

○食品衛生法基準条例に基づく施設基準

法：食品衛生法
令：食品衛生法施行令

第1 営業に共通する基準

※露店形態によるものには共通する基準は適用しません。第2（業種ごとの基準）をご確認ください。

※形態により適用されない項目があります。「第1 5 その他」をご確認ください。

※ふぐ、生食用食肉を取り扱う場合は、第3をご確認ください。

- 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、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はない。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、それらと区画されていること。
- 3 施設の構造及び設備
 - イ じん埃、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及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
 - ロ 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。
 - ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「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。
 - ニ 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。
 - ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
 - ヘ 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を有すること。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。
 - ト 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への適用については、「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できるよ

う定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「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。

チ 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が防止できる構造であること。

リ 排水設備は次の要件を満たすこと。

(1) 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。

(2) 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。

(3) 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。

ヌ 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。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つては、その定めに従い必要な設備を有すること。

ル 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。

ヲ 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。

(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止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。

カ 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、不浸透性及び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。

ヨ 製品を包装する営業にあつては、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。

タ 更衣場所は、従事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有すること。

レ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給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。

ソ 添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。

4 機械器具

イ 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、容器その他の設備（以下この別表において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。

ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。

ハ 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、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。

ニ 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有すること。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。

ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

ヘ 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。

ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、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。

5 その他

イ 令第35条第1号に規定する飲食店営業にあっては、第3号ヨの基準を適用しない。

ロ 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。ただし、従業者が常駐せず全自動調理機（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つて、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。）により調理された食品を販売する営業を除く。第2の部第1号イ（1）において同じ。）をする場合にあっては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。

（1）床面及び内壁にあっては、取り扱う食品や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。

（2）排水設備にあっては、取り扱う食品や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。

（3）冷蔵又は冷凍設備にあっては、取り扱う食品や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。

（4）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。

ハ 令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合（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場合を除く。第2の部第1号イ（1）において同じ。）にあっては、第3号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。

ニ 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場合にあっては、第3号チ、リ、ヲ、ワ、タ及びレ並びに前号トの基準を適用しない。

ホ 令第35条第9号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、第3号ヲ、ワ及びタ並びに第4号ホの基準を適用しない。

ヘ 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、第1号から第4号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。

（1）原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

（2）原材料を保管する室又は場所に必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

- (3) 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。
- (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のできる機能を有する冷凍設備を備えた当該製品の保管をする室又は場所を有すること。
- ト 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、第1号から第4号までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。
 - (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する室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
 - (2) 原材料の保管をする室又は場所に、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
 - (3) 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。
- チ 令第35条第4号に規定する魚介類販売業のうち、自動車において営業する場合にあっては、第3号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。

第2 業種ごとの基準

1 令第35条第1号に規定する飲食店営業

- イ 自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) 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し、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) 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し、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。
 - (3) 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し、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。
- ロ 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場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) 施設（全自動調理機を含む。（2）及び（6）において同じ。）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。
 - (2) 施設に異常が生じた場合に、当該施設の営業者が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。
 - (3) 全自動調理機が、原材料の温度、調理の工程等の状況を監視し、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。
 - (4) 全自動調理機が、外部からの汚染等を防止する構造を持つ、調理後の食品に係る保管設備を有すること。
 - (5) 全自動調理機が、調理後の食品について、一定の時間を経過した場合には、当該食品を提供しない機能を有すること。
 - (6) 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、当該営業者の連絡先の掲示を行うこと。
- ハ 露店形態によるものにあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
 - (ア) 施設は、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な設備及び機械器具の配置並

- 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し、じんあい、排水又は廃棄物による汚染を防止することができる構造であること。
- (イ) 施設は、清潔で衛生的な場所に位置し、清掃、洗浄又は消毒（（ウ）において「清掃等」という。）を容易にすることができる構造であり、当該施設に床面を有する場合にあっては、必要に応じて不浸透性材料で作られ、排水が良好であること。
- (ウ) 作業又は清掃等を十分にすることができるよう、必要な明るさを確保することができる構造設備であること。
- (エ) 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を供給することができる給水設備又は貯水設備があり、当該貯水設備には、給水栓を必要に応じて備えること。
- (オ) (エ) の貯水設備により供給することができる水の容量は、1日の営業において、簡易な営業にあっては約40リットルとし、比較的大量の水を要しない営業にあっては約80リットルとし、比較的大量の水を要する営業にあっては約200リットルとすること。
- (カ) 調理器具、食器等（クにおいて「調理器具等」という。）の洗浄設備を必要に応じて有すること。
- (キ) 使用に便利な位置に従業者の手指を洗浄し、及び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。
- (ク) 食品、添加物又は調理器具等を衛生的に保管する設備を有すること。
- (ケ) 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し、及び温度計を備えた冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
- (コ) 廃水を保管することができる不浸透性材料で作られた貯水設備又は排水容器を必要に応じて有すること。
- (サ) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を備え、清掃がしやすく、汚液又は汚臭が漏れない構造であること。

第3 生食用食肉の加工又は調理をする施設及びふぐを処理する施設の施設基準

- 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する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。
 - ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
 - ハ 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
 - ニ 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又は冷凍設備を有すること。
 - ホ 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する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、次に掲げる

要件を満たすこと。

イ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。

ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

ハ 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できる機能を備える冷凍設備を有すること。