

## 行政手続法・行政手続条例適用の申請に対する処分に係る審査基準と標準処理期間

	所管課名	食品・生活衛生課	整理番号	9-1
許認可等の種類	食品関係営業許可			
根拠法令条例等・条項	食品衛生法第55条			
許認可等の概要	食品関係営業の許可			
審査基準 (未設定の場合 はその理由)	<p>食品衛生法施行条例(平成11年長野県条例第51号)第4条による他、別紙に掲げる長野県衛生部長通知に定める基準による。</p> <p>食品衛生法施行条例 (営業の施設についての基準) 第4条 法第54条の規定により条例で定める営業の施設についての基準は、政令第35条各号に掲げる営業(同条第2号及び第6号に掲げる営業を除く。)に共通する事項については別表第1、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第2(法第13条第1項の規定により定められた基準又は規格(別表第1及び別表第2において「基準又は規格」という。)に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う場合にあつては、別表第2及び別表第3)のとおりとする。</p> <p>2 知事は、営業の形態その他特別な事情により前項に定める基準によることが困難であると認める営業にあつては、同項の規定にかかわらず、当該営業に係る施設の基準を別に定めることができる。</p> <p>(別表第1)(第4条関係) 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を有し、及び機械器具を配置するための十分な広さを有し、かつ、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、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及び設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理するための設備を有していること。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に使用する場合の適切な洗浄及び消毒の実施等により、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。なお、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にあつては、それらと区画されていること。 3 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。 (以下、略)</p>			
基準の制定根拠	「食品関係営業許可有効期間附加基準について」(平成10年1月23日付け9食第548号保健所長、食肉衛生検査所長あて 衛生部長通知)			
標準処理期間 (未設定の場合 はその理由)	10日			
期間の制定根拠	-			