

営業施設の業種別基準・個別基準・追加規定（その2）

○ 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。

食肉処理業	区画	原材料の荷受及び処理並びに製品の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。
	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。
	冷蔵冷凍設備	製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10℃以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏-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て有すること。
	処理室	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。
	生体またはと体の処理	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。 (1)とさつ放血室（とさつ及び放血をする場合に限る。）及び剥皮をする場所並びに剥皮前と体の洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちよう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、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区画されていること。 (2)剥皮をする場所は、懸ちよ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設備を有すること。 (3) 懸ちよう室は、他の作業所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。 (4)洗浄消毒設備は、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のできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。
血液を加工する施設	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。 (1) 運搬用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。 なお、各室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。 (2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。 (3) 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。	
アイスクリーム類製造業	区画	原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵施設（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有しすること。 必要に応じて洗瓶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、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、乳化及び分離するための設備を有すること。
清涼飲料水製造業	区画	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造に限る。）をする室又は場所を有すること。 必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。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。
	機械器具	原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所にある場合は、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。
食肉製品製造業	区画	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すること。
	機械器具	製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。

営業施設の業種別基準・個別基準・追加規定（その2）

水産製品製造業	区 画	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。
		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、焙焼、脱水、冷却 等をするための設備を備えること。
		生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。 魚肉練り製品を製造 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 播漬及び殺菌 （魚肉のすり身を製造する場合を除く。）に 必要な設備 を有すること。 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。
酒類製造業	区 画	製造する品目に応じて、 製麹 をし、 原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留・压榨を含む。） をし、及び 製品の包装充填及び保管 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 をする設備を有すること。 製造品目に応じて、 洗浄、浸漬、蒸きょう、製麹、糖化、煮沸、発酵、蒸留、压榨、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。
みそ又はしょうゆ製造業	区 画	製麹 をし、 原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成 をし、及び 製品の包装充填及び保管 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。 また、 包装充填 をする室又は場所にあっては、必要に応じて 容器の洗浄及び製造又は組立 をする設備を有すること。
	機 械 器 具	しょうゆ を製造する場合にあっては、必要に応じて 压榨、火入れ、調合、ろ過及び压榨製成 に必要な設備を有すること。 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っては、 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。
豆腐製造業	区 画	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、 殺菌並びに冷却 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。 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 に必要な設備を備えること。 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 等をする設備を備えること。
麺類製造業	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 をする室又は場所を有すること。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	原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所にあっては、製造する品目に応じて、 混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調及び冷却 に必要な設備を有すること。
乳製品製造業	区 画	原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵施設（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて 洗瓶 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	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 するための設備を有すること。