

○熊本県食品衛生基準条例

(平成12年3月23日 条例第20号)

改正	平成16年3月8日 条例第17号	平成17年3月24日 条例第17号
	平成20年10月3日 条例第57号	平成24年3月6日 条例第8号
	平成24年7月4日 条例第45号	平成24年12月25日 条例第65号
	平成26年12月25日 条例第73号	平成27年7月13日 条例第46号
	令和2年3月4日 条例第8号	令和2年10月13日 条例第45号

熊本県食品衛生基準条例をここに公布する。熊本県食品衛生基準条例

(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。)第54条の規定に基づき、営業者が公衆衛生上講ずべき営業施設の基準を定めるものとする。

(営業施設の基準)

第2条 法第54条に規定する営業施設の基準(以下この条において「施設基準」という。)は、食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)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。)に共通する事項については別表第1のとおりとし、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第2のとおりとする。ただし、生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設基準は、別表第1及び別表第2に加え、別表第3のとおりとする。

2 前項の規定にかかわらず、屋台、露店等の仮設の施設での営業(飲食店営業のうち、別表第1第5項第2号に規定する簡易な営業に限る。)に係る施設基準は、別表第4のとおりとする。

3 前2項の規定にかかわらず、知事は、土地の状況、営業の態様その他特別の理由により公衆衛生上支障がないと認めるときは、施設基準の一部を緩和することができる。

(委任)

第3条 この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

附 則

この条例は、平成12年4月1日から施行する。

附 則(平成16年3月8日 条例第17号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成17年3月24日 条例第17号)

この条例は、平成17年7月1日から施行する。

附 則(平成20年10月3日 条例第57号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成24年3月6日 条例第8号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成24年7月4日 条例第45号)

この条例は、平成24年10月1日から施行する。ただし、別表第3第1第2項第7号及び第4項第3号並びに同上第2第7項第1号、第11項第1号イ及び第2号ウ、第15項、第19項第2号、第23項第1号及び第2号、第25項第1号、第26項第1号及び第6号、第27項

第1号及び第4号、第28項第1号及び第5号並びに第31項の改正規定は、公布の日から施行する。

附 則(平成24年12月25日条例第65号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成26年12月25日条例第73号)

この条例は、平成27年4月1日から施行する。

附 則(平成27年7月13日条例第46号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(令和2年3月4日条例第8号)

(施行日)

1 この条例は、令和2年6月1日から施行する。

(経過措置)

2 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号。以下「改正法」という。）第1条の規定による改正後の食品衛生法第50条の2第2項に規定する公衆衛生上必要な措置は、改正法附則第5条の規定により、この条例の施行の日から令和3年5月31日までの間は、改正前の熊本県食品衛生基準条例第2条に規定する基準によることとする。

附 則(令和2年10月13日条例第45号)抄

(施行期日)

1 この条例は、令和3年6月1日から施行する。

(熊本県収入証紙条例の一部改正)

7 熊本県収入証紙条例（昭和39年熊本県条例第24号）の一部を次のように改正する。

別表第1手数料の項第9号から第41号までを次のように改める。

9 調理の機能を有する自動販売機による営業許可申請手数料

10 食肉販売業許可申請手数料

11 魚介類販売業許可申請手数料

12 魚介類競り売り営業許可申請手数料

13 集乳業許可申請手数料

14 乳処理業許可申請手数料

15 特別牛乳搾取処理業許可申請手数料

16 食肉処理業許可申請手数料

17 食品の放射線照射業許可申請手数料

18 菓子製造業許可申請手数料

19 アイスクリーム類製造業許可申請手数料

20 乳製品製造業許可申請手数料

21 清涼飲料水製造業許可申請手数料

22 食肉製品製造業許可申請手数料

23 水産製品製造業許可申請手数料

24 冰雪製造業許可申請手数料

25 液卵製造業許可申請手数料

26 食用油脂製造業許可申請手数料

27 みそ又はしょうゆ製造業許可申請手数料

- 28 酒類製造業許可申請手数料
- 29 豆腐製造業許可申請手数料
- 30 納豆製造業許可申請手数料
- 31 麺類製造業許可申請手数料
- 32 そうざい製造業許可申請手数料
- 33 複合型そうざい製造業許可申請手数料
- 34 冷凍食品製造業許可申請手数料
- 35 複合型冷凍食品製造業許可申請手数料
- 36 漬物製造業許可申請手数料
- 37 密封包装食品製造業許可申請手数料
- 38 食品の小分け業許可申請手数料
- 39 添加物製造業許可申請手数料

40及び41 削除

別表第1 手数料の項第3 5 3号から第3 5 5号までを次のように改める。

353から355まで 削除

別表第1 手数料の項第5 3 1号から第5 3 5号までを次のように改める。

531から535まで 削除

別表第1(第2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（以下この表及び別表第4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、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、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は、それらと区画されていること。

3 施設の構造及び設備

(1) ちり、ほこり、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し、及び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（以下この表及び次表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、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っては、床面が不浸透性の材料で作られ、排水が良好であり、かつ、内壁が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) 水道事業等（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又は同条第7項に規定する簡易専用水道をいう。以下この表及び別表第4において同じ。）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適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。なお、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り、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) 法第13条第1項の規定により定められた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に係る前号の規定の適用については、

同号中「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、当該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に係る同号の規定の適用については、同号中「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) 従業者の手指を洗浄し、及び消毒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。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。ただし、製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第13条第1項の規定により定められた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営業にあつては、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、昆虫等の侵入を防ぐ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。

(12) 次に掲げる要件を満たす便所を従業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 専用の流水式手洗い設備を有すること。

(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ができる十分な規模の設備並びに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設備は、不浸透性及び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設けること。

(16) 更衣場所は、従業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あること。

(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) 添加物を使用する施設にあつては、それ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 機械器具等

(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触れる機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、及び熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。

(4) 固定された、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置にあること。また、組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃がしやすく、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。

(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、加熱等の設備には、温度計を備えるとともに、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るとともに、その保管場所及び従業者が作業を理解しやすくするためにその内容を掲示するための設備を有すること。

5 その他

(1) 飲食店営業にあつては、第3項第15号の基準を適用しない。

(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のできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の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。次表において同じ。）をする場合にあっては、前号の規定によるほか、次に掲げる基準により営業をすることができる。

ア 床面及び内壁は、取り扱う食品や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。

イ 排水設備は、取り扱う食品や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、床面に設けないことができる。

ウ 冷蔵設備又は冷凍設備は、取り扱う食品や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、施設外に設けることができる。

エ 食品を取り扱う区域は、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造の場合は、区画されていることを要しないこととすることができる。

(3) 飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあっては、第3項第4号、第9号、第12号及び第16号の基準を適用しない。

(4) 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、第3項第12号、第13号及び第16号並びに第4項第5号の基準を適用しない。

(5) 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造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、第1項から第4項までの基準に加え、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。

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、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

エ 製品が零下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) 密封包装食品製造業以外の営業のうち密封包装食品を製造する場合にあつては、第1項から第4項までの基準に加え、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をする室又は場所を設けるとともに、必要に応じて容器包装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、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

別表第2(第2条関係)

1 飲食店営業

自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 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つては、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 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つては、

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 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、冷凍保存を要する場合にあっては製品が零下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) 食べることのできない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 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) 原材料の処理をする室又は場所に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施設にあっては、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に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にむき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

5 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 集乳業

(1) 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有すること。ただし、受入検査を外部委託する施設にあっては、受入検査設備を有することを要しない。

(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 乳処理業

(1) 生乳の受入検査及び貯蔵、処理並びに製品の保管をする室又は場所を設け、並びに必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設け、及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては受入検査及び貯蔵をする室又は場所、受入検査を外部委託する施設にあっては受入検査をする室又は場所を設けることを要しない。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、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

(3) 製品が摂氏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施設にあっては、この限りでない。

(4) 生乳の検査をする室又は場所に当該検査をするために必要な設備を有すること。

8 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、牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有し、並びに必要に応じて洗瓶をす

る室又は場所を設けること。ただし、受入検査を外部委託する施設にあっては、受入検査設備を有することを要しない。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はろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。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 食肉処理業

(1) 原材料の荷受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) 食べることのできない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) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が零下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 とさつ放血室（とさつ及び放血をする場合に限る。）及び剥皮をする場所を設け、並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。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、並びに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 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従業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、かつ、出入口の扉が密閉できる構造であること。

エ 洗浄設備及び消毒設備は、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のできる機能を有し、並びにこれら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、かつ、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（昭和23年厚生省令第23号）別表第17第4号イに掲げる事項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、シカ又はイノシシ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（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、蓋を備えているものに限る。）を有すること。

エ 車外において剥皮をする場合にあっては、剥皮をする場所を処理室の入口に隣接して設け、風雨、ちり、ほこり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を設け、並びに冷蔵設備又は冷凍設備を有するとともに、必要に応じて製品の包装をする室を設けること。ただし、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施設にあっては、運搬用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設けることを要しない。なお、各室又は設備は、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各設備がサニタリーパ

イプで接続されていること。

10 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 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、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。

12 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、並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては生乳の貯蔵設備、受入検査を外部委託する施設にあっては受入検査設備を有することを要しない。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てろ過、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 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、生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有し、並びに必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設けること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては生乳の貯蔵設備、受入検査を外部委託する施設にあっては受入検査設備を有することを要しない。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てろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有するとともに、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 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。）をする室又は場所を設けるとともに、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。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あっては、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 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(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 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、並びに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) 原材料の保管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(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は、生食用鮮魚介類の処理をする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擂(らい)潰及び殺菌(魚肉のすり身を製造する場合を除く。)に必要な設備を有すること。

(6) かきを処理する場合は、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に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にむき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

17 氷雪製造業

製品の製造及び保管をし、並びに必要な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 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、充填及び冷却に必要な設備を有するとともに、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、冷凍保存を要する場合にあっては製品が零下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 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) 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にあっては、精製、充填及び包装に必要な設備を有するとともに、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を製造する施設の製造をする室又は場所にあっては、充填及び包装に必要な設備を有するとともに、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。また、必要に応じて熟成室を設けること。

20 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あっては、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。

(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、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。

(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、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

21 酒類製造業

(1) 製造する品目に応じて、製麹をし、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、製麹、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 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に必要な設備を有するとともに、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 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に必要な設備を有すること。

24 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るとともに、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) 原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所にあっては、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、ゆで、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。

25 そうざい製造業及び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に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

26 冷凍食品製造業及び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、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

(4) 製品が零下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 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、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。

(3) 浅漬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のできる機能を備える冷蔵設備を有すること。

28 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をする室又は場所を設けるとともに、必要に応じて容器包装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。

(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、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

29 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。

30 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とともに、添加物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、当該試験に必要な設備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項の規定により定められた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2条関係)

1 飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、複合型そうざい製造業及び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っては、次に掲げる要件を満たすこと。

(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) 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。

(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保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が摂氏4度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が零下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施設にあっては、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 飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

(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っては、ふぐを零下18度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

別表第4(第2条関係)

1 施設は、衛生的な作業を継続的に実施するため、屋根等を有するとともに、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 ねずみ、昆虫、ちり、ほこり、廃水及び廃棄物による食品等の汚染を防止できる保管庫等を有すること。

3 給水設備は、食品衛生上支障のない構造であり、かつ、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できるものであること。

4 従業者の手指を洗浄し、及び消毒するための消毒薬を備えた流水式手洗い設備を有すること。

5 必要に応じて温度計を備えた冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

6 廃棄物を入れる容器は、不浸透性及び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。