

新

旧

（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。

（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。

（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、デンプフリーザー、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。

別表第一（第二条）

営業の種類	基準
-------	----

（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。）第五十一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「政令」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。

（公衆衛生上必要な営業施設の基準）

第二条 法第五十一条に規定する施設の基準は、別表のとおりとする。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。

（食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準）

第三条 政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、デンプフリーザー、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 政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。

別表（第二条）

営業の区分	業種	基準
-------	----	----

<p>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>	<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、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。</p> <p>ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不透水性の材料で作られ、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、不透水性の材料で腰張りされていること。</p> <p>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に必要な照度を確保できる機能を有すること。</p>
--	--

<p>自動車を利用して行う営業(飲食店、喫茶店、喫茶店、菓子製造業、乳類販売業、食肉販売業(あらかじめ包装された食肉のみを販売するものに限る。)及び自動販売機を利用して行う営業(飲食店、喫茶店、喫茶店、菓子製造業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。)以外の営業</p>	<p>各業種共通</p> <p>建物の構造</p> <p>一 施設は、不潔な場所に位置しないこと。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。</p> <p>二 施設は、一の業種について専用とし、間仕切りその他適当な方法により、住居その他営業に直接必要のない場所と区画されていること。ただし、知事が他の業種と共用しても衛生上支障がないと認めるときは、専用としないことができる。</p> <p>三 作業場は、相互に、又はそれぞれの使用目的に応じて、間仕切りその他適当な方法により区画されていること。</p> <p>四 作業場は、取扱数量に応じた十分な広さであること。</p> <p>五 作業場外に、従事者の数に応じた清潔な更衣室等を設けること。</p> <p>六 作業場の天井は、清掃しやすい材質及び構造であること。</p> <p>七 作業場の内壁は、清掃しやすい構造であつて、作業又は清掃のために水を使用することが必要でない場合を除き、床面から少なくとも一メートルの高さまでは、耐水性材料で造られていること。</p> <p>八 作業場の床は、清掃しやすい構造であつて、作業又は清掃のために水を使用することが必要でない場合を除き、耐水性材料で造られ、これに適当な勾配と排水溝が設けられていること。</p> <p>九 作業場は、作業面において十分な明るさを有する構造であること。ただし、作業面において十分な明るさを有する設備を設けている場合にあつて</p>
---	--

	<p>へ 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つては、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つては、食品衛生上支障のない構造であること。</p> <p>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な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。</p> <p>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。</p> <p>リ 排水設備は、次に掲げる基準を満たすこと。</p> <p>(1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄する区画及び廃水、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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>ヌ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機</p>
--	--

	<p>は、この限りでない。</p> <p>十 作業場は、換気を十分に行える構造であること。ただし、換気を十分に行える設備を設けている場合にあつては、この限りでない。</p> <p>十一 作業場の窓、出入口その他開放する場所にはねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を、排水口にはねずみの侵入を防止する設備を設けること。</p> <p>十二 作業場には、原材料及び器具を洗浄するための流水式洗浄設備及び器具の消毒設備を設けること。</p> <p>十三 作業場の使用しやすい場所に、従事者数に応じた数の従事者専用の流水式手洗い設備及び手指等の消毒設備を設けること。</p> <p>十四 ふぐの取扱い等に関する条例（昭和五十年千葉県条例第一号）第二条第三号に規定する営業（以下「ふぐ営業」という。）にあつては、作業場に設ける排水溝は、取扱量に応じた大きさの沈殿槽に接続すること。</p> <p>食品取扱設備</p> <p>一 作業場には、食品及び添加物の取扱いに十分な機械器具類を備えること。</p> <p>二 移動しがたい機械器具類は、清掃及び洗浄をしやすい位置に備えられていること。</p> <p>三 機械器具類のうち、食品に直接接触する部分は、洗浄しやすく殺菌が可能な構造とし、必要に応じ、腐食しにくい材質とすること。</p> <p>四 食品、添加物、器具及び容器包装を取扱数量に応じて衛生的に保管する</p>
--	---

	<p>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つては、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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。</p> <p>(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。</p> <p>ワ 原材料の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。</p> <p>カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不透水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。</p> <p>コ 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。</p> <p>ク 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。</p> <p>ク 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。</p> <p>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。</p> <p>四 機械器具等</p> <p>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。</p>
--	--

	<p>給水設備及び汚物処理設備</p> <p>一 水道水又は公立の衛生試験機関等で検査を受け、飲用に適すると認められる水を十分供給できる給水設備を設けることとし、水道水以外の水を供給する給水設備にあつては、殺菌装置又はこれと同等以上の効力を有する装置を備えること。</p> <p>二 井戸を利用する場合には、便所、汚水だめ、動物飼育場等の不潔な場所から相当の距離にあり、かつ、閉鎖式で外部から汚染されるおそれがないものとする。</p> <p>三 蓋があり、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく汚液及び汚臭の漏れない廃棄物容器を備えること。</p> <p>四 従事者用の便所を設けること。ただし、施設外に設置された便所を使用できる場合であつて、知事が衛生上支障がないと認めるときは、この限りでない。</p> <p>五 従事者用の便所（し尿浄化槽を含む。）は、作業場外にある等衛生上支障がなく、使用に便利な場所にあること。</p> <p>六 従事者用の便所には、ねずみ、昆虫</p>
--	--

<p>ロ 作業に応じた機械器具等を備えること。</p> <p>ハ 食品又は添加物に直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るものであること。</p> <p>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る構造であること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>五 その他</p> <p>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、第二号ヨに掲げる基準を適用しない。</p> <p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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</p>
--

飲食店営業	建物の構造	<p>等の侵入を防止する設備を設け、かつ、流水式手洗設備及び手指等の消毒設備を備えること。</p> <p>七 作業場専用の清掃器具及びその収納設備を備えること。</p> <p>八 ふぐ営業にあつては、作業場に、ふぐ専用の施錠可能な廃棄物容器を備えること。</p> <p>作業場として、調理室を設けること。ただし、客席と一室を構成し、かつ、客席との間に床面から一定の高さの固定されたカウンター等の隔壁がある調理場を設ける場合は、この限りでない。</p> <p>一 調理場又は調理室には、二槽以上の洗浄設備、給湯設備及び冷蔵設備を備えること。</p> <p>二 仕出し又は弁当を調製する施設にあつては、調理場又は調理室内に盛り付け設備を備えること。</p> <p>三 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であつて、生食用として販売するものに限る。以下同じ。）を加工し、及び調理する業態にあつては、他の設備と明確に区分された場所に、次に掲げる設備及び器具（生食用食肉を調理する業態にあつては、イ及びハに掲げる設備及び器具）を備えること。</p> <p>イ 専用の器具及び手指の流水式洗浄設備及び消毒設備</p> <p>ロ 加工のための専用の設備（生食用食肉の加工に使われる設備であつて、肉塊（食肉の単一の塊をいう。以下同じ。）が接触するものをいう。</p>
食品取扱設備		



<p>令第三十 五号に規定 する飲食 店営業</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> <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> <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、清掃等が容易な不透水性の材料で作られていること。</p>
--	--

<p>製造業</p>	<p>菓子製造業</p> <p>あん類製造業</p>	<p>設備</p> <p>建物の構造</p> <p>食品取扱設備</p>	<p>つては、客用の便所を設けること。ただし、施設外に設置された便所を使用できる場合又は従事者用の便所を使用できる場合であつて、知事が衛生上支障がないと認めるときは、この限りでない。</p> <p>二 客用の便所（し尿浄化槽を含む。）は、作業場外にある等衛生上支障がなく、使用に便利な場所にあること。</p> <p>三 客用の便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を設け、かつ、流水式手洗設備を備えること。</p> <p>作業場として、原材料の保管場所、製造場及び製品の保管場所を設けること。</p> <p>一 製品を包装する場合には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、包装台を備えること。</p> <p>二 洋生菓子を製造する業態にあっては、冷蔵設備を備えること。</p> <p>作業場として、原材料の保管場所、製造場及び製品の保管場所を設けること。</p> <p>一 シアン化合物を含有する豆類を使用する場合には、その他の原材料と区分して保管できる設備を備えること。</p> <p>二 製品を包装する場合には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、包装台を備えること。</p> <p>三 生あんを製造する業態にあっては、冷蔵設備を備えること。</p> <p>作業場として、原材料の保管場所、製造場及び製品の保管場所を設けること。ただし、店頭でアイスクリーム類を製造販売する業態にあっては、製造室及び製品</p>
------------	----------------------------	--------------------------------------	--

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 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機能有 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</p>
--	---

乳処理業	食品取扱 設備	建物の構 造	特別牛乳 搾取処理 業
<p>の保管場所を設けないことができる。</p> <p>一 製造室には、凍結機及び殺菌機を備 えること。</p> <p>二 店頭でアイスクリーム類を製造販 売する業態にあつては、凍結機の前面 開口部全体に防じん覆いを付けるこ と。</p> <p>三 製品の保管場所には、冷凍設備を備 えること。</p> <p>四 作業場には、検査設備を備えるこ と。ただし、店頭でアイスクリーム類 を製造販売する業態にあつては、この 限りでない。</p> <p>一 作業場として、受乳室、乳処理室、 製品の保管場所及び検査室を設け、必 要に応じ、原材料の保管場所を設ける こと。</p> <p>二 瓶入製品又は瓶詰製品を製造する 場合には、作業場として、洗瓶場を設 けること。</p> <p>一 乳処理室には、ろ過器、殺菌機、殺 菌後に使用する冷却器及び自動充填 機を備えること。</p> <p>二 受乳室及び製品の保管場所には、冷 蔵設備を備えること。</p> <p>三 洗瓶場には、自動洗瓶機を備えるこ と。</p> <p>四 瓶入製品又は瓶詰製品を製造する 場合には、空瓶置場を設けること。</p> <p>一 作業場として、牛舎（病牛の隔離舎 は別棟とする。）、飼料室、搾乳室、 受乳室、乳処理室、製品の保管場所及 び検査室を設けること。</p>			

		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。
令第三十 五条第四 号に規定 する魚介 類販売業	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、場所とする場合にあつては、作業区分に応じた区画されていること。 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。 三 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。 四 かきを処理する場合にあつては、次に掲げる基準を満たすこと。 イ 必要に応じて浄化設備を有すること。 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。 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。 五 自動車において鮮魚介類を販売する場合にあつては、前各号に掲げる基準を適用せず、令第三十五号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。	
令第三十 五条第五 号に規定 する魚介 類競り売 り営業	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。 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。 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つては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。	
令第三十 五条第六 号に規定 する集乳 業	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つては、生乳の受入検査設備を有することを要しない。 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。	
令第三十 五条第七	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つては、乳の製造を含む。）並びに製品の保管をする室	

乳製品製造業	建物の構造	二 瓶入製品又は瓶詰製品を製造する場合には、作業場として、洗瓶場を設けること。 一 乳処理室には、ろ過器、殺菌機、殺菌後に使用する冷却器及び自動充填機を備えること。ただし、殺菌を行わない場合にあつては、殺菌機及び殺菌後に使用する冷却器を備えないことができる。 二 受乳室及び製品の保管場所には、冷蔵設備を備えること。 三 洗瓶場には、自動洗瓶機を備えること。 四 瓶入製品又は瓶詰製品を製造する場合には、空瓶置場を設けること。
	汚物処理設備	一 汚物保管設備及び汚水貯留槽又は汚水の浄化設備を受乳室、乳処理室、製品の保管場所及び検査室から十メートル以上離すこと。 二 汚物保管設備及び汚水貯留槽は、防虫設備を設けていることとし、汚水等の漏れない構造とすること。
	食品取扱設備	一 作業場として、原材料の保管場所、製造室、製品の保管場所及び検査室を設けること。 二 生乳又は生やぎ乳を使用する場合には、冷蔵設備を備えた受乳室を設けること。 一 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和二十六年厚生省令第五十二号）別表の二の（三）の規定により製造の方法について殺菌することが必要とされる乳製品を製造する場合に

号に規定する乳処理業	又は場所（生乳を使用しない場合にあつては、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つては、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つては、作業区分に応じて区画されていること。
令第三十五号に規定する特別牛乳搾取処理業	<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 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つては、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、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>
令第三十五号に規定する食肉処理業	<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つては、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、不透透性の材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒</p>

乳類販売業	<p>一 販売所には、冷蔵設備を備えること。ただし、常温保存可能品のみを取り扱うものにあつては、この限りでない。</p> <p>二 瓶入製品又は瓶詰製品を取り扱う場合には、空瓶置場を設けること。</p>
集乳業	<p>一 製造室に、殺菌機、殺菌後に使用する冷却器及び自動充填機を備えること。</p> <p>二 製品の保管場所には、冷蔵設備を備えること。</p> <p>作業場として、受乳場及び乳保管室を設けること。</p> <p>乳保管室には、冷却又は冷蔵設備を備え、た貯乳槽及び検査設備を備えること。</p>
食肉処理業（血液加工を行う食肉処理業以外のものに限る。）	<p>一 処理室には、処理台及び包装台を備えること。</p> <p>二 冷凍原材料を解凍する場合には、解凍設備を備えること。</p> <p>三 製品の保管場所には、冷蔵又は冷凍設備を備えること。</p> <p>四 生食用食肉を加工し、又は調理する業態にあつては、他の設備と明確に区分された場所に、次に掲げる設備及び器具（生食用食肉を加工する業態にあつては、製造室に、殺菌機、殺菌後に使用する冷却器及び自動充填機を備えること。）</p>
食品取扱設備	<p>一 販賣所には、冷蔵設備を備えること。ただし、常温保存可能品のみを取り扱うものにあつては、この限りでない。</p> <p>二 瓶入製品又は瓶詰製品を取り扱う場合には、空瓶置場を設けること。</p> <p>一 作業場として、原材料の保管場所、処理室及び製品の保管場所を設け、とさつして解体する業態にあつては、とさつ放血場を設けること。</p> <p>二 作業場の排水溝は、内面が平滑で、適当な勾配があり、汚物の流出を防ぐ設備を設け、排水が良好で、汚物処理設備と接続していること。</p>
建物構造	<p>一 処理室には、処理台及び包装台を備えること。</p> <p>二 冷凍原材料を解凍する場合には、解凍設備を備えること。</p> <p>三 製品の保管場所には、冷蔵又は冷凍設備を備えること。</p> <p>四 生食用食肉を加工し、又は調理する業態にあつては、他の設備と明確に区分された場所に、次に掲げる設備及び器具（生食用食肉を加工する業態にあつては、製造室に、殺菌機、殺菌後に使用する冷却器及び自動充填機を備えること。）</p>

<p>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つ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つ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つては、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つては、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かめ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つては、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を満たす水</p>
---	--	---	---	---	--	---	---	--	--	--

<p>食肉処理業（血液加工を行うものに限り。）</p>	<p>建物の構造</p>	<p>一 作業場として、運搬器具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室、処理室及び冷蔵又は冷凍室を設けること。ただし、採血から加工まで一貫して行われる施設で他の施設から原料血液を運搬し</p>	<p>汚物処理設備</p>	<p>一 汚物処理設備には、汚水貯留槽及び汚物保管設備並びに血液及び汚水の処理設備を設けること。ただし、汚水貯留槽及び汚物保管設備が汚水浄化施設又は公共下水道に接続している場合にあつては、血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。</p> <p>二 汚水貯留槽及び汚物保管設備は、作業場から衛生上支障のない距離を有し、かつ、不浸透性材料で造られ、密閉できる覆いが備えられていること。</p>	<p>つてはイ、ロ及びニからへまでに掲げる設備及び器具、生食用食肉を調理する業態にあつてはイ及びハに掲げる設備及び器具を備えること。</p> <p>イ 専用の器具及び手指の流水式洗浄設備及び消毒設備</p> <p>ロ 加工のための専用の設備及び器具</p> <p>ハ 調理のための専用の設備及び器具</p> <p>ニ 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</p> <p>ホ 加熱する肉塊の内部の温度を測定できる温度計</p> <p>ヘ 肉塊を加熱殺菌した後に冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備</p>
-----------------------------	--------------	---	---------------	---	--

<p>令第三十 五号に規 定する食 品の放射 線の放射 線業</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>令第三十 五号に規 定する食 品の放射 線の放射 線業</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 五号に規 定する食 品の放射 線の放射 線業</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>令第三十 五号に規 定する食 品の放射 線の放射 線業</p>	<p>一 専用の照射室を設けること。</p>
<p>令第三十 五号に規 定する食 品の放射 線の放射 線業</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 五号に規 定する食 品の放射 線の放射 線業</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>令第三十 五号に規 定する食 品の放射 線の放射 線業</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。</p>
<p>令第三十 五号に規 定する食 品の放射 線の放射 線業</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>令第三十 五号に規 定する食 品の放射 線の放射 線業</p>	<p>二 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、じん埃等外部環境による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>令第三十 五号に規 定する食 品の放射 線の放射 線業</p>	<p>ハ 廃水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性の材料で作られ、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>令第三十 五号に規 定する食 品の放射 線の放射 線業</p>	<p>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、貯水設備を有すること。</p>

<p>業 食肉販売</p>	<p>食品取扱設備</p>	<p>建物の構造</p>	<p>一 冷蔵又は冷凍設備を備えること。 二 生食用食肉を加工し、又は調理する業態にあっては、他の設備と明確に区分された場所に、次に掲げる設備及び器具（生食用食肉を加工する業態にあ</p>
<p>業 食肉販売</p>	<p>汚物処理設備</p>	<p>建物の構造</p>	<p>一 汚物処理設備には、汚水貯留槽及び汚物保管設備並びに血液及び汚水の処理設備を設けること。ただし、汚水貯留槽及び汚物保管設備が汚水浄化施設又は公共下水道に接続している場合にあっては、血液及び汚水の処理設備を設けなければならないこと。</p>
<p>業 食肉販売</p>	<p>食品取扱設備</p>	<p>建物の構造</p>	<p>二 汚水貯留槽及び汚物保管設備は、作業場から衛生上支障のない距離を有し、かつ、不浸透性材料で造られ、密閉できる覆いが備えられていること。</p>
<p>業 食肉販売</p>	<p>食品取扱設備</p>	<p>建物の構造</p>	<p>一 汚物処理設備には、原料貯留槽及び分離機を備えること。</p>
<p>業 食肉販売</p>	<p>食品取扱設備</p>	<p>建物の構造</p>	<p>二 原料血液受入設備から充填設備までの工程における各設備の接続は、管で連結すること。</p>
<p>業 食肉販売</p>	<p>食品取扱設備</p>	<p>建物の構造</p>	<p>三 原料貯留槽から充填設備までの工程における各設備には、それぞれに洗浄殺菌設備を備えること。</p>

てくることのないものにあつては、運搬器具の洗浄殺菌室及び原料血液貯蔵室を設けなければならないこと。作業場の排水溝は、内面が平滑で、適当な勾配があり、排水が良好で、汚物処理設備と接続していること。

定する菓子製造業	<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>
令第三十条第五号に規定するアイスクリーム類製造業	<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 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>
令第三十条第五号に規定する乳製品製造業	<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 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>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）にあっては、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っては、作業区分に応じて区画さ</p>

食肉製品製造業	建物の構造	<p>つてはイ、ロ及びニからへまでに掲げる設備及び器具、生食用食肉を調理する業態にあってはイ及びハに掲げる設備及び器具を備えること。</p> <p>イ 専用の器具及び手指の流水式洗浄設備及び消毒設備</p> <p>ロ 加工のための専用の設備及び器具</p> <p>ハ 調理のための専用の設備及び器具</p> <p>ニ 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</p> <p>ホ 加熱する肉塊の内部の温度を測定できる温度計</p> <p>ヘ 肉塊を加熱殺菌した後冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備</p>
魚介類販売業	建物の構造	<p>作業場として、原材料の保管場所、製造室及び製品の保管室を設けること。</p> <p>一 製造室には、殺菌器及び殺菌後に使用する冷却器を備えること。</p> <p>二 製品を包装する場合には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、包装台を備えること。</p> <p>三 殺菌器には、製品の中心部を測定できる温度計を備えること。</p> <p>四 原材料の保管場所及び製品の保管室には、冷蔵設備を備えること。</p> <p>五 冷凍原材料を解凍する場合には、解凍設備を備えること。</p> <p>六 作業場には、検査設備を備えること。</p> <p>ただし、調理を行わない業態にあっては、</p>

製造業	<p>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>
令第三十 五条第十 五号に規 定する食 肉製品製 造業	<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、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、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>
令第三十 五条第十 六号に規 定する水 産製品製 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、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>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、燻煙、焙焼、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>五 魚肉練り製品を製造する場合にあっては、原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、播潰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、播潰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</p>

魚介類せ り売営業	建物の構造	この限りでない。
食品取扱 設備	食品取扱 設備	一 冷蔵又は冷凍設備を備えること。
汚物処理 設備	汚物処理 設備	二 冷凍原材料を解凍する場合には、解凍設備を備えること。
建物構築 設備	建物構築 設備	三 鮮魚介類を調理して、さしみ等生食用鮮魚介類を販売する場合には、専用の器具及び容器を備えること。
食品取扱 設備	食品取扱 設備	作業場として、競り場及び荷卸場を設けること。
建物構築 設備	建物構築 設備	作業場には、すのこ等床の上に直接魚介類を置かないようにするための設備を備えること。
食品取扱 設備	食品取扱 設備	作業場から衛生上支障のない場所に廃棄物保管場所を設けること。
建物構築 設備	建物構築 設備	作業場として、原材料の保管場所、製造室及び製品の保管場所を設けること。
食品取扱 設備	食品取扱 設備	一 製造室には、殺菌器及び殺菌後に使用する冷却器を備えること。
汚物処理 設備	汚物処理 設備	二 製品を包装する場合には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、包装台を備えること。
建物構築 設備	建物構築 設備	三 魚肉ハム、魚肉ソーセージ、特殊包装かまぼこ及び鯨肉ベーコンを製造する業態にあっては、殺菌器に製品の中心部を測定できる温度計を備えること。
食品取扱 設備	食品取扱 設備	四 原材料の保管場所及び製品の保管場所には、冷蔵設備を備えること。
汚物処理 設備	汚物処理 設備	五 冷凍原材料を解凍する場合には、解凍設備を備えること。
建物構築 設備	建物構築 設備	六 魚肉ハム、魚肉ソーセージ、特殊包装かまぼこ及び鯨肉ベーコンを製造

令第三十 五条第十 七号に規 定する氷 雪製造業	及び包装のために必要な設備を有すること。
令第三十 五条第十 八号に規 定する液 卵製造業	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。 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。 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。
令第三十 五条第十 九号に規 定する食 用油脂製 造業	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。 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。 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。
令第三十 五条第二 十号に規 定するみ そ又はし ようゆ製	一 製麺、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。

食品の冷 凍又は冷 蔵業	建物の構 造	<p>する業態にあっては、作業場に、検査設備を備えること。</p> <p>一 食品の保管及び管理を行う業態にあっては、作業場として、荷受場及び製品の保管場所を設けること。</p> <p>二 食品の処理又は調理を行う業態にあっては、作業場として、原材料の保管場所、処理室又は調理室及び製品の保管場所を設けること。</p> <p>一 製品を包装する場合には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、包装台を備えること。</p> <p>二 冷凍原材料を解凍する場合には、解凍設備を備えること。</p> <p>三 製品の保管場所には、食品を冷凍する場合にあっては冷凍設備を、食品を冷蔵する場合にあっては冷蔵設備を備えること。</p>
食品の放 射線照射 業	建物の構 造	<p>作業場として、未照射食品の保管場所、照射室及び照射食品の保管場所を設けること。</p> <p>照射室には、所定の移動速度を維持し得る性能を有し、清掃しやすく、機械油等によって食品を汚染しない構造のコンベア等の装置を備えること。</p>
清涼飲料 水製造業	建物の構 造	<p>一 作業場として、原材料の保管場所、製造室及び製品の保管場所を設けること。</p> <p>二 瓶詰製品又は瓶入製品を製造する場合にあっては、作業場として、洗瓶場を設けること。</p>
食品取扱 設備	食品取扱 設備	<p>一 製造室には、充填機、殺菌器及び殺菌後に使用する冷却器を備えること。ただし、法第十一条第一項の規定によ</p>

造業	<p>二 しょうゆを製造する場合にあつては、必要に応じて压榨、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つては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓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、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、蒸きよう、製麴、糖化、煮沸、発酵、蒸留、圧搾、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、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つては、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つては、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>

氷雪製造	<p>乳酸菌飲料製造業</p>
建物の構造	<p>建物の構造</p>
食品取扱設備	<p>食品取扱設備</p>
作業場として、製造室及び製品の保管室	<p>り定められた基準により殺菌することが必要とされない製品のみを製造する場合にあつては、殺菌器及び殺菌後に使用する冷却器を備えないことができる。</p> <p>二 製品を密栓し、又は密封する前に殺菌を行う場合には、殺菌器は自記温度計を付けたものとし、充填機は自動式のものとする。</p> <p>三 洗瓶場には、自動洗瓶機を使用する場合を除き、浸瓶槽、洗瓶ブラシ、噴水式洗瓶機及び水切乾燥機を備えること。</p> <p>四 作業場には、検査設備を備えること。</p> <p>五 瓶詰製品又は瓶入製品を製造する場合には、空瓶置場を設けること。</p> <p>一 作業場として、原材料の保管場所、製造室及び製品の保管場所を設けること。</p> <p>二 瓶入製品又は瓶詰製品を製造する場合には、作業場として、洗瓶場を設けること。</p> <p>一 製造室には、充填機、殺菌機及び殺菌後に使用する冷却器を備えること。</p> <p>二 洗瓶場には、自動洗瓶機を備えること。</p> <p>三 製品の保管場所には、冷蔵設備を備えること。</p> <p>四 作業場には、検査設備を備えること。</p> <p>五 瓶入製品又は瓶詰製品を製造する場合には、空瓶置場を設けること。</p>

令第三十 五条第二 十四号に 規定する 麵類製造 業	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。 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、茹で、蒸し、油調及び冷却のために必要な設備を有すること。 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。 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。 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。
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	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。 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。 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。 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、機能を有する冷凍室及び保管室を設けること。
令第三十 五条第二	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

業	造	を設けること。
業	食品取扱 設備	製品の保管室には、すのこ等床の上に直接氷雪を置かないようにするための設備を備えること。
氷雪販売 業	建物の構 造	作業場として、製品の保管室を設けること。
食用油脂 製造業	食品取扱 設備	製品の保管室には、すのこ等床の上に直接氷雪を置かないようにするための設備を備えること。 一 作業場として、原材料の保管場所、製造場及び製品の保管場所を設けること。 二 瓶詰製品又は瓶入製品を製造する場合には、作業場として、洗瓶場を設けること。 一 製品を包装する場合には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、包装台を備えること。 二 洗瓶場には、自動洗瓶機を使用する場合を除き、浸瓶槽、洗瓶ブラシ、噴水式洗瓶機及び水切乾燥機を備えること。 三 瓶詰製品又は瓶入製品を製造する場合には、空瓶置場を設けること。 搾油後の残物の保管場所を設けること。
造	汚物処理 設備	搾油後の残物の保管場所を設けること。
造	建物の構 造	作業場として、原材料の保管場所、製造場及び製品の保管場所を設けること。
造	食品取扱 設備	製品を包装する場合には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、包装台を備えること。
みそ製造 業	建物の構 造	作業場として、原材料の保管場所製造場及び製品の保管場所を設けること。

業	十九号に規定する漬物製造業	<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つては、製品が摂氏十度以下となるよう管理することができ機能をも有する冷蔵設備を有すること。</p>
業	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>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>
業	令第三十 五条第三 十一号に 規定する 食品の小 分け業	<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>
業	令第三十 五条第三 十二号に 規定する 添加物製 造業	<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つては、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であつて、食品衛</p>

業	納豆製造業	<p>建物の構造</p> <p>食品取扱設備</p> <p>一 製造場には、容器包装のための殺菌器を備えること。ただし、殺菌効果を</p>
業	豆腐製造業	<p>建物の構造</p> <p>食品取扱設備</p> <p>一 製造場には、冷蔵設備又は製品を保存する水槽を備えること。</p> <p>二 製品を保存する水槽に、飲用に適する冷水を絶えず供給することができ設備を備えること。</p> <p>三 包装豆腐を製造する業態にあつては、殺菌器を備えること。</p>
業	醤油製造業、ソー ス類製造 業及び酒 類製造業	<p>建物の構造</p> <p>食品取扱設備</p> <p>一 製品を包装する場合には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、包装台を備えること。</p> <p>二 洗瓶場には、自動洗瓶器を使用する場を除き、浸瓶槽、洗瓶ブラシ、噴水式洗瓶機及び水切乾燥機を備えること。</p> <p>三 仕込槽には、蓋等を備えること。</p> <p>四 瓶詰製品又は瓶入製品を製造する場合には、空瓶置場を設けること。</p> <p>作業場として、原材料の保管場所及び製造場を設けること。</p>

生上支障がないと認められるときは、この限りでない。  
 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。

めん類製造業	建物の構造	<p>有する方法で製造された容器包装のみを使用する場合にあつては、この限りでない。</p> <p>二 製品を包装する場合には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、包装台を備えること。</p> <p>一 作業場として、原材料の保管場所、製造場及び製品の保管場所を設けること。</p> <p>二 天日により乾燥させて製品を製造する業態にあつては、ほこりの付着を防止できる乾燥場を設けること。</p> <p>製品を包装する場合には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、包装台を備えること。</p> <p>作業場として、原材料の保管場所、製造場及び製品の保管場所を設けること。</p>
そうざい製造業	建物の構造 食品取扱設備	<p>一 製造場には、二槽以上の洗浄設備、給湯設備及び冷蔵又は冷凍設備を備えること。</p> <p>二 製品を包装する場合には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、包装台を備えること。</p> <p>三 冷凍原材料を解凍する場合には、解凍設備を備えること。</p>
缶詰又は瓶詰食品製造業	建物の構造 食品取扱設備	<p>一 作業場として、原材料の保管場所、製造場及び製品の保管場所を設けること。</p> <p>二 瓶詰製品を製造する場合には、作業場として、洗瓶場を設けること。</p> <p>一 製造場には、自記温度計を付けた殺菌器及び殺菌後に使用する冷却器を備えること。ただし、瓶詰製品のみを製造する場合には、殺菌器に自</p>

			<p>記温度計を付けないことができる。</p> <p>二 冷凍原材料を解凍する場合には、解凍設備を備えること。</p> <p>三 洗瓶場には、自動洗瓶機を使用する場を除き、浸瓶槽、洗瓶ブラシ、噴水式洗瓶機及び水切乾燥機を備えること。</p> <p>四 瓶詰製品を製造する場合には、空瓶置場を設けること。</p> <p>五 検査室には、原材料又は製品の試験検査に必要な設備を備えること。</p>
<p>添加物製造業</p>	<p>建物の構造</p>	<p>一 添加物の製剤を製造する場合には、含有成分を均一分散させるための装置を備えること。</p> <p>二 添加物の製造又は加工に使用する機械器具類は、医薬品又は工業薬品の製造又は加工のための機械器具類と区別すること。ただし、添加物と医薬品の製造又は加工を同一の工程で行う場合であつて、知事が同一の機械器具類を使用しても添加物の成分に影響を及ぼさないと認めるときは、この限りでない。</p> <p>三 製品を包装する場合には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、包装台を備えること。</p> <p>四 製品の保管場所には、添加物とそれ以外の物とを区別して保管できる設備を備えること。</p>	
<p>添加物取扱設備</p>	<p>一 添加物の製剤を製造する場合には、含有成分を均一分散させるための装置を備えること。</p> <p>二 添加物の製造又は加工に使用する機械器具類は、医薬品又は工業薬品の製造又は加工のための機械器具類と区別すること。ただし、添加物と医薬品の製造又は加工を同一の工程で行う場合であつて、知事が同一の機械器具類を使用しても添加物の成分に影響を及ぼさないと認めるときは、この限りでない。</p> <p>三 製品を包装する場合には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、包装台を備えること。</p> <p>四 製品の保管場所には、添加物とそれ以外の物とを区別して保管できる設備を備えること。</p>		



業	飲食店営
設備	食品取扱 給水設備 及び汚物 処理設備
<p>一 冷蔵設備を備えること。</p> <p>二 生食用食肉を加工し、及び調理する業態にあつては、他の設備と明確に区分された場所に、次に掲げる設備及び器具（生食用食肉を調理する業態にあつては、イ及びハに掲げる設備及び器具）を備えること。</p> <p>イ 専用の器具及び手指の流水式洗浄設備及び消毒設備</p> <p>ロ 加工のための専用の設備及び器具</p> <p>ハ 調理のための専用の設備及び器具</p>	<p>一 移動しがたい機械器具類は、清掃及び洗浄しやすい位置に備えられていること。</p> <p>二 機械器具類のうち、食品に直接接触する部分は、洗浄しやすく殺菌が可能な構造とし、必要に応じ、腐食しにくい材質とすること。</p> <p>三 食品、添加物、器具及び容器包装を取扱数量に応じて衛生的に保管する設備を備えること。</p> <p>四 冷蔵、温蔵等の設備には、見やすい位置に温度計を備えること。</p> <p>一 耐久性の材料で造られ、ほこり等外部からの汚染を防止でき、内部が洗浄できる構造であり、かつ、給水栓を有する給水タンクを備えること。</p> <p>二 蓋があり、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく汚液及び汚臭の漏れない廃棄物容器を備えること。</p> <p>三 使用後の水を十分に貯留できる汚水貯留設備を備えること。</p>

る。) ものに 限る。	肉のみを 販売する	された食 肉のみを	じめ包装 された食	（あらか じめ包装	肉販売業	業及び食 肉販売業	乳類販売 業及び食	菓子製造 業	業	喫茶店営 業	給水設備	食品取扱 設備	給水設備	食品取扱 設備	給水設備	食品取扱 設備	給水設備	食品取扱 設備	給水設備	食品取扱 設備
											給水タンクの容量は、二百リットル以上とする。ただし、乳類販売業のうち、常温保存可能品のみを取り扱うものにあつては、この限りでない。	給水タンクの容量は、十八リットル以上とすること。	給水タンクの容量は、二百リットル以上とすること。ただし、飲食物の洗浄を行う必要のない場合にあつては、四十リットル以上とすることができる。							

具

二 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

ホ 加熱する肉塊の内部の温度を測定できる温度計

ハ 肉塊を加熱殺菌した後に冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備

給水タンクの容量は、二百リットル以上とすること。ただし、飲食物の洗浄を行う必要のない場合にあつては、四十リットル以上とすることができる。

給水タンクの容量は、二百リットル以上とすること。ただし、飲食物の洗浄を行う必要のない場合にあつては、四十リットル以上とすることができる。

給水タンクの容量は、二百リットル以上とすること。ただし、飲食物の洗浄を行う必要のない場合にあつては、四十リットル以上とすることができる。

給水タンクの容量は、二百リットル以上とすること。ただし、飲食物の洗浄を行う必要のない場合にあつては、四十リットル以上とすることができる。

給水タンクの容量は、二百リットル以上とすること。ただし、飲食物の洗浄を行う必要のない場合にあつては、四十リットル以上とすることができる。

給水タンクの容量は、二百リットル以上とすること。ただし、飲食物の洗浄を行う必要のない場合にあつては、四十リットル以上とすることができる。

給水タンクの容量は、二百リットル以上とすること。ただし、飲食物の洗浄を行う必要のない場合にあつては、四十リットル以上とすることができる。

別表第二(第二條)

施設の種類	基準
類	
令第三十	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。
五条第一	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。
号に規定	
する飲食	

(新設)

自動販売機を利用して行う営業(飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。)	魚介類販売業	食品取扱設備	冷蔵又は冷凍設備を備えること。
各業種共通	給水設備	給水タンクの容量は、二百リットル以上とすること。ただし、調理を行わない場合にあっては、四十リットル以上とすることができ。	
	一 不潔な場所に設置しないこと。		
	二 屋内に設置すること。ただし、ひさし、屋根等で雨水を防止できる場合にあっては、この限りでない。		
	三 設置場所は、使用目的に応じた十分な広さであること。		
	四 設置場所の床は、コンクリートその他の耐水性で堅ろうな材料で造られ、清掃しやすい構造であること。		
	五 設置場所には、十分な照明設備及び換気設備を備えること。		
	六 設置場所には、作業又は清掃のために水を使用することが必要でない場合を除き、飲用に適する水を十分供給できる設備があること。		
	七 設置場所には、十分な容量を有し、清掃しやすく汚液及び汚臭の漏れない廃棄物容器を備えること。		
	八 設置場所には、作業又は清掃のために水を使用することが必要でない場合を除き、適当な排水設備を備えること。		

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	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。
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	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蔵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機能をも有する冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
	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。
	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。
	二 ふぐの処理をする専用の器具を備えること。
	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。

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
--

--

--