

○食品衛生法施行条例

平成11年12月21日

島根県条例第51号

改正 平成12年3月17日条例第1号

平成12年12月26日条例第51号

平成15年12月19日条例第67号

平成22年3月26日条例第15号

平成24年3月27日条例第21号

平成27年3月13日条例第18号

食品衛生法施行条例をここに公布する。

食品衛生法施行条例

(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。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(公衆衛生上の措置の基準)

第2条 法第50条第2項の規定に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第1のとおりとする。

(平15条例67・一部改正)

2 前項の基準のうち衛生的措置に係る自動販売機による営業以外の営業に関する共通基準にあつては、危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いずに衛生管理を行う場合は別表第1の第1の1により、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合は同表の第1の2によることとする。

3 第1項の基準のうち記録の作成及び保存に係る基準にあつては、危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合は別表第1の第5の1及び2により、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合は同表の第5の1から3までによることとする。

(平27条例18・一部改正)

(衛生管理の方法の届出)

第2条の2 法第50条第3項に規定する営業者（自動販売機による営業以外の営業を営む者に限る。）は、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行うときは、知事にその旨

を届け出るものとする。

2 前項の規定による届出を行った者は、危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行おうとするときは、あらかじめ、知事にその旨を届け出なければならない。

(平27条例18・一部改正)

(営業の施設の基準)

第3条 法第51条の規定に基づく営業の施設の基準は、別表第2のとおりとする。

(平15条例67・一部改正)

(許可証)

第4条 知事は、法第52条第1項の許可をしたときは、規則で定めるところにより、当該許可を受けた者（以下「許可業者」という。）に許可証を交付しなければならない。

2 許可業者は、前項の許可証をその営業の施設内の客の見やすい場所に掲示しなければならない。

(平15条例67・一部改正)

(廃業、休業又は再開の届出)

第5条 許可業者は、その営業を廃止したとき、又は引き続き30日以上休業しようとするとき、若しくは営業を再開したとき（季節的に営む営業を休業し、又は再開する時を除く。）は、営業を廃止した日又は休業を開始した日若しくは営業を再開した日から10日以内に、知事にその旨を届け出なければならない。

(集団給食施設の開設の届出)

第6条 法第62条第3項に規定する施設で1回20食以上の食品を継続的に供与するものを設置しようとする者は、あらかじめ、知事にその旨を届け出なければならない。

(平15条例67・一部改正)

(手数料)

第7条 法第52条第1項の規定により営業の許可を受けようとする者は、次の各号に掲げる許可の区分に応じ、当該各号に定める額の手数料を納付しなければならない。

- (1) 飲食店営業の許可 申請1件につき16,000円
- (2) 喫茶店営業の許可 申請1件につき9,600円
- (3) 菓子製造業の許可 申請1件につき14,000円
- (4) あん類製造業の許可 申請1件につき14,000円
- (5) アイスクリーム類製造業の許可 申請1件につき14,000円
- (6) 乳処理業の許可 申請1件につき21,000円

- (7) 特別牛乳搾取処理業の許可 申請1件につき21,000円
- (8) 乳製品製造業の許可 申請1件につき21,000円
- (9) 集乳業の許可 申請1件につき9,600円
- (10) 乳類販売業の許可 申請1件につき9,600円
- (11) 食肉処理業の許可 申請1件につき21,000円
- (12) 食肉販売業の許可 申請1件につき9,600円
- (13) 食肉製品製造業の許可 申請1件につき21,000円
- (14) 魚介類販売業の許可 申請1件につき9,600円
- (15) 魚介類せり売営業の許可 申請1件につき21,000円
- (16) 魚肉ねり製品製造業の許可 申請1件につき16,000円
- (17) 食品の冷凍又は冷蔵業の許可 申請1件につき21,000円
- (18) 食品の放射線照射業の許可 申請1件につき21,000円
- (19) 清涼飲料水製造業の許可 申請1件につき21,000円
- (20) 乳酸菌飲料製造業の許可 申請1件につき14,000円
- (21) 氷雪製造業の許可 申請1件につき21,000円
- (22) 氷雪販売業の許可 申請1件につき14,000円
- (23) 食用油脂製造業の許可 申請1件につき21,000円
- (24) マーガリン又はショートニング製造業の許可 申請1件につき21,000円
- (25) みそ製造業の許可 申請1件につき16,000円
- (26) 醬<sup>しょう</sup>油製造業の許可 申請1件につき16,000円
- (27) ソース類製造業の許可 申請1件につき16,000円
- (28) 酒類製造業の許可 申請1件につき16,000円
- (29) 豆腐製造業の許可 申請1件につき14,000円
- (30) 納豆製造業の許可 申請1件につき14,000円
- (31) めん類製造業の許可 申請1件につき14,000円
- (32) そうざい製造業の許可 申請1件につき21,000円
- (33) 缶詰又は瓶詰食品製造業の許可 申請1件につき21,000円
- (34) 添加物製造業の許可 申請1件につき21,000円

2 既に納付した手数料は、還付しない。

(平12条例1・追加、平15条例67・平22条例15・一部改正)

(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

第8条 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項の規定に基づく食品衛生検査施設の設備の基準は、同条第2項第1号に掲げる設備に係る同項に規定する厚生労働省令で定める基準の例による。

2 政令第8条第1項の規定に基づく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。

（平24条例21・追加）

（規則への委任）

第9条 この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

（平12条例1・旧第7条繰下、平24条例21・旧第8条繰下）

附 則

（施行期日）

1 この条例は、平成12年4月1日から施行する。

（経過措置）

2 この条例の施行の日前に法第52条第1項の許可を受けた者に対する第4条の規定の適用については、この条例の施行の際現に当該許可を受けた者に交付されている当該許可に係る許可書を同条第1項の許可証とみなす。

（平15条例67・一部改正）

附 則（平成12年条例第1号）抄

（施行期日）

1 この条例は、平成12年4月1日から施行する。ただし、第6条及び第36条の規定は、公布の日から施行する。

附 則（平成12年条例第51号）

この条例は、平成13年1月6日から施行する。

附 則（平成15年条例第67号）

この条例は、公布の日から施行する。ただし、第4条の規定は、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号の政令で定める日から施行する。

（政令で定める日＝平成16年2月27日）

附 則（平成22年条例第15号）

（施行期日）

1 この条例は、平成22年4月1日から施行する。ただし、別表第1に次のように加える改正規定は、平成22年10月1日から施行する。

(経過措置)

- 2 この条例の施行の日（以下「施行日」という。）前に食品衛生法（昭和22年法律第233号）第52条第1項の許可の申請をした者の当該申請に係る同法第51条の規定に基づく営業の施設の基準（施行日以後に許可を受ける場合に限る。）は、改正後の特定基準（この条例（別表第2の第2の1の(3)のオ、第2の2の(1)のアの（キ）及び第2の2の(1)のエの（イ）の改正規定（「流水式洗浄設備」を「流水式手洗い設備」に改める部分に限る。）、同表の第2の2の(13)のアの改正規定、同表の第2の2の(13)のカの改正規定（「流水式洗浄設備」を「流水式手洗い設備」に改める部分に限る。）、同表の第2の2の(14)のキの改正規定（「消毒設備」を「消毒設備又は消毒器具」に改める部分を除く。）並びに同表の第2の2の(21)のエの改正規定（「流水式洗浄設備」を「流水式手洗い設備」に改める部分に限る。）を除く。）による改正後の食品衛生法施行条例別表第2の規定による営業の施設の基準をいう。以下同じ。）とする。
- 3 この条例の施行の際現に食品衛生法第52条第1項の許可を受けている者及び前項に規定する者で施行日以後に同条第1項の許可を受けたものに係る同法第51条の規定に基づく営業の施設の基準は、当該許可の有効期間の満了の日までの間は、改正後の特定基準とする。

附 則（平成24年条例第21号）

この条例中別表第2の第2の2の(1)のアの（ケ）、同表の第2の2の(10)のアの（ア）及び同表の第2の2の(10)のアの（ウ）の改正規定は公布の日から、第8条を第9条とし、第7条の次に1条を加える改正規定及び別表第2の第2の1の(3)のウの改正規定は平成24年4月1日から、その他の規定は平成24年6月1日から施行する。

(施行期日)

- 1 この条例は、平成27年4月1日から施行する。

附 則（平成27年条例第18号）

別表第1（第2条関係）

（平12条例1・平12条例51・平15条例67・平22条例15・平27条例18一部改正）

第1 衛生的措置

- 1 自動販売機による営業以外の営業において危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の共通基準

(1) 営業の施設の管理

ア 毎日清掃し、衛生上支障のないように保持すること。

- イ 不必要な物品を置かないこと。
  - ウ 壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
  - エ 採光、照明及び換気を十分にすること。
  - オ 排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。
  - カ ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備のない窓及び出入口は、開放しないこと。
  - キ 手洗い設備には、手洗いに適当な消毒液等を設け、常に使用できる状態にしておくこと。
  - ク 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
  - ケ 便所は、清潔にし、定期的に殺虫し、及び消毒すること。
  - コ 関係者以外の者及び犬、猫等の動物を入れないこと。
  - サ 年2回以上ねずみ、昆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。
  - シ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようにすること。
- (2) 食品取扱設備の管理
- ア 衛生保持のため、機械、器具、器材等は、その使用目的に応じて使用すること。
  - イ 食品に直接接触する機械、器具、器材等は、常に洗浄し、必要に応じて消毒又は殺菌をすること。
  - ウ 機械、器具、器材等の洗浄又は消毒を行う場合は、適正な洗剤又は消毒剤を適正な方法で使用し、使用後は、それらが残存することのないよう十分水洗いをするこ  
と。
  - エ 機械、器具、器材、分解した部品等は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
  - オ 機械、器具、器材等は、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に整備しておくこと。
  - カ 温度計、圧力計、流量計等の計器類は、定期的に、その正確度を点検すること。
- (3) 給水
- ア 営業には、水道水（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項に規定する水道により供給された水をいう。以下同じ。）又は公立の衛生検査機関若しくは同法第20条第3項に規定する厚生労働大臣の登録を受けた者（以下「検査機関」という。）により飲用に適すると判定された水（以下「飲用適の水」という。）を使用するこ

と。

イ 水道水以外の水を使用する場合は、検査機関において年1回以上水質検査を受け、検査成績書を1年間保存すること。

ウ イの水質検査の結果、飲用に適しないと判定された場合は、直ちに適切な措置を講ずること。

エ 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。

オ 滅菌装置又は浄水装置を使用する場合は、正常に作動しているかどうかを確認すること。

#### (4) 廃棄物等の処理

ア 廃棄物等の処理は、適正に行うこと。

イ 廃棄物容器及び廃水貯留槽は、十分に洗浄するとともに、汚液又は汚臭が漏れないようにしておくこと。

ウ 施設、設備等の清掃・洗浄用機器は、専用の場所に保管すること。

#### (5) 食品等の取扱い

ア 原材料又は製品の仕入れに当たっては、品質、表示、衛生状態等について点検し、その記録を行い、適温かつ衛生的に保管すること。

イ 保管庫内、冷蔵庫内及び冷凍庫内では、原材料又は製品の種類等に応じて適正に区分をして保存すること。

ウ 原材料は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行うこと。

エ 原材料及び製品に異物が混入しないようにすること。

オ 製造等の工程において、食品に原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第6に掲げる食品をいう。）が混入しないようにすること。

カ 製品の出荷又は販売に当たっては、品質、表示、衛生状態等について点検すること。

キ 原材料又は製品の運搬又は配達に当たっては、温度管理、運搬方法等に十分留意すること。

ク 添加物を使用する場合は、正確にひょう量し、適正に使用すること。

ケ おう吐物等により汚染された可能性のある食品は、廃棄すること。

コ 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

#### (6) 食品取扱従事者の衛生管理

ア 食品衛生上必要な健康状態を把握するため、定期的に食品取扱従事者（以下「従事者」という。）に健康診断を受けさせること。

イ 従事者について知事から健康診断を受けるべき旨の指示があったときは、これを受けさせること。

ウ 従事者が、下痢、腹痛等の症状を呈している場合又は手指等に化膿<sup>のう</sup>を伴う外傷がある場合に、当該者にその旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者（第3の1の食品衛生責任者をいう。）に報告させ、食品衛生上の危害の発生の防止のための措置を講ずること。

エ 従事者が、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）第6条第2項に規定する一類感染症、同条第3項に規定する二類感染症（結核を除く。）又は同条第4項に規定する三類感染症の患者又は無症状病原体保有者（同条第11項に規定する無症状病原体保有者をいう。）であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで食品に直接接触する業務に従事させないこと。

オ 作業中は、従事者に、清潔な外衣をつけさせ、必要に応じ帽子、マスク又は手袋を着用させ、作業場内では、専用のはき物を用いさせること。

カ 従事者に、常につめを短く切らせ、作業前及び用便後は、手指の洗浄及び消毒を行わせること。

キ 従事者に、所定の場所以外で着替え、喫煙、食事等をさせないこと。

## 2 自動販売機による営業以外の営業において危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の共通基準

### (1) 営業の施設の管理

営業の施設の管理は、1の(1)によること。

### (2) 食品取扱設備の管理

食品取扱設備の管理は、1の(2)によること。

### (3) 給水

給水は、1の(3)によること。

### (4) 廃棄物等の処理

廃棄物等の処理は、1の(4)によること。

### (5) 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う班の編成

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合は、食品衛生管理者、食品衛

生責任者（第3の1の食品衛生責任者をいう。）その他の製品についての知識及び専門的な技術をする者により構成される班を編成すること。

(6) 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

ア 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、pH等）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、燻煙等）、包装、保存性、保管条件、流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。また、製品説明書には、想定する使用方法、消費者層等を記述すること。

イ 製品の全ての製造工程が記載された一覧図（以下「製造工程一覧図」という。）を作成すること。

ウ 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと。

(7) 食品等の取扱い

次の方法により食品の製造工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。

ア 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。

イ アで特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を検討し、危害要因リストに記載すること。

ウ 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定めることを原則とし、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。また、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮すること。

なお、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造工程を見直す

こと。

エ 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減し、又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素その他の測定できる指標又は外観、食感その他の官能的指標であること。

オ 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷の防止をするためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。

カ モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置（以下「改善措置」という。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。また、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。

キ 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。

### 3 自動販売機による営業に係る共通基準

#### (1) 設置場所の管理

ア 定期的に清掃し、衛生上支障のないように保持すること。

イ 年1回以上ねずみ、昆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。

ウ その他設置場所の管理については、1の(1)のイからエまで及びキによること。

#### (2) 自動販売機の管理

ア 常に点検整備し、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に整備しておくこと。

イ 定期的に清掃し、常に清潔で衛生的に保つこと。

ウ 食品に直接接触する部分は、分解し、又は洗浄装置及び消毒装置を用い、毎日洗浄及び消毒を行い、常に清潔で衛生的に保つこと。

エ 洗浄又は消毒を行う場合は、適正な洗剤又は消毒剤を適正な方法で使用し、使用後は、それらが残存することのないよう十分に水洗いをする事。

オ 食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品並びにこれ以外の缶詰食品及び瓶詰食品（以

下「容器包装詰加圧加熱殺菌食品等」という。)を除く。)を冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する自動販売機にあつては、1日1回以上適正温度(冷凍する場合にあつては摂氏零下15度以下、冷蔵する場合にあつては摂氏10度以下、温蔵する場合にあつては摂氏63度以上をいう。以下同じ。)が保たれていることを点検すること。

カ 法の規定により表示すべき事項が容易に識別できるように管理すること。

キ ストロー、紙コップその他の飲食の用に供される器具は、常に清潔で衛生的に保管すること。

### (3) 給水

ア 使用する水については、1の(3)のアからウまでによること。

イ カートリッジ式給水タンク(自動販売機に水を供給するために装置される容器であつて、取り外して用いるものをいう。以下同じ。)を使用するものにあつては、当該カートリッジ式給水タンク及びこれと連結する部分は、常に清潔で衛生的に保つこと。

ウ カートリッジ式給水タンクを使用するものにあつては、当該カートリッジ式給水タンクに水を供給する際には、その中を十分に洗浄すること。

エ 殺菌装置又は細菌ろ過装置を備えたものにあつては、常にそれらの装置が正常に作動しているかどうかを確認すること。

### (4) 廃棄物等の処理

ア 廃棄物等の処理については、1の(4)のアによること。

イ 自動販売機内に廃棄物容器を備えたものにあつては、当該廃棄物容器内の廃棄物を廃棄する都度、廃棄物容器を洗浄すること。

ウ 自動販売機外に設置した廃棄物容器は、十分洗浄するとともに汚液及び汚臭の漏れないようにすること。

エ 廃水貯留槽等は、十分洗浄し、常に清潔で衛生的に保つこと。

### (5) 食品等の取扱い

ア 収納されている食品については、定期的に点検すること。

イ 冷凍し、冷蔵し、又は温蔵して販売する食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品等を除く。)の取扱いは、次によること。

(ア) 食品の収納に当たっては、食品を収納する部分の温度が適正温度になった後に収納すること。

- (イ) 食品を収納する部分が適正温度を保てなくなった場合にあっては、販売を中止し、当該自動販売機に収納されていた食品は、再度販売しないこと。
- ウ 弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌食品等であるもの及び冷凍したものを除く。以下同じ。）の取扱いは、次により行うこと。
  - (ア) 冷蔵し、又は温蔵して保管すること。
  - (イ) 自動販売機への追加収納は、行わないこと。
  - (ウ) 自動販売機への収納又は自動販売機からの回収を行うに当たっては、その品名、数量、消費期限又は賞味期限、製造所所在地、製造者の氏名又は名称及び収納又は回収の日時並びに当該回収した弁当の措置の内容をその都度記録し、その記録を3箇月間保存すること。
  - (エ) 自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。
  - (オ) 自動販売機に収納するまでの運搬は、直射日光の遮断及び防じんの効果のある車又は格納箱を用いること。

(6) 従事者の衛生管理

- ア 従事者の衛生管理については、1の(6)のアからエまで及びカによること。
- イ 作業中は、従事者に清潔な外衣を着用させること。

4 業種別基準

(1) 飲食店営業及び喫茶店営業

- ア 飲食店営業で、同時に20食以上の盛り合わせ又は詰め合わせを行うものにあつては、72時間以上検食を冷蔵保存すること。
- イ 露店による営業又は自動車、船舶若しくは列車による営業にあつては、次によること。
  - (ア) 営業中は、水道水、飲用適の水又はこれらを衛生的な容器に入れた水を必要量確保しておくこと。
  - (イ) 車内等では、盛付け、加熱等の単純な処理のみを行うこと。

(2) 菓子製造業

露店による営業にあつては、(1)のイによること。

(3) あん類製造業

- ア 製品は、容器に納め、ふたをし、露出のまま放置しないようにすること。
- イ シアン化合物含有雑豆は、他の豆と区別して保管すること。

(4) アイスクリーム類製造業

冷媒剤等が製品に混入しないようにすること。

(5) 乳処理業及び特別牛乳搾取処理業

- ア 洗瓶は、適正な方法で行い、その都度検瓶を実施すること。
- イ 受乳の際には、その都度検査を行い、その記録を3箇月間保存すること。
- ウ 生乳及び生山羊乳は、摂氏10度以下で保存すること。
- エ 冷媒剤等が製品に混入しないようにすること。

(6) 乳製品製造業

- ア 原材料の仕入れの際は、抜取検査を行い、その記録を1年間保存すること。
- イ 生乳及び生山羊乳は、摂氏10度以下で保存すること。
- ウ 冷媒剤等が製品に混入しないようにすること。

(7) 集乳業

- ア 受乳の際には、その都度検査を行い、その記録を3箇月間保存すること。
- イ 生乳及び生山羊乳は、摂氏10度以下で保存すること。
- ウ 冷媒剤等が製品に混入しないようにすること。

(8) 食肉処理業、食肉販売業及び食肉製品製造業

冷凍された原材料の解凍は、専用の場所で、衛生的な方法で行うこと。

(9) 魚介類販売業

- ア さしみ、むきみ等は、他の魚介類と区別して衛生的に陳列、保管又は運搬すること。
- イ 生食用と加工用の区別のある魚介類は、区別を明確に表示すること。
- ウ 冷凍された鮮魚介類の解凍は、専用の場所で、衛生的な方法で行うこと。
- エ 空箱等は、十分洗浄し、所定の場所に衛生的に収納すること。
- オ 自動車による営業にあつては、魚介類をできるかぎり包装するなどにより、保管容器及び冷蔵設備を清潔に保持すること。

(10) 魚肉ねり製品製造業

- ア 冷凍された原材料の解凍は、専用の場所で、衛生的な方法で行うこと。
- イ 身卸しした精肉は、洗浄しやすい、不浸透性材料（水が浸透しない材料をいう。以下同じ。）で造られた容器に入れて保管すること。
- ウ 魚介類は、直接床面に置かないこと。

(11) 食品の放射線照射業

1日1回以上化学線量計を用いて線量を測定し、その記録を2年間保存すること。

(12) 清涼飲料水製造業

瓶詰製品の瓶は、洗浄を適正な方法で行い、検瓶を実施すること。

(13) 乳酸菌飲料製造業、<sup>しょう</sup>醤油製造業、ソース類製造業及び酒類製造業

瓶詰製品の瓶は、(12)によること。

(14) 氷雪製造業

冷媒剤等が製品に混入しないようにすること。

(15) 氷雪販売業

氷雪の取扱いは、常に清潔な取扱台で行うこと。

(16) 食用油脂製造業及びマーガリン又はショートニング製造業

熱媒剤、冷媒剤等が製品に混入しないようにすること。

(17) 豆腐製造業

ア つけ水用水槽は、毎日清掃し、清潔に保つこと。

イ 豆腐の保存は、冷蔵又は流水による換水の方法で行うこと。

(18) 納豆製造業

直接の包装材は、経木その他殺菌可能なものを使用し、使用の都度殺菌すること。

(19) めん類製造業

製品の箱詰又は出荷は、十分に放冷してから行うこと。

(20) そうざい製造業

ア 放冷を必要とする食品については、2次汚染を防止するため十分に管理すること。

イ 製品は、容器に納め、ふたをし、又は戸棚、冷蔵庫等に入れ、露出のまま放置しないようにすること。

ウ 缶詰又は瓶詰製品を製造する場合には、適正な温度、時間及び圧力で、殺菌を確実にし、自記温度計の記録を1年間保存すること。

エ 瓶詰製品の瓶は、(12)によること。

(21) 缶詰又は瓶詰食品製造業

ア 製造に当たっては、(20)のウによること。

イ 瓶詰製品の瓶は、(12)によること。

(22) 添加物製造業

ア 食品添加物は、その用途に応じ、区別して管理すること。

イ 製品には、ロット番号を記入すること。

## 第2 製品の検査

製造し、又は加工した製品で、成分規格の定められているものは年1回以上、その他のものは必要に応じて規格試験等の検査を行い、その成績書を1年間保存すること。

### 第3 食品衛生責任者

- 1 営業者(法第48条第1項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者を除く。)は、施設又はその部門ごとに、その従事者のうちから営業の衛生管理にあたる責任者(以下「食品衛生責任者」という。)を定め、施設の見やすい場所にその氏名を掲示しておくこと。
- 2 食品衛生責任者に、知事が行う講習又は知事が指定した講習を受けさせること。

### 第4 衛生教育

- 1 従事者由来の食中毒病因微生物による食品の汚染が防止され、かつ、食品の製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めること。
- 2 知事から受講の指示のあった衛生講習会等を従事者に受講させること。

### 第5 記録の作成及び保存

- 1 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、原材料又は製品に係る仕入れ、出荷、販売その他必要な事項に関する記録の作成及び保存を行うこと。
- 2 1の記録の保存期間は、製品の消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。
- 3 自動販売機による営業以外の営業において危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合は、危害要因リスト、管理措置、重要管理点、管理基準、モニタリング、改善措置及び第1の2の(7)のキの規定による検証について記録を作成し、保存すること。

### 第6 回収、廃棄等

- 1 製品に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、当該製品を迅速かつ適切に回収するための連絡体制を整備し、具体的な回収の方法及び知事への報告の手順を定めること。
- 2 1の問題が発生した場合において回収された製品は、その他の製品等と明確に区別して保管し、適切に廃棄等の措置を講ずること。

### 第7 情報の報告

- 1 医師の診断により、製品に起因するとされ、又はその疑いがあるとされた消費者の健康被害及び法の規定に違反していることが判明した製品に関する情報について、速やかに知事に報告すること。
- 2 消費者等から、製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混

入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、速やかに知事に報告すること。

## 別表第2（第3条関係）

（平12条例1・平15条例67・平22条例15・平24条例21・一部改正）

### 第1 定義

- 1 この表において「一般営業施設」とは、特殊営業施設以外の営業の施設をいう。
- 2 この表において「特殊営業施設」とは、次に掲げる営業の施設をいう。
  - (1) 自動車、船舶又は列車を使用して行う飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、乳類販売業、食肉販売業（包装食肉（包装された生食用食肉を含む。以下同じ。）のみを販売するものに限る。）又は魚介類販売業（魚介類を処理せずに販売するものに限る。）の施設
  - (2) 自動販売機を使用して行う飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業又は冰雪製造業の施設
  - (3) 露店による飲食店営業、喫茶店営業又は菓子製造業の施設
  - (4) 店舗による乳類販売業、食肉販売業（包装食肉のみを販売するものに限る。）又は魚介類販売業（包装魚介類又は冷凍魚介類のみを販売するものに限る。）の施設

### 第2 一般営業施設の基準

#### 1 共通基準

##### (1) 施設的环境

施設は、公衆衛生上安全な箇所にあること。ただし、危害防止の措置が講じてある場合には、この限りでない。

##### (2) 施設の周囲

施設の周囲は、排水がよく、清掃がしやすいこと。

##### (3) 施設

ア 施設は、使用目的に適した十分な広さを有すること。

イ 施設は、間仕切りその他適当な方法で営業以外の用途に供する場所と区画し、営業専用とすること。ただし、当該施設と同一の敷地内に居住する者又は従事者の生活の目的で施設を使用する場合で、衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。

ウ 施設は、政令第35条各号に掲げる業種ごとに専用とすること。ただし、複数の業種における衛生上の清潔の程度が同等な作業について施設を共用する場合で、衛生

上支障がないと認められるときは、この限りでない。

エ 施設には、便所を設けること。ただし、適切な範囲内に、営業上使用する権利を有する便所がある場合は、この限りでない。

オ 便所は、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ構造とし、その内部又は周囲には、手指の消毒設備又は消毒器具及び流水式手洗い設備を設けること。

カ 施設には、従事者の数に応じた適当な広さを有する更衣室又は更衣場所を設けること。この場合において、更衣場所には、従事者の数に応じた収納庫を設けること。

キ 施設には、廃棄物を衛生的に処理することができる設備又は十分な容量を有し、密閉することができる不浸透性材料で造られた廃棄物を収納するための容器を備えること。

ク 給水施設(水洗便所の流し水又は機器に使用される冷却水で施設内に排水されないものための給水施設を除く。)は、次によること。

(ア) 水道水又は飲用適の水が、豊富に、かつ、衛生的に供給できる設備があること。

(イ) 飲用適の水を使用する場合は、水源が汚染されるおそれのない設備及び滅菌設備を設けること。

## 2 業種別基準

### (1) 飲食店営業

ア 一種飲食店営業(飲食店営業のうち、食品を調理し、客席を設けて飲食させるもの(二種飲食店営業に該当するものを除く。))をいう。

(ア) 施設には、原材料庫、冷蔵庫、調理室(下処理、調理、食器器具の洗浄等を行う室をいう。以下同じ。)及び客席を設けること。

(イ) 調理室は、他の場所と壁、窓又は戸により区画されていること。ただし、屋内における客用の場所との区画については、カウンター又は陳列ケースを用いることができる。

(ウ) 調理室には、清掃がしやすく、かつ、じんあい等が落下しない構造の天井を設けること。

(エ) 調理室の内壁は、床面から1メートルまでは、耐水性材料で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。

(オ) 調理室の床は、耐水性材料で造られ、平滑で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。

- (カ) 調理室の作業面における照度を100ルクス以上に保ち得る照明設備を設けること。
  - (キ) 調理室には、手指の消毒設備又は消毒器具及び流水式手洗い設備を設けること。
  - (ク) 調理室には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備を設けること。ただし、調理室の周囲にねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備があるときは、この限りでない。
  - (ケ) 調理室には、食品、添加物、器具又は容器を保管するための保管庫又は蓋付き容器を備えること。
  - (コ) 調理室には、食品、器具又は容器を洗浄するための流水式で、下洗いと仕上げ洗いを区分して行うことができる設備を設けること。
  - (サ) 調理室には、食品に直接接触する器具又は容器の殺菌又は消毒ができる設備を設けること。
  - (シ) 調理室には、水蒸気、熱気、煙等を排出することができる動力換気装置を設けること。ただし、施設全体で十分な換気又は空調が行われている場合は、この限りでない。
  - (ス) 生食用食肉を加工し、又は調理する場合には、調理室に専用の場所を設け、次に掲げる専用の設備を設け、及び肉塊が接触する設備は専用のものを設けること。
    - a 手指の消毒設備及び流水式手洗い設備
    - b 器具を洗浄するための流水式で、下洗いと仕上げ洗いを区分して行うことができる設備
    - c 器具の殺菌又は消毒ができる設備
    - d 温度計を備えた加熱殺菌設備（加工を行う場合に限る。）
    - e 加熱殺菌後に用いる冷却設備（加工を行う場合に限る。）
- イ 二種飲食店営業（飲食店営業のうち、食品を調理し、同時に20食以上の盛り合わせ又は詰め合わせを行うものをいう。）
- (ア) 施設には、原材料庫、冷蔵庫、調理室及び客席を設けること。ただし、当該施設において飲食させない場合には、客席を設けないことができる。
  - (イ) 盛り合わせ又は詰め合わせが1日750食以上である場合には、盛り合わせ室又は詰め合わせ室を設けること。
  - (ウ) 盛り合わせ又は詰め合わせが1日750食未満である場合で、盛り合わせ室

又は詰め合わせ室を設けないときは、調理室に、調理場所と明確に区分された盛り合わせ場所又は詰め合わせ場所を設けること。

(エ) 調理室は、アの(イ)から(シ)までによること。

(オ) 盛り合わせ室又は詰め合わせ室は、アの(イ)の本文及び(ウ)から(ク)までに掲げる室の基準を満たしたものとすること。

(カ) 調理室又は盛り合わせ室若しくは詰め合わせ室のいずれかに、放冷設備を設けること。ただし、施設の客席においてのみ飲食させる飲食店営業にあつては、この限りでない。

(キ) 生食用食肉を加工し、又は調理する場合には、調理室に専用の場所を設け、アの(ス)のaからeまでに掲げる設備を設け、及び肉塊が接触する設備は専用のものを設けること。

ウ 三種飲食店営業（飲食店営業のうち、客席を設けず食品を調理するもの（二種飲食店営業及び五種飲食店営業に該当するものを除く。）をいう。）

(ア) 施設には、原材料庫、冷蔵庫及び調理室を設けること。

(イ) 調理室は、アの(イ)から(シ)までによること。

エ 四種飲食店営業（飲食店営業のうち、食品を調理せず、客席を設けて飲食させるものをいう。）

(ア) 施設には、食品取扱場所及び客席を設けること。

(イ) 食品取扱場所には、手指の消毒設備又は消毒器具及び流水式手洗い設備を設けること。

オ 五種飲食店営業（飲食店営業のうち、自家製ソーセージを調理し、かつ、直接消費者に販売するものをいう。）

(ア) 施設には、冷蔵庫、前処理室、調合室、調理室及び製品用冷蔵庫を設けること。ただし、食肉販売業の施設で営業する場合にあつては前処理室は食肉処理室と兼ねることができ、調合を行わない場合にあつては調合室を設けないことができる。

(イ) 前処理室は、アの(イ)から(サ)までに掲げる室の基準を満たしたものとすること。

(ウ) 調合室は、アの(イ)の本文、(ウ)及び(カ)から(コ)までに掲げる室の基準を満たしたものとすること。

(エ) 調理室は、アの(イ)から(シ)までによること。

(オ) 調合室には、添加物等を正確にひょう量することができる計器を備えること。

(カ) 調理室には、加熱殺菌設備、冷却設備及び給湯設備を設け、製品の中心温度を正確に測定することができる温度計を備えること。

(キ) 製品用冷蔵庫は、調理室に設けること。

(2) 喫茶店営業

ア 施設には、原材料庫、冷蔵庫、調理室及び客席を設けること。ただし、当該施設において飲食させない場合には、客席を設けないことができる。

イ 調理室は、(1)のアの(イ)から(シ)までによること。

(3) 菓子製造業

ア 施設には、原材料庫、製造室及び製品保管庫を設け、製品の包装（食品の2次汚染を防ぐために行われるものに限る、製造又は加工の工程の一環において自動的に行われるものを除く。以下同じ。）をする場合には、包装室又は包装場所（製造室において製造場所と明確に区分された製品の包装をするための場所をいう。(24)のア、(30)のア及び(31)のアの(ア)において同じ。）を設けること。

イ 製造室は、(1)のアの(イ)から(シ)までに掲げる室の基準を満たしたものとすること。

ウ 包装室は、(1)のアの(イ)の本文及び(ウ)から(ク)までに掲げる室の基準を満たしたものとすること。

(4) あん類製造業

ア 施設には、原材料保管庫、製造室及び製品保管庫を設け、製品を包装する場合には、製造室に包装場所を設けること。

イ 製造室は、(1)のアの(イ)の本文及び(ウ)から(シ)までに掲げる室の基準（以下「原則室基準」という。）を満たしたものとすること。

ウ シアン化合物を含有する豆類を原料として生あんを製造する場合には、製造室に、給湯設備、製あん機並びに不浸透性材料で造られ、内面が滑らかで、清掃及び洗浄が容易な構造のさらし用水槽を設けること。

エ 製品保管庫には、放冷設備又は冷蔵設備を設けること。

(5) アイスクリーム類製造業

ア 一種アイスクリーム類製造業（アイスクリーム類製造業のうち、二種アイスクリーム類製造業以外のものをいう。）

- (ア) 施設には、原材料保管庫及び製造室を設けること。
  - (イ) 調合を行う場合には、製造室に製造場所と明確に区分された調合場所を設けること。
  - (ウ) 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。
  - (エ) 製造室には、製品を容器包装に分注する場合にあっては分注機を、打栓する場合にあっては打栓機を設置すること。
  - (オ) 製造室には、器具及び容器包装の殺菌設備を設けること。ただし、未使用の容器包装であって、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されないように取り扱われたものを使用する場合は、この限りでない。
  - (カ) 製造室には、原材料のろ過機及び殺菌機を設け、かつ、殺菌機には、自記温度計を備えること。ただし、ろ過し、又は殺菌した原材料のみを使用する場合は、ろ過機又は殺菌機を設けないことができる。
- イ 二種アイスクリーム類製造業（アイスクリーム類製造業のうち、店頭で、ソフトクリームフリーザーを使用してアイスクリーム類を製造し、直接消費者に販売するものをいう。）
- (ア) 施設には、製造室を設けること。
  - (イ) 製造室は、(1)のアの(イ)から(サ)までに掲げる室の基準を満たしたものとすること。

(6) 乳処理業

- ア 施設には、受乳場所、処理室、器具取扱室及び冷蔵庫を設けること。
- イ 処理室及び器具取扱室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。
- ウ 処理室には、乳のろ過、殺菌、冷却、充てん及び密封が一貫して行われる設備を設け、かつ、殺菌機には、自記温度計を備えること。
- エ 処理室には、器具及び容器包装の殺菌設備を設けること。ただし、未使用の容器包装であって、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されないように取り扱われたものを使用する場合は、この限りでない。
- オ 洗瓶を行う場合には、器具取扱室に、自動洗瓶機を設置すること。

(7) 特別牛乳搾取処理業

- ア 施設には、検査室、搾乳室、処理室、器具取扱室及び隔離室を設けること。
- イ 検査室、搾乳室及び隔離室は、(1)のアの(シ)に掲げる基準以外の原則室基準

を満たしたものとすること。

ウ 処理室及び器具取扱室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。

エ 牛舎と作業室（検査室、搾乳室、処理室及び器具取扱室をいう。）は、別棟に設けること。

オ 搾乳室には、牛体の洗浄場所を設けること。

カ 処理室には、乳のろ過、冷却、充てん及び密封が一貫して行われる設備を設けること。

キ 処理室には、器具及び容器包装の殺菌設備を設けること。ただし、未使用の容器包装であって、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されないように取り扱われたものを使用する場合は、この限りでない。

ク 乳の殺菌をする場合には、処理室に自記温度計を備えた殺菌機を設けること。

ケ 器具取扱室は、(6)のオによること。

コ 隔離室は、他の施設と別棟とし、他の施設から10メートル以上離れた位置に設けること。

#### (8) 乳製品製造業

ア 施設には、原材料保管庫、冷蔵庫、製造室、製品保管庫及び器具取扱室を設け、原乳に生乳を使用する場合には受乳場所を、調合を行う場合には調合室を、製品を包装する場合には包装室を設けること。

イ 製造室及び器具取扱室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。

ウ 包装室は、(1)のアの（ケ）から（シ）までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。

エ 製造室には、器具及び容器包装の殺菌設備を設けること。ただし、未使用の容器包装であって、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されないように取り扱われたものを使用する場合は、この限りでない。

オ クリーム、発酵乳及び乳飲料を製造する場合には、製造室に、ろ過、殺菌、冷却、充てん及び密封が一貫して行われる設備を設け、かつ、殺菌機には、自記温度計を備えること。

カ 無糖練乳又は無糖脱脂練乳を製造する場合には、製造室に、自記温度計を備えた殺菌機を設けること。

キ 調合室は、(1)のオの（ウ）及び（オ）によること。

#### (9) 集乳業

- ア 施設には、乳取扱室を設けること。
  - イ 乳取扱室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。
  - ウ 乳取扱室には、生乳のろ過装置を設けること。
- (10) 食肉処理業
- ア 一種食肉処理業（食肉処理業のうち、二種食肉処理業以外のものをいう。）
    - (ア) 施設には、冷蔵庫及び食肉処理室を設け、とさつ放血皮剥ぎを行う場合には荷受場所及びとさつ放血皮剥ぎ室を、枝肉を取り扱う場合には食肉処理室に枝肉取扱場所を、加工品を包装する場合には包装室を設けること。
    - (イ) 食肉処理室は、(1)のアの(イ)から(サ)までに掲げる室の基準を満たしたものとすること。
    - (ウ) とさつ放血皮剥ぎ室は、原則室基準の全てを満たしたものとすること。
    - (エ) 包装室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。
    - (オ) 処理前の生体又はと体と処理後の食肉等は、搬入場所及び搬出場所を別にすること。
    - (カ) 血液及び汚水を衛生的に処理することができる施設又は設備を設けること。ただし、公衆衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。
    - (キ) 生食用食肉を加工し、又は調理する場合には、食肉処理室に専用の場所を設け、(1)のアの(ス)のaからeまでに掲げる設備を設け、及び肉塊が接触する設備は専用のもを設けること。
  - イ 二種食肉処理業（食肉処理業のうち、解体された鳥獣の肉、内臓等の分割又は細切のみを行うものをいう。）
    - (ア) 施設には、冷蔵庫、食肉処理室及び包装室又は包装場所（食肉処理室において食肉処理場所と明確に区分された加工品の包装をするための場所をいう。）を設けること。
    - (イ) 食肉処理室は、(1)のアの(イ)から(サ)までに掲げる室の基準を満たしたものであること。
    - (ウ) 包装室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。
    - (エ) 生食用食肉を加工し、又は調理する場合には、食肉処理室に専用の場所を設け、(1)のアの(ス)のaからeまでに掲げる設備を設け、及び肉塊が接触する

設備は専用のものを設けること。

(11) 食肉販売業

ア 施設には、冷蔵庫、枝肉取扱場所及び食肉処理室を設けること。ただし、枝肉を取り扱わない場合には枝肉取扱場所を、食肉の処理を行わない場合には食肉処理室を、設けないことができる。

イ 食肉処理室は、(1)のアの(イ)から(サ)までに掲げる室の基準を満たしたものとすること。

ウ 枝肉取扱場所は、食肉処理室に設けること。

エ 生食用食肉を加工し、又は調理する場合には、食肉処理室に専用の場所を設け、(1)のアの(ス)のaからeまでに掲げる設備を設け、及び肉塊が接触する設備は専用のものを設けること。

(12) 食肉製品製造業

ア 一種食肉製品製造業（食肉製品製造業のうち、二種食肉製品製造業以外のものをいう。）

(ア) 施設には、原材料保管庫、冷蔵庫、製造室、包装室及び製品用冷蔵庫を設けること。

(イ) 乾燥食肉製品を製造する場合には、製造室に、くん煙又は乾燥設備を、加熱食肉製品を製造する場合には、製造室に、加熱殺菌設備を設けること。

(ウ) 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。

(エ) 包装室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。

イ 二種食肉製品製造業（食肉製品製造業のうち、他の施設で製造された食肉製品の分割又は細切のみをするものをいう。）

(ア) 施設には、食肉製品を、分割し、又は細切し、及び包装するための包装室、洗浄室並びに冷蔵庫を設けること。

(イ) 包装室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。

(ウ) 洗浄室は、(1)のアの(イ)から(サ)までに掲げる室の基準を満たしたものとすること。

(13) 魚介類販売業

ア 施設には、販売場所、処理場所及び冷蔵庫又は冷凍庫を設け、販売場所には陳列

設備を設けること。ただし、陳列をしない場合には陳列設備を、処理をしない場合には処理場所を設けないことができる。

イ 販売場所及び処理場所には、清掃しやすく、かつ、じんあい等が落下しない構造の天井を設けること。

ウ 販売場所及び処理場所の内壁は、床面から1メートルまでは、耐水性材料で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。

エ 販売場所及び処理場所の床は、耐水性材料で造られ、平滑で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。

オ 販売場所及び処理場所の作業面における照度を100ルクス以上に保ち得る照明設備を設けること。

カ 販売場所又は処理場所のいずれかに、手指の消毒設備又は消毒器具及び流水式手洗い設備を設けること。

キ 販売場所又は処理場所のいずれかに、食品、添加物、器具又は容器を保管するための保管庫又はふた付き容器を備えること。

ク 処理場所には、食品、器具又は容器を洗浄するための流水式で、下洗いと仕上げ洗いを区分して行うことができる設備を設けること。

ケ 処理場所には、食品に直接接触する器具又は容器の殺菌又は消毒ができる設備を設けること。

コ 陳列設備は、床面から30センチメートル以上の位置に設け、不浸透性材料で造り、防じん設備及び防虫設備並びに冷蔵設備を設けること。ただし、屋内に設置する場合には、防じん設備及び防虫設備を設けないことができる。

#### (14) 魚介類せり売営業

ア 施設には、荷受場所、せり売場所、冷蔵庫、容器類置場及び運搬車置場を設け、処理を行う場合には、処理場所を設けること。

イ 荷受場所及びせり売場所の床は、地面からの高さが10センチメートル以上の位置に設け、排水が容易な構造とすること。

ウ 処理場所には、清掃しやすく、かつ、じんあい等が落下しない構造の天井を設けること。

エ 処理場所の内壁は、床面から1メートルまでは、耐水性材料で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。

オ 処理場所の床は、耐水性材料で造られ、平滑で、清掃又は洗浄をしやすい構造で

あること。

- カ 処理場所の作業面における照度を100ルクス以上に保ち得る照明設備を設けること。
- キ 処理場所（処理を行わない場合にあつては、せり売場所）には、手指の消毒設備又は消毒器具及び流水式手洗い設備を設けること。
- ク 処理場所には、食品、添加物、器具又は容器を保管するための保管庫又はふた付き容器を備えること。
- ケ 処理場所には、食品、器具又は容器を洗浄するための流水式で、下洗いと仕上げ洗いを区分して行うことができる設備を設けること。
- コ 処理場所には、食品に直接接触する器具又は容器の殺菌又は消毒ができる設備を設けること。

(15) 魚肉ねり製品製造業

- ア 施設には、荷受場所、原材料保管庫、容器保管庫、冷蔵庫、製造室及び製品保管庫を設け、原材料を処理する場合には製造室に原材料処理場所を、製品を包装する場合には包装室を設けること。
- イ 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。
- ウ 包装室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。
- エ 鯨肉製品、魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこを製造する場合には、製造室に殺菌設備を設けること。

(16) 食品の冷凍又は冷蔵業

- ア 一種食品冷凍冷蔵業（食品の冷凍又は冷蔵業のうち、魚介類を冷凍又は冷蔵するものをいう。）
  - (ア) 施設には、荷受場所及び冷凍庫又は冷蔵庫を設け、処理を行う場合には処理室を設けること。
  - (イ) 処理室は、(1)のアの(シ)に掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。
- イ 二種食品冷凍冷蔵業（食品の冷凍又は冷蔵業のうち、一種食品冷凍冷蔵業以外のものをいう。）
  - (ア) 施設には、製造室、包装室及び冷凍庫を設けること。
  - (イ) 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。

(ウ) 包装室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。

(17) 食品の放射線照射業

ア 施設には、原材料保管庫、照射室、包装室、製品保管庫及び検査室を設けること。

イ 照射室及び検査室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。

ウ 包装室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。

エ 照射室は、放射線が室外に漏れない構造であること。

オ 照射室の出入口には、照射中である旨の表示設備があること。

カ コンベア等の装置は、所定の速度を確実に維持できる性能のものであり、清掃しやすく、機械油等によって食品を汚染することのない構造であること。

(18) 清涼飲料水製造業

ア 施設には、原材料保管庫、冷蔵庫、製造室、製品保管庫及び器具取扱室を設け、調合を行う場合には、調合室を設けること。

イ 製造室及び器具取扱室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。

ウ 製造室には、器具及び容器包装の殺菌設備を設けること。ただし、未使用の容器包装であって、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されないように取り扱われたものを使用する場合は、この限りでない。

エ 清涼飲料水を容器包装に充てんし密栓又は密封した後殺菌する場合は、製造室に殺菌機を、殺菌した清涼飲料水を自動的に容器包装に充てんする場合は、製造室に自動充てん機及び自記温度計を付けた殺菌機器又は除菌用ろ過機を設けること。ただし、容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏20度で1キログラム毎平方センチメートル以上であって、かつ、植物又は動物の組織成分を含有しないものにあつては、この限りでない。

オ 紙栓により打栓をする場合には、製造室に打栓機械を設けること。

カ 冷凍果実飲料を製造する場合には、製造室に自動充てん機及び自動密封機を設けること。

キ コップ販売式自動販売機に収める清涼飲料水を12時間以上保存する場合には、製造室に冷蔵設備又は温蔵設備を設けること。

ク 調合室は、(1)のオの(ウ)及び(オ)によること。

(19) 乳酸菌飲料製造業

- ア 施設には、原材料保管庫、冷蔵庫、製造室、発酵庫及び器具取扱場所を設けること。ただし、希釈のみを行う場合には、発酵庫を設けないことができる。
- イ 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。
- ウ 製造室には、ろ過機、自記温度計を付けた殺菌機、充てん機及び密封機を設けること。
- エ 製造室には、器具及び容器包装の殺菌設備を設けること。ただし、未使用の容器包装であって、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されないように取り扱われたものを使用する場合は、この限りでない。
- オ 発酵庫及び器具取扱場所は、製造室に設けること。

(20) 氷雪製造業

- ア 施設には、製氷室及び貯氷庫を設けること。
- イ 製氷室は、(1)のアの(ケ)からシまでに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。
- ウ 製氷槽には、完全なふたが備えてあること。
- エ 氷結管から氷を抜き取る場合に使用する水槽は、常に清水を交換することができる構造であること。
- オ 貯氷庫は、飲食用の氷雪と冷却用の氷雪を区画して貯蔵できる構造であること。

(21) 氷雪販売業

- ア 施設には、貯氷庫及び販売場所を設けること。
- イ 販売場所には、清掃しやすく、かつ、じんあい等が落下しない構造の天井を設けること。
- ウ 販売場所の壁及び床は、清掃又は洗浄がしやすい構造であること。
- エ 販売場所には、手指の消毒設備又は消毒器具及び流水式手洗い設備を設けること。
- オ 販売場所には、不浸透性材料で造られた販売台を設けること。

(22) 食用油脂製造業

- ア 施設には、原材料保管庫、製造室、充てん室、製品保管庫及び搾油かす置場を設けること。ただし、製造若しくは加工の工程の一環において自動的に充てんを行う場合又は卵油の製造のみを行う場合には、充てん室を設けないことができる。
- イ 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。
- ウ 充てん室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。

(23) マーガリン又はショートニング製造業

- ア 施設には、原材料保管庫、原材料取扱場所、製造室、包装室及び製品保管庫を設けること。
- イ 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。
- ウ 包装室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。
- エ 原材料取扱場所は、製造室に設けること。
- オ 製造室には、溶解槽、発酵槽、殺菌機、冷却機及び自動充てん機を備えること。

(24) みそ製造業

- ア 施設には、原材料保管庫、製造室、包装室又は包装場所及び製品保管庫を設け、製造室には、原材料取扱場所を設けること。
- イ 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。
- ウ 包装室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。
- エ もろみ槽は、上縁の位置が地面から30センチメートル以上の構造のものであること。ただし、密閉式のものにあつては、この限りでない。

(25) 醬油<sup>しょう</sup>製造業

- ア 施設には、原材料保管庫、製造室、器具取扱場所、充てん室又は充てん場所（製造室において製造場所と明確に区分された製品の充てんを行うための場所をいう。以下このア、(26)のア及び(27)のアにおいて同じ。）及び製品保管庫を設け、アミノ酸<sup>しょう</sup>醬油を製造する場合には、別に原料分解場所、中和ろ過場所並びに酸類及び中和剤の保管庫を設けること。ただし、製造又は加工の工程の一環において自動的に充てんを行う場合は、充てん室又は充てん場所を設けないことができる。
- イ 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。
- ウ 充てん室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。
- エ 器具取扱場所は、製造室に設けること。
- オ 搾取液受槽は、上縁の位置が地面から30センチメートル以上の構造のものであること。ただし、密閉式のものにあつては、この限りでない。

(26) ソース類製造業

- ア 施設には、原材料保管庫、製造室、器具取扱場所、充てん室又は充てん場所及び

製品保管庫を設け、ウスターソースを製造する場合には、別に熟成室を設けること。  
ただし、製造又は加工の工程の一環において自動的に充てんを行う場合は、充てん室又は充てん場所を設けないことができる。

- イ 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。
- ウ 充てん室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。
- エ 器具取扱場所は、製造室に設けること。

(27) 酒類製造業

ア 施設には、原材料保管庫、原材料取扱室、精米室、酒母製造室、製造室、器具取扱場所、充てん室又は充てん場所及び製品保管庫を設けること。ただし、原材料を取り扱わない場合には原材料保管庫及び原材料取扱室を、精米を行わない場合には精米室を、酒母の製造を行わない場合には酒母製造室を、製造又は加工の工程の一環において自動的に充てんを行う場合は充てん室又は充てん場所を設けないことができる。

- イ 原材料取扱室、精米室及び製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。
- ウ 酒母製造室及び充てん室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。
- エ 器具取扱場所は、製造室に設けること。

(28) 豆腐製造業

- ア 施設には、原材料保管庫及び製造室を設けること。
- イ 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。
- ウ 製造室には、ろ過機及び豆汁又は豆乳の殺菌機を設けること。ただし、ろ過した原材料のみを使用する場合はろ過機を、豆汁及び豆乳について殺菌したもののみを使用する場合は殺菌機を設けないことができる。
- エ 製造室には、流水式換水装置を備えた製品貯蔵槽又は冷蔵庫を設けること。
- オ 製造室内における油揚げ等を製造する設備は、適正に区画され、かつ、他の製品を汚染したり、他の作業に影響を及ぼしたりしない場所に設けること。
- カ 包装豆腐を製造する場合には、製造室に専用の殺菌設備を設けること。

(29) 納豆製造業

ア 施設には、原材料保管庫、製造室、発酵庫及び製品保管庫を設けること。

イ 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。

(30) めん類製造業

ア 施設には、原材料保管庫、製造室及び製品保管庫を設け、乾めんを製造する場合には乾燥室を、製品を包装する場合には包装室又は包装場所を設けること。

イ 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。

ウ 包装室及び乾燥室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。

(31) そうざい製造業

ア 一種そうざい製造業(そうざい製造業のうち、二種そうざい製造業以外のものをいう。)

(ア) 施設には、原材料保管庫、製造室、包装室又は包装場所及び製品保管庫を設け、容器包装詰加圧加熱殺菌食品等の製造を行う場合には、製造室に自記温度計を備えた製品の殺菌設備を設けること。

(イ) 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。

(ウ) 包装室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。

イ 二種そうざい製造業(そうざい製造業のうち、工場形態で、そうざいを小分けするものをいう。)

(ア) 施設には、原材料保管庫、包装室及び製品保管庫を設けること。

(イ) 包装室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。

(32) 缶詰又は瓶詰食品製造業

ア 施設には、原材料保管庫、容器保管庫、原材料処理場所、製造室、器具取扱場所及び製品置き場所を設け、冷却保存を必要とする食品を取り扱う場合には、冷蔵庫を設けること。

イ 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。

ウ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品を製造する場合には、製造室に自記温度計を備えた製品の殺菌設備を設けること。

エ 原材料処理場所及び器具取扱場所は、製造室に設けること。

(33) 添加物製造業

ア 施設には、原材料保管庫、製造室、包装室、製品保管庫及び検査室を設けること。

ただし、小分け若しくは製剤の製造のみを行う場合又は検査を委託する場合には、検査室を設けないことができる。

イ 製造室は、原則室基準のすべてを満たしたものとすること。

ウ 包装室は、(1)のアの(ケ)から(シ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。

エ 保存基準が定められている添加物を扱う施設にあっては、その保存基準に適合する製品保管庫を設けること。

オ 検査室は、(1)のアの(ク)から(サ)までに掲げる基準以外の原則室基準を満たしたものとすること。

カ 機械、器具、容器等は、医薬品、工業薬品等の製造又は加工のための機械、器具、容器等と区別すること。

ただし、添加物と医薬品等の製造又は加工を同一の工程で行う場合であって、同一の機械等を使用しても添加物の成分に悪影響を及ぼさない場合は、この限りでない。

キ 製造又は加工の過程において生ずる廃水、廃棄物、ガス等を衛生的に処理できる設備を設けること。

### 第3 特殊営業施設の基準

#### 1 共通基準

- (1) 営業場所は、公衆衛生上安全な場所であること。
- (2) 従事者の手指の洗浄設備及び消毒設備又は消毒器具を設けること。
- (3) 必要に応じて十分な照明設備及び有効な換気設備を設けること。

#### 2 業種別基準

- (1) 自動車、船舶又は列車を使用して行う飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、乳類販売業、食肉販売業(包装食肉のみを販売するものに限る。)又は魚介類販売業(魚介類を処理せずに販売するものに限る。)

ア 自動車、船舶及び列車の施設は、ねずみ、昆虫等及びほこりの侵入を防ぐ設備があり、清掃しやすい構造であること。

イ 営業能力に応じ、水道水又は飲用適の水を十分に供給できる衛生的で耐久性のある蛇口が付いた貯水槽を設けること。

ウ 営業能力に応じた廃棄物容器及び廃水貯留槽を設けること。

エ 食品を摂氏10度以下に保存することができる冷蔵庫を設け、温度計を備えること。

ただし、常温保存可能品のみを販売する乳類販売業にあつては、冷蔵庫を設けないことができる。

(2) 自動販売機を使用して行う飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業又は氷雪製造業

ア 設置場所は、衛生管理が十分に行き届く場所であること。

イ 設置場所は、屋内であること。ただし、ひさし、屋根等で雨水の侵入を防止することができる場合は、この限りでない。

ウ 設置場所には、使用目的に応じた広さがあること。

エ 設置場所の床面は、コンクリートその他の耐水性で、かつ、堅牢<sup>きうらう</sup>材質を用い、清掃がしやすい構造であること。

オ 設置場所には、適当な廃棄物容器を備えること。

カ 設置場所には、水道水又は飲用適の水を十分に供給することができる設備を備えること。

キ 設置場所には、適切な排水設備を設けること。

(3) 露店による飲食店営業、喫茶店営業又は菓子製造業

ア 食品を調理加工する場所には、食品の汚染を防止する設備を設けること。

イ 営業能力に応じ、水道水又は飲用適の水を十分に供給することができる衛生的で耐久性のある蛇口が付いた貯水槽を設けること。

ウ 食品、食器等を衛生的に保管することができる設備を設けること。

エ 営業能力に応じた廃棄物容器及び廃水貯留槽を設けること。

(4) 店舗による乳類販売業、食肉販売業（包装食肉のみを販売するものに限る。）又は魚介類販売業（包装魚介類又は冷凍魚介類のみを販売するものに限る。）

ア 施設には、便所及び給水設備を設けること。

イ 施設には、食品を摂氏10度以下に保存できる冷蔵庫、陳列設備又は冷凍庫を設けること。ただし、常温保存可能品のみを販売する乳類販売業にあつては、冷蔵庫を設けないことができる。

ウ 乳類販売業にあつては、空き瓶置場を設けること。

#### 第4 総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設に係る特例

法第13条第1項の規定による総合衛生管理製造過程を経て製造し、又は加工することについての承認を受けた施設において、当該承認を受けた過程を経て製造又は加工を行っている場合には、当該過程については、第2の2により設けることとされている設備を設けないことができる。

