

○現行条例による施設基準

業種の区分	構造等に関する基準	器具等に関する基準
一 菓子製造業、あん類製造業、乳製品製造業、乳類販売業、魚肉練り製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、食品の放射線照射業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、氷雪製造業、氷雪販売業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、ソース類製造業、酒類製造業、納豆製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業及び二の項から十三の項までに掲げる営業	1 知事が衛生上支障がないと認める措置が講じられている場合を除き、不潔な場所に位置していないこと。 2 営業の用に供する区画と住居その他の営業以外の用に供する区画とが壁等により区分され、かつ、営業の用に供する区画について、食品及び添加物の取扱いの有無並びに作業工程に応じ、壁等により更に区分されていること。 3 専用の更衣室又は食品、添加物及び器具等を取り扱う区画以外の区画に更衣用のロッカーが設けられていること。 4 営業を営むために十分な広さ、照度及び換気機能が確保されていること。 5 天井は、突起物、くぼみ及び仕上材の目地等の隙間が少なく、並びに清掃しやすいこと。 6 内壁及び床は、仕上材の目地等の隙間が少なく、及び清掃しやすいこと。 7 内壁のうち少なくとも床面から一メートルまでの部分及び床は、耐水性の材料(水を使用しない施設その他耐水性の材料を用いる必要がないと知事が認める施設にあつては、厚板その他の知事が適当と認める材料)により造られていること。	1 営業の形態、取り扱う食品の種類、量等に応じて、必要な能力を有し、及び清掃、洗浄又は殺菌作業が容易な器具等が必要数備えられていること。 2 施設に固定する器具等又は移動することが困難である器具等は、清掃、洗浄作業等を容易に行うことができる場所に配置されていること。 3 器具等のうち食品又は添加物に直接接触するものは、次に掲げる要件を満たしていること。 イ 耐水性であること。 ロ 清掃が容易であること。 ハ 加熱その他の方法による殺菌が可能であること。 ニ 食品又は添加物の種類ごとに、それぞれ専用に備えられていること(生食用の食品又は添加物に直接接触するものに限る。) 4 流水式の器具等洗浄設備には、給湯設備が併設されていること。 5 食品、添加物及び器具等を衛生的に保管することができる棚、箱その他の収納設備が備えられていること。 6 食品及び添加物を摂氏十度以下で保存することができる冷蔵設備又は冷凍設備が備えられていること。

	<p>8 出入口、窓、排気口その他の施設外との連結部分及び便所は、自動開閉式扉の設置その他のねずみ、昆虫等の侵入を防ぐための適切な措置が講じられていること。</p> <p>9 流水式の器具等洗浄設備及び手洗設備が、それぞれ従事者の利用しやすい場所に設けられていること。</p>	<p>7 温度、圧力等を変化させる器具等には、その変化を外部から把握するための温度計、圧力計等の計器が備えられていること。</p> <p>8 調理を行う区画その他の温度又は湿度の変化が大きい区画には、区画ごとに温湿度計が備えられていること。</p> <p>9 営業の形態に応じ、必要な検査のための器具等が備えられていること。</p> <p>10 飲用に供することが適当である水を豊富に、かつ、衛生的に供給することができる給水設備が備えられていること。</p> <p>11 水道水以外の水を供給する給水設備には、滅菌装置が備えられていること。</p> <p>12 次に掲げる要件を満たす廃棄物容器が適切に配置されていること。</p> <p>イ 耐水性であること。</p> <p>ロ 清掃が容易であること。</p> <p>ハ 汚水及び臭気が漏れない構造であること。</p> <p>13 便所には、水洗設備その他の清潔を保持するための適当な設備及び流水式の手洗設備が備えられていること。</p> <p>14 流水式の手洗設備には、消毒装置が備えられていること。</p> <p>15 衛生的に排水することができる排水設備が設けられていること。</p>
<p>二 飲食店営業及び喫茶店営業</p>	<p>1 調理場は、客が調理場にみだりに立ち入ることができないよう、カウンター、壁等</p>	<p>1 自動式である場合その他知事が適当であると認める場合を除き、流水式の器具</p>

	<p>により、客席と区分されていること。</p> <p>2 食肉販売業を営む者が自家製ソーセージ(原料肉に豚肉又は牛肉を、及びケーシングに羊腸を使用し、並びに蒸煮又は湯煮により殺菌したソーセージをいう。)の調理を行う施設にあつては、次に掲げる要件を満たしていること。</p> <p>イ 前処理室、調理室及び調合室が設けられていること。</p> <p>ロ 前処理室の区画と調理室及び調合室の区画とが壁等によって区分されていること。</p> <p>ハ 調理室の区画と調合室の区画とが壁等によって区分されていること(衛生上支障がないと知事が認める場合を除く。)</p> <p>3 生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))に限る。以下この項及び七の項において同じ。)の加工又は調理を行う施設にあつては、次に掲げる要件(調理のみを行う施設にあつては、ニ及びホを除く。)を満たしていること。</p> <p>イ 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。</p> <p>ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備が専用に設けられていること。</p> <p>ハ 生食用食肉が接触する設備が専用</p>	<p>等洗浄設備は、二以上の洗浄槽を有すること。</p> <p>2 ふぐを調理する施設にあつては、ふぐを調理する器具等が専用に備えられていること。</p> <p>3 冷凍食品を取り扱う施設にあつては、解凍設備が備えられていること。</p> <p>4 仕出しのための調理をし、又は弁当を製造する施設にあつては、放冷設備が備えられていること。</p> <p>5 出前営業をする施設にあつては、ふたを有する清潔な運搬容器が備えられていること。</p> <p>6 生食用食肉の加工又は調理を行う施設にあつては、生食用食肉が接触する器具が専用に備えられていること。</p>
--	---	---

	<p>に設けられていること。</p> <p>ニ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備(温度を正確に測定することができる装置を有しているものに限る。)が設けられていること。</p> <p>ホ 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が設けられていること。この場合において、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いるときは、両者が区分されたものであること。</p>	
三 アイスクリーム類製造業		1 凍結機を使用する場合にあっては、凍結機に防じん装置が備えられていること。
四 乳処理業		1 理化学検査及び細菌検査のための必要な設備が備えられていること。
五 特別牛乳搾取処理業	<p>1 搾取場の区画は、隔離舎の区画から十メートル以上離れて配置されていること。</p> <p>2 牛舎に設ける牛房の列の両側には、それぞれ一・五メートル以上(列と列との間は三・〇メートル以上)の通路が設けられていること。</p> <p>3 搾乳室には、牛体洗浄場所が設けられていること。</p> <p>4 衛生的なふん尿処理施設が設けられていること。</p>	1 牛を係留する場所には、縦型保定装置が備えられていること。
六 集乳業		<p>1 受乳設備には、冷却装置が備えられていること。</p> <p>2 輸送管その他の乳に直接接触する器具</p>

		等の殺菌設備が備えられていること。
七 食肉処理業(九の項に掲げるものを除く。)及び食肉販売業	<p>1 と殺解体を行う施設にあつては、と殺放血室及び処理室が設けられていること。</p> <p>2 生食用食肉の加工又は調理を行う施設にあつては、次に掲げる要件(調理のみを行う施設にあつては、ニ及びホを除く。)を満たしていること。</p> <p>イ 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。</p> <p>ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備が専用に設けられていること。</p> <p>ハ 生食用食肉が接触する設備が専用に設けられていること。</p> <p>ニ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備(温度を正確に測定することができる装置を有しているものに限る。)が設けられていること。</p> <p>ホ 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が設けられていること。この場合において、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いるときは、両者が区分されたものであること。</p>	<p>1 羽毛、獣皮、骨その他の食肉の処理、加工等に伴い発生する物を衛生的に保管することができる設備が備えられていること。</p> <p>2 冷凍肉を販売する施設にあつては、冷凍肉を摂氏零下十五度以下で保管することができる冷凍設備が備えられていること。</p> <p>3 生食用食肉の加工又は調理を行う施設にあつては、生食用食肉が接触する器具が専用に備えられていること。</p>
八 食肉処理業(食用に供する血液の処理を行うものに限る。)	<p>1 密閉することができる耐水性の汚物保管施設及び污水处理施設(下水道への接続その他の知事が適当であると認める方法により汚水を処理する場合を除く。)が設けられていること。</p>	<p>1 血液を処理する設備は、それぞれの設備の間の血液の移動を連結されたパイプを通して行う機能を有するものであること。</p> <p>2 冷却設備、冷蔵設備及び加熱設備に</p>

		<p>は、正確な温度調節ができる装置が備えられていること。</p> <p>3 加熱殺菌設備には、温度変化を記録することができる装置が備えられていること。</p> <p>4 血液を処理するために必要な温水又は蒸気が十分に供給できる設備が備えられていること。</p>
九 食肉製品製造業		1 処理室、製造室その他の食肉を扱う区画には、温度を管理することが可能な設備が備えられていること。
十 魚介類販売業及び魚介類競り売り営業		<p>1 ふぐを処理する施設にあつては、ふぐを処理する器具等が専用に備えられていること。</p> <p>2 冷凍魚介類を販売する施設にあつては、冷凍魚介類を摂氏零下十五度以下で保管することができる冷凍設備が備えられていること。</p> <p>3 魚介類を直接床に置かないための設備が備えられていること。</p>
十一 しょうゆ製造業	1 アミノ酸しょうゆを製造する場合にあつては、原料処理をする区画内に室内原料分解室を設け、かつ、酸及び中和剤の保管室と原料分解室とは、壁等によって区分されていること。	
十二 豆腐製造業及び麺類製造業		<p>1 豆腐の型抜き、貯蔵等又はゆで麺の冷却のために備える水槽は、次に掲げる要件を満たしていること。</p> <p>イ 床上五十センチメートル以上の高さ</p>

		<p>を有していること。</p> <p>ロ 内面に突起物、くぼみ等が少なく、清掃がしやすいこと。</p> <p>ハ 常時流水による換水ができること。</p> <p>ニ 水切り装置が備えられていること(ゆで麵の冷却のために備えるものに限る。)</p>
<p>十三 添加物製造業</p>		<p>1 機械的かくはん機その他の含有成分を均一に分散させるための器具等が備えられていること。</p> <p>2 法第二十五条第一項の政令で定める添加物を製造する施設にあつては、当該添加物を適切な方法により封印し、及び保管するための設備が備えられていること。</p>