

○食品衛生法施行条例

平成一二年三月三十一日

条例第四〇号

改正 平成一二年一〇月一三日条例第一八七号

平成一五年一二月二四日条例第一六四号

平成一六年三月三十一日条例第六八号

平成一七年三月三十一日条例第六二号

平成一八年一二月二二日条例第一七二号

平成二〇年三月三十一日条例第六三号

平成二〇年一二月二五日条例第一四九号

平成二三年一二月二二日条例第九五号

平成二四年一〇月一一日条例第一一七号

平成二五年三月二九日条例第七四号

平成二七年三月三十一日条例第五二号

食品衛生法施行条例を公布する。

食品衛生法施行条例

(趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)

第五十条第二項の規定に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び法第五十一条の規定に基づく営業施設の基準並びに食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「令」という。)第八条第一項の規定に基づく食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準を定めるものとする。

(平一五条例一六四・平二四条例一一七・一部改正)

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第二条 法第五十条第二項の規定に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第一の

とおりとする。ただし、営業の形態その他特別の事情により、知事が衛生上支障がないと認めた事項については、しんしゃくすることができる。

(平一五条例一六四・一部改正)

(営業施設の基準)

第三条 法第五十一条の規定に基づく営業施設の基準は、すべての業種に適用する共通基

準及び業種別に適用する特定基準とし、別表第二のとおりとする。ただし、営業の形態、土地の状況その他特別の事情により、知事が衛生上支障がないと認めた事項については、しんしゃくすることができる。

(平一五条例一六四・一部改正)

(食品衛生検査施設の基準)

第四条 令第八条第一項の規定に基づく食品衛生検査施設の設備の基準は、次のとおりと

する。

一 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。

二 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 令第八条第一項の規定に基づく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。

(平二四条例一一七・追加)

(委任)

第五条 この条例の施行について必要な事項は、知事が定める。

(平二四条例一一七・旧第四条線下)

附 則

1 この条例は、平成十二年四月一日から施行する。

(平二〇条例一四九・旧附則・一部改正)

2 別表第一第二の部六の款(二)の項イ(ヲ)及び同部十一の款から十三の款までの規定は、法第六十二条第一項において準用する法第五十条第二項の規定に基づき、乳幼児が接触することによりその健康を損なうおそれがあるものとして厚生労働大臣の指定するおもちゃについて準用する。

(平二〇条例一四九・追加、平二七条例五二・一部改正)

附 則(平成一二年条例第一八七号)抄

この条例の規定は、平成十三年一月六日から施行する。

附 則(平成一五年条例第一六四号)

この条例は、食品衛生法等の一部を改正する法律(平成十五年法律第五十五号)附則第一条第三号に規定する日から施行する。

(規定する日=平成一六年二月二七日)

附 則(平成一六年条例第六八号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成一七年条例第六二号)

この条例は、平成十七年十月一日から施行する。

附 則(平成一八年条例第一七二号)

この条例は、平成十九年四月一日から施行する。

附 則(平成二〇年条例第六三号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成二〇年条例第一四九号)

この条例は、平成二十一年四月一日から施行する。

附 則(平成二三年条例第九五号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成二四年条例第一一七号)

この条例は、平成二十四年十一月一日から施行する。

附 則(平成二五年条例第七四号)

この条例は、平成二十五年四月一日から施行する。

附 則(平成二七年条例第五二号)

この条例は、平成二十七年四月一日から施行する。

#### 別表第一(第二条関係)

(平一七条例六二・全改、平一八条例一七二・平二〇条例六三・平二〇条例一四九・  
平二三条例九五・平二七条例五二・一部改正)

公衆衛生上講ずべき措置の基準

#### 第一 食品衛生責任者等

##### 一 食品衛生責任者の設置

(一) 営業者(法第四十八条の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。)は、許可施設ごとに自ら食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。)となるか、又は当該施設における従事者のうちから食品衛生責任者一名を定めて置かなければならない。ただし、必要のある場合は増員(各部門ごとに構成されている場合)又は減員(同一施設で複数の許可を有する場合)をすることができるものとする。

(二) この公衆衛生上講ずべき措置の基準の適用については、食品衛生管理者を食品衛生責任者とみなす。

(三) 営業者は、製造場、調理場、加工場若しくは処理場(以下これらを「作業場」という。)又は販売所等の見やすい場所に食品衛生責任者の氏名を掲示すること。この場合において、名札の大きさは、一辺が二十センチメートル以上、他辺が十センチメートル以上の長方形とする(自動販売機に付するものを除く。)

(四) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たるものとする。

(五) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合は、営業者に対して改善を進言し、その促進を図らなければならない。

(六) 営業者は、食品衛生責任者の食品衛生管理上の進言に対して速やかに対処し、改善しなければならない。

(七) 食品衛生責任者は、次のいずれかに該当し、常時、施設、取扱い等を管理できる者のうちから選任されなければならない。

イ 原則として、業種ごとに、栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、と畜場法(昭和二十八年法律第百十四号)に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者若しくは船舶料理士の資格又は食品衛生管理者若しくは食品

衛生監視員となることができる資格を有する者

ロ 知事、保健所を設置する市の市長若しくは特別区の区長(以下「知事等」という。)が実施する食品衛生責任者のための講習会又は知事が指定した講習会の受講修了者

ハ 道府県、地方自治法(昭和二十二年法律第六十七号)第二百五十二条の十九第一項の指定都市(以下「指定都市」という。)若しくは同法第二百五十二条の二十二第一項の中核市(以下「中核市」という。)の食品衛生関係の条例に基づく資格又は道府県の知事若しくは指定都市若しくは中核市の市長が食品衛生等に関してこれと同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者

ニ その他知事が食品衛生等に関して同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者

(八) 食品衛生責任者は、法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努めなければならない。

(九) 食品衛生責任者は、都道府県知事、保健所を設置する市の市長若しくは特別区の区長(以下「都道府県知事等」という。)が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めなければならない。

## 二 管理運営要綱

(一) 営業者は、施設及び取扱い等に係る衛生上の管理運営について、この基準に基づき、具体的な要綱を可能な限り作成しなければならない。

(二) この基準又は(一)の要綱は、従事者に周知徹底させなければならない。

(三) 営業者は、定期的に製品検査、ふき取り検査等を実施して、施設の衛生状態を確認するなど、(一)の要綱に基づく衛生管理状況を検証し、必要に応じてその内容を見直すものとする。

## 三 衛生教育

(一) 営業者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、衛生的な取扱方法、汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施しなければならない。

(二) 営業者又は食品衛生責任者は、洗浄剤、殺菌剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについて教育訓練を実施しなければならない。

(三) 営業者又は食品衛生責任者は、従事者への衛生教育の効果について定期的に評価し、必要に応じて教育方法を見直すものとする。

(四) 営業者は、従事者を各種の食品衛生に関する講習会に出席させ、その衛生知識の向上に努めなければならない。

## 第二 衛生措置(自動販売機によるものを除く。)

## 一 一般的衛生事項

- (一) 営業者は、日常点検を含む衛生管理を計画的に実施するものとする。
- (二) 営業者は、施設設備及び機械器具類について、これらの構造及び材質並びに取り扱う食品、添加物、器具及び容器包装の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄、消毒及び殺菌の方法を定めるものとする。また、その方法を定めた手順書の作成に努めなければならない。
- (三) 営業者は、施設、設備、人的能力等に応じた食品及び添加物(以下「食品等」という。)並びに器具及び容器包装の取扱いを行い、適切な受注管理を行うものとする。

## 二 施設の管理

- (一) 施設及びその周辺は、毎日清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上支障のないよう清潔に保つこと。
- (二) 作業場内に不必要な物品等を置かないこと。
- (三) 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (四) 作業場内の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。
- (五) 施設及びその周囲の排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。
- (六) 施設の手洗い設備を、手指の洗浄が適切にできるよう維持するとともに、石けん、適当な消毒液等を常に使用できる状態にしておくこと。
- (七) 作業場には、営業者及び従事者以外の者を立ち入らせたり、動物等を入れたりしないこと。ただし、営業者及び従事者以外の者が立ち入ることにより食品等が汚染されるおそれがない場合は、この限りでないこと。
- (八) 作業中に従事者以外の者が作業場に立ち入る場合は、別に定めがある場合を除き、十の款(五)の項、(六)の項及び(八)の項の規定に準じた衛生管理に従わせること。
- (九) 施設が常に別表第二の基準に合致するよう、補修又は補充に努めること。
- (十) 排煙、臭気、騒音、排水等により、近隣の快適な生活を阻害することのないようにすること。
- (十一) 清掃用器材は、必要に応じて洗浄し、乾燥させ、衛生上支障のない専用の場所に保管すること。
- (十二) 便所は、常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒をすること。
- (十三) 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

## 三 ねずみ族、昆虫等の対策

- (一) 施設及びその周囲においては、ねずみ族、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、ねずみ族、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。

- (二) 作業場の窓、出入口等は、開放しないこと。ただし、じんあい、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合は、この限りでないこと。
- (三) 施設内のねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査するとともに、その発生を認めたときは、直ちに駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。
- (四) 駆除作業に殺そ剤又は殺虫剤(以下「殺そ剤等」という。)を使用する場合には、食品等、器具及び容器包装を汚染しないようその取扱いに十分注意するとともに、適正なものを適正な方法で使用すること。
- (五) 食品等、器具及び容器包装は、ねずみ族、昆虫等による汚染防止対策を講じた上で保管すること。

#### 四 食品取扱設備等の管理

- (一) 機械器具類及びその部品は、洗浄及び消毒又は殺菌を行い、常に清潔に保つこと。
- (二) 機械器具類は、使用目的に応じ区分して使用すること。
- (三) 機械器具類及び温度計、圧力計、流量計その他の計器類並びに滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に使用できるよう整備すること。また、これらの点検、補修等の結果を可能な限り記録すること。
- (四) 冷蔵、加温又は殺菌の温度に関わる計器類は、常に適正に管理すること。
- (五) 機械器具類及びその部品の洗浄、消毒又は殺菌に洗浄剤又は殺菌剤(以下「洗浄剤等」という。)を使用する場合は、適正な洗浄剤等を適正な濃度及び方法で使用すること。
- (六) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。この場合において、特に、食品に直接触れる器具等については、汚染の都度及び作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。
- (七) 機械器具類及びその部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
- (八) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- (九) 添加物、殺そ剤、殺虫剤、殺菌剤等は、それぞれ明確な表示をし、製造等に関係のない薬品は作業場に置かないこと。
- (十) 食品の放射線照射業にあつては、一日一回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。

#### 五 給水、排水及び廃棄物の管理

- (一) 施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、飲用適の水に混入しないよう防止策を講じた上で、食品等に影響を及ぼさない用途で使用する水は、この限りでないこと。
- (二) 水道法(昭和三十二年法律第七十七号)第三条第一項に規定する水道により

供給される水(以下「水道水」という。)以外の水を使用する場合は、年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。ただし、水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。

- (三) 水道水以外の水を使用する場合で、殺菌装置又は浄水装置を設置したときは、正常に作動しているかを一日一回以上確認し、そのうち一回は、作業開始前に行うこと。また、その作動状況を可能な限り記録すること。
- (四) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保ち、年一回以上水質検査を行い、清掃記録及び検査成績書を一年間(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。所有者が異なる場合は、管理者等に申入れをすること。
- (五) 水質検査の結果、飲用適の水でなくなったときは、直ちに使用を中止し、知事等の指示を受けて適切な措置を講ずること。
- (六) 飲食に供し、又は食品に直接接触する水をつくる場合は、飲用適の水からつくるとともに、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。
- (七) 使用した水を再利用する場合にあっては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、その処理工程を適切に管理すること。
- (八) 廃棄物の保管及び廃棄の方法について、手順を定めること。また、その手順を定めた手順書を可能な限り作成すること。
- (九) 廃棄物容器は、他の容器と明確に区別し、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、清潔にしておくこと。
- (十) 廃棄物は、食品等、器具及び容器包装に影響を及ぼさない場所で適切に保管すること。
- (十一) 廃棄物及び排水の処理は、近隣等と協力して適正に行い、環境衛生の保持に努めること。

## 六 食品等の取扱い

食品等の取扱いに当たっては、次の(一)の項又は(二)の項に掲げる基準のいずれかによるものとする。

### (一) 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準

#### イ 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成

危害分析・重要管理点方式(食品等の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。)を用いて衛生管理を実施する場合は、食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。

#### ロ 製品説明書及び製造等工程一覧図の作成

(イ) 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質(水分活性、水素イオン濃度等)、殺菌・静菌処理(加熱処理、凍結、加塩、<sup>くゆ</sup>燻煙等)、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。また、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。

(ロ) 製品の全ての製造等工程が記載された製造等工程一覧図を作成すること。

(ハ) 製造等工程一覧図について、実際の製造等工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造等工程一覧図の修正を行うこと。

#### ハ 危害分析の実施及び特定された危害の原因となる物質の管理

次に掲げる方法により食品等の製造等工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。

(イ) 製造等工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト(以下「危害要因リスト」という。)を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及びロ(イ)の製品の特性等を考慮し、各製造等工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。

(ロ) (イ)で特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置(以下「管理措置」という。)を検討し、危害要因リストに記載すること。

(ハ) 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造等工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認(以下「モニタリング」という。)を必要とするもの(以下「重要管理点」という。)を定めるとともに、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。また、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮すること。なお、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が、危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造等工程を見直すこと。

(ニ) 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除をするための基準(以下「管理基準」という。)を設定すること。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、水素イオン濃度、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標であること。



- (ホ) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造等工程を経た製品の出荷の防止をするためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。
- (ヘ) モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置(以下「改善措置」という。)を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。また、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。
- (ト) 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。

## ニ 危害分析・重要管理点方式に関する記録の作成及び保管

- (イ) ハ(イ)及び(ロ)の危害分析、ハ(ハ)の重要管理点の決定及びハ(ニ)の管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。
- (ロ) ハ(ホ)のモニタリング、ハ(ヘ)の改善措置及びハ(ト)の検証について記録を作成し、保存すること。
- (ハ) (イ)及び(ロ)の記録の保存期間は、販売食品等(法第三条の販売食品等という。以下同じ。)の流通実態、消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。
- (ニ) 食品衛生上の危害の発生を防止するため、厚生労働大臣又は知事等から要請があった場合には、(イ)及び(ロ)の記録を提出すること。

## (二) 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準

### イ 共通事項

- (イ) 原材料及び製品の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、品質、鮮度、温度管理状態、包装状態、表示等について点検すること。また、その点検状況の記録に努めること。
- (ロ) 原材料として使用する食品は、当該食品に適した状態又は方法で衛生的に保存し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供すること。
- (ハ) 原材料の保管管理に当たっては、使用期限等に応じた適切な順序(以下「先入れ先出し」という。)で使用するよう留意すること。
- (ニ) 冷蔵庫又は冷蔵室内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。
- (ホ) 添加物を使用する場合は、正確に秤量<sup>ひょう</sup>し、適正に使用すること。
- (ヘ) 食品等の調理、加工、製造、保管、運搬、販売等の各過程において、加熱、保存等の温度及び時間については、法で基準が規定されている場合であってもこれを遵守するとともに、当該食品等の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、保存方法、包装形態、加熱調理の必要性の有無等に応じて適正に管理すること。

- (ト) 特に食品衛生に重大な影響がある次に掲げる工程の衛生管理に十分配慮すること。
- (1) 冷却
  - (2) 加熱
  - (3) 乾燥
  - (4) 添加物の使用
  - (5) 真空又はガス置換包装
  - (6) 放射線照射
  - (7) 保存
- (チ) 食品間の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項に配慮すること。
- (1) 原材料は、その分類ごとに区分して取り扱うこと。また、製造、加工又は調理をされた食品は、原材料と区分して取り扱うこと。
  - (2) 食肉、食用に供する内臓等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具類等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒又は殺菌を行うこと。
- (リ) 食品等への異物の混入を防止するため、次に掲げる事項を実施すること。
- (1) 原材料及び製品への異物の混入を防止するための措置を講じ、必要に応じて検査すること。
  - (2) 食肉及び食用に供する内臓(以下「食肉等」という。)を取り扱う場合には、異物の有無を確認すること。この場合において、異物が認められたときは、当該異物が認められた部分及び汚染の可能性のある部分を廃棄すること。
- (ヌ) 食品等を入れる器具及び容器包装には食品等を汚染及び損傷から保護できるものを使用し、容器包装には適正な表示が行えるものを使用すること。また、再使用が可能な器具及び容器包装については、洗浄及び殺菌が容易なものをを用いること。
- (ル) 食品等の製造及び加工に当たっては、次に掲げる事項を実施すること。
- (1) 原材料、製品及び容器包装については、ロットごとに管理し、その管理状況を可能な限り記録すること。
  - (2) 製品ごとに、その特性、製造及び加工等の手順、原材料等について記載した製品説明書を可能な限り作成し、保存すること。
  - (3) 原材料として使用していない特定原材料(食品表示法(平成二十五年法律第七十号)第四条第一項の規定に基づく表示の基準に規定する特定原材料をいう。)に由来するアレルギー物質が、製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
- (ロ) 原材料及び製品について、規格基準等の適合性を確認するため、自主検査を実施するよう努めること。また、その検査の結果の記録を、賞味期限等

を考慮した流通期間保存すること。

(ワ) 衛生管理が不適当なため、又は売れ残ったために飲食に供することができなくなった製品は、出荷又は販売がされることのないよう、速やかに処理すること。

(カ) おう吐物等により汚染された可能性のある食品等は廃棄すること。

ロ 特定事項

(イ) 調理営業(飲食店営業及び喫茶店営業をいう。)

(1) まな板、包丁、保管容器等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。

(2) 食品の取扱量は、作業場の規模及び調理能力に見合う量とすること。

(3) 作業は、必ず調理場内で清潔に行うこと。

(4) 調理食品は、そのまま放置せず、必ず容器に納め、覆蓋をするか、完備した戸棚又は冷蔵庫等に入れること。

(5) 弁当等を調製する場合は、十分放冷した後、詰め合わせること。

(6) 原材料の洗浄又は殺菌に洗浄剤等を使用する場合は、適正な濃度で使用し、浸せき時間、水すすぎ等に十分留意すること。

(ロ) 製造業(菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、<sup>しょう</sup>醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業及び添加物製造業をいう。)

(1) タンク、パイプ等のピンホール、亀裂その他の損傷の有無を定期的に点検すること。

(2) 機械器具類で分解可能なものは、分解して、洗浄及び消毒又は殺菌を行うこと。

(3) 分解できない機械器具類の内面の洗浄、消毒又は殺菌に際しては、洗浄剤等と接触しない部分ができないよう留意すること。

(4) 製品を適宜自主検査し、成績書を一年間(賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。

(5) 添加物製造業にあつては、品質管理の責任を明確にするため、食品添加物にロット番号を記入すること。

(6) 製造又は加工が自動的に行われる工程については、制御装置が正確に作動しているかを常に確認すること。

(7) ブライン等の冷媒剤、熱交換剤等が食品に混入しないよう常に留意すること。

- (8) 機械器具類で注油を必要とするものにあつては、油が直接食品に混入しないよう留意すること。
  - (9) 原材料の選別を厳重に行い、異物の混入防止に努めること。
  - (10) 冷凍原材料の解凍は、専用の場所又は容器で衛生的に行うこと。
  - (11) 製品をスライス又は小分け包装する場合は、二次汚染を防ぐための措置をすること。
  - (12) 冷蔵保存を要する製品を出荷するときは、完全に放冷してから行うこと。
  - (13) 豆腐の水切り作業を行う場合は、直接床に置く等の不衛生な取扱いをしないこと。
- (ハ) 処理業(乳処理業、特別牛乳搾取処理業、集乳業、食肉処理業、食品の冷凍又は冷蔵業及び食品の放射線照射業をいう。)
- (1) 受乳検査を行い、規格外のものは使用しないこと。
  - (2) 乳の処理及び保存は、法の基準に従い、適正に行われているか確認すること。
  - (3) 搾取する乳牛は、搾取前、牛体を洗浄し、乳房を消毒すること。
  - (4) 生乳に直接接触する缶、ポンプ、タンクその他の機械器具類は、作業終了後直ちに分解し、損傷の有無を点検し、洗浄し、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で殺菌すること。ただし、定置洗浄装置による部分は、この限りでないこと。
  - (5) とさつし、又は放血する場合は、汚物の飛散を防止するよう管理すること。
  - (6) 食肉等を分割し、又は細切する処理室及び包装室は、適切な温度管理を行うこと。
  - (7) まな板、ナイフ、保護防具等の直接食肉等に触れる部分については、汚染の都度及び作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。
  - (8) 床に落ちた食肉等は、専用台の上で汚染された面を完全に切り取ること。また、この作業終了後は、使用した専用台を洗浄消毒すること。
  - (9) 食肉処理業を営む営業者にあつては、衛生管理についての点検表を作成し、食品衛生責任者に定期的に点検させること。
  - (10) コイル管を使用する冷凍場又は冷蔵場にあつては、絶えず除霜に留意し、常に十分な機能を発揮させること。
  - (11) 製品は、適宜自主検査し、成績書を一年間(賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。
  - (12) 製造又は加工が自動的に行われる工程については、制御装置が正確に作動しているかを常に確認すること。

(二) 販売業(乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売営業及び氷雪販売業をいう。)

- (1) 空瓶、空箱等は、専用の場所に保管すること。
- (2) 食品の保存は、法の基準に従い、常に適正に行うこと。
- (3) 製品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意すること。
- (4) 氷雪の取扱いは、直接床上で行うことなく、常に清潔な取扱台で行うこと。
- (5) 冷凍食品の保管管理は、特に冷凍ケース内の除霜に留意し、温度管理に努めること。

## 七 運搬等

- (一) 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等にあつては、食品等又はその容器包装を汚染するようなものを使用してはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、必要に応じて補修、消毒等を行うことにより適切な状態を維持すること。
- (二) 食品等とそれ以外の貨物とを混載する場合には、当該貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品等を適切な容器に入れる等当該貨物と区分けすること。
- (三) 運搬中の食品等は、直射日光から遮断され、じんあい、排気ガス等に汚染されないよう管理すること。
- (四) 品目が異なる食品等又は食品等以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- (五) 生乳、食用油脂等の食品等を直接タンクローリ、コンテナ等に入れて運搬する場合、必要に応じ、食品専用のもを使用すること。この場合において、タンクローリ、コンテナ等に食品専用であることを明示するよう努めること。
- (六) 食品等の運搬に当たっては、温度及び湿度の管理、所要時間、運搬方法等に留意すること。
- (七) 弁当等を配送する場合は、摂食予定時間を考慮して、適切な出荷時間を設定すること。

## 八 販売

- (一) 販売に当たっては、販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売管理を行うこと。
- (二) 長時間不適切な温度で販売し、又は直射日光にさらすことのないよう衛生管理に注意すること。

## 九 検食

- (一) 弁当屋、仕出し屋、給食施設及び団体宿泊旅館にあつては、次に従い、検食の保存を行うこと。

イ 検食用食品(客の注文に応じてその都度調製し、提供した弁当を除く。)一食分を保存すること。

ロ 使用した原材料を保存するよう努めること。この場合において、原材料は、洗浄、殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

ハ 検食用食品及び原材料は、食事提供後四十八時間以上冷蔵保存すること。ただし、四十八時間目が日曜日又は国民の祝日に関する法律(昭和二十三年法律第七十八号)に規定する休日に当たる場合は、七十二時間以上とする。

(二) 弁当屋、仕出し屋及び給食施設にあっては、製品の配送先、配送時刻及び配送量を可能な限り記録し、保存すること。

#### 十 従事者の衛生管理

(一) 食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して、従事者の健康診断が行われるようにすること。

(二) 知事等から検便を受けるべき旨の指示があったとき、又は自ら必要と認めるときは、従事者に適宜検便を受けさせること。

(三) 常に従事者の健康に留意し、従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、その旨を営業者に報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、そのおそれがなくなるまでの期間その従事者が食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業に十分注意し、食中毒の発生防止に努めること。

(四) 従事者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成十年法律第百十四号。以下「感染症法」という。)第十八条第二項の規定による就業制限の対象となった場合(感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律施行規則(平成十年厚生省令第九十九号。以下「感染症法施行規則」という。)第十一条第二項第一号、第三号及び第四号に規定する感染症に係る場合に限る。)において、当該従事者が飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事しているときは、同条第三項に規定する期間当該業務に従事させないこと。

(五) 従事者は、作業中清潔な外衣を着用し、作業場内では専用の履物を用い、必要に応じてマスク及び帽子を着用すること。汚染区域(便所を含む。)には可能な限りそのまま入らないこと。また、作業中は腕時計等を外し、ピアスなど食品等への異物混入の原因となり得るものを、作業場内に持ち込まないこと。

(六) 従事者は、常に爪を短く切り、マニキュア等を付けないこと。作業前、用便後及び生鮮の又は汚染された原材料等に触れた後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行うこと。

(七) 食肉等を取り扱う従事者は、原則として、食肉等に直接接触する部分が繊維

その他の洗浄消毒することが困難な素材で作られた手袋を使用しないこと。

- (八) 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で更衣、喫煙、放たん、食事等をしないこと。また、食品等の取扱作業中に、手若しくは食品等を取り扱う器具で、髪、鼻、口若しくは耳に触れ、又は覆いのない食品等の上でせき若しくはくしゃみをしないこと。

#### 十一 記録の作成及び保管

- (一) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、販売食品等に係る仕入元、製造又は加工等に関する情報、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録の作成及び保存に努めること。
- (二) (一)の項の記録の保存期間は、販売食品等の流通実態、消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。
- (三) 食品衛生上の危害の発生を防止するため、厚生労働大臣又は知事等から要請があった場合には、(一)の項の記録を提出すること。

#### 十二 製品の回収、廃棄等

- (一) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、健康への悪影響を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ的確に回収するための連絡体制を整備し、具体的な回収の方法、知事等への報告の手順等を定めること。
- (二) 回収された製品は、その他の製品等と明確に区別して保管し、知事等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
- (三) 製品の回収等を行う際は、消費者への注意喚起等のため、必要に応じて当該回収等に関する公表について考慮すること。

#### 十三 情報の提供

- (一) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報を提供しよう努めること。
- (二) 製造し、輸入し、加工し、又は調理した食品等、器具及び容器包装(以下この款において「製造食品等」という。)について、消費者の健康被害(医師の診断を受け、その症状が当該製造食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。)の情報を受けたときは、速やかに知事等に情報を提供すること。
- (三) 販売食品等について、法の規定に違反していることが判明したときは、速やかに知事等に情報を提供すること。
- (四) 消費者等から、製造食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の情報であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、知事等に速やかに情報を提供すること。

### 第三 衛生措置(自動販売機によるもの)

- 一 一般的衛生事項

- (一) 営業者は、日常点検を含む衛生管理を計画的に実施するものとする。
- (二) 営業者は、施設設備及び自動販売機について、これらの構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄、消毒及び殺菌の方法を定めるものとする。また、その方法を定めた手順書の作成に努めなければならない。
- (三) 営業者は、施設、自動販売機、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行うものとする。

## 二 設置場所の管理

- (一) 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つようすること。
- (二) 不必要な物品を置かないこと。
- (三) 照明、換気等は、適正に行うこと。
- (四) 壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (五) 施設内のねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査するとともに、その発生を認めたときは、直ちに駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。
- (六) 駆除作業に殺そ剤等を使用する場合には、食品、器具及び容器包装を汚染しないようその取扱いに十分注意するとともに、適正なものを適正な方法で使用すること。

## 三 自動販売機の管理

- (一) 常に点検し、正常に作動するよう整備し、故障、破損等があった場合には、速やかに補修すること。また、これらの点検、補修等を可能な限り記録すること。
- (二) 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つこと。
- (三) 食品に直接接触する部分は、分解又は循環方式等により毎日洗浄及び消毒を行い、常に清潔で衛生的に保つこと。
- (四) 洗浄及び殺菌を行う場合には、適正な洗浄剤及び殺菌剤を適正な方法で使用し、使用後は、それらが残存することのないように十分に水洗いをする。
- (五) 食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品並びにこれ以外の瓶詰食品及び缶詰食品を除く。)を冷凍、冷蔵又は温蔵をして販売する自動販売機にあっては、所定の温度が保たれるよう定期的に点検を行うこと。
- (六) ストロー、紙コップ、箸等飲食の用に供される器具の保管管理は、常に清潔で、かつ、衛生的に行うこと。

## 四 自動販売機への給水(食品に影響を及ぼさないものを除く。)にあっては、次によること。

- (一) カートリッジ式給水タンク(自動販売機に水を供給するために装置される容器であって、取り外すことができるものをいう。以下「給水タンク」という。)を使用するものにあっては、給水タンク及びこれと自動販売機本体との連結部分は、常に清潔で衛生的に保つこと。



- (二) 給水タンクに水を供給する際には、給水タンク内を十分に洗浄すること。
- (三) 水道水以外の水を使用するものにあつては、飲用適の水を使用し、年一回以上使用する水の水質検査を行い、成績書を一年間保存すること。ただし、水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。
- (四) 水質検査の結果、飲用適の水でなくなったときは、直ちに使用を中止し、知事等の指示を受けて適切な措置を講ずること。
- (五) 常に殺菌装置又は細菌ろ過装置が正常に作動していることを確認すること。

## 五 廃棄物等

- (一) 廃棄物等は、定期的に処理すること。
- (二) 自動販売機内に廃棄物容器を備えたものにあつては、廃棄物を廃棄する都度、廃棄物容器を洗浄すること。
- (三) 自動販売機外の廃棄物容器は、十分洗浄するとともに、汚液及び汚臭が漏れないようにすること。
- (四) 廃水貯留槽等は、十分洗浄し、衛生的に保つこと。

## 六 食品の取扱い

- (一) 収納されている食品は、定期的に点検し、適正な管理を行うこと。
- (二) 冷凍、冷蔵又は温蔵をして販売する食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品並びにこれ以外の瓶詰食品及び缶詰食品を除く。)の取扱いは、次によること。
  - イ 食品の収納に当たっては、食品を収納する部分の温度が所定の温度(冷凍するものにあつては摂氏零下十五度以下(包装冷凍食肉にあつては、摂氏零下十八度以下)、冷蔵するものにあつては摂氏十度以下、温蔵するものにあつては摂氏六十三度以上とする。以下同じ。)になった後に収納すること。
  - ロ 食品を収納する部分が所定の温度を保てなくなったときは、当該自動販売機に収納されている食品は販売しないこと。
- (三) 弁当(容器包装詰加圧加熱殺菌したもの、これ以外の瓶詰及び缶詰にしたもの並びに冷凍したものを除く。以下同じ。)の取扱いは、次に掲げる方法により行うこと。
  - イ 冷蔵又は温蔵をして保管すること。
  - ロ 自動販売機への追加収納は、行わないこと。
  - ハ 自動販売機への収納又は回収を行うに当たっては、その品名、数量及び消費期限又は賞味期限、製造者の住所及び氏名、収納又は回収の日時並びに当該回収食品の措置の内容をその都度記録し、その記録を三月間保存すること。
  - ニ 自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。
  - ホ 自動販売機に収納する弁当には、自動販売機専用である旨を表示すること。
- (四) 自動販売機に収納する食品の運搬は、次により行うこと。
  - イ 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等にあつては、食品又はその容器包装を

汚染するようなものを使用してはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、必要に応じて補修、消毒等を行うことにより適切な状態を維持すること。

ロ 食品と食品以外の貨物とを混載する場合には、当該貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等当該貨物と分けすること。

ハ 運搬中の食品は、直射日光から遮断され、じんあい、排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

ニ 品目が異なる食品又は食品以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。

ホ 食品の運搬に当たっては、温度及び湿度の管理、所要時間、運搬方法等に留意すること。

## 七 従事者の衛生管理

(一) 営業者は、常に従事者の健康に留意し、従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、その旨を営業者に報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、そのおそれなくなるまでの期間その従事者が食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業に十分注意し、食中毒の発生防止に努めること。

(二) 従事者が感染症法第十八条第二項の規定による就業制限の対象となった場合（感染症法施行規則第十一条第二項第一号、第三号及び第四号に規定する感染症に係る場合に限る。）において、当該従事者が飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事しているときは、同条第三項に規定する期間当該業務に従事させないこと。

(三) 営業者は、従事者に対し、作業中は清潔な外衣を着用させる等衛生的に食品を取り扱うよう指導すること。

## 別表第二(第三条関係)

(平一二条例一八七・平一五条例一六四・平一六条例六八・平二〇条例六三・平二四条例一一七・平二五条例七四・一部改正)

### 営業施設の基準

第一 共通基準(自動販売機によるものを除く。)

#### 一 営業施設の構造

##### (一) 場所

営業施設(以下「施設」という。)は、清潔な場所に位置すること。ただし、衛生上必要な措置の講じてあるものは、この限りでない。

##### (二) 建物

建物は、鉄骨、鉄筋コンクリート、石材、木造モルタル、木造造り等十分な耐

久性を有する構造であること。

(三) 区画

施設は、それぞれ使用目的に応じて、壁、板その他の適当なものにより区画すること。

(四) 面積

施設は、取扱量に応じた広さを有すること。

(五) 床

施設の床は、タイル、コンクリート等の耐水性材料を使用し、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。ただし、水を使用しない場所においては、厚板等を使用することができる。

(六) 内壁

施設の内壁は、床から少なくとも一メートルまでは耐水性材料又は厚板で腰張りし、かつ、清掃しやすい構造であること。

(七) 天井

施設の天井は、清掃しやすい構造であること。

(八) 明るさ

施設の明るさは、五十ルクス以上とすること。

(九) 換気

施設には、ばい煙、蒸気等の排除設備を設けること。

(十) 周囲の構造

施設の周囲の地面は、耐水性材料を用いて舗装し、排水がよく、清掃しやすい状態であること。

(十一) ねずみ族、昆虫等の防除

施設は、ねずみ族、昆虫等の防除のための設備を設けること。

(十二) 洗浄設備

施設には、原材料、食品、器具及び容器類を洗浄するのに便利で、かつ、十分な大きさの流水式の洗浄設備並びに従事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を、当該洗浄、手洗い及び消毒に適した位置に設けること。

(十三) 更衣室

従事者の数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱を作業場外に設けること。

二 食品取扱設備

(一) 器具等の整備

施設には、その取扱量に応じた数の機械器具及び容器包装を備え、衛生的に使用できるものとする。

(二) 器具等の配置

固定され、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄

をしやすい位置に配置されていること。

(三) 保管設備

取扱量に応じた原材料、食品、添加物並びに器具及び容器包装を衛生的に保管することができる設備を設けること。

(四) 器具等の材質

食品に直接接触する機械器具等は、耐水性で洗浄しやすく熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒が可能なものであること。

(五) 運搬具

必要に応じ、防虫、防じん及び保冷の装置のある清潔な食品運搬具を備えること。

(六) 計器類

冷蔵、殺菌、加熱、圧搾等の設備には、見やすい箇所に温度計及び圧力計を備えること。

また、必要に応じて計量器を備えること。

三 給水及び汚物処理

(一) 給水設備

イ 給水設備は、水道水又は次のいずれかに該当する機関若しくは事業者が行う検査において飲用適と認められた水を豊富に供給することができるものであること。ただし、島しょ等で飲用適の水を、土質その他の事情により得られない場合には、ろ過、殺菌等の設備を設けること。

(イ) 国公立衛生試験機関

(ロ) 法第四条第九項に規定する登録検査機関

(ハ) 水道法第二十条第三項ただし書の規定に基づき、厚生労働大臣の登録を受けた検査機関

(ニ) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律(昭和四十五年法律第二十条)第十二条の二第一項の規定に基づき、建築物における飲料水の水質検査を行う事業者として知事の登録を受けた者

ロ 貯水槽を使用する場合は、衛生上支障のない構造であること。

(二) 便所

便所(し尿浄化槽を含む。)は、作業場に影響のない位置及び構造とし、従事者に応じた数を設け、使用に便利なもので、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。

また、専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を設けること。

(三) 汚物処理設備

廃棄物容器は、ふたがあり、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく、汚液及び汚臭が漏れないものであること。

#### (四) 清掃器具の格納設備

作業場専用の清掃器具と格納設備を設けること。

### 第二 共通基準(自動販売機によるもの)

#### 一 営業施設の構造

##### (一) 場所

イ 自動販売機を設置する場所(以下「設置場所」という。)は、清潔な場所であること。

ロ 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。

##### (二) 面積

設置場所は、使用目的に応じて適当な広さを有していること。

##### (三) 床

設置場所の床は、タイル、コンクリート等の耐水性材料を使用し、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。

##### (四) 明るさ

設置場所には、十分な照明設備を設けること。

##### (五) 排気設備

設置場所には、有効な排気設備を設けること。

### 第三 特定基準(自動販売機によるものを除く。)

- 一 飲食店営業((六)から(十一)までは食肉販売業の許可を受けて自家製ソーセージ(原料肉に豚肉又は牛肉を用い、ケーシングとして羊腸を用い、蒸煮又は湯煮により殺菌したものに限る。)の調理を行う者に限り、(十二)から(十四)までは生食用食肉(生食用として販売される牛の食肉(内臓を除く。)をいう。以下同じ。)を販売の用に供するための工程のうち枝肉から切り出された肉塊(食肉(内臓を除く。)の単一の塊をいう。以下同じ。)に係る処理から加熱殺菌及び冷却までのいずれかの工程(以下「生食用食肉の加工」という。)又は生食用食肉を販売の用に供するために加熱済みの肉塊を細切し、若しくは調味する行為(加熱部分の除去及び生食用食肉を盛り付ける行為を含む。以下「生食用食肉の調理」という。)を行う者に限り、それぞれ適用する。)

#### (一) 冷蔵設備

食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。

#### (二) 洗浄設備

洗浄槽は、二槽以上とすること。ただし、自動洗浄設備のある場合又は食品の販売に付随するものであって、当該食品の販売に係る販売所の施設内の一画に調理場の区画を設け、簡易な調理を行う場合で衛生上支障ないと認められるときは、この限りでない。

#### (三) 給湯設備

洗浄及び消毒のための給湯設備を設けること。

#### (四) 客席

客室及び客席には、換気設備を設けること。

客室及び客席の明るさは、十ルクス以上とすること。また、食品の調理のみを行い、客に飲食させない営業については、客室及び客席を必要としない。

なお、風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律(昭和二十三年法律第百二十二号)又は旅館業法(昭和二十三年法律第百三十八号)の適用を受ける営業を除く。

#### (五) 客用便所

客の使用する便所があること。ただし、客に飲食させない営業については、客用便所を必要としない。

なお、客の使用する便所は、調理場に影響のない位置及び構造とし、使用に便利なもので、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。

また、専用の流水受槽式手洗い設備があること。

#### (六) 施設及び区画

施設は、前処理室(食肉販売業の作業場と兼ねることができる。)、調理室及び調査・計量室(衛生上支障のない場合は、調理室と兼ねることができる。)を設け、区画すること。

#### (七) 排水設備

前処理室には必要に応じて、排水が良好で、清掃が容易に行える構造の排水溝を設けること。

#### (八) 機械器具

調理室には、肉練り機、充てん機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他の必要な機械器具類を設けること。

#### (九) 中心部測定温度計

製品の中心部を測定する温度計を備えること。

#### (十) 水素イオン濃度測定器材

肉の水素イオン濃度を測定する測定器材を備えること。

#### (十一) 細菌検査装置

各工程で行う細菌検査のための検査装置を備えること。

#### (十二) 施設

施設は、生食用食肉の加工又は生食用食肉の調理(以下「生食用食肉の加工又は調理」という。)を行う場所を衛生的な場所に設け、他の作業を行う場所と明確に区分すること。

#### (十三) 洗浄設備

生食用食肉の加工又は調理を行う従事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指

の消毒装置を、手洗い及び消毒に適した位置に設けること。

また、生食用食肉の加工又は調理に用いる器具類の洗浄消毒を行う場合は、洗浄するのに便利で、かつ、十分な大きさの流水式の専用の洗浄設備及び摂氏八十三度以上の給湯能力を有する専用の給湯設備又は給湯器具を、洗浄消毒に適した位置に設けること。

#### (十四) 器具及び計器類

生食用食肉が接触する作業台、包丁、まな板その他の必要な器具類は、専用のものを備えること。

また、生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌前の肉塊が接触する作業台、包丁、まな板その他の必要な器具類は、専用のものを備えるとともに、肉塊の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備又は器具及び加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備又は器具を設け、温度計、はかりその他の必要な計器類を備えること。

### 二 喫茶店営業

#### (一) 冷蔵設備

食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。

#### (二) 客席

客室及び客席には、換気設備を設けること。

客室及び客席の明るさは、十ルクス以上とすること。また、食品の調理のみを行い、客に飲食させない営業については、客室及び客席を必要としない。

なお、風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律の適用を受ける営業を除く。

#### (三) 客用便所

客の使用する便所があること。ただし、客には飲食させない営業については、客用便所を必要としない。

なお、客の使用する便所は、調理場に影響のない位置及び構造とし、使用に便利なもので、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。

また、専用の流水受槽式手洗い設備があること。

### 三 菓子製造業

#### (一) 施設及び区画

施設は、製造、発酵、加工及び包装を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

また、作業場外に原料倉庫を設けること。

#### (二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある混合機、焼がま、平なべ、蒸し器、焙焼機、成形機その他の必要な機械器具類を設けること。

また、必要に応じ冷蔵設備を設けること。

#### 四 あん類製造業

##### (一) 施設及び区画

施設は、製あん、包装を行う場所、冷蔵設備その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

また、作業場外に原料倉庫を設けること。

##### (二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある浸豆槽、煮がま、製あん機、沈でん槽、圧搾機その他の必要な機械器具類を設けること。

##### (三) 沈でん槽

沈でん槽は、ステンレス、タイル、コンクリート等平滑な耐水性材料で作られていること。

#### 五 アイスクリーム類製造業

##### (一) 施設及び区画

施設は、調合、製造及び包装を行う場所、凍結室、冷蔵室その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

また、作業場外に原料倉庫を設けること。

##### (二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある原料混合機、ろ過器、殺菌器、冷却器、分注機、打栓機、凍結硬化設備その他の必要な機械器具類を設けること。ただし、衛生上支障がないと認めた場合には、殺菌器で混合、殺菌及び冷却を兼ねて行い、混合機及び冷却器を設けないことができる。

なお、店頭で製造及び販売をするソフトアイスクリーム等にあつては、フリーザーの前面開口部全体を合成樹脂製の防じん覆いで覆うこと。

#### 六 乳処理業

##### (一) 施設及び区画

施設は、受乳室、乳処理室、洗瓶室、試験室、冷蔵室その他の必要な設備を設け、区画すること。

また、生乳以外の原料等を使用する場合は、原料調合室(衛生上支障ない場合は、乳処理室と兼ねることができる。)を設けること。

なお、作業場外に原料倉庫、空瓶置場等を設けること。

##### (二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のあるろ過器、自記温度計を備えた殺菌器、冷却器、自動充てん機、打栓機その他の必要な機械器具類を設けること。

#### 七 特別牛乳搾取処理業

##### (一) 施設及び区画



施設は、搾乳用牛舎(以下「牛舎」という。)搾乳室、受乳室、乳処理室、洗瓶室、試験室、冷蔵室、空瓶置場その他の必要な設備を設け、区画すること。

また、種牛用、子牛用及び産室用牛舎並びに隔離用牛舎は、別棟とすること。

#### (二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のあるろ過器、冷却器、自動充てん機、打栓機その他の必要な機械器具類を設けること。ただし、殺菌する場合は、自記温度計を備えた殺菌器を設けること。

#### (三) 牛舎

牛舎には、飼料置場及び飼料取扱室を設け、隔離用牛舎は、他の建物と十メートル以上の距離を有すること。

#### (四) 排水及び汚物処理設備

ふん尿だめは、防虫設備を設け、汚水及び悪臭が漏れない構造とすること。

排水溝は、浄化施設又は終末処理施設に接続する公共下水道に直結すること。

#### (五) 洗浄設備

牛舎には、流水式洗浄設備を設け、搾乳室には、牛体洗浄場を設けること。

### 八 乳製品製造業

#### (一) 施設及び区画

施設は、受乳室、原料調合室、洗瓶室、製造室、発酵室、充てん室、包装室、冷蔵室その他の必要な設備を設け、区画すること。

また、作業場外に原料倉庫、空瓶置場等を設けること。

なお、粉乳、練乳、乳飲料、発酵乳、クリーム、バター及びチーズの製造施設には、試験室を設けること。ただし、これらの小分け処理のみの場合については、この限りでない。

#### (二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある冷却機、自記温度計付殺菌器、自動充てん機、打栓機その他の必要な機械器具類を設けること。

### 九 集乳業

#### (一) 施設及び区画

施設は、乳取扱室及び器具取扱室を設けること。

#### (二) 機械器具

冷却設備又は冷蔵設備を設けること。

#### (三) 検査設備

原料の試験検査に必要な検査器具を設けること。

### 十 乳類販売業

#### (一) 冷蔵設備

乳類を常に摂氏十度以下に保存できる能力を有する冷蔵設備を設けること。た

だし、常温保存可能品のみを販売する場合は、この限りでない。

(二) 運搬用具

運搬用具は、製品及び汚染空瓶用を、それぞれ別個に備えること。

(三) 空瓶置場

空瓶置場を設けること。

十一 食肉処理業

(一) 食肉処理業(血液の加工を行うものを除く。また、ホからトまでは、生食用食肉の加工又は調理を行う者に限り適用する。)

イ 施設及び区画

施設は、荷受室、処理室、包装室、とさつ放血室、羽毛、皮、骨等の置場、冷蔵設備その他の必要な設備を設け、区画すること。

ロ 機械器具

取扱量に応じた数及び能力のある脱羽機、処理台、細断機その他の必要な機械器具類を設けること。

ハ 温度管理

食肉及び食用に供する内臓を分割し、又は細切する処理室及び包装室は、温度管理のできる設備を設けること。

また、室内の見やすい場所に温度計を備えること。

ニ 排水設備

排水溝は、浄化施設又は終末処理施設に接続する公共下水道に直結すること。

ホ 施設

施設は、生食用食肉の加工又は調理を行う場所を衛生的な場所に設け、他の作業を行う場所と明確に区分すること。

ヘ 洗浄設備

生食用食肉の加工又は調理を行う従事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を、手洗い及び消毒に適した位置に設けること。

また、生食用食肉の加工又は調理に用いる器具類の洗浄消毒を行う場合は、洗浄するのに便利で、かつ、十分な大きさの流水式の専用の洗浄設備及び摂氏八十三度以上の給湯能力を有する専用の給湯設備又は給湯器具を、洗浄消毒に適した位置に設けること。

ト 機械器具及び計器類

生食用食肉が接触する処理台、細断機その他の必要な機械器具類は、専用のものを設けること。

また、生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌前の肉塊が接触する処理台、細断機その他の必要な機械器具類は、専用のものを設けるとともに、肉塊の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備又は器具及び加熱殺菌後の

冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備又は器具を設け、温度計、はかりその他の必要な計器類を備えること。

(二) 食肉処理業(血液の加工を行うものに限る。)

イ 施設及び区画

施設は、運搬器具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室、処理室、製品置場、冷蔵又は冷凍設備及びその他必要な設備を設け、区画すること。ただし、他の施設から原料血液を運搬してくることがなく、採血から加工までを一貫して行う施設にあっては、運搬器具の洗浄殺菌室及び原料血液貯蔵室を設けないことができる。

ロ 食品取扱設備

原料血液受入設備から充てん設備までの工程における各設備は、サンタリーパイプで連結すること。

また、各設備には、それぞれ洗浄殺菌装置を備えること。

ハ 温度管理

冷蔵、冷凍、冷却又は加熱をするための設備には、温度を正確に調節する装置を備えること。

また、加熱殺菌する設備には、その温度を記録する装置を備えること。

ニ 給水設備

温水又は蒸気を豊富に供給することができる設備を設けること。

ホ 汚水処理設備

廃棄する血液及び汚水の処理設備を設けること。ただし、浄化施設又は終末処理施設に接続する公共下水道に直結している場合は、この限りでない。

十二 食肉販売業((三)から(五)までは、生食用食肉の加工又は調理を行う者に限り適用する。)

(一) 冷蔵設備

食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。

包装凍結肉を販売する場合は、摂氏零下十五度以下の冷蔵能力を有する冷蔵設備を設けること。

(二) 最高最低温度計

包装凍結肉の冷蔵設備には、最高最低温度計を備えること。

(三) 施設

施設は、生食用食肉の加工又は調理を行う場所を衛生的な場所に設け、他の作業を行う場所と明確に区分すること。

(四) 洗浄設備

生食用食肉の加工又は調理を行う従事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を、手洗い及び消毒に適した位置に設けること。

また、生食用食肉の加工又は調理に用いる器具類の洗浄消毒を行う場合は、洗浄するのに便利で、かつ、十分な大きさの流水式の専用の洗浄設備及び摂氏八十三度以上の給湯能力を有する専用の給湯設備又は給湯器具を、洗浄消毒に適した位置に設けること。

#### (五) 器具及び計器類

生食用食肉が接触する作業台、包丁、まな板その他の必要な器具類は、専用のものを備えること。

また、生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌前の肉塊が接触する作業台、包丁、まな板その他の必要な器具類は、専用のものを備えるとともに、肉塊の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備又は器具及び加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備又は器具を設け、温度計、はかりその他の必要な計器類を備えること。

### 十三 食肉製品製造業

#### (一) 施設及び区画

施設は、処理室、包装室、煮沸くん煙室、冷蔵設備その他の必要な設備を設け、区画すること。

また、作業場外に原料倉庫を設けること。

#### (二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある漬込槽、殺菌槽、殺菌後の冷却設備その他の必要な機械器具類を設けること。

#### (三) 温度管理

包装室は、温度管理のできる設備を設けること。

#### (四) 解凍設備

冷凍原料を解凍する場合は、解凍設備を設けること。

#### (五) 中心部測定温度計

製品の中心部を測定する温度計を備えること。

#### (六) 検査設備

原料又は製品の試験検査に必要な設備及び器具類を設けること。

#### (七) 排水設備

排水溝は、浄化施設又は終末処理施設に接続する公共下水道に直結すること。

### 十四 魚介類販売業

#### (一) 冷蔵設備

食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。ただし、生食用魚介類を販売する場合は、摂氏五度以下の冷蔵能力を有する冷蔵設備を設けること。

冷凍魚介類を販売する場合は、摂氏零下十五度以下の冷蔵能力を有する冷蔵設

備を設けること。

(二) 機械器具

取扱量に応じた生食専用の機械器具類を設けること。

(三) 解凍設備

冷凍魚介類を解凍販売する場合は、解凍設備を設けること。

(四) 最高最低温度計

冷凍魚介類の冷蔵設備には、最高最低温度計を備えること。

十五 魚介類せり売営業

(一) 施設

施設は、十分な耐久力のある荷降ろし場、せり場その他の必要な施設を設けること。

(二) 器具類

取扱量に応じた数及び大きさのせり台、陳列台その他の必要な器具及び容器を備えること。

運搬具類は、耐久性材料又は厚板を用い、専用のものであること。

(三) 汚物処理

荷降ろし場及びせり場から衛生上適当な距離を有する魚腸骨置場、じんかい置場等を設け、食品の汚染防止に必要な措置を講ずること。

十六 魚肉ねり製品製造業

(一) 施設及び区画

施設は、処理室、包装室、製品置場、冷蔵設備その他の必要な設備を設け、区画すること。

また、作業場外に原料倉庫を設けること。

(二) 温度管理

鯨肉ベーコンの製造にあつては、包装室に温度管理のできる設備を設けること。

(三) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある搥潰機、殺菌槽その他の必要な機械器具類を設けること。ただし、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鯨肉ベーコンの製造にあつては、これらのほか漬込槽を設けること。

(四) 解凍設備

冷凍原料を解凍する場合は、解凍設備を設けること。

(五) 中心部測定温度計

魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鯨肉ベーコンの製造にあつては、製品の中心部測定用の温度計を備えること。

(六) 検査設備

魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鯨肉ベーコンの製造にあつては、原料又は製品

の試験検査に必要な設備及び器具を設けること。

(七) 排水設備

排水溝は、浄化施設又は終末処理施設に接続する公共下水道に直結すること。

十七 食品の冷凍又は冷蔵業

(一) 施設及び区画

施設は、荷揚場、処理室、凍結予備室、凍結室、冷蔵室、機械室その他の必要な設備を設け、それぞれ区画すること。

(二) 器具等

イ 食品の冷凍業

取扱量に応じた数及び能力のある処理台、すのこ等を備え、凍結予備室及び凍結室には、見やすい箇所に最高最低温度計を備えること。

ロ 食品の冷蔵業

取扱量に応じた数及び能力のある作業台、すのこ等を備え、冷蔵室には、見やすい箇所に最高最低温度計を備えること。

(三) 解凍設備

凍結原料を加工する目的で解凍する場合は、解凍設備を設けること。

(四) 洗浄設備

荷揚場の床及び器具等を洗浄するための給水設備を設けること。

十八 食品の放射線照射業

(一) 施設及び区画

施設は、照射室、制御室その他の必要な設備を設け、使用目的に応じて区画すること。

また、作業場外に未照射食品倉庫及び照射食品倉庫をそれぞれ設け、倉庫の搬入口及び搬出口を別々に設けること。

(二) 機械器具

照射する食品に所定の放射線量が確実に照射することができる性能を有する照射装置を設け、清掃しやすく、機械油等によって食品を汚染することのない構造であること。

(三) 検査設備の設置

照射食品を検査するために必要な設備を設けること。

十九 清涼飲料水製造業

(一) 施設及び区画

施設は、調合室、製造、充てん及び包装を行う場所、製品置場、洗瓶室その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

また、作業場外に原料倉庫、空瓶置場等を設けること。

(二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある調合タンク、充てん機、打栓機、殺菌設備、冷却器、洗瓶装置、製品検査設備その他の必要な機械器具類を設けること。

## 二十 乳酸菌飲料製造業

### (一) 施設及び区画

施設は、調合、製造、充てん、発酵及び包装を行う場所、洗瓶室、合成樹脂容器成型室、試験室、冷蔵室その他の必要な設備を設けること。

また、作業場外に原料倉庫、空瓶置場等を設けること。ただし、希釈のみを行う場合は、発酵を行う場所及び試験室を設けないことができる。

### (二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のあるかくはん機付混合機、ろ過器、殺菌器、冷却器、洗瓶装置その他の必要な機械器具類を設けること。

## 二十一 氷雪製造業

### (一) 施設及び区画

施設は、製氷室、貯氷庫、機械室その他の必要な設備を設け、区画すること。

### (二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある予冷槽、凍結缶、起重機、吸取機械パイプ、エアパイプ、ブライン受け、上ぶた、中ぶた、脱氷槽その他の必要な機械器具類を設けること。

### (三) 専用履物

製氷室等には、専用の履物を備えること。

## 二十二 氷雪販売業

### (一) 施設

施設は、貯氷庫及び取扱場を設け、他の用途に使用しないこと。

### (二) 器具

取扱量に応じた数の氷ばさみ、のこぎり、専用の運搬用具その他の必要な器具類を備えること。

## 二十三 食用油脂製造業

### (一) 施設及び区画

施設は、製造、充てん及び包装を行う場所、搾油粕置場、製品倉庫その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

また、作業場外に原料倉庫(タンク)を設けること。

### (二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある前処理設備(原料の精選、破碎、圧ペン、乾燥、ばい煎<sup>せん</sup>、蒸煮等ができる設備をいう。)、搾油設備(圧搾機、抽出機等をいう。)、精製設備(ろ過、湯洗い、脱ガム、脱酸、脱色、脱臭、脱ろう等ができる装置又は設備をいう。)、充てん機、打栓機、巻締機その他の必要な機械器具類を設けるこ

と。

(三) 排水設備

排水溝は、浄化施設又は終末処理施設に接続する公共下水道に直結すること。

二十四 マーガリン又はショートニング製造業

(一) 施設及び区画

施設は、原料処理、製造、充てん及び包装を行う場所、熟成室、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

また、必要に応じて抜缶、精製、脱酸、着色等前処理に必要な場所を設けること。

なお、作業場外に原料倉庫(タンク)を設けること。

(二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある配合槽、殺菌機、混合機、冷却器、包装機、恒温装置その他の必要な機械器具類を設けること。

二十五 みそ製造業

(一) 施設及び区画

施設は、製造、充てん及び包装を行う場所、こうじ室、醸造室、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

また、作業場外に原料倉庫を設けること。

(二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある蒸煮がま、漬豆槽、仕込槽、蒸し器その他の必要な機械器具類を設けること。

(三) 仕込槽

仕込槽には、ふたを備えること。

二十六 醬油<sup>しょう</sup>製造業

(一) 醸造醬油<sup>しょう</sup>製造

イ 施設及び区画

施設は、製造、充てん、火入れ及び包装を行う場所、こうじ室、醸造室、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

また、作業場外に原料倉庫を設けること。

ロ 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある蒸煮がま、破砕機、仕込槽、圧搾機、洗瓶装置、充てん機、打栓機、殺菌設備その他の必要な機械器具類を設けること。

ハ 仕込槽

仕込槽には、ふたを備えること。

(二) アミノ酸醬油<sup>しょう</sup>(半製品を含む。)製造

イ 施設及び区画



施設は、原料処理、製造、充てん及び包装を行う場所、酸類及び中和剤の保管倉庫(タンク)その他の必要な設備を設け、作業区分により区画すること。

また、作業場外に原料倉庫を設けること。

ロ 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある分解槽、かくはん槽、圧搾機、洗瓶装置、充てん機、打栓機その他の必要な機械器具類を設けること。

ハ 有毒ガスの排除設備

製造の過程において発生する有毒ガスを排除するために、希釈、中和その他の有効な措置を講ずる設備を設けること。

ニ 分解槽

分解槽には、ふたを備えること。

二十七 ソース類製造業

(一) 施設及び区画

施設は、製造、充てん及び包装を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

また、作業場外に原料倉庫を設けること。

(二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある蒸煮がま、仕込槽、充てん機、打栓機、洗瓶装置その他の必要な機械器具類を設けること。

また、必要に応じて、冷蔵設備を設けること。

二十八 酒類製造業

(一) ビール製造

イ 施設及び区画

施設は、製造室、醸造室、製品倉庫、原料倉庫その他の必要な設備を設け、区画すること。

また、必要に応じて麦芽製造室を設けること。

ロ 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある煮沸がま、発酵槽、貯蔵タンク、冷却器、ろ過器、自動充てん機、自動洗瓶機、殺菌装置その他の必要な機械器具類を設けること。

ハ 発酵室の換気設備及び汚染防止設備

発酵室には、炭酸ガスを〇・一五パーセント以下に保持できるガス排除又は機械換気設備を設け、発酵槽には、覆いを設け、又はこれに代わる装置を備えること。ただし、室全体がねずみ族、昆虫等の侵入及びじんあい等を防止できる構造の場合は、この限りでない。

(二) 醸造酒製造

イ 施設及び区画

施設は、原料処理、発酵(貯蔵)、圧搾、洗瓶及び包装を行う場所、瓶詰室、酒母室、こうじ室、製品倉庫、原料倉庫その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

ロ 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある精米機、浸せき槽、蒸し器、発酵タンク、圧搾装置、ろ過器、洗瓶装置、充てん機、打栓機、殺菌装置その他の必要な機械器具類を設けること。

(三) 蒸留酒製造

イ 施設及び区画

施設は、原料処理、仕込み、貯蔵、蒸留、充てん及び包装を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

また、作業場外に原料倉庫を設けること。

ロ 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある貯蔵タンク、蒸留装置、洗瓶装置、充てん機、打栓機その他の必要な機械器具類を設けること。

二十九 豆腐製造業

(一) 施設及び区画

施設は、原料処理、製造、調理及び加工を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

また、作業場外に原料倉庫を設けること。

(二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある磨砕機、煮沸がま、圧搾設備、型箱、水槽その他の必要な機械器具類を設けること。

(三) 冷蔵設備

加工品を製造する場合には、食品を保存するために十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。

(四) 水槽

水槽には、ふたを備えること。

三十 納豆製造業

(一) 施設及び区画

施設は、発酵室、製造及び包装を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

また、作業場外に原料倉庫を設けること。

(二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある浸豆槽、煮がま、放冷台その他の必要な機械

器具類を設けること。

### 三十一 めん類製造業

#### (一) 施設及び区画

施設は、製めん、乾燥及び包装を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

また、作業場外に原料倉庫を設けること。

#### (二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある粉ふるい機、混合機、製めん機、ゆでがまその他の必要な機械器具類を設けること。

### 三十二 そうざい製造業

#### (一) 施設及び区画

施設は、原料処理、製造、調理、加工、放冷及び包装を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

また、作業場外に原料倉庫を設けること。

#### (二) 機械器具

製造量に応じた数及び能力のある解凍設備、放冷設備、加工台、蒸煮がまその他の必要な機械器具類を設けること。

#### (三) 冷蔵設備

食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。

### 三十三 缶詰又は瓶詰食品製造業

#### (一) 施設及び区画

施設は、原料処理、調理、充てん及び包装を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

また、作業場外に原料倉庫を設けること。

#### (二) 機械器具

##### イ 缶詰製造

製造量に応じた数及び能力のある解凍設備、蒸煮がま、調理設備、巻締機、殺菌装置、冷却槽その他の必要な機械器具類を設けること。

##### ロ 瓶詰製造

製造量に応じた数及び能力のある洗瓶装置、解凍槽、充てん機、打栓機、殺菌装置その他の必要な機械器具類を設けること。

#### (三) 冷蔵設備

必要に応じて、食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。

### 三十四 添加物製造業

#### (一) 施設及び区画

施設は、製造、加工、小分け及び包装を行う場所、原材料及び製品の保管設備その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。

## (二) 機械器具

製造量又は取扱量に応じた数及び能力のある機械器具類を設けること。

添加物の製剤を製造する場合は、含有成分を均一にする機械的かくはん装置等必要な設備を設けること。

なお、医薬品又は工業薬品等の製造、加工及び小分けのための機械器具類とは区別すること。ただし、添加物の成分に影響を及ぼさないと認められる場合は、この限りでない。

## (三) 検査製品置場

製品検査を受けるべき添加物については、その申請量に応じた製品検査申請製品を一括して封印のできる設備を設けること。

## (四) 検査設備の設置

原料及び製品を検査するために必要な設備を設けること。ただし、他の検査機関を利用し、食品衛生管理者の責任において管理を行う場合は、この限りでない。

## (五) 廃棄物等の処理

製造又は加工の過程において生ずる廃水、廃棄物及びガス等を完全に処理する設備を設けること。

# 第四 特定基準(自動販売機によるもの)

## 一 飲食店営業及び喫茶店営業

### (一) 給水設備

イ 給水設備は、水道水又は第一の三の(一)のイの(イ)、(ロ)、(ハ)及び(ニ)に掲げる機関若しくは事業者が行う検査において飲用適と認められた水を豊富に供給することができるものであること。ただし、島しょ等で飲用適の水を、土質その他の事情により得られない場合には、ろ過、殺菌等の設備を設けること。

ロ 貯水槽を使用する場合は、衛生上支障のない構造であること。

### (二) 排水設備

自動販売機から廃水を生じる場合は、設置場所に適当な排水設備を設けること。

### (三) 洗浄用給排水設備

設置場所には、使用に便利な位置に自動販売機その他の施設設備等を洗浄するための給排水設備があること。

### (四) 廃棄物容器

設置場所には、適当な大きさの有蓋の廃棄物容器を備えること。

## 二 乳類販売業

### 廃棄物容器

設置場所には、適当な大きさの有蓋の廃棄物容器を備えること。

### 三 食肉販売業及び氷雪製造業

#### (一) 給水設備

イ 給水設備は、水道水又は第一の三の(一)のイの(イ)、(ロ)、(ハ)及び(ニ)に掲げる機関若しくは事業者が行う検査において飲用適と認められた水を豊富に供給することができるものであること。ただし、島しょ等で飲用適の水を、土質その他の事情により得られない場合には、ろ過、殺菌等の設備を設けること。

ロ 貯水槽を使用する場合は、衛生上支障のない構造であること。

#### (二) 排水設備

自動販売機から廃水を生じる場合は、設置場所に適当な排水設備を設けること。

#### (三) 洗浄用給排水設備

設置場所には、使用に便利な位置に自動販売機その他の施設設備等を洗浄するための給排水設備があること。