

施設基準(食品衛生法)

別表第二(第三条関係)

一 共通基準

1 構造

- (一) 施設(法第五十一条に規定する営業の施設をいう。以下この表において同じ。)は、清潔な場所に位置すること。ただし、公衆衛生上必要な措置を講じてある場合は、この限りでない。
- (二) 施設の周囲は、排水がよく、かつ、清掃しやすい状態であること。
- (三) 作業場は、専用とし、住居その他営業に関係のない場所と間仕切等により区画すること。
- (四) 作業場は、その使用目的に適した広さおよび構造とし、他の用途には供しないこと。
- (五) 作業場の床は、耐水性材料を用い、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。
- (六) 作業場の内壁は、明色なものとし、床面から一メートル以上の高さまでは耐水性材料を用い、清掃しやすい構造であること。
- (七) 作業場の天井は、明色なものとし、すき間がなく、かつ、清掃しやすい構造であること。
- (八) 作業場は、自然光を十分に取り入れることのできる構造であること。ただし、やむをえない理由のある場合および夜間においては、百ルクス以上の明るさであること。
- (九) 作業場は、換気が十分行われる構造とし、必要に応じ、強制換気装置を設けること。
- (十) 施設には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止するための設備を設けること。
- (十一) 作業場には、食品、器具、容器包装等を洗浄するために適した流水式の洗浄設備を設け、必要に応じ、消毒設備または温水の供給設備を設けること。
- (十二) 作業場には、従業者専用の手および指を洗浄するための消毒剤を備えた流水式の手洗い設備を設けること。
- (十三) 施設には、従業者専用の更衣室または更衣ロッカーその他更衣に適した設備を設けること。

2 食品等の取扱いの設備

- (一) 作業場には、食品の取扱量に応じた数および大きさの器具を設けること。この場合において、固定された、または移動が困難な器具であるときは、当該器具を作業に適した、かつ、清掃および洗浄がしやすい位置に配置すること。
- (二) 器具(機械を除く。)および容器包装を衛生的に保管することができる設備を設けること。
- (三) 器具のうち、食品に直接接触する部分は、耐水性で洗浄しやすい構造とし、加熱その他の方法により殺菌が可能なものであること。
- (四) 添加物を使用する場合には、専用の保管設備を設け、および計量器を備えること。

3 給水および汚物処理

- (一) 作業場には、水道水または次の各号のいずれかに該当する者が行う検査において飲用に適すると認められてから二年以内の水を豊富に供給できる設備を設けること。ただし、飲用に適する水が全く得られない場合には、保健所長が適当と認めるろ過、薬物消毒等の設備を設けること。
 - (1) 国または地方公共団体が設置する衛生に関する試験等を行う機関
 - (2) 法第四条第九項に規定する登録検査機関
 - (3) 水道法第二十条第三項の厚生労働大臣の登録を受けた者
 - (4) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律(昭和四十五年法律第二十号)第十二条の二第一項の登録を受けて同項第四号に掲げる事業を営んでいる者
- (二) 作業場には、耐水性で、ふたの付いた十分な容量の廃棄物容器を備えること。
- (三) 施設には、作業場の衛生上影響のない位置に、従業者数に応じた数の便所を設けるとともに、便所内には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備ならびに手および指の消毒剤を備えた流水式の

手洗い設備を設けること。

二 特定基準

1 飲食店営業および喫茶店営業

- (一) 調理室は、間仕切により区画すること。ただし、旅館、料理店、仕出し屋および弁当屋以外の営業で、調理室が客席と一室を構成している場合にあっては、カウンター等により区画することができる。
- (二) 調理室には、二槽式以上の洗浄設備を設けること。ただし、知事が特に認める特殊な業態にあっては、この限りでない。
- (三) 旅館、料理店、仕出し屋および弁当屋にあっては、配膳台を設け、必要に応じ、配膳室を設けること。
- (四) 仕出し屋および弁当屋にあっては、必要に応じ、放冷室および包装室を設けること。
- (五) 調理室には、業態と来客数に応じ、冷蔵設備を備えること。
- (六) 客席を設けて客に飲食させる業態にあっては、客が使用しやすい場所に、流水式の手洗い設備および便所を設けること。

2 菓子製造業

作業場には、間仕切により区画された専用の原材料置場および製造室を設け、必要に応じ、発酵室、包装室および製品置場を設けること。

3 あん類製造業

作業場には、間仕切により区画された専用の原材料置場、製造室および冷蔵設備を設け、必要に応じ、製品置場を設けること。

4 アイスクリーム類製造業

作業場には、間仕切により区画された製造室および冷蔵設備を設け、必要に応じ、調合室を設けること。

5 乳処理業

- (一) 作業場には、間仕切により区画された乳処理室および冷凍機室を設け、必要に応じ、受乳室および乳検査室を設けること。
- (二) 乳処理室には、殺菌機、冷却機、分注打栓機および洗瓶機を備えること。

6 特別牛乳搾取処理業

- (一) 搾取処理場には、間仕切により区画された牛舎(隔離舎を除く。以下同じ。)、搾乳室、受乳室、処理室、検査室および冷蔵設備を設けること。
- (二) 搾取処理場には、器具および容器包装の洗浄殺菌に必要な熱湯の供給施設を設けること。
- (三) 牛舎は、飼料置場、飼料取扱室、運動場およびふん尿だめを付設すること。
- (四) 隔離舎は、別棟とすること。
- (五) 牛舎には、流水式の洗浄設備を設け、搾乳室には、牛体洗浄場を付設すること。
- (六) 乳処理室には、ろ過機、殺菌機、冷却機、打栓機および洗瓶機を備えること。

7 乳製品製造業

- (一) 乳飲料の作業場には、間仕切により区画された乳処理室を設け、必要に応じ、受乳室、検査室を設けること。
- (二) 練乳および粉乳の作業場には、間仕切により区画された原材料置場、受乳室、製造室、器具取扱室、混合物取扱室、充てん室または包装室、検査室および製品置場を設けること。原料乳輸送管の洗浄および殺菌設備は、他の取扱器具の洗浄および殺菌設備と区別すること。
- (三) バターおよびチーズの作業場には、間仕切により区画された原乳取扱室、製造室、器具取扱室、熟成室(バターの作業場を除く。)、冷蔵室および包装室を設けること。

(四) クリーム、発酵乳その他乳を主要原料とする食品の作業場には、間仕切により区画された原材料取扱室、製造室、器具取扱室および冷蔵設備を設け、必要に応じ、発酵室、調合室および検査室を設けること。

8 集乳業

(一) 作業場には、間仕切により区画された乳取扱室および器具取扱室を設けること。

(二) 乳取扱室には、冷却設備および検査設備を備えること。

9 乳類販売業

作業場には、常に摂氏十度以下に保存できる能力を有する冷蔵設備を設けること。ただし、常温で保存が可能なもののみを販売する業態にあつては、この限りでない。

10 食肉処理業

(一) 作業場には、間仕切により区画された荷受室、処理室および冷蔵室を設けること。

(二) 獣畜(と畜場法(昭和二十八年法律第百十四号)第三条第一項に規定する獣畜を除く。以下同じ。)またはとさつし、または解体した獣畜の搬入場所は、食肉類の搬出場所と区別すること。ただし、とさつまたは解体を行わない業態にあつては、この限りでない。

(三) 汚水施設は、浄化装置または下水道法(昭和三十三年法律第七十九号)第二条第三号に規定する公共下水道に接続していること。ただし、とさつまたは解体を行わない業態にあつては、この限りでない。

11 食肉販売業

(一) 作業場には、間仕切により区画された食肉取扱室を設けること。ただし、容器包装に入れられ、または包まれた食肉をそのままの形態で仕入れ、かつ、販売する業態にあつては、この限りでない。

(二) 取扱量に応じ、十分な大きさで冷凍機能を有する冷蔵設備または冷蔵陳列ケースを設けること。

12 食肉製品製造業

(一) 作業場には、間仕切により区画された製造室、冷蔵室および包装室を設けること。

(二) 製造室には、必要に応じ、くん煙室および煮沸がま室を設けること。

(三) 内臓を処理する場合は、他の施設と間仕切により区画された処理室を設けること。

13 魚介類販売業

(一) 作業場には、間仕切により区画された調理室を設けること。ただし、容器包装に入れられ、または包まれた魚介類をそのままの形態で仕入れ、かつ、販売する業態にあつては、この限りでない。

(二) 取扱量に応じ、十分な大きさの冷蔵設備または冷蔵陳列ケースを設けること。

14 魚介類せり売営業

(一) 作業場には、取扱量に応じた広さの荷さばき場、せり売場および洗浄設備を設けること。

(二) 取扱量に応じた数および大きさのせり台等を設けること。

15 魚肉ねり製品製造業

作業場には、間仕切により区画された原材料冷蔵室、製造室、放冷室および製品置場を設けること。

16 食品の冷凍または冷蔵業

(一) 作業場には、間仕切により区画された荷揚場、処理室、冷凍予備室および冷凍室または冷蔵室を設けること。

(二) 取扱量に応じた数および大きさの作業台等を設けること。

17 食品の放射線照射業

コンベア等の装置は、所定の移動速度を確実に維持できる性能を有し、清掃がしやすく、機械油等によって食品を汚染しない構造を有すること。

18 清涼飲料水製造業

(一) 作業場には、間仕切により区画された原材料置場、製造室、調合室、製品置場および空瓶置場を設けること。

(二) 製造量に応じた数および大きさの浸瓶槽、洗瓶機、混合機、ろ過機、瓶詰め機、打栓機、殺菌

設備、ガス洗浄装置、原料とする水を加熱し、または殺菌する設備、冷蔵設備、検査設備等清涼飲料水の製造に必要な器具を備えること。

19 乳酸菌飲料製造業

(一) 作業場には、間仕切により区画された原材料置場、製造室、容器洗浄殺菌室および製品置場を設けること。

(二) 製造室には、製造量に応じた数および大きさのかくはん機、分注打栓機等乳酸菌飲料の製造に必要な器具を備えること。

(三) 冷蔵設備を設けること。

20 氷雪製造業

作業場には、間仕切により区画された製氷室および貯氷室を設けること。

21 氷雪販売業

作業場には、間仕切により区画された貯氷室を設けること。

22 食用油脂製造業

(一) 作業場には、間仕切により区画された原材料置場、製造室、充てん室、包装室および製品置場を設けること。

(二) 製造量に応じた数および大きさの前処理設備(原材料の精選、破碎、乾燥、ばい煎等ができる設備をいう。)、搾油設備(圧搾機、抽出機等をいう。)、精製設備(ろ過、湯洗い、脱酸、脱色、脱臭等ができる装置または設備をいう。)、充てん機、打栓機、巻締機その他の食用油脂の製造に必要な器具を備えること。

23 マーガリンまたはショートニング製造業

(一) 作業場には、間仕切により区画された原材料置場、製造室、包装室および製品置場を設けること。

(二) 製造量に応じた数および大きさの溶解槽、殺菌機、発酵槽、冷却機および包装機を備えること。

24 みそ製造業

作業場には、間仕切により区画された原材料置場、こうじ室、製造室、たる詰め室または包装室および製品置場を設けること。

25 しょう油製造業

(一) 作業場には、間仕切により区画された原材料置場、こうじ室、発酵室、圧搾室、火入れ室、たる詰めまたは瓶詰め室および製品置場を設けること。

(二) 製造量に応じた数および大きさの破碎機、蒸煮がま、たる詰めまたは瓶詰め機を備えること。

(三) アミノ酸しょう油(半製品を含む。以下同じ。)を製造する場合は、必要に応じ、原材料分解室ならびに酸類および中和剤の収納庫を設けること。

(四) アミノ酸しょう油を製造する場合は、耐酸性および耐アルカリ性の分解がまを設け、悪臭を処理する装置を備えること。

26 ソース類製造業

作業場には、間仕切により区画された原材料置場、製造室、瓶詰め室および製品置場を設けること。

27 酒類製造業

作業場には、間仕切により区画された原材料置場、こうじ室、仕込み室、火入れ室、たる詰め室または瓶詰め室および製品置場を設けること。

28 豆腐製造業

作業場には、間仕切により区画された原材料置場、製造室および製品置場を設けること。

29 納豆製造業

作業場には、間仕切により区画された原材料置場、製造室、発酵室および製品置場を設けるとともに、冷蔵設備を備えること。

30 めん類製造業

(一) 乾めん類の作業場には、間仕切により区画された原材料置場、製造室、乾燥室、包装室および製品置場を設けること。

(二) 生めん類およびゆでめん類の作業場には、間仕切により区画された原材料置場、製造室および製品置場を設けること。

31 そうざい製造業

(一) 作業場には、必要に応じ、間仕切により区画された原材料置場、製造室、包装室および製品置場を設けるとともに、冷蔵設備を備えること。

(二) 製造量に応じた数および大きさの解凍槽、原材料洗浄槽、調味注入設備、蒸煮がま、巻締機、打栓機、冷却槽、浸瓶機その他そうざいの製造に必要な器具を備えること。

32 缶詰または瓶詰食品製造業

作業場には、間仕切により区画された原材料置場、製造室、充てん装置室、洗浄室、製品置場および器材置場を設けるとともに、必要に応じ、冷蔵設備および加熱殺菌設備を備えること。

33 添加物製造業

(一) 添加物の製剤を製造する場合には、含有成分を均一に分散させるために必要なかくはん装置等の設備を設けること。

(二) 製造または加工に使用する器具は、医薬品、工業薬品その他添加物以外のもの(以下「医薬品等」という。)の製造または加工に使用する器具と区別すること。ただし、添加物と医薬品等の製造または加工を同一の工程で行う場合であって、同一の器具を使用しても、添加物の成分に悪影響を及ぼさないときは、この限りでない。

(三) 製品を衛生的に貯蔵し、添加物以外のものと区別して貯蔵できる設備を設けること。

(四) 保存基準が定められている添加物を扱う施設には、保存基準に合う貯蔵設備を設けること。

(五) 原材料または製品の試験検査に必要な設備および器具を備えること。ただし、他の試験検査に必要な設備を有する機関を利用して自己の責任において当該添加物の試験検査を行う場合は、この限りでない。

(六) 製造または加工の過程において生じる廃水、廃棄物およびガス等を適正に処理できる設備を設けること。