

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、次の各号に掲げる営業の区分に応じ、当該各号に掲げる表に定めるとおりとする。

- 一 固定営業(自動販売機によるものを除く。)別表第一
- 二 自動販売機による固定営業(飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び冰雪製造業にる。)別表第二
- 三 移動営業 別表第三

2 その態様が特殊な営業であつ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（第二条関係）

一 共通基準

項	区分	営業施設の基準
一	建物の位置及び構造	<p>一 常設の施設については、次に掲げるとおりとすること。</p> <p>イ 建物は、不潔な場所に設置しないこと。ただし、汚染されるおそれがないと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>ロ 作業場は、作業するのに十分な広さを有する専用のもとし、他の場所と区画すること。</p> <p>ハ 作業場については、次に掲げる措置を講ずること。</p> <p>(1) 天井は、ほこりの落ちない構造とすること。</p> <p>(2) 内壁は、床面から適当な高さまで不浸透性又は耐水性の材料で腰張りされ、清掃しやすい構造とすること。ただし、水を使用しない作業場については、不浸透性又は耐水性の材料であることを要しない。</p> <p>(3) 床は、不浸透性又は耐水性の材料で造られ、清掃し、及び排水しやすい構造とすること。ただし、水を使用しない作業場については、不浸透性又は耐水性の材料であることを要しない。</p> <p>(4) 自然光を十分に採り入れることができる採光設備を設けること。ただし、作業場の構造上やむを得ないと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>(5) 作業場所において百五十ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設けること。</p> <p>(6) 蒸気、油気又はばい煙の発散する場所に換気設備を設けること。</p> <p>(7) ねずみ、昆虫等が侵入するおそれのある箇所に防虫設備等を設けること。</p> <p>(8) 使用に便利な場所に、消毒装置を備えた十分な大きさの流水受槽式の手洗い設備を設けること。</p> <p>二 仮設の施設については、次に掲げるとおりとすること。</p> <p>イ 建物は、不潔な場所に設置しないこと。ただし、汚染されるおそれがないと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>ロ 作業場については、前号ロ並びにハの(2)、(4)、(5)、(7)及び(8)に掲げるもののほか、次に掲げる措置を講ずること。</p> <p>(1) 床は、すき間のない構造とすること。</p> <p>(2) 蒸気、油気又はばい煙の発散する場所に、必要に応じ、換気設備を設けること。</p>
二	食品取扱設備	<p>一 機械、器具類及び容器類は、作業に便利であり、かつ、清掃し、又は洗浄しやすい場所に配置すること。</p>

		<p>二 機械、器具類及び容器類の食品に直接接触する部分は、洗浄し、及び殺菌しやすいものとする。</p> <p>三 器具類及び容器類は、食品の種類及び取扱量に応じ、十分な数及び大きさのものを備えること。</p> <p>四 原材料及び製品並びに器具類及び容器類をそれぞれ衛生的に収納できる専用の保管設備を設けること。</p> <p>五 器具類及び容器類の殺菌設備には、正確な測定器及び調節装置を備えること。</p> <p>六 作業台は、不浸透性又は耐水性の材料で造られ、その表面は、すき間がなく、清掃しやすい構造とすること。</p> <p>七 冷蔵設備及び温蔵設備は、食品を常に所定の温度で保存できるものとし、外部から測定できる正確な温度計を備えること。</p> <p>八 製造用の加熱殺菌設備及び冷却設備には、正確な温度計を備え、必要に応じ、圧力計及び調節装置を備えること。</p> <p>九 添加物を使用する場合は、正確な計量器を備えること。</p>
三	給水設備及び廃棄物処理設備	<p>一 常設の施設については、次に掲げるとおりとすること。</p> <p>イ 水道水又は保健所等が飲用に適すると認めた水を十分に供給できる設備を設けること。</p> <p>ロ 水道水以外の水を使用する場合は、その水源及び給水設備は、汚水その他の廃棄物で汚染されるおそれのない位置に設け、常に汚染防止の措置を講ずること。</p> <p>ハ 必要な場所に、完全なふた付きの不浸透性又は耐水性の廃棄物容器を備えること。</p> <p>ニ 汚水ため及び排水溝は、汚水が漏出ししない構造とし、完全なふたを備えること。</p> <p>ホ 便所については、次に掲げる措置を講ずること。</p> <p>(1) 衛生上支障のない場所に設け、作業場を汚染するおそれのない構造とすること。</p> <p>(2) 消毒装置を備えた流水受槽式の手洗い設備を設けること。</p> <p>(3) くみ取り口には、完全に閉鎖できるふたを備えること。</p> <p>(4) ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。</p> <p>二 仮設の施設については、前号に掲げるとおりとするほか、貯水槽を使用する場合にあっては、次に掲げる措置も講ずること。</p> <p>イ ステンレスその他の不浸透性の材料で造られていること。</p> <p>ロ 給水栓を備え、洗浄しやすい構造とすること。</p> <p>ハ 四十リットル以上の容量を有するものとする。</p>

二 業種別基準

項	区分	営業施設の基準
一	飲食店営業(食肉販売施設において自家製ソーセージを調理するものを除く。)	<p>一 常設の施設については、次に掲げるとおりとすること。</p> <p>イ 調理場には、食品、器具類及び容器類を十分に洗浄できる多槽式の洗浄設備、殺菌設備並びに冷蔵設備を設けること。ただし、飲食店営業を食品の販売に付随して行う場合であって、当該食品の販売に係る施設の一部に調理場の区画を設けて簡易な調理のみを行う場合にあっては、洗浄設備を多槽式とすることを要しない。</p> <p>ロ 生食用の包丁、まな板その他の器具類は、食品の種類に応じ、それぞれ専用のものを備えること。</p> <p>ハ 仕出し、弁当等を調製する施設には、盛り付けを行う専用の場所を設けること。</p> <p>ニ 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。)の加工又は調理(以下「生食用食肉の加工等」という。)を行う施設には、生食用食肉の加工等を行う専用の場所を設け、次に掲げる措置を講ずること。</p> <p>(1) 使用に便利な場所に、消毒装置を備えた十分な大きさの流水受槽式の手</p>

		<p>洗い設備で、専用のもを設けること。</p> <p>(2) 生食用食肉の加工等に使用する器具類専用の洗浄設備及び殺菌設備を設けること。</p> <p>(3) 肉塊(生食用食肉の加工等に使用する食肉の単一の塊をいう。以下同じ。)に接触する設備は、他と明確に分けられた専用のもを設けること。</p> <p>(4) 肉塊の加熱殺菌を行う場合には、十分な能力を有する専用の殺菌設備及び冷却設備を設けること。</p> <p>(5) 生食用食肉の加工等に使用する器具類は、洗浄及び殺菌の容易な不浸透性の材質であって、専用のもを備えること。</p> <p>二 仮設の施設については、前号イ及びロに掲げるとおりとすること。</p>
二	飲食店営業(食肉販売施設において自家製ソーセージを調理するものに限る。)	<p>一 調理場には、前処理室、調理室並びに調合及び計量を行う場所を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>二 調理室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備並びに給湯設備を設けること。</p> <p>三 調合及び計量を行う場合には、添加物、調味料等の専用の保管設備を設けること。</p> <p>四 製品専用の冷蔵設備若しくは冷蔵陳列設備又は製品を食肉と区分して保存できる冷蔵設備若しくは冷蔵陳列設備を設けること。</p> <p>五 製品の中心部の温度を測定できる温度計を備えること。</p> <p>六 原料肉の水素イオン濃度を測定できる装置を備えること。</p> <p>七 細菌の検査ができる装置を備えること。</p>
三	喫茶店営業	調理場には、食品、器具類及び容器類を十分に洗浄できる多槽式の洗浄設備、殺菌設備並びに冷蔵設備を設けること。
四	菓子製造業	<p>一 製造場には、製造室、包装室及び更衣場所を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、製品を包装しない施設については、包装室を設けることを要しない。</p> <p>二 製造室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設け、必要に応じ、冷蔵設備を設けること。</p>
五	あん類製造業	<p>一 製造場には、製造室及び更衣場所を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>二 製造室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設け、必要に応じ、冷蔵設備を設けること。</p> <p>三 シアン化合物を含有する豆類を保管する場所は、専用の保管設備を設けること。</p>
六	アイスクリーム類製造業	<p>一 製造場には、原液調整室、製造室及び更衣場所を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、原液を調整しない施設については、原液調整室を設けることを要しない。</p> <p>二 製造室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備並びに冷蔵設備を設けること。</p>
七	乳処理業	<p>一 処理場には、受乳室、処理室、冷蔵室、検査室、器具取扱室、機械室及び更衣場所を設け、必要に応じ、空き瓶置場を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、常温保存可能品(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和二十六年厚生省令第五十二号)第七条第二項第二号ホに規定する常温保存可能品をいう。以下同じ。)を処理する施設であって専用の保管室を設けるものについては、これを保存する冷蔵室を設けることを要しない。</p> <p>二 処理室には、乳のろ過、殺菌、冷却及び密栓又は密封ができる設備を設け、瓶装を行う施設には、検瓶設備を設けること。</p> <p>三 検査室には、酸度、比重、大腸菌群等の検査ができる装置を備えること。</p> <p>四 器具取扱室には、器具類及び容器類の洗浄設備、殺菌設備、乾燥設備及び保管設備を設けること。</p>
八	特別牛乳搾取処理業	<p>一 搾取場には、牛舎、飼料取扱室、搾乳室、処理場、隔離所、汚物置場及び汚物処理場を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p>

		<p>二 搾乳室及び処理場は、それぞれ他の場所と完全に区画すること。</p> <p>三 処理場については、七の項に掲げるとおりとすること。ただし、乳を殺菌しない施設については、乳の殺菌設備を設けることを要しない。</p> <p>四 汚物処理場には、廃棄物処理設備を設けること。</p>
九	乳製品製造業	<p>一 製造場には、製造室、冷蔵室、器具取扱室、機械室及び更衣場所を設け、製品の種類に応じ、培養室、包装室、検査室又は空き瓶置場を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、常温保存可能品を製造する施設であって専用の保管室を設けるものについては、これを保存する冷蔵室を設けることを要しない。</p> <p>二 製造室には、製品の種類に応じ、ろ過、殺菌、冷却又は密栓若しくは密封ができる設備を設け、瓶装を行う施設には、検瓶設備を設けること。</p> <p>三 器具取扱室には、器具類及び容器類の洗浄設備、殺菌設備、乾燥設備及び保管設備を設けること。四検査室には、乳脂肪分、大腸菌群等の検査ができる装置を備えること。</p> <p>四 検査室には乳脂肪分、大腸菌群等の検査ができる装置を備えること。</p>
十	集乳業	<p>一 集乳場には、乳取扱室、検査室、器具取扱室及び更衣場所を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>二 乳取扱室には、冷蔵設備を設けること。</p> <p>三 検査室には、酸度、比重、細菌等の検査ができる装置を備えること。</p> <p>四 器具取扱室には、器具類及び容器類の洗浄設備、殺菌設備、乾燥設備及び保管設備を設けること。</p>
十一	乳類販売業	<p>販売所には、乳類を他の食品と区分して保存できる冷蔵設備又は冷蔵陳列設備を設け、必要に応じ、空き瓶の保管設備を設けること。ただし、常温保存可能品を販売する施設であってこれを他の食品と区分して保管できる設備を設けるものについては、常温保存可能品を他の食品と区分して保存できる冷蔵設備又は冷蔵陳列設備を設けることを要しない。</p>
十二	食肉処理業(食肉を処理するものに限る。)	<p>一 処理場には、収容舎、荷受室、と殺放血室、処理室及び更衣場所を設け、必要に応じ、包装室又は羽毛、獣皮、骨等の保管場所を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、生体を処理しない施設については、収容舎及びと殺放血室を設けることを要しない。</p> <p>二 処理室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備、給湯設備並びに冷蔵設備を設けること。</p> <p>三 生食用食肉の加工等を行う施設については、一の項第一号二に掲げるとおりとすること。</p> <p>四 生体を処理する施設には、生体の搬入口と食肉の搬出口とを別に設けること。</p>
十三	食肉処理業(血液を加工するものに限る。)	<p>一 処理場には、荷受室、原料血液貯蔵室、処理室、冷蔵室、運搬器具洗浄殺菌室及び更衣場所を設け、必要に応じ、包装室を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、原料血液を採取した施設から直接配管で処理室へ流入させる施設であって他から原料血液を運搬しないものについては、荷受室、原料血液貯蔵室及び運搬器具洗浄殺菌室を設けることを要しない。</p> <p>二 原料血液貯蔵室には、冷蔵できる貯留槽を設けること。</p> <p>三 処理室及び包装室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備並びに給湯設備を設けること。</p> <p>四 原料血液の受入れから容器への充てんまでの工程における各設備は、配管で連結し、これらの洗浄及び殺菌ができる定置式設備を設けること。</p>
十四	食肉販売業	<p>一 販売所には、専用の冷蔵設備又は冷蔵陳列設備を設けること。ただし、食肉のうち包装食肉のみを販売する施設であってこれを他の食品と区分して保存できる冷蔵設備又は冷蔵陳列設備を設けるものについては、この限りでない。</p> <p>二 販売所には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備並びに給湯設備を設けること。ただし、食肉のうち包装食肉のみを販売する施設については、この</p>

		<p>限りでない。</p> <p>三 生食用食肉の加工等を行う施設については、一の項第一号ニに掲げるとおりとすること。</p>
十五	食肉製品製造業	<p>一 製造場には、原料処理室、製造室、包装室及び更衣場所を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>二 製造室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備、給湯設備並びに冷蔵設備を設けること。</p>
十六	魚介類販売業	<p>一 販売所には、専用の冷蔵設備又は冷蔵陳列設備を設けること。ただし、魚介類のうち包装魚介類のみを販売する施設であってこれを他の食品と区分して保存できる冷蔵設備又は冷蔵陳列設備を設けるものについては、この限りでない。</p> <p>二 販売所には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設けること。ただし、魚介類のうち包装魚介類のみを販売する施設については、この限りでない。</p> <p>三 生食用の包丁、まな板その他の器具類は、食品の種類に応じ、それぞれ専用のものを備えること。ただし、魚介類のうち包装魚介類のみを販売する施設については、この限りでない。</p>
十七	魚介類せり売営業	<p>一 市場には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設けること。</p> <p>二 魚介類を保存する場合は、専用の冷蔵設備を設けること。</p> <p>三 魚介類を処理する場合は、専用の作業台を設けること。</p>
十八	魚肉練り製品製造業	<p>一 製造場には、原料処理室、製造室、放冷室、包装室、冷蔵室及び更衣場所を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、原料処理を行わない施設については、原料処理室を設けることを要しない。</p> <p>二 製造室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設けること。</p>
十九	食品の冷凍又は冷蔵業	<p>一 冷凍場又は冷蔵場には、冷凍室又は冷蔵室、機械室及び更衣場所を設け、必要に応じ、荷受室、前処理室、製造室又は包装室を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>二 製造室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設けること。</p>
二十	食品の放射線照射業	<p>一 照射場には、照射室、器具取扱室及び更衣室を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>二 照射室については、次に掲げる措置を講ずること。</p> <p>イ 他の場所と完全に区画すること。</p> <p>ロ コンベヤー等の装置は、所定の移動速度を確実に維持できる性能を有し、清掃しやすく、かつ、機械油等で食品を汚染しない構造とすること。</p>
二十一	清涼飲料水製造業	<p>一 製造場には、原液調整室、製造室、器具取扱室及び更衣場所を設け、必要に応じ、培養室又は空き瓶置場を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>二 製造室には、製品の種類に応じ、殺菌、冷却、冷蔵又は密栓若しくは密封ができる設備を設け、瓶装を行う施設には、検瓶設備を設けること。</p> <p>三 器具取扱室には、器具類及び容器類の洗浄設備、殺菌設備、乾燥設備及び保管設備を設けること。</p>
二十二	乳酸菌飲料製造業	<p>一 製造場には、培養室、製造室、器具取扱室及び更衣場所を設け、必要に応じ、空き瓶置場を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、原液を培養しない施設については、培養室を設けることを要しない。</p> <p>二 製造室には、乳酸菌飲料の調合、殺菌、冷却、冷蔵及び密栓又は密封ができる設備を設け、瓶装を行う施設には、検瓶設備を設けること。</p> <p>三 器具取扱室には、器具類及び容器類の洗浄設備、殺菌設備、乾燥設備及び保管設備を設けること。</p>
二十三	氷雪製造業	<p>一 製造場には、製氷室、貯氷室、機械室及び更衣場所を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>二 製氷室には、完全なふた付きの製氷槽並びに器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設けること。</p>

二十四	氷雪販売業	<p>一 販売所には、貯氷室を設け、他の場所と区画すること。</p> <p>二 販売所には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設けること。</p>
二十五	食用油脂製造業	<p>一 製造場には、製造室、充てん室、包装室、器具取扱室及び更衣場所を設け、必要に応じ、空き瓶置場を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>二 瓶装を行う施設は、充てん室に検瓶設備を設けること。</p> <p>三 器具取扱室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設けること。</p>
二十六	マーガリン又はショートニング製造業	<p>一 製造場には、製造室、包装室、検査室、器具取扱室、機械室及び更衣場所を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>二 製造室には、製品の種類に応じ、ろ過、殺菌、冷却、冷蔵又は密栓若しくは密封ができる設備を設けること。</p> <p>三 検査室には、品質管理ができる設備を設けること。</p> <p>四 器具取扱室には、器具類及び容器類の洗浄設備、殺菌設備、乾燥設備及び保管設備を設けること。</p>
二十七	みそ製造業	<p>一 製造場には、こうじ室、仕込み室、熟成室、充てん包装室、器具取扱室及び更衣場所を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>二 器具取扱室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設けること。</p>
二十八	しょうゆ製造業	<p>一 製造場には、こうじ室、発酵室、圧搾場、火入れ場、充てん包装室、器具取扱室及び更衣場所を設け、必要に応じ、空き瓶置場又は空きだる置場を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、発酵、圧搾及び火入れを行わない施設については、こうじ室、発酵室、圧搾場及び火入れ場を設けることを要しない。</p> <p>二 瓶装を行う施設は、充てん包装室に検瓶設備を設けること。</p> <p>三 器具取扱室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設けること。</p> <p>四 アミノ酸しょうゆ又はその半製品を製造する場合は、必要に応じ、原料分解室又は酸類若しくは中和剤の格納庫を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>五 製造用タンク類は、ほこりで汚染されない構造とすること。</p>
二十九	ソース類製造業	<p>一 製造場には、製造室、充てん包装室、器具取扱室及び更衣場所を設け、必要に応じ、空き瓶置場を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>二 瓶装を行う施設は、充てん包装室に検瓶設備を設けること。</p> <p>三 器具取扱室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設けること。</p>
三十	酒類製造業	<p>一 製造場には、こうじ室、仕込み室、発酵室、圧搾場、充てん包装室、器具取扱室及び更衣場所を設け、必要に応じ、原料処理室又は空き瓶置場を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、発酵を行わない施設については、こうじ室、仕込み室、発酵室及び圧搾場を設けることを要しない。</p> <p>二 瓶装を行う施設は、充てん包装室に検瓶設備を設けること。</p> <p>三 器具取扱室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設けること。</p>
三十一	豆腐製造業	<p>一 製造場には、製造室及び更衣場所を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>二 製造室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備並びに製品の保管ができる冷蔵設備又は保管槽を設けること。</p> <p>三 製品の保管槽は、タイルその他の不浸透性の材料で造られ、清掃しやすく、かつ、常時保管槽内の冷水を換えることができる構造とすること。</p>
三十二	納豆製造業	<p>一 製造場には、製造室、発酵室、包装室及び更衣場所を設け、必要に応じ、培養室を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>二 製造室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設けること。</p>
三十三	めん類製造業	<p>一 製造場には、製造室及び更衣場所を設け、必要に応じ、製粉室、乾燥場又は包装室を設け、それぞれ他の場所と区画すること。</p> <p>二 製造室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設けること。</p>
三十四	総菜製造業	<p>一 製造場には、原料処理室、製造室及び更衣場所を設け、必要に応じ、包装場</p>

		<p>所を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、原料処理を行わない施設については、原料処理室を設けることを要しない。</p> <p>二 製造室には、食品、器具類及び容器類を十分に洗浄できる多槽式の洗浄設備、殺菌設備並びに冷蔵設備を設けること。</p> <p>三 生食用の包丁、まな板その他の器具類は、食品の種類に応じ、それぞれ専用のものを備えること。</p>
三十五	缶詰食品又は瓶詰食品製造業	<p>一 製造場には、原料処理室、製造室、器具取扱室及び更衣場所を設け、必要に応じ、空き瓶置場を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、原料処理を行わない施設については、原料処理室を設けることを要しない。</p> <p>二 瓶装を行う施設は、製造室に検瓶設備を設けること。</p> <p>三 器具取扱室には、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備を設けること。</p>
三十六	添加物製造業	<p>一 製造場には、製造室、充てん包装室、試験検査室、製品の保管場所及び更衣場所を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、添加物の小分け又は製剤の製造のみを行う施設であって他の検査機関を利用して試験検査を行うものについては、試験検査室を設けることを要しない。</p> <p>二 製造室には、製造用又は加工用の機械、器具類及び容器類(以下この項において「製造用機械等」という。)の洗浄設備及び殺菌設備を設け、添加物の製剤を製造する施設には、含有成分を均一に分散させるかはん装置等を備えること。</p> <p>三 試験検査室には、原料又は製品の試験検査ができる装置を備えること。</p> <p>四 添加物の製造用機械等は、医薬品、工業用薬品等の製造用機械等と区別して使用すること。ただし、添加物の製造又は加工と医薬品、工業用薬品等の製造又は加工とを同一の工程で行う場合であって同一の製造用機械等を使用しても添加物の成分に影響を及ぼさないと認められるときは、この限りでない。</p> <p>五 添加物の製造用機械等は、損耗が少なく、製品の品質に影響を及ぼさないような材料で造られていること。</p>

別表第二（第二条関係）

項	区分	営業施設の基準
一	設置場所及び構造	<p>一 自動販売機は、不潔な場所に設置しないこと。ただし、汚染されるおそれがないと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>二 自動販売機は、屋内に設置すること。ただし、ひさし、屋根等で雨水を防ぐことができる場所に設置する場合は、この限りでない。</p> <p>三 設置場所は、使用目的に応じ、適当な広さを有すること。</p> <p>四 床は、堅ろうで、不浸透性又は耐水性の材料で造られ、清掃し、及び排水しやすい構造とすること。</p> <p>五 適当な明るさを得ることができる採光設備又は照明設備を設けること。</p> <p>六 蒸気、油気又はばい煙の発散する場所に、必要に応じ、換気設備を設けること。</p> <p>七 水道水又は保健所等が飲用に適すると認めた水を十分に供給できる設備を設けること。</p> <p>八 完全なふた付きの不浸透性又は耐水性の廃棄物容器及び使用水を適正に排水できる設備を設けること。</p>

別表第三（第二条関係）

一 共通基準

項	区分	営業施設の基準
一	施設の位置及び構造	<p>一 不潔な場所に位置しないこと。</p> <p>二 作業するのに十分な広さを有する専用のものとする。</p> <p>三 移動時に閉鎖でき、ほこりで汚染されない構造とすること。</p> <p>四 適当な明るさを得ることができる採光設備又は照明設備を設けること。</p> <p>五 ねずみ、昆虫等が侵入するおそれのある箇所に防虫設備等を設けること。</p> <p>六 使用に便利な場所に、消毒装置を備えた流水受槽式の手洗い設備を設けること。</p>
二	食品取扱設備	<p>一 機械、器具類及び容器類は、作業に便利であり、かつ、清掃し、又は洗浄しやすい場所に配置すること。</p> <p>二 機械、器具類及び容器類の食品に直接接触する部分は、洗浄し、及び殺菌しやすいものとする。</p> <p>三 器具類及び容器類は、食品の種類及び取扱量に応じ、十分な数及び大きさのものを備えること。</p> <p>四 原材料及び製品並びに器具類及び容器類をそれぞれ衛生的に収納できる専用の保管設備を設けること。</p> <p>五 食品、器具類及び容器類を十分に洗浄できる設備並びに殺菌設備を設けること。ただし、食肉を販売する施設であって包装食肉のみを取り扱うもの、魚介類を販売する施設であって包装魚介類のみを取り扱うもの及び乳類のみを販売する施設については、この限りでない。</p> <p>六 冷蔵設備及び温蔵設備は、食品を常に所定の温度で保存できるものとし、外部から測定できる正確な温度計を備えること。</p>
三	給水設備及び廃棄物処理設備	<p>一 水道水又は保健所等が飲用に適すると認めた水を供給できる貯水槽を設け、当該貯水槽については、次に掲げる措置を講ずること。</p> <p>イ ステンレスその他の不浸透性の材料で造られていること。</p> <p>ロ 給水栓を備え、洗浄しやすい構造とすること。</p> <p>ハ 四十リットル以上の容量を有するものとする。</p> <p>二 完全なふた付きの不浸透性又は耐水性の廃棄物容器及び使用水を適正に排水できる設備を設けること。</p>

二 業種別基準

項	区分	営業施設の基準
一	飲食店営業、喫茶店営業及び菓子製造業	<p>一 自動車によるものについては、次に掲げるとおりとすること。</p> <p>イ 車内の営業の用に供する部分(以下「営業室」という。)は、他の部分と区画すること。</p> <p>ロ 営業室については、次に掲げる措置を講ずること。</p> <p>(1) 天井は、ほこりの落ちない構造とすること。</p> <p>(2) 内壁は、床面から適当な高さまで不浸透性又は耐水性の材料で腰張りされ、清掃しやすい構造とすること。</p> <p>(3) 床は、不浸透性又は耐水性の材料で造られ、清掃し、及び排水しやすい構造とすること。</p> <p>(4) 必要に応じ、冷蔵設備を設けること。</p> <p>二 引き車によるものについては、前号ロの(4)に掲げるとおりとすること。</p>

二	乳類販売業(自動車によるものに限る。)	営業室については、一の項第一号イ及びロの(1)から(3)までに掲げるとおりとするほか、乳類を他の食品と区分して保存できる冷蔵設備又は冷蔵陳列設備を設け、必要に応じ、空き瓶の保管設備を設けること。ただし、常温保存可能品を販売する施設であってこれを他の食品と区分して保管できる設備を設けるものについては、常温保存可能品を他の食品と区分して保存できる冷蔵設備又は冷蔵陳列設備を設けることを要しない。
三	食肉処理業(自動車によるものであって、野生鳥獣のとたいを枝肉にするものに限る。)	<p>一 営業室は、他の部分と区画すること。</p> <p>二 営業室には、剥皮場所、処理室及び懸肉室を設け、それぞれ他の場所と区画すること。ただし、剥皮場所は車外に設けることができる。</p> <p>三 営業室は、解体及び枝肉等の保管を衛生的に行うために十分な高さを有すること。</p> <p>四 営業室には、給水設備及び給湯設備を設けること。</p> <p>五 剥皮場所については、次に掲げる措置を講ずること。</p> <p>イ 消毒装置を備えた流水受槽式の手洗い設備、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備並びに懸吊^{ちよう}設備を設けること。</p> <p>ロ 車外に設ける場合にあつては、とたいの搬入口に隣接して設け、風雨、塵埃、昆虫等の侵入を一時的に防止できる設備を設けること。</p> <p>六 処理室については、次に掲げる措置を講ずること。</p> <p>イ とたいの搬入口と枝肉の搬出口とを別に設けること。</p> <p>ロ 天井は、不浸透性の材料で造られ、ほこりの落ちない構造とすること。</p> <p>ハ 内壁は、不浸透性の材料で造られ、平滑で、清掃しやすい構造とすること。</p> <p>ニ 床は、不浸透性の材料で造られ、平滑で、清掃し、及び排水しやすい構造とすること。</p> <p>ホ 十分な能力を有する換気設備、消毒装置を備えた流水受槽式の手洗い設備、器具類及び容器類の洗浄設備及び殺菌設備、懸吊設備並びに不可食部分容器を設けること。</p> <p>七 懸肉室については、前号ロからニまでに掲げるとおりとするほか、懸吊設備及び冷蔵設備を設け、見やすい場所に温度計を備えること。</p> <p>八 剥皮前のとたいの洗浄設備を設けること。</p> <p>九 給水設備及び給湯設備については、次に掲げる措置を講ずること。</p> <p>イ 貯水槽は、計画処理頭数に応じ必要となる量の水を供給できる容量を有するものとし、その残量を確認できるようにすること。</p> <p>ロ 器具類及び容器類の洗浄設備にあつては摂氏六十度以上、器具類及び容器類の殺菌設備にあつては摂氏八十三度以上の湯を供給できるものとし、その温度を測定できる温度計を備えること。</p> <p>ハ 必要に応じ、水の逆流を防止する装置を備えること。</p>
四	食肉販売業(自動車によるものであって、食肉のうち包装食肉のみを販売するものに限る。)	営業室については、一の項第一号イ及びロの(1)から(3)までに掲げるとおりとするほか、包装食肉を他の食品と区分して保存できる冷蔵設備又は冷蔵陳列設備を設けること。
五	魚介類販売業(自動車によるものに限る。)	<p>一 営業室については、一の項第一号イ及びロの(1)から(3)までに掲げるとおりとするほか、魚介類を衛生的に保存できる専用の冷蔵設備又は冷蔵陳列設備を設けること。ただし、魚介類のうち包装魚介類のみを販売する施設であつてこれを他の食品と区分して保存できる冷蔵設備又は冷蔵陳列設備を設けるものについては、包装魚介類を保存する専用の冷蔵設備又は冷蔵陳列設備を設けることを要しない。</p> <p>二 魚介類の収納容器は、合成樹脂その他の不浸透性の材料で造られていること。</p>