

改正	平成一五年一二月一九日条例第七五号	平成一六年	三月二三日条例第一八号	
	平成一七年	二月二二日条例第二〇号	平成一八年	三月三〇日条例第一八号
	平成二〇年一〇月二一日条例第五〇号	平成二三年一二月二七日条例第四七号		
	平成二四年	七月一三日条例第五七号	平成二六年一二月二五日条例第五八号	
	令和二年	三月二三日条例第一四号	令和二年一二月二八日条例第五一号	

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。）第五十四条及び食品衛生法施行令（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より、公衆衛生上必要な営業施設の基準並びに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。

一部改正〔平成一五年条例七五号・二四年五七号・令和二年一四号・五一号〕

(公衆衛生上必要な営業施設の基準)

第二条 法第五十四条に規定する施設の基準は、別表第一（法第十三条第一項の規定により定められた規格若しくは基準（以下「規格基準」という。）に適合する生食用食肉（以下「生食用食肉」という。）又はふぐを取り扱う営業の施設の基準にあつては、同表及び別表第二）のとおりとする。ただし、知事は、営業の形態その他の特別の事情により公衆衛生上支障がないと認めるときは、これらの基準を緩和し、又はその一部の適用を除外することができる。

一部改正〔平成一五年条例七五号・二六年五八号・令和二年一四号・五一号〕

(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

第三条 令第八条第一項に規定する食品衛生検査施設の設備の基準は、次の各号に掲げるとおりとする。

- 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 令第八条第一項に規定する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。

追加〔平成二四年条例五七号〕、一部改正〔令和二年条例一四号・五一号〕

附 則

この条例は、平成十二年四月一日から施行する。

附 則（平成十五年十二月十九日条例第七十五号）

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）附則第一条第三号の政令で定める日から施行する。

附 則（平成十六年三月二十三日条例第十八号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（平成十七年二月二十二日条例第二十号）

この条例は、平成十七年六月一日から施行する。

附 則（平成十八年三月三十日条例第十八号）

この条例は、平成十八年四月一日から施行する。

附 則（平成二十年十月二十一日条例第五十号）

この条例は、平成二十一年一月一日から施行する。

附 則（平成二十三年十二月二十七日条例第四十七号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（平成二十四年七月十三日条例第五十七号）

この条例は、平成二十四年十月一日から施行する。ただし、第一条の改正規定、第三条の次に一条

を加える改正規定及び別表第一の改正規定は、平成二十五年四月一日から施行する。

附 則（平成二十六年十二月二十五日条例第五十八号）

この条例は、平成二十七年四月一日から施行する。ただし、別表第一の改正規定（同表中「第二条」を「第二条第一項」に改める改正規定、同表全ての営業の項中基準の欄に一号を加える改正規定及び同表自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び冰雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項ねずみ及び昆虫対策の目基準の欄の改正規定を除く。）は、同年一月一日から施行する。

附 則（令和二年三月二十三日条例第十四号）

（施行期日）

- 1 この条例は、令和二年六月一日から施行する。

（経過措置）

- 2 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成三十年法律第四十六号。以下「改正法」という。）第一条の規定による改正後の食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第五十条の二第二項に規定する公衆衛生上必要な措置に関する基準は、改正法附則第五条の規定により、この条例の施行の日から令和三年五月三十一日までの間は、なお従前の例による。

附 則（令和二年十二月二十八日条例第五十一号）

（施行期日）

- 1 この条例は、令和三年六月一日から施行する。

（魚介類行商販売営業取締条例の廃止に伴う経過措置）

- 2 第二条の規定の施行前にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

別表第一（第二条）

営業の種類	基準
令第三十五条各号（第二号及び第六号を除く。）に掲げる営業共通	<p>一 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。</p> <p>二 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は、それらと区画されていること。</p> <p>三 施設の構造及び設備</p> <p>イ じん埃（あい）、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。</p> <p>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。</p> <p>ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以</p>

- 下「清掃等」という。)を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易にする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料で作られ、排水が良好であり、内壁は床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性の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ができるよう必要な照度を確保できる機能を有すること。
- ヘ 適切な温度で十分な量の水道事業等により供給される水（食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）別表第十七第四号イに規定する水道事業等により供給される水をいう。以下同じ。）又は飲用に適する水（同令第六十七条第五号に規定する飲用に適する水をいう。以下同じ。）を施設の必要な場所に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有し、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 規格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係るへに掲げる基準の適用については、へ中「飲用に適する水（同令第六十七条第五号に規定する飲用に適する水をいう。以下同じ。）」とあるのは「食品製造用水」とし、規格基準に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係るへに掲げる基準の適用については、へ中「飲用に適する水（同令第六十七条第五号に規定する飲用に適する水をいう。以下同じ。）」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 従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置を有する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、次に掲げる基準を満たすこと。
- (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設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。規格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、製造及び保

存の際の冷蔵又は冷凍について、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をする設備を有すること。

ヲ 次に掲げる基準を満たす便所を従事者の数に応じて設けること。

(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、殺菌剤等の薬剤を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は、不浸透性及び十分な容量を有しており、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設けること。

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あること。

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有すること。

#### 四 機械器具等

イ 食品若しく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「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ができる構造であること。

ロ 作業に応じた機械器具等を備えること。

ハ 食品又は添加物に直接接触れる機械器具等は、耐水性の材料で作られ、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 固定された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つては、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。

ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を備えること。

へ 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 作業場の清掃等をする専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者に作業を理解させやすくするために作業内容を掲示する設備を有すること。

#### 五 その他

- イ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあつては、第三号ヨに掲げる基準を適用しない。
- ロ 令第三十五条第一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が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。以下同じ。）をする場合にあつては、イの規定によるほか、次の規定を適用する。
- (1) 床面及び内壁にあつては、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、不浸透性の材料以外の材料を使用することができる。
  - (2) 排水設備にあつては、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、床面に設置されていることを要しない。
  - (3) 冷蔵設備又は冷凍設備にあつては、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ができる。
  - (4) 食品を取り扱う区域にあつては、従事者以外の者が容易に立ち入ることができない構造であれば、区画されていることを要しない。
- ハ 令第三十五条第一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にあつては、第三号ニ、リ、ヲ及びタに掲げる基準を適用しない。
- ニ 令第三十五条第九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つては、第三号ヲ、ワ及びタ並びに前号ホに掲げる基準を適用しない。
- ホ 令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業のうち、冷凍食品を製造する場合にあつては、前各号に掲げるものに加え、次に掲げる基準を満たすこと。
- (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室又は場所を設けること。なお、場所とする場合にあつては、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は、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、加熱、殺菌、放冷及び冷却のために必要な設備を有すること。
  - (4) 製品が零下十五度以下となるよう管理することができる機能を有する冷凍室及び保管室を設けること。
- ヘ 令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業のうち、密封包装食品を製造する場合にあつては、前

	<p>各号に掲げるものに加え、次に掲げる基準を満たすこと。</p> <p>(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設け、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。なお、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。</p> <p>(2) 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p> <p>(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、殺菌及び冷却のために必要な設備を有すること。</p>
令第三十五条第一号に規定する飲食店営業	<p>自動車において調理をする場合にあっては、次の各号に掲げる基準を満たすこと。</p> <p>一 簡易な営業にあっては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、約四十リットルの廃水を保管することができる貯水設備を有すること。</p> <p>二 比較的大量の水を要しない営業にあっては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、約八十リットルの廃水を保管することができる貯水設備を有すること。</p> <p>三 比較的大量の水を要する営業にあっては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、約二百リットルの廃水を保管することができる貯水設備を有すること。</p>
令第三十五条第二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	<p>一 ひさし、屋根等の雨水を防止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。</p> <p>二 床面は、清掃等が容易な不浸透性の材料で作られていること。</p>
令第三十五条第三号に規定する食肉販売業	<p>一 処理室を設けること。</p> <p>二 処理室は、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。</p> <p>三 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が零下十五度以下となるよう管理することができる機能を有す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。</p> <p>四 不可食部分を入れる容器及び廃棄に使用する容器は、不浸透性の材料で作られ、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。</p>
令第三十五条第四号に規定する魚介類販売業	<p>一 原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、場所とする場合</p>

	<p>にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>二 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理のために必要な設備等を有すること。</p> <p>三 生食用鮮魚介類を取り扱う場合にあっては、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。</p> <p>四 かきを処理する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。</p> <p>イ 必要に応じて浄化設備を有すること。</p> <p>ロ かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄のために必要な設備を有すること。</p> <p>ハ かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装のために必要な設備を有すること。</p> <p>五 自動車において鮮魚介類を販売する場合にあっては、前各号に掲げる基準を適用せず、令第三十五条第一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に適用する基準の例による。</p>
<p>令第三十五条第五号に規定する魚介類競り売り営業</p>	<p>一 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷をする場所を設け、必要に応じて区画されていること。</p> <p>二 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する設備を有すること。</p> <p>三 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあっては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第六号に規定する集乳業</p>	<p>一 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有すること。ただし、生乳の受入検査を外部に委託する場合にあっては、生乳の受入検査設備を有することを要しない。</p> <p>二 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。</p>
<p>令第三十五条第七号に規定する乳処理業</p>	<p>一 生乳の受入検査、貯蔵及び処理（乳の製造をする場合にあっては、乳の製造を含む。）並びに製品の保管をする室又は場所（生乳を使用しない場合にあっては、乳の製造及び製品の保管をする室又は場所）を設け、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器の洗浄設備を有すること。ただし、生乳の受入検査を外部に委託する場合にあっては、生乳の受入検査をする室及び場所を設けることを要しない。なお、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。</p> <p>二 生乳の処理又は乳の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓のために必要な設備を有すること。</p> <p>三 製品が摂氏十度以下となるよう管理することができる機能を有す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。ただし、常温保存可能品のみを製造する場合は、この限りでない。</p> <p>四 生乳の受入検査をする室又は場所は、生乳の受入検査をするために必要な設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第八号に規定する特別牛乳搾取処理業</p>	<p>一 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体の洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設けること。ただし、生乳の受入検査を外部に委託</p>

	<p>する場合にあっては、生乳の受入検査設備を有することを要しない。なお、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。</p> <p>二 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓のために必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあっては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。</p> <p>三 製品が摂氏十度以下となるよう管理することができる機能を有す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。</p>
<p>令第三十五条第九号に規定する食肉処理業</p>	<p>一 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を設けること。なお、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。</p> <p>二 不可食部分を入れる容器及び廃棄に使用する容器は、不浸透性の材料で作られ、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。</p> <p>三 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が零下十五度以下となるよう管理することができる機能を有す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。</p> <p>四 処理室は、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。</p> <p>五 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。</p> <p>イ とさつ放血室及び剥皮をする場所（とさつ及び放血をしない場合にあっては、剥皮をする場所）並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有し、必要に応じて懸ちよう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を設けること。また、処理前の生体又はとたいの搬入及び処理後の食肉等の搬出をする場所が区画されていること。</p> <p>ロ 剥皮をする場所は、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設備及び消毒設備を有すること。</p> <p>ハ 懸ちよう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。</p> <p>ニ 洗浄設備及び消毒設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することができる機能を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。</p> <p>六 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、次に掲げる基準を満たすこと。</p> <p>イ 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、窓等が密閉できる構造であること。</p> <p>ロ 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、食品衛生法施行規則別表第十七第四号イに掲げる事項</p>



	<p>を満たす水を十分に供給する機能を有する貯水設備を有すること。なお、鹿又はいのししを処理する場合にあっては、成獣一頭当たり約百リットルの水を供給することができる貯水設備を有すること。</p> <p>ハ 廃水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不透水性の材料で作られ、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。</p> <p>ニ 車外において剥皮をする場合にあっては、処理する場所を処理室の入口に隣接して設け、処理する場所は風雨、じん埃（あい）等外部環境によるとたい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。</p> <p>七 血液を加工する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。</p> <p>イ 運搬器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する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する室を設けること。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場合にあっては、運搬器具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵をする室を設けることを要しない。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。</p> <p>ロ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。</p> <p>ハ 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。</p>
<p>令第三十五条第十号に規定する食品の放射線照射業</p>	<p>一 専用の照射室を設けること。</p> <p>二 適切な照射線量を正確に調整できるベルトコンベア及び照射設備を有すること。</p> <p>三 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。</p>
<p>令第三十五条第十一号に規定する菓子製造業</p>	<p>一 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、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。</p> <p>二 原材料の前処理及び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、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却のために必要な設備を有すること。</p> <p>三 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p> <p>四 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のために必要な設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第十二号に規定するアイスクリーム類製造業</p>	<p>一 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（生乳を使用しない場合にあっては、原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場</p>

	<p>所)を有すること。ただし、生乳の受入検査を外部に委託する場合にあつては、生乳の受入検査設備を有することを要しない。なお、場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>二 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結のために必要な設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第十三号に規定する乳製品製造業</p>	<p>一 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（生乳を使用しない場合にあつては、原材料の保管及び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、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設けること。ただし、生乳の受入検査を外部に委託する場合にあつては、生乳の受入検査設備を有することを要しない。なお、場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>二 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装のために必要な設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をする設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第十四号に規定する清涼飲料水製造業</p>	<p>一 原材料の保管及び調合並びに製品の製造をする室又は場所（ミネラルウォーター類のみを製造する場合にあつては、製品の製造をする室又は場所）を設け、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。なお、場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>二 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所は、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌のために必要な設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第十五号に規定する食肉製品製造業</p>	<p>一 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>二 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて殺菌、乾燥、燻（くん）煙、塩漬け、製品の中心部の温度の測定、冷却等をする設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第十六号に規定する水産製品製造業</p>	<p>一 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をする室又は場所を設けること。なお、場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>二 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p> <p>三 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻（くん）煙、焙（ばい）焼、脱水、冷却等をする設備を有すること。</p> <p>四 生食用鮮魚介類を取り扱う場合にあつては、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。</p> <p>五 魚肉練り製品を製造する場合にあつては、原材料の</p>

	<p>前処理又は製品の製造をする室又は場所は、播（らい）漬及び殺菌のために必要な設備（魚肉のすり身のみを製造する場合にあっては、播（らい）漬のために必要な設備）を有すること。</p> <p>六 かきを処理する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。</p> <p>イ 必要に応じて浄化設備を有すること。</p> <p>ロ かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄のために必要な設備を有すること。</p> <p>ハ かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装のために必要な設備を有すること。</p>
令第三十五条第十七号に規定する氷雪製造業	<p>製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて製品の調整及び包装をする室又は場所を設けること。なお、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。</p>
令第三十五条第十八号に規定する液卵製造業	<p>一 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、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。</p> <p>二 製品の製造をする室又は場所は、割卵、充填及び冷却のために必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却のために必要な設備を有すること。</p> <p>三 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏八度以下と、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が零下十五度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p>
令第三十五条第十九号に規定する食用油脂製造業	<p>一 製品の製造及び保管をする室又は場所並びに原材料の保管設備を有すること。なお、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。</p> <p>二 食用油脂を製造する場合にあっては、製品の製造をする室又は場所は、精製、充填及び包装のために必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合のために必要な設備を有すること。</p> <p>三 マーガリン又はショートニングを製造する場合にあっては、製品の製造をする室又は場所は、充填及び包装のために必要な設備を有し、必要に応じて練り合わせ、殺菌及び冷却のために必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を設けること。</p>
令第三十五条第二十号に規定するみそ又はしょうゆ製造業	<p>一 製麴（きく）、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を設けること。なお、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。また、製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。</p> <p>二 しょうゆを製造する場合にあっては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合及びろ過のために必要な設備を有すること。</p> <p>三 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っては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及</p>

	び密栓のために必要な設備を有すること。
令第三十五条第二十一号に規定する酒類製造業	<p>一 製造する品目に応じて、製麴（きく）、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留及び压榨を含む。）並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を設けること。なお、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。</p> <p>二 製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄、検瓶及び容器の製造又は組立をする設備を有すること。</p> <p>三 製造する品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴（きく）、糖化、煮沸、発酵、蒸留、压榨、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓のために必要な設備等を有すること。</p>
令第三十五条第二十二号に規定する豆腐製造業	<p>一 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設けること。なお、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。</p> <p>二 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却のために必要な設備を有し、必要に応じて包装をする設備を有すること。</p> <p>三 無菌充填豆腐を製造する場合にあっては、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封のために必要な設備を有すること。</p> <p>四 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあっては、必要に応じて冷凍、乾燥、油調等をする設備を有すること。</p>
令第三十五条第二十三号に規定する納豆製造業	<p>一 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する室又は場所を設けること。なお、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。</p> <p>二 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装のために必要な設備を有すること。</p>
令第三十五条第二十四号に規定する麺類製造業	<p>一 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をする室又は場所を設けること。なお、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。</p> <p>二 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹（ゆ）で、蒸し、油調及び冷却のために必要な設備を有すること。</p>
令第三十五条第二十五号に規定するそうざい製造業及び同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業	<p>一 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、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。</p> <p>二 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、殺菌、放冷及び冷却のために必要な設備を有すること。</p> <p>三 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p>

<p>令第三十五条第二十七号に規定する冷凍食品製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業</p>	<p>一 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室又は場所を設けること。なお、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。</p> <p>二 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p> <p>三 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却のために必要な設備を有すること。</p> <p>四 製品が零下十五度以下となるよう管理することができる機能を有する冷凍室及び保管室を設けること。</p>
<p>令第三十五条第二十九号に規定する漬物製造業</p>	<p>一 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、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。</p> <p>二 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。</p> <p>三 浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏十度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第三十号に規定する密封包装食品製造業</p>	<p>一 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設け、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。なお、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。</p> <p>二 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p> <p>三 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、殺菌及び冷却のために必要な設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第三十一号に規定する食品の小分け業</p>	<p>一 原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、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。</p> <p>二 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p>
<p>令第三十五条第三十二号に規定する添加物製造業</p>	<p>一 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、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。</p> <p>二 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等のために必要な設備を有すること。なお、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。</p> <p>三 原材料又は製品の試験検査をする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のために必要な設備及び器具については、当該試験のために必要な設備を有する他の機関を利用して自らの責任において当該添加物の試験検査をする場合</p>

	<p>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。</p> <p>四 添加物及び添加物以外の製品の製造をする場合にあつては、添加物の製造に使用する機械器具が区分されていること。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つて、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が規格基準に適合する場合は、この限りでない。</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

全部改正〔令和二年条例五一号〕

別表第二（第二条）

施設の種類	基準
令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第三号に規定する食肉販売業、同条第九号に規定する食肉処理業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業の施設のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設	<p>一 生食用食肉の加工又は調理をする設備が他の設備と区分されていること。</p> <p>二 器具及び手指の洗浄及び消毒をする専用の設備を有すること。</p> <p>三 生食用食肉の加工又は調理をする専用の機械器具を備えること。</p> <p>四 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあつては生食用食肉が摂氏四度以下と、取り扱う生食用食肉が冷凍保存を要する場合にあつては生食用食肉が零下十五度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p> <p>五 生食用食肉を加工する場合にあつては、加工量に応じた加熱殺菌をする設備を有すること。</p>
令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第四号に規定する魚介類販売業、同条第十六号に規定する水産製品製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業の施設のうち、ふぐを処理する施設	<p>一 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするための施設できる容器等を備えること。</p> <p>二 ふぐの処理をする専用の器具を備えること。</p> <p>三 ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを零下十八度以下で急速に凍結できる機能を有する冷凍設備を有すること。</p>

追加〔令和二年条例五一号〕