

食品衛生法施行条例

平成十二年三月二十一日

福井県条例第十号

食品衛生法施行条例を公布する。

食品衛生法施行条例

(趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第二条 法第五十条第二項の必要な基準は、別表第一のとおりとする。ただし、規則で定める特別の事情により、知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、当該基準を緩和することができる。

(平一五条例五九・一部改正)

(営業の施設の基準)

第三条 法第五十一条の必要な基準は、別表第二のとおりとする。ただし、規則で定める特別の事情により、知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、当該基準を緩和することができる。

(平一五条例五九・一部改正)

(営業許可証の掲示等)

第四条 知事は、法第五十二条第一項の許可をしたときは、営業許可証(以下「営業許可証」という。)を交付するものとする。この場合において、当該許可が自動販売機による営業に係るものであるときは、併せて営業許可済証(以下「営業許可済証」という。)を交付するものとする。

2 営業許可証の交付を受けた者(営業許可済証の交付を受けた者を除く。)は、当該営業許可証を営業の施設内の見やすい場所に掲示しなければならない。

3 営業許可済証の交付を受けた者は、当該営業許可済証を当該許可に係る自動販売機の見やすい場所に張り付けなければならない。

(平一五条例五九・一部改正)

(営業以外で食品を供与する施設の届出)

第五条 法第六十二条第三項の施設において、営業以外で、継続的に不特定または多数の者に食品を供与しようとする者は、当該施設で供与する食品の数量が規則で定める規模であるときは、規則で定めるところにより、知事に届け出なければならない。

2 前項の規定による届出をした者は、その施設の使用を廃止したときは、規則で定めるところにより、知事に届け出なければならない。

(平一五条例五九・一部改正)

(規則への委任)

第六条 この条例に定めるもののほか、法の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

附 則

(施行期日)

1 この条例は、平成十二年四月一日から施行する。

(経過措置)

2 この条例の施行前に食品衛生法施行細則(昭和四十五年福井県規則第一号)の規定によりされた処分、手続その他の行為は、この条例の相当規定によりされた処分、手続その他の行為とみなす。

3 この条例の施行前に自動販売機による営業に関し、知事が交付した許可済証は、第四条第一項の営業許可済証とみなす。

附 則(平成一二年条例第一一二号)

この条例は、平成十三年一月六日から施行する。

附 則(平成一五年条例第四〇号)

この条例は、公布の日から起算して二月を超えない範囲内において規則で定める日から施行する。

(平成一五年規則第六九号で平成一五年八月二九日から施行)

附 則(平成一五年条例第五九号)

この条例は、公布の日から起算して三月を超えない範囲内において規則で定める日から施行する。ただし、第一条中食品衛生法施行条例別表第二第一号 3(一)(4)の改正規定および第二条中福井県食品衛生条例別表第一第一号 3(一)(4)の改正規定は公布の日から、第一条中食品衛生法施行条例別表第二第一号 3(一)(3)の改正規定および第二条中福井県食品衛生条例別表第一第一号 3(一)(3)の改正規定は公布の日から起算して四月を超えない範囲内において規則で定める日から施行する。

(平成一六年規則第三号で平成一六年二月二七日から施行)

(平成一六年規則第二一号で平成一六年三月三一日から施行)

附 則(平成一六年条例第五号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成一六年条例第六七号)

この条例は、平成十七年四月一日から施行する。

別表第一(第二条関係)

(平一六条例六七・全改)

一 施設等の衛生管理

1 一般事項

(一) 営業(法第五十条第二項に規定する営業をいう。)の施設(以下「施設」という。)の衛生管理を計画的に実施すること。

(二) 施設および設備(以下「施設等」という。)の適切な清掃、洗浄および消毒の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること。

(三) (二)の規定により定めた方法が適切かつ有効であるかどうかについて、必要に応じて評価すること。

(四) 施設等の種類および規模ならびに施設の人的体制に応じて、食品を取り扱い、および適切な受注の管理を行うこと。

2 施設の衛生管理

(一) 施設およびその周囲については、衛生上支障がないように、定期的に清掃を行うこと。

(二) 食品もしくは添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、もしくは販売する場所または器具もしくは容器包装を製造し、もしくは販売する場所(以下「作業場」という。)には、それらの作業(以下「作業」という。)を行うに当たって必要のない物を置かないこと。

(三) 作業場の内壁、天井および床を常に清潔に保つこと。

(四) 作業場について、採光、照明および換気に必要な措置を講ずるとともに、必要に応じて適切な温度および湿度を保つための措置を講ずること。

(五) 作業を行うのに必要な場合を除き、作業場の窓および出入口を開放しないこと。

(六) 排水が良好に行われるように、排水溝への廃棄物の流出の防止のための措置ならびに排水溝の清掃および補修を行うこと。

(七) 定期的に便所の清掃および消毒を行い、常に清潔を保つこと。

(八) 作業場に動物を入れないこと。

3 設備等の衛生管理

(一) 使用目的に応じた器具を使用すること。

(二) 器具(分解したその部品を含む。)については、次に掲げる措置を講ずること。

(1) 必要に応じて、洗浄および消毒を行うこと。

(2) それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。

(3) 常に点検し、点検の結果、故障、破損等があるときは速やかに修理し、または補修し、常に適正に使用できるように整備すること。

(4) 洗浄に洗浄剤を使用する場合にあっては、用途に適した洗浄剤を適正な方法で使用すること。

(三) (二)(1)の規定にかかわらず、包丁、ナイフその他の食品を切断するための器具、ふきん、まな板および手袋その他の食品に直接接触する保護具については、その使用の都度、十分に洗浄し、熱湯、蒸気または消毒剤で消毒した後に、乾燥させること。

(四) 温度計、圧力計、流量計その他の計器および滅菌、殺菌または除菌に用いる装置の機能を定期的に点検し、その点検記録を作成し、これを点検後二年間保存すること。

(五) 洗浄剤、消毒剤その他の化学物質の使用、保管その他の取扱いに十分注意するとともに、当該化学物質を入れる容器にその内容物の名称を表示することその他の食品への混入を防止するために必要な措置を講ずること。

(六) 施設等の清掃用器材を、必要に応じて洗浄し、または乾燥させるとともに、専用の場所において保管すること。

(七) 手洗い設備については、次に掲げる措置を講ずること。

(1) 常に手の洗浄および乾燥が適切にできるように維持すること。

(2) 手洗いに適した石けんおよび消毒剤を備え、それらを常に使用できる状態にしておくこと。

(八) 洗浄設備の清潔を常に保つこと。

(九) 食品の放射線照射を行う場合は、一日に一回以上化学線量計を用いて線量を測定することにより、放射線を照射する装置の機能を点検し、その点検記録を作成し、これを点検後二年間保存すること。

4 ねずみ等による汚染の防止

(一) 施設およびその周囲がねずみおよび昆虫(以下「ねずみ等」という。)の繁殖場所とならないような措置を講ずること。

(二) 施設の窓、ドアならびに給気口および排気口に網戸を設けること、排水溝にふたを設けることその他のねずみ等が施設へ侵入することを防止するために必要な措置を講ずること。

(三) ねずみ等の防除を六月に一回以上行い、その作業記録を作成し、これを実施後一年間保存すること。

(四) ねずみ等の発生を認めた場合は、直ちに食品を汚染しないように駆除すること。

(五) 殺そ剤または殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないように、その取扱いに十分に注意すること。

(六) 食品、添加物および容器包装をねずみ等による汚染を防止することができる容器に入れて衛生的に保管すること。

(七) 容器に封入されていた食品、添加物および容器包装を一度開封した後に保管する場合は、密閉することのできる構造の容器に入れる等ねずみ等による汚染を防止するために必要な措置を講ずること。

5 廃棄物等の取扱い

(一) 廃棄物の保管および処分の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること。

(二) 廃棄物の保管の用に供する容器については、次に掲げる措置を講ずること。

(1) 廃棄物の保管以外の用に供する容器と明確に区別できるものとする。

(2) 汚水および悪臭が漏れないようにすること。

(3) 常に清潔を保つこと。

(三) 廃棄物を食品を取り扱う区画に保管しないこと。ただし、作業に支障がある場合は、この限りでない。

(四) 周囲の環境に悪影響を及ぼさないように、廃棄物の保管場所を適切に管理すること。

(五) 公衆衛生上支障がないように、廃棄物および廃水の処理を適正に行うこと。

6 食品等の取扱い

(一) 食品または添加物(以下「食品等」という。)の仕入れに当たっては、品質、表示その他の食品衛生上必要な事項について点検し、その点検記録を作成し、これを点検後一月以上保存すること。

(二) 原材料として使用する食品(以下「原材料食品」という。)については、次に掲げる措置を講ずること。

(1) 適切な物を選択し、必要な前処理を行った後に加工すること。

(2) 当該食品に適した状態で衛生的に保存すること。

(3) 消費期限または賞味期限に応じて適切な順序で使用する。

(三) 食品等の相互間における汚染を防止するため、次に掲げる措置を講ずること。

(1) 冷蔵設備内においては、食品等が相互に汚染されないような状態で保存すること。

(2) 未加熱または未加工の原材料食品とそのまま摂取される食品とを区別して取り扱うこと。

(3) 食品等を製造し、加工し、または調理する区画へ、それらの作業に従事する者以外の者を立ち入らせないこと。ただし、当該者の立入りにより食品等が汚染されるおそれがない場合は、この限りでない。

(4) 食肉、食用に供する内臓および魚介類(以下「食肉等」という。)の取扱いに使用した器具を当該食肉等以外の食品の取扱いに使用する場合は、その使用前に、必要な洗浄および消毒を行うこと。

(四) 添加物を使用する場合は、使用量を正確に量り、かつ、適正な方法で使用する。

(五) 食品を製造し、加工し、または調理する過程において、次に掲げる措置を講ずること。

(1) 人体に危害を及ぼすことのないように病原微生物その他の微生物およびそれらが産生する毒素を死滅させ、または除去すること。

(2) 冷却、加熱、乾燥、添加物の使用、真空調理またはガス置換包装および放射線照射の工程の管理を十分に行うこと。

(六) 食品を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、または販売する過程においては、当該食品の特性、消費期限もしくは賞味期限、製造もしくは加工の方法、包装形態または使用方法に応じて、時間および温度の管理に十分配慮した衛生的な取扱いを行うこと。

(七) 食品を取り扱う器具および容器包装については、次に掲げる措置を講ずること。

(1) 食品の汚染または損傷を防止し、かつ、適切な表示を行うことができるものを使用すること。

(2) 再使用が可能なものにあつては、洗浄および消毒が容易にできるものを使用すること。

(八) 食品等を製造し、または加工する過程においては、次に掲げる措置を講ずること。

(1) 食品等への金属、ガラス、機械油その他の異物(以下「金属等」という。)の混入を防止し、必要に応じて当該食品等への金属等の混入の有無について検査を行うこと。

(2) 食品等および容器包装を一定の単位ごとに識別できるように管理すること。

- (3) 知事が定める施設においては、当該施設において製造し、または加工する食品ごとに、その特性、製造および加工の手順、原材料食品の名称その他の必要な事項を記載したそれらの作業に従事する者に対する説明書を作成し、これを当該施設に備え置くこと。
- (4) 分割され、または細切りにされた食肉等への金属等の混入の有無について確認し、金属等の混入を認めた場合は、その混入により汚染された可能性がある部分を廃棄すること。
- (5) 原材料として使用していないアレルギー物質で知事が定めるものの食品への混入を防止するために必要な措置を講ずること。
- (九) 製造し、または加工した食品について定期的に衛生検査を行い、その検査記録を作成し、これを検査後一年間保存すること。

7 使用する水等の管理

- (一) 知事が定める基準に適合する水(以下「飲用適の水」という。)を使用すること。ただし、次に掲げる場合で食品に直接触れる水に混入しないような措置を講ずるときは、この限りでない。
 - (1) 暖房用蒸気、防火用水その他の食品の製造に直接関係がない目的で使用する時。
 - (2) 食品の冷却の工程その他の食品の安全性に影響を及ぼさない工程において使用する時。
- (二) 水道法(昭和三十二年法律第七十七号)第三条第二項に規定する水道事業および同条第六項に規定する専用水道により供給される水(以下「水道水」という。)以外の水(以下「自家水」という。)を使用する場合は、毎年一回以上水質検査を行い、その検査記録を作成し、これを検査後二年以上保存すること。
- (三) (二)の規定にかかわらず、災害等により水源または給水管、ポンプその他の自家水の給水設備について汚染のおそれがある場合は、その都度水質検査を行うこと。
- (四) (二)または(三)の規定により水質検査を行った結果、自家水が(一)の知事が定める基準に適合していないと認める場合は、直ちに使用を中止し、施設の所在地を所管する保健所長(以下「保健所長」という。)の意見を求めた上で、食品衛生上支障がないように適切な措置を講ずること。
- (五) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃を行い、清潔を保つこと。
- (六) 自家水を使用する場合で、滅菌または浄水に用いる装置を設置しているときは、当該装置が正常に作動していることを定期的に確認し、その確認記録を作成すること。
- (七) 氷を製造する場合は、飲用適の水を用い、衛生的に取り扱うこと。
- (八) 使用した水を再利用する場合は、食品の安全性に影響を及ぼさないように必要な処理を行い、その処理工程を適切に管理すること。

二 食品衛生責任者の設置

- 1 次に掲げる営業を営む場合は、施設ごとに、当該施設の従事者のうちから2に規定する業務を行う専任の食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。)を定めること。ただし、自らが食品衛生責任者となる場合は、この限りでない。

(一) 食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号)第三十五条に掲げる営業(法第四十八条第一項の規定により専任の食品衛生管理者(以下「食品衛生管理者」という。)を置かなければならないものを除く。)

(二) 福井県食品衛生条例(昭和三十六年福井県条例第十九号)第二条第一項各号に掲げる営業

2 食品衛生責任者が行う業務は、次に掲げるものとする。

(一) 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。

(二) この表に定める基準にのっとり営業者が講ずる措置について、営業者に対し、意見を述べること。

3 2(二)の規定により意見が述べられた場合は、その意見について検討を行い、必要な措置を講ずること。

4 食品衛生責任者に、食品衛生に関する新しい知識を習得させるため、知事が適当と認める食品衛生に関する講習を定期的を受けさせること。

三 危害の発生の防止に必要な記録の作成等

1 法第二十八条第一項の規定により報告を求められた場合に備えて、取り扱う食品の製造または加工の状態、出荷先、販売先その他の食品衛生上の危害の発生の防止に必要な事項に関する記録を、必要に応じて作成すること。

2 1の規定により作成された記録を当該食品の消費期限または賞味期限を考慮して合理的であると認められる期間保存すること。

四 危害の原因となった食品等の回収および廃棄

1 販売した食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において当該食品等を迅速かつ適切に回収できるよう、当該食品等の回収に係る責任体制を整備し、具体的な回収の方法および保健所長への報告の手順を定めること。

2 食品衛生上の危害の原因となった食品等の回収を行う場合は、次に掲げる措置を講ずること。

(一) 必要に応じて、当該食品等の回収に関する情報を公表すること。

(二) 回収した食品等を他の食品等と明確に区別し、保健所長に意見を求めた上で、食品衛生上支障がないように廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に行うこと。

五 管理運営要領の作成

1 この表に定める基準にのっとり講ずる措置に関する管理または運営の要領(以下「管理運営要領」という。)を作成し、これを従事者に周知徹底させること。

2 定期的に食品または施設等の衛生検査を実施することにより、1の規定により作成した管理運営要領の効果について評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。

六 検食の保存

1 飲食店営業のうち、旅館、仕出し屋その他の不特定多数の者に対し食品を提供する営業を行う場合で、一回につき五十人以上の食品を調理したときは、そのうち一人分を検査

試料として摂氏十度以下で提供後七十二時間以上保存すること。

2 1 に規定する場合においては、食品の提供先、提供時刻および提供した量の記録を作成し、これを保存すること。

七 情報の提供

販売した食品等の安全性に関する情報の提供を求められたときは、必要に応じて、これに応ずること。

八 従事者等の衛生管理

1 常に、食品を取り扱う者(以下「従事者」という。)の健康状態に留意すること。

2 従事者に、食品衛生上必要な健康診断を受けさせること。

3 従事者について、保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、当該従事者に検便を受けさせること。

4 食中毒の原因となる疾病もしくは飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかり、またはその疑いのある従事者については、営業者、食品衛生管理者または食品衛生責任者にその旨を報告させること。

5 4 に規定する従事者に食品を取り扱わせないとともに、必要に応じて医師の診断を受けさせること。

6 従事者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成十年法律第百十四号)第六条第二項に規定する一類感染症、同条第三項に規定する二類感染症もしくは同条第四項に規定する三類感染症の患者または同条第十項に規定する無症状病原体保有者であることが判明した場合は、その病原体を保有しなくなるまでの期間、食品を取り扱わせないこと。

7 作業場においては、従事者に衛生的な外衣および専用の履物を着用させ、かつ、必要に応じて帽子またはマスクを着用させること。

8 従事者に、指輪、腕時計その他の食品を汚染するおそれのある物を作業場に持ち込ませないこと。

9 従事者が食肉等に直接接触する作業に従事する場合は、原則として、洗浄または消毒を行うことが困難な手袋を使用させないこと。

10 従事者に、常に爪を短くしておくこと。

11 従事者に、作業前および用便後にあつてはその都度、作業中にあつては必要に応じて、手の洗浄および消毒を行わせること。

12 従事者に、施設内の所定の場所以外の場所において、着替え、喫煙、食事その他作業場または食品等を汚染するおそれのある行為をさせないこと。

13 従事者以外の者を作業場に立ち入らせる場合は、必要に応じて、適切な場所で衛生的な外衣に着替えさせ、帽子またはマスクを着用させるとともに、8 および 10 から 12 までの規定を遵守させること。

九 従事者に対する教育訓練

1 食品等の製造、加工、調理または販売が衛生的に行われるよう、従事者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法その他の食品衛生上必要な事項に関する教育(以下「衛生教育」という。)を実施すること。

2 1の食品衛生上必要な事項には、第一号1(二)、同号5(一)、第四号1および第五号1に規定する手順または管理運営要領に関する事項を含ませること。

3 洗浄剤、消毒剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いに関する教育訓練を行うこと。

4 衛生教育および3の教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。

十 運搬の衛生管理

1 食品の運搬に使用する車両またはコンテナその他の食品の運搬に使用する設備(以下「車両等」という。)については、次に掲げる措置を講ずること。

(一) 食品および容器包装を汚染しない構造で、かつ、容易に洗浄および消毒ができる構造であること。

(二) 食品衛生上支障がないように補修その他の必要な措置を講ずること。

(三) 食品衛生上必要がある場合は、食品専用の車両等とし、かつ、当該車両等に食品専用である旨を表示すること。

(四) 運搬中においては、適切な温度および湿度を保つこと。

2 車両等に食品および食品以外の物を混載する場合は、食品以外の物からの汚染を防止するため、必要に応じて、食品と食品以外の物とを明確に区別すること。

3 運搬中の食品がほこり、有毒ガス等により汚染されないように必要な管理を行うこと。

4 食品を、当該食品と異なる種類の食品または食品以外の物の運搬に使用した車両等で運搬する場合は、その使用の前に適切な方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。

5 運搬経路を考慮することその他の食品を運搬する時間が長時間に及ばないような措置を講ずること。

6 弁当その他の摂食時間が予定されるものについては、摂食までの時間を考慮した時間に出荷すること。

十一 販売の衛生管理

1 販売する量を見込んだ仕入れを行うこと。

2 食品に対する日光の直射の防止、適切な温度の管理その他の必要な措置を講ずること。

3 弁当類の消費期限の表示にあつては、必要に応じて時間まで記載すること。

別表第二(第三条関係)

(平一二条例一一二・平一五条例四〇・平一五条例五九・平一六条例五・一部改正)

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つては、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つては、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つては、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つては、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つては、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、販売する業態にあっては、この限りでない。

(二) 取扱量に応じ、十分な大きさ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、販売する業態にあっては、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。