

改正

平成16年 2 月27日条例第 4 号  
平成23年 3 月22日条例第16号  
平成24年12月25日条例第63号  
平成25年 3 月22日条例第21号  
平成27年 3 月20日条例第11号  
令和 2 年 3 月24日条例第13号  
令和 3 年 3 月19日条例第11号  
令和 6 年 3 月22日条例第14号

食品衛生法施行条例をここに公布する。

食品衛生法施行条例

(趣旨)

**第 1 条** この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第54条に規定する営業の施設について公衆衛生の見地から必要な基準、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第 8 条第 1 項に規定する食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準その他法の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(営業施設の基準)

**第 2 条** 法第54条に規定する営業の施設について公衆衛生の見地から必要な基準は、別表第 1 のとおりとする。ただし、調理の機能を有する自動販売機（容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。以下同じ。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業及び集乳業の施設については、同表第 1 項から第 8 項までの規定は、適用しない。

(許可証の交付)

**第 2 条の 2** 知事は、法第55条第 1 項の規定による営業の許可をしたときは、当該許可を受けた者（以下この条において「許可営業業者」という。）に対し、規則で定めるところにより、許可証を交付する。

2 許可営業業者は、許可証の記載事項に変更を生じたときは、規則で定めるところにより、知事に申請して、許可証の書換え交付を受けることができる。

3 許可営業業者は、許可証を破り、汚し、又は失ったときは、規則で定めるところにより、知事に申請して、許可証の再交付を受けることができる。

(手数料)

**第 3 条** 県は、次の各号に掲げる者から、当該各号に定める額の手数料を徴収する。

(1) 法第48条第 6 項第 3 号に規定する食品衛生管理者の養成施設の登録を受けようとする者 150,000円

(2) 法第55条第 1 項に規定する営業の許可を受けようとする者 政令第35条各号に掲げる営業の種類ごとに、それぞれ別表第 2 に定める額

(3) 前条第 2 項の規定による許可証の書換え交付を受けようとする者 2,000円

(4) 前条第 3 項の規定による許可証の再交付を受けようとする者 2,500円

(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

**第 4 条** 政令第 8 条第 1 項に規定する食品衛生検査施設の設備の基準は、次のとおりとする。

(1) 理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室、事務室等を設けること。

(2) 純水装置、定温乾燥器、ディープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の検査又は試験のために必要な機械及び器具を備えること。

2 政令第 8 条第 1 項に規定する食品衛生検査施設の職員の配置の基準は、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。

附 則

1 この条例は、平成12年 4 月 1 日から施行する。

2 第 2 条の 2 第 2 項及び第 3 項並びに第 3 条第 3 号及び第 4 号の規定は、食品衛生法等の一部を改正す

る法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第123号）附則第2条の規定によりなお従前の例により営業を行うことができることとされた者について準用する。この場合において、第2条の2第2項中「許可証の記載事項」とあるのは、「法の施行のための規則の規定により交付を受けた食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条の規定による改正前の法第52条第1項の規定による営業の許可に係る許可証（以下「許可証」という。）の記載事項」と読み替えるものとする。

**附 則**（平成16年2月27日条例第4号）

この条例は、公布の日から施行する。

**附 則**（平成23年3月22日条例第16号）

この条例は、平成23年4月1日から施行する。

**附 則**（平成24年12月25日条例第63号）

この条例は、公布の日から施行する。

**附 則**（平成25年3月22日条例第21号）

1 この条例は、平成25年7月1日から施行する。

2 改正後の別表第2第1項第12号の規定は、この条例の施行の日以後に食品衛生法（昭和22年法律第233号）第52条第1項の許可の申請をする場合（この条例の施行の際現に同項の許可を受けている者（同法第53条第1項の規定により当該者の地位を承継した者を含む。）が、同法第52条第3項の規定による有効期間の満了に伴い、引き続き同一の内容で営業を営むために同条第1項の許可の申請をする場合を除く。）における当該許可に係る施設について適用する。

**附 則**（平成27年3月20日条例第11号）

この条例は、平成27年4月1日から施行する。ただし、第2条の規定は、同年7月1日から施行する。

**附 則**（令和2年3月24日条例第13号）

この条例は、令和2年6月1日から施行する。

**附 則**（令和3年3月19日条例第11号）

この条例は、令和3年6月1日から施行する。

**附 則**（令和6年3月22日条例第14号）

1 この条例は、令和6年4月1日から施行する。

2 この条例の施行の際現に食品衛生法（昭和22年法律第233号）の施行のための規則の規定により交付を受けている同法第55条第1項の規定による営業の許可に係る許可証は、改正後の第2条の2第1項の規定により交付を受けた許可証とみなす。

#### 別表第1

1 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。

2 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、次に掲げる基準を満たすこと。

（1）作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従事者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替で使用する場合の適切な洗浄及び消毒の実施その他必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。

（2）住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。

3 飲食店営業のうち、露店飲食店営業、季節的に行う飲食店営業及び臨時に行う飲食店営業については、前項の規定は、適用しない。

4 施設の構造及び設備については、次に掲げる基準を満たすこと。

（1）じん埃（あい）、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。

（2）食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること

（3）床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることがで

きる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。

- (4) 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。

イ 床面は、不浸透性の材料で作られ、排水が良好であること。

ロ 内壁は、床面から容易に汚染される高さまで不浸透性の材料で腰張りされていること。

- (5) 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。

- (6) 給水設備は、次に掲げる基準を満たすこと。

イ 水道事業等により供給される水（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道又は同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水をいう。以下同じ。）又は飲用に適する水（水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。）を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができるものであること。

ロ 水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源が外部から汚染されない構造であること。

ハ 貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。

- (7) 法第13条第1項の規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業に係る前号イの規定の適用については、同号イ中「飲用に適する水（水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。）」とあるのは、「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業に係る同号イの規定の適用については、同号イ中「飲用に適する水（水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。）」とあるのは、「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。

- (8) 従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。この場合において、水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。

- (9) 排水設備は、次に掲げる基準を満たすこと。

イ 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。

ロ 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。

ハ 配管は、十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。

- (10) 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。この場合において、法第13条第1項の規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱うときは、その定めに従い製造又は保存の際の冷蔵又は冷凍に必要な設備を有すること。

- (11) 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。

- (12) 次に掲げる基準を満たす便所を従事者の数に応じて有すること。

イ 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

ロ 専用の流水式手洗い設備を有すること。

- (13) 保管の設備は、次に掲げる基準を満たすこと。

イ 原材料について、その種類及び特性に応じた温度で、かつ、汚染を防止することができる状態で、保管することができる十分な規模であること。

ロ 施設において使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管することができること。

- (14) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性の材料で作られ、十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

- (15) 製品を包装する営業にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。

- (16) 従事者の数に応じた十分な広さの更衣場所を作業場への出入りが容易な位置に有すること。

- (17) 食品等を洗浄するため、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備であって、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することができるものを有すること。

- (18) 添加物を使用する施設にあっては、添加物を専用で保管することができる設備又は場所を有し、

計量器を備えること。

5 次の各号に掲げる営業については、当該各号に定める規定は、適用しない。

- (1) 飲食店営業（次号及び第3号に掲げる営業を除く。） 前項第15号
- (2) 飲食店営業のうち、自動車において調理をするもの 前項第4号、第9号、第12号、第15号及び第16号
- (3) 飲食店営業のうち、露店飲食店営業、季節的に行う飲食店営業及び臨時に行う飲食店営業 前項第1号、第3号から第5号まで、第7号、第9号、第12号及び第15号から第17号まで
- (4) 魚介類販売業のうち、自動車において販売をするもの 前項第4号、第9号、第12号及び第16号
- (5) 食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理するもの 前項第12号、第13号及び第16号

6 機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）については、次に掲げる基準を満たすこと。

- (1) 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具等は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。
- (2) 作業に応じた機械器具等を備えること。
- (3) 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
- (4) 固定された、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有し、組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
- (5) 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
- (6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
- (7) 作業場の清掃等をするための必要な数の専用の用具を備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

7 次の各号に掲げる営業については、当該各号に定める規定は、適用しない。

飲食店営業のうち、露店飲食店営業、季節的に行う飲食店営業及び臨時に行う飲食店営業 前項第7号(2)食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理するもの 前項第5号

8 前各項に定めるもののほか、次に掲げる基準によること。

- (1) 飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態での飲食に供することができる食品を食器に盛り、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。）をする場合にあつては、次に掲げる基準により営業をすることができること。
  - イ 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品及び営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性の材料以外の材料を使用することができること。
  - ロ 排水設備にあつては、取り扱う食品及び営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に設置しないことができること。
  - ハ 冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品及び営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することができること。
  - ニ 食品を取り扱う区域にあつては、従事者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造である場合に限り、区画されていることを要しないこと。
- (2) 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業以外の営業で冷凍食品を製造する場合にあつては、次に掲げる基準を満たすこと。
  - イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は作業区分に応じて区画された場所を有すること。
  - ロ 原材料を保管する室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。
  - ハ 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
  - ニ 製品が零下15度以下となるよう管理することができる機能を備える冷凍室及び保管室を有す

- ること。
- (3) 密封包装食品製造業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
- イ 原材料の保管及び前処理又は調合并びに製品の製造及び保管をする室又は作業区分に応じて区画された場所を有し、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。
  - ロ 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。
  - ハ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。
- (4) 飲食店営業のうち、露店飲食店営業、季節的に行う飲食店営業及び臨時に行う飲食店営業にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
- イ 住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所と食品等を取り扱うことを目的とする室又は場所が区画されていること。
  - ロ じん埃による汚染を防止できる構造又は設備を有すること。
  - ハ 排水設備は、十分な排水機能を有し、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。ただし、廃水を保管することができる貯水設備を有する場合は、この限りでない。
  - ニ 作業場の清掃等をするための必要な数の専用の用具を備えること。
- (5) 魚介類販売業のうち、自動車において販売をするものにあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
- イ 自動車において調理及び加工を行わない営業にあっては、1日の営業においておおむね40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。
  - ロ 比較的大量の水を要しない営業にあっては、1日の営業においておおむね80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。
  - ハ 比較的大量の水を要する営業にあっては、1日の営業においておおむね200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。

9 前各項に定めるもののほか、公衆衛生の見地から必要な基準として規則で定める事項

別表第2

営業の種類	手数料の額
飲食店営業	17,000円(引き続き許可を受けて飲食店営業を営もうとする場合に係るものにあっては16,000円、露店飲食店営業を営もうとする場合に係るものにあっては9,100円、引き続き許可を受けて露店飲食店営業を営もうとする場合に係るものにあっては8,300円、季節的に行う飲食店営業を営もうとする場合に係るものにあっては4,700円、臨時に行う飲食店営業を営もうとする場合に係るものにあっては2,500円)
調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	9,300円(引き続き許可を受けて調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業を営もうとする場合に係るものにあっては、8,700円)
食肉販売業	10,000円(引き続き許可を受けて食肉販売業を営もうとする場合に係るものにあっては、9,400円)
魚介類販売業	10,000円(引き続き許可を受けて魚介類販売業を営もうとする場合に係るものにあっては、9,400円)
魚介類競り売り営業	23,000円(引き続き許可を受けて魚介類競り売り営業を営もうとする場合に係るものにあっては、22,000円)
集乳業	10,000円(引き続き許可を受けて集乳業を営もうとする場合に係るものにあっては、9,400円)
乳処理業	23,000円(引き続き許可を受けて乳処理業を営もうとする場合に係るものにあっては、22,000円)
特別牛乳搾取処理業	23,000円(引き続き許可を受けて特別牛乳搾取処理業を営もうとする場合に係るものにあっては、22,000円)

食肉処理業	23,000円(引き続き許可を受けて食肉処理業を営もうとする場合に係るものにあつては、22,000円)
食品の放射線照射業	23,000円(引き続き許可を受けて食品の放射線照射業を営もうとする場合に係るものにあつては、22,000円)
菓子製造業	15,000円(引き続き許可を受けて菓子製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、14,000円)
アイスクリーム類製造業	15,000円(引き続き許可を受けてアイスクリーム類製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、14,000円)
乳製品製造業	23,000円(引き続き許可を受けて乳製品製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、22,000円)
清涼飲料水製造業	23,000円(引き続き許可を受けて清涼飲料水製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、22,000円)
食肉製品製造業	23,000円(引き続き許可を受けて食肉製品製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、22,000円)
水産製品製造業	23,000円(引き続き許可を受けて水産製品製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、22,000円)
氷雪製造業	23,000円(引き続き許可を受けて氷雪製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、22,000円)
液卵製造業	17,000円(引き続き許可を受けて液卵製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、16,000円)
食用油脂製造業	23,000円(引き続き許可を受けて食用油脂製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、22,000円)
みそ又はしょうゆ製造業	17,000円(引き続き許可を受けてみそ又はしょうゆ製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、16,000円)
酒類製造業	17,000円(引き続き許可を受けて酒類製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、16,000円)
豆腐製造業	15,000円(引き続き許可を受けて豆腐製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、14,000円)
納豆製造業	15,000円(引き続き許可を受けて納豆製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、14,000円)
麺類製造業	15,000円(引き続き許可を受けて麺類製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、14,000円)
そうざい製造業	23,000円(引き続き許可を受けてそうざい製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、22,000円)
複合型そうざい製造業	30,000円(引き続き許可を受けて複合型そうざい製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、27,000円)
冷凍食品製造業	23,000円(引き続き許可を受けて冷凍食品製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、22,000円)
複合型冷凍食品製造業	30,000円(引き続き許可を受けて複合型冷凍食品製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、27,000円)
漬物製造業	15,000円(引き続き許可を受けて漬物製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、14,000円)
密封包装食品製造業	23,000円(引き続き許可を受けて密封包装食品製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、22,000円)
食品の小分け業	15,000円(引き続き許可を受けて食品の小分け業を営もうとする場合に係るものにあつては、14,000円)
添加物製造業	23,000円(引き続き許可を受けて添加物製造業を営もうとする場合に係るものにあつては、22,000円)

