

# 営業施設の業種別基準・個別基準・追加規定

## ○ 業種別基準

以下に示す営業は共通基準に加えて、業種別の基準を満たす必要があります。

☞ 以下の業種以外にも業種別の基準があります。詳細は保健所にお問い合わせください。

食肉販売業	区 画	処理室を有すること。
	機 械 器 具	処理室に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。
	冷蔵冷凍設備	製品が冷蔵保存を要する場合には製品が摂氏 10℃以下と、冷凍保存を要する場合には製品が摂氏-15℃以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた 規模で有すること。
	廃棄物容器	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、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えること。
魚介類販売業	区 画	原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。 なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
	機 械 器 具	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。 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、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。
		かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。 (1)必要に応じて浄化設備を有すること。 (2)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。 (3)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。
菓子製造業	区 画	原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。 なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
	機 械 器 具	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。
	冷蔵冷凍設備	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設備を有すること。
	機 械 器 具	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、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。
そば・うどん製造業	区 画	原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。 なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
	機 械 器 具	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。
	冷蔵冷凍設備	原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。
漬物製造業	区 画	原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。 なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
	機 械 器 具	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、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。
	冷 蔵 設 備	浅漬を製造する場合にあっては、製品が摂氏 10℃以下となるよう管理することができる機能を備えた冷蔵設備を有すること。
食品の小分け業	区 画	原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。 なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること
	冷蔵冷凍設備	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設備を有すること。

# 営業施設の業種別基準・個別基準・追加規定

## ○ 心ぐの処理をする施設の個別基準

心ぐを処理する施設は、共通基準および業種別基準に加えて、以下の個別基準を満たす必要があります。

有毒部位保管庫	除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、 <u>施錠できる容器</u> 等を備えること。
専用器具	心ぐの処理をするための専用の器具を備えること。
冷凍設備	心ぐを凍結する場合にあっては、 <u>心ぐを摂氏-18℃以下で急速に凍結できる機能</u> を備える冷凍設備を有すること。

## ○ 追加規定

以下については、追加の施設基準を満たした場合、新たに許可を取得しなくても営業することが可能です。

### ① 冷凍食品製造業・複合型冷凍食品製造業以外の営業許可施設において、 冷凍食品を製造する場合

(例：菓子製造業施設で、冷凍食品である菓子を製造する場合)

区画	原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をする室又は場所を有すること。 なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
冷蔵冷凍設備	原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること
機械器具	製品を製造する室又は場所は、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。
冷凍室・保管室	製品が摂氏-15℃以下となるよう管理することができる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

### ② 密封包装食品製造業以外の許可施設において、 密封包装食品を製造する場合

(例：そうざい製造業施設で、常温保存可能な食品として、そうざいを瓶に詰めて製造する場合)

☞ 密封包装食品に該当するか否かについては、保健所にお問い合わせください。

区画	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をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。 なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること
冷蔵冷凍設備	原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること
機械器具	製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、 <u>解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備</u> を有すること