行する。
- 2 この規則の施行の際現に交付されている改正前の様式第二号の規定又は様式第四号の規定による営業許可書又は行商許可証は、改正後の様式第二号の規定又は様式第四号の規定による営業許可書又は行商許可証とみなす。

附 則（昭和五十五年五月二十七日規則第四十号）

この規則は、昭和五十五年六月一日から施行する。

附 則（昭和五十八年三月十四日規則第十号）

- 1 この規則は、昭和五十八年四月一日から施行する。
- 2 この規則の施行の際現に提出されている改正前の様式第一号による食品営業許可申請書、改正前の様式第三号による行商許可申請書及び改正前の様式第九号による許可証・記章再交付申請書は、それぞれ改正後の相当する様式により提出されたものとみなす。

附 則（昭和六十年七月五日規則第四十二号抄）

（施行期日）

- 1 この規則は、昭和六十年八月一日から施行する。
(食品衛生に関する条例施行規則の一部改正に伴う経過措置)
- 4 この規則の施行の際現に食品衛生に関する条例（昭和二十五年埼玉県条例第三十二号）第二条の規定により許可を受けている者に係る施設で改正後の食品衛生に関する条例施行規則第一条に定める基準に適合しない部分については、この規則の施行の日から三月間、同条の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則（昭和六十二年三月三十一日規則第二十三号）

この規則は、昭和六十二年四月一日から施行する。

附 則（昭和六十三年七月一日規則第五十九号抄）

（施行期日）

- 1 この規則は、昭和六十三年十月一日から施行する。
附 則（平成七年十一月二十一日規則第九十七号）
この規則は、平成七年十一月二十四日から施行する。
附 則（平成十一年三月十六日規則第九号）
この規則は、平成十一年四月一日から施行する。
附 則（平成十三年三月三十日規則第三十五号）
この規則は、平成十三年四月一日から施行する。

附 則（平成十四年十二月二十四日規則第百二十三号）

この規則は、公布の日から施行する。ただし、別表第一の改正規定は、平成十五年四月一日から施行する。

附 則（平成十六年二月二十七日規則第六号）

この規則は、公布の日から施行する。

附 則（平成十七年三月二十九日規則第六十九号）

この規則は、平成十七年四月一日から施行する。ただし、様式第三号(二)及び様式第三号(三)の改正規定は、公布の日から施行する。

附 則（平成十八年三月三十一日規則第六十二号）

この規則は、平成十八年四月一日から施行する。

附 則（平成二十年八月二十九日規則第七十八号）

この規則は、公布の日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

一 (略)

二 (前略) 第六十二条（中略）の規定 平成二十一年四月一日

様式第1号

（第2条関係）

様式第2号(1)

（第2条関係）

様式第2号(2)

（第2条関係）

様式第3号(1)

（第3条関係）

様式第3号(2)

（第3条関係）

様式第3号(3)

（第3条関係）

様式第4号

（第4条関係）

様式第5号

（第4条関係）

様式第6号

（第4条関係）

様式第7号

（第4条関係）

様式第8号

（第6条関係）

様式第9号(1)

（第7条関係）

様式第9号(2)

（第7条関係）

様式第10号(1)

（第7条関係）

様式第10号(2)

（第7条関係）

別表第一（第一条関係）

第一 第二及び第三に規定する営業施設以外の営業施設

一 共通基準

A 構造

1 場所、大きさ、構造等

- (1) 施設は、ねずみ、こん虫、ちり又はほこり等が多い等著しく不潔と認められる場所ないこと。
- (2) 施設は、専用とし、使用目的に適した大きさのものであること。ただし、共用しても衛生上支障がない場合は、この限りでない。
- (3) 施設は、使用目的に適した構造のものであること。
- (4) 施設と住居その他営業に直接必要のない場所とは壁、ガラス戸その他適当なもので区画されていること。

2 床、壁、天井等

- (1) 製造室、加工室、処理室、保管室、販売所等（以下「作業室」という。）の床は、耐水性材料で造られ、平滑で清掃しやすい構造であること。
- (2) 作業室の内壁は、平滑で清掃しやすい構造で、作業上又は衛生上水を使用することが必要な場所にあっては、床面から〇・九メートル以上の高さまで耐水性材料で造られていること。
- (3) 作業室の天井は、すき間がなく、ちり、ほこり等の落ちない構造であること。
- (4) 製造、加工又は処理を行う場所は、作業面において百ルクス以上の明るさを有する構造であること。
- (5) 作業室は、換気が十分に行われる構造であること。

3 ねずみ、こん虫等の侵入防止設備

作業室、原料及び製品の貯蔵設備並びに便所（水洗式を除く。）の窓及びくみ取口等には、ねずみ、こん虫等の侵入を防止できる設備があること。

4 施設の周囲

- (1) 施設の周囲は、排水がよく、清掃しやすく造られていること。
- (2) 排水溝等は、不浸透性材料で造られ、清掃しやすい構造であること。

5 洗浄設備等

- (1) 施設の適当な場所に食品、機械及び器具等の洗浄設備並びに器具等の消毒設備があること。
- (2) 作業室の使用しやすい場所に従事者専用の流水式手洗設備があること。
- (3) 作業室の手洗設備には、手指等の消毒に適した消毒液等を入れる専用の容器があること。

B 食品等の取扱設備

1 機械、器具等の数及び大きさ

食品又は添加物の取扱方法及び取扱数量に応じ、必要な数及び大きさの機械、器具等があること。

2 機械、器具等の配置

固定された、又は移動し難い機械、器具等は、作業に便利で、清掃及び洗浄しやすいように配置されていること。

3 機械、器具等の構造

食品又は添加物に直接接觸する機械、器具等は、容易に清掃及び洗浄できる構造で、かつ、加熱その他の方法で殺菌できるものであること。

4 機械、器具等の補修

機械、器具等は、補修がよく行われたものであること。

5 貯蔵設備等

- (1) 食品、添加物、器具及び容器包装等を衛生的に保存することのできる専用の設備があること。ただし、共用しても衛生上支障がない場合は、この限りでない。
- (2) 食品を冷却、冷凍又は加熱して保存する必要がある場合は、冷却等に適した設備があること。

6 計器類の設置

- (1) 食品を冷却、冷凍又は加熱して保存する設備及び食品又は器具若しくは容器包装等を加熱して殺菌する設備には、温度計が見やすい位置に備えてあること。
- (2) 食品に圧力を加え、又は減じて加工等を行う設備には、圧力計又は真空計が見やす

い位置に備えてあること。

(3) 食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十一一条第一項の規定により使用の基準が定められた添加物を使用する業態にあつては、計量器があること。

C 給水及び汚物処理設備

1 給水設備

(1) 水道水又は衛生試験機関で飲用適と認められた水を、十分に供給できる設備があり、かつ、水道以外の給水設備には、食料品（水さらしをして販売する豆腐を除く。）の販売業を除き、殺菌装置又は浄水装置があること。

(2) 井戸は、し尿、下水その他不潔なもので汚染されない構造であること。

2 汚物処理設備等

(1) 適当な容積があり、かつ、ふたのある不浸透性の廃棄物容器が備えてあること。

(2) 従事者の使用する便所があること。

(3) 便所（し尿浄化そうを含む。）は、加工室等の外部にある等衛生上支障がない位置にあること。

(4) 便所には、流水式手洗設備があること。

(5) 便所の手洗設備には、手指等の消毒に適した消毒液等を入れる専用の容器があること。

D 更衣設備等

施設の適当な場所に、従事者の員数に応じた更衣室等を設け、かつ、清潔な外衣、帽子、マスク及び履物等が備えてあること。

二 営業別基準

(一) 菓子種製造業

構造

製造室及び乾燥室又は乾燥場があること。

(二) こんにゃく類製造業

構造

製造室があること。

(三) つけ物製造業

構造

製造室があること。

(四) 魚介類加工業

構造

加工室があること。

(五) 食料品の販売業

A 構造

販売所があること。

B 食品等の取扱設備

1 食肉製品、魚肉ねり製品及び豆腐（水さらしをして販売する豆腐を除く。）を販売する業態にあつては、取扱数量に応じた十分な容積のある冷蔵庫又は冷蔵ショーケースがあること。

2 水さらしをして豆腐を販売する業態にあつては、金属又は合成樹脂等の耐水性材料で作られ、飲用に適する水を十分供給できる給排水装置を有し、かつ、豆腐を冷却して保存する設備があること。

第二 自動車を利用して行う営業施設

一 共通基準

A 構造

1 構造等

(1) 営業の用に供する部分（以下「営業室」という。）は、専用とし、使用目的に適した大きさがあり、かつ、当該営業室と営業に直接必要なない場所とは区画されていること。ただし、共用しても衛生上支障がない場合は、この限りでない。

(2) 営業室は、使用目的に適し、かつ、ちり、ほこり等の侵入を防止できる構造のものであること。

2 床、壁、天井等

(1) 営業室の床及び内壁は、耐水性材料で造られ、平滑で清掃しやすい構造であること。

(2) 営業室の天井は、すき間がなく、ちり、ほこり等の落ちない構造であること。

(3) 営業室は、作業面において百ルクス以上の明るさを有する構造であること。

(4) 営業室は、換気が十分に行われる構造であること。

3 ねずみ、こん虫等の侵入防止設備

営業室並びに原料及び製品の貯蔵設備には、ねずみ、こん虫等の侵入を防止できる設備があること。

4 営業室の外面

営業室の外壁及び屋根等は、不透性材料で造られ、洗浄しやすい構造であり、かつ、洗浄の際の汚水等が営業室内に侵入しない構造であること。

5 洗浄設備等

(1) 営業室の適当な場所に食品、器具等の洗浄設備及び器具等の消毒設備があること。

(2) 営業室の使用しやすい場所に従事者専用の流水式手洗設備があること。

(3) 営業室の手洗設備には、手指等の消毒に適した消毒液等を入れる専用の容器があること。

B 食品等の取扱設備

1 機械、器具等の数及び大きさ

食品又は添加物の取扱方法及び取扱数量に応じ、必要な数及び大きさの機械、器具等があること。

2 機械、器具等の配置

固定された、又は移動し難い機械、器具等は、作業に便利で、清掃及び洗浄しやすいように配置されていること。

3 機械、器具等の構造

食品又は添加物に直接接触する機械、器具等は、容易に清掃及び洗浄できる構造で、かつ、加熱その他の方法で殺菌できるものであること。

4 機械、器具等の補修

機械、器具等は、補修がよく行われたものであること。

5 貯蔵設備等

(1) 食品、添加物、器具及び容器包装等を衛生的に保存することのできる専用の設備があること。ただし、共用しても衛生上支障がない場合は、この限りでない。

(2) 食品を冷却、冷凍又は加熱して保存する必要がある場合は、冷却等に適した設備があること。

6 温度計の設置

食品を冷却、冷凍又は加熱して保存する設備には、温度計が見やすい位置に備えてあること。

C 給水及び汚物処理設備

1 給水設備

(1) 使用水を十分に貯水できる固定した貯水槽があること。

(2) 貯水槽は、不透性の不浸透性材料で造られ、ちり、ほこり等の侵入を防止できる構造のものであること。

(3) 貯水槽は、その内部が容易に洗浄できる構造で、かつ、給水栓がついたものであること。

2 汚物処理設備

(1) 適当な容積があり、かつ、ふたのある不透性の廃棄物容器が備えてあること。

(2) 使用後の水を貯留できる汚水槽が衛生上支障がない位置にあること。

D 更衣設備等

従事者の員数に応じた更衣室等を設け、かつ、清潔な外衣、帽子、マスク及び履物等が備

えてあること。

二 営業別基準

(一) 食料品販売業

A 構造

販売室があること。

B 食品等の取扱設備

食肉製品、魚肉ねり製品及び豆腐（水さらしをして販売する豆腐を除く。）を販売する業態にあつては、取扱数量に応じた十分な容積のある冷蔵設備があること。

C 給水及び汚物処理設備

使用水を十八リットル以上貯水できる貯水槽があること。

第三 食品の自動販売機に係る営業施設

食料品販売業

- 1 設置場所は、清潔であって、衛生管理が十分行き届く場所であること。
- 2 設置場所は、屋内であること。ただし、ひさし、屋根等で雨水を防止できる場合にあつては、この限りでない。
- 3 設置場所は、使用目的に応じて適當な広さを有していること。
- 4 設置場所の床面は、コンクリートその他の不浸透性のもので、かつ、堅ろうな材質を用い、清掃が容易な構造のものであること。
- 5 設置場所には、適當な廃棄物容器を設けること。
- 6 設置場所には、十分な照明設備及び有効な換気設備を設けること。
- 7 設置場所には、飲用適の水を十分供給できる設備を設けること。
- 8 設置場所には、適當な排水設備を設けること。

別表第二（第一条関係）

一 魚介類行商

- 1 行商容器は、食品取扱数量に応じた容積があり、完全なおおいがあること。
- 2 食品ばさみ、さじ、はし等の器具及びふきん等があること。
- 3 行商容器には、すの子があること。
- 4 調理した魚介類の容器と調理してない魚介類の容器は、別に設けてあること。
- 5 汚液の漏れない廃棄物容器があること。
- 6 容器及び器具類は、洗浄及び殺菌しやすい構造であること。
- 7 器具類を衛生的に保管できる容器があること。

二 食料品行商

- 1 行商容器は、食品取扱数量に応じた容積があり、完全なおおいがあること。
- 2 食品ばさみ、さじ等の器具があること。
- 3 容器及び器具類は、洗浄及び殺菌しやすい構造であること。
- 4 器具類を衛生的に保管できる容器があること。

三 豆腐行商

- 1 行商容器は、食品取扱数量に応じた容積があり、完全なおおいがあること。
- 2 食品ばさみ等の器具があること。
- 3 容器及び器具類は、洗浄及び殺菌しやすい構造であること。
- 4 器具類を衛生的に保管できる容器があること。

備考

- 一 魚介類行商のうちあらかじめ容器包装に入れられた魚介類のみを取り扱うものにあつては、第一号中1及び6の規定のみを適用し、他の規定は適用しない。
- 二 食料品行商のうちあらかじめ容器包装に入れられた食料品のみを取り扱うものにあつては、第二号中2及び4の規定は適用しない。
- 三 豆腐行商のうちあらかじめ容器包装に入れられた豆腐のみを取り扱うものにあつては、第三号中2及び4の規定は適用しない。