

## 別表第2（第3条関係）

### 1 政令第35条第1号に規定する飲食店営業

(1) 自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 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ができる貯水設備を有すること。

イ 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ができる貯水設備を有すること。

ウ 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ができる貯水設備を有すること。

(2) 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、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 施設（全自動調理機を含む。イ及びカにおいて同じ。）の全体の衛生状況を確認するための監視設備を有すること。

イ 施設に異常が生じた場合に、当該施設の営業者が全自動調理機を停止することができる機能を有すること。

ウ 全自動調理機が、原材料の温度、調理の工程等の状況を監視し、異常が生じた場合に自動的に停止する機能を有すること。

エ 全自動調理機が、外部からの汚染等を防止する構造を持つ、調理後の食品に係る保管設備を有すること。

オ 全自動調理機が、調理後の食品について、一定の時間を経過した場合には、当該食品を提供しない機能を有すること。

カ 施設に異常が生じた場合に当該施設の営業者と連絡ができるよう、当該営業者の連絡先の掲示を行うこと。

2 政令第35条第2号の調理の機能を有する自動販売機（屋内に設置された自動販売機であって、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。以下この事項において同じ。）により食品を調理し、その調理されたものを販売する営業

(1) ひさし、屋根等の雨水を防止することが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、洗浄及び消毒を容易に行うことができる不浸透性の材料の

材質であること。

### 3 政令第 35 条第 3 号に規定する食肉販売業

- (1) 処理室を有すること。
- (2) 処理室は、解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏 10 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蔵の設備を、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下 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の設備を、それぞれの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、次に掲げる要件を満たすこと。
  - ア 不浸透性の材料で作られ、処理量に応じた容量を有していること。
  - イ 消毒を容易に行うことができ、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
  - ウ 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。
- (2) 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。
- (3) 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。
- (4) かき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。
  - 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は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。
  - ウ 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。

### 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有し、必要に応じて区画されていること。
- (2) 必要に応じて冷蔵又は冷凍の設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。
- (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っては、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) 生乳の貯蔵設備を有すること。
- (2) 生乳の受入検査を外部委託する施設以外の施設にあっては、生乳の受入検査設備を有すること。
- (3) 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、必要に応じてこれらの室又は場所と区画された洗瓶をする室又は場所及び容器の洗浄設備を有すること。
- (2) (1)の規定にかかわらず、生乳を使用しない施設にあっては生乳の貯蔵及び受入検査をする室又は場所を、生乳の受入検査を外部委託する施設にあっては生乳の受入検査をする室又は場所を、それぞれ有することを要しない。
- (3) 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。
- (4) 常温保存可能品のみを製造する施設を除き、製品が摂氏 10 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却器及び冷蔵の設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること。
- (5) 生乳の検査をする室又は場所は、生乳の検査をするために必要な設備を有すること。

#### 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の作業区分に応じて区画された室又は場所並びに牛体の洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備を有し、必要に応じてこれらの室又は場所と区画された洗瓶をする室又は場所を有すること。
- (2) 生乳の受入検査を外部委託する施設以外の施設にあっては、生乳の受入検査設備を有すること。
- (3) 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。ただし、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。
- (4) 製品が摂氏 10 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却器及び冷蔵の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。
- (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、次に掲げる要件を満たすこと。
  - ア 不浸透性の材料で作られ、処理量に応じた容量を有していること。
  - イ 消毒を容易に行うことができ、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

と。

ウ 蓋を備えていること。

- (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏 10 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蔵の設備を、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下 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の設備を、それぞれの処理量に応じて有すること。
- (4) 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。
- (5) 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 次に掲げる室又は場所及び設備を有すること。この場合において、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それぞれ区画されていること。

(ア) とさつ及び放血をする場合にあつては、とさつ放血室

(イ) 剥皮をする場所

(ウ) 剥皮前のとたいの洗浄をする設備

(エ) 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

イ 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をする設備を有すること。

ウ 懸ちよう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉を密閉することができる構造であること。

エ 洗浄及び消毒をする設備は、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ができる設備を有し、供給する湯の温度を確認することが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、次に掲げる要件を満たすこと。

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、窓等を密閉することが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、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を十分に供給することができる機能を有する貯水設備を有すること。ただし、鹿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ができる貯水設備を有すること。

ウ 廃水の貯留設備を有すること。この場合において、当該貯留設備は、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っては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部の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ことができる設備を有すること。

(7) 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。

ア 運搬器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の設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までの作業が一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が搬入されない施設にあっては、運搬器具の洗浄及び殺菌をし、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。

イ アに掲げる室又は設備は、作業区分に応じて区画されていること。

ウ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。

エ 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。

10 政令第 35 条第 10 号に規定する食品の放射線照射業

(1) 専用の照射室を有すること。

(2) 適切な照射線量を正確に調整することが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することが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。

(2) 原材料の前処理及び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、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

(3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍の設備を有すること。

(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っては、浸漬し、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。

12 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。

(2) 生乳を使用する施設にあっては、生乳の貯蔵設備を有すること。

(3) 生乳の受入検査を外部委託する施設以外の施設にあっては、生乳の受入検査設備を有すること。

(4) 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。

13 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、必要に応じてこれらの室又は場所と区画された洗瓶をする室又は場所を有すること。

(2) 生乳を使用する施設にあっては、生乳の貯蔵設備を有すること。

(3) 生乳の受入検査を外部委託する施設以外の施設にあっては、生乳の受入検査設備を有すること。

(4) 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、乳化及び分離をするための設備を有すること。

14 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（ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあっては、製品の製造に限る。）の作業区分に応じて区画された室又は場所を有し、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立てをする設備を有すること。

(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。

15 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。

(2) 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて殺菌、乾燥、燻くん煙、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。

16 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し、これらの室又は場所が作業区分に応じて区画されていること。

(2) 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍の設備を有すること。

(3) 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙ばい焼、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) 魚肉練り製品の製造を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、播らい潰及び殺菌（魚肉のすり身を製造する場合は、播潰に限る。）に必要な設備を有すること。

(6) かきを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

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は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること

ウ 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。

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し、必要に応じて製品の調整及び包装をするための室又は場所を有し、これらの室又は場所が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。

(2) 製品の製造をする室又は場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

(3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏 8 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蔵の設備を、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下 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の設備を、それぞれ有すること。

19 政令第 35 条第 19 号に規定する食用油脂製造業

(1) 原材料の保管設備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すること。

(2) 食用油脂の製造をする室又は場所は、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を有すること。

(3) マーガリン又はショートニングの製造をする室又は場所は、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

イ 必要に応じて熟成室を有すること。

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) 製麹きくをし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、並びに製品の包装充填及び保管をするため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。

(2) 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製造又は組立てをする設備を有すること。

- (3) 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、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。
- (4) 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。

21 政令第 35 条第 21 号に規定する酒類製造業

- (1) 製造する品目に応じて、製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留及び圧搾を含む。）をし、並びに製品の包装充填及び保管をするため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。
- (2) 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てをする設備を有すること。
- (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、圧搾、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。

22 政令第 35 条第 22 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。
- (2) 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び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。
- (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に必要な設備を有すること。
- (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、油調等をする設備を有すること。

23 政令第 35 条第 23 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。
- (2) 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。

24 政令第 35 条第 24 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ための室又は場所を有し、これらの室又は場所が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は、製造する品目に応じて混練、成形、圧延、裁断、茹ゆで、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。

25 政令第 35 条第 25 号に規定するそうざい製造業及び同条第 26 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。
  - (2) 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、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
  - (3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。
- 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。
  - (2) 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。
  - (3) 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。
  - (4) 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。
- 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。
  - (2) 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、漬込み、殺菌等をする設備を有すること。
  - (3) 浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏 10 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蔵の設備を有すること。
- 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。
  - (2) 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。
  - (3) 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。
- 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。
  - (2) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍の設備を有すること。
- 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。

- (2) 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を有すること。ただし、添加物の製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。
- (3) 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、当該特殊な試験に必要な設備及び器具を有する他の機関を利用して自らの責任において当該添加物の試験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施設にあっては、添加物の製造に使用する機械器具が区画されていること。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って、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第 13 条第 1 項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合するときは、この限りでない。