

施設基準（共通事項）概要（一部抜粋）

施設	・取扱量に応じた十分な広さ ・雨風、ほこり、廃水・廃棄物による汚染防止対策
区画	・住居等とは区画（家庭の台所等、生活スペースとの兼用は不可） ・次のいずれか ①作業区分ごと間仕切り等で区画＋設備の適切な配置又は空気の流れを管理する設備の配置 ②作業動線の設定＋作業ごとの洗浄消毒
床・内壁・天井	・清掃、洗浄、消毒しやすい素材と構造 ・作業場所の真上に結露が発生しないよう換気が適切にできる設備 ・清掃等に水を使用する場合は、床面及び内壁を不浸透性の素材とし、排水が良好※
照明	調理や清掃等に必要な明るさを確保
保管設備	・（原材料）適切な温度で汚染防止できる状態で保管 ・（添加物）専用で保管できる設備又は場所及び計量器を備える ・（薬剤）洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管
洗浄設備（シンク等）	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 （飲食店営業の場合、原則２槽以上のシンクが必要）
手洗い設備	・洗浄・消毒する装置（薬用石鹸等）を備えた流水式 ・水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造（センサー式、ボタン式、レバー式等）
トイレ	・作業場を汚染しない構造 ・専用の流水式手洗いを設置すること
包装設備	製品を衛生的に容器包装に入れられる場所
廃棄物保管設備（ゴミ箱等）	不浸透性、十分な大きさで清掃しやすく汚液・汚臭が漏れない構造
ねずみ、昆虫等の防除	必要に応じて侵入防止設備及び駆除設備の設置
使用水	・適切な温度で十分な量を供給できる設備 ・水道水以外を使用する場合は、必要に応じて消毒装置・浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造（水質検査が必要）
排水設備※	・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 ・汚水の逆流による食品汚染を防止でき、施設外に適切に排出できる
更衣場所	・従業員数に応じた十分な広さ ・作業場への出入りが容易な位置に設置
機械器具	・適正に洗浄、保守点検できる構造で、作業に応じたものを設置 ・食品に直接触れる機械器具等は、耐水性で洗浄しやすく、熱湯・蒸気又は殺菌剤で消毒可能 ・固定又は移動困難な機械器具等は、作業・清掃しやすい位置に設置
食品の運搬	汚染を防止できる専用の容器を使用
冷蔵・冷凍・殺菌・加熱設備	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設置
清掃用具	・専用の用具を必要数備え、その保管場所も備える ・従業員が理解しやすいように作業内容を掲示

※簡易営業の場合、適用外とできる

業種別（一部抜粋）の施設基準

自動車営業 (飲食店営業・魚介類販売業)	貯水タンクの容量によって取扱える食品の範囲が決まります 40リットル、80リットル、200リットル	【注意】仕込み場所の許可 が必要な場合もあり
露店営業（飲食店営業）	貯水排水設備（18リットル以上のタンクが2つ）	
食肉販売業	冷蔵（10℃以下）、冷凍（－15℃以下）	
魚介類販売業	・鮮魚介類の処理に必要な設備 ・生食用鮮魚介類を取扱う場合は専用の器具 ・かき（牡蠣）を処理する場合は別途要件あり	
食肉処理業	別途要件あり	
菓子製造業	・解凍、加熱、殺菌、冷却等に必要な設備 ・必要に応じて冷蔵・冷凍設備	
アイスクリーム類製造業	ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備	
清涼飲料水製造業	調合、充填、密封又は殺菌又は除菌に必要な設備（製品のpHによる）	
食肉製品製造業	必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬け、中心温度の測定、冷却等をするための設備 【要注意】食品衛生管理者が必要	
水産製品製造業	・必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備 ・生食用鮮魚介類を取扱う場合は専用の器具 ・魚肉練り製品を製造する場合は、擂潰（らいかい）及び殺菌に必要な設備 ・かき（牡蠣）を処理する場合は別途要件あり	
液卵製造業	・割卵、充填及び冷却に必要な設備 ・必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備 ・冷蔵保存する場合は8℃以下、冷凍保存する場合は－15℃以下となるよう冷蔵冷凍設備	
みそ又はしょうゆ製造業	・しょうゆ製造の場合、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾整成に必要な設備 ・みそ又はしょうゆを主原料とする食品の製造にあたっては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓に必要な設備	
酒類製造業	品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麹、糖化、煮沸、発酵、蒸留、圧搾、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓に必要な設備	
豆腐製造業	・殺菌及び冷却に必要な設備 ・無菌充填豆腐の場合、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備	
麺類製造業	品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、ゆで、蒸し、油調及び冷却に必要な設備	
そうざい製造業 複合そうざい製造業	・品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備 ・原材料及び製品を保管する冷蔵又は冷凍設備	
冷凍食品製造業 複合冷凍食品製造業	・原材料を保管する冷蔵又は冷凍設備 ・品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備 ・製品が－15℃以下となるよう管理できる設備	
漬物製造業	・必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備 ・浅漬けを製造する場合は、10℃以下となるよう管理できる冷蔵設備	
密封包装食品製造業	・必要に応じて容器包装を洗浄する設備 ・原材料を保管する冷蔵又は冷凍設備 ・品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備	※レトルト食品の製造、 pH4.6以上、水分活性0.94以上は要注意
食品の小分け業	必要に応じて冷蔵又は冷凍設備	