

「食品衛生法の規定に基づく公衆衛生上必要な基準を定める条例」（平成12年山口県条例第7号）で定める「営業施設の基準」

(営業施設の基準)

第二条 営業施設の基準は、食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「令」という。）第三十五条各号に掲げる営業（同条第二号及び第六号に掲げるものを除く。）に共通する基準については別表第一、同条各号に掲げる営業ごとの基準については別表第二に定めるとおりとする。

2 法第十三条第一項の規定により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に係る営業施設の基準については、別表第一及び別表第二に定める基準に加え、別表第三のとおりとする。

3 その態様が特殊な営業であって公衆衛生上支障がないと認められるものについては、営業施設の基準の一部を適用しないことができる。

別表第一

項	区分	営業施設の基準
一	一般事項	<p>一 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、必要な構造又は設備及び機械器具を有し、並びに食品又は添加物の取扱量に応じた十分な広さを有すること。</p> <p>二 施設は、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じて間仕切り等により区画され、工程を踏まえて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けられていること。ただし、食品等（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をいう。以下同じ。）又は従事者の経路の設定その他の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。</p> <p>三 施設は、同一の建物内の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と区画されていること。</p>
二	施設の構造及び設備	<p>一 塵埃^{じんあい}、廃水及び廃棄物による汚染を防止することができる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止することができる設備を有すること。</p> <p>二 結露によるかびが発生し、及び結露による水滴が食品等を汚染しないよう適切に換気をすることができる構造又は設備を有すること。</p> <p>三 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で造られ、清掃等を容易にすることができる構造であること。</p> <p>四 床面及び内壁の清掃等に水を要する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。 イ 床面は、不浸透性の材料で造られ、排水しやすい構造であること。 ロ 内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性の材料で腰張りされていること。</p> <p>五 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にするのに必要な照度を確保することができる機能を有すること。</p> <p>六 給水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。 イ 水道法（昭和三十二年法律第七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水（以下「水道事業等により供給される水」という。）又は保健所若しくは規則で定める検査機関が飲用に適すると認めた水を適切な温度で十分な量を供給することができるものであること。 ロ 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、水源が外部から汚染されない構造を有し、必要に応じ、消毒装置及び浄水装置を備えること。 ハ 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。</p>

		<p>七 法第十三条第一項の規定により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又は添加物を取り扱う営業についての前号の規定の適用については、同号イ中「保健所若しくは規則で定める検査機関が飲用に適すると認めた水」とあるのは、「食品製造用水」とする。</p> <p>八 法第十三条第一項の規定により定められた基準又は規格に食品製造用水又は殺菌した海水の使用について定めがある食品又は添加物を取り扱う営業についての第六号の規定の適用については、同号イ中「保健所若しくは規則で定める検査機関が飲用に適すると認めた水」とあるのは、「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。</p> <p>九 次に掲げる要件を満たす流水式手洗い設備を必要な数有すること。 イ 手指の洗浄及び消毒をする装置を備えること。 ロ 水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。</p> <p>十 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、次に掲げる要件を満たす排水設備を有すること。 イ 十分な排水機能を有すること。 ロ 汚水の逆流により食品又は添加物が汚染されないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出することができる機能を有すること。 ハ 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。</p> <p>十一 必要に応じ、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又は冷凍設備を有すること。</p> <p>十二 法第十三条第一項の規定により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又は添加物を取り扱う営業にあつては、その定めに従い、製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍に必要な設備を有すること。</p> <p>十三 必要に応じ、ねずみ、昆虫等を駆除するための設備を有すること。</p> <p>十四 次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて有すること。 イ 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 ロ 専用の流水式手洗い設備を有すること。</p> <p>十五 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染を防止することができる状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。</p> <p>十六 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。</p> <p>十七 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、次に掲げる要件を満たすこと。 イ 不浸透性及び十分な容量を有すること。 ロ 清掃しやすく、かつ、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。</p> <p>十八 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に包装することができる場所を有すること。</p> <p>十九 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さを有し、かつ、作業場への出入りが容易な位置に有すること。</p> <p>二十 必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することが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。</p> <p>二十一 添加物を使用する場合にあつては、添加物を保管することができる専用の設備又は場所を有し、及び計量器を備えること。</p>
三	機械器具	<p>一 食品若しく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（以下この項において「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ができる構造であること。</p> <p>二 作業に応じた機械器具等を備えること。</p> <p>三 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で造られ、洗浄しやすく、かつ、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒をすることができるものであること。</p> <p>四 移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃し、及び洗浄しやすい位置に有すること。</p> <p>五 組立式の機械器具等にあつては、分解し、及び清掃しやすい構造であり、かつ、必要に応じて洗浄及び消毒をすることができる構造であること。</p> <p>六 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止することができる専用の容器を備えること。</p>

		<p>七 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備は、温度計を備え、必要に応じ、圧力計、流量計その他の計量器を備えること。</p> <p>八 作業場の清掃等をするための専用の用具は、必要な数を備え、その保管場所及び作業内容を掲示するための設備を有すること。</p>
四	その他	<p>一 令第三十四条の二第二号に規定する飲食店営業（以下単に「飲食店営業」という。）のうち簡易な営業（簡易な調理のみをする営業をいう。以下同じ。）にあつては、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面及び内壁に不浸透性の材料を使用することを要しない。</p> <p>二 飲食店営業のうち簡易な営業にあつては、食品衛生上支障がないと認められる場合は、排水設備を床面に有することを要しない。</p> <p>三 飲食店営業のうち自動車において調理をするものにあつては、二の項第四号、第十号、第十四号及び第十九号の規定は、適用しない。</p> <p>四 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業（以下単に「食肉処理業」という。）のうち自動車において生体又はとたいの処理をするものにあつては、二の項第十四号から第十六号まで及び第十九号並びに三の項第六号の規定は、適用しない。</p> <p>五 令第三十五条第二十七号に規定する冷凍食品製造業（以下単に「冷凍食品製造業」という。）及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業（以下単に「複合型冷凍食品製造業」という。）以外の営業のうち冷凍食品の製造をするものにあつては、別表第二の二十六の項に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>六 令第三十五条第三十号に規定する密封包装食品製造業（以下単に「密封包装食品製造業」という。）以外の営業のうち密封包装食品の製造をするものにあつては、別表第二の二十八の項に掲げる要件を満たすこと。</p>

別表第二

項	区分	営業施設の基準
一	飲食店営業	<p>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。</p> <p>イ 簡易な営業にあつては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。</p> <p>ロ 比較的大量の水を要しない営業にあつては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。</p> <p>ハ 比較的大量の水を要する営業にあつては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。</p>
二	令第三十五条第二号に規定する調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	<p>一 ひさし、屋根等の雨水を防ぐことが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は、この限りでない。</p> <p>二 床面は、清掃等を容易にすることができる不浸透性の材料で造られていること。</p>
三	令第三十五条第三号に規定する食肉販売業（以下単に「食肉販売業」という。）	<p>一 処理室を有すること。</p> <p>二 処理室に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有すること。</p> <p>三 冷蔵保存を要する製品にあつては摂氏十度以下、冷凍保存を要する製品にあつては摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。</p> <p>四 不可食部分を入れるための容器及び不可食部分を廃棄するための容器は、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>イ 不浸透性の材料で造られていること。</p>

		<p>ロ 処理量に応じた容量を有すること。</p> <p>ハ 消毒しやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、かつ、蓋を備えていること。</p>
四	令第三十五条第四号に規定する魚介類販売業（以下単に「魚介類販売業」という。）	<p>一 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場所を有すること。</p> <p>二 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場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 原材料の処理をする室又は場所に鮮魚介類の処理に必要な設備を有すること。</p> <p>四 生食用鮮魚介類を取り扱う場合にあつては、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。</p> <p>五 かきの処理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>イ 必要に応じ、浄化設備を有すること。</p> <p>ロ かきの前処理をする室又は場所に殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。</p> <p>ハ かきの処理をする室又は場所にむき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。</p>
五	令第三十五条第五号に規定する魚介類競り売り営業	<p>一 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。</p> <p>二 必要に応じ、冷蔵又は冷凍設備、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。</p> <p>三 鮮魚介類の洗浄及び冷却に海水を使用する場合にあつては、必要に応じ、海水の殺菌設備を有すること。</p>
六	令第三十五条第六号に規定する集乳業	<p>一 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有すること。ただし、生乳の受入検査を外部委託する場合にあつては、生乳の受入検査設備を有することを要しない。</p> <p>二 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。</p>
七	令第三十五条第七号に規定する乳処理業	<p>一 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。ただし、生乳を使用しない場合にあつては生乳の受入検査及び貯蔵をする室又は場所を、生乳の受入検査を外部委託する場合にあつては生乳の受入検査をする室又は場所を有することを要しない。</p> <p>二 必要に応じ、洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を有すること。</p> <p>三 生乳の受入検査、貯蔵及び処理、製品の保管並びに洗瓶をする場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>四 生乳の処理をする室又は場所にろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。</p> <p>五 製品が摂氏十度以下となるよう管理することができる機能を有す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。ただし、常温保存可能品のみを製造する場合にあつては、この限りでない。</p> <p>六 生乳の受入検査をする室又は場所に生乳の受入検査に必要な設備を有すること。</p>
八	令第三十五条第八号に規定する特別牛乳搾取処理業	<p>一 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所を有し、必要に応じ、洗瓶をする室又は場所を有すること。</p> <p>二 搾乳、生乳の処理、製品の保管及び洗瓶をする場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有すること。ただし、生乳の受入検査を外部委託する場合にあつては、生乳の受入検査設備を有することを要しない。</p> <p>四 生乳の処理をする室又は場所にろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。</p> <p>五 生乳の殺菌をする場合にあつては、自記温度計を備える殺菌設備を有すること。</p> <p>六 製品が摂氏十度以下となるよう管理することができる機能を有す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。</p>
九	食肉処理業	<p>一 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。</p> <p>二 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする場所は、作業区分に応じて区</p>

		<p>画されていること。</p> <p>三 不可食部分を入れるための容器及び不可食部分を廃棄するための容器は、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>イ 不浸透性の材料で造られていること。</p> <p>ロ 処理量に応じた容量を有すること。</p> <p>ハ 消毒しやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、かつ、蓋を備えていること。</p> <p>四 冷蔵保存を要する製品にあっては摂氏十度以下、冷凍保存を要する製品にあっては摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。</p> <p>五 処理室に解体された獣畜又は鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。</p> <p>六 生体又はとたいの処理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>イ とさつ及び放血をする場合にあつては、とさつ放血室を有すること。</p> <p>ロ 剥皮をする場所及び剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。</p> <p>ハ 必要に応じ、懸吊室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等の保管場所を有すること。</p> <p>ニ 処理前の生体又はとたいの搬入をする場所と処理後の食肉等の搬出をする場所が区画されていること。</p> <p>ホ 剥皮をする場所に懸吊設備並びに手指及び器具の洗浄及び消毒をする設備を有すること。</p> <p>ヘ 懸吊室は、他の作業場所と隔壁により区画され、かつ、密閉することができる構造であること。</p> <p>ト 器具の洗浄及び消毒をする設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することができる機能を有し、供給する温湯及び熱湯の温度を確認することができる温度計を備えること。</p> <p>七 自動車において生体又はとたいの処理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>イ 処理室は、他の作業場所と隔壁により区画され、かつ、密閉することができる構造であること。</p> <p>ロ 計画処理頭数に応じ、水道事業等により供給される水又は保健所若しくは規則で定める検査機関が飲用に適すると認めた水を十分に供給することができる機能を有する貯水設備を有すること。</p> <p>ハ 排水の貯留設備を有すること。</p> <p>ニ 排水の貯留設備は、不浸透性の材料で造られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、かつ、蓋を備えていること。</p> <p>ホ 車外において剥皮をする場合にあつては、剥皮をする場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、塵埃等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ことができる設備を有すること。</p> <p>八 血液を加工する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>イ 運搬器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を有すること。ただし、採血から加工までを一貫してする施設であつて、他の施設から原材料となる血液を運搬しないものにあつては、運搬器具の洗浄及び殺菌並びに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。</p> <p>ロ 必要に応じ、製品の包装をする室を有すること。</p> <p>ハ 専用の冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>ニ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。</p> <p>ホ 原材料となる血液の受入れから充填までの工程における各設備がサニタリーパイプで接続されていること。</p>
十	食品の放射線照射業	<p>一 専用の照射室を有すること。</p> <p>二 適切な照射線量を正確に調整することができるベルトコンベア及び照射設備を有すること。</p> <p>三 照射線量を正確に測定することができる化学線量計を備えること。</p>
十一	令第三十五条第十一号に規	<p>一 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場所を有すること。</p>

	定する菓子製造業	<p>二 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場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に、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有すること。</p> <p>四 原材料及び製品の保管をする室又は場所に、必要に応じ、冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>五 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。</p>
十二	令第三十五条第十二号に規定するアイスクリーム類製造業	<p>一 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場所を有すること。</p> <p>二 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場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有すること。ただし、生乳を使用しない場合にあっては生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を、生乳の受入検査を外部委託する場合にあっては生乳の受入検査設備を有することを要しない。</p> <p>四 製品の製造をする室又は場所にろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。</p>
十三	令第三十五条第十三号に規定する乳製品製造業	<p>一 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場所を有し、必要に応じ、洗瓶をする室又は場所を有すること。</p> <p>二 原材料の保管及び調合、製品の製造及び保管並びに洗瓶をする場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有すること。ただし、生乳を使用しない場合にあっては生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を、生乳の受入検査を外部委託する場合にあっては生乳の受入検査設備を有することを要しない。</p> <p>四 製品の製造をする室又は場所に、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じ、発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離するための設備を有すること。</p>
十四	令第三十五条第十四号に規定する清涼飲料水製造業	<p>一 原材料の保管及び調合並びに製品の製造をする室又は場所を有すること。ただし、ミネラルウォーター類のみを製造する場合にあっては、原材料の保管及び調合をする室又は場所を有することを要しない。</p> <p>二 原材料の保管及び調合並びに製品の製造をする場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 必要に応じ、容器の洗浄及び製造又は組立てをする設備を有すること。</p> <p>四 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所に調合、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。</p>
十五	令第三十五条第十五号に規定する食肉製品製造業	<p>一 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場所を有すること。</p> <p>二 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場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じ、殺菌、乾燥、くん煙、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有すること。</p>
十六	令第三十五条第十六号に規定する水産製品製造業（以下単に「水産製品製造業」という。）	<p>一 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場所を有し、必要に応じ、原材料の乾燥、洗浄及び解凍をする室又は場所を有すること。</p> <p>二 原材料の保管、前処理、乾燥、洗浄及び解凍並びに製品の製造及び保管をする場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所に、必要に応じ、冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>四 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所に、必要に応じ、解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、くん煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を有すること。</p> <p>五 生食用鮮魚介類を取り扱う場合にあっては、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。</p> <p>六 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に必要な設備を有すること。ただし、魚肉のす</p>

		<p>り身のみを製造する場合は、殺菌に必要な設備を有することを要しない。</p> <p>七 かきの処理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>イ 必要に応じ、浄化設備を有すること。</p> <p>ロ かきの前処理をする室又は場所に殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。</p> <p>ハ かきの処理をする室又は場所にむき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。</p>
十七	氷雪製造業	<p>一 製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じ、製品の調整及び包装をする室又は場所を有すること。</p> <p>二 製品の製造、保管、調整及び包装をする場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p>
十八	令第三十五条第十八号に規定する液卵製造業	<p>一 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場所を有すること。</p> <p>二 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管をする場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 製品の製造をする室又は場所に、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じ、洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>四 冷蔵保存を要する製品にあっては摂氏八度以下、冷凍保存を要する製品にあっては摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p>
十九	令第三十五条第十九号に規定する食用油脂製造業	<p>一 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場所を有すること。</p> <p>二 製品の製造及び保管をする場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 食用油脂の製造をする室又は場所に、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じ、搾油及び調合に必要な設備を有すること。</p> <p>四 マーガリン又はショートニングの製造をする室又は場所に、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じ、練合せ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>五 必要に応じ、熟成室を有すること。</p>
二十	令第三十五条第二十号に規定するみそ又はしょうゆ製造業	<p>一 製麹^{きく}、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成並びに製品の充填包装及び保管をする室又は場所を有すること。</p> <p>二 製麹、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成並びに製品の充填包装及び保管をする場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 充填包装をする室又は場所に、必要に応じ、容器の洗浄及び製造又は組立てをする設備を有すること。</p> <p>四 しょうゆを製造する場合にあっては、必要に応じ、圧搾、火入れ、調合及びろ過に必要な設備を有すること。</p> <p>五 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。</p>
二十一	令第三十五条第二十一号に規定する酒類製造業	<p>一 製造する品目に応じ、製麹、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留及び圧搾を含む。次号において同じ。）並びに製品の充填包装及び保管をする室又は場所を有すること。</p> <p>二 製麹、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成並びに製品の充填包装及び保管をする場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 製品の充填包装をする室又は場所に、必要に応じ、容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立てをする設備を有すること。</p> <p>四 製造する品目に応じ、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を有すること。</p>
二十二	令第三十五条第二十二号に規定する豆腐製造業	<p>一 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場所を有すること。</p> <p>二 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場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 製品の製造をする室又は場所に、殺菌及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じ、包装に必要な設備を有すること。</p> <p>四 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</p>

		<p>填及び密封に必要な設備を有すること。</p> <p>五 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあつては、必要に応じ、冷凍、乾燥、油調等をする設備を有すること。</p>
二十三	納豆製造業	<p>一 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場所を有すること。</p> <p>二 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場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 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。</p>
二十四	令第三十五条第二十四号に規定する麺類製造業	<p>一 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場所を有し、必要に応じ、原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をする室又は場所を有すること。</p> <p>二 原材料の保管、前処理、乾燥及び冷蔵又は冷凍並びに製品の製造、包装、保管、乾燥及び冷蔵又は冷凍をする場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に、製造する品目に応じ、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。</p>
二十五	令第三十五条第二十五号に規定するそうざい製造業及び同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業（以下単に「複合型そうざい製造業」という。）	<p>一 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場所を有すること。</p> <p>二 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場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 製品の製造をする室又は場所に、製造する品目に応じ、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>四 原材料及び製品の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p>
二十六	冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業	<p>一 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室又は場所を有すること。</p> <p>二 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場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>四 製品の製造をする室又は場所に、製造する品目に応じ、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>五 製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することができる機能を有する冷凍設備及び保管設備を有すること。</p>
二十七	令第三十五条第二十九号に規定する漬物製造業	<p>一 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場所を有すること。</p> <p>二 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場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に、必要に応じ、洗浄、漬込み、殺菌等をする設備を有すること。</p> <p>四 浅漬けを製造する場合にあつては、製品が摂氏十度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵設備を有すること。</p>
二十八	密封包装食品製造業	<p>一 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場所を有し、必要に応じ、容器包装洗浄設備を有すること。</p> <p>二 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場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>四 製品の製造をする室又は場所に、製造する品目に応じ、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。</p>
二十九	令第三十五条第三十一号に	<p>一 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場所を有すること。</p> <p>二 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場所は、作業区分に</p>

	規定する食品の小分け業	<p>応じて区画されていること。</p> <p>三 原材料及び製品の保管をする室又は場所に、必要に応じ、冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p>
三十	令第三十五条第三十二号に規定する添加物製造業	<p>一 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場所を有すること。</p> <p>二 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場所は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>三 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じ、抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を有すること。</p> <p>四 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有すること。</p> <p>五 原材料又は製品の試験検査に必要な設備及び器具を有すること。ただし、特殊な試験検査を他の機関を利用して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、当該試験検査に必要な設備及び器具を有することを要しない。</p> <p>六 添加物及び添加物以外の製品の製造をする場合にあつては、添加物の製造に使用する機械器具と添加物以外の製品の製造に使用する機械器具が区別されていること。ただし、添加物と添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であつて同一の機械器具を使用して製造した添加物が法第十三条第一項の規定により定められた基準又は規格に適合するときは、この限りでない。</p>

別表第三

項	区分	営業施設の基準
一	飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、複合型そうざい製造業及び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もの	<p>一 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。</p> <p>二 手指及び器具の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。</p> <p>三 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。</p> <p>四 冷蔵保存を要する生食用食肉にあつては摂氏四度以下、冷凍保存を要する生食用食肉にあつては摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>五 生食用食肉を加工する場合にあつては、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。</p>
二	飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうちふぐの処理をするもの	<p>一 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするための施設をすることができる容器等を備えること。</p> <p>二 ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。</p> <p>三 ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏マイナス十八度以下で急速に凍結することができる機能を有する冷凍設備を有すること。</p>