

【法許可施設の施設基準（共通基準）】

食品衛生法施行条例（抄）

（平成 12 年 3 月 29 日北海道条例第 10 号）

改正 平成 15 年 8 月条例第 49 号、平成 16 年 3 月条例第 33 号、
平成 17 年 3 月条例第 31 号、平成 20 年 10 月条例第 96 号、
平成 21 年 3 月条例第 15 号

（趣旨）

第 1 条 この条例は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）の規定に基づき、公衆衛生上講ずべき措置に関する基準及び営業の施設の基準を定めるものとする。

（営業の施設の基準）

第 3 条 法第 5 1 条に規定する条例で定める基準は、次の各号に掲げる営業の区分に応じ、当該各号に定めるところによる。

1 政令第 3 5 条に掲げる営業（食品の自動販売機を設置して行う営業及び第 3 号に掲げる営業を除く。） 別表第 4 に掲げる基準

別表第 4（第 3 条関係）

1 共通基準

(1) 位置、構造及び面積

ア 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。

イ 施設は、作業場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。

ウ 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。

エ 従事者の数に応じた数の清潔で衛生的な作業用の外衣及び履物を備えた更衣設備を、施設の作業に影響のない場所に、設けること。

オ 製品等を包装する営業にあつては、衛生的に包装できる場所及び設備を設けること。

カ 瓶を洗浄する場合には、専用の区画された場所を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。

(2) 床、壁、天井、採光及び換気

ア 作業場の床は、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（モルタル、石等水により腐食しにくいものをいう。以下同じ。）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。）で造られていること。

イ 作業場の内壁及び天井は、透き間がなく、清掃しやすく、ちり、ほこり等がたまりにくく、かつ、結露しにくい構造であること。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。

ウ 作業上又は衛生上水を使用することが必要な製造、加工又は調理を行う作業場は、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で腰張りを造ること。

エ 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。

オ 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。ただし、汚染を防止する措置がとられている食品のみを販売する場合は、この限りでない。

(3) 防そ・防虫設備

ア 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。

イ 排水口及び下水溝には、ねずみの侵入を防ぐ設備を設けること。

(4) 洗浄設備等

ア 製造、加工又は調理を行う作業場の適当な場所に、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。ただし、簡易な調理又は加工のみを行う施設にあっては、給湯設備を設けないことができる。

イ 製造、加工又は調理を行う作業場には、床等を洗浄するために適当な十分な数の用具を備えること。

ウ 食品、容器包装及び器具の殺菌が必要な場合は、適正に殺菌できる設備を設けること。

エ 作業場には、従業員が使用しやすい場所に、専用の流水受槽式手洗い設備（流水式手洗い設備で水を受ける槽があるものをいう。以下同じ。）を設けること。ただし、汚染を防止する措置がとられている食品のみを販売する場合は、この限りでない。

(5) 設備の数、大きさ、構造及び材質

ア 作業場には、食品及び添加物の取扱量に応じた数及び大きさの作業に必要な機械器具、容器その他の設備を設けること。

イ 製造、加工又は調理を行う作業場の機械器具、容器その他の設備は、適正に洗浄並びに保守及び点検が行える構造であること。

ウ 組立式の機械器具、容器その他の設備は、分解しやすく、かつ、清掃しやすい構造であること。ただし、分解せずに洗浄及び殺菌が可能な場合は、この限りでない。

エ 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。

(6) 移動し難い設備の配置

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。

(7) 器具の保管設備

作業場には、器具を衛生的に保管する設備を設けること。

(8) 計器

ア 食品、器具又は容器包装を加熱し、冷却し、加圧し、又は貯蔵するための設備で、正確な温度又は圧力の管理が必要なものには、それぞれ温度又は圧力を正確に調節する装置を設け、かつ、温度又は圧力を確認しやすい位置に温度計、圧力計、真空計その他の必要な計器を備えること。

イ 製造、加工及び調理を行う作業場において添加物を使用する場合は、専用の計量器を備えること。

(9) 原材料等の保管設備

施設には、原材料、添加物、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。

(10) 給水設備

ア 作業場には、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。

イ 給水設備は、衛生上支障がないように配管されていること。

ウ 給水栓は、作業場内の使用しやすい位置に設けること。

エ 貯水槽を設置する場合は、貯水槽は、その内部が清掃しやすく、かつ、異物等の混入によりその水が汚染されない構造であること。

(11) 排水設備

ア 排水溝を設ける場合には、排水溝は、内面が平滑で清掃しやすく、かつ、排水しやすい構造であること。

イ 製造、加工又は調理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。

(12) 廃棄物処理及び便所

ア 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容器を備えること。

イ 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。

ウ 便所には、使いやすい位置に、流水受槽式手洗い設備を設けること。