

(別表第1) (第4条関係)

- 1 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備を有し、及び機械器具を配置するための十分な広さを有し、かつ、食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 2 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設及び設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理するための設備を有していること。ただし、作業における食品等又は従事者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄及び消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合にあっては、それらと区画されていること。
- 3 施設の構造及び設備については、次に掲げる基準を満たすこと。
 - (1) じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
 - (2) 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止することができ、かつ、結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
 - (3) 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表及び別表第2において「清掃等」という。）を容易にすることのできる材料で作られ、清掃等を容易にすることのできる構造であること。
 - (4) 床面及び内壁の清掃等に水が必要である場合にあっては、床面は不浸透性の材料で作られ、排水が良好であり、内壁は床面から容易に汚染される高さまで不浸透性の材料で腰張りされていること。
 - (5) 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
 - (6) 適切な温度で十分な量の水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に供給することのできる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造であること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。
 - (7) 基準又は規格に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業をする場合における(6)の規定の適用については、(6)中「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、基準又は規格に食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業をする場合における(6)の規定の適用については、(6)中「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
 - (8) 従事者の手指を洗浄し、及び消毒するための装置を備えた流水式手洗設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。

(9) 排水設備は次に掲げる基準を満たすこと。

ア 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。

イ 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。

ウ 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。

(10) 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う場合にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。

(11) 必要に応じてねずみ、昆虫等が侵入した際に駆除するための設備を有すること。

(12) 次に掲げる基準を満たす便所を従事者の数に応じて有すること。

ア 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

イ 専用の流水式手洗設備を有すること。

(13) 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止が可能な状態で保管することのできる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管するための設備を有すること。

(14) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管するための設備については、不浸透性の材料で作られ、十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

(15) 製品を包装する場合にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を設けること。

(16) 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に設けること。

(17) 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。

(18) 添加物を使用する場合にあつては、それを専用で保管することのできる設備を有し、又は場所を設け、及び計量器を備えること。

4 機械器具については、次に掲げる基準を満たすこと。

(1) 食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この表において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。

(2) 作業に応じた機械器具等を備えること。

(3) 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。

- (4) 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に備えること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃をしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒をすることのできる構造であること。
- (5) 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
- (6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等をするための設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
- (7) 作業場の清掃等をするための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

5 1から4までに掲げるもののほか、次に掲げる基準によること。

- (1) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業にあつては、3の(15)の規定を適用しない。
- (2) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛ること、そうざいの半製品を加熱すること等簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。別表第2において同じ。）をする場合にあつては、(1)の規定によるほか、次に掲げる基準により営業をすることができる。
 - ア 取り扱う食品及び営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合にあつては、床面及び内壁に不浸透性の材料以外の材料を使用することができる。
 - イ 取り扱う食品及び営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合にあつては、排水設備が床面に設置されていることを要しない。
 - ウ 取り扱う食品及び営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合にあつては、冷蔵設備又は冷凍設備を施設外に有することとすることができる。
 - エ 従事者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造である場合にあつては、食品を取り扱う区域が区画されていることを要しない。
- (3) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあつては、3の(4)、(9)、(12)及び(16)の規定を適用しない。
- (4) 政令第35条第9号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、3の(12)、(13)及び(16)並びに4の(5)の規定を適用しない。
- (5) 政令第35条第27号及び第28号に規定する営業以外の営業のうち、冷凍食品を製造する場合にあつては、次に掲げる基準を満たすこと。
 - ア 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設けること。なお、場所を設ける場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
 - イ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
 - ウ 製品の製造をする室又は場所に、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却をするための設備を有すること。
 - エ 製品の温度が零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を設けること。

(6) 政令第35条第30号に規定する営業以外の営業のうち、密封包装食品を製造する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。

ア 原材料の保管及び前処理又は調合并びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

イ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

ウ 製品の製造をする室又は場所に、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却をするための設備を有すること。

(別表第2) (第4条関係)

1 政令第35条第1号に規定する飲食店営業

自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。

(1) 簡易な営業にあっては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

(2) 比較的大量の水を要しない営業にあっては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

(3) 比較的大量の水を要する営業にあっては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

2 政令第35条第2号の調理の機能を有する自動販売機（屋内に設置され、容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

(1) ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合にあっては、この限りでない。

(2) 床面は、清掃等が容易な不浸透性の材料で作られていること。

3 政令第35条第3号に規定する食肉販売業

(1) 処理室を設けること。

(2) 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するための設備を有すること。

(3) 製品が冷蔵による保存を要する場合にあっては製品の温度が摂氏10度以下と、冷凍による保存を要する場合にあっては製品の温度が零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。

(4) 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、不浸透性の材料で作られ、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、蓋を備えていること。

4 政令第35条第4号に規定する魚介類販売業

- (1) 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設けること。なお、場所を設ける場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の処理をする室又は場所に鮮魚介類の処理をするための設備を有すること。
- (3) 生食用鮮魚介類を取り扱う場合にあつては、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。
- (4) かきを処理する場合にあつては、次に掲げる基準を満たすこと。
 - ア 必要に応じて浄化設備を有すること。
 - イ かきの前処理をする室又は場所に殻付きかきの洗浄設備を有すること。
 - ウ かきの処理をする室又は場所にむき身の処理、洗浄及び包装をするための設備を有すること。

5 政令第35条第5号に規定する魚介類競り売り営業

- (1) 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷をする場所を設け、必要に応じて区画されていること。
- (2) 必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をするための設備を有すること。
- (3) 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあつては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。

6 政令第35条第6号に規定する集乳業

- (1) 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（生乳の受入検査を外部に委託する場合にあつては、生乳の貯蔵設備）を有すること。
- (2) 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。

7 政令第35条第7号に規定する乳処理業

- (1) 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をする室又は場所（生乳を使用しない場合にあつては製品の製造及び保管をする室又は場所、生乳の受入検査を外部に委託する場合にあつては生乳の貯蔵及び処理並びに製品の保管をする室又は場所）を設け、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設け、並びに容器の洗浄設備を有すること。なお、場所を設ける場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 生乳の処理又は製品の製造をする室又は場所にてろ過、殺菌、充填及び密栓をするための設備を有すること。
- (3) 製品の温度が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること。ただし、常温で保存が可能な製品のみを製造する場合にあつては、この限りでない。
- (4) 生乳の受入検査をする室又は場所に生乳の受入検査をするための設備を有すること。

8 政令第35条第8号に規定する特別牛乳搾取処理業

- (1) 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所を設け、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設け、並びに牛体の洗浄設備並びに生乳の受入検査設備及び貯蔵設備（生乳の受入検査を外部に委託する場合にあっては、生乳の貯蔵設備）を有すること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 生乳の処理をする室又は場所にろ過、殺菌、充填及び密栓をするための設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあっては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。
- (3) 製品の温度が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。

9 政令第35条第9号に規定する食肉処理業

- (1) 原材料の荷受け及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 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、不浸透性の材料で作られ、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、蓋を備えていること。
- (3) 製品が冷蔵による保存を要する場合にあっては製品の温度が摂氏10度以下と、冷凍による保存を要する場合にあっては製品の温度が零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
- (4) 処理室に解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するための設備を有すること。
- (5) 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
 - ア とさつ放血室及び剥皮をする場所（とさつ及び放血をしない場合にあっては、剥皮をする場所）を設け、並びに剥皮前のとたいの洗浄設備を有すること。また、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を設け、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。
 - イ 剥皮をする場所に懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄設備及び消毒設備を有すること。
 - ウ 懸ちょう室は、他の作業場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。
 - エ 洗浄及び消毒に使用するための摂氏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。

- (6) 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
- ア 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。
 - イ 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、食品衛生法施行規則別表第17の第4のイに掲げる基準を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、しか又はいのししを処理する場合にあっては、成獣1頭当たり約100リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。
 - ウ 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不透水性の材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
 - エ 車外において剥皮をする場合にあつては、処理する場所を処理室の入口に隣接して設け、風雨、じん埃等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止するための設備を有すること。
- (7) 血液を加工する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
- ア 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（採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない場合にあつては、原材料となる血液の処理をする室）を設け、並びに冷蔵設備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設けること。なお、室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。
 - イ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。
 - ウ 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの設備がサニタリーパイプで接続されていること。

10 政令第35条第10号に規定する食品の放射線照射業

- (1) 専用の照射室を設けること。
- (2) 適切な照射線量を正確に調整できるベルトコンベア及び照射設備を有すること。
- (3) 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。

11 政令第35条第11号に規定する菓子製造業

- (1) 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設けること。なお、場所を設ける場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却をするための設備を有すること。
- (3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所に必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- (4) 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つては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしをするための設備を有すること。

1.2 政令第35条第12号に規定するアイスクリーム類製造業

- (1) 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を設け、並びに生乳を使用する場合にあっては、生乳の受入検査設備及び貯蔵設備（生乳の受入検査を外部に委託する場合にあっては、生乳の貯蔵設備）を有すること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所にろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結をするための設備を有すること。

1.3 政令第35条第13号に規定する乳製品製造業

- (1) 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を設け、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設け、並びに生乳を使用する場合にあっては、生乳の受入検査設備及び貯蔵設備（生乳の受入検査を外部に委託する場合にあっては、生乳の貯蔵設備）を有すること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所にろ過、殺菌、冷却、充填及び包装をするための設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするための設備を有すること。

1.4 政令第35条第14号に規定する清涼飲料水製造業

- (1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造をする室又は場所（ミネラルウォーター類のみを製造する場合にあっては、製品の製造をする室又は場所）を設け、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立てをするための設備を有すること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所に調合、充填、密封及び殺菌又は除菌をするための設備を有すること。

1.5 政令第35条第15号に規定する食肉製品製造業

- (1) 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設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 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、塩漬け、製品の中心部の温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。

1.6 政令第35条第16号に規定する水産製品製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料及び製品の保管をする室又は場所に必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- (3) 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所に必要に応じて解凍、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有すること。
- (4) 生食用鮮魚介類を取り扱う場合にあっては、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。

(5) 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をするための設備（魚肉のすり身のみを製造する場合にあっては、播漬をするための設備）を有すること。

(6) かきを処理する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。

ア 必要に応じて浄化設備を有すること。

イ かきの前処理をする室又は場所に殻付きかきの洗浄設備を有すること。

ウ かきの処理をする室又は場所にむき身の処理、洗浄及び包装をするための設備を有すること。

17 政令第35条第17号に規定する冰雪製造業

製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて製品の調整及び包装をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

18 政令第35条第18号に規定する液卵製造業

(1) 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 製品の製造をする室又は場所に割卵、充填及び冷却をするための設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却をするための設備を有すること。

(3) 製品が冷蔵による保存を要する場合にあっては製品の温度が摂氏8度以下と、冷凍による保存を要する場合にあっては製品の温度が零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

19 政令第35条第19号に規定する食用油脂製造業

(1) 製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、並びに原材料の保管をするための設備を有すること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 食用油脂を製造する場合にあっては、製品の製造をする室又は場所に精製、充填及び包装をするための設備を有し、必要に応じて搾油及び調合をするための設備を有すること。

(3) マーガリン又はショートニングを製造する場合にあっては、必要に応じて熟成室を設け、並びに製品の製造をする室又は場所に充填及び包装をするための設備を有し、必要に応じて練り合わせ、殺菌及び冷却をするための設備を有すること。

20 政令第35条第20号に規定するみそ又はしょうゆ製造業

(1) 製麹、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成並びに製品の充填、包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。また、製品の充填及び包装をする室又は場所に必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立てをするための設備を有すること。

(2) しょうゆを製造する場合にあっては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合及びろ過をするための設備を有すること。

(3) 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、充填及び密栓をするための設備を有すること。

2 1 政令第 3 5 条第 2 1 号に規定する酒類製造業

- (1) 製造する品目に応じて、製麴、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留及び压榨を含む。）並びに製品の充填、包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の充填及び包装をする室又は場所に必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立てをするための設備を有すること。
- (3) 製造する品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴、糖化、煮沸、発酵、蒸留、压榨、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓をするための設備を有すること。

2 2 政令第 3 5 条第 2 2 号に規定する豆腐製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所に殺菌及び冷却をするための設備を有し、必要に応じて包装をするための設備を有すること。
- (3) 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をするための設備を有すること。
- (4) 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、油調等をするための設備を有すること。

2 3 政令第 3 5 条第 2 3 号に規定する納豆製造業

- (1) 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設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装をするための設備を有すること。

2 4 政令第 3 5 条第 2 4 号に規定する麺類製造業

- (1) 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設け、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設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調及び冷却をするための設備を有すること。

2 5 政令第 3 5 条第 2 5 号に規定するそうざい製造業及び同条第 2 6 号に規定する複合型そうざい製造業

- (1) 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設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所に、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却をするための設備を有すること。
- (3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

26 政令第35条第27号に規定する冷凍食品製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業

- (1) 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設けること。なお、場所を設ける場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品の製造をする室又は場所に、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却をするための設備を有すること。
- (4) 製品の温度が零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を設けること。

27 政令第35条第29号に規定する漬物製造業

- (1) 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設けること。なお、場所を設ける場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をするための設備を有すること。
- (3) 浅漬けを製造する場合にあつては、製品の温度が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵設備を有すること。

28 政令第35条第30号に規定する密封包装食品製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理又は調査並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。なお、場所を設ける場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品の製造をする室又は場所に、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却をするための設備を有すること。

29 政令第35条第31号に規定する食品の小分け業

- (1) 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設けること。なお、場所を設ける場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料及び製品の保管をする室又は場所に必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

30 政令第35条第32号に規定する添加物製造業

- (1) 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 製品の製造をする室又は場所に必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等をするための設備を有すること。添加物製剤を製造する場合にあつては、含有成分を均一にするための設備を有すること。

- (3) 原材料又は製品の試験又は検査をするための設備及び器具を有すること。ただし、特殊な試験又は検査をするための設備及び器具については、特殊な試験又は検査をするための設備を有する他の機関を利用して自らの責任において特殊な試験又は検査をする場合であって、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。
- (4) 添加物及び添加物以外の製品の製造をする場合にあつては、添加物の製造に使用する機械器具が区分されていること。ただし、添加物及び添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であつて、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が基準又は規格に適合するときは、この限りでない。

(別表第3) (第4条関係)

- 1 政令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第3号に規定する食肉販売業、同条第9号に規定する食肉処理業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする場合にあつては、次に掲げる基準を満たすこと。
 - (1) 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。
 - (2) 手指及び器具の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
 - (3) 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
 - (4) 取り扱う生食用食肉が冷蔵による保存を要する場合にあつては当該生食用食肉の温度が摂氏4度以下と、生食用食肉が冷凍による保存を要する場合にあつては当該生食用食肉の温度が零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
 - (5) 生食用食肉を加工する場合にあつては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。
- 2 政令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第4号に規定する魚介類販売業、同条第16号に規定する水産製品製造業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する場合にあつては、次に掲げる基準を満たすこと。
 - (1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。
 - (2) ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
 - (3) ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを零下18度以下に急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。