

◎営業施設の基準について

食品衛生法（昭和22年法律第233号）

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つた日から起算して2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2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前2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5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。

食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な措置の基準等に関する条例（平成12年京都府条例第5号）

（飲食店営業等の施設の基準）

第4条 法第54条に規定する政令で定めるものの施設の基準は、次に掲げる事項について規則で定めるものとする。

(1) 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

(2) 令第35条各号に掲げる営業ごとの事項

(3) 法第13条第1項の規定により定められた規格又は基準に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る事項

2 知事は、公衆衛生上支障がないと認めるものについて、前項の基準を緩和することができる。

食品衛生法施行細則（平成12年京都府規則第12号）

（公衆衛生上必要な営業の施設の基準）

第4条 条例第4条第1項に規定する規則で定める基準は、別表第2のとおりとする。

別表第2（第4条関係）

公衆衛生上必要な営業の施設の基準

第1 共通基準

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、及び機械器具を適切に配置し、並びに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、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業員の経路の設定、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 施設の構造及び設備

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

(2) 食品等を取り扱う作業を行う場所の真上は、結露しにくく、結露によるカビの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう適切に換気することができる構造又は設備であること。

(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。）を容易に行う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、床面は、不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性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することができる機能を有すること。

(6) 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水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給水設備を有すること。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、水源は、外部から汚染されない構造であること。貯水槽を使用する場合にあっては、公衆衛生上支障のない構造であること。

(7) (6)の適用については、法第13条第1項の規定により別に定められた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あっては、「飲用に適する水」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することができるよう定めがある食品を取り扱う営業にあっては、「飲用に適する水」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) 従業者の手指を洗浄消毒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。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。
- (9) 排水設備は、次の要件を満たすこと。
- ア 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄を行う区画及び廃水、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。
- イ 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することができる機能を有すること。
- ウ 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設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第 13 条第 1 項の規定により別に定められた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営業にあっては、その定めに従い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) 次の要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。
- ア 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
- イ 専用の流水式手洗い設備を有すること。
- (13) 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止が可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
- (14) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性であって、十分な容量を備えており、清掃をしやすい、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) 更衣場所は、従業者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置にあること。
- (17) 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することができる、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。
- (18) 添加物を使用する施設にあっては、それを専用で保管することができる設備又は場所を有し、及び計量器を備えること。
- 4 機械器具
- (1) 食品若しくは添加物の製造又は食品の調理を行う作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検を行うことの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接触する機械器具等は、耐水性材料で作られ、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) 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置にあること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃を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っては、汚染を防止することが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) 作業場の清掃等を行うための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従業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。
- 5 その他
- (1) 令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業にあっては、3 の(15)の基準は、適用しない。
- (2) 令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そう菜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。）（従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業に該当するものを除く。第 2 の 1 の(1)の アにおいて同じ。）を行う場合にあっては、(1)の規定によるほか、次の基準により営業することができる。
- ア 床面及び内壁にあっては、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、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。
- イ 排水設備にあっては、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、床面に有しないこととすることができる。
- ウ 冷蔵設備又は冷凍設備にあっては、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とすることができる。
- エ 食品を取り扱う区域にあっては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。
- (3) 令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業のうち、自動車において固定した施設を設けずに調理を行う営業（従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業に該当するものを除く。第 2 の 1 の(1)において同じ。）にあっては、3 の(4)、(9)、(12)及び(16)の基準は、適用しない。
- (4) 令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業のうち、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業に該当するものにあっては、3 の(8)、(9)、(12)、(13)、(16)及び(17)並びに 4 の(7)の基準は、適用しない。
- (5) 令第 35 条第 4 号に規定する魚介類販売業のうち、自動車に積載した鮮魚介類を戸別に販売する場合（注文により配達する場合を除く。）又は道路、公園、空地、興行場等の場所において固定した施設を設けずに販売する場合にあっては、3 の(4)、(9)、(12)及び(16)の基準は、適用しない。
- (6) 令第 35 条第 9 号に規定する食肉処理業のうち、自動車において固定した施設を設けずに生体又はと体を処理する場合にあっては、3 の(12)、(13)及び(16)並びに 4 の(5)の基準は、適用しない。
- (7) 令第 35 条第 27 号及び第 28 号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、1 から 4 までに掲げる基準に加え、次の要件を満たすこと。
- ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管を行うための室等（作業区分に応じた区画がされている場所がある場合における当該場所を含む。以下同じ。）を有すること。
- イ 原材料を保管する場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- ウ 製品を製造する場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷又は冷却に必要な設備を有すること。
- エ 製品が摂氏マイナス 15 度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

と。

(8) 令第 35 条第 30 号に掲げる営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、1 から 4 までに掲げる基準に加え、次の要件を満たす構造であること。

ア 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管を行う室等を有し、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。

イ 原材料の保管を行う場所に、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

ウ 製品の製造を行う場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌又は冷却に必要な設備を有すること。

(9) 令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業のうち、屋台、露店等の簡易な設備で営業する場合にあっては、3 の(2)から(5)まで、(9)、(12)及び(16)の基準は、適用しない。

第 2 業種別基準

1 令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業

(1) 自動車において固定した施設を設けずに調理を行う営業にあっては、当該調理を行う場合には、次の要件を満たすこと。

ア 簡易な営業にあっては、1 日の営業において約 40 リットルの水を供給することができ、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

イ 比較的大量の水を要しない営業にあっては、1 日の営業において約 80 リットルの水を供給することができ、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

ウ 比較的大量の水を要する営業にあっては、1 日の営業において約 200 リットルの水を供給することができ、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

(2) 従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業にあっては、当該調理された食品を販売する場合には、次の要件を満たすこと。

ア 従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業の施設（イ及びカにおいて単に「施設」という。）及び全自動調理機（自動的に食品を調理し、調理された食品を提供する機能を有する調理器具であって、令第 34 条の 2 第 2 号の調理の機能を有する自動販売機と同等以上の材質、構造、機能等を有するものをいう。以下同じ。）の全体の衛生状況を確認するための監視設備を有すること。

イ 施設に異常が生じた場合に、当該施設の営業者において全自動調理機を停止することができる機能を有すること。

ウ 全自動調理機が、原材料の温度、調理の工程等の状況を検知し、異常が生じた場合に自動的に停止する機能を有すること。

エ 全自動調理機が、調理後の食品に係る保管設備を有し、かつ、当該保管設備が外部からの汚染等を防止する構造を有すること。

オ 全自動調理機が、調理後、一定の時間を経過した食品を提供しない機能を有すること。

カ 施設に異常が生じた場合に当該施設の営業者と連絡ができるよう、当該施設の営業者の連絡先の掲示を行うこと。

2 令第 35 条第 2 号の調理の機能を有する自動販売機（屋内に設置され、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。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

(1) ひさし、屋根等の雨水による影響を防止することができる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合にあっては、この限りでない。

(2) 床面は、清掃等が容易な不浸透性材料の材質であること。

3 令第 35 条第 3 号に規定する食肉販売業

(1) 処理室を有すること。

(2) 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。

(3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏 10 度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス 15 度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。

(4) 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

4 令第 35 条第 4 号に規定する魚介類販売業

(1) 原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管を行う室等を有すること。

(2) 原材料の処理を行う場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備及び器具を有すること。

(3) 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、生食用鮮魚介類の処理を行うための専用の器具を備えること。

(4) 自動車に積載した鮮魚介類を戸別に販売する場合（注文により配達する場合を除く。）又は道路、公園、空地、興行場等の場所において固定した施設を設けずに販売する場合にあっては、第 2 の 1 の基準を満たすこと。

(5) 牡蠣を処理する場合は、次の要件を満たすこと。

ア 必要に応じて浄化設備を有すること。

イ 牡蠣の前処理を行う場所は、殻付き牡蠣の洗浄に必要な設備を有すること。

ウ 牡蠣の処理を行う場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

5 令第 35 条第 5 号に規定する魚介類競り売り営業

(1) 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷を行う場所を有し、必要に応じて区画されていること。

(2) 必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒を行う設備を有すること。

(3) 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却を行う場合にあっては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。

6 令第 35 条第 6 号に規定する集乳業

(1) 生乳の貯蔵設備を有すること。

(2) 受入検査設備を有すること（検査を外部委託する施設を除く。）。

(3) 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。

7 令第35条第7号に規定する乳処理業

- (1) 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管を行い、必要に応じて洗瓶を行う室等及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては貯蔵及び受入検査を行う室等を、検査を外部委託する施設にあっては受入検査を行う室等を有することを要しない。
- (2) 生乳の処理を行う場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。
- (3) 製品が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。
- (4) 生乳の検査を行う場所は、生乳の検査を行うために必要な設備を有すること。

8 令第35条第8号に規定する特別牛乳搾取処理業

- (1) 搾乳、生乳の処理及び製品の保管を行う室等、牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備を有し、必要に応じて洗瓶を行う室等を有すること。
- (2) 生乳の受入検査設備を有すること（検査を外部委託する施設を除く。）。
- (3) 生乳の処理を行う場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌を行う場合においては、自記温度計を備えた殺菌設備を有すること。
- (4) 製品が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。

9 令第35条第9号に規定する食肉処理業

- (1) 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管を行う室等を有すること。
- (2) 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。
- (4) 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- (5) 生体又はと体を処理する場合にあっては、次の要件を満たすこと。
 - ア と殺放血室（と殺及び放血を行う場合に限る。）及び剥皮を行う場所並びに剥皮前のと体の洗浄を行う設備を有すること。また、必要に応じて懸ちよう室、脱羽を行う場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はと体、処理後の食肉等の搬入及び搬出を行う場所が区画されていること。
 - イ 剥皮を行う場所は、懸ちよう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒を行う設備を有すること。
 - ウ 懸ちよう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉を密閉することができる構造であること。
 - エ 洗浄消毒設備は、摂氏60度以上83度未満の温湯及び摂氏83度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認することができる温度計を備えること。
- (6) 自動車において生体又はと体を処理する場合にあっては、次の要件を満たすこと。

ア 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等を密閉することができる構造であること。
イ 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、施行規則別表第17第4イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあっては、成獣1頭当たり約100リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。

ウ 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

エ 車外において剥皮を行う場合においては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によると体の汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。

- (7) 血液を加工する施設にあっては、次の要件を満たすこと。
 - ア 運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理を行う室並びに冷蔵設備又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装を行う室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあっては、運搬器具の洗浄及び殺菌を行い、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は、作業区分に応じて区画されていること。
 - イ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。
 - ウ 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。

10 令第35条第10号に規定する食品の放射線照射業

- (1) 専用の照射室を有すること。
- (2) 適切な照射線量を正確に調整することができるベルトコンベア及び照射設備を有すること。
- (3) 照射線量を正確に測定することができる化学線量計を備えること。

11 令第35条第11号に規定する菓子製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管を行う室等を有すること。
- (2) 原材料の前処理及び製品の製造を行う場所は、製造する品目に応じて、解冻、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷又は冷却に必要な設備を有すること。
- (3) 原材料及び製品の保管を行う室等は、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- (4) シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合にあっては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。

12 令第35条第12号に規定するアイスクリーム類製造業

- (1) 原材料の保管及び調査並びに製品の製造及び保管を行う室等を有すること。
- (2) 生乳の貯蔵設備を有すること（生乳を使用しない施設を除く。）。
- (3) 生乳の受入検査設備を有すること（検査を外部委託する施設を除く。）。
- (4) 製品の製造を行う場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。

13 令第35条第13号に規定する乳製品製造業

- (1) 原材料の保管及び調査並びに製品の製造及び保管を行う室等を有し、必要に応じて洗瓶を行う室等を有すること。
- (2) 生乳の貯蔵設備を有すること（生乳を使用しない施設を除く。）。
- (3) 生乳の受入検査設備を有すること（検査を外部委託する施設を除く。）。
- (4) 製品の製造を行う場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化又は分離を行うための設備を有すること。

14 令第35条第14号に規定する清涼飲料水製造業

- (1) 原材料の保管及び調査を行う室等を有すること（ミネラルウォーター類のみを製造する施設を除く。）。
- (2) 製品の製造を行う室等を有すること。
- (3) 必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立てを行う設備を有すること。
- (4) 原材料の調査及び製品の製造を行う場所にあつては、調査、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。

15 令第35条第15号に規定する食肉製品製造業

- (1) 原材料の保管、前処理及び調査並びに製品の製造、包装及び保管を行う室等を有すること。
- (2) 製品の製造を行う場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、熏煙、塩漬、製品の中心部温度の測定、冷却等を行うための設備を有すること。

16 令第35条第16号に規定する水産製品製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管を行い、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄又は解凍を行うための室等を有すること。
- (2) 原材料の保管及び製品の保管を行う場所は、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- (3) 原材料の前処理又は製品の製造を行う場所は、必要に応じて解凍、調査、加熱、殺菌、乾燥、熏煙、ばい焼、脱水、冷却等を行うための設備を有すること。
- (4) 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理を行う専用の器具を備えること。
- (5) 魚肉練り製品を製造する場合にあつては、原材料の前処理及び製品の製造を行う場所にらい漬に必要な設備を有すること。
- (6) 魚肉練り製品を製造する場合にあつては、原材料の前処理及び製品の製造を行う室等に殺菌に必要な設備を有すること（魚肉のすり身を製造する場合を除く。）。
- (7) 牡蠣を処理する場合は、次の要件を満たすこと。
ア 必要に応じて浄化設備を有すること。
イ 牡蠣の前処理を行う場所は、殻付き牡蠣の洗浄に必要な設備を有すること。
ウ 牡蠣の処理を行う場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

17 令第35条第17号に規定する冰雪製造業

製品の製造及び保管を行い、必要に応じて製品の調整及び包装を行う室等を有すること。

18 令第35条第18号に規定する液卵製造業

- (1) 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管を行う室等を有すること。
- (2) 製品を製造する場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて加熱殺菌及び冷却、洗卵又はろ過に

必要な設備を有すること。

- (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏8度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス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蔵設備又は冷凍設備を有すること。

19 令第35条第19号に規定する食用油脂製造業

- (1) 原材料の保管設備並びに製品の製造及び保管を行う室等を有すること。
- (2) 食用油脂を製造する施設の製造を行う場所にあつては、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油又は調査に必要な設備を有すること。
- (3) マーガリン又はショートニングの製造を行う施設の場所にあつては、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて、練り合わせ、殺菌若しくは冷却に必要な設備又は熟成室を有すること。

20 令第35条第20号に規定するみそ又はしょうゆ製造業

- (1) 製きくを行い、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成を行い、並びに製品の包装、充填及び保管を行う室等を有すること。また、包装及び充填をする場所にあつては、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立てを行う設備を有すること。
- (2) しょうゆを製造する場合にあつては、必要に応じて圧搾、火入れ、調査、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。
- (3) みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合にあつては、調査、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

21 令第35条第21号に規定する酒類製造業

- (1) 製造する品目に応じて、製きくを行い、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留及び圧搾を含む。）を行い、並びに製品の包装、充填及び保管を行う室等を有すること。
- (2) 製品の包装及び充填を行う室等は、必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立てを行う設備を有すること。
- (3) 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きよう、製きく、糖化、煮沸、発酵、蒸留、圧搾、火入れ、調査、ろ過、充填及び密栓に必要な設備等を有すること。

22 令第35条第22号に規定する豆腐製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管を行う室等を有すること。
- (2) 製品の製造を行う場所は、殺菌及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて包装するための設備を有すること。
- (3) 無菌充填豆腐を製造する場合にあつては、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備を有すること。
- (4) 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあつては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等を行う設備を有すること。

23 令第35条第23号に規定する納豆製造業

- (1) 原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造及び保管を行う室等を有すること。
- (2) 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。

24 令第35条第24号に規定する麺類製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管を行う室等を有し、必要に応じて原材料及び製品の乾燥、冷蔵又は冷凍を行う室等を有すること。
- (2) 原材料の前処理及び製品の製造を行う室等にあつては、

製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、ゆで、蒸し、油調又は冷却に必要な設備を有すること。

25 令第35条第25号に規定するそうざい製造業及び同条第26号に規定する複合型そうざい製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管を行う室等を有すること。
- (2) 製品の製造を行う室等は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷又は冷却に必要な設備を有すること。
- (3) 原材料及び製品の保管を行う室等は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

26 令第35条第27号に規定する冷凍食品製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管を行うための室等を有すること。
- (2) 原材料の保管を行う場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品の製造を行う場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷又は冷却に必要な設備を有すること。
- (4) 製品が摂氏マイナス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。

27 令第35条第29号に規定する漬物製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管を行う室等を有すること。
- (2) 原材料の前処理及び製品の製造を行う場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等を行う設備を有すること。
- (3) 浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏10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蔵設備を有すること。

28 令第35条第30号に規定する密封包装食品製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管を行う室等を有し、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。
- (2) 原材料の保管を行う場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品の製造を行う場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌又は冷却に必要な設備を有すること。

29 令第35条第31号に規定する食品の小分け業

- (1) 原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管を行う室等を有すること。
- (2) 原材料及び製品の保管を行う場所は、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

30 令第35条第32号に規定する添加物製造業

- (1) 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、包装及び保管を行う室等を有すること。
- (2) 製品の製造を行う場所は、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を有すること。添加物製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。
- (3) 原材料又は製品の試験検査を行うために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、当該試験に必要な設備を有する他の施設を利用して自らの責任において添加物の試験検査を行う場合であって、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。
- (4) 添加物及び添加物以外の製品を同一の施設で製造する場

合にあっては、添加物の製造に使用する機械器具は、添加物以外の製造に使用する機械器具と区別されていること。ただし、添加物及び添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であって、同一の機械器具を使用して製造された添加物が法第13条第1項の基準及び規格に適合するときは、この限りでない。

第3 生食用食肉の加工又は調理を行う施設及びふぐを処理する施設の基準

- 1 令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第3号に規定する食肉販売業、同条第9号に規定する食肉処理業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理を行う施設にあっては、次の要件を満たすこと。
 - (1) 生食用食肉の加工又は調理を行うための設備が他の設備と区分されていること。
 - (2) 器具及び手指の洗浄及び消毒を行うための専用の設備を有すること。
 - (3) 生食用食肉の加工又は調理を行うための専用の機械器具を備えること。
 - (4) 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が摂氏4度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が摂氏マイナス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蔵設備又は冷凍設備を有すること。
 - (5) 生食用食肉を加工する施設にあっては、加工量に応じた加熱殺菌を行うための設備を有すること。
- 2 令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第4号に規定する魚介類販売業、同条第16号に規定する水産製品製造業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあっては、次の要件を満たすこと。
 - (1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管を行うため、施錠することができる容器等を備えること。
 - (2) ふぐの処理を行うための専用の器具を備えること。
 - (3) ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス18度以下で急速に凍結することができる機能を備える冷凍設備を有すること。