

新旧対照表

○食品衛生法施行条例（第1条関係）

新	旧
<p>(趣旨)</p> <p>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。）<u>第54条</u>及び食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第8条第1項の規定に基づき、食品衛生検査施設（法第29条第1項の検査施設をいう。次条において同じ。）の設備及び職員の配置の基準並びに営業の施設の基準を定めるものとする。</p>	<p>(趣旨)</p> <p>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。）<u>第51条</u>及び食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第8条第1項の規定に基づき、食品衛生検査施設（法第29条第1項の検査施設をいう。次条において同じ。）の設備及び職員の配置の基準並びに営業の施設の基準を定めるものとする。</p>
<p>第2条 略</p>	<p>第2条 略</p>
<p>(営業の施設の基準)</p> <p>第3条 <u>法第54条</u>に規定する条例で定める基準は、営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）第2条第5号に規定する食鳥処理の事業を除く。以下同じ。）の<u>施設に係る次の各号に掲げる事項の区分に応じ、当該各号に定めるところによる。</u></p> <p>(1) <u>政令第35条各号に掲げる営業（同条第2号及び第6号に掲げる営業を除く。）に共通する事項</u> 別表第1に掲げる基準</p> <p>(2) <u>政令第35条各号に掲げる営業ごとの事項</u> 別表第2に掲げる基準</p> <p>(3) <u>政令第35条各号に掲げる営業のうち、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生食用食肉又はふぐを取り扱うものに係る事項</u> 別表第2に掲げる基準のほか、別表第3に掲げる基準</p>	<p>(営業の施設の基準)</p> <p>第3条 <u>法第51条</u>に規定する条例で定める基準は、<u>次の各号に掲げる営業</u>（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）第2条第5号に規定する食鳥処理の事業を除く。以下同じ。）の区分に応じ、当該各号に定めるところによる。</p> <p>(1) <u>政令第35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。）</u> 別表第1に掲げる基準</p> <p>(2) <u>食品の自動販売機を設置して行う営業（政令第35条に掲げる飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び冰雪製造業に限る。）</u> 別表第2に掲げる基準</p> <p>(3) <u>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用いる。以下同じ。）を使用して行う営業</u> 別表第3に掲げる基準</p>
<p>第4条 略</p>	<p>第4条 略</p>
<p>別表第1（第3条関係）</p>	<p>別表第1（第3条関係）</p>
<p>1 <u>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。</u></p> <p>2 <u>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。</u></p> <p>(1) <u>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</u></p>	<p>1 <u>共通基準</u></p> <p>(1) <u>位置、構造及び面積</u></p>

新	旧
<p><u>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。</u></p> <p><u>(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っては、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。</u></p> <p><u>3 施設の構造及び設備は、次に掲げる要件を満たすこと。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(4) 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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」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。</u></p> <p><u>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</u></p>	<p><u>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。</u></p> <p><u>イ 施設は、作業（製造、加工、調理、保管又は販売をいう。以下同じ。）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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>エ 営業に従事する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。</u></p> <p><u>オ 製品等を包装する営業にあっては、衛生的に包装できる場所及び設備を設けること。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(2) 床、壁、天井、採光及び換気</u></p>

新	旧
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
<p>(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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>
<p>(8) 排水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
<p>(9) 冷蔵又は冷凍の設備は、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>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。</p> <p>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</p>	<p>(3) 防そ・防虫設備</p> <p>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。</p>

新	旧
<p><u>凍について、そのために従い必要な機能を有すること。</u></p> <p>(10) <u>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。</u></p> <p>(11) <u>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。</u> <u>ア 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。</u></p> <p><u>イ 専用の流水式手洗い設備を有すること。</u></p> <p>(12) <u>保管の設備は、次に掲げる要件を満たすこと。</u> <u>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。</u> <u>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。</u></p> <p>(13) <u>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。</u></p> <p>(14) <u>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。</u></p> <p>(15) <u>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。</u></p> <p>(16) <u>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。</u></p> <p>(17) <u>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。</u></p>	<p><u>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。</u></p> <p>(4) <u>洗浄設備等</u></p> <p><u>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つては、給湯設備を設けないことができる。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p>(5) <u>設備の数、大きさ、構造及び材質</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p>
<p>4 <u>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。</u></p> <p>(1) <u>食品若しくは添加物の製造又は食品の調</u></p>	<p>(6) <u>移動し難い設備の配置</u></p>

新	旧
<p><u>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。</u></p> <p><u>(2) 作業に応じた機械器具等を備えること。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p>	<p><u>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。</u></p> <p><u>(7) 器具の保管設備</u></p> <p><u>作業場には、器具を衛生的に保管する設備を設けること。</u></p> <p><u>(8) 計器</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p>
<p><u>5 1の事項から4の事項まで掲げる基準のほか、次に掲げる基準によること。</u></p> <p><u>(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。)にあつては、3の事項(14)の規定は、適用しない。</u></p> <p><u>(2) 飲食店営業のうち、簡易な営業(そのままで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。次表の1の事項(1)において同じ。)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行うことができること。</u></p> <p><u>ア 床面及び内壁にあつては、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。</u></p>	<p><u>(9) 原材料等の保管設備</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(10) 給水設備</u></p> <p><u>ア 作業場には、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若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水(以下「水道事業等により供給される水」という。)又は水</u></p>

新	旧
<p>イ 排水設備にあつては、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。</p> <p>ウ 冷蔵又は冷凍の設備にあつては、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。</p> <p>エ 食品を取り扱う区域にあつては、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。</p> <p>(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にあつては、3の事項(4)、(8)、(11)及び(15)の規定は、適用しない。</p> <p>(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の事項(11)、(12)及び(15)並びに4の事項(5)の規定は、適用しない。</p> <p>(5) 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つては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(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つては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>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</p>	<p><u>道事業等により供給される水以外の飲用に適する水（以下「飲用に適する水」という。）を供給できる設備を設けること。</u> <u>この場合において、飲用に適する水を使用するときは、除菌又は殺菌装置を設けること。</u></p> <p>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。</p> <p>ウ 給水栓は、作業場内の使用しやすい位置に設けること。</p> <p>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。</p> <p>(11) 排水設備</p> <p>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。</p> <p>イ 製品、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。</p> <p>(12) 廃棄物処理及び便所</p> <p>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を入れる容器（次表6の項及び別表第3の6の項第3号において「廃棄物容器」という。）を備えること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>2 業種別基準</p> <p>(1) 飲食店営業</p>

新	旧
<p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p>	<p><u>ア 施設には、調理場及び区画された前処理する場所を設けるほか、食品の取扱量に応じ配膳する場所を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、前処理する場所及び配膳する場所を設けないことができる。</u></p> <p><u>イ 施設に客席を設ける場合は、調理場は、客席と適当な間仕切り等で区画されていること。</u></p> <p><u>ウ 麺類を製造し、かつ、調理して提供する場合は、麺類を製造する場所（粉を大量に使用するときは、麺類製造室）を設けること。</u></p> <p><u>エ 仕出料理、弁当等の調理を行う場合には、食品の放冷、盛り付け等を衛生的に行うことのできる十分な広さの場所を設けること。</u></p> <p><u>オ 自家製ソーセージを調理する場合は、次の基準を満たすこと。</u></p> <p><u>(ア) 施設には、原料用の肉の細切、塩漬け等を行う前処理室及びソーセージの調理室を設けること。ただし、前処理室については、法第52条第1項の規定により食肉販売業の許可を得ている場合は、食肉の調理室と兼ねることができる。</u></p> <p><u>(イ) ソーセージの調理室には、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。</u></p> <p><u>カ 生食用の食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。以下カにおいて同じ。）の加工又は調理を行う場合は、次の基準（調理のみを行う場合は、(オ)及び(カ)の基準を除く。）を満たすこと。</u></p> <p><u>(ア) 施設には、他の作業を行う場所と明確に区分した生食用の食肉のための衛生的な専用の場所を設けること。</u></p> <p><u>(イ) 器具の洗浄及び消毒に必要な設備であって生食用の食肉のための専用のものを設けること。</u></p> <p><u>(ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって生食用の食肉のための専用のものを設けること。</u></p> <p><u>(エ) 生食用の食肉が接触する器具及び設備は、専用のものを設けること。</u></p> <p><u>(オ) 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設け、かつ、温度を正確に測定することができる装置を備えること。</u></p>

新	旧
	<p>(カ) <u>加熱殺菌を行った後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備（大型の冷蔵庫等を加熱殺菌を行った後の肉及び加熱殺菌を行う前の肉の双方に用いる場合は、これらを明確に区分できるもの）を設けること。</u></p> <p>(2) <u>喫茶店営業</u></p> <p>ア <u>施設には、調理場を設けること。</u></p> <p>イ <u>施設に客席を設ける場合は、調理場は、客席と適当な間仕切り等で区画されていること。</u></p> <p>(3) <u>菓子製造業</u></p> <p>施設には、<u>製造室を設けること。</u></p> <p>(4) <u>あん類製造業</u></p> <p>ア <u>施設には、製造室を設けること。</u></p> <p>イ <u>シアン化合物が含まれる豆類を使用する場合には、他の豆類と区別して保管できる設備を設けること。</u></p> <p>(5) <u>アイスクリーム類製造業</u></p> <p>ア <u>施設には、受乳室（生乳を受け入れる場合に限る。）及び製造室を設けること。</u></p> <p>イ <u>作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。ただし、アイスクリームフリーザーによりソフトクリームのみを製造する場合は、この限りでない。</u></p> <p>(6) <u>乳処理業</u></p> <p>ア <u>施設には、受乳する場所、乳処理室及び充填する場所を設けること。</u></p> <p>イ <u>作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。</u></p> <p>ウ <u>乳の検査に必要な設備を設けること。ただし、当該検査を他人に行わせる場合は、この限りでない。</u></p> <p>(7) <u>特別牛乳搾取処理業</u></p> <p>ア <u>施設には、搾乳室、受乳室、乳処理室、充填する場所、別棟の隔離場又は隔離室及び牛舎を設けること。</u></p> <p>イ <u>作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給する設備を設けること。</u></p> <p>ウ <u>乳の検査に必要な設備を設けること。ただし、当該検査を他人に行わせる場合は、この限りでない。</u></p> <p>エ <u>牛舎は、次の基準を満たすこと。</u></p> <p>(ア) <u>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、耐水性材料又は不浸透性材料で造られていること。</u></p> <p>(イ) <u>内壁及び天井は、透き間がなく、清掃しやすい構造であること。</u></p> <p>(ウ) <u>採光又は照明により十分な明るさ</u></p>

新	旧
	<p>が得られる設備及び換気設備を設けること。</p> <p>(エ) 牛の表面を清潔で衛生的にするための設備を設けること。</p> <p>(8) 乳製品製造業</p> <p>ア 施設には、製造室を設けるほか、製造品目に応じ、受乳する場所又は充填する場所を設けること。</p> <p>イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。</p> <p>ウ 乳等の検査に必要な設備を設けること。ただし、当該検査を他人に行わせる場合は、この限りでない。</p> <p>エ 粉乳乾燥機に使用する空気の入入口には、空気のろ過装置を設けること。</p> <p>(9) 集乳業</p> <p>ア 施設には、乳の取扱室を設けること。</p> <p>イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。</p> <p>(10) 乳類販売業</p> <p>施設には、販売場を設けること。</p> <p>(11) 食肉処理業</p> <p>ア 施設には、荷受室及び処理室を設けること。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。</p> <p>イ 施設には獣畜（と畜場法（昭和28年法律第114号）第3条第1項に規定する獣畜を除く。）をとさつし、又は解体する場合はとさつ放血室を、鳥（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第1号に掲げる食鳥を除く。）をとさつし、又は解体する場合はとさつ放血室及び脱羽する場所を設けること。</p> <p>ウ 施設には、血液の加工を行う場合は、血液を運搬する容器及び機械器具の洗浄及び殺菌をする専用の区画された場所並びに充填する場所を設けること。ただし、採血から加工までを一貫して処理する場合は、当該洗浄及び殺菌をする場所を設けないことができる。</p> <p>エ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。</p> <p>オ 流水受槽式手洗い設備は、温水を供給できるものであること。</p> <p>カ 生食用の食肉（キに規定する生食用の食肉を除く。）の細切等の処理を行う場合は、専用の場所を設け、かつ、専用の器具、処理用の台及び洗浄設備を設けること。</p> <p>キ 生食用の食肉（牛の食肉（内臓を除く。）</p>

新	旧
	<p> <u>であって、生食用として販売するものに限る。以下キにおいて同じ。）の加工又は調理を行う場合は、次の基準（調理のみを行う場合は、(オ)及び(カ)の基準を除く。）を満たすこと。</u> <u>(ア) 施設には、他の作業を行う場所と明確に区分した生食用の食肉のための衛生的な専用の場所を設けること。</u> <u>(イ) 器具の洗浄及び消毒に必要な設備であって生食用の食肉のための専用のものを設けること。</u> <u>(ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって生食用の食肉のための専用のものを設けること。</u> <u>(エ) 生食用の食肉が接触する器具及び設備は、専用のものを設けること。</u> <u>(オ) 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設け、かつ、温度を正確に測定することができる装置を備えること。</u> <u>(カ) 加熱殺菌を行った後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備（大型の冷蔵庫等を加熱殺菌を行った後の肉及び加熱殺菌を行う前の肉の双方に用いる場合は、これらを明確に区分できるもの）を設けること。</u> </p> <p> <u>(12) 食肉販売業</u> <u>ア 施設には、販売場を設けること。</u> <u>イ 流水受槽式手洗い設備は、温水を供給できるものであること。</u> <u>ウ 生食用の食肉（エに規定する生食用の食肉を除く。）の細切等の処理を行う場合は、専用の場所を設け、かつ、専用の器具、処理用の台及び洗浄設備を設けること。</u> <u>エ 生食用の食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。以下エにおいて同じ。）の加工又は調理を行う場合は、次の基準（調理のみを行う場合は、(オ)及び(カ)の基準を除く。）を満たすこと。</u> <u>(ア) 施設には、他の作業を行う場所と明確に区分した生食用の食肉のための衛生的な専用の場所を設けること。</u> <u>(イ) 器具の洗浄及び消毒に必要な設備であって生食用の食肉のための専用のものを設けること。</u> <u>(ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって生食用の食肉のための専用のものを設けること。</u> <u>(エ) 生食用の食肉が接触する器具及び設備は、専用のものを設けること。</u> <u>(オ) 加熱殺菌を行うために十分な能力</u> </p>

新	旧
	<p>を有する専用の設備を設け、かつ、温度を正確に測定することができる装置を備えること。</p> <p>(カ) 加熱殺菌を行った後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備（大型の冷蔵庫等を加熱殺菌を行った後の肉及び加熱殺菌を行う前の肉の双方に用いる場合は、これらを明確に区分できるもの）を設けること。</p> <p>(13) 食肉製品製造業</p> <p>ア 施設には、製造室及び間仕切り等で区画されたくん煙、湯煮等のために加熱を行う場所を設けること。</p> <p>イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。</p> <p>ウ 流水受槽式手洗い設備は、温水を供給できるものであること。</p> <p>(14) 魚介類販売業</p> <p>ア 施設には、販売場を設けること。</p> <p>イ 魚介類の細切等の処理を行う場合は、専用に処理する場所を設けること。この場合において、生食用の魚介類の細切等の処理を行う場合は、専用の器具、処理用の台及び洗浄設備を設けること。</p> <p>(15) 魚介類競り売り営業</p> <p>ア 魚介類を取り扱う場所には、荷卸しする場所及び競り場を設けること。</p> <p>イ 魚介類を取り扱う場所の出入口には、靴を洗うための設備を設けること。</p> <p>(16) 魚肉練り製品製造業</p> <p>ア 施設には、製造室並びに区画された前処理する場所及び放冷する場所を設けること。</p> <p>イ 放冷する場所には、製品の放冷をするための設備を設けること。</p> <p>(17) 食品の冷凍又は冷蔵業</p> <p>施設には、食品の調理又は加工をする場合は、製造品目に応じ、前処理室、加工室、冷凍予備室又は冷凍室若しくは冷蔵室を設けること。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。</p> <p>(18) 食品の放射線照射業</p> <p>ア 施設には、専用の照射室を設けること。</p> <p>イ 適正な照射線量を正確に調節できるベルトコンベア及び照射装置を設けること。</p> <p>ウ 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。</p> <p>(19) 清涼飲料水製造業</p> <p>施設には、清涼飲料水の原液の調合室、製造室及び充填する場所を設けること。ただし、当該原液を機械により自動的に調合</p>

新	旧
	<p>する場合は、調合室を設けないことができる。</p> <p>(20) 乳酸菌飲料製造業</p> <p>ア 施設には、製造室及び充填する場所を設けること。</p> <p>イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。</p> <p>(21) 氷雪製造業</p> <p>施設には、製造室及び貯蔵室又は貯蔵庫を設けること。ただし、自動的に氷を製造し、かつ、貯蔵する機械を使用する場合は、貯蔵室及び貯蔵庫を設けないことができる。</p> <p>(22) 氷雪販売業</p> <p>施設には、販売場を設けること。</p> <p>(23) 食用油脂製造業</p> <p>ア 施設には、製造室及び充填する場所を設けること。</p> <p>イ 製造及び加工の過程において生じるガスを処理できる設備を設けること。</p> <p>(24) マーガリン又はショートニング製造業</p> <p>ア 施設には、製造室を設けること。</p> <p>イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。</p> <p>(25) みそ製造業</p> <p>施設には、こうじ室、仕込みする場所、熟成室及び充填する場所を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、こうじ室及び熟成室を設けないことができる。</p> <p>(26) しょうゆ製造業</p> <p>施設には、こうじ室、仕込みする場所、発酵室、圧搾する場所及び充填する場所を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、こうじ室及び発酵室を設けないことができる。</p> <p>(27) ソース類製造業</p> <p>施設には、製造室及び充填する場所を設けること。</p> <p>(28) 酒類製造業</p> <p>施設には、仕込みする場所及び充填する場所を設けるほか、製造品目に応じ、こうじ室、ろ過室、酒母室、熟成室、蒸留する場所、麦芽製造場又は圧搾室を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、こうじ室、ろ過室、酒母室及び圧搾室を設けないことができる。</p> <p>(29) 豆腐製造業</p> <p>施設には、製造室を設けること。</p> <p>(30) 納豆製造業</p> <p>施設には、製造室及び発酵室又は発酵庫</p>

新	旧
	<p>を設けること。</p> <p>(31) 麺類製造業 <u>施設には、製造室を設けるほか、乾麺類を製造する場合は、乾燥室を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、乾燥室を設けないことができる。</u></p> <p>(32) そうざい製造業 <u>施設には、調理場を設けるほか、製造品目に応じ、区画された前処理する場所又は放冷する場所を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、前処理する場所及び放冷する場所は、調理する場所と兼ねることができる。</u></p> <p>(33) 缶詰又は瓶詰食品製造業 <u>施設には、製造室、前処理する場所及び充填する場所を設けるほか、製粉する場合は、製粉室を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、前処理する場所を設けないことができる。</u></p> <p>(34) 添加物製造業 <u>ア 施設には、製造室及び充填室を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、充填室を設けないことができる。</u> <u>イ 添加物の製剤を製造する場合には、成分が均一のものを製造する設備を設けること。</u> <u>ウ 製品の保管設備は、添加物とそれ以外の物を区別して保管できる構造であること。</u> <u>エ 製造又は加工の過程において生じるガス（添加物を除く。）の処理設備を設けること。</u> <u>オ 原料及び製品の検査に必要な機械器具その他の設備を設けること。ただし、当該検査を他人に行わせる場合は、この限りでない。</u></p>
<p>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</p> <p><u>自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</u></p> <p>(1) <u>簡易な営業にあつては、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。</u></p> <p>(2) <u>比較的大量の水を要しない営業にあつては、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</u></p>	<p>別表第2（第3条関係）</p> <p>1 <u>自動販売機は、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。</u></p> <p>2 <u>自動販売機は、屋内に設置すること。ただし、乳類販売業にあつては、ひさし又は屋根を設ける等衛生上十分な対策が講じられている場合は、屋外に設置することができる。</u></p> <p>3 <u>自動販売機の床面は、不浸透性材料で造られ、かつ、清掃しやすい構造であること。</u></p> <p>4 <u>自動販売機を設置する場所（6の項において「設置場所」という。）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</u></p>

新	旧
<p><u>る貯水設備を有すること。</u> (3) <u>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。</u></p> <p>2 <u>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</u> (1) <u>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。</u> (2) <u>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。</u></p> <p>3 <u>政令第35条第3号に規定する食肉販売業</u> (1) <u>処理室を有すること。</u> (2) <u>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。</u> (3) <u>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。</u> (4) <u>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。</u> <u>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。</u> <u>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。</u> <u>ウ 蓋を備えていること。</u></p> <p>4 <u>政令第35条第4号に規定する魚介類販売業</u> (1) <u>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。</u> (2) <u>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。</u> (3) <u>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。</u> (4) <u>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。</u></p>	<p><u>ること。</u> 5 <u>飲食店営業、喫茶店営業及び冰雪製造業を行う場合には、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を供給することができる設備、器具を洗浄する設備及び流水受槽式手洗い設備を設けること。ただし、他人の設備を使用することができる場合は、この限りでない。</u> 6 <u>設置場所には、十分な容量の廃棄物容器を備えること。</u></p>

新	旧
<p><u>ア 必要に応じて浄化設備を有すること。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p>	
<p><u>5 政令第35条第5号に規定する魚介類競り売り営業</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p>	
<p><u>6 政令第35条第6号に規定する集乳業</u></p> <p><u>(1) 生乳の貯蔵設備を有すること。</u></p> <p><u>(2) 生乳の受入検査を外部委託する施設以外の施設にあつては、生乳の受入検査設備を有すること。</u></p> <p><u>(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。</u></p>	
<p><u>7 政令第35条第7号に規定する乳処理業</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(2) (1)の規定にかかわらず、生乳を使用しない施設にあつ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つ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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p>	
<p><u>8 政令第35条第8号に規定する特別牛乳搾取処理業</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(2) 生乳の受入検査を外部委託する施設以</u></p>	

新	旧
<p>外の施設にあっては、生乳の受入検査設備を有すること。</p> <p>(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つては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。</p> <p>(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。</p> <p>9 政令第35条第9号に規定する食肉処理業</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>ウ 蓋を備えていること。</p> <p>(3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏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つ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。</p> <p>(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。</p> <p>(5) 生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>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。</p> <p>(ア) とさつ及び放血をする場合にあつては、とさつ放血室</p> <p>(イ) 剥皮をする場所</p> <p>(ウ) 剥皮前のとさつの洗浄をする設備</p> <p>(エ) 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</p> <p>イ 剥皮をする場所は、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及び消毒をする設備を有すること。</p> <p>ウ 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉することができる構造であること。</p> <p>エ 洗浄及び消毒をする設備は、摂氏60度以</p>	

新	旧
<p><u>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。</u></p> <p>(6) <u>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、次に掲げる要件を満たすこと。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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つては、成獣1頭あたり約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。</u></p> <p><u>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、不浸透性の材料で作られ、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。</u></p> <p><u>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有し、風雨、じん埃等の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ことができる設備を有すること。</u></p> <p>(7) <u>血液を加工する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</u></p> <p><u>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つては、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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>ウ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。</u></p> <p><u>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。</u></p>	
<p>10 政令第35条第10号に規定する食品の放射線照射業</p> <p>(1) <u>専用の照射室を有すること。</u></p> <p>(2) <u>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</u></p>	

新	旧
<p><u>こと。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>11 政令第35条第11号に規定する菓子製造業</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。</u></p> <p><u>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</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>13 政令第35条第13号に規定する乳製品製造業</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>14 政令第35条第14号に規定する清涼飲料水製造業</u></p> <p><u>(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</u></p>	

新	旧
<p>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。</p> <p>(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。</p>	
<p>15 政令第35条第15号に規定する食肉製品製造業</p> <p>(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。</p> <p>(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、燻煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。</p>	
<p>16 政令第35条第16号に規定する水産製品製造業</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を有すること。</p> <p>(4) 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。</p> <p>(5) 魚肉練り製品の製造をする場合にあつては、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（魚肉のすり身を製造する場合は、播漬に限る。）に必要な設備を有すること。</p> <p>(6) かきを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>ア 必要に応じて浄化設備を有すること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
<p>17 政令第35条第17号に規定する氷雪製造業</p> <p>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。</p>	
<p>18 政令第35条第18号に規定する液卵製造業</p> <p>(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。</p> <p>(2) 製品の製造をする室又は場所は、割卵、充</p>	

新	旧
<p> <u>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。</u> </p> <p> <u>(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。</u> </p> <p> <u>19 政令第35条第19号に規定する食用油脂製造業</u> </p> <p> <u>(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。</u> </p> <p> <u>(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。</u> </p> <p> <u>(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。</u> </p> <p> <u>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。</u> </p> <p> <u>イ 必要に応じて熟成室を有すること。</u> </p> <p> <u>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</u> </p> <p> <u>(1) 製麴^{まぐ}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。</u> </p> <p> <u>(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。</u> </p> <p> <u>(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。</u> </p> <p> <u>(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。</u> </p> <p> <u>21 政令第35条第21号に規定する酒類製造業</u> </p> <p> <u>(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。</u> </p> <p> <u>(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。</u> </p> <p> <u>(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</u> </p>	

新	旧
<p>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。</p> <p>22 政令第35条第22号に規定する豆腐製造業</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>23 政令第35条第23号に規定する納豆製造業</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>24 政令第35条第24号に規定する麺類製造業</p> <p>(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。</p> <p>(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、茹で、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>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</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>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</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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</p>	

新	旧
<p><u>な設備を有すること。</u></p> <p>(4) <u>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。</u></p> <p>27 <u>政令第35条第29号に規定する漬物製造業</u></p> <p>(1) <u>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。</u></p> <p>(2) <u>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。</u></p> <p>(3) <u>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。</u></p> <p>28 <u>政令第35条第30号に規定する密封包装食品製造業</u></p> <p>(1) <u>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。</u></p> <p>(2) <u>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。</u></p> <p>(3) <u>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。</u></p> <p>29 <u>政令第35条第31号に規定する食品の小分け業</u></p> <p>(1) <u>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。</u></p> <p>(2) <u>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。</u></p> <p>30 <u>政令第35条第32号に規定する添加物製造業</u></p> <p>(1) <u>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。</u></p> <p>(2) <u>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。</u></p> <p>(3) <u>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。</u></p> <p>(4) <u>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</u></p>	

新	旧
<p>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。</p>	
<p>別表第3（第3条関係）</p>	<p>別表第3（第3条関係）</p>
<p>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施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p>	<p>1 構造</p>
<p>(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。</p>	<p>(1) 営業室（自動車内の作業場をいう。以下同じ。）は、それ以外の場所と区画されていること。</p>
<p>(2) 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。</p>	<p>(2) 営業室は、食品の取扱量に応じ、十分な広さ及び作業しやすい高さを有すること。</p>
<p>(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。</p>	<p>2 床、壁、天井、採光及び換気</p>
<p>(4) 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏4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、取り扱う生食用食肉が冷凍保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏零下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。</p>	<p>(1) 営業室の床は、耐水性材料で造られていること。</p>
<p>(5) 生食用食肉を加工する施設にあつては、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。</p>	<p>(2) 営業室の内壁及び天井は、透き間がなく、清掃しやすく、かつ、ちり、ほこり等のたまりにくい構造であること。</p>
<p>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、ふぐを処理する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p>	<p>(3) 営業室には、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。</p>
<p>(1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠することができる容器等を備えること。</p>	<p>(4) 営業室は、十分な換気が行える構造であること。</p>
<p>(2) ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。</p>	<p>3 防虫設備</p>
<p>(3) ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏零下18度以下で急速に凍結することができる機能を有する冷凍の設備を有すること。</p>	<p>営業室には、防虫設備を設けること。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。</p>
	<p>4 洗浄設備等</p> <p>営業室には、使用しやすい場所に、貯水タンクから直接水が供給される洗浄設備及び流水受槽式手洗い設備を設けること。ただし、汚染防止の措置がとられている食品のみを販売する場合は、洗浄設備を設けないことがで</p>

新	旧
	<p>きる。</p> <p>5 <u>食品の取扱設備</u></p> <p>(1) <u>営業室には、作業に必要な機械器具、容器その他の設備を設けること。</u></p> <p>(2) <u>営業室には、食品、器具及び容器包装を衛生的に保管する設備を設けること。</u></p> <p>(3) <u>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材質及び構造であること。</u></p> <p>(4) <u>機械器具、容器その他の設備のうち、食品及び添加物に直接接触する部分は、耐水性の材料で造られていること。</u></p> <p>(5) <u>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。</u></p> <p>(6) <u>食品、器具又は容器包装を加熱し、冷却し、又は貯蔵するための設備で、正確な温度の管理が必要なものには、それぞれ温度を正確に調節する装置を設け、かつ、温度を確認しやすい位置に温度計を備えること。</u></p> <p>6 <u>給水及び廃棄物処理</u></p> <p>(1) <u>自動車には、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を供給することができる設備及び排水設備を設けること。</u></p> <p>(2) <u>給水栓は、営業室内の使用しやすい位置に設けること。</u></p> <p>(3) <u>営業室には、十分な容量の廃棄物容器を備えること。</u></p>