

○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

令和2年12月24日条例第65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。

(施設の基準)

第3条 法第54条に規定する条例で定める基準は、次の各号に掲げる営業の区分に応じ、当該各号に定める基準のとおりとする。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。

- (1) 政令第35条各号に掲げる営業(同条第2号及び第6号に掲げる営業を除く。) 別表第1及び別表第2に定める基準

(2) 政令第35条第2号及び第6号に掲げる営業 別表第2に定める基準

(3) 法第13条第1項の規定に基づき定められた基準又は規格に適合する生食用食肉又は  
ふぐを取り扱う営業 別表第1、別表第2及び別表第3に定める基準

(許可証の交付及び再交付)

第4条 知事は、法第55条第1項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。

(許可証の返納等)

第5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56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56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。

(許可証の掲示)

第6条 法第55条第1項の規定による許可を受けて営業を営む者は、許可証をその営業の施設  
内の見やすい場所に掲示しておかななければならない。

(委任)

第7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。

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。

附 則(令和2年12月24日条例第65号)

(施行期日)

- 1 この条例は、令和3年6月1日から施行する。  
(経過措置)
- 2 食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令(令和元年政令第123号)附則第2条の規定によりなお従前の例により営業を行うことができることとされた者に係るこの条例による改正後の食品衛生法施行条例第3条に規定する基準については、なお従前の例による。

## 別表第1（第3条関係）

- 1 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。
- 2 施設の区画
  - (1) 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、作業の区分に応じ、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業者の経路の設定、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。
  - (2) 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、それらと区画されていること。
- 3 施設の構造及び設備
  - (1) じんあい、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。
  - (2) 食品等を取り扱う作業をする場所の真上には、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設けること。
  - (3) 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
  - (4) 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
  - (5) 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
  - (6) 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を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っては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、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っては、食品衛生上支障のない構造であること。

- (7) 法第13条第1項の規定により別に定められた基準又は規格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前号を適用する場合にあっては、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業に前号を適用する場合にあっては、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
- (8) 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有するとともに、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。
- (9) 排水設備は次の要件を満たすこと。
  - ア 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、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。
  - イ 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。
  - ウ 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。
- (10) 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機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。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第13条第1項により別に定められた基準又は規格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っては、その定めに従い必要な設備を有すること。
- (11) 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するための設備を有すること。
- (12) 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。
  - ア 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
  - イ 専用の流水式手洗い設備を有すること。
- (13) 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止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設けるとともに、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。
- (14) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、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。
- (15) 製品を包装する営業にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所

を有すること。

- (16) 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存すること。
- (17) 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。
- (18) 添加物を使用する施設にあっては、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備えること。

#### 4 機械器具

- (1) 食品又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（以下この表において「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のできる構造であること。
- (2) 作業に応じた機械器具等を備えること。
- (3) 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
- (4) 固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄しやすい位置に備えること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃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構造であること。
- (5) 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
- (6) 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。
- (7) 作業場の清掃等をするための専用の用具を必要数備え、その保管場所を有するとともに、従業者の作業内容を掲示するための設備であって、その従事する作業を理解しやすくするためのものを有すること。

#### 5 その他

- (1) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業にあっては、第3項第15号の基準は適用しない。
- (2) 政令第35条第1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の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。別表第2において同じ。）をする

場合にあつては、前号の規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。

ア 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や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、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。

イ 排水設備にあつては、取り扱う食品や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、床面に設けないこととすることができる。

ウ 冷蔵設備及び冷凍設備にあつては、取り扱う食品や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、施設外に設けることとすることができる。

エ 食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。

(3) 政令第35条第1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あつては、第3項第4号、第9号、第12号及び第16号の基準は適用しない。

(4) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、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、定置して営む営業に限る。）にあつては、前4項の基準は適用しない。

(5) 政令第35条第4号に規定する魚介類販売業のうち、自動車を利用して行う営業にあつては、第3項第4号、第9号、第12号及び第16号の基準は適用しない。

(6) 政令第35条第9号に規定する食肉処理業のうち、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、第3項第12号、第13号及び第16号並びに前項第5号の基準は適用しない。

(7) 政令第35条第27号に規定する冷凍食品製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、前4項に掲げる基準に加え、次の要件を満たすこと。

ア 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ための室又はこれらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。

イ 原材料を保管する室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

ウ 製品を製造する室又は場所には、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を設けること。

エ 製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

(8) 政令第35条第30号に規定する密封包装食品製造業以外の営業で密封包装食品を製造

する場合にあっては、前4項に掲げる基準に加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。

ア 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これらの作業の区分に応じて区画された場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。

イ 原材料の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

ウ 製品の製造をする室又は場所には、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を設けること。

## 別表第2（第3条関係）

### 1 政令第35条第1号に規定する飲食店営業

(1) 自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 簡易な営業にあつては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

イ 比較的大量の水を要しない営業にあつては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

ウ 比較的大量の水を要する営業にあつては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

(2) 露店を利用して行う営業にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 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、覆い等の設備を有すること。

イ 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。

ウ 器具を熱湯、蒸気、殺菌剤等で殺菌するための専用の設備を有すること。

エ 食品等を衛生的に保管することができる設備を有すること。

オ 必要に応じて、摂氏10度以下の温度に保つことができる冷蔵設備を有すること。

カ 冷蔵設備には、その見やすい場所に温度計を備えること。

キ 手指の消毒設備を有すること。

ク 1日の営業において約18リットル以上の水を供給し、かつ、排水を保管することのできる貯水設備を有すること。

ケ 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を有すること。

- 2 政令第35条第2号に規定する調理の機能を有する自動販売機（屋内に設置され、容器包装に入れられず、又は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
  - (1) 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。
  - (2) 床面は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不浸透性材料の材質であること。
- 3 政令第35条第3号に規定する食肉販売業
  - (1) 処理室を有すること。
  - (2) 処理室には、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設けること。
  - (3) 製品が、冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10度以下となり、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することのできる機能を備え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。
  - (4) 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、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。
- 4 政令第35条第4号に規定する魚介類販売業
  - (1) 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これらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。
  - (2) 原材料の処理をする室又は場所には、鮮魚介類の処理に必要な設備等を設けること。
  - (3) 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。
  - (4) かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。
    - ア 必要に応じて浄化設備を有すること。
    - イ かきの前処理をする室又は場所には、殻付きかきの洗浄に必要な設備を設けること。
    - ウ かきの処理をする室又は場所には、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を設けること。
  - (5) 自動車を利用して行う営業にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
    - ア 簡易な営業にあっては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

イ 比較的大量の水を要しない営業にあつては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

ウ 比較的大量の水を要する営業にあつては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

#### 5 政令第35条第5号に規定する魚介類競り売り営業

- (1) 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有し、必要に応じて区画されていること。
- (2) 必要に応じて冷蔵設備、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。
- (3) 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。

#### 6 政令第35条第6号に規定する集乳業

- (1) 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。
- (2) 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。

#### 7 政令第35条第7号に規定する乳処理業

- (1) 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又はこれらの作業の区分に応じて区画された場所及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあつては貯蔵及び受入検査をする室又は場所、検査を外部委託する施設にあつては受入検査をする室又は場所を有することを要しない。
- (2) 生乳の処理をする室又は場所には、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を設けること。
- (3) 製品が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。
- (4) 生乳の検査をする室又は場所には、生乳の検査をするために必要な設備を設けること。

#### 8 政令第35条第8号に規定する特別牛乳搾取処理業

- (1) 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又はこれらの作業の区分に応じて区画された場所並びに牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。
- (2) 生乳の処理をする室又は場所には、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を設ける

とともに、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設けること。

- (3) 製品が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備え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。

#### 9 政令第35条第9号に規定する食肉処理業

- (1) 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又はこれらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、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。
- (3) 製品が、冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏10度以下となり、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。
- (4) 処理室には、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を設けること。
- (5) 生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
  - ア とさつ放血室（とさつ及び放血をする場合に限る。）及び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するとともに、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。
  - イ 剥皮をする場所には、懸ちょう設備、従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄設備並びに消毒設備を設けること。
  - ウ 懸ちょう室は、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。
  - エ 洗浄消毒設備は、摂氏60度以上の温湯及び摂氏83度以上の熱湯を供給することのできる設備を有するとともに、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。
- (6) 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、次に掲げる要件を満たすこと。
  - ア 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。

イ 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（昭和23年厚生省令第23号）別表第17第4イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備（シカ又はイノシシを処理する場合にあっては、成獣1頭当たり約100リットルの水を供給することのできるものに限る。）を有すること。

ウ 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、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。

エ 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有し、風雨、じんあい等外部環境によるとたいの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。

(7) 血液を加工する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 運搬用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及び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有するとともに、各室又は設備がこれらの作業の区分に応じて区画されていること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあっては、運搬器具を洗浄及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。

イ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。

ウ 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。

#### 10 政令第35条第10号に規定する食品の放射線照射業

- (1) 専用の照射室を有すること。
- (2) 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。
- (3) 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。

#### 11 政令第35条第11号に規定する菓子製造業

- (1) 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これらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を設けること。
- (3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

- (4) 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に必要な設備を有すること。
- 12 政令第35条第12号に規定するアイスクリーム類製造業
- (1) 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これらの作業の区分に応じて区画された場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所には、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を設けること。
- 13 政令第35条第13号に規定する乳製品製造業
- (1) 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これらの作業の区分に応じて区画された場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所には、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を設け、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするための設備を設けること。
- 14 政令第35条第14号に規定する清涼飲料水製造業
- (1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造（ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあっては製造に限る。）をする室又はこれらの作業の区分に応じて区画された場所を有し、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。
- (2) 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所には、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を設けること。
- 15 政令第35条第15号に規定する食肉製品製造業
- (1) 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これらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を設けること。
- 16 政令第35条第16号に規定する水産製品製造業
- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をするための室又はこれらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍

設備を設けること。

- (3) 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を設けること。
- (4) 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。
- (5) 魚肉練り製品を製造する場合にあっては、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に播漬及び殺菌（魚肉のすり身を製造する場合を除く。）に必要な設備を設けること。
- (6) かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。
  - ア 必要に応じて浄化設備を有すること。
  - イ かきの前処理をする室又は場所には、殻付きかきの洗浄に必要な設備を設けること。
  - ウ かきの処理をする室又は場所には、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を設けること。

17 政令第35条第17号に規定する氷雪製造業

製品の製造及び保管をし、必要に応じて製品の調整及び包装をする室又はこれらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。

18 政令第35条第18号に規定する液卵製造業

- (1) 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これらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 製品を製造する室又は場所には、割卵、充填及び冷却に必要な設備を設け、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を設けること。
- (3) 製品が、冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏8度以下となり、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

19 政令第35条第19号に規定する食用油脂製造業

- (1) 原材料の保管設備並びに製品の製造及び保管をする室又はこれらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所には、精製、充填及び包装に必要な設備を設け、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を設けること。
- (3) マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所には、充填及び包装に

必要な設備を設け、必要に応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を設けるとともに、必要に応じて熟成室を有すること。

20 政令第35条第20号に規定するみそ又はしょうゆ製造業

- (1) 製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、及び製品の包装充填及び保管をする室又はこれらの作業の区分に応じて区画された場所を有するとともに、包装充填をする室又は場所には、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設けること。
- (2) しょうゆを製造する場合にあっては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。
- (3) 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を有すること。

21 政令第35条第21号に規定する酒類製造業

- (1) 製造する品目に応じて、製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留・圧搾を含む。）をし、及び製品の包装充填及び保管をする室又はこれらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 製品の包装充填をする室又は場所には、必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立をする設備を設けること。
- (3) 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴、糖化、煮沸、発酵、蒸留、圧搾、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓に必要な設備等を有すること。

22 政令第35条第22号に規定する豆腐製造業

- (1) 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これらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所には、殺菌及び冷却に必要な設備を設け、必要に応じて包装するための設備を設けること。
- (3) 無菌充填豆腐を製造する場合にあっては、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を備えること。
- (4) 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあっては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をする設備を備えること。

23 政令第35条第23号に規定する納豆製造業

- (1) 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これらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。

(2) 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。

24 政令第35条第24号に規定する麺類製造業

(1) 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これらの作業の区分に応じて区画された場所を有し、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これらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。

(2) 原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所には、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、ゆで、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を設けること。

25 政令第35条第25号に規定するそうざい製造業及び同条第26号に規定する複合型そうざい製造業

(1) 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これらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。

(2) 製品の製造をする室又は場所には、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を設けること。

(3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

26 政令第35条第27号に規定する冷凍食品製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業

(1) 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ための室又はこれらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。

(2) 原材料の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

(3) 製品の製造をする室又は場所には、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を設けること。

(4) 製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

27 政令第35条第29号に規定する漬物製造業

(1) 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これらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。

(2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を設けること。

(3) 浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏10度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵設備を有すること。

28 政令第35条第30号に規定する密封包装食品製造業

- (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これらの作業の区分に応じて区画された場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。
- (2) 原材料の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
- (3) 製品の製造をする室又は場所には、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を設けること。

29 政令第35条第31号に規定する食品の小分け業

- (1) 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これらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 原材料及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

30 政令第35条第32号に規定する添加物製造業

- (1) 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これらの作業の区分に応じて区画された場所を有すること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を設けること。添加物製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一にする機械設備を設けること。
- (3) 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に必要な設備及び器具については、当該試験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って、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。
- (4) 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあっては、添加物の製造に使用する機械器具が区画されていること。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って、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第13条第1項の基準及び規格に適合する場合は、この限りでない。

別表第3（第3条関係）

- 1 政令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第3号に規定する食肉販売業、同条第9号に規定する食肉処理業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。
  - (2) 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
  - (3) 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
  - (4) 取り扱う生食用食肉が、冷蔵保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が摂氏4度以下となり、冷凍保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
  - (5) 生食用食肉を加工する施設にあっては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。
- 2 政令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第4号に規定する魚介類販売業、同条第16号に規定する水産製品製造業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
- (1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。
  - (2) ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
  - (3) ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス18度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。