

## 別表第1（第3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、機械器具の配置及び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（以下この表において「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、次に掲げる要件を満たすこと。
  - (1) 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設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、異なる作業につき交替で同一区画を使用する場合における適切な洗浄及び消毒の実施等により衛生管理に必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。
  - (2) 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つては、それらと食品等を取り扱うことを目的とする室又は場所が区画されていること。
- 3 施設の構造及び設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
  - (1) じん埃あい、廃水及び廃棄物による汚染を防止することが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することが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、結露が発生しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう適切に換気することが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（以下この表において「清掃等」という。）を容易に行うことができる材料で作られており、かつ、清掃等を容易に行うことが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な施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
    - ア 床面は、不浸透性の材質で作られており、かつ、排水が良好であること。
    - イ 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行うために必要な照度を確保することができる機能を有すること。
  - (6) 次に掲げる要件を満たす給水設備を有すること。この場合において、法第13条第1項の規定に基づき定められた規格又は基準に食品製造用水の使用についての定めがある食品を取り扱う営業にあつては、ア中「飲用に適する

水（水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。同表において同じ。）とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用することができるよう定めがある食品を取り扱う営業にあっては、ア中「飲用に適する水（水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。同表において同じ。）とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。

ア 水道事業等により供給される水（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、同条第 6 項に規定する専用水道及び同条第 7 項に規定する簡易専用水道により供給される水をいう。以下この表及び次表において同じ。）又は飲用に適する水（水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。同表において同じ。）を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができるものであること。

イ 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、必要に応じて消毒をする装置及び浄水をする装置を備え、水源が外部から汚染されない構造を有すること。

ウ 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) 従業者の手指の洗浄及び消毒をする装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。ただし、水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。

(8) 排水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。

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、液状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することが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。

(9) 冷蔵又は冷凍の設備は、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な冷蔵又は冷凍の機能を有すること。

イ 法第 13 条第 1 項の規定に基づき定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍についての定めがある食品を取り扱う営業にあっては、製造及び保存のための冷蔵又は冷凍について、その定めに従い必要な機能を有すること。

(10) 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防止することができる設備及びこれらが侵入した際に駆除するための設備を有すること。

(11) 従業者の数に応じて次に掲げる要件を満たす便所を有すること。

ア 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

- イ 専用の流水式手洗い設備を有すること。
  - (12) 保管の設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
    - ア 原材料について、その種類及び特性に応じた温度で、かつ、汚染を防止することができる状態で、保管することができる十分な規模であること。
    - イ 施設において使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管することができること。
  - (13) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性を有し、及び十分な容量を備えており、清掃を行いやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
  - (14) 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。
  - (15) 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有すること。
  - (16) 食品等を洗浄するため、必要に応じて、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備であつて、熱湯、蒸気等を供給することができるものを有すること。
  - (17) 添加物を使用する施設にあつては、添加物を専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。
- 4 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、次に掲げる要件を満たすこと。
- (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等は、適正に洗浄、保守及び点検をすることが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、洗浄を容易に行うことができ、熱湯、蒸気又は殺菌剤による消毒をすることができるものであること。
  - (4) 固定された、又は移動しがたい機械器具等にあつては作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄を行いやすい位置に有し、組立式の機械器具等にあつては分解及び清掃を行いやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒をすることが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、それらの汚染を防止することができる専用の容器を使用すること。
  - (6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計のほか、必要に応じて圧力計、流量計その他の計器を備えること。
  - (7) 作業場の清掃等を行うための必要な数の専用の用具を備え、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その作業の内容を掲示する設備を有すること。

5 1の事項から4の事項までに掲げる基準のほか、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（以下この表において「飲食店営業」という。）にあっては、3の事項(14)の規定は、適用しない。

(2) 飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態での飲食に供することができる食品を食器に盛り付け、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみを行う営業をいい、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。ただし、従業者が常駐せず全自動調理機（自動的に食品を調理し、調理された食品を提供する機能を有する調理器具であって、政令第34条の2第2号の調理の機能を有する自動販売機と同等以上の材質、構造、機能等を有するものをいう。以下同じ。）により調理された食品を販売する営業を除く。次表の1の事項(1)アにおいて同じ。）にあっては、(1)の規定によるほか、次に掲げる基準により営業を行うことができること。

ア 床面及び内壁にあっては、取り扱う食品又は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は、不浸透性の材料以外の材料を使用することができること。

イ 排水設備にあっては、取り扱う食品又は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は、床面に設置しないことができること。

ウ 冷蔵又は冷凍の設備にあっては、取り扱う食品又は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は、施設外に有することができること。

エ 食品を取り扱う区域にあっては、従業者以外の者が容易に立ち入ることができない構造である場合に限り、区画されていることを要しないこと。

(3) 飲食店営業のうち、自動車（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に規定する自動車をいう。以下この表及び次表において同じ。）において調理をする場合（従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合を除く。次表の1の事項(1)において同じ。）にあっては、3の事項(4)、(8)、(11)及び(15)の規定は、適用しない。

(4) 飲食店営業のうち、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合にあっては、3の事項(7)、(8)、(11)、(12)、(15)及び(16)並びに4の事項(7)の規定は、適用しない。

(5) 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っては、3の事項(11)、(12)及び(15)並びに4の事項(5)の規定は、適用しない。

(6) 政令第35条第27号及び第28号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製

造する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管の作業区分に応じて区画された室又は場所を有すること。

イ 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。

ウ 製品の製造をする室又は場所は、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。

エ 製品が摂氏零下 15 度以下となるよう管理することができる機能を有する冷凍室及び保管室を有すること。

(6) 政令第 35 条第 30 号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 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の作業区分に応じて区画された室又は場所を有し、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。

イ 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。

ウ 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、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。