

## 施設基準

### 別表第1（第3条関係） 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、機械器具の配置及び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（以下この表において「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、次に掲げる要件を満たすこと。
  - (1) 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置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、異なる作業につき交替で同一区画を使用する場合における適切な洗浄及び消毒の実施等により衛生管理に必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。
  - (2) 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つては、それらと食品等を取り扱うことを目的とする室又は場所が区画されていること。
- 3 施設の構造及び設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
  - (1) じん埃（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及び昆虫の侵入を防止することが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、結露が発生しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう適切に換気することが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（以下この表において「清掃等」という。）を容易に行うことができる材料で作られており、かつ、清掃等を容易に行うことが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な施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
    - ア 床面は、不浸透性の材質で作られており、かつ、排水が良好であること。
    - イ 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行うため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。
  - (6) 次に掲げる要件を満たす給水設備を有すること。この場合において、法第13条第1項の規定に基づき定められた規格又は基準に食品製造用水の使用についての定めがある食品を取り扱う営業にあつては、ア中「飲用に適する水（水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。同表において同じ。）」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用することができるよう定めがある食品を取り扱う営業にあつては、ア中「飲用に適する水（水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。同表において同じ。）」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
    - ア 水道事業等により供給される水（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道及び同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水をいう。以下この表及び次表において同じ。）又は飲用に適する水（水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。同表において同じ。）を施設の必要な場所に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。
    - イ 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つては、必要に応じて消毒をする装置及び浄水をする装置を備え、水源が外部から汚染されない構造を有すること。
    - ウ 貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であること。
  - (7) 従業者の手指の洗浄及び消毒をする装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。ただし、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。

- (8) 排水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
    - 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、液状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することが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。
  - (9) 冷蔵又は冷凍の設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
    - ア 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な冷蔵又は冷凍の機能を有すること。
    - イ 法第13条第1項の規定に基づき定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍についての定めがある食品を取り扱う営業にあつては、製造及び保存のための冷蔵又は冷凍について、その定めに従い必要な機能を有すること。
  - (10) 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防止することができる設備及びこれらが侵入した際に駆除するための設備を有すること。
  - (11) 従業者の数に応じて次に掲げる要件を満たす便所を有すること。
    - ア 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
    - イ 専用の流水式手洗い設備を有すること。
  - (12) 保管の設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
    - ア 原材料について、その種類及び特性に応じた温度で、かつ、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であること。
    - イ 施設において使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管することができること。
  - (13) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不透性を有し、及び十分な容量を備えており、清掃を行いやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
  - (14) 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。
  - (15) 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有すること。
  - (16) 食品等を洗浄するため、必要に応じて、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備であつて、熱湯、蒸気等を供給することができるものを有すること。
  - (17) 添加物を使用する施設にあつては、添加物を専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。
- 4 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、次に掲げる要件を満たすこと。
- (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等は、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。
  - (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、洗浄を容易に行うことができ、熱湯、蒸気又は殺菌剤による消毒をすることができるものであること。
  - (4) 固定された、又は移動しがたい機械器具等にあつては作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄を行いやすい位置に有し、組立式の機械器具等にあつては分解及び清掃を行いやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒をすることが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つては、それらの汚染を防止することができる専用の容器を使用すること。
  - (6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計のほか、必要に応じて圧力計、流量計その他の計器を備えること。
  - (7) 作業場の清掃等を行うための必要な数の専用の用具を備え、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その作業の内容を掲示する設備を有すること。
- 5 1の事項から4の事項までに掲げる基準のほか、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（以下この表において「飲食店営業」という。）にあつては、3の事項(14)の規定は、適用しない。

- (2) 飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態でも飲食に供することができる食品を食器に盛り付け、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみを行う営業をいい、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。次表の1の事項(1)において同じ。）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行うことができること。
- ア 床面及び内壁にあっては、取り扱う食品又は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は、不浸透性の材料以外の材料を使用することができること。
  - イ 排水設備にあっては、取り扱う食品又は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は、床面に設置しないことができること。
  - ウ 冷蔵又は冷凍の設備にあっては、取り扱う食品又は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は、施設外に有することができること。
  - エ 食品を取り扱う区域にあっては、従業者以外の者が容易に立ち入ることができない構造である場合に限り、区画されていることを要しないこと。
- (3) 飲食店営業のうち、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。以下この表及び次表において同じ。）において調理をする場合にあっては、3の事項(4)、(8)、(11)及び(15)の規定は、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の事項(11)、(12)及び(15)並びに4の事項(5)の規定は、適用しない。
- (5) 政令第35条第27号及び第28号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
- ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
  - イ 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。
  - ウ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
  - エ 製品が摂氏零下15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室及び保管室を有すること。
- (6) 政令第35条第30号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
- 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の作業区分に応じて区画された室又は場所を有し、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。
  - イ 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。
  - ウ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

## 別表第2（第3条関係） 業種別基準

### 1 飲食店営業

自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 簡易な営業にあっては、1日の営業において約40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。
- (2) 比較的大量の水を要しない営業にあっては、1日の営業において約80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。
- (3) 比較的大量の水を要する営業にあっては、1日の営業において約200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。

### 2 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、その調理されたものを販売する営業

- (1) ひさし、屋根等の雨水を防止する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にあっては、この限りでない。
- (2) 床面は、清掃、洗浄及び消毒を容易に行うことができる不浸透性の材料の材質であること。

### 3 食肉販売業

- (1) 処理室を有すること。
- (2) 処理室は、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) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10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の設備を、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下15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の設備を、それぞれの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、次に掲げる要件を満たすこと。
  - ア 不浸透性の材料で作られ、処理量に応じた容量を有していること。
  - イ 消毒を容易に行うことができ、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
  - ウ 蓋を備えていること。

### 4 魚介類販売業

- (1) 原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。
- (3) 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。
- (4) かきを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
  - ア 必要に応じて浄化設備を有すること。
  - イ かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。
  - ウ かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

### 5 魚介類競り売り営業

- (1) 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。
- (2) 必要に応じて冷蔵又は冷凍の設備、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。
- (3) 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあっては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。

## 6 集乳業

- (1) 生乳の貯蔵設備を有すること。
- (2) 生乳の受入検査を外部委託する施設以外の施設にあっては、生乳の受入検査設備を有すること。
- (3) 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。

## 7 乳処理業

- (1) 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有し、必要に応じてこれらの室又は場所と区画された洗瓶をする室又は場所及び容器の洗浄設備を有すること。
- (2) (1)の規定にかかわらず、生乳を使用しない施設にあっては生乳の貯蔵及び受入検査をする室又は場所を、生乳の受入検査を外部委託する施設にあっては生乳の受入検査をする室又は場所を、それぞれ有することを要しない。
- (3) 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。
- (4) 常温保存可能品のみを製造する施設を除き、製品が摂氏10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の設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること。
- (5) 生乳の検査をする室又は場所は、生乳の検査をするために必要な設備を有すること。

## 8 特別牛乳搾取処理業

- (1) 搾乳、生乳の処理及び製品の保管の作業区分に応じて区画された室又は場所並びに牛体の洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備を有し、必要に応じてこれらの室又は場所と区画された洗瓶をする室又は場所を有すること。
- (2) 生乳の受入検査を外部委託する施設以外の施設にあっては、生乳の受入検査設備を有すること。
- (3) 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。ただし、生乳の殺菌をする場合にあっては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。
- (4) 製品が摂氏10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の設備を処理量に応じた規模で有すること。

## 9 食肉処理業

- (1) 原材料の荷受け及び処理並びに製品の保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 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、次に掲げる要件を満たすこと。
  - ア 不浸透性の材料で作られ、処理量に応じた容量を有していること。
  - イ 消毒を容易に行うことができ、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
  - ウ 蓋を備えていること。
- (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10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の設備を、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下15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の設備を、それぞれの処理量に応じて有すること。
- (4) 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。

- (5) 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
- ア 次に掲げる室又は場所及び設備を有すること。この場合において、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所がそれぞれ区画されていること。
    - (ア) とさつ及び放血をする場合にあっては、とさつ放血室
    - (イ) 剥皮をする場所
    - (ウ) 剥皮前のとたいの洗浄をする設備
    - (エ) 必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所
  - イ 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒をする設備を有すること。
  - ウ 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉を密閉することができる構造であること。
  - エ 洗浄及び消毒をする設備は、摂氏60度以上の温湯及び摂氏83度以上の熱湯を供給することができる設備を有し、供給する湯の温度を確認することができる温度計を備えること。
- (6) 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、次に掲げる要件を満たすこと。
- ア 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等を密閉することができる構造であること。
  - イ 計画処理頭数(一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。)に応じ、水道事業等により供給される水又は飲用に適する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。ただし、鹿又はいのししを処理する場合にあっては、成獣1頭当たり約100リットルの水を供給することができる貯水設備を有すること。
  - ウ 廃水の貯留設備を有すること。この場合において、当該貯留設備は、不浸透性の材料で作られ、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。
  - エ 車外において剥皮をする場合にあっては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部の環境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。
- (7) 血液を加工する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
- ア 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及び冷蔵又は冷凍の設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までの作業が一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が搬入されない施設にあっては、運搬器具の洗浄及び殺菌をし、かつ、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。
  - イ アに掲げる室又は設備は、作業区分に応じて区画されていること。
  - ウ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。
  - エ 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。

## 10 食品の放射線照射業

- (1) 専用の照射室を有すること。
- (2) 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。
- (3) 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。

## 11 菓子製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、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。

- (3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍の設備を有すること。
- (4) 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(し)、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。

## 12 アイスクリーム類製造業

- (1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 生乳を使用する施設にあっては、生乳の貯蔵設備を有すること。
- (3) 生乳の受入検査を外部委託する施設以外の施設にあっては、生乳の受入検査設備を有すること。
- (4) 製品の製造をする室又は場所は、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。

## 13 乳製品製造業

- (1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有し、必要に応じてこれらの室又は場所と区画された洗瓶をする室又は場所を有すること。
- (2) 生乳を使用する施設にあっては、生乳の貯蔵設備を有すること。
- (3) 生乳の受入検査を外部委託する施設以外の施設にあっては、生乳の受入検査設備を有すること。
- (4) 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするための設備を有すること。

## 14 清涼飲料水製造業

- (1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造（ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあっては、製品の製造に限る。）の作業区分に応じて区画された室又は場所を有し、必要に応じて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。
- (2) 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所は、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。

## 15 食肉製品製造業

- (1) 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて殺菌、乾燥、燻（くん）煙、塩漬け、製品の中心部の温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。

## 16 水産製品製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をするための室又は場所を有し、これらの室又は場所が作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍の設備を有すること。
- (3) 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙（ばい）焼、脱水、冷却等をするための設備を有すること。
- (4) 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。
- (5) 魚肉練り製品の製造を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、擂（らい）潰及び殺菌（魚肉のすり身を製造する場合は、擂潰に限る。）に必要な設備を有すること。

- (6) かきを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
- ア 必要に応じて浄化設備を有すること。
  - イ かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。
  - ウ かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

#### 17 氷雪製造業

製品の製造及び保管をし、必要に応じて製品の調整及び包装をするための室又は場所を有し、これらの室又は場所が作業区分に応じて区画されていること。

#### 18 液卵製造業

- (1) 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、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。
- (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏8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の設備を、製品が冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏零下15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の設備を、それぞれ有すること。

#### 19 食用油脂製造業

- (1) 原材料の保管設備並びに製品の製造及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 食用油脂の製造をする室又は場所は、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を有すること。
- (3) 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は、次に掲げる要件を満たすこと。
  - ア 充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。
  - イ 必要に応じて熟成室を有すること。

#### 20 みそ又はしょうゆ製造業

- (1) 製麴（きく）をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、並びに製品の包装充填及び保管をするための作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 包装充填をする室又は場所は、必要に応じて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。
- (3) しょうゆを製造する場合にあつては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。
- (4) 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つては、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。

#### 21 酒類製造業

- (1) 製造する品目に応じて、製麴をし、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。）をし、並びに製品の包装充填及び保管をするための作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて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。
- (3) 製造する品目に応じて洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴、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等を有すること。



## 22 豆腐製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて包装するための設備を有すること。
- (3) 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填及び密封に必要な設備を有すること。
- (4) 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあっては、必要に応じて冷凍、乾燥、油調等をする設備を有すること。

## 23 納豆製造業

- (1) 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の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 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。

## 24 麺類製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をし、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をするための室又は場所を有し、これらの室又は場所が作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて混練、成形、圧延、裁断、茹（ゆ）で、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。

## 25 そうざい製造業及び複合型そうざい製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- (3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。

## 26 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。
- (3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- (4) 製品が摂氏零下15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室及び保管室を有すること。

## 27 漬物製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬込み、殺菌等をする設備を有すること。
- (3) 浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏10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の設備を有すること。

## 28 密封包装食品製造業

- (1) 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の作業区分に応じて区画された室又は場所を有し、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。
- (2) 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。

- (3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

### 29 食品の小分け業

- (1) 原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍の設備を有すること。

### 30 添加物製造業

- (1) 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、包装及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて抽出、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。ただし、添加物の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。
- (3) 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、当該特殊な試験に必要な設備及び器具を有する他の機関を利用して自らの責任において当該添加物の試験検査をする場合であって、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。
- (4) 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあっては、添加物の製造に使用する機械器具が区画されていること。ただし、添加物及び添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であって、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第13条第1項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合するときは、この限りでない。

### 別表第3（第3条関係） 生食用食肉又はふぐを取り扱う施設

- 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施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
  - (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) 器具及び手指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保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が摂氏4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の設備を、取り扱う生食用食肉が冷凍保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が摂氏零下15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の設備を、それぞれ有すること。
  - (5) 生食用食肉を加工する施設にあっては、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。
- 2 政令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第4号に規定する魚介類販売業、同条第16号に規定する水産製品製造業、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、ふぐを処理する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
  - (1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠することができる容器等を備えること。
  - (2) ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
  - (3) ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏零下18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の設備を有すること。