

○食品衛生法基準条例

平成11年12月20日条例第56号

改正

平成13年3月28日条例第6号

平成13年10月11日条例第42号

平成15年12月22日条例第70号

平成16年3月11日条例第5号

平成18年3月24日条例第19号

平成20年12月17日条例第52号

平成24年3月21日条例第5号

平成24年3月21日条例第17号

平成26年3月20日条例第13号

平成30年6月14日条例第39号

食品衛生法基準条例をここに公布する。

食品衛生法基準条例

(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50条第2項（法第62条第1項において準用する場合を含む。以下この条において同じ。）及び第51条並びに食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第8条第1項の規定に基づき、法第29条第1項の規定に基づき県が設置する食品衛生検査施設の設備及び職員の配置に関する基準、法第50条第2項に規定する営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関する必要な基準並びに政令第35条に規定する営業の施設（以下「営業施設」という。）についての業種別の公衆衛生の見地から必要な基準を定めるものとする。

(食品衛生検査施設の基準)

第1条の2 政令第8条第1項の規定による食品衛生検査施設の基準は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第36条で定める基準をもって、その基準とする。

(講ずべき措置の基準)

第2条 法第50条第2項に規定する基準は、別表第1のとおりとする。

2 前項の基準は、営業の形態その他特別の事情によりやむを得ない理由があり、かつ、知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、これを緩和することができる。

3 第1項の基準に関する業種別の細目は、規則で定める。

4 別表第1の13の規定は、法第62条第1項において準用する法第50条第2項に規定する基準について準用する。この場合において、同表の13の(1)中「食品等」とあるのは「法第62条第1項に規定するおもちゃ（以下「おもちゃ」という。）」と、同表の13の(2)中「食品等」とあるのは「おもちゃ」と読み替えるものとする。

（営業施設の基準）

第3条 法第51条に規定する基準は、別表第2のとおりとする。

2 前項の基準は、営業の形態その他特別の事情によりやむを得ない理由があり、かつ、知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、これを緩和することができる。

附 則

この条例は、平成12年4月1日から施行する。

附 則（平成13年3月28日条例第6号抄）

（施行期日）

1 この条例は、平成13年4月1日から施行する。

（食品衛生法基準条例の一部改正に伴う経過措置）

5 施行日前にされた保健所長の指示又は指導は、第6条の規定による改正後の食品衛生法基準条例別表第1の規定の適用については、それぞれ県民局長（保健所を設置する市にあっては、市長）の指示又は指導とみなす。

附 則（平成13年10月11日条例第42号）

この条例は、平成13年11月1日から施行する。

附 則（平成15年12月22日条例第70号）

この条例は、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成15年法律第55号）附則第1条第3号に規定する政令で定める日〔平成16年2月27日〕から施行する。

附 則（平成16年3月11日条例第5号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（平成18年3月24日条例第19号）

この条例は、平成18年4月1日から施行する。

附 則（平成20年12月17日条例第52号）

この条例は、平成21年4月1日から施行する。

附 則（平成24年3月21日条例第5号抄）

（施行期日）

1 この条例は、平成24年4月1日から施行する。

附 則（平成24年3月21日条例第17号）

この条例は、平成24年4月1日から施行する。

附 則（平成26年3月20日条例第13号抄）

（施行期日）

1 この条例は、平成26年4月1日から施行する。

（施行期日）

1 この条例は、平成30年6月14日から施行する。

#### 別表第1（第2条関係）

##### 1 一般事項

（1） 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。

（2） 施設、設備及び機械器具類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（以下「食品等」という。）の特性を考慮し、施設、設備及び機械器具類の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定めるとともに、その方法を定めた手順書を作成するよう努めること。

（3） 食品等の取扱量は、施設の規模及び能力に見合う量とすること。

##### 2 施設の管理

（1） 施設及びその周辺は、清掃し、常に清潔に保つこと。

（2） 調理場、製造場、加工場、処理場等（以下「作業場」という。）には、不必要な物品を置いたり、動物を入れたりしないこと。

（3） 作業場には、従事者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、従事者以外の者の立入りにより食品等の汚染のおそれがないと認められる場合は、この限りでない。

（4） 作業場の採光、照明、換気又は通風を十分に行い、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

（5） 排水がよく行われるよう排水溝、沈殿槽等の清掃及び補修を行うこと。

- (6) 年2回以上ねずみ、衛生害虫等の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。
- (7) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- (8) 作業場の窓及び出入口等は、開放しないこと。
- (9) 便所は、常に清潔に保ち、定期的に清掃、殺虫及び消毒をすること。
- (10) 従事者の手洗設備を清潔に保ち、手指の消毒に適当な消毒液を備えて、常に使用できる状態にしておくこと。

### 3 機械器具類の管理保全

- (1) 機械器具類は、使用目的に応じて区分して使用すること。
- (2) 食品に直接接触する機械器具類は、常に清潔にし、使用後は、洗浄し、必要に応じて熱湯、蒸気、消毒剤、殺菌剤等で消毒又は殺菌すること。
- (3) 機械器具類の洗浄、消毒又は殺菌に使用する洗浄剤、消毒剤又は殺菌剤（以下「洗浄剤等」という。）の保管には十分注意し、洗浄剤等を使用する場合は、適正な洗浄剤等を適正な濃度で使用し、使用後は、洗浄剤等が残存することのないようにすること。
- (4) 機械器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
- (5) 機械器具類及び分解した機械器具類の部分品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
- (6) 重量、容量、温度、圧力等の計量器は、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。
- (7) 冷凍、冷蔵、冷却、熱蔵又は加熱の温度及び時間並びに放射線照射の線量及び時間は、常に適正に行うこと。
- (8) 施設、設備等の清掃用器材は、その目的に応じて区分して使用し、専用の場所に保管すること。

### 4 使用する水の管理

- (1) 施設で使用する水（食品の製造、加工及び調理並びに食品に直接接触する機械器具類の洗浄及び手指の洗浄に使用するものに限る。以下同じ。）は、飲用に適する水（食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に規定する飲用適の水に限る。以下同じ。）であること。ただし、法第11条第1項の規定により、別に施設で使用する水について基準が定められている場

合は、この限りでない。

(2) 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項に規定する水道又は特設水道条例（昭和39年兵庫県条例第62号）第2条第1項に規定する特設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1回以上水質検査を行い、当該水質検査の成績書を1年間保存すること。

(3) (2)の水質検査により飲用に適する水でないことが判明したとき、又は不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがあるときは、直ちに県民局長（県民センターにあっては、県民センター長。以下同じ。）の指示を受け、適切な措置を講ずること。

(4) 水道水以外の水を使用する場合は、除菌又は殺菌装置及び浄水装置が常に正常に作動しているかどうか点検すること。

(5) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、常に清潔に保つこと。

## 5 廃棄物の取扱い

(1) 廃棄物の保管及び処理は、適正に行うこと。

(2) 廃棄物容器は、汚液及び汚臭が漏れないよう常に清潔にしておくこと。

## 6 食品等の取扱い

(1) 食品等の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検すること。

(2) 食品等の製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列等に際しては、適正な温度、時間及び方法で衛生的に管理すること。

(3) 原材料として使用する食品は、適正な温度及び方法で衛生的に保存し、使用に当たっては、品質、鮮度、表示等が適正なものを選択し、必要に応じて前処理を行うこと。

(4) 冷蔵庫（冷蔵室を含む。）内は、清潔に保ち、食品又は添加物の相互汚染が生じないように区分して保管すること。

(5) 法第11条第1項の規定により成分規格の定められている食品又は添加物を製造し、又は加工する場合は、定期的に当該製品の規格試験を行い、その成績書を1年間保存し、その他の食品又は添加物を製造し、又は加工する場合においても必要に応じて当該製品の試験検査を行い、その成績書を1年間保存すること。

(6) 添加物は、専用の場所で適正に保管し、仕入れ及び使用の状況を記録して1年間保存すること。

- (7) 法第11条第1項の規定により使用基準として食品中の含有量の定められている添加物(以下「基準の定められている添加物」という。)を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。
- (8) 基準の定められている添加物を使用して食品を製造し、又は加工する場合は、製品中の当該添加物含有量の試験検査を定期的に行い、その成績書を1年間保存すること。
- (9) 法第18条第1項の規定により規格の定められている器具又は容器包装を製造する場合は、定期的に当該製品の規格試験を行い、その成績書を1年間保存し、その他の器具又は容器包装を製造する場合においても必要に応じて当該製品の試験検査を行い、その成績書を1年間保存すること。
- (10) 製品の表示を新たに付し、又は既に付された製品の表示を改めるときは、県民局長の指導を受けること。
- (11) 製品の出荷又は販売に際しては、法定の表示事項を点検すること。
- (12) 再使用する容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものをを用いること。
- (13) 食品等の製造又は加工に係る製品及び原材料は、ロットごとに管理し、その管理の状況を記録するよう努めること。
- (14) 飲食に起因する健康被害の発生しやすい食品を製造し、加工し、又は調理する場合は、製品から検体を採取し、一定期間保存するとともに、販売先等の記録を一定期間保存しておくこと。

## 7 従事者の衛生教育

営業者は、県民局長が指示する衛生講習会を従事者に受講させる等、食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を適切に実施すること。

## 8 従事者等に係る衛生管理

- (1) 県民局長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。
- (2) 常に従事者の健康に注意し、従事者が食品を介して感染するおそれのある疾病にかかったときは、食品を介して当該疾病がまん延することを防止するための適切な措置を講ずること。
- (3) 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るとともに、必要に応じてマスク又は帽子を着用すること。
- (4) 従事者は、指輪等食品等への異物の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。

- (5) 従事者は、常につめを短く切り、作業前及び用便後は、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (6) 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。
- (7) 従事者以外の者が作業場内に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせる等、衛生管理に関する規程に従わせること。

#### 9 管理運営要領

営業者は、施設の管理、食品等の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底させるとともに、必要に応じてその内容を見直すこと。

#### 10 食品衛生責任者等

- (1) 営業者は、法第48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の場合を除き、施設又はその部門ごとに、食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）となり、又は従事者のうちから食品衛生責任者を定めておくこと。
- (2) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
- (3) 営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者は、食品等の製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者の監督及び指導に努めること。
- (4) 食品衛生責任者は、食品等の製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、営業者に対して意見を述べるよう努め、営業者は、その意見を尊重すること。
- (5) 食品衛生責任者は、県民局長が指示する衛生講習会を受講する等、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。

#### 11 記録の作成及び保存

- (1) この表に別に定めるもののほか、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、食品等に係る仕入れの状況、製造又は加工の状況、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- (2) (1)の記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態等に応じて合理的な期間を設定すること。
- (3) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、県民局長から要請があった場合には、(1)の記録を提出すること。

#### 12 食品等の回収、廃棄等

- (1) 販売する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、問題となった食品等

を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び県民局長への報告等の手順を定めるよう努めること。

(2) 販売する食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された食品等は、通常の食品等と明確に区別して保管し、県民局長の指示に従って、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。

(3) 食品等の回収を行う際は、必要に応じて、消費者への注意喚起等のため、回収を行うこととした食品等に関する情報提供に努めること。

### 13 情報の提供及び報告

(1) 営業者は、販売する食品等についての安全性に関する情報の提供に努めること。

(2) 営業者は、製造し、加工し、若しくは輸入した食品等による健康被害（医師が当該食品等に起因し、又は起因する疑いがあると診断したものに限る。）又は法に違反している食品等について、県民局長に報告すること。

### 別表第2（第3条関係）

#### 第1 共通基準

##### 1 営業施設の場所、面積及び構造

(1) 営業施設は、清潔で衛生的な場所に位置すること。ただし、衛生上必要な措置を講じている営業施設については、この限りでない。

(2) 営業施設は、取扱量に応じた十分な広さを有すること。

(3) 営業施設は、それぞれの使用目的に応じて、専用できるように間仕切りその他適当な方法で他と区画されていること。

(4) 営業施設の天井等は、清掃しやすく、ほこりが落下しない構造であること。

(5) 営業施設の内壁は、必要に応じて床面から1メートル以上不浸透性材料（コンクリート、タイル等水が浸透しない材料をいう。以下同じ。）で腰張りし、かつ、清掃しやすい構造であること。

(6) 営業施設の床は、必要に応じて不浸透性材料を使用し、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。

(7) 営業施設の作業面の明るさは、50ルクス以上であること。

(8) 営業施設は、換気が十分にできる構造設備であること。



- (9) 営業施設には、ねずみ、昆虫等を防ぐ設備があること。
- (10) 営業施設には、使用に便利な位置に各種使用目的に応じた流水式洗浄設備並びに従業員専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。

## 2 食品取扱設備

- (1) 営業施設には、その取扱量に応じた数の機械器具類があり、衛生的に使用できるものであること。
- (2) 固定された機械器具類又は移動の困難な機械器具類は、清掃及び洗浄しやすい位置にあること。
- (3) 取扱量に応じた食品等を衛生的に保管することができる設備があること。
- (4) 食品に直接接触する機械器具類は、洗浄しやすく、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒できるものであること。
- (5) 必要に応じ、ほこり、昆虫等を防ぐ設備があり、保冷又は保温の装置のある衛生的な食品運搬具を備えていること。
- (6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱、圧搾等の設備があり、見やすい箇所に温度計、圧力計等必要な計器類を備えていること。

## 3 給水及び汚物処理

- (1) 水道水その他飲用に適する水を豊富に供給する設備があり、水道水以外の水を使用する場合は、除菌又は殺菌装置及び必要に応じて浄水装置を備えていること。
- (2) 排水溝又は汚水だめは、不浸透性材料で作られていること。
- (3) 不浸透性材料で作られ、かつ、汚水及び悪臭の漏れない構造の汚物処理設備があること。
- (4) 便所は、ねずみ、昆虫等を防ぐ構造のもので、流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。

## 4 適用除外

1 から 3 までの基準は、第 2 の業種別基準として定める特例基準が適用される営業施設については適用しない。

## 第 2 業種別基準

### 1 飲食店営業

- (1) 営業施設は、必要に応じて調理場及び客室に区画されていること。

- (2) 営業施設には、温度計を備えた適当な大きさの冷蔵庫があること。
- (3) 調理場には、合成樹脂製又は合成ゴム製で洗浄しやすい構造のまな板を備えていること。
- (4) 折詰弁当類を調理する場合は、ほこり、昆虫等を防ぐ構造の調理加工品を放冷するための設備があること。
- (5) 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であって、異なる業者の手を経ることなく直接消費者に販売するものをいう。）を調理する場合は、次に掲げる構造設備であること。

ア 調理場は、次に掲げる構造設備であること。

- (ア) 肉ひき機、肉練り機、充填機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他必要な機械器具類があること。
- (イ) 給湯設備を有する器具の洗浄設備があること。
- (ウ) 使用に便利な位置に流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。
- (エ) 製品の中心部を測定できる温度計を備えていること。
- (オ) 肉の水素イオン濃度を測定するための装置があること。
- (カ) 細菌検査装置があること。

イ 冷蔵設備があり、原料肉用及び製品用に区画されていること。

ウ 計量室があり、添加物、調味料等の専用の保管設備及び添加物、調味料等の計量のための計器を備えていること。

- (5)の2 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用のものをいう。以下同じ。）を調理する場合は、次に掲げる構造設備（加熱殺菌した生食用食肉のみを使用する場合には、アからエまでの構造設備）であること。

ア 生食用食肉の調理を行う場所は、他の場所と明確に区分されていること。

イ 生食用食肉の調理に使用する器具専用の洗浄設備及び消毒設備があること。

ウ 生食用食肉の調理を行う従業員専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。

エ 生食用食肉が接触する設備及び器具は、専用のものを備えていること。

オ 取扱量に応じた十分な能力を有する生食用食肉専用の加熱殺菌設備があり、温度計を備えていること。

カ 加熱殺菌した生食用食肉を速やかに摂氏4度以下に冷却することができる専用の設備が

あること。

- (6) 客室には、必要に応じて紙くずかご等を備えていること。
- (7) 客室の明るさは、10ルクス以上であること。
- (8) 普通自動車、小型自動車及び軽自動車（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第3条に規定する普通自動車、小型自動車及び軽自動車をいい、二輪自動車を除く。以下同じ。）による飲食店営業についての特例
  - ア 調理場と客室とは、必要に応じてカウンター等で区画されていること。
  - イ 営業施設は、ほこりを防ぎ、清掃しやすい構造であること。
  - ウ 作業面が50ルクス以上の明るさになる構造設備であること。
  - エ 換気が十分にできる構造設備であること。
  - オ 必要に応じ、食器、調理器具等の洗浄設備があること。
  - カ 使用に便利な位置に流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。
  - キ 食品、器具等を衛生的に保管する設備があること。
  - ク 必要に応じ、温度計を備えた冷蔵設備があること。
  - ケ 水道水その他飲用に適する水を供給する使用水量に応じた容量の蓋付きの給水槽があり、当該給水槽には、必要に応じて給水栓を備えていること。
  - コ 適当な大きさの排水槽があること。
  - サ 不浸透性材料で作られた蓋付きの廃棄物容器を備えていること。
- (9) 自動販売機による飲食店営業についての特例
  - ア 自動販売機の設置場所は、清潔で衛生的な屋内又は雨露を防止できる設備のある軒下等であること。
  - イ 使用に便利な位置に自動販売機等の洗浄用給排水設備及び手指の消毒設備があること。
  - ウ 水道水その他飲用に適する水を豊富に供給できる設備があること。
  - エ 自動販売機の設置場所には、不浸透性材料で作られた蓋付きの廃棄物容器を備えていること。
- (10) 露店形態による飲食店営業についての特例
  - ア 営業施設は、清潔で衛生的な場所に位置すること。
  - イ 食品の調理を行う場所は、ほこり等の落下侵入を防止できる構造であること。

- ウ 十分な明るさを確保できる構造設備であること。
- エ 必要に応じ、食器、調理器具等の洗浄設備があること。
- オ 使用に便利な位置に手洗設備及び手指の消毒設備があること。
- カ 食品、器具等を衛生的に保管する設備があること。
- キ 必要に応じ、温度計を備えた冷蔵設備があること。
- ク 水道水その他飲用に適する水を供給できる給水設備又は使用水量に応じた容量の蓋付きの給水槽があり、当該給水槽には、必要に応じて給水栓を備えていること。
- ケ 必要に応じて不浸透性材料で作られた排水容器を備えていること。
- コ 不浸透性材料で作られた蓋付きの廃棄物容器を備えていること。

## 2 喫茶店営業

- (1) 1の飲食店営業に掲げる基準((4)、(5)及び(8)から(10)までに掲げるものを除く。)と同様とする。
- (2) アイスクリームの小分け販売による喫茶店営業についての特例
  - ア 営業施設は、清潔で衛生的な場所に位置すること。
  - イ ディッシャー専用の洗浄設備及び消毒設備があること。
  - ウ 使用に便利な位置に流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。
  - エ コーンカップ等の食品及びディッシャー等の器具等を衛生的に保管できる専用の設備があること。
  - オ 販売量に応じた十分な容積及び能力を有する専用の冷蔵設備があること。
  - カ 不浸透性材料で作られた蓋付きの廃棄物容器を備えていること。
- (3) 普通自動車、小型自動車及び軽自動車による喫茶店営業についての特例
  - 1の飲食店営業に掲げる基準の(8)と同様とする。
- (4) 自動販売機による喫茶店営業についての特例
  - 1の飲食店営業に掲げる基準の(9)と同様とする。
- (5) 露店形態による喫茶店営業についての特例
  - 1の飲食店営業に掲げる基準の(10)と同様とする。

## 3 菓子製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、作業場及び製品置場があり、区画されていること。

- (2) パンを製造する場合は、次に掲げる構造設備であること。
- ア イースト、バター等を保管する冷蔵設備があること。
  - イ 発酵槽は、不浸透性材料で作られていること。
  - ウ 作業台で食品の接触する部分は、金属製のものであること。
  - エ あん保管箱を使用する場合は、合成樹脂製又は金属製のものであること。
  - オ 包装されないままのパンを入れるパン箱は、合成樹脂製又は金属製のものであること。

(3) 普通自動車、小型自動車及び軽自動車による菓子製造業についての特例

- ア 手指の消毒設備があること。
- イ 清潔で衛生的な容器包装紙を備えていること。
- ウ 1の飲食店営業に掲げる基準の(8)のイ、ウ、オ及びキからサまでと同様とする。

(4) 露店形態による菓子製造業についての特例

- ア 手指の消毒設備があること。
- イ 清潔で衛生的な容器包装紙を備えていること。
- ウ 1の飲食店営業に掲げる基準の(10)のアからエまで及びカからコまでと同様とする。

4 あん類製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、作業場及び製品置場があり、区画されていること。
- (2) 製造量に応じた数及び能力のある浸豆槽、煮沸釜その他必要な機械器具類があること。
- (3) あん沈殿槽は、不浸透性材料で作られ、換水の容易な構造であること。

5 アイスクリーム類製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、配合室、製造室及び製品置場があり、区画されていること。
- (2) 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、凍結硬化設備その他必要な機械器具類があること。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、混合機及び冷却器を省略することができる。
- (3) ソフトクリームフリーザー（以下「フリーザー」という。）によるアイスクリーム類製造業についての特例
  - ア フリーザーの設置場所は、清潔で衛生的な屋内であること。
  - イ 使用に便利な位置にフリーザーの洗浄用給排水設備があること。
  - ウ 必要に応じ、原料混合機、殺菌設備及び冷蔵設備があること。

- エ フリーザーの前面開口部全体が合成樹脂製等の覆いで覆われていること。
- オ 原材料を衛生的に保管することができる設備があること。
- カ 使用に便利な位置に従業員専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。
- キ 水道水その他飲用に適する水を豊富に供給する設備があり、水道水以外の水を使用する場合は、除菌又は殺菌装置及び必要に応じて浄水装置を備えていること。
- ク 便所は、ねずみ、昆虫等を防ぐ構造のもので、流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。

## 6 乳処理業

- (1) 営業施設には、受乳場、処理室、洗缶洗瓶室、冷蔵室、空瓶置場及び検査室があり、区画されていること。
- (2) 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、自動充填機、打栓機その他必要な機械器具類があること。
- (3) 送乳パイプを洗浄殺菌する設備及び使用目的に応じて熱湯又は蒸気を供給する設備があること。

## 7 特別牛乳搾取処理業

- (1) 営業施設には、牛舎、牛体洗浄室、搾乳室、受乳室、処理室、洗缶洗瓶室、冷蔵室、空瓶置場、検査室、飼料置場及び飼料調理室があり、区画されていること。
- (2) 製造量に応じた数及び能力のあるろ過器、冷却器、自動充填機、打栓機その他必要な機械器具類があり、乳を殺菌する場合は、自記温度計を備えた殺菌器を備えていること。
- (3) し尿だめ及び堆肥舎は、不浸透性材料で作られ密閉式であること。

## 8 乳製品製造業

- (1) 営業施設には、原料置場、製造室、器具取扱室及び検査室があるほか、製造品目に応じて受乳場、配合室、発酵室、熟成室、冷蔵室及び包装室があり、区画されていること。
- (2) 使用目的に応じて熱湯又は蒸気を供給する設備があること。

## 9 集乳業

- (1) 営業施設には、受乳場、乳取扱室及び洗缶場があり、区画されていること。
- (2) 冷却及び冷蔵設備があること。
- (3) 生乳の試験検査に必要な検査器具を備えていること。

## 10 乳類販売業

- (1) 牛乳等を摂氏10度以下に保つことができ、かつ、販売量に応じた十分な広さの冷蔵設備があること。ただし、常温保存可能品にあつては、この限りでない。
- (2) 空瓶を保管する設備があること。
- (3) 普通自動車、小型自動車及び軽自動車による乳類販売業についての特例
  - ア 営業施設は、ほこりを防ぎ、清掃しやすい構造であること。
  - イ 牛乳等を保存し、陳列する設備は、他のものと区画された専用のものであること。
  - ウ 牛乳等を保存し、陳列するケースは、自家発電装置等により摂氏10度以下に冷却できる構造であり、かつ、見やすい箇所に温度計を備えていること。ただし、常温保存可能品にあつては、この限りでない。
  - エ 空瓶を収納する容器を備えていること。
- (4) 自動販売機による乳類販売業についての特例
  - ア 自動販売機は、牛乳等を摂氏10度以下に冷却できる構造であり、かつ、見やすい箇所に温度計を備えていること。ただし、常温保存可能品にあつては、この限りでない。
  - イ 1の飲食店営業に掲げる基準の(9)(イ及びウに掲げるものを除く。)と同様とする。

## 11 食肉処理業

- (1) 営業施設には、処理目的に応じて荷受室、生体置場、と殺放血室、処理室、包装室、冷蔵室及び外皮(羽毛を含む。)取扱室があり、区画されていること。
- (2) 解体された鳥獣の肉、内臓等が、と殺又は解体前の鳥獣により汚染されないように、搬入場所及び搬出場所を別にすること。
- (3) 処理室には、取扱量に応じた数及び能力のある金属製又は合成樹脂製の処理台があり、かつ、解体された鳥獣の肉、内臓等を直接床面に置かないための必要な設備があること。
- (4) 鳥(食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(平成2年法律第70号)第2条第1号に規定する食鳥以外の鳥をいう。)を生体から処理する場合は、処理室に冷却槽及び冷却槽の水を摂氏10度以下に冷却できる設備があること。
- (5) 冷却槽には、水道水その他飲用に適する水を供給する設備があり、温度計を備えていること。
- (6) 外皮取扱室は、不浸透性材料で作られ、密閉できる設備があること。

(7) 生食用食肉を加工する場合は、1の飲食店営業に掲げる基準の(5)の2のアからカまで(加熱殺菌した生食用食肉のみを使用する場合にあっては、同基準の(5)の2のアからエまで)と同様とする。

## 12 食肉販売業

- (1) 営業施設には、冷蔵庫があるほか、必要に応じ、陳列場及び処理場があること。
- (2) 陳列場には、食肉を摂氏10度(冷凍食肉にあっては、摂氏零下15度)以下に保存でき、かつ、見やすい箇所に温度計を備えた陳列設備があること。
- (3) 処理場には、取扱量に応じた数及び能力のある金属製又は合成樹脂製の処理台があり、かつ、解体された鳥獣の肉、内臓等を直接床面に置かないための必要な設備があること。
- (4) 食肉製品の細切りに使用するまな板は、合成樹脂製又は合成ゴム製で洗浄しやすい構造のものであること。
- (4)の2 生食用食肉を加工する場合は、1の飲食店営業に掲げる基準の(5)の2のアからカまで(加熱殺菌した生食用食肉のみを使用する場合にあっては、同基準の(5)の2のアからエまで)と同様とする。

### (5) 包装食肉のみを販売する食肉販売業についての特例

- ア 包装食肉の保管設備及び陳列設備の設置場所は、清潔で衛生的な屋内であること。
- イ 営業施設は、ほこりを防ぎ、清掃しやすい構造であること。
- ウ 営業施設は、50ルクス以上の明るさになる構造であること。
- エ 使用に便利な位置に流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。
- オ 包装食肉の保管設備及び陳列設備は、取扱量に応じた専用のもので、摂氏10度(冷凍食肉にあっては、摂氏零下15度)以下に冷却できる構造であり、かつ、見やすい箇所に温度計を備えていること。

### (6) 普通自動車、小型自動車及び軽自動車による食肉販売業(包装した食肉の販売に限る。)

#### についての特例

- ア 営業施設は、ほこりを防ぎ、清掃しやすい構造であること。
- イ 手指の消毒設備があること。
- ウ 冷蔵設備は、取扱量に応じた食肉専用の保存区画を備えるもので、自家発電装置等により摂氏10度(冷凍食肉にあっては、摂氏零下15度)以下に冷却できる構造であり、かつ、見や



すい箇所に温度計を備えていること。

エ 水道水その他飲用に適する水を供給する使用水量に応じた容量の蓋付きの給水槽があり、当該給水槽には、必要に応じて給水栓を備えていること。

オ 適当な大きさの排水槽があること。

(7) 自動販売機による食肉販売業（冷凍し、かつ、包装した食肉の販売に限る。）についての特例

ア 自動販売機の設置場所は、清潔で衛生的な屋内であって、取扱量に応じた十分な広さを有すること。

イ 自動販売機の設置場所の床は、不浸透性材料を使用し、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。

ウ 自動販売機の設置場所の明るさは、50ルクス以上とすること。

エ 使用に便利な位置に自動販売機等の洗浄用給排水設備及び手指の消毒設備があること。

オ 自動販売機は、食品を収納する部分が摂氏零下18度以下に冷却できる構造であり、かつ、見やすい箇所に温度計を備えていること。

カ 自動販売機は、停電等により食品を収納する部分が摂氏零下18度以下の温度を保てなくなった場合に自動的に販売を中止し、かつ、自動的に再度販売できない性能を有する装置があること。

キ 水道水その他飲用に適する水を豊富に供給する設備があること。

### 13 食肉製品製造業

(1) 営業施設には、処理室、冷蔵室、製造室、くん煙加熱室、製品置場及び原料置場があり、区画されていること。

(2) 処理室には、取扱量に応じた数及び能力のある金属製又は合成樹脂製の処理台があり、かつ、解体された鳥獣の肉、内臓等を直接床面に置かないための必要な設備があること。

(3) 冷蔵室は、貯肉室及び漬込み室に区画し、それぞれに温度計を備えていること。

(4) 不浸透性材料で作られた食肉容器を備えていること。

(5) 冷凍原料肉を使用する場合は、解凍設備があること。

(6) 製品置場には、製品を摂氏10度以下に保存できる設備があり、見やすい箇所に温度計を備えていること。

(7) 製品の中心部を測定できる温度計を備えていること。

#### 14 魚介類販売業

(1) 営業施設は、必要に応じて陳列場、処理場及び冷蔵庫に区画されていること。

(2) 鯨肉、ゆでだこ、ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要しないものに限る。）、生食用鮮魚介類（切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であって生食用のものに限る。）又は生食用かき（以下「鯨肉等」という。）を販売する場合は、摂氏10度（冷凍の鯨肉等にあつては、摂氏零下15度）以下に保存できる設備があり、見やすい箇所に温度計を備えていること。

(3) 冷凍魚介類を販売する場合は、摂氏零下15度以下に保存できる設備があり、見やすい箇所に温度計を備えていること。

(4) 生食用魚介類を調理する場合は、専用の調理台、合成樹脂製又は合成ゴム製で洗浄しやすい構造のまな板及び調理器具を備えていること。

(5) 生食用魚介類を販売する場合は、専用の陳列設備があること。

(6) 冷凍魚介類を解凍して販売する場合は、解凍設備があること。

(7) 普通自動車、小型自動車及び軽自動車による魚介類販売業についての特例

ア 営業施設は、ほこりを防ぎ、清掃しやすい構造であること。

イ 魚介類を保存し、陳列する設備は、次の基準に適合する構造のものであること。

(ア) 全部又はその内部が不浸透性材料で作られ、かつ、荷台に固定されていること。

(イ) ほこりを防ぐ構造のものであること。

(ウ) 魚介類が貯留水により汚染されない構造のものであること。

(エ) 洗浄しやすい構造であり、かつ、排水口があること。

(オ) 冷却保存することができる構造であり、かつ、見やすい箇所に温度計を備えていること。

(カ) 鯨肉等を販売する場合は、自家発電装置等により摂氏10度（冷凍の鯨肉等にあつては、摂氏零下15度）以下に保存できる設備があること。

(キ) 冷凍魚介類を販売する場合は、自家発電装置等により摂氏零下15度以下に保存できる設備があること。

ウ 使用に便利な位置に流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。

エ 水道水その他飲用に適する水を供給する使用水量に応じた容量の蓋付きの給水槽があり、当該給水槽には、必要に応じて給水栓を備えていること。

オ 適当な大きさの排水槽があること。

カ 不浸透性材料で作られた蓋付きの廃棄物容器を備えていること。

15 魚介類せり売営業

魚介類を直接床上に置かないための必要な設備があること。

16 魚肉練り製品製造業

(1) 営業施設には、原料置場、作業場及び製品置場があり、区画されていること。

(2) 不浸透性材料で作られた専用の洗浄済魚介類容器及びすり身容器を備えていること。

(3) 冷凍原料を使用する場合は、解凍設備があること。

(4) 製品の中心部を測定できる温度計を備えていること。

17 食品の冷凍又は冷蔵業

(1) 凍結された食品を製造する場合は、次に掲げる構造設備であること。

ア 営業施設には、処理室、凍結室及び冷凍保管室があり、区画されていること。

イ 食品を直接床上に置かないための必要な設備があること。

ウ 合成樹脂製又は合成ゴム製で洗浄しやすい構造のまな板を備えていること。

エ 凍結室及び冷凍保管室には温度計を備えていること。

(2) 食品を冷蔵又は冷凍で保管する場合は、次に掲げる構造設備であること。

ア 営業施設には、荷扱場及び冷蔵室又は冷凍保管室があり、区画されていること。

イ 食品を直接床上に置かないための必要な設備があること。

ウ 冷蔵室又は冷凍保管室には温度計を備えていること。

18 食品の放射線照射業

(1) 営業施設には、未照射食品置場、照射食品置場、照射室及び照射操作室があり、区画されていること。

(2) 照射室は、放射線が室外に漏れない構造とし、出入口には、照射中である旨の表示設備があること。

(3) 照射する食品に所定の放射線量を確実に照射することができる性能を有する照射装置があり、清掃しやすく、機械油等により食品を汚染しない構造であること。

## 19 清涼飲料水製造業

- (1) 営業施設には、原料置場、調合室、製造室、殺菌場及び製品置場があり、区画されていること。
- (2) 製造量に応じた数及び能力のある調合タンク、ろ過装置、充填装置、殺菌設備、製品検査設備その他必要な機械器具類があること。
- (3) 炭酸を含有する清涼飲料水を製造する場合は、冷凍機を使用する原水冷却装置があり、かつ、水道水以外の水を使用する場合は、原水細菌ろ過装置又は原水の煮沸殺菌設備があること。
- (4) 冷凍果実飲料を保存する場合は、摂氏零下15度以下に保存できる設備があり、見やすい箇所に温度計を備えていること。

## 20 乳酸菌飲料製造業

- (1) 営業施設には、原料置場、製造室及び製品置場があるほか、必要に応じ、洗瓶室及び合成樹脂容器成型室があり、区画されていること。
- (2) 製造量に応じた数及び能力のあるろ過装置、充填装置、製品検査設備その他必要な機械器具類があること。
- (3) 希釈のみを行う場合は、温度計を備えた原液の冷蔵設備があること。

## 21 冰雪製造業

- (1) 営業施設には、製氷室、貯氷室、予備貯氷室及び機械室があり、区画されていること。
- (2) 製造量に応じた数及び能力のある予冷槽、凍結缶、注水パイプ、換水パイプ、エアパイプ、ブライン受、上蓋、中蓋、脱水槽その他必要な機械器具類があること。
- (3) 機械室には、氷結に使用する空気の浄化装置があること。
- (4) 自動角氷製造機を用いた冰雪の製造販売による冰雪製造業についての特例
  - ア 自動角氷製造機の設置場所は、清潔で衛生的な屋内に位置し、当該機械の設置者又はその使用人が常時管理できる場所であること。
  - イ 使用に便利な位置に自動角氷製造機の洗浄用給排水設備があること。
  - ウ 水道水その他飲用に適する水を常時豊富に供給できる設備があり、かつ、給水栓から直接自動的に機械に注入される構造のものであること。
  - エ 自動角氷製造機の材質は耐食性及び不浸透性のもので、かつ、有害又は有毒な物質を溶出するおそれのないものであること。

オ 自動角氷製造機は、ほこりを防ぎ、清掃、洗浄及び殺菌を容易に行うことのできる構造のものであること。

カ 取り出し口等が通常外部と遮断される構造であること。

## 22 氷雪販売業

営業施設には、作業場及び貯氷室があり、区画されていること。

## 23 食用油脂製造業

(1) 営業施設には、原料置場、作業場及び製品置場があり、区画されていること。

(2) 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、圧べん、乾燥、焙（ばい）煎、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、脱漏等ができる装置又は設備をいう。）、充填装置、製品等の検査設備その他必要な機械器具類があること。

## 24 マーガリン又はショートニング製造業

(1) 営業施設には、原料置場、製造室、包装室、製品置場及び検査室があり、区画されていること。

(2) 製造量に応じた数及び能力のある配合槽、混合機、製品等の検査設備その他必要な機械器具類があること。

## 25 みそ製造業

(1) 営業施設には、原料置場、作業場及び製品置場があり、区画されていること。

(2) 製造量に応じた数及び能力のある蒸煮設備、浸漬槽、仕込み槽、充填装置、製品等の検査設備その他必要な機械器具類があること。

## 26 醬（しょう）油製造業

(1) 営業施設には、原料置場、作業場及び製品置場があり、区画されていること。

(2) 製造量に応じた数及び能力のある蒸煮設備、仕込み槽、充填装置、製品等の検査設備その他必要な機械器具類があること。

(3) アミノ酸醬（しょう）油（半製品を含む。）を製造する場合は、他の作業の影響しない位置に原料分解槽があること。

## 27 ソース類製造業

(1) 営業施設には、原料置場、作業場及び製品置場があり、区画されていること。

- (2) 製造量に応じた数及び能力のある充填装置、製品等の検査設備その他必要な機械器具類があること。

#### 28 酒類製造業

- (1) 営業施設には、原料置場、作業場及び製品置場があり、区画されていること。
- (2) 製造量に応じた数及び能力のある洗瓶洗缶設備、充填装置、製品等の検査設備その他必要な機械器具類があること。

#### 29 豆腐製造業

- (1) 営業施設には、原料置場、作業場及び製品置場があり、区画されていること。
- (2) 金属又は合成樹脂製材料で作られた成型箱等必要な機械器具類があること。
- (3) 豆汁又は包装豆腐（豆乳に凝固剤を添加して、容器包装に充填した後、加熱凝固させたものをいう。）の加熱殺菌設備があり、温度計を備えていること。
- (4) 飲用に適する水で絶えず換水できる水さらし槽があること。
- (5) 製品を保管する場合は、飲用に適する冷水で絶えず換水でき、不浸透性材料で作られた製品保管用水槽又は冷蔵庫があること。

#### 30 納豆製造業

営業施設には、原料置場、作業場、発酵室及び製品置場があり、区画されていること。

#### 31 麺類製造業

- (1) 営業施設には、原料置場、作業場及び製品置場があり、区画されていること。
- (2) 生麺類を製造する場合は、必要に応じ、不浸透性材料で作られた冷却槽があること。
- (3) 乾麺類又は即席麺類を製造する場合は、必要に応じ、なま場（原料の混合、練り、延ばし及び切断を行う場所をいう。）、調味料製造室、乾燥場及び製品小分け包装場があり、切りくずを衛生的に処理する設備があること。

#### 32 そうざい製造業

- (1) 営業施設には、原料置場、作業場及び製品置場があり、区画されていること。
- (2) 製造量に応じた数及び能力のある蒸煮釜、放冷設備その他必要な機械器具類があること。
- (3) 表面が金属等で覆われ、清掃しやすい構造の作業台を備えていること。
- (4) 合成樹脂製又は合成ゴム製で洗浄しやすい構造のまな板を備えていること。
- (5) 食品を保存するために十分な大きさの冷蔵設備があること。

33 缶詰又は瓶詰食品製造業(1から32までに掲げる営業で缶詰又は瓶詰食品を製造する営業を含む。)

- (1) 営業施設には、原料置場、製造場及び製品置場があり、区画されていること。
- (2) 製造量に応じた数及び能力のある充填装置、洗瓶洗缶装置、製品等の検査設備その他必要な機械器具類があること。

34 添加物製造業

- (1) 営業施設には、原料置場、製造場、検査室及び製品置場があり、区画されていること。
- (2) 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があること。
- (3) 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があること。
- (4) 機械器具類は、医薬品、工業用薬品等の製造、加工及び小分けに係るものとは区別すること。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。
- (5) 保存基準の定められている添加物の貯蔵設備があること。
- (6) 法第25条第1項の検査を受けなければならない添加物の貯蔵設備は、施錠できる装置を備えていること。