

○食品衛生法施行条例

平成12年3月27日

条例第54号

改正 平成16年2月6日条例第1号

平成19年3月14日条例第18号

平成21年3月26日条例第26号

平成23年12月22日条例第56号

平成24年10月5日条例第55号

平成27年3月13日条例第18号

令和2年3月24日条例第15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。

(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

第2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項に規定する食品衛生検査施設の設備の基準は、次のとおりとする。

(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又は試験のために必要な機械及び器具(以下「機械器具」という。)を備えること。

2 政令第8条第1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。

(平24条例55・全改、平27条例18・一部改正)

(管理運営基準)

第3条 食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号)附則第5条に規定する旧食品衛生法(食品衛生法等の一部を改正する法律附則第3条に規定する旧食品衛生法をいう。)第50条第2項の規定により定められた基準は、別表第1のとおりとする。ただし、知事は営業の形態その他の事情により公衆衛生上支障がないと認めるときは、この基準を緩和することができる。

(平16条例1・令2条例15・一部改正)

(施設の基準)

第4条 法第51条に規定する基準は、別表第2のとおりとする。ただし、知事は営業の形態その他の事情により公衆衛生上支障がないと認めるときは、この基準を緩和することができる。

(平16条例1・一部改正)

(許可証の交付及び再交付)

第5条 知事は、法第52条の規定による許可をしたときは、規則で定めるところにより、許可証を交付しなければならない。

2 許可証の交付を受けた者は、当該許可証を破損し、汚損し、又は亡失したときは、規則で定めるところにより、許可証の再交付を受けなければならない。

(平16条例1・一部改正)

(許可証の返納等)

第6条 許可証の交付を受けた者は、次の各号のいずれかに該当することとなったときは、許可証(第4号の場合にあっては、発見し、又は回復した許可証)を知事に返納しなければならない。

(1) 営業を廃止したとき。

(2) 許可が取り消されたとき。

(3) 許可の有効期間が満了したとき。

(4) 許可証の再交付を受けた場合において、亡失した許可証を発見し、又は回復したとき。

2 許可証の交付を受けた者が次の各号に掲げる場合のいずれかに該当することとなったときは、法第53条第1項の規定による承継の場合を除き、当該各号に掲げる者は、遅滞なく、許可証を知事に返納しなければならない。

(1) 死亡し、又は失踪の宣告を受けた場合 戸籍法(昭和22年法律第224号)の規定による死亡又は失踪の届出義務者

(2) 法人が解散した場合 清算人又は破産管財人

3 許可証の交付を受けた者が前項各号に掲げる場合のいずれかに該当することとなったときは、法第53条第1項の規定による承継の場合を除き、当該各号に掲げる者は、遅滞なく、規則で定めるところにより、その旨を知事に届け出なければならない。

(平16条例1・平23条例56・一部改正)

(許可証の掲示)

第7条 許可を受けた営業者(法第52条第1項の規定による許可を受けて営業を営む者をいう。以下同じ。)は、許可証をその営業の施設(以下「施設」という。)内の見やすい場所に掲示しておかなければならない。

(平24条例55・一部改正)

(営業の廃止の届出等)

第8条 許可を受けた営業者は、その営業を廃止したときは、その廃止した日から10日以内に、規則で定めるところにより、その旨を知事に届け出なければならない。

2 前項の規定による届出があったときは、許可は、その効力を失う。

3 許可を受けた営業者は、引き続き1月以上休業するときは、休業を開始した日から10日以内に、規則で定めるところにより、その旨を知事に届け出なければならない。

4 前項の規定による届出をした許可を受けた営業者は、その営業を再開しようとするときは、その営業を再開しようとする日の10日前までに、規則で定めるところにより、その旨を知事に届け出なければならない。

(委任)

第9条 この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

(平16条例1・旧第10条繰上)

附 則

1 この条例は、平成12年4月1日から施行する。

2 この条例の施行の際現に法の施行のための規則の規定により交付を受けている法第21条の規定による許可に係る許可証は、第5条の規定により交付を受けた許可証とみなす。

附 則(平成16年2月6日条例第1号)

この条例は、平成16年2月27日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

(1) 第1条中別表第1の改正規定(「第12条第3項各号」を「第12条第5項各号」に改める部分、「第2条第1項」を「第2条」に改める部分及び「品質保持期限」を「賞味期限」に改める部分に限る。)及び別表第2の改正規定 公布の日

(2) 第2条の規定 平成16年4月1日

附 則(平成19年3月14日条例第18号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成21年3月26日条例第26号)

この条例は、平成21年4月1日から施行する。

附 則(平成23年12月22日条例第56号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成24年10月5日条例第55号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成27年3月13日条例第18号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(令和2年3月24日条例第15号)

この条例は、令和2年6月1日から施行する。

別表第1(第3条関係)

(平27条例18・全改)

1 次項に規定する営業以外の営業

(1) 共通基準

ア 一般事項

- (ア) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (イ) 施設及び設備(営業を営むための機械器具、施設に取り付けた造作、調度品その他の用品類をいう。以下同じ。)の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ手順書を作成すること。
- (ウ) (イ)に規定する清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるかどうかを必要に応じ評価すること。
- (エ) 施設、設備及び人的能力に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。

イ 施設の衛生管理

- (ア) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障のないように維持すること。
- (イ) 製造、加工、処理、調理、保管及び販売を行う場所には、不必要な物品を置かないこと。
- (ウ) 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (エ) 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- (オ) 窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合にあつては、じんあい、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- (カ) 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。
- (キ) 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- (ク) 施設内では動物を飼育しないこと。

ウ 設備等の衛生管理

- (ア) 衛生保持のため、機械器具(清掃用の機械器具を含む。)は、その目的に応じて使用すること。
- (イ) 機械器具及び機械器具の部品は、金属片、不潔異物、化学物質その他の異物の食品への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管することとし、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
- (ウ) 機械器具及び機械器具の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。
- (エ) 温度計、圧力計、流量計その他の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。
- (オ) 布巾、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させることとし、特に食品に直接接触する包丁、まな板、保護防具等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。
- (カ) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用及び保管の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示することその他の方法により、食品への混入を防止すること。
- (キ) 施設及び設備の清掃用の機械器具は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。
- (ク) 手洗い設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え付け、常に使用できる状態にしておくこと。
- (ケ) 食品及び機械器具の洗浄設備は、水及び湯が十分供給できるものとし、かつ、常に清潔に保つこと。
- (コ) 食品の放射線照射業については、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

エ 使用水等の管理

- (ア) 施設で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、食品の安全性に影響を及ぼさない場合は、この限りでない。
- (イ) 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る水をいう。以下同じ。)以外の水を使用する場合は、年1回以上(食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業(専らショートニング製造を行うものは除く。))又は食用油脂製造業については、4月に1回以上)国若しくは地方公共団体の機関、法第4条第9項の登録検査機関

又は水道法第20条の6第1項の登録水質検査機関の行う水質検査を受け、その成績書を1年間(取り扱う食品の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間)保存すること。

- (ウ) 水質検査の結果、飲用に適しないことが判明したときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、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) 水道水以外の水を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかどうかを1日1回以上確認し、記録すること。
- (カ) 氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用に適する水から作ることとし、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。

オ ねずみ、昆虫等の対策

- (ア) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみ、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア及び吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。
- (イ) 年2回以上、ねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その記録を1年間保管すること。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組合せ及びねずみ、昆虫等の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法であって、その施設の状況に応じた方法、頻度で実施する場合は、この限りでない。
- (ウ) ねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。
- (エ) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- (オ) 原材料、製品、包装資材等は、ねずみ、昆虫等による汚染防止のため、容器に入れ、床又は壁から離して保管することとし、開封したものについては、蓋付きの容器に入れることその他の汚染防止対策を講じた上で保管すること。

カ 廃棄物及び排水の取扱い

- (ア) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないよう常に清潔にしておくこと。
- (イ) 廃棄物は、作業中に一時的に保管する場合を除き、施設内に保管しないこと。
- (ウ) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。
- (エ) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

キ 食品衛生責任者

- (ア) 許可を受けた営業者(法第48条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及び自家製ソーセージ(原料肉に豚肉又は牛肉を用い、ケーシングに充填した後、蒸煮又は湯煮により殺菌したものであって、異なる営業者の手を経ることなく直接消費者に販売するものをいう。次号において同じ。)を調理する営業に係る許可を受けた営業者を除く。以下この号において同じ。)は、その施設又は営業の部門ごとに、食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。)を置くこと。
- (イ) 食品衛生責任者は、次のいずれかに該当する者であって、常時、施設及び食品の衛生を管理できるものであること。
 - a 法第48条第6項各号のいずれかに該当する者
 - b 栄養士法(昭和22年法律第245号)第1条第1項に規定する栄養士
 - c 調理師法(昭和33年法律第147号)第2条に規定する調理師
 - d 製菓衛生師法(昭和41年法律第115号)第2条に規定する製菓衛生師
 - e 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(平成2年法律第70号)第12条第5項第3号又は第4号に該当する者
 - f 船舶料理士に関する省令(昭和50年運輸省令第7号)第2条に規定する船舶料理士になることのできる要件を備える者
 - g 知事が食品衛生に関しaからfまでに掲げる者と同等以上の知識を有すると認める者
- (ウ) 許可を受けた営業者は、その施設内の見やすい場所に、食品衛生責任者の氏名を掲示しておくこと。
- (エ) 食品衛生責任者は、許可を受けた営業者の指示に従い、施設及び食品の衛生管理を行うこと。

- (オ) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、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いて必要な注意を払うとともに、許可を受けた営業者に対し必要な意見を述べること。
- (カ) 許可を受けた営業者は、(オ)に規定する食品衛生責任者の意見を尊重すること。
- ク 自家製ソーセージ食品衛生責任者
- (ア) 自家製ソーセージの調理を行う営業に係る許可を受けた営業者は、その施設ごとに、自家製ソーセージの食品衛生に関する責任者(以下「自家製ソーセージ食品衛生責任者」という。)を置くこと。
- (イ) 自家製ソーセージ食品衛生責任者は、次のいずれかに該当する者であって、常時、施設及び食品の衛生を管理できるものであること。
- a 法第48条第6項各号のいずれかに該当する者
- b キ(イ)bからfまでの規定のいずれかに該当する者であって、知事が自家製ソーセージの食品衛生に関しaに該当する者と同等以上の知識を有すると認めるもの
- (ウ) キ(ウ)から(カ)までの規定は、自家製ソーセージ食品衛生責任者について準用する。
- ケ 管理運営要領の作成
- (ア) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、これを営業に従事する者及び関係者に周知徹底すること。
- (イ) 定期的に施設の衛生状態を確認することにより、(ア)の規定により作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。
- コ 回収及び廃棄
- (ア) 販売食品等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、問題となった販売食品等を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び当該施設の所在する地域を管轄する保健所長への報告の手順を定めること。
- (イ) 回収された販売食品等は、その他の食品等(食品、添加物、器具、容器包装及び法第62条第1項に規定するおもちゃをいう。以下同じ。)と明確に区別して保管し、保健所長の指示に従って適切に廃棄その他の必要な措置を講ずること。
- (ウ) 回収を行う際は、消費者への注意喚起のため、必要に応じ当該回収に関する情報を公表するよう努めること。
- サ 検食の保存
- 飲食店営業のうち、旅館、仕出し屋、弁当屋及び給食施設については、原材料及び調理済み食品ごとに、10度以下の温度で72時間以上検食を保存するとともに、製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、保存すること。この場合において、原材料は、洗浄、殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
- シ 情報の提供
- (ア) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。
- (イ) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する消費者の健康被害(医師により、当該食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものに限る。)及び法に違反する食品等に関する情報について、保健所長に速やかに報告すること。
- (ウ) 消費者等から、製造し、加工し、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、保健所長に速やかに報告すること。
- ス 営業に従事する者等の衛生管理
- (ア) 営業に従事する者の健康管理は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。
- (イ) 食品衛生監視員から検便その他の健康診断を行うべき旨の指示があったときは、当該指示に従うこと。
- (ウ) 営業に従事する者が飲食物を介して感染するおそれがある疾病にかかったとき、その疾病の病原体を保有していることが判明したとき、又はその疾病にかかっていることが疑われる下痢、腹痛等の症状を有するときは、その旨を報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、そのおそれがなくなるまでの間、食品に直接接触する作業に従事させないことその他の必要な措置を講ずること。

- (エ) 営業に従事する者は、食品等の取扱作業中、清潔な外衣を着用し、必要に応じて帽子、マスク又は手袋を着用するとともに、便所を含む汚染区域にはそのまま入らないこと。
- (オ) 営業に従事する者は、食品に直接接触する部分が繊維その他の洗浄及び消毒することが困難な素材で作られた手袋を原則として使用しないこと。
- (カ) 営業に従事する者は、作業前、用便直後並びに生鮮及び汚染された原材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行うこと。
- (キ) 営業に従事する者は、作業場内では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。
- (ク) 営業に従事する者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、(エ)から(キ)までに掲げる事項を遵守させること。

セ 営業に従事する者に対する教育訓練

食品等事業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者又は自家製ソーセージ食品衛生責任者は、製造、加工、調理及び販売が衛生的に行われるよう、営業に従事する者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、適切なおう吐物の処理方法、健康管理その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施することとし、特に洗浄剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。

ソ 運搬

- (ア) 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品等を汚染しないもので、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
- (イ) 食品等と食品等以外の貨物を混載する場合は、食品等以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品等を適切な容器に入れることその他の適正な方法により食品等以外の貨物と区分けすること。
- (ウ) 運搬中の温度、湿度、所要時間その他の状態の管理に注意すること。

(2) 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準

ア 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成

食品衛生管理者、食品衛生責任者、自家製ソーセージ食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。

イ 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、物理的性質及び化学的性質、殺菌処理及び静菌処理、包装、保存性、保管条件及び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とし、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製造工程一覧図を作成すること。
- (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。

ウ 食品、原材料等の取扱い

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イ(ア)の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。)を定めるとともに、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とし、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ほか、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。この場合において、管理基準は、温度、時間、水分含量、水素イオン濃度指数、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を防止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とし、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、適切に実施するとともに、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。

エ 記録の作成及び保存

- (ア) ウ(ア)及び(イ)の危害分析、ウ(ウ)の重要管理点の決定及びウ(エ)の管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。
 - (イ) ウ(オ)のモニタリング、ウ(カ)の改善措置及びウ(キ)の検証について記録を作成し、保存すること。
 - (ウ) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、製造又は加工の状態、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
 - (エ) (ア)から(ウ)までの記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限、賞味期限その他の流通実態に応じて合理的な期間を設定すること。
 - (オ) 食中毒その他の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長から要請があった場合は、(ア)から(ウ)までの記録を提出すること。
- (3) 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基準

ア 食品、原材料等の取扱い

- (ア) 原材料の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、品質、鮮度及び表示について点検し、その状況を記録するとともに、原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工及び調理ではこれらが許容できる水準まで死滅又は除去されないときは、当該原材料を受け入れないこと。
- (イ) 原材料は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供することとし、保存に当たっては、当該原材料に適した状態及び方法で行うこと。
- (ウ) 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。
- (エ) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が完全に又は安全な量まで死滅し、又は除去されていること。
- (オ) 食品は、その特性、消費期限、賞味期限、製造又は加工の方法、包装形態、使用方法等に応じて冷蔵保存すること等により、調理、製造、保管、運搬及び販売の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。
- (カ) 食品間の相互汚染を防止するため、次の事項の実施に努めること。
 - a 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。
 - b 未加熱の食品を取り扱った設備は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。
 - c 冷蔵庫内又は冷蔵室内では、食品を区画して保存すること。
- (キ) 保管された原材料は、使用期限等に応じ適切な順序で使用すること。
- (ク) 器具及び容器包装は、製品を汚染又は損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用することとし、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものを用いること。
- (ケ) 食品等の製造又は加工に当たっては、次の事項の実施に努めること。

- a 原材料及び製品への金属、ガラス、じんあい、洗浄剤、機械油その他の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。
 - b 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、記録すること。
 - c 製品ごとにその特性、製造及び加工の手順、原材料その他の事項について記載した製品説明書を作成し、保存すること。
 - d 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
- (コ) 原材料及び製品について自主検査を行い、その結果を記録するよう努めること。
- (サ) 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。
- (シ) 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。
- イ 記録の作成及び保存
- (ア) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、製造又は加工の状態、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
 - (イ) (ア)の記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限、賞味期限その他の流通実態に応じて合理的な期間を設定すること。
 - (ウ) 食中毒その他の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長から要請があった場合は、(ア)の記録を提出すること。
 - (エ) 原材料及び製品について自主検査を行った場合は、その検査の記録を保存するよう努めること。
- 2 自動販売機(飲食店営業及び喫茶店営業については、食品を調理する機能を有するものに限る。以下「販売機」という。)を利用して行う営業(飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業、食肉販売業(包装した食肉の販売に係るものに限る。)及び冰雪製造業に限る。)
- (1) 販売機の設置場所の管理
- ア 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つこと。
 - イ 不必要な物品を置かないこと。
 - ウ 毎年1回以上、ねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その記録を1年間保存すること。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組合せ及びねずみ、昆虫等の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法であって、その施設の状況に応じた方法、頻度で実施する場合は、この限りでない。
- (2) 販売機の管理
- ア 常に点検し、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に正常に作動するよう整備しておくこと。
 - イ 定期的に清掃を行い、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、又は自動式の洗浄消毒装置を用い、洗浄及び消毒をし、常に清潔で衛生的に保つこと。この場合において、洗剤又は消毒剤を使用するときは適正な洗剤又は消毒剤を適正な濃度で使用し、使用後はこれらが残存することのないよう水洗いすること。
 - エ 食品(政令第1条第1項第6号に規定する容器包装詰加圧加熱殺菌食品並びにこれ以外の瓶詰食品及び缶詰食品を除く。第4号ウにおいて同じ。)を冷凍、冷蔵又は温蔵して販売する販売機については、所定の温度(冷凍するものにあつては零下15度以下、冷蔵するものにあつては10度以下、温蔵するものにあつては63度以上。以下同じ。)が保たれているかどうかを1日1回以上点検すること。
 - オ ストロー、箸、紙コップその他の飲食の用に供される器具又は容器は、常に清潔で衛生的に保管すること。
- (3) 給水及び汚物処理
- ア カートリッジ式給水タンク(販売機に水を供給するために装置される容器であって、容易に取り付け及び取り外しができるものをいう。以下この号において「給水タンク」という。)を使用する販売機については、当該給水タンク及びこれと販売機本体との連結部分は、常に清潔で衛生的に保つこと。
 - イ 給水タンクに水を供給する際には、当該給水タンク内を十分に洗浄すること。

- ウ 殺菌装置又は細菌ろ過装置を備えた販売機については、その装置が常に正常に作動しているかどうかを点検すること。
- エ 廃棄物は、定期的に食品衛生上支障のないよう適正に処理すること。
- オ 販売機内に廃棄物容器を備えたものについては、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。
- カ 販売機外の廃棄物容器は、洗浄するとともに、汚液及び汚臭が漏れないよう常に清潔に保つこと。
- キ 廃水貯留槽等は、洗浄し、常に清潔で衛生的に保つこと。
- ク 水道水以外の水を使用する場合は、前項第1号エ(ア)から(ウ)までの規定を準用する。この場合において、同号エ(ア)中「施設」とあるのは「販売機」と読み替えるものとする。

(4) 食品の取扱い

- ア 収納時に食品の調理又は加工を行わないこと。
- イ 収納されている食品は、1日1回以上点検すること。
- ウ 冷凍、冷蔵又は温蔵して販売する食品の取扱いは、次により行うこと。
 - (ア) 食品は、食品を収納する部分の温度が所定の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所定の温度を保てなくなった販売機に収納されている食品は、販売しないこと。
 - (ウ) 弁当(気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したもの及びこれ以外の瓶詰又は缶詰にしたもの並びに冷凍したものを除く。以下(ウ)において同じ。)の取扱いは、次により行うこと。
 - a 現に弁当が収納されている販売機には、追加して収納しないこと。
 - b 弁当の収納又は回収を行うに当たっては、品名、数量、消費期限又は賞味期限、製造者の住所及び氏名、収納又は回収の日時並びに回収した弁当の処理の内容をその都度記録し、その記録を3月間保存すること。
 - c 弁当の収納は、衛生的に行うこと。
 - d 収納する弁当には、必要な表示を行うとともに、販売機で販売するものである旨を表示すること。

(5) 販売機取扱者の衛生管理

- ア 販売機に食品を収納し、又は回収する業務に従事する者(以下「販売機取扱者」という。)は、その業務に従事する間は、清潔な外衣を着用し、必要に応じて帽子、マスク又は手袋を着用するとともに、便所を含む汚染区域にはそのまま入らないこと。
- イ 前項第1号ス(ア)から(ウ)までの規定は、販売機取扱者について準用する。この場合において、同号ス(ア)及び(ウ)中「営業に従事する者」とあるのは「販売機取扱者」と読み替えるものとする。

(6) 前項第1号ア、キ、ケ、コ、シ、セ及びソ並びに第3号イの規定は、販売機を利用して行う営業について準用する。この場合において、同項第1号ア(イ)中「施設及び設備」とあるのは「販売機」と、「施設に」とあるのは「販売機に」と、同号ア(エ)中「施設、設備」とあるのは「販売機」と、同号キ(ア)中「施設又は営業の部門」とあるのは「販売機(一の場所に2以上の同種の販売機を近接して設置する場合にあっては、販売機の設置場所)」と、同号キ(イ)中「施設」とあるのは「販売機」と、同号キ(ウ)中「施設内」とあるのは「販売機」と、「氏名」とあるのは「氏名及び連絡先」と、同号キ(エ)及び(オ)中「施設」とあるのは「販売機」と、同号ケ(ア)中「施設」とあるのは「販売機」と、「営業に従事する者」とあるのは「販売機取扱者」と、同号ケ(イ)及びコ(ア)中「施設」とあるのは「販売機」と、同号セ中「営業に従事する者」とあるのは「販売機取扱者」と、同項第3号イ(ア)中「仕入元、製造又は加工の状態、出荷先又は販売先」とあるのは「販売量」と読み替えるものとする。

別表第2(第4条関係)

(平16条例1・平21条例26・平23条例56・令2条例15・一部改正)

- 1 自動車(道路運送車両法(昭和26年法律第185号)第3条に規定する普通自動車、小型自動車及び軽自動車に現に運行の用に供されているものをいい、二輪自動車を除く。以下同じ。)を利用して行う営業(飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、乳類販売業、食肉販売業(包装した食肉の販売に係るものに限る。))及び魚介類販売業に限る。以下同じ。)、露店を利用して行う営業(道

路、公園、社寺境内、空き地、家屋の軒下等において、固定した設備によらないで、又は仮設店舗により、定置して営む飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業に限る。以下同じ。)、販売機を利用して行う営業及びソフトクリームフリーザー(以下「フリーザー」という。)を利用して行う営業(アイスクリーム類製造業に限る。以下同じ。)以外の営業

(1) 共通基準

ア 施設

- (ア) 施設は、不潔な場所に位置しないこと。ただし、衛生上必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。
- (イ) 施設は、専用とし、居住の場所その他営業に直接関係のない場所と壁、板その他適当なものにより明確に区画されていること。
- (ウ) 施設は、食品等の取扱品目及び取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- (エ) 施設(客の利用に供する部分を除く。(オ)から(コ)までにおいて同じ。)の天井は、平滑で清掃しやすい構造であること。
- (オ) 施設の内壁は、平滑で清掃しやすい構造であり、床面から少なくとも1メートルの高さまで耐水性材料(水により腐食しにくい材料をいう。以下同じ。)で腰張りされていること。
- (カ) 施設の床は、平滑で清掃しやすい構造であり、耐水性材料で作られ、適当な勾配を有し、排水が良好であること。
- (キ) 施設の作業面の明るさは、50ルクス以上であること。
- (ク) 施設内のばい煙、蒸気、臭気等の発生する場所には、適切な位置に十分な能力を有する換気設備が設けられていること。
- (ケ) 施設の窓、出入口、排水口等外部への開口部は、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ構造又は設備を有すること。
- (コ) 施設には、従事者専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備が設けられていること。
- (サ) 作業場外に、従事者の数に応じた十分な広さの更衣室が設けられ、又は従事者の数に応じた数の従事者の外衣等の保管設備が備えられ、かつ、作業場専用の清潔な外衣、帽子及びマスクが備えられていること。

イ 食品取扱設備

- (ア) 食品等の取扱品目及び取扱量に応じた数又は大きさの衛生的に使用できる器具及び容器包装が備えられていること。
- (イ) 固定した器具又は移動しがたい器具は、作業に便利で、洗浄しやすい位置に配置されていること。
- (ウ) 機械の食品に直接接触する部分は、分解して洗浄及び消毒を容易に行なうことができる構造のものであり、かつ、不浸透性材料(水が浸透せず、かつ、さびにくいものをいう。以下同じ。)で作られていること。
- (エ) 食品に直接接触する器具(機械を除く。)は、洗浄及び消毒がしやすいものであること。
- (オ) 器具の洗浄及び消毒のための設備が設けられていること。
- (カ) 食品等を衛生的に保管することができる設備が設けられていること。
- (キ) 食品を保存、陳列又は販売するための設備は、ねずみ、昆虫、じんあい等の侵入を防ぐ構造を有し、かつ、温度、湿度、直射日光等により食品が悪影響を受けるおそれのない位置に設けられていること。
- (ク) 冷蔵、殺菌、加熱、圧搾等の設備には、その見やすい場所に温度計、圧力計、流量計等の計器類が備えられていること。
- (ケ) 添加物を使用する施設には、添加物専用の正確な計量器が備えられていること。

ウ 給水設備

- (ア) 給水設備は、専用のものであり、かつ、水道水又は規則で定める基準に適合する水道水以外の水(以下「水道水以外の水」という。)を十分に供給できるものであること。
- (イ) 水道水以外の水に係る給水設備には、消毒装置又は浄水装置が備えられていること。

エ 汚物処理

- (ア) 便所は、原則として、施設専用で、従事者数及び客数に応じた規模のものであり、かつ、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ構造を有すること。
- (イ) 便所には、流水式手洗設備及び手指の消毒設備が設けられていること。

(ウ) 不浸透性材料で作られ、蓋があり、洗浄が容易で、汚液及び汚臭の漏れない構造の廃棄物保管設備が設けられていること。

(2) 業種別基準

ア 飲食店営業

(ア) 洗浄設備は、食品及び器具それぞれ専用のものであること。ただし、衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。

(イ) 食品の洗浄設備は、調理のそれぞれの段階に応じた専用のものであること。ただし、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) 食品の取扱量に応じた十分な大きさを有し、かつ、10度以下の温度に保つことができる冷蔵設備が設けられていること。

(エ) 冷凍食品を保存する場合にあっては、冷凍食品の取扱量に応じた十分な大きさを有し、かつ、零下15度以下の温度に保つことができる冷凍設備が設けられていること。

(オ) 調理場の食品及び飲食器の保管設備(冷蔵設備及び冷凍設備を除く。)は、床面から0.5メートル以上の高さに設けられていること。

(カ) 放冷の必要がある食品を取り扱う場合にあっては、これを衛生的に放冷するための設備が設けられていること。

(キ) 客に飲食させる食品の施設以外の場所への運搬用の器具は、蓋付きのもので、かつ、洗浄が容易なものであること。

(ク) まな板及び包丁は、調理の方法及び食品の種類により必要に応じてそれぞれ専用のものであること。

(ケ) 生食用の食品を扱うまな板は、合成ゴム製又は合成樹脂製のものであること。

(コ) 自家製ソーセージを調理する場合にあっては、次に定めるところによること。

a 調理場は、次に掲げる構造設備を有すること。

(a) 肉ひき機、充填機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他必要な器具が備えられていること。

(b) 給湯設備を有する器具の洗浄設備が設けられていること。

(c) 流水式手洗設備及び手指の消毒設備が設けられていること。

(d) 製品の中心部を測定できる温度計が備えられていること。

(e) 肉の水素イオン濃度を測定するための装置が備えられていること。

(f) 細菌検査装置が備えられていること。

b 原料肉用及び製品用に区画された冷蔵設備が設けられていること。

c 添加物、調味料等の専用の保管設備及び添加物、調味料等の計量のための計器が備えられた計量室が設けられていること。

(サ) 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に限る。(シ)において同じ。)を加工する場合にあっては、次に定めるところによること。

a 設備は、専用とし、他の設備と明確に区分されていること。

b 器具及び手指の洗浄及び消毒のための設備が設けられていること。

c 温度計を備えた加熱殺菌設備が設けられていること。

d 冷却設備が設けられていること。

(シ) (サ)a及びbの規定は、生食用食肉を調理する場合について準用する。

イ 喫茶店営業

ア((カ)、(ク)、(コ)、(サ)及び(シ)を除く。)の規定は、喫茶店営業について準用する。

ウ 菓子製造業

(ア) 放冷又は乾燥の必要がある製品を取り扱う場合にあっては、これを衛生的に放冷又は乾燥するための設備が設けられていること。

(イ) 製造室の食品の保管設備(冷蔵設備及び冷凍設備を除く。)は、床面から0.5メートル以上の高さに設けられていること。

(ウ) 食品を包装する場合にあっては、自動包装機を用いる場合を除き、食品と直接接触する部分が不浸透性材料で作られた包装用の作業台が設けられていること。

(エ) 製品の施設以外の場所への運搬用の器具は、蓋付きのもので、かつ、洗浄が容易なものであること。

(オ) ムの規定は、缶詰又は瓶詰の製品を製造する場合について準用する。

エ あん類製造業

(ア) 区画された原料置場、原料選別室及び原料洗浄室が設けられていること。

(イ) あんの沈でん槽は、不浸透性材料で作られ、換水が容易な構造であること。

(ウ) 製品を保管するための冷蔵設備が設けられていること。

(エ) 製品を小分けして、包装する場合にあっては、自動包装機を用いる場合を除き、包装用の作業台を備えた専用の作業室が設けられていること。

(オ) 製品の運搬用の器具は、蓋付きのもので、かつ、洗浄が容易なものであること。

オ アイスクリーム類製造業

(ア) 区画された製造室及び調合室が設けられていること。ただし、衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。

(イ) 調合液の殺菌設備が設けられていること。

(ウ) 流水式抜取装置が設けられていること。

(エ) 製品を包装する場合にあっては、自動包装機を用いる場合を除き、製品と直接接触する部分が不浸透性材料で作られた包装用の作業台が設けられていること。

(オ) 製品の運搬用の器具は、蓋付きのもので、かつ、底部に水がたまらない構造のものであること。

カ 乳処理業

(ア) 区画された受乳室、処理室、冷蔵室、器具取扱室、検査室及びボイラー室が設けられていること。

(イ) 処理室には、ろ過装置、自記温度計を備えた殺菌装置、冷却装置、瓶詰機及び密栓又は密封用の機械が設けられていること。

(ウ) 検査室には、乳の検査に必要な設備が設けられていること。

(エ) 冷蔵室は、10度以下の温度に保つことができるものであること。

(オ) 乳の運搬用の器具は、蓋付きのもので、かつ、必要に応じて10度以下の温度に保つことができるもの(温度計が備えられたものに限る。)であること。

(カ) 瓶の洗浄設備及び殺菌設備並びに輸送用の缶の洗浄設備及び殺菌設備は、それぞれ専用のものが設けられていること。

キ 特別牛乳搾取処理業

(ア) 搾取場

a 区画された牛舎、運動場、牛体洗浄室、搾乳室、牛乳取扱室、器具取扱室、更衣室、飼料置場及び飼料配合室が設けられていること。ただし、処理場が同一構内にある場合は、牛乳取扱室及び器具取扱室を設けないことができる。

b 牛舎は、次に掲げる構造設備を有すること。

(a) 天井が設けられ、内壁が耐水性材料で腰張りされていること。

(b) 床は、不浸透性材料で作られ、適当な勾配と排水溝が設けられていること。

(c) 採光及び換気の設備が設けられていること。

(d) 牛房は、1頭ごとに係留できるよう区画され、かつ、その前後は作業に支障のない幅の通路に面していること。

(e) 洗浄用の給水設備が設けられていること。

c 牛体洗浄室及び搾乳室は、次に掲げる構造設備を有すること。

(a) 内壁が耐水性材料で腰張りされていること。

(b) 床は、不浸透性材料で作られ、排水設備が設けられていること。

(c) 照明及び換気の設備が設けられていること。

(d) 昆虫、じんあい等の侵入を防ぐ構造を有すること。

(e) 給水設備が設けられていること。

(f) 器具置場が設けられていること。

d 牛乳取扱室は、次に掲げる構造設備を有すること。

(a) 牛乳冷却装置が設けられていること。

(b) cの規定は、牛乳取扱室について準用する。

(イ) 処理場

カ(殺菌しない方法で処理する場合にあっては、(イ)中自記温度計を備えた殺菌装置に係る部分を除く。)の規定は、特別牛乳搾取処理業の処理場について準用する。

ク 乳製品製造業

- (ア) 区画された受乳室、製造室、冷蔵室、器具取扱室、検査室及びボイラー室が設けられていること。
- (イ) 製造品目に応じて原料置場、調合室及び発酵室が設けられていること。
- (ウ) 粉乳の製造室には、ろ過装置、温度計を備えた濃縮装置及び乾燥装置が設けられていること。
- (エ) 練乳の製造室には、ろ過装置及び温度計を備えた濃縮装置が設けられていること。
- (オ) 発酵乳その他乳を主要原料とする食品(粉乳、練乳、クリーム、バター及びチーズを除く。)の製造室には、ろ過装置、自記温度計を備えた殺菌装置、冷却装置、瓶詰機及び密栓又は密封用の機械が設けられていること。
- (カ) クリーム、バター又はチーズの製造室には、ろ過装置及び自記温度計を備えた殺菌装置が設けられていること。
- (キ) 検査室には、乳及び乳製品の検査に必要な設備が設けられていること。
- (ク) カ(エ)の規定は、冷蔵室について準用する。
- (ケ) ムの規定は、缶詰又は瓶詰の製品を製造する場合について準用する。

ケ 集乳業

- (ア) 区画された受乳室、乳取扱室及び器具取扱室が設けられていること。
- (イ) 受乳室には、乳の検査に必要な設備が設けられていること。
- (ウ) 乳取扱室には、冷却設備及び冷蔵貯乳設備が設けられていること。

コ 乳類販売業

- (ア) 10度以下の温度に保つことができる冷蔵設備が設けられていること。ただし、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)第7条第2項第2号ホに規定する常温保存可能品のみを取り扱う場合は、この限りでない。
- (イ) カ(オ)の規定は、乳の運搬用の器具について準用する。

サ 食肉処理業

- (ア) 区画された荷受室、とさつ放血室、処理室、包装室及び冷蔵室が設けられていること。ただし、冷蔵室については、冷蔵庫が備えられている場合は、この限りでない。
- (イ) 解体された鳥獣の肉、内臓等がとさつ又は解体前の鳥獣により汚染されないよう搬入口及び搬出口がそれぞれ別に設けられていること。
- (ウ) とさつを行う場合にあっては、汚水だめ並びに血液及び汚水の処理設備が設けられていること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させる排水設備が設けられている場合は、この限りでない。
- (エ) 汚物だめ及び汚水だめは、蓋により密閉できるものであること。
- (オ) 食品と直接接触する部分が不浸透性材料で作られた処理用の作業台が設けられていること。
- (カ) ア(サ)及び(シ)の規定は、食肉処理業について準用する。

シ 食肉販売業

- (ア) 10度以下の温度に保つことができる冷蔵庫又は冷蔵陳列設備が設けられていること。
- (イ) 冷凍食肉を取り扱う場合にあっては、零下15度以下の温度に保つことができる冷凍庫又は冷凍陳列設備が設けられていること。
- (ウ) まな板及び包丁(スライサーを含む。)は、食肉及び食肉製品それぞれ専用のものであること。
- (エ) まな板は、合成ゴム製又は合成樹脂製のものであること。
- (オ) ア(サ)及び(シ)の規定は、食肉販売業について準用する。
- (カ) サの規定は、鳥又は獣畜をとさつし、又は解体する場合について準用する。

ス 食肉製品製造業

- (ア) 区画された製造室、包装室、冷蔵室、ボイルくん煙室及び原料置場が設けられていること。
- (イ) 冷蔵室は、貯肉室、漬込室及び製品置場に区画され、それぞれに温度計が備えられていること。

- (ウ) ムの規定は、缶詰又は瓶詰の製品を製造する場合について準用する。
- (エ) サの規定は、鳥又は獣畜をとさつし、又は解体する場合について準用する。

セ 魚介類販売業

- (ア) 陳列設備は、専用のものであり、ねずみ、昆虫、じんあい等の侵入を防ぐ構造を有すること。
- (イ) 保存設備は、専用のものであり、必要に応じて10度以下の温度に保つことができる冷蔵設備であること。
- (ウ) 生食用の魚介類を取り扱う場合にあっては、専用の器具及び陳列設備が設けられていること。
- (エ) 生食用の魚介類を扱うまな板は、合成ゴム製又は合成樹脂製のものであること。
- (オ) 冷凍魚介類を取り扱う場合にあっては、零下15度以下の温度に保つことができる冷凍設備が設けられていること。

ソ 魚介類競り売り営業

- (ア) 荷卸場及び競り場が設けられ、それぞれに洗浄設備が設けられていること。
- (イ) 魚介類が直接床面に触れないよう敷板等の専用の設備が備えられていること。

タ 魚肉練り製品製造業

- (ア) 区画された製造室、包装室、原料置場、副原料置場及び製品置場が設けられているほか、必要に応じボイルくん煙室が設けられていること。
- (イ) 製造室には、原料魚の水洗及び解体を行う場所が設けられていること。
- (ウ) 原料魚、半製品及び製品をそれぞれ区分して保存することができる冷蔵設備又は冷凍設備が設けられていること。
- (エ) 製品を衛生的に放冷するための設備が床面から0.5メートル以上の高さに設けられていること。

チ 食品の冷凍又は冷蔵業

- (ア) 荷扱場は、屋根付きで、洗浄設備が設けられたものであること。
- (イ) 食品が直接床面に接触しないよう敷板等の設備が備えられていること。
- (ウ) 冷凍場には、処理室、冷凍準備室及び冷凍室が設けられていること。
- (エ) 冷凍場において食品を調理し、又は加工する場合にあっては、専用の処理室が設けられていること。

ツ 食品の放射線照射業

- (ア) 区画された照射室、器具取扱室、更衣室、未照射食品保存室及び照射食品保存室が設けられていること。
- (イ) 未照射食品保存室及び照射食品保存室は、照射対象食品の取扱品目及び取扱量に応じた大きさのものであること。
- (ウ) 照射室の内壁及び床は、平滑で清掃しやすい構造であり、不浸透性材料で作られていること。
- (エ) 照射室は、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ構造を有すること。
- (オ) 照射室のコンベア等の装置は、所定の移動速度を確実に維持することができる性能を有し、清掃しやすく、機械油等によって食品を汚染しない構造であること。

テ 清涼飲料水製造業

- (ア) 区画された原料置場、調合室、製造室、製品置場及び空箱等の置場が設けられていること。
- (イ) 調合室は、天井、内壁及び床が耐水性材料で作られていること。
- (ウ) 炭酸を含有する清涼飲料水を製造する場合にあっては、原水冷却装置が設けられていること。
- (エ) 炭酸を含有しない清涼飲料水を製造する場合にあっては、自記温度計を備えた加熱殺菌装置が設けられていること。
- (オ) 密栓又は密封用の機械が備えられていること。
- (カ) 製品の検査に必要な設備が設けられていること。

ト 乳酸菌飲料製造業

- (ア) 区画された製造室及び冷蔵室が設けられているほか、必要に応じ区画された洗瓶室が設けられていること。

- (イ) 製造室には、希釈混合装置及び密栓又は密封用の機械が備えられていること。
- (ウ) 10度以下の温度に保つことができるものであること。
- (エ) 製品の検査に必要な設備が設けられていること。
- (オ) カ(オ)の規定は、乳酸菌飲料の運搬用の器具について準用する。
- (カ) クの規定は、乳酸菌飲料の原料を製造する場合について準用する。

ナ 氷雪製造業

- (ア) 区画された製氷室、貯氷室、予備貯氷室及び機械室が設けられていること。
- (イ) 機械室には、空気浄化装置が設けられていること。
- (ウ) 氷結管には、2重ぶた及びブライン受けが設けられていること。
- (エ) 貯氷室には、照明及び排水の設備が設けられ、温度計が備えられていること。

ニ 氷雪販売業

- (ア) 専用の貯氷室が設けられていること。
- (イ) 天井、内壁及び床が耐水性材料で作られていること。
- (ウ) 照明及び排水の設備が設けられ、温度計が備えられていること。

ヌ 食用油脂製造業

- (ア) 区画された原料置場、製造室、充填室、包装室及び製品置場が設けられていること。
- (イ) 製造室には、前処理設備(原料の精選、破碎、圧べん、乾燥、ばいせん、蒸煮等ができる設備をいう。)、搾油設備及び精製設備が設けられていること。
- (ウ) 製造室には、その見やすい場所に温度計が備えられていること。
- (エ) ムの規定は、缶詰又は瓶詰の製品を製造する場合について準用する。

ネ マーガリン又はショートニング製造業

- (ア) 区画された原料置場、製造室、器具取扱室、冷却室、包装室、製品置場、ボイラー室及び検査室が設けられていること。
- (イ) 検査室には、原料及び製品の検査に必要な設備が設けられていること。
- (ウ) ムの規定は、缶詰又は瓶詰の製品を製造する場合について準用する。

ノ みそ製造業

区画された原料置場、こうじ室、仕込室又は熟成室、小分包装室及び製品置場が設けられていること。

ハ しょうゆ製造業

- (ア) 区画された原料置場、こうじ室、発酵室又は仕込室、圧搾室、火入室、小分包装室及び製品置場が設けられていること。
- (イ) アミノ酸しょうゆを製造する場合にあつては、区画された原料分解室並びに酸類及び中和剤それぞれ専用の保管設備が設けられていること。
- (ウ) ムの規定は、缶詰又は瓶詰の製品を製造する場合について準用する。

ヒ ソース類製造業

- (ア) 区画された原料置場、原料処理室、製造室、小分包装室及び製品置場が設けられていること。
- (イ) ムの規定は、缶詰又は瓶詰の製品を製造する場合について準用する。

フ 酒類製造業

ハ(ア)及びムの規定は、酒類製造業について準用する。

ヘ 豆腐製造業

- (ア) 原料の選別又は洗浄を行う設備は、専用のものであること。
- (イ) 製品保管用水槽は、耐水性材料で作られ、水道水又は水道水以外の水により常時換水が容易な構造であること。
- (ウ) 成型用の器具は、不浸透性材料で作られていること。
- (エ) 製品の運搬用の器具は、蓋付きのもので、かつ、不浸透性材料で作られているものであること。

ホ 納豆製造業

- (ア) 区画された原料置場、発酵室、製造室及び製品置場が設けられていること。
- (イ) 納豆菌を接種するための設備は、専用のものであること。
- (ウ) わらその他の植物性材料で作られた容器包装を消毒するための設備が設けられていること。

と。

(エ) 製品又は半製品を小分けして、包装する場合にあっては、自動包装機を用いる場合を除き、食品と直接接触する部分が不浸透性材料で作られた包装用の作業台が設けられていること。

マ 麺類製造業

(ア) 区画された原料置場、製造室、包装室及び製品置場が設けられていること。

(イ) 原料から異物を除去するための設備は、原料置場、製造室、包装室及び製品置場以外の場所に設けられていること。

(ウ) 麺類を天日で乾燥させる場合にあつては、十分な広さを有し、かつ、じんあいの付着を防ぐ構造の専用の乾燥設備が設けられていること。

(エ) 製品の運搬用の器具は、蓋付きのものであること。

(オ) 即席麺類を製造する場合にあつては、原料及び製品の検査に必要な設備が設けられていること。

ミ そうざい製造業

(ア) 区画された原料置場、処理室、加工室、包装室及び製品置場が設けられていること。

(イ) 食品と直接接触する部分が不浸透性材料で作られた加工用の作業台が設けられていること。

(ウ) 包装しない製品の運搬用の器具は、ねずみ、昆虫、じんあい等の侵入を防ぐ構造を有すること。

(エ) 冷却して保存する必要がある製品を取り扱う場合にあつては、冷蔵設備が設けられていること。

(オ) ムの規定は、缶詰又は瓶詰の製品を製造する場合について準用する。

ム 缶詰又は瓶詰食品製造業

(ア) 区画された原料置場、原料処理室、製造室、製品置場及び容器保管庫が設けられていること。

(イ) 製造室には、製品の加熱殺菌設備が設けられていること。

(ウ) 製品の検査に必要な設備が設けられていること。

メ 添加物製造業

(ア) 製造又は加工に必要な器具は、損耗が少なく、かつ、製品の品質に影響を与えるおそれのない材料で作られていること。

(イ) 製剤を製造する場合にあつては、含有成分の均一化に必要な機械式かくはん装置等の設備が設けられていること。

(ウ) 製造又は加工に必要な器具は、それぞれ添加物専用のものであること。ただし、製品の品質に影響を与えるおそれがないと認められるときは、この限りでない。

(エ) 保存基準が定められている添加物を取り扱う場合にあつては、当該基準による保存に必要な設備が設けられていること。

(オ) 原料及び製品の試験検査に必要な設備が設けられていること。ただし、小分け又は製剤のみを行う場合にあつては、試験検査のうち特殊な試験検査に必要な設備については、当該設備を有する他の機関を利用して、自己の責任において当該試験検査を行う場合は、この限りでない。

2 自動車を利用して行う営業

(1) 共通基準

ア 営業の用に供する自動車(以下「営業車」という。)の営業の用に供する部分(以下「営業室」という。)は、その他の部分と区画され、屋根付きであること。

イ 営業室の作業面の明るさは、50ルクス以上であること。

ウ 営業室の換気が十分にできる構造であること。

エ 営業室は、ねずみ、昆虫、じんあい等の侵入を防ぎ、清掃しやすい構造であること。

オ 1の営業車を2以上の業種の営業において共用する場合にあつては、営業室は必要に応じて当該業種ごとに区画されていること。

カ 営業室は、食品の取扱量に応じた十分な広さを有すること。

キ 営業室の内壁は、平滑で清掃しやすい構造であり、不浸透性材料で作られていること。

ク 器具を衛生的に保管することができる保管設備が設けられていること。

- ケ 流水式手洗設備及び手指の消毒設備が設けられていること。
- コ 水道水又は水道水以外の水を供給するための給水タンク(容量が50リットル以上のものに限る。)及びこれと同容量以上の排水タンクが設けられていること。
- サ 不浸透性材料で作られ、蓋があり、洗浄が容易で、汚液及び汚臭の漏れない構造の廃棄物保管設備が設けられていること。

(2) 業種別基準

ア 飲食店営業

- (ア) 器具の洗浄及び消毒のための設備が設けられていること。
- (イ) 必要に応じて、10度以下の温度に保つことができる冷蔵設備又は零下15度以下の温度に保つことができる冷凍設備が設けられていること。
- (ウ) 冷蔵設備及び冷凍設備には、その見やすい場所に温度計が備えられていること。
- (エ) 客に飲食させる食品の営業室以外の場所への運搬用の器具は、蓋付きのもので、かつ、洗浄が容易なものであること。
- (オ) まな板及び包丁は、調理の方法及び食品の種類により必要に応じてそれぞれ専用のものであること。
- (カ) 生食用の食品を扱うまな板は、合成ゴム製又は合成樹脂製のものであること。

イ 喫茶店営業

ア(ア)及び(イ)の規定は、喫茶店営業について準用する。

ウ 菓子製造業

ア(ア)及び(イ)並びに第1項第2号ウ(ア)の規定は、菓子製造業について準用する。

エ アイスクリーム類製造業

- (ア) 器具の洗浄のための設備が設けられていること。
- (イ) 販売を行う場合にあつては、営業室に、十分な広さを有し、かつ、不浸透性材料で作られた販売設備が設けられていること。
- (ウ) 第1項第2号オ(ア)から(エ)までの規定は、アイスクリーム類製造業について準用する。

オ 乳類販売業

- (ア) 営業室に、十分な広さを有し、かつ、不浸透性材料で作られた販売設備が設けられていること。
- (イ) 第1項第2号コ(ア)及び(イ)の規定は、乳類販売業について準用する。

カ 食肉販売業

- (ア) 営業室には、食肉の取扱量に応じた十分な大きさを有し、かつ、10度以下の温度に保つことができる冷蔵庫又は冷蔵陳列設備が設けられていること。
- (イ) 冷凍食肉を取り扱う場合にあつては、営業室に冷凍食肉の取扱量に応じた十分な大きさを有し、かつ、零下15度以下の温度に保つことができる冷凍庫又は冷凍陳列設備が設けられていること。
- (ウ) 営業室に、十分な広さを有し、かつ、不浸透性材料で作られた販売設備が設けられていること。

キ 魚介類販売業

カの規定は、魚介類販売業について準用する。

3 露店を利用して行う営業

- (1) じんあい、ばい煙等の侵入を防ぐことができる適当な屋根、覆い等の設備が設けられていること。
- (2) 採光又は照明が食品衛生上支障のない十分な構造又は設備を有すること。
- (3) 器具を熱湯、蒸気、殺菌剤等で殺菌するための専用の設備が設けられていること。
- (4) 食品等を衛生的に保管することができる設備が設けられていること。
- (5) 必要に応じて、10度以下の温度に保つことができる冷蔵設備が設けられていること。
- (6) 冷蔵設備には、その見やすい場所に温度計が備えられていること。
- (7) 手指の消毒設備が設けられていること。
- (8) 水道水又は水道水以外の水を供給するための給水タンク(容量が18リットル以上のものに限る。)及びこれと同容量以上の排水タンクが設けられていること。
- (9) 不浸透性材料で作られ、蓋があり、洗浄が容易で、汚液及び汚臭の漏れない構造の廃棄物保管

設備が設けられていること。

4 販売機を利用して行う営業

- (1) 販売機の設置場所(以下「設置場所」という。)は、営業者が常時管理できる場所であること。
- (2) 設置場所は、屋内であること。ただし、屋根、ひさし等で雨水等を防止できる場合は、この限りでない。
- (3) 設置場所の床は、平滑で清掃しやすい構造であり、不浸透性材料で作られ、適当な勾配を有し、排水が良好であること。
- (4) 設置場所には、不浸透性材料で作られ、蓋があり、洗浄が容易で、汚液及び汚臭の漏れない構造の廃棄物保管設備が設けられていること。
- (5) 設置場所の照明及び換気が食品衛生上支障のない十分な構造又は設備を有すること。
- (6) 設置場所には、水道水又は水道水以外の水を十分に供給できる設備が設けられていること。

5 フリーザーを利用して行う営業

- (1) フリーザーの設置場所は、清潔で衛生的な屋内であること。
- (2) フリーザーの洗浄用給排水設備が設けられていること。
- (3) 必要に応じ、原料混合装置、殺菌設備及び冷蔵設備が設けられていること。
- (4) フリーザーの前面開口部全体が合成ゴム製又は合成樹脂製の覆いで覆われていること。
- (5) 原料を衛生的に保管することができる設備が設けられていること。
- (6) 従事者専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備が設けられていること。
- (7) 水道水又は水道水以外の水を十分に供給できる設備が設けられていること。
- (8) 便所は、原則として、施設専用で、従事者数及び客数に応じた規模のものであり、かつ、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ構造を有すること。
- (9) 便所には、流水式手洗設備及び手指の消毒設備が設けられていること。