

食品衛生法施行条例（平成11年長野県条例第51号）

（営業の施設についての基準）

第4条 法第54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、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。）に共通する事項については別表第1、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第2（法第13条第1項の規定により定められた基準又は規格（別表第1及び別表第2において「基準又は規格」という。）に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う場合にあっては、別表第2及び別表第3）のとおりとする。

（別表第1）（第4条関係）

【営業施設の共通基準】

- 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を有し、及び機械器具を配置するための十分な広さを有し、かつ、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 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及び設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理するための設備を有していること。ただし、作業における食品等又は従事者の経路の設定、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及び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。なお、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にあっては、それらと区画されていること。
- 3 施設の構造及び設備については、次に掲げる基準を満たすこと。
 - (1) じん埃、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は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止することができ、かつ、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有すること。
 - (3) 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表及び別表第2において「清掃等」という。）を容易にすることのできる材料で作られ、清掃等を容易にすることの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である場合にあっては、床面は不浸透性の材料で作られ、排水が良好であり、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。
 - (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) 適切な温度で十分な量の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供給することの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であること。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) 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をする場合における(6)の規定の適用については、(6)中「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、基準又は規格に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をする場合における(6)の規定の適用については、(6)中「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) 従事者の手指を洗浄し、及び消毒するための装置を備えた流水式手洗設備を必要な個数有すること。なお、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) 排水設備は次に掲げる基準を満たすこと。
 - 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、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場合にあっては、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、昆虫等が侵入した際に駆除するための設備を有すること。
- (12) 次に掲げる基準を満たす便所を従事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、汚染の防止が可能な状態で保管することのできる十分な規模の設備を有すること。また、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ための設備を有すること。
- (14) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管するための設備については、不浸透性の材料で作られ、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) 製品を包装する場合にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を設けること。
- (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設けること。
- (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) 添加物を使用する場合にあっては、それを専用で保管することのできる設備を有し、又は場所を設け、及び計量器を備えること。
- 4 機械器具については、次に掲げる基準を満たすこと。
- (1) 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接触する機械器具等は、耐水性の材料で作られ、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、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄を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、分解及び清掃をしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒をすることのできる構造であること。
- (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、加熱等をするための設備には、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、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。
- 5 1から4までに掲げるもののほか、次に掲げる基準によること。
- (1) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業にあっては、3の(15)の規定を適用しない。
- (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（そのままの状態では飲食に供することのできる食品を食器に盛ること、そうざいの半製品を加熱すること等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。）をする場合にあっては、(1)の規定によるほか、次に掲げる基準により営業をすることができる。
- ア 取り扱う食品及び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にあっては、床面及び内壁に不浸透性の材料以外の材料を使用することができる。
- イ 取り扱う食品及び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にあっては、排水設備が床面に設置されていることを要しない。
- ウ 取り扱う食品及び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にあっては、冷蔵設備又は冷凍設備を施設外に有することとすることができる。

- エ 従事者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造である場合にあっては、食品を取り扱う区域が区画されていることを要しない。
- (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っては、3の(4)、(9)、(12)及び(16)の規定を適用しない。
- (4) 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っては、3の(12)、(13)及び(16)並びに4の(5)の規定を適用しない。
- (5) 政令第35条第27号及び第28号に規定する営業以外の営業のうち、冷凍食品を製造する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
- 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室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- イ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- ウ 製品の製造をする室又は場所に、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却をするための設備を有すること。
- エ 製品の温度が零下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設けること。
- (6) 政令第35条第30号に規定する営業以外の営業のうち、密封包装食品を製造する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
- 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場所を設け、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- イ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- ウ 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、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却をするための設備を有すること。

(別表第2)(第4条関係)

【業種別の営業施設の基準】

3 政令第35条第3号に規定する食肉販売業

- (1) 処理室を設けること。
- (2) 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。
- (3) 製品が冷蔵による保存を要する場合にあっては製品の温度が摂氏10度以下と、冷凍による保存を要する場合にあっては製品の温度が零下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、不浸透性の材料で作られ、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。

(別表第3)(第4条関係)

【生食用食肉又はふぐを取り扱う営業施設の基準】

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場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。

- (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) 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。
- (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による保存を要する場合にあっては当該生食用食肉の温度が摂氏4度以下と、生食用食肉が冷凍による保存を要する場合にあっては当該生食用食肉の温度が零下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有すること。
- (5) 生食用食肉を加工する場合にあっては、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。