

別表第2（第3条関係）

1 位置、構造及び面積

- (1) 施設は、衛生上支障のある場所に設けないこと。ただし、衛生上十分な対策が講じられている場合は、この限りでない。
- (2) 施設は、製造、加工又は貯蔵を行う場所（以下「作業場」という。）とそれ以外の場所を壁その他衛生上支障のない方法によって区画すること。
- (3) 施設は、食品及び添加物の取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- (4) 施設には、製造室を設けるほか、水あめの製造業にあつては充てん室、菓子種の製造業にあつては前処理室及び充てん室、こうじの製造業にあつてはこうじ室を設けること。

2 床、壁、天井、採光及び換気

- (1) 作業場の床は、排水しやすい構造であること。
- (2) 作業場の内壁及び天井は、清掃しやすく、かつ、ちり、ほこり等がたまりにくい構造であること。
- (3) 作業上又は衛生上水を使用する作業場は、その内壁の汚染を受けやすい高さまで、耐水性材料又は不浸透性材料（コンクリート、タイル、ステンレス鋼等水が浸透しないものをいう。以下同じ。）で腰張りを造ること。
- (4) 作業場には、採光又は照明により十分な明るさが得られる設備を設けること。
- (5) 作業場の適当な位置に、蒸気、熱気、煙等を排出し、又は結露を防ぐために十分な能力を有する換気設備を設けること。

3 防そ・防虫設備

作業場の窓、出入口等開閉する部分には、防そ・防虫設備を設けること。

4 洗浄設備等

- (1) 作業場には、食品、機械器具及び容器を洗浄する設備を設けること。
- (2) 施設には、従業員が使用しやすい場所に、専用の手洗い設備を設けること。

5 食品の取扱設備

- (1) 機械器具、容器その他の設備の食品及び添加物に直接接触する部分は、耐水性材料又は不浸透性材料で造られ、洗浄しやすく、かつ、殺菌しやすい構造であること。
- (2) 移動し難い機械器具、容器その他の設備は、作業、清掃及び洗浄をしやすいように配置されていること。
- (3) 原材料、半製品若しくは製品又は容器包装をその種類及び特性に応じて衛生的に保管できる設備を設けること。

6 給水設備

飲用に適する水を供給できる設備を設けること。この場合において、水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業により供給される水以外の水を使用するときは、除菌又は殺菌装置を設けること。

7 排水設備

製造又は加工を行う作業場から排出される汚水等を処理するための設備を設けること。ただし、終末処理場のある下水道に汚水等を直接流出させる場合は、この限りでない。

8 廃棄物処理及び便所

- (1) 運搬しやすく、汚液及び汚臭の漏れない構造で、かつ、十分な容量の廃棄物を入れる容器を備えること。
- (2) 施設には、衛生上支障のない場所に、利用者の数に応じた便所を設けること。
- (3) 便所には、使いやすい位置に、流水式手洗い設備を設けること。