

2 業種別基準

(1) 飲食店営業

ア 施設には、調理場及び区画された前処理する場所を設けるほか、食品の取扱量に応じ配膳する場所を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、前処理する場所及び配膳する場所を設けないことができる。

イ 施設に客席を設ける場合は、調理場は、客席と適当な間仕切り等で区画されていること。

ウ めん類を製造し、かつ、調理して提供する場合は、めん類を製造する場所（粉を大量に使用するときは、めん類製造室）を設けること。

エ 仕出料理、弁当等の調理を行う場合には、食品の放冷、盛り付け等を衛生的に行うことのできる十分な広さの場所を設けること。

オ 自家製ソーセージを調理する場合は、次の基準を満たすこと。

(ア) 施設には、原料用の肉の細切、塩漬け等を行う前処理室及びソーセージの調理室を設けること。ただし、前処理室については、法第52条第1項の規定により食肉販売業の許可を得ている場合は、食肉の調理室と兼ねることができる。

(イ) ソーセージの調理室には、適当な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄する設備並びに給湯設備を設けること。

カ 生食用の食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。以下カにおいて同じ。）の加工又は調理を行う場合は、次の基準（調理のみを行う場合は、(オ)及び(カ)の基準を除く。）を満たすこと。

(ア) 施設には、他の作業を行う場所と明確に区分した生食用の食肉のための衛生的な専用の場所を設けること。

(イ) 器具の洗浄及び消毒に必要な設備であって生食用の食肉のための専用のものを設けること。

(ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって生食用の食肉のための専用のものを設けること。

(エ) 生食用の食肉が接触する器具及び設備は、専用のものを設けること。

(オ) 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設け、かつ、温度を正確に測定することができる装置を備えること。

(カ) 加熱殺菌を行った後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備（大型の冷蔵庫等を加熱殺菌を行った後の肉及び加熱殺菌を行う前の肉の双方に用いる場合は、これらを明確に区分できるもの）を設けること。

(2) 喫茶店営業

ア 施設には、調理場を設けること。

イ 施設に客席を設ける場合は、調理場は、客席と適当な間仕切り等で区画されていること。

(3) 菓子製造業

施設には、製造室を設けること。

(4) あん類製造業

ア 施設には、製造室を設けること。

イ シアン化合物が含まれる豆類を使用する場合には、他の豆類と区別して保管できる設備を設けること。

(5) アイスクリーム類製造業

ア 施設には、受乳室（生乳を受け入れる場合に限る。）及び製造室を設けること。

イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。ただし、アイスクリームフリーザーによりソフトクリームのみを製造する場合は、この限りでない。

(6) 乳処理業

ア 施設には、受乳する場所、乳処理室及び充てんする場所を設けること。

イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。

ウ 乳の検査に必要な設備を設けること。ただし、当該検査を他人に行わせる場合は、この限りでない。

(7) 特別牛乳搾取処理業

- ア 施設には、搾乳室、受乳室、乳処理室、充てんする場所、別棟の隔離場又は隔離室及び牛舎を設けること。
- イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給する設備を設けること。
- ウ 乳の検査に必要な設備を設けること。ただし、当該検査を他人に行わせる場合は、この限りでない。
- エ 牛舎は、次の基準を満たすこと。
 - (ア) 床は、水たまり等のできない平滑で清掃しやすい構造とし、かつ、耐水性材料又は不浸透性材料で造られていること。
 - (イ) 内壁及び天井は、透き間がなく、清掃しやすい構造であること。
 - (ウ) 採光又は照明により十分な明るさが得られる設備及び換気設備を設けること。
 - (エ) 牛の表面を清潔で衛生的にするための設備を設けること。

(8) 乳製品製造業

- ア 施設には、製造室を設けるほか、製造品目に応じ、受乳する場所又は充てんする場所を設けること。
- イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。
- ウ 乳等の検査に必要な設備を設けること。ただし、当該検査を他人に行わせる場合は、この限りでない。
- エ 粉乳乾燥機に使用する空気の取入口には、空気のろ過装置を設けること。

(9) 集乳業

- ア 施設には、乳の取扱室を設けること。
- イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。

(10) 乳類販売業

施設には、販売場を設けること。

(11) 食肉処理業

- ア 施設には、荷受室及び処理室を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。
- イ 施設には獣畜をとさつし、又は解体する場合はとさつ放血室を、鳥をとさつし、又は解体する場合はとさつ放血室及び脱羽する場所を設けること。
- ウ 施設には、血液の加工を行う場合は、血液を運搬する容器及び機械器具の洗浄及び殺菌をする専用の区画された場所並びに充てんする場所を設けること。ただし、採血から加工までを一貫して処理する場合は、当該洗浄及び殺菌をする場所を設けないことができる。
- エ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。
- オ 流水受槽式手洗い設備は、温水を供給できるものであること。
- カ 生食用の食肉（キに規定する生食用の食肉を除く。）の細切等の処理を行う場合は、専用の場所を設け、かつ、専用の器具、処理用の台及び洗浄設備を設けること。
- キ 生食用の食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。以下キにおいて同じ。）の加工又は調理を行う場合は、次の基準（調理のみを行う場合は、(オ)及び(カ)の基準を除く。）を満たすこと。
 - (ア) 施設には、他の作業を行う場所と明確に区分した生食用の食肉のための衛生的な専用の場所を設けること。
 - (イ) 器具の洗浄及び消毒に必要な設備であって生食用の食肉のための専用のものを設けること。
 - (ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって生食用の食肉のための専用のものを設けること。
 - (エ) 生食用の食肉が接触する器具及び設備は、専用のものを設けること。
 - (オ) 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設け、かつ、温度を正確に測定することができる装置を備えること。

(カ) 加熱殺菌を行った後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備（大型の冷蔵庫等を加熱殺菌を行った後の肉及び加熱殺菌を行う前の肉の双方に用いる場合は、これらを明確に区分できるもの）を設けること。

(12) 食肉販売業

ア 施設には、販売場を設けること。

イ 流水受槽式手洗い設備は、温水を供給できるものであること。

ウ 生食用の食肉（エに規定する生食用の食肉を除く。）の細切等の処理を行う場合は、専用の場所を設け、かつ、専用の器具、処理用の台及び洗浄設備を設けること。

エ 生食用の食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。以下エにおいて同じ。）の加工又は調理を行う場合は、次の基準（調理のみを行う場合は、(オ)及び(カ)の基準を除く。）を満たすこと。

(ア) 施設には、他の作業を行う場所と明確に区分した生食用の食肉のための衛生的な専用の場所を設けること。

(イ) 器具の洗浄及び消毒に必要な設備であって生食用の食肉のための専用のものを設けること。

(ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって生食用の食肉のための専用のものを設けること。

(エ) 生食用の食肉が接触する器具及び設備は、専用のものを設けること。

(オ) 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設け、かつ、温度を正確に測定することができる装置を備えること。

(カ) 加熱殺菌を行った後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備（大型の冷蔵庫等を加熱殺菌を行った後の肉及び加熱殺菌を行う前の肉の双方に用いる場合は、これらを明確に区分できるもの）を設けること。

(13) 食肉製品製造業

ア 施設には、製造室及び間仕切り等で区画されたくん煙、湯煮等のために加熱を行う場所を設けること。

イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。

ウ 流水受槽式手洗い設備は、温水を供給できるものであること。

(14) 魚介類販売業

ア 施設には、販売場を設けること。

イ 魚介類の細切等の処理を行う場合は、専用に処理する場所を設けること。この場合において、生食用の魚介類の細切等の処理を行う場合は、専用の器具、処理用の台及び洗浄設備を設けること。

(15) 魚介類せり売営業

ア 魚介類を取り扱う場所には、荷卸しする場所及びせり場を設けること。

イ 魚介類を取り扱う場所の出入口には、靴を洗うための設備を設けること。

(16) 魚肉練り製品製造業

ア 施設には、製造室並びに区画された前処理する場所及び放冷する場所を設けること。

イ 放冷する場所には、製品の放冷をするための設備を設けること。

(17) 食品の冷凍又は冷蔵業

施設には、食品の調理又は加工をする場合は、製造品目に応じ、前処理室、加工室、冷凍予備室又は冷凍室若しくは冷蔵室を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。

(18) 食品の放射線照射業

ア 施設には、専用の照射室を設けること。

イ 適正な照射線量を正確に調節できるベルトコンベア及び照射装置を設けること。

ウ 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。

(19) 清涼飲料水製造業

施設には、清涼飲料水の原液の調合室、製造室及び充てんする場所を設けること。ただし、当該原液を機械により自動的に調合する場合は、調合室を設けないことができる。

(20) 乳酸菌飲料製造業

- ア 施設には、製造室及び充てんする場所を設けること。
- イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。

(21) 氷雪製造業

施設には、製造室及び貯蔵室又は貯蔵庫を設けること。ただし、自動的に氷を製造し、かつ、貯蔵する機械を使用する場合は、貯蔵室及び貯蔵庫を設けないことができる。

(22) 氷雪販売業

施設には、販売場を設けること。

(23) 食用油脂製造業

- ア 施設には、製造室及び充てんする場所を設けること。
- イ 製造及び加工の過程において生じるガスを処理できる設備を設けること。

(24) マーガリン又はショートニング製造業

- ア 施設には、製造室を設けること。
- イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。

(25) みそ製造業

施設には、こうじ室、仕込みする場所、熟成室及び充てんする場所を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、こうじ室及び熟成室を設けないことができる。

(26) しょうゆ製造業

施設には、こうじ室、仕込みする場所、発酵室、圧搾する場所及び充てんする場所を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、こうじ室及び発酵室を設けないことができる。

(27) ソース類製造業

施設には、製造室及び充てんする場所を設けること。

(28) 酒類製造業

施設には、仕込みする場所及び充てんする場所を設けるほか、製造品目に応じ、こうじ室、ろ過室、酒母室、熟成室、蒸留する場所、麦芽製造場又は圧搾室を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、こうじ室、ろ過室、酒母室及び圧搾室を設けないことができる。

(29) 豆腐製造業

施設には、製造室を設けること。

(30) 納豆製造業

施設には、製造室及び発酵室又は発酵庫を設けること。

(31) めん類製造業

施設には、製造室を設けるほか、乾めん類を製造する場合は、乾燥室を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、乾燥室を設けないことができる。

(32) そうざい製造業

施設には、調理場を設けるほか、製造品目に応じ、区画された前処理する場所又は放冷する場所を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、前処理する場所及び放冷する場所は、調理する場所と兼ねることができる。

(33) 缶詰又は瓶詰食品製造業

施設には、製造室、前処理する場所及び充てんする場所を設けるほか、製粉する場合は、製粉室を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、前処理する場所を設けないことができる。

(34) 添加物製造業

- ア 施設には、製造室及び充てん室を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、充てん室を設けないことができる。
- イ 添加物の製剤を製造する場合には、成分が均一のものを製造する設備を設けること。
- ウ 製品の保管設備は、添加物とそれ以外の物を区別して保管できる構造であること。
- エ 製造又は加工の過程において生じるガス（添加物を除く。）の処理設備を設けること。
- オ 原料及び製品の検査に必要な機械器具その他の設備を設けること。ただし、当該検査を他人に行わせる場合は、この限りでない。