

食品衛生法施行条例（平成 11 年 12 月 20 日長野県条例第 51 号）

第 4 条 法第 51 条の規定により条例で定める営業の施設についての基準は、別表第 3 のとおりとする。

（別表第 3）（第 4 条関係）

【第 1 営業施設の共通基準】

1 施設の構造等

- (1) 施設は、不潔な場所に位置しないこと。
- (2) 作業場は、専用とし、作業が能率的にできる構造で、取扱量等に応じた面積を有すること。
- (3) 必要に応じ、従事者の数に応じた面積を有する更衣室を設けること。

2 作業場の設備

- (1) 天井は、耐久性の材料を使用し、清掃が容易でじんあいの落下しない構造であること。
- (2) 内壁は、床面から 1 メートル以上を耐水性又は不浸透性の材料で腰張りし、清掃が容易であること。ただし、清掃又は作業のために水を多量に使用する必要のない場合にあつては、厚板を用いることができる。
- (3) 床面は、耐水性又は不浸透性の材料を用い、排水が良好で清掃が容易であること。ただし、直接、床面に排水を行わない場合にあつては、厚板を用いることができる。
- (4) 採光又は照明が十分であること。
- (5) ばい煙、蒸気等の発散する箇所の上部には、十分な能力の換気装置を設けること。
- (6) 作業場の規模に応じた相当数の温度計及び湿度計を備えること。
- (7) 専用の清潔な外衣、帽子及びはき物を備えること。

3 食品の取扱設備

- (1) 食品の種類、取扱量等に応じた器具及び容器を備えること。
- (2) 移動し難い機械器具類は、作業及び洗浄又は清掃が容易な位置に配列すること。
- (3) 食品に直接接触する器具及び容器は、その構造、材質等が衛生的に良好で、洗浄及び消毒が容易であること。
- (4) 食品、添加物、器具及び容器包装を個別に、かつ、衛生的に保管できる戸棚、保管容器等の設備を設けると。

4 給水設備及び汚物処理設備

- (1) 使用水は、十分供給されていること。この場合において、水道水以外の水を使用するときは、次のとおり給水すること。

ア 使用水は、水質検査の結果、飲用に適すると認められたものであること。

イ 浄水装置又は滅菌装置を設けること。

ウ 水源は、便所、汚水だめその他不潔な場所から相当な距離にあり、外部からの汚染のおそれがないこと。

- (2) 衛生的で十分な容量のある不浸透性の廃棄物容器を備えること。

- (3) 次のとおり便所を設けること。

ア 便所は、隔壁をもって他と区画し、その出入口は、直接作業場に通じないものであること。

イ 防そ及び防虫の設備を有すること。ただし、やむを得ない理由により、従事者その他の者が共用する便所については、防そ及び防虫の設備を簡略にすることができる。

ウ 使用に適した流水式の手洗設備及び手指消毒装置を設けること。

- (4) 屋外周囲の排水は、良好で昆虫等の発生を防ぐことができる構造であること。

5 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であつて、生食用として販売するものに限る。以下同じ。）の加工又は調理を行う施設

- (1) 他の食品を取り扱う場所と明確に区分された衛生的な場所であること。
- (2) 使用に適した流水式の手洗設備及び手指消毒装置で、専用のものを設けること。
- (3) 使用に適した流水式の器具容器洗浄設備及び器具容器消毒設備で、専用のものを設けること。
- (4) 生食用食肉が接触する設備、器具及び容器は、専用のものを備え、当該器具及び容器については、これらを当該施設内に保管できる設備を設けること。
- (5) 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設け、温度を正確に測定することができる装置を備えること（調理のみを行う場合を除く。）。
- (6) 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること（調理のみを行う場合を除く。）。ただし、その設備は原料肉の冷却を行うためにも用いることができるものとし、この場合には、原料肉と加熱殺菌後の肉とを区分して冷却することができるものであること。

【第2 業種別の営業施設の基準】

8 乳製品製造業

(1) 作業場の構造

次に掲げる乳製品の区分に応じ、それぞれ定める施設を設けること。

ア 粉乳及びれん乳

受乳室、製造室（粉乳及びれん乳の各々につき区画したものに限る。）、充てん室（粉乳及びれん乳の各々につき区画したものに限る。）、包装室、混合室（調製粉乳を製造する場合に限る。）、混合物取扱室（加糖粉乳、加糖れん乳又は調製粉乳を製造する場合に限る。）、原料保管室又は原料保管庫、空缶倉庫、製品倉庫、検査室その他必要に応じ、空容器洗浄消毒室

イ 乳飲料

受乳室、製造室、調合室、冷蔵庫（乳飲料を保存性のある容器に入れて保管する場合にあっては、製品倉庫）、検査室その他必要に応じ、空容器洗浄消毒室

ウ 発酵乳

製造室、発酵室（希釈のみを行う場合を除く。）、充てん室（液状発酵乳を製造する場合に限る。）、冷蔵庫、検査室その他必要に応じ、原料受入室又は空容器洗浄消毒室

エ クリーム、バター及びチーズ

受乳室、製造室（クリーム、バター及びチーズの各々につき区画したものに限る。）、冷蔵庫、熟成室（チーズを製造する場合に限る。）、空容器洗浄消毒室（クリームを製造する場合に限る。）、検査室その他必要に応じ、包装室

オ 乳を主要原料とする食品（アからエまでに掲げるものを除く。）

製造室その他必要に応じ、受乳室、空容器洗浄消毒室、混合室、包装室、冷蔵庫又は検査室

(2) 作業場の設備

ア 受乳室、原料保管室、原料保管庫、空缶倉庫、製品倉庫及び検査室を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。

イ 受乳室、製造室、充てん室及び空容器洗浄消毒室には、使用に適した流水式の手洗設備及び手指消毒装置を設けること。

ウ 受乳室、製造室及び充てん室には、使用に適した流水式の器具容器洗浄設備及び器具容器消毒設備を設けること。

(3) 食品の取扱設備

ア 必要に応じ、使用に適した流水式の食品洗浄設備を設けること。

イ 冷蔵庫には、外部から容易に計測できる温度計を備えること。

ウ 殺菌器を設け、自記温度計その他必要に応じ、温度、圧力等を調節できる装置を備えること。