

滋賀県食品衛生基準条例

平成12年3月29日滋賀県条例第54号

改正

平成15年12月25日条例第75号

平成21年3月30日条例第42号

平成21年12月25日条例第90号

平成24年10月19日条例第59号

平成27年7月23日条例第51号

滋賀県食品衛生基準条例をここに公布する。

滋賀県食品衛生基準条例

(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。第3条第1項において同じ。）および第51条なら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、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等について定めるものとする。

一部改正〔平成15年条例75号・21年42号・24年59号〕

(定義)

第2条 この条例において「自動車営業」とは、自動車（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に規定する自動車（二輪自動車を除く。）をいう。以下同じ。）に施設を設けて行う営業であって、別表第3第2の1の項から3の項までに掲げる業種であるものをいう。

2 この条例において「自動販売機営業」とは、自動販売機による営業であって、飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業または冰雪製造業であるものをいう。

3 この条例において「特定簡易営業」とは、出店の都度、組立式の店舗その他の簡易な施設を設けて行う営業であって、別表第5第2の1の項および2の項に掲げる業種であるものをいう。

4 前3項に規定するもののほか、この条例において使用する用語は、法および政令において使用する用語の例による。

一部改正〔平成21年条例42号・24年59号〕

(公衆衛生上の措置の基準)

第3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 営業の形態その他特別の事情により前項の基準によりがたい施設であって、知事が公衆衛生上支障がないと認めたものについては、当該基準の一部または全部を適用しない。

3 第1項の基準の細目は、規則で定める。

一部改正〔平成15年条例75号〕

(営業施設の基準)

第4条 法第51条に規定する基準は、次の各号に掲げる営業の区分に応じ当該各号に定めるとおりとする。

(1) 次号から第4号までに掲げる営業以外の営業 別表第2に定める基準

(2) 自動車営業 別表第3に定める基準

(3) 自動販売機営業 別表第4に定める基準

(4) 特定簡易営業 別表第5に定める基準

2 前項の規定にかかわらず、営業の形態その他特別の事情により、知事が公衆衛生上支障がないと認めたものについては、前項の基準の一部または全部を適用しない。

3 第1項の基準の細目は、規則で定める。

一部改正〔平成15年条例75号・21年42号〕

(食品衛生検査施設の基準)

第5条 食品衛生検査施設の設備に関する政令第8条第1項の条例で定める基準は、次に掲げるとおりとする。

(1) 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。

(2) 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または試験のために必要な機械および器具を備えること。

2 食品衛生検査施設の職員の配置に関する政令第8条第1項の条例で定める基準は、検査または試験のために必要な職員を置くこととする。

追加〔平成24年条例59号〕

付 則

この条例は、平成12年4月1日から施行する。

付 則(平成15年条例第75号)

この条例は、公布の日から起算して3月を超えない範囲内において規則で定める日から施行する。ただし、第1条中滋賀県食品衛生基準条例別表第2の改正規定は、公布の日から施行する。

(平成16年規則第2号で平成16年2月27日から施行)

付 則(平成21年条例第42号)

この条例は、平成21年10月1日から施行する。ただし、第2条、第4条および別表第2の改正規定ならびに同表の次に3表を加える改正規定は、同年4月1日から施行する。

付 則(平成21年条例第90号抄)

(施行期日)

1 この条例は、公布の日から施行する。ただし、第17条から第22条までおよび第31条第2項の規定ならびに付則第3項および第6項の規定は、公布の日から起算して1年を超えない範囲内において規則で定める日から施行する。(平成22年規則第27号で平成22年10月1日から施行)

付 則(平成24年条例第59号)

この条例は、公布の日から施行する。

付 則(平成27年条例第51号)

1 この条例は、公布の日から施行する。

2 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号。以下「府令」という。)の施行前に行った第3条の規定による改正前の滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例(以下「旧条例」という。)第20条の規定による表示(以下「表示」という。)ならびに府令附則第4条および第5条の規定によりなお従前の例によることができることとされる場合における府令の施行後に行った表示については、旧条例第20条の規定は、なおその効力を有する。

別表第1（第3条関係）

第1 食品および添加物（以下「食品等」という。）を取り扱う営業に係る基準

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) 営業施設、設備および器具について、これらの構造および材質ならびに取り扱う食品等の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄、消毒および殺菌の方法を定めること、ならびにそれらを記載した手順書の作成に努めること。
- (3) 営業施設、設備、人的体制等に応じた食品等の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。

2 営業施設等の衛生管理

- (1) 営業施設およびその周辺は、定期的に清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上支障がないよう清潔に保つこと。
- (2) 作業場（食品等を製造し、加工し、調理し、または貯蔵する場所をいう。以下同じ。）には、不必要な物品を置き、および動物を入れないこと。
- (3) 作業場の天井、内壁および床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 作業場の採光、照明、換気および通風は、十分に行うこと。
- (5) 作業場の窓および出入口は、開放しないこと。ただし、ほこりおよびねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合は、この限りでない。
- (6) 営業施設およびその周囲の排水溝は、排水がよく行われるよう清掃および補修を行うこと。
- (7) 便所は、定期的に清掃および消毒を行い、常に清潔に保つこと。

3 設備、器具等の衛生管理

- (1) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
 - (2) 手洗設備は、消毒剤を常に使用することができるようにしておく等手指の洗浄が適切にできる状態にしておくこと。
 - (3) 器具は、それぞれの使用区分に従って使用すること。
 - (4) 器具および分解した器具の部品は、洗浄および消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。
 - (5) 器具は、故障または破損がある場合は、速やかに修理し、常に適正に使用することができるよう整備しておくこと。
 - (6) 器具および分解した器具の部品の洗浄または消毒に洗浄剤または消毒剤を使用する場合は、適正な洗浄剤または消毒剤を適正な濃度および方法で使用する
- (7) 食品等を入れる器具および容器包装として、食品等を汚染および損傷から保護することができるものを使用すること、ならびに当該器具および容器包装が再使用が可能なものである場合は、洗浄および消毒が容易なものを使用すること。
 - (8) 温度計、圧力計その他の計器および滅菌、殺菌、除菌または浄水に用いる装置は、定期的に点検すること、ならびにその結果の記録に努めること。
 - (9) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させ保管すること、およびこれらのうち食品等に直接接触するものについては、汚染の都度消毒を十分に行うこと。
 - (10) 洗浄剤、殺虫剤、消毒剤等は、必要に応じて容器に内容物の名称を表示する等その取扱いに十分注意し、食品等への混入を防止すること。

(11) 清掃用具は、必要に応じて洗浄し、乾燥させ、衛生上支障がない専用の場所に保管すること。

4 ねずみ族、昆虫等への対策

(1) 営業施設およびその周囲についてねずみ族、昆虫等の繁殖場所を排除し、窓、ドア、吸排気口等の網戸、排水溝のふた等を設置する等、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

(2) ねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査し、その発生を認めた場合は、直ちに駆除作業を実施すること、およびそれらの結果の記録を1年間保存すること。

(3) 駆除作業に殺そ剤または殺虫剤を使用する場合は、食品等、器具および容器包装を汚染しないようその取扱いに十分注意し、適正な殺そ剤または殺虫剤を適正な方法で使用すること。

(4) 原材料、製品および容器包装を保管する場合は、ねずみ族、昆虫等による汚染を防止する措置を講ずること。

5 廃棄物および排水の取扱い

(1) 廃棄物の保管および処理の方法を定めること、ならびにそれらを定めた手順書の作成に努めること。

(2) 廃棄物の容器は、それ以外の容器と明確に区別することができるようにし、汚液および汚臭の漏れないよう常に清潔に保つこと。

(3) 廃棄物は、衛生上支障がない場所に適切に保管すること。

(4) 廃棄物および排水は、適正に処理すること。

6 食品等の取扱い

(1) 原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、包装状態、表示等について点検すること、ならびにそれらの結果および当該原材料の購入先の記録に努めること。

(2) 原材料は、当該原材料に適した状態および方法で衛生的に保存し、必要に応じて前処理を行った後、製造、加工および調理（以下「製造等」という。）に供すること。

(3) 食品等は、相互汚染が生じない方法で保存すること。

(4) 添加物は、正確に計量し、適正に使用すること。

(5) 食品等は、製造、加工、調理、貯蔵、運搬および販売の各過程において、温度および時間の管理に十分注意するほか、当該食品等の特性に応じて衛生的に取り扱うこと、ならびにそれらの各過程における取扱いの記録に努めること。

(6) 必要に応じて、製品の特性、製造および加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。

(7) 原材料、製品および容器包装は、ロット（一の期間内に一連の工程により均質性を有するように作られた物の一群をいう。以下同じ。）ごとに管理し、適切な順序で使用すること、およびそれらの結果の記録に努めること。

(8) 食品等の製造等に当たっては、次に掲げる事項を行うこと。

ア 食品等への異物の混入を防止する措置を講じ、必要に応じて異物の混入の有無について検査すること。

イ 原材料として使用していない特定原材料（食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項の規定に基づき内閣総理大臣が定める基準に規定する特定原材料をいう。）の製造の工程における混入を防止する措置を講ずること。

ウ 生食用食品を調理する場合は、専用の包丁およびゴム製または合成樹脂製の専用のまな板を使用し、衛生的に取り扱うこと。

エ 冷凍された原材料を解凍する場合は、専用の場所または容器で行うこと。

オ 食肉処理を行う場合は、異物の混入の有無について確認し、その混入を認めるときは、当該異物が認められた部分および汚染の可能性のある部分を廃棄すること。

- (9) 原材料および製品について、法第11条第1項の規定に基づく規格および基準等への適合性の検査を年1回以上行うこと、ならびにその結果の記録に努めること。
- (10) 飲食店営業のうち仕出し屋、弁当屋および給食(以下「仕出し屋等」という。)ならびに旅館の営業にあつては、提供数に応じて検査のための原材料および製品を48時間以上保存すること。
- (11) 製品の出荷および販売に当たっては、包装状態等について点検すること、ならびにそれらの結果ならびに当該製品の出荷先および出荷量の記録に努めること。
- (12) 仕出し屋等であつて製品を出荷する場合は、摂取する予定の時間を考慮し、適切な時間に出荷すること。
- (13) 製品について、健康被害を防止するために必要な情報を消費者に対し提供するように努めること。

7 使用する水等の管理

- (1) 営業施設で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、飲用に適する水への混入を防止する措置を講じた上で、食品等の衛生に影響を及ぼさない用途に使用する水は、この限りでない。
- (2) 食品等の製造等に水道法(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(製造等を行う食品等の賞味期限が1年を超える期間である場合は、当該期間)保存すること。
- (3) 水質検査の結果、飲用に適さない水であることが判明したときは、直ちに使用を中止し、知事に報告してその指示に従うこと。
- (4) 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。
- (5) 食品等の製造等に水道水以外の水を使用する場合で殺菌装置または浄水装置を設置したときは、これらの装置を定期的に点検すること、およびその結果の記録に努めること。

第2 法第51条に規定する営業に係る基準

1 管理運営要領

- (1) 営業施設を衛生的に管理し、および運営するための基本となる事項(以下「管理運営要領」という。)を定め、その内容について食品等の製造等に従事する者(以下「食品製造従事者」という。)その他の関係者に周知すること。
- (2) 必要に応じて管理運営要領の内容を見直すよう努めること。

2 食品衛生責任者の設置

- (1) 営業施設には、食品等の製造等を衛生的に管理させるため、食品衛生責任者を置くこと。ただし、法第48条第1項の規定により食品衛生管理者が置かれている施設および同項ただし書の規定により管理されている施設については、この限

りでない。

(2) 食品衛生責任者は、食品製造従事者であって、次のいずれかに該当するものであること。

ア 法第48条第6項各号に規定する者

イ 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者または船舶料理士

ウ 知事が指定する食品衛生責任者の養成のための講習またはこれと同等以上と認められる講習を修了した者

(3) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生の防止のため、営業施設の衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項につき、必要な注意をすること、および営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。

(4) 営業者は、前号の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

(5) 食品衛生責任者は、食品衛生に関し、知事が行う講習または知事が適当と認める講習を定期的受講し、新しい知見の習得に努めること。

3 食品製造従事者等の衛生管理

(1) 食品衛生上必要な健康状態を把握するために、定期的に食品製造従事者に健康診断を受けさせるよう努めること。

(2) 知事から検便を受けるべき旨の指示があったときは、食品製造従事者に検便を受けさせること。

(3) 食品製造従事者は、下痢、腹痛、吐き気その他食品を介した感染の原因となる症状を呈しているときは、直ちに営業者、食品衛生管理者または食品衛生責任者（以下「営業者等」という。）に報告すること。

(4) 前号の報告を受けた営業者等は、当該報告を行った食品製造従事者を食品等の製造等に従事させないようにし、および当該食品製造従事者に医師の診断を受けさせること。

(5) 食品製造従事者に対し、食品等の衛生的な取扱いの方法その他の食品衛生上必要な知識に関する教育を行うこと。

(6) 食品製造従事者は、作業場内では、衛生的な作業着および帽子を着用し、ならびに作業場専用の衛生的な履物を用いること。

(7) 食品製造従事者は、常に手指を清潔に保つこと。

(8) 食品製造従事者は、作業場外の所定の場所以外の場所において、着替え、喫煙、食事その他の食品衛生上支障が生じるおそれがある行為をしないこと。

(9) 食品製造従事者以外の者が作業場に立ち入る場合は、作業場外の所定の場所で作業場専用の衛生的な衣服に着替えさせ、前3号に掲げる事項を遵守させること。

第3 食品等を運搬する営業に係る基準

1 食品等を運搬する車両、コンテナ等は、定期的に清掃し、衛生上支障がないよう清潔に保つこと。

2 食品等と食品等を汚染するおそれがある物品等を混載する場合は、当該物品等からの汚染を防止する措置を講ずること。

3 運搬中の食品等は、直射日光から遮断し、衛生上支障がない温度および湿度に保ち、ならびにほこり、排気ガス等による汚染を防止すること。

4 食品等の運搬に要する時間が必要以上に長時間に及ばないようにすること。

別表第2（第4条関係）

第1 共通基準（すべての業種に適用する基準をいう。以下同じ。）

- 1 営業施設は、そのための専用施設とし、かつ、住居その他営業施設以外の場所と適当な方法で区画すること。
- 2 営業施設は、清潔な場所に位置すること。ただし、衛生上必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。
- 3 営業施設は、食品取扱量に応じ、必要な広さを有すること。
- 4 営業施設には、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。
- 5 作業場には、換気を十分に行うことができる設備を設けること。
- 6 作業場の天井等は、清掃しやすく、かつ、ほこりが落下しない構造であること。
- 7 作業場の内壁は、清掃しやすい構造であって、かつ、水を使用する場所にあつては、床からおおむね1.2メートルまでの部分は耐水性材料のものであること。
- 8 作業場の床は、耐水性材料のもので、清掃しやすい構造であって、かつ、水を使用する場所にあつては、良好に排水することができる構造であること。
- 9 作業場には、原材料、食品、器具および容器を洗浄するのに十分な大きさの洗浄設備を設けること。ただし、包装された食品の販売のみを行う場合等原材料、食品、器具および容器の洗浄を必要としない場合は、この限りでない。
- 10 作業場の排水溝は、耐水性材料のものであって、かつ、清掃しやすい構造であること。
- 11 作業場には、明るさを十分に確保することができる設備を設けること。
- 12 作業場（作業場を有しない営業施設にあつては、当該営業施設）には、流水式で手指の消毒剤を備えた手洗い専用の設備を設けること。
- 13 作業場には、器具を衛生的に保管することができる設備を設けること。
- 14 作業場には、飲用に適する水を豊富に供給することができる設備を設けること。
- 15 冷蔵もしくは冷凍を行う設備または殺菌のための加熱もしくは加圧を行う設備には、温度計、圧力計その他必要な計器が見やすい位置に設置されていること。
- 16 営業施設には、十分な容量およびふたを有し、かつ、汚液および汚臭の漏れない構造の廃棄物の容器で、容易に洗浄することができるものを備えること。
- 17 営業施設には、添加物を取り扱う場合には、専用の保管設備を設け、計量器を備えること。
- 18 便所は、作業場の清潔保持に影響を与えない構造であって、かつ、流水式で手指の消毒剤を備えた手洗設備を備えること。

第2 業種別基準（業種ごとに適用する基準をいう。以下同じ。）

1 飲食店営業

- (1) 営業施設には、原材料置場および調理場ならびに必要な応じて下処理場を設けるほか、仕出し屋にあつては放冷場、弁当屋にあつては放冷場および包装場を設けること。
- (2) 原材料置場、調理場および下処理場は、客席と区画すること。
- (3) 調理場には、食品を保存するのに十分な大きさの冷蔵設備を設けること。
- (4) 調理場には、洗浄のための給湯設備を設けること。
- (5) 第1の9の項の洗浄設備は、流しが2槽以上となること。ただし、器具を自動的に洗浄する設備を設ける場合、または加熱等のみを行う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。

- (6) 下処理場には、下処理用流しを設けること。
- (7) 放冷場には、放冷設備を設けること。
- (8) 前各号に定めるもののほか、生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものをいう。以下同じ。）の加工を行う場合にあっては次に掲げる基準に、生食用食肉の調理のみを行う場合にあっては次のアからウまでに掲げる基準に、それぞれ適合すること。
 - ア 生食用食肉を取り扱う場所は、他の場所と明確に区分すること。
 - イ 生食用食肉を取り扱う場所には、器具の洗浄および消毒ならびに手指の洗浄および消毒に必要な専用の設備を設けること。
 - ウ 生食用食肉が接触する設備および器具は、それぞれ専用のものとする。
 - エ 生食用食肉を取り扱う場所には、殺菌のための加熱を行う専用の設備および専用の冷却設備を設けること。

2 喫茶店営業

- (1) 営業施設には、原材料置場および調理場を設けること。
- (2) 原材料置場および調理場は、客席と区画すること。
- (3) 調理場には、食品を保存するのに十分な大きさの冷蔵設備を設けること。
- (4) 調理場には、洗浄のための給湯設備を設けること。

3 菓子製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに必要な応じて下処理場を設けること。
- (2) 営業施設には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。
- (3) 製造場には、取扱品目に応じて発酵設備、殺菌設備、冷却設備および包装設備を設けること。

4 あん類製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。
- (2) 製造場には、取扱品目に応じて浸豆槽、煮がま、製あん機、さらし用水槽、圧搾機および包装設備を設けること。
- (3) 製品置場には、冷蔵設備を設けること。
- (4) シアン化合物を含有する豆類を使用する場合にあっては、原材料置場に専用の保管設備を設けること。

5 アイスクリーム類製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。
- (2) 製造場には、殺菌器、分注機および凍結設備ならびに取扱品目に応じて混合機、ろ過器、打栓機および包装設備を設けること。
- (3) 製品置場には、冷凍設備を設けること。ただし、ソフトクリームサーバー機のみを用いて製造する場合は、この限りでない。

6 乳処理業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。
- (2) 製造場には、受乳槽、ろ過器、自記温度計を備えた殺菌器、冷却設備、自動充てん機および自動打栓機または自動密封設備を設けること。
- (3) 製品置場には、冷蔵設備を設けること。
- (4) 送乳用パイプは、洗浄および消毒が容易にできるものであること。

7 特別牛乳搾取処理業

- (1) 搾取場
 - ア 搾取場には、牛舎、搾乳室、器具取扱室、飼料取扱室、飼料調理室、隔離室および産室を設け、そのそれぞれに給水設備および洗浄設備を設けること。
 - イ 器具取扱室には、蒸気による消毒設備またはこれと同等以上の能力を有する消毒設備を設けること。
 - ウ 牛舎は、牛1頭ごとに区画し、前方に適当な保定設備を設けること。
 - エ 屋根を備えた汚物だめ、汚物の焼却設備および密閉することができる汚水だめを設けること。
- (2) 処理場
 - ア 処理場には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。
 - イ 製造場には、受乳槽、ろ過器、自記温度計を備えた殺菌器、冷却設備、自動充てん機および自動打栓機または自動密封設備ならびに取扱品目に応じて洗瓶機を設けること。
 - ウ 製品置場には、冷蔵設備を設けること。
 - エ 送乳用パイプは、洗浄および消毒が容易にできるものであること。
- 8 乳製品製造業
 - (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。
 - (2) 製造場には、取扱品目に応じて受乳槽、ろ過器、混合機、自記温度計を備えた殺菌器、発酵設備、冷却設備、自動充てん機、自動打栓機または自動密封設備および包装設備を設けること。
 - (3) 製品置場には、冷蔵設備を設けること。
 - (4) 送乳用パイプは、洗浄および消毒が容易にできるものであること。
- 9 集乳業
 - (1) 営業施設には、受乳場および乳取扱場を設けること。
 - (2) 乳取扱場には、冷蔵設備を設けること。
 - (3) 送乳用パイプは、洗浄および消毒が容易にできるものであること。
- 10 乳類販売業
 - (1) 営業施設には、販売場および取扱品目に応じて空瓶置場を設けること。
 - (2) 販売場には、冷蔵設備を設けること。ただし、常温保存可能品のみを取り扱う場合は、この限りでない。
- 11 食肉処理業
 - (1) 営業施設には、食肉置場、処理場および製品置場を設けるほか、生きた鳥獣を取り扱う場合には、荷置場を設けること。
 - (2) 処理場には、鳥獣のとさつ、放血、脱毛等の処理を行う場合には、とさつ処理室を設けること。
 - (3) 処理場には、包装を行う場合には、包装設備を設けること。
 - (4) 食肉置場および製品置場には、冷蔵設備を設けること。
 - (5) 処理場には、取扱品目に応じて羽毛、獣皮、骨等を衛生的に保管することができる設備を設けること。
 - (6) とさつ処理室には、血液だめを設けること。
 - (7) 1の項第8号の規定は、食肉処理業の営業施設について準用する。
- 12 食肉販売業
 - (1) 営業施設には、食肉置場および販売場を設けるほか、食肉処理を行う場合に

- は、処理場を設けること。
- (2) 食肉置場および販売場には、冷蔵設備および取扱品目に応じて冷凍設備を設けること。
- (3) 1の項第8号の規定は、食肉販売業の営業施設について準用する。
- 13 食肉製品製造業
- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに取扱品目に応じて下処理場を設けること。
- (2) 原材料置場および製品置場には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。
- (3) 製造場には、包装設備ならびに取扱品目に応じて漬込槽、くん煙設備、乾燥設備、殺菌器、中心部測定温度計および冷却設備を設けること。
- 14 魚介類販売業
- (1) 営業施設には、販売場ならびに必要なに応じて下処理場、生食用魚介類取扱場および空箱置場を設けること。
- (2) 販売場には、取扱品目に応じて冷蔵設備または冷凍設備を設けること。
- 15 魚介類せり売営業
- (1) 営業施設には、荷卸場、せり場、処理場および一時保管場所を設けること。
- (2) 営業施設には、冷蔵設備および取扱品目に応じて冷凍設備を設けること。
- (3) せり場には、必要なに応じて、魚介類が直接床面に接することを防止するための耐水性のすのこ、敷板等の設備を設けること。
- 16 魚肉ねり製品製造業
- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに取扱品目に応じて下処理場を設けること。
- (2) 原材料置場および製品置場には、冷蔵設備および取扱品目に応じて冷凍設備を設けること。
- (3) 製造場には、殺菌器、中心部測定温度計および冷却設備ならびに取扱品目に応じてらいかい機および包装設備を設けること。
- 17 食品の冷凍または冷蔵業
- (1) 食品の冷凍業
営業施設には、荷扱場および冷凍室を設けること。
- (2) 冷凍食品の製造業
ア 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに取扱品目に応じて下処理場を設けること。
イ 製造場には、包装設備および冷凍設備ならびに取扱品目に応じて殺菌器および冷却設備を設けること。
ウ 製品置場には、冷凍設備を設けること。
- (3) 食品の冷蔵業
営業施設には、荷扱場および冷蔵室を設けること。
- 18 食品の放射線照射業
- (1) 営業施設には、照射室、制御室ならびに独立した未照射食品倉庫および照射食品倉庫を設けること。
- (2) 営業施設には、照射食品を検査するために必要な設備を設けること。
- (3) 照射室には、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で、清掃しやすく、かつ、機械油等によって食品を汚染することの

ない構造のものを設けること。

(4) 未照射食品倉庫および照射食品倉庫には、搬入口および搬出口をそれぞれ設けること。

19 清涼飲料水製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。

(2) 営業施設には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。

(3) 製造場には、自記温度計を備えた殺菌器または細菌ろ過器ならびに取扱品目に応じてろ過器および冷却設備を設けること。

(4) 製造場には、取扱品目に応じて充てん機および打栓機または密封設備を設けること。ただし、殺菌または除菌した後充てんする場合は、自動充てん機および自動打栓機または自動密封設備を設けること。

20 乳酸菌飲料製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。

(2) 営業施設には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。

(3) 製造場には、自記温度計を備えた殺菌器、発酵設備、冷却設備、自動充てん機および自動打栓機または自動密封設備ならびに取扱品目に応じて受乳槽およびろ過器を設けること。

(4) 送乳用パイプは、洗浄および消毒が容易にできるものであること。

21 冰雪製造業

(1) 営業施設には、製氷室および貯氷室を設けること。

(2) 製氷室には、ふたを有する凍結槽、エアパイプおよびブライン受けを設けること。

22 冰雪販売業

営業施設には、販売場および製品置場を設けること。

23 食用油脂製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。

(2) 製造場には、充てん機ならびに取扱品目に応じて前処理設備、搾油設備、精製設備、殺菌器および打栓機を設けること。

24 マーガリンまたはショートニング製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。

(2) 営業施設には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。

(3) 製造場には、包装設備ならびに取扱品目に応じて溶解槽、殺菌器、冷却設備および充てん機を設けること。

(4) 送油用パイプは、洗浄および消毒が容易にできるものであること。

25 みそ製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場、醸成場および製品置場を設けること。

(2) 製造場には、取扱品目に応じて製こうじ設備、殺菌器および充てん機を設けること。

26 醤(しょう)油製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに取扱品目に応じて醸成場を設けること。

(2) 製造場には、打栓機または密封設備ならびに取扱品目に応じて殺菌器、充てん機、製こうじ設備および圧搾機を設けること。

27 ソース類製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに取扱品目に応じて下処理場および熟成場を設けること。
- (2) 営業施設には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。
- (3) 製造場には、取扱品目に応じて充てん機、打栓機または密封設備、混合機および殺菌器を設けること。

28 酒類製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場、醸成場および製品置場を設けること。
- (2) 製造場には、充てん機および打栓機または密封設備ならびに取扱品目に応じて製こうじ設備、圧搾機、ろ過器および殺菌器を設けること。

29 豆腐製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場および製造場ならびに取扱品目に応じて製品置場を設けること。
- (2) 製造場には、磨砕機、煮沸がま、圧搾器および冷却用水槽ならびに取扱品目に応じて包装設備を設けること。
- (3) 製品置場には、冷蔵設備を設けること。
- (4) 包装豆腐を製造する場合にあっては、製造場に充てん機、密封設備および殺菌器を設けること。

30 納豆製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。
- (2) 製造場には、発酵設備ならびに取扱品目に応じて包装設備および乾燥設備を設けること。
- (3) 製品置場には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。

31 めん類製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。
- (2) 製造場には、取扱品目に応じて混合機、製めん機、ゆで槽、冷却用水槽、乾燥設備および包装設備を設けること。
- (3) 製品置場には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。

32 そうざい製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに取扱品目に応じて下処理場を設けること。
- (2) 原材料置場および製品置場には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。
- (3) 製造場には、取扱品目に応じて放冷設備および包装設備を設けること。
- (4) 製造場には、取扱品目に応じて殺菌器を設けること。ただし、容器包装詰加圧加熱殺菌食品を製造する場合は、自記温度計を備えた殺菌器を設けること。

33 缶詰または瓶詰食品製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに取扱品目に応じて下処理場を設けること。
- (2) 原材料置場には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。
- (3) 営業施設には、打栓機または密封設備ならびに取扱品目に応じて充てん機、自記温度計を備えた殺菌器および冷却設備を設けること。

34 添加物製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。

- (2) 営業施設には、原材料および製品を検査するために必要な設備を設けること。
ただし、検査機関に検査を依頼する場合は、この限りでない。
- (3) 製造場には、計量設備ならびに取扱品目に応じてかくはん装置および包装設備を設けること。
- (4) 原材料置場および製品置場には、取扱品目ごとに区分して保管することができる設備を設けること。

別表第3（第4条関係）

第1 共通基準

- 1 営業施設は、そのための専用施設とし、かつ、運転席その他営業施設以外の場所と適当な方法で区画すること。
- 2 営業施設は、営業を行わない場合には閉鎖することができる構造であって、かつ、ほこり等により汚染されない構造であること。
- 3 営業施設は、食品取扱量に応じ、必要な広さを有すること。
- 4 営業施設の天井は、清掃しやすく、かつ、ほこりが落下しない構造であること。
- 5 営業施設の内壁および床は、耐水性材料のものであって、かつ、清掃しやすい構造であること。
- 6 営業施設には、明るさを十分に確保することができる設備を設けること。
- 7 営業施設には、流水式で手指の消毒剤を備えた手洗い専用の設備を設けること。
- 8 営業施設には、十分な容量およびふたを有し、かつ、汚液および汚臭の漏れない構造の廃棄物の容器で、容易に洗浄することができるものを備えること。
- 9 営業施設には、食品および器具を衛生的に保管することができる設備を設けること。
- 10 営業施設には、食品を保存するのに十分な大きさで、かつ、食品を摂氏10度以下に保存することができる冷蔵設備で、外部から温度が測定することができるものを備えること。ただし、冷蔵を必要としない食品のみを取り扱う場合は、この限りでない。
- 11 営業施設には、18リットル（飲食店営業、喫茶店営業および菓子製造業にあっては、50リットル）以上の容量およびふたを有し、かつ、さびにくい材料の給水槽で、容易に洗浄することができるものを備えること。
- 12 営業施設には、使用水量に応じ、必要な容量の排水槽を備えること。

第2 業種別基準

- 1 飲食店営業（調理の方法が軽易な食品で規則で定めるものを取り扱う営業に限る。）
営業施設には、流しが2槽以上の流水式の洗浄設備を設けること。ただし、器具を自動的に洗浄する設備を設ける場合、または簡易な調理のみを行う場合で衛生上支障がないと認められるときは、1槽の流しを有するものとするすることができる。
- 2 喫茶店営業、菓子製造業（製造および加工の方法が軽易な食品で規則で定めるものを取り扱う営業に限る。）およびアイスクリーム類製造業（ソフトクリームサーバー機を用いて製造するものに限る。）
営業施設には、流水式の洗浄設備を設けること。
- 3 乳類販売業、食肉販売業（容器包装により包装された食肉の販売のみを行うものに限る。）および魚介類販売業（魚介類の販売のみを行うものに限る。）
第1の10の項の冷蔵設備は、外部から食品を確認することができるものであること。

別表第4（第4条関係）

- 1 自動販売機は、屋内に位置すること。ただし、屋根、防水シート等で雨水を防止できる場合は、この限りでない。
- 2 自動販売機は、清潔な場所に位置すること。ただし、衛生上必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。
- 3 自動販売機には、取扱品目に応じて飲用に適する水を十分に供給することができる設備を設けること。
- 4 自動販売機の設置の場所には、十分な容量およびふたを有し、かつ、汚液および汚臭の漏れない構造の廃棄物の容器で、容易に洗浄することができるものを備えること。

別表第5（第4条関係）

第1 共通基準

- 1 営業施設は、そのための専用施設とし、営業施設以外の場所と適当な方法で区画すること。
- 2 営業施設は、清潔な場所に位置すること。
- 3 営業施設は、食品取扱量に応じ、必要な広さを有すること。
- 4 屋外に設置する営業施設には、屋根を設けるほか、背面および側面には、覆いを設けること。
- 5 営業施設には、必要に応じ、明るさを十分に確保することができる設備を設けること。
- 6 営業施設の周辺には、流水式の手洗い専用の設備があり、かつ、営業施設には、手指の消毒剤を備えること。
- 7 営業施設には、十分な容量およびふたを有し、かつ、汚液および汚臭の漏れない構造の廃棄物の容器で、容易に洗浄することができるものを備えること。
- 8 営業施設には、食品および器具を衛生的に保管することができる設備を設けること。
- 9 営業施設には、食品を保存するのに十分な大きさで、かつ、食品を摂氏10度以下に保存することができる冷蔵設備を設けること。ただし、冷蔵を必要としない食品のみを取り扱う場合は、この限りでない。
- 10 営業施設には、18リットル以上の容量およびふたを有し、かつ、さびにくい材料の給水槽で、容易に洗浄することができるものを備えること。ただし、営業施設内に飲用に適する水を豊富に供給することができる設備が設けられている場合は、この限りでない。
- 11 営業施設には、使用水量に応じ、必要な容量の排水槽を備えること。ただし、排水溝が営業施設に接している場合であって、排水を当該排水溝により衛生的に処理することができる場合は、この限りでない。

第2 業種別基準

- 1 飲食店営業（調理の方法が軽易な食品で規則で定めるものを取り扱う営業に限る。）、喫茶店営業、菓子製造業（製造および加工の方法が軽易な食品で規則で定めるものを取り扱う営業に限る。）およびアイスクリーム類製造業（ソフトクリームサーバー機を用いて製造するものに限る。）
営業施設には、流水式の洗浄設備を設けること。
- 2 乳類販売業、食肉販売業（容器包装により包装された食肉の販売のみを行うものに限る。）および魚介類販売業（魚介類の販売のみを行うものに限る。）
第1の9の項の冷蔵設備は、外部から食品を確認することができるものであること。