

改正 平成16年3月29日条例第15号 平成17年3月28日条例第20号  
平成17年10月17日条例第58号 平成20年10月14日条例第36号  
平成24年7月12日条例第47号 平成24年12月13日条例第77号  
平成27年7月16日条例第35号

食品衛生法に基づく営業の施設についての基準等に関する条例をここに公布する。

食品衛生法施行条例

題名改正〔平成24年条例77号〕

(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。）及び食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。次条及び別表第1において「政令」という。）の規定に基づき、法の施行について必要な事項を定めるものとする。

一部改正〔平成16年条例15号・24年77号〕

(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

第2条 政令第8条第1項の規定により条例で定める食品衛生検査施設の設備の基準は、次に掲げるとおりとする。

(1) 理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室及び事務室を設けること。

(2) 検査又は試験のために必要な機械及び器具で知事が定めるものを備えること。

2 政令第8条第1項の規定により条例で定め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。

追加〔平成24年条例77号〕

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第3条 法第50条第2項の規定により条例で定める公衆衛生上講ずべき措置の基準は、危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下この条及び別表第1において同じ。）を用いて衛生管理を行う場合にあっては別表第1のとおりとし、危害分析・重要管理点方式を用いず衛生管理を行う場合にあっては別表第2のとおりとする。

一部改正〔平成24年条例77号・27年35号〕

(営業の施設についての基準)

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。

一部改正〔平成24年条例77号・27年35号〕

附 則

(施行期日)

1 この条例は、平成12年4月1日から施行する。

一部改正〔平成17年条例58号〕

(豆腐製造衛生師の資格を有していた者に係る特例)

2 平成17年3月31日において長野県豆腐製造衛生師登録条例を廃止する条例（平成17年長野県条例第20号）による廃止前の長野県豆腐製造衛生師登録条例（昭和44年長野県条例第17号）の規定に基づく豆腐製造衛生師の資格を有していた者に係る別表第1の第1の9の(2)のイの規定の適用については、同イ中「又は」とあるのは「若しくは」と、「資格を有する者」とあるのは「資格を有する者又は長野県豆腐製造衛生師登録条例を廃止する条例（平成17年長野県条例第20号）による廃止前の長野県豆腐製造衛生師登録条例（昭和44年長野県条例第17号）の規定に基づく豆腐製造衛生師の資格を有していた者」とする。

追加〔平成17年条例58号〕

附 則（平成16年3月29日条例第15号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（平成17年3月28日条例第20号抄）

改正 平成17年10月17日条例第58号

(施行期日)

- 1 この条例は、平成17年4月1日から施行する。

附 則 (平成17年10月17日条例第58号)

(施行期日)

- 1 この条例は、平成18年4月1日から施行する。

(長野県豆腐製造衛生師登録条例を廃止する条例の一部改正)

- 2 長野県豆腐製造衛生師登録条例を廃止する条例(平成17年長野県条例第20号)の一部を次のように改正する。

(次のよう略)

附 則 (平成20年10月14日条例第36号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則 (平成24年7月12日条例第47号)

この条例は、平成24年10月1日から施行する。

附 則 (平成24年12月13日条例第77号)

この条例は、平成25年4月1日から施行する。

附 則 (平成27年7月16日条例第35号)

この条例は、公布の日から施行する。

(別表第1) (第3条関係)

## 第1 衛生措置

### 1 一般事項

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (2) 施設、設備及び機械器具類について、これらの構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定めるとともに、必要に応じその方法、頻度及び確認方法を定めた手順書を作成すること。
- (3) 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。

### 2 施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、毎日清掃し、衛生上支障のないようにすること。
- (2) 調理場、加工場、製造場、処理場、保管場所、販売所その他食品、添加物、器具及び容器包装を直接取り扱う場所(飲食店営業及び喫茶店営業の客席を除く。以下「作業場」という。)には、作業に必要な物品等を置かないこと。
- (3) 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 作業場内は、採光又は照明、換気及び通風を十分にするとともに、必要に応じ適切な温度及び湿度の管理をすること。
- (5) 作業場内には、動物を入れないこと。
- (6) 窓及び出入口は、開放しないこと。
- (7) 排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝を常に整備し、清掃すること。
- (8) 便所は、清潔にし、定期的に消毒すること。
- (9) 施設においておう吐があった場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

### 3 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) 衛生保持のため、機械器具類は、その使用目的に応じそれぞれ専用に使用すること。
- (2) 機械器具類及び分解した機械器具類の部品は、洗浄及び消毒をすることにより常に清潔に保ち、所定の場所に衛生的に保管すること。
- (3) 機械器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは速やかに補修し、常時使用できるよう整備しておくこと。
- (4) 機械器具類の洗浄に洗剤を使用する場合は、常に汚れの性質、程度等に応じ適正なものを、その汚れが十分除去できる濃度で使用すること。
- (5) 温度計、圧力計、流量計等の計器類並びに滅菌、殺菌、除菌及び浄水に用いる装置は、

定期的に点検し、その結果を記録すること。

- (6) ふきん、包丁、まな板その他の食品取扱器具は、熱湯、蒸気、消毒剤等を用いて効果的に消毒し、乾燥させること。
- (7) 手洗設備には、手指の洗浄に適切な石けん、消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (8) 食品、器具及び容器の洗浄設備並びに器具及び容器の消毒設備は、常に清潔に保つこと。
- (9) 施設、設備等の清掃用機器は、専用の場所で、使用目的別に衛生的に保管すること。
- (10) 洗浄剤、消毒剤その他の化学物質は、その使用、保管その他の取扱いに十分注意するとともに、その名称を容器に表示する等の食品への混入を防止する措置を講ずること。
- (11) 食品の放射線照射業にあつては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

#### 4 ねずみ及び昆虫対策

- (1) 施設及びその周囲のねずみ又は昆虫（以下「ねずみ等」という。）の繁殖場所を排除するとともに、ねずみ等の施設内への侵入を防止すること。
- (2) ねずみ等の効果的な駆除作業を6月以内ごとに1回行うほか、ねずみ等の発生を認めるときは食品に影響を及ぼさないようねずみ等の駆除を行い、これらの実施記録を1年間保存すること。
- (3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品、器具及び容器包装を汚染しないようこれらの取扱いに十分注意すること。
- (4) 原材料、製品、包装資材等は、蓋付きの容器に入れる等のねずみ等による汚染防止のための措置を講じた上で保管すること。

#### 5 廃棄物及び排水の取扱い

- (1) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。
- (2) 廃棄物の処理の手順を定めること。
- (3) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別することができるよう必要な措置を講ずるとともに、汚液及び汚臭が漏れないよう常に密閉し、清潔にしておくこと。
- (4) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。

#### 6 使用水の管理等

- (1) 水道水以外の水を使用する場合は、1年以内（知事が別に定める営業にあつては、6月以内）ごとに1回（災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合にあつては、その都度）、水質について知事が別に定める試験（以下「水質検査」という。）を行い、その結果の記録を1年間保存すること。
- (2) 水質検査の結果、飲用が不適となったときは、その施設を管轄する保健所長の指示を受けること。
- (3) 貯水槽を使用する場合は、1年以内ごとに1回清掃し、清潔に保ち、かつ、汚染防止に努めること。
- (4) 水道水以外の水を使用する場合は、定期的に滅菌装置及び浄水装置が正常に作動しているかどうかを残留塩素の測定等により確認し、その結果を記録すること。
- (5) 飲食の用に供する氷は、適切に管理された給水設備によって供給された食品製造用水から作るとともに、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。

#### 7 食品衛生責任者の選任等

- (1) 施設又は部門ごとに、当該施設又は部門において食品を取り扱う者（以下「食品取扱者」という。）の中から食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を選任すること。
- (2) 食品衛生責任者は、次に掲げる者のいずれかに該当する者であること。
  - ア 法第48条第6項各号又は政令第9条第1項各号のいずれかに該当する者
  - イ 栄養士、調理師、製菓衛生師又は食鳥処理衛生管理者の資格を有する者
  - ウ 知事が行う食品衛生責任者を養成するための講習を修了した者又はこれと同等以上の知識を有すると知事が認めた者
- (3) 食品衛生責任者は、当該施設又は部門の衛生管理について営業者に進言し、営業者に協

- 力して当該施設又は部門の衛生管理に当たること。
- (4) 食品衛生責任者は、知事が別に定める講習を受けること。
- 8 衛生管理を実施する班の編成  
食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成する班を編成すること。
- 9 製品説明書及び製造工程一覧図の作成
- (1) 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質、殺菌・静菌処理、包装、保存性、保管条件、流通の方法その他の安全性に関する必要な事項及び想定する使用方法、消費者等を記載した製品説明書を作成すること。
- (2) 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。
- (3) 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置と照合すること。
- 10 食品等の取扱い
- (1) 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト（(2)及び(3)において「危害要因リスト」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び9の(1)の製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。
- (2) (1)の規定により特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下この表において「管理措置」という。）を定め、危害要因リストに記載すること。
- (3) 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認（以下この表において「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下この表において「重要管理点」という。）を定めること。ただし、重要管理点を定めないことにつき相当の理由がある場合であって、その理由を記載した文書を作成するときは、この限りでない。
- (4) 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準（以下この表において「管理基準」という。）を設定すること。
- (5) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷の防止をするためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。
- (6) モニタリングの実施により重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときは、改善措置（管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含む。11の(1)において同じ。）を適切に実施すること。
- (7) 製品の危害分析・重要管理点方式による食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度でその方式の検証を行うこと。
- 11 食品衛生上の危害の発生の防止のための記録の作成及び保存
- (1) 10の(1)の食品衛生上の危害の原因となる物質の特定、10の(2)の管理措置の設定、10の(3)の重要管理点の決定、10の(4)の管理基準の設定、10の(5)のモニタリングの実施、10の(6)の改善措置の実施及び10の(7)の検証について記録し、その記録を保存すること。
- (2) 10の(5)のモニタリングの実施についての記録には、当該モニタリングを実施した担当者及び責任者が署名を行うこと。
- (3) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、製造又は加工等の情報、出荷又は販売先その他必要な事項について記録し、その記録を保存すること。
- (4) (1)及び(3)の記録の保存期間について、取り扱う食品等の賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。
- (5) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長等から要請があった場合には、(1)及び(3)の記録を提出すること。
- 12 回収及び廃棄
- (1) 法第3条第1項に規定する販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合に、当該発生した問題に係る製品を迅速かつ適切に回収するため、その役割分担、当該製品の具

体的な回収の方法及び保健所長等への問題が発生した旨その他必要な事項の報告の手順を定めること。

- (2) (1)に規定する場合において回収した製品は、他の製品と明確に区別して保管し、保健所長等の指示に従って、適切に廃棄する等必要な措置を講ずること。
- (3) (1)に規定する場合において、製品を回収するときは、消費者に対する注意喚起等のため、必要に応じ当該回収に関する事実を公表すること。

#### 13 検食の保存等

そう菜製造業及び弁当屋、仕出し屋、旅館その他これらに類する飲食店営業にあつては、知事が別に定める期間、検食をそれに関する記録とともに保存すること。

#### 14 管理運営要領の作成等

- (1) 施設、食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者に周知徹底すること。
- (2) 定期的にふき取り検査等により施設の衛生状態及び食品の取扱いの状況を確認し、必要に応じ管理運営要領の内容を見直すこと。

#### 15 情報の提供

- (1) 消費者に対し、法第3条第1項に規定する販売食品等の安全性に関する情報を提供すること。
- (2) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に係る消費者等からの次に掲げる情報について、保健所長等に速やかに報告すること。
  - ア 健康被害（医師により、その症状が当該食品等に起因し、又は起因する疑いがあると診断された健康被害に限る。）に関する情報及び法の定める食品等に関する基準等に適合しない食品等に関する情報
  - イ 異味又は異臭の発生、異物の混入その他の異常であつて、健康被害につながるおそれのあるものに関する情報

### 第2 食品取扱者等の衛生管理

- 1 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行われるようにすること。
- 2 食品取扱者は、6月以内ごとに1回検便を受けること。
- 3 食品取扱者は、飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、その疾病の病原体を保有していることが判明したとき又はその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、営業者又は食品衛生責任者にこれらの事項を報告すること。
- 4 食品取扱者は、作業場内専用の外衣、帽子及びはき物を使用するとともに、これらを使用したまま汚染区域（便所を含む。）に立ち入らないこと。
- 5 食品取扱者は、指輪その他の装飾品、腕時計、ヘアピン等を作業場内に持ち込まないこと。
- 6 食品取扱者は、常に爪を短く切るとともに、爪にマニキュア等を付けて食品等を取り扱わないこと。
- 7 食品取扱者は、作業前、用便後及び作業中に手指が汚染のおそれのあるものに触れたときは、手指の洗浄及び消毒（使い捨て手袋を使用する場合には、その交換。9において同じ。）を確実にすること。
- 8 食品取扱者は、作業場内において、着替え、喫煙、放たん、食事等をしないこと。
- 9 食品取扱者以外の者が作業場に立ち入る場合は、その者に、当該立入り前及び作業場内で手指が汚染のおそれのあるものに触れたときに、手指の洗浄及び消毒を確実にさせるとともに、4から6まで及び8に規定する事項を遵守させること。

### 第3 食品取扱者の衛生教育

- 1 営業者及び食品衛生責任者は、食品取扱者に対し、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する教育を実施すること。
- 2 営業者及び食品衛生責任者は、洗浄剤、消毒剤その他の化学物質を取り扱う食品取扱者に対し、当該化学物質の適切な取扱いに関する教育を実施すること。

### 第4 運搬

- 1 食品を運搬する車両、コンテナ等は、食品及び容器包装を汚染しないものであって容易に洗浄及び消毒ができる構造のものとし、常に清潔にし、必要に応じ補修を行うこと。
- 2 食品と食品以外の貨物を同一車両で運搬する場合は、必要に応じ、食品と当該貨物との区分けその他の当該貨物による食品の汚染を防止する措置を講ずること。
- 3 運搬中の食品は、ほこり等に汚染されないようにすること。
- 4 食品の運搬に、その直前にそれと品目が異なる食品又は食品以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、これらを効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒をすること。
- 5 食品等の運搬に当たっては、温度の管理及び所要時間に留意すること。  
全部改正〔平成17年条例58号〕、一部改正〔平成20年条例36号・24年77号・27年35号〕

(別表第2) (第3条関係)

第1 衛生管理

1 一般事項

別表第1の第1の1に定める基準によること。

2 施設の衛生管理

別表第1の第1の2に定める基準によること。

3 食品取扱設備等の衛生管理

別表第1の第1の3に定める基準によること。

4 ねずみ及び昆虫対策

別表第1の第1の4に定める基準によること。

5 廃棄物及び排水の取扱い

別表第1の第1の5に定める基準によること。

6 食品等の取扱い

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から、品質、鮮度、表示等について点検し、その状況を記録すること。
- (2) 原材料として使用する生鮮食品は、冷蔵設備に保存する等当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保存し、冷蔵設備から出した場合は、速やかに製造、加工又は調理をすること。
- (3) 冷蔵庫内又は冷蔵室内において、相互汚染のおそれがある場合は食品ごとに区画して保存し、特に製品が原材料により汚染されるおそれがある場合は製品保管用又は原材料保管用の冷蔵庫又は冷蔵室をそれぞれ個別に設けて保存すること。
- (4) 添加物は、正確にひょう量して適正に使用するとともに、法第11条第1項の規定による使用の方法についての基準が定められているものを使用する場合は、その使用状況を記録し、当該添加物を使用した食品等の賞味期限等に応じ合理的な期間その記録を保存すること。
- (5) 食品は、その特性、賞味期限等に応じ、調理、製造、販売等の各過程において、時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。
- (6) 食品の冷却、加熱及び乾燥、添加物の使用、真空調理、ガス置換包装、放射線照射等の食品衛生に重大な影響がある工程の衛生管理に十分注意すること。
- (7) 調理済み食品と原材料は、区分して取り扱うとともに、食肉等の未加熱食品を取り扱った設備及び機械器具類は、別の食品を取り扱う前に、洗浄及び消毒をすること。
- (8) 器具及び容器包装は、製品を汚染及び損傷から保護し、適切な表示を行うことができるものを使用するとともに、再使用が可能な器具及び容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものを使用すること。
- (9) 食品等の製造又は加工に当たっては、次の事項を実施すること。
  - ア 原材料及び製品への異物の混入を防止するための措置を講じ、必要に応じ検査すること。
  - イ 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、これらの衛生状態等を記録すること。
  - ウ 製品ごとにその特性、製造又は加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、当該製品の賞味期限等に応じ合理的な期間その説明書を保存すること。
  - エ 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう必要な措置を講ずること。
- (10) おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。

- 7 定期検査  
製造、加工又は調理をした製品は、知事が別に定めるところにより定期的に検査を行い、その結果の記録を1年間保存すること。
  - 8 使用水の管理等  
別表第1の第1の6に定める基準によること。
  - 9 食品衛生責任者の選任等  
別表第1の第1の7に定める基準によること。
  - 10 食品衛生上の危害の発生の防止のための記録の作成及び保存
    - (1) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、製造又は加工等の情報、出荷又は販売先その他必要な事項について記録し、当該食品等の賞味期限等に応じ合理的な期間その記録を保存すること。
    - (2) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長等から要請があった場合には、(1)の記録を提出すること。
  - 11 回収及び廃棄  
別表第1の第1の12に定める基準によること。
  - 12 検食の保存等  
別表第1の第1の13に定める基準によること。
  - 13 管理運営要領の作成等  
別表第1の第1の14に定める基準によること。
  - 14 情報の提供  
別表第1の第1の15に定める基準によること。
- 第2 食品取扱者等の衛生管理  
別表第1の第2に定める基準によること。
- 第3 食品取扱者の衛生教育  
別表第1の第3に定める基準によること。
- 第4 運搬  
別表第1の第4に定める基準によること。  
追加〔平成27年条例35号〕
- (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こと。

#### 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、従事者と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。）であって、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

### 1 飲食店営業

#### (1) 作業場の構造

調理室、原材料保管室又は原材料保管庫その他必要に応じ、配膳室、器具容器洗浄消毒室、炊飯室、放冷室、詰合せ包装室、揚物室、下処理室又は包装材料保管室若しくは包装材料保管庫を設けること。

#### (2) 作業場の設備

- ア 防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。ただし、客室とともに一室を構成し、床面から一定の高さまで固定されたカウンター等により当該客席と区画されている作業場（防そ、防虫及び防じんの設備が十分である施設に設置されているものに限る。）については、当該設備を簡略にすることができる。
- イ 調理室、配膳室、放冷室、詰合せ包装室及び器具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 器具容器洗浄消毒室（器具容器洗浄消毒室を設けない場合にあつては、調理室）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 調理室、炊飯室及び下処理室には、使用に適した流水式の食品洗浄設備を設けること。
- イ 取扱量に応じた冷蔵庫を設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。



## 2 喫茶店営業

### (1) 作業場の構造

他と区画した調理場を設けること。

### (2) 作業場の設備

ア 自動車(道路運送車両法(昭和26年法律第185号)第2条第2項に規定する自動車をいう。以下同じ。)に施設を設けて営業を営む場合の自動車(以下「移動営業車」という。)の施設は、販売行為中を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。

イ 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 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 取扱量に応じた冷蔵庫を設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。

## 3 菓子製造業

### (1) 作業場の構造

製造室、原材料保管室又は原材料保管庫その他必要に応じ、製品保管室若しくは製品保管庫、詰合せ包装室、器具容器洗浄消毒室、乾燥室、発酵室若しくは発酵庫又は包装材料保管室を設けること。

### (2) 作業場の設備

ア 防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。

イ 製造室、詰合せ包装室及び器具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 器具容器洗浄消毒室(器具容器洗浄消毒室を設けない場合にあつては、製造室)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 クリーム、バター、あん類等を使用する場合及び米菓を製造する場合にあつては、製造量に応じた冷蔵設備を設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。この場合において、焼釜を設けるときは、必要に応じ温度計を備えること。

## 4 あん類製造業

### (1) 作業場の構造

原料保管室又は原料保管庫、原料洗浄場、製造室その他必要に応じ、器具容器洗浄消毒室を設けること。

### (2) 作業場の設備

ア 原料保管室、原料保管庫及び原料洗浄場を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。

イ 製造室及び器具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 器具容器洗浄消毒室(器具容器洗浄消毒室を設けない場合にあつては、製造室)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 使用に適した流水式の原料洗浄設備を設けること。

イ 製造量に応じた冷蔵庫を設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。

## 5 アイスクリーム類製造業

### (1) 作業場の構造

ア 混合殺菌室、製造室その他必要に応じ、硬化室、貯蔵室、原料保管室若しくは原料保管庫、包装室又は検査室を設けること。

イ アにかかわらず、外部からの汚染を防止できる衛生的な凍結器(以下「凍結器」という。)から直接販売することを目的とする場合は、製造室を設けないことができる。この場合において、凍結器の設置場所は、混合殺菌室がある同一施設内で衛生的な場所とし、かつ、混合殺菌室から遠くないこと。

(2) 作業場の設備

- ア 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 混合殺菌室、製造室及び包装室には、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 混合殺菌室又は製造室には、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。
- エ (1)のイに該当する場合は、凍結器の近くに流水式の手洗設備及び手指消毒装置又はこれに代わる装置並びに流水式の器具容器洗浄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原料洗浄設備を設けること。
- イ 殺菌器を設け、自記温度計を備えること。
- ウ 製造量に応じた冷蔵設備又は貯蔵室を設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。ただし、(1)のイに該当する場合は、冷蔵設備を設けないことができる。

6 乳処理業

(1) 作業場の構造

受乳室、処理室、冷蔵庫又は生乳冷却装置、検査室その他必要に応じ、空容器洗浄消毒室を設けること。

(2) 作業場の設備

- ア 処理室及び空容器洗浄消毒室の防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
- イ 受乳室、処理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 受乳室及び処理室には、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 コンベヤーを用いて消毒済の空瓶を送る場合は外部汚染が防止でき、かつ、清掃が容易な装置を設け、箱を用いて消毒済の空瓶を送る場合は専用の箱洗浄消毒装置を設けること。
- イ 冷蔵庫及び生乳冷却装置には、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、自記温度計を備えること。この場合において、殺菌器が、連続瞬間殺菌装置であるときは、温度、圧力等を自動調節できる装置を設けること。

7 特別牛乳さく取処理業

(1) 作業場の構造

牛舎、搾乳室、牛乳取扱室、器具取扱室、冷蔵庫又は冷却装置、隔離室、飼料置場、運動場及び検査室を設けること。

(2) 作業場の設備

- ア 牛舎、飼料置場、運動場及び検査室を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
- イ 搾乳室、牛乳取扱室及び器具取扱室には、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 器具取扱室には、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

冷蔵庫及び冷却装置には、外部から容易に計測できる温度計を備えること。

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。

## 9 集乳業

### (1) 作業場の構造

受乳室及び合乳室を設けること。

### (2) 作業場の設備

ア 合乳室の防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。

イ 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

取扱量に応じた冷却装置及び貯乳器を設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。

## 10 乳類販売業

### (1) 作業場の構造

他と区画した販売所を設けること。ただし、掛紙等により外部汚染の防止処置が施された乳類を、ショーケース等の販売容器を用いて直接消費者に販売する場合で、衛生上支障がないと認められるときは、他と区画しないことができる。

### (2) 作業場の設備

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。

### (3) 食品の取扱設備

取扱量に応じた専用の冷蔵庫を設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。

## 11 食肉処理業

### (1) 作業場の構造

荷受室又は荷受場、処理室その他必要に応じ、と殺放血室、解体室、包装室又は冷蔵庫若しくは冷蔵室を設けること。

- (2) 作業場の設備
  - ア 荷受室及び荷受場を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
  - イ 処理室、と殺放血室、解体室及び包装室には、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 処理室、と殺放血室及び解体室には、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 食品が露出しない構造の専用の運搬用器具類を備えること。
  - ウ 冷蔵庫及び冷蔵室には、外部から容易に計測できる温度計を備えること。

## 12 食肉販売業

- (1) 作業場の構造

販売所及び処理室を設けること。ただし、処理行為を行わない場合にあつては、処理室を設けないことができる。
- (2) 作業場の設備
  - ア 移動営業車の販売所（販売行為中のものを除く。）及び処理室は、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
  - イ 処理室（処理室を設けない場合にあつては、販売所。ウにおいて同じ。）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 処理室には、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。ただし、専用の作業場で調整された包装肉をそのまま販売する場合にあつては、この限りでない。
- (3) 食品の取扱設備
  - ア 食品が露出しない構造の専用の運搬用器具類を備えること。ただし、(2)のウただし書に該当する場合は、この限りでない。
  - イ 取扱量に応じた専用の冷蔵庫又は凍結管付陳列ケースを設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。

## 13 食肉製品製造業

- (1) 作業場の構造

原料処理室、製造室、包装室、冷蔵庫その他必要に応じ、燻（くん）煙ボイル室、廃棄物処理室、乾燥室若しくは乾燥場又は検査室を設けること。
- (2) 作業場の設備
  - ア 乾燥場及び検査室を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
  - イ 原料処理室、製造室及び包装室には、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 原料処理室及び製造室には、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 食品が露出しない構造の専用の運搬用器具類を備えること。
  - イ 加熱装置を設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。
  - ウ 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。

## 14 魚介類販売業

- (1) 作業場の構造

販売所及び調理室を設けること。ただし、調理行為を行わない場合にあつては、調理室を設けないことができる。
- (2) 作業場の設備
  - ア 移動営業車の販売所（販売行為中のものを除く。）及び調理室の防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
  - イ 調理室（調理室を設けない場合にあつては、販売所。ウにおいて同じ。）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 調理室には、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 調理室には、使用に適した流水式の食品洗浄設備を設けること。
  - イ 取扱量に応じた専用の冷蔵庫及び凍結管付陳列ケースを設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。
- 15 魚介類せり売営業
  - (1) 作業場の構造
    - 荷さばき場、せり売場、乾物保管室、解体室又は身おろし室、冷蔵庫、空箱置場、検査室その他必要に応じ、廃棄物処理室又は洗車場を設けること。
  - (2) 作業場の設備
    - ア 乾物保管室、解体室及び身おろし室の防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
    - イ 荷さばき場、せり売場、解体室及び身おろし室には、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 荷さばき場及び解体室又は身おろし室には、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 解体室、身おろし室、荷さばき場及びせり売場には、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。
- 16 魚肉ねり製品製造業
  - (1) 作業場の構造
    - 原料保管室又は原料保管庫、製造室、製品保管室又は製品保管庫、空箱置場その他必要に応じ、洗浄室、燻（くん）煙室、加熱室、放冷室、包装室又は副原料保管室若しくは副原料保管庫を設けること。
  - (2) 作業場の設備
    - ア 空箱置場及び燻（くん）煙室を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
    - イ 製造室、製品保管室、製品保管庫、洗浄室、加熱室、放冷室及び包装室には、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 製造室及び洗浄室には、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 使用に適した流水式の原料洗浄設備を設けること。
    - イ 製造量に応じた加熱装置及び冷蔵設備を設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。
- 17 食品の冷凍又は冷蔵業
  - (1) 作業場の構造
    - 荷扱室又は荷扱場及び冷蔵室のほか、次に掲げる営業の区分に応じ、それぞれ定める施設を設けること。
      - ア 食品の冷凍業
        - 処理室、冷凍予備室、冷凍室その他必要に応じ、包装室又は包装材料保管室若しくは包装材料保管庫
      - イ 食品の冷蔵業
        - 冷蔵予備室
  - (2) 作業場の設備
    - ア 荷扱場を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
    - イ 荷扱室、荷扱場、処理室及び包装室には、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 処理室には、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 冷凍予備室、冷凍室、冷蔵予備室及び冷蔵室には、外部から容易に計測できる温度計を備え、使用目的に応じた温度の調節装置を設けること。
- 18 食品の放射線照射業
  - (1) 作業場の構造
    - 照射室、原料保管室、原料保管庫又は原料保管場、製品保管室、製品保管庫又は製品保管場その他必要に応じ、空容器保管室又は空容器保管場を設けること。
  - (2) 作業場の設備
    - 原料保管室、原料保管庫、原料保管場、空容器保管室及び空容器保管場を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
  - (3) 食品の取扱設備
    - コンベヤー等の装置は、所定の移動速度を確実に維持し得る能力のものであり、清掃しやすく、機械油等によって食品を汚染することのない構造であること。
- 19 清涼飲料水製造業
  - (1) 作業場の構造
    - 製造室、調合室、製品保管室、製品保管庫又は製品保管場、空容器保管室又は空容器保管場その他必要に応じ、原料保管室若しくは原料保管場、原料処理室若しくは原料処理場、空容器洗浄消毒室若しくは空容器洗浄消毒機又は検査室を設けること。
  - (2) 作業場の設備
    - ア 原料保管室、原料保管場、原料処理室、原料処理場、製品保管室、製品保管庫、製品保管場、空容器保管室、空容器保管場及び検査室を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
    - イ 製造室及び調合室には、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 製造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、調合室には必要に応じ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原料洗浄設備を設けること。
    - イ 加熱装置及び冷却装置を設け、温度、圧力等を容易に計測できる計器を備えること。
- 20 乳酸菌飲料製造業
  - (1) 作業場の構造
    - 混合殺菌室、充てん室その他必要に応じ、空容器洗浄消毒室を設けること。
  - (2) 作業場の設備
    - ア 防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
    - イ 混合殺菌室及び充てん室には、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 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
    - 製造量に応じた冷蔵庫及び殺菌器を設け、冷蔵庫には外部から容易に計測できる温度計を、殺菌器には自記温度計を備えること。
- 21 氷雪製造業
  - (1) 作業場の構造
    - 製氷室、貯氷室又は貯氷庫及び取扱室を設けること。
  - (2) 作業場の設備
    - ア 防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
    - イ 製氷室及び取扱室には、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 製氷室には、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。
    - エ 使用に適した流水式の衛生的な脱水槽を設けること。
  - (3) 食品の取扱設備

- ア 製氷缶には、二重蓋（ぶた）を設けること。
  - イ 必要に応じ、吹込み空気のろ過装置を設けること。
  - ウ 製氷搬出入専用の設備を設けること。
  - エ 製氷槽、貯氷室及び貯氷庫には、外部から容易に計測できる温度計を備えること。
- 22 氷雪販売業
- (1) 作業場の構造
    - 貯氷室又は貯氷庫及び取扱室を設けること。
  - (2) 作業場の設備
    - ア 防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
    - イ 取扱室には、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 取扱室には、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 製氷搬出専用の設備を設けること。
    - イ 氷が露出しない構造の専用の運搬用具を備えること。
    - ウ 貯氷室及び貯氷庫には、外部から容易に計測できる温度計を備えること。
- 23 食用油脂製造業
- (1) 作業場の構造
    - 製造室、原料保管室又は原料保管庫、製品保管室又は製品保管庫その他必要に応じ、充てん室、包装室又は空容器処理室を設けること。
  - (2) 作業場の設備
    - ア 原料保管室、原料保管庫、製品保管室及び製品保管庫を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
    - イ 製造室、充てん室及び包装室には、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 製造室及び空容器処理室には、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原料洗浄設備を設けること。
    - イ 加熱装置を設け、温度、圧力等を容易に計測できる計器を備えること。
- 24 マーガリン又はショートニング製造業
- (1) 作業場の構造
    - 原料取扱室、製造室、包装室、製品保管室又は製品保管庫及び検査室を設けること。
  - (2) 作業場の設備
    - ア 製品保管室、製品保管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 製造室及び包装室には、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 原料取扱室及び製造室には、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
    - 製造量に応じた冷蔵設備及び殺菌器を設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。
- 25 みそ製造業
- (1) 作業場の構造
    - 原料保管室又は原料保管庫、原料洗浄場、製造室、充てん室、容器・包装材料保管室その他必要に応じ、みそこし室、空容器洗浄消毒室若しくは空容器洗浄消毒場、貯蔵室若しくは貯蔵庫又は空容器保管場を設けること。
  - (2) 作業場の設備
    - ア 製造室、みそこし室及び充てん室の防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
    - イ 製造室、みそこし室及び充てん室には、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 製造室、みそこし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 使用に適した流水式の原料洗浄設備を設けること。

イ 加熱装置を設け、温度、圧力等を容易に計測できる計器を備えること。

26 醬（しょう）油製造業

(1) 作業場の構造

原料保管室又は原料保管庫、原料洗浄場、製造室、充てん室その他必要に応じ、製品保管場、化学分解室若しくは化学分解場、分解剤格納庫、中和剤保管室若しくは中和剤保管庫、空容器洗浄消毒室若しくは空容器洗浄消毒場又は空容器保管場を設けること。

(2) 作業場の設備

ア 製造室及び充てん室の防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。

イ 製造室及び充てん室には、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 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。

エ 搾場の貯留槽が床面下にある場合は、外部からの汚染を防止できる処置が講じてあること。

(3) 食品の取扱設備

ア 使用に適した流水式の原料洗浄設備を設けること。

イ 化学分解室及び化学分解場には、必要に応じ、耐酸性及び耐アルカリ性の分解槽を設け、悪臭を処理する装置を備えること。

ウ 加熱装置を設け、温度、圧力等を容易に計測できる計器を備えること。

27 ソース類製造業

(1) 作業場の構造

製造室、原料保管室、原料保管庫又は原料置場、充てん室又は充てん機、製品保管室又は製品保管庫その他必要に応じ、原料洗浄場、原料処理室、冷蔵室若しくは冷蔵庫、包装室、空容器洗浄消毒室、空容器洗浄消毒場若しくは空容器洗浄消毒機、空容器保管場又は検査室を設けること。

(2) 作業場の設備

ア 原料置場、原料洗浄場、包装室、製品保管室、製品保管庫、空容器保管場、空容器洗浄消毒場及び検査室を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。

イ 原料処理室、製造室及び充てん室には、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 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 使用に適した流水式の原料洗浄設備を設けること。

イ 加熱装置及び冷却装置を設け、温度、圧力等を容易に計測できる計器を備えること。

28 酒類製造業

(1) 作業場の構造

原料保管室又は原料保管庫、製造室、製品保管室又は製品保管庫、空容器保管室又は空容器保管場、検査室その他必要に応じ、充てん室、包装室又は空容器洗浄消毒室若しくは空容器洗浄消毒場を設けるほか、次に掲げる酒類の区分に応じ、それぞれ定める施設を設けること。

ア 清酒

原料洗浄室又は原料洗浄場及び貯蔵室又は貯蔵庫

イ 蒸留酒

原料洗浄室又は原料洗浄場及び貯蔵室又は貯蔵庫



ウ 果実酒

原料取扱室又は原料取扱場、原料洗浄室又は原料洗浄場及び貯蔵室又は貯蔵庫

エ ビール

必要に応じ、原料処理室又は貯蔵室若しくは貯蔵庫

(2) 作業場の設備

ア 製造室、充てん室及び空容器洗浄消毒室の防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。

イ 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 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 使用に適した流水式の原料洗浄設備を設けること。ただし、ビールのみを製造する場合にあつては、この限りでない。

イ 加熱装置を設け、温度、圧力等を容易に計測できる計器を備えること。

29 豆腐製造業

(1) 作業場の構造

製造室、原料保管室又は原料保管庫その他必要に応じ、原料洗浄室若しくは原料洗浄場、器具容器洗浄消毒室又は包装室を設けること。

(2) 作業場の設備

ア 原料保管室、原料保管庫、原料洗浄室及び原料洗浄場を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。

イ 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 器具容器洗浄消毒室（器具容器洗浄消毒室を設けない場合にあつては、製造室）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 使用に適した流水式の原料洗浄設備を設けること。

イ 製品の種類及び製造量に応じ、衛生的な換流式保存水槽を設け、容易に計測できる温度計を備えること。

ウ 必要に応じ、冷蔵庫を設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。

30 納（なつ）豆製造業

(1) 作業場の構造

原料保管室又は原料保管庫、製造室、包装室、培養室その他必要に応じ、原料洗浄場又は包装材料保管室を設けること。

(2) 作業場の設備

ア 原料保管室、原料保管庫及び原料洗浄場を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。

イ 製造室及び包装室には、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 製造室には、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 使用に適した流水式の原料洗浄設備を設けること。

イ 培養室には、温度計を備えること。

31 めん類製造業

(1) 作業場の構造

製造室、原料保管室又は原料保管庫、製品保管室又は製品保管庫その他必要に応じ、乾燥室若しくは乾燥機、包装室若しくは包装機又は包装材料保管室若しくは包装材料保管庫を設けること。

(2) 作業場の設備

ア 防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。

- イ 製造室及び包装室には、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 製造室には、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

生めん、ゆでめん等を製造する場合にあつては、必要に応じ、冷蔵設備を設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。

32 そうざい製造業

(1) 作業場の構造

製造室、原材料保管室又は原材料保管庫、製品保管室又は製品保管庫その他必要に応じ、原材料処理室、放冷室若しくは放冷库、包装室、器具容器洗浄消毒室又は包装材料保管室若しくは包装材料保管庫を設けること。

(2) 作業場の設備

ア 防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。

イ 製造室、放冷室、包装室及び器具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 器具容器洗浄消毒室（器具容器洗浄消毒室を設けない場合にあつては、製造室）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 使用に適した流水式の原材料洗浄設備その他必要に応じ、解凍設備を設けること。

イ 取扱量に応じた冷蔵庫を設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。

33 か（\）ん（\）詰又はび（\）ん（\）詰食品製造業

(1) 作業場の構造

原料保管室又は原料保管場、製造室、充てん室又は充てん機、包装荷造場、製品保管室又は製品保管場その他必要に応じ、原料洗浄室若しくは原料洗浄場、原料処理室又は検査室を設けるほか、次に掲げる営業の区分に応じ、それぞれ定める施設を設けること。

ア 缶詰食品製造業

空缶保管室又は空缶保管庫、空缶洗浄消毒室又は空缶洗浄消毒機及び殺菌室又は殺菌機

イ 瓶詰食品製造業

空瓶保管室又は空瓶保管場、洗瓶消毒室又は洗瓶消毒機その他必要に応じ、殺菌室又は殺菌機

(2) 作業場の設備

ア 原料保管室、原料保管場、原料洗浄室、原料洗浄場、包装荷造場、製品保管室、製品保管場、空瓶保管室、空瓶保管場及び検査室を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。

イ 製造室及び充てん室には、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 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原料洗浄設備を設けること。

イ 加熱装置を設け、温度、圧力等を容易に計測できる計器を備えること。

34 添加物製造業

(1) 作業場の構造

製造室、原材料保管室、原材料保管庫又は原材料保管場、製品保管室又は製品保管庫その他必要に応じ、充てん室、包装室、包装材料保管室若しくは包装材料保管庫又は検査室を設けること。

(2) 作業場の設備

ア 原材料保管室、原材料保管庫、原材料保管場、包装材料保管室、包装材料保管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 製造室、充てん室及び包装室には、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 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

法第11条第1項の規定による保存の方法についての基準が定められている添加物を扱う作業場にあつては、当該基準に合った貯蔵設備を設けること。

第3 営業施設の基準の特例

知事は、営業の形態その他特別な事情により第1及び第2に定める基準によることが困難であると認める営業にあつては、第1及び第2にかかわらず、当該営業に係る施設の基準を別に定めることができる。

一部改正〔平成16年条例15号・24年47号・77号・27年35号〕