

食品衛生法施行条例をここに公布する。

食品衛生法施行条例

(趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第二条 法第五十条第二項の規定による公衆衛生上講ずべき措置の基準は、次のとおりとする。

- 一 営業の施設の管理は、次に掲げるところによること。
 - イ 営業施設及びその周辺は、毎日清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
 - ロ 営業施設のうち、食品、添加物等の製造、加工、調理、包装、貯蔵等を行う室(以下「食品取扱室」という。)には、不要な物品等を置かないこと。
 - ハ 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その実施状況を記録すること。
 - ニ 排水がよく行われるよう排水溝の清掃を行い、必要に応じて、排水設備の補修を行うこと。
 - ホ 手洗い設備、洗浄設備及び便所は、常に使用できる状態とし、かつ、衛生上支障のないよう常に清潔に保つこと。
- 二 食品取扱設備の管理は、次に掲げるところによること。
 - イ 機械器具類は、常に清潔に保つこと。
 - ロ 機械器具類の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。
 - ハ 機械器具類及びこれを分解した部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
 - ニ 機械器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に使用できるよう整備しておくこと。
 - ホ 食品に直接接触する機械器具類は、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒すること。
 - ヘ 洗剤、殺菌剤等は、それぞれ明確な表示をし、食品、添加物、器具及び容器包装と区別して保管すること。
- 三 給水及び汚物処理は、次に掲げるところによること。
 - イ 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
 - ロ 水道水(水道法(昭和三十二年法律第七十七号)又は秋田県小規模水道条例(昭和三十五年秋田県条例第十号)の規定による水道により供給される水をいう。以下同じ。)以外の水を使用する場合は、常に消毒設備が正常に作動していることを確認するとともに、保健所長から当該使用水水質検査(国又は地方公共団体の衛生試験機関その他規則で定める者(以下「衛生試験機関等」という。))が行うものに限る。)を受けるべき旨の指示があったときは、これに従い必要な措置をとること。
 - ハ 汚物は、衛生上支障のないように適正に処理すること。
- 四 食品等の取扱いは、次に掲げるところによること。
 - イ 原材料、製品等の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検すること。
 - ロ 原材料、製品等は、適正な温度で衛生的に管理すること。
 - ハ 添加物を使用する場合は、これを正確に計量し、適正に使用すること。
- 五 従事者の衛生管理は、次に掲げるところによること。
 - イ 営業者は、従事者の健康状態の把握に努め、必要に応じて、健康診断及び検便を受けさせること。
 - ロ 従事者は、食品取扱室内においては、清潔な作業衣及び帽子を着用し、専用の履物を用いること。
 - ハ 従事者は、常につめを短く切り、作業前及び用便後は手指の洗浄及び消毒を行うこと。
 - ニ 従事者は、所定の場所以外で着替え、喫煙、食事等をしないこと。
- 六 衛生検査は、次に掲げるところによること。
 - イ 営業者は、製造又は加工した製品については、自主的に衛生検査を行い、その記録を一年間保存すること。
 - ロ 旅館、仕出屋、弁当屋等において、一回二十食以上の折詰、弁当等を調製する場合は、検食を七十二時間以上保存すること。
- 七 営業者は、施設、食品の取扱い等に関する管理運営要領を作成し、その内容を従事者に周知徹底させること。
- 八 食品衛生責任者(第五条第一項に規定する食品衛生責任者をいう。)は、前号の管理運営要領に従って、衛生管理に当たること。
- 九 営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者は、従事者由来の食中毒病因微生物による食品汚染が防止されるよう、また、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育に努めること。

(平一六条例二二・一部改正)

(営業の施設の基準)

第三条 法第五十一条の規定による営業の施設の基準は、別表のとおりとする。ただし、営業の形態その他特別な事情により知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、この限りでない。

(平一六条例二二・一部改正)

(営業許可証等)

第四条 知事は、法第五十二条第一項の規定による営業の許可をしたときは、当該許可を受けた者に対し、営業許可証を交付するものとする。

2 前項の規定により営業許可証の交付を受けた者は、当該営業許可証を営業施設の見やすい場所に掲示しなければならない。ただし、自動販売機による営業の許可を受けた者については、この限りでない。

3 知事は、法第五十二条第一項の規定による営業の許可(自動販売機による営業の許可に限る。)を受けた者に対しては、第一項の営業許可証のほか、自動販売機営業許可標識を交付するものとする。

4 前項の自動販売機営業許可標識の交付を受けた者は、当該自動販売機営業許可標識を自動販売機の見やすい箇所にはり付けなければならない。

5 第一項又は第三項の規定により営業許可証又は自動販売機営業許可標識の交付を受けた者は、当該営業許可証又は自動販売機営業許可標識を紛失し、破損し、又は汚損したときは、規則で定めるところにより、その再交付を受けなければならない。

(平一六条例二二・一部改正)

(食品衛生責任者)

第五条 営業者(法第四十八条第一項に規定する営業者を除く。次項において同じ。)は、施設又はその部門ごとに、当該従事者のうちから食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。)を置かなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生責任者となる場合は、この限りでない。

2 営業者は、食品衛生責任者を設置したときは、十五日以内に、食品衛生責任者の氏名その他規則で定める事項を、知事に届け出なければならない。食品衛生責任者を変更したときも、同様とする。

(平一六条例二二・一部改正)

(手数料)

第六条 県は、法第五十二条第一項の規定による飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業の許可を受けようとする者から、手数料を徴収する。

2 手数料の額は、次のとおりとする。

一 食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「令」という。)第三十五条第一号に掲げる飲食店営業の許可の申請 一件につき 一万六千円

二 令第三十五条第二号に掲げる喫茶店営業の許可の申請 一件につき 九千六百元

三 令第三十五条第三号に掲げる菓子製造業の許可の申請 一件につき 一万四千元

四 令第三十五条第四号に掲げるあん類製造業の許可の申請 一件につき 一万四千元

五 令第三十五条第五号に掲げるアイスクリーム類製造業の許可の申請 一件につき 一万四千元

六 令第三十五条第六号に掲げる乳処理業の許可の申請 一件につき 二万千元

七 令第三十五条第七号に掲げる特別牛乳搾取処理業の許可の申請 一件につき 二万千元

八 令第三十五条第八号に掲げる乳製品製造業の許可の申請 一件につき 二万千元

九 令第三十五条第九号に掲げる集乳業の許可の申請 一件につき 九千六百元

十 令第三十五条第十号に掲げる乳類販売業の許可の申請 一件につき 九千六百元

十一 令第三十五条第十一号に掲げる食肉処理業の許可の申請 一件につき 二万千元

十二 令第三十五条第十二号に掲げる食肉販売業の許可の申請 一件につき 九千六百元

十三 令第三十五条第十三号に掲げる食肉製品製造業の許可の申請 一件につき 二万千元

十四 令第三十五条第十四号に掲げる魚介類販売業の許可の申請 一件につき 九千六百元

十五 令第三十五条第十五号に掲げる魚介類せり売営業の許可の申請 一件につき 二万千元

十六 令第三十五条第十六号に掲げる魚肉練り製品製造業の許可の申請 一件につき 一万六千元

十七 令第三十五条第十七号に掲げる食品の冷凍又は冷蔵業の許可の申請 一件につき 二万千元

十八 令第三十五条第十八号に掲げる食品の放射線照射業の許可の申請 一件につき 二万千元

十九 令第三十五条第十九号に掲げる清涼飲料水製造業の許可の申請 一件につき 二万千元

二十 令第三十五条第二十号に掲げる乳酸菌飲料製造業の許可の申請 一件につき 一万四千元

二十一 令第三十五条第二十一号に掲げる氷雪製造業の許可の申請 一件につき 二万千元

二十二 令第三十五条第二十二号に掲げる氷雪販売業の許可の申請 一件につき 一万四千元

二十三 令第三十五条第二十三号に掲げる食用油脂製造業の許可の申請 一件につき 二万千元

二十四 令第三十五条第二十四号に掲げるマーガリン又はショートニング製造業の許可の申請 一件につき 二万千元

二十五 令第三十五条第二十五号に掲げるみそ製造業の許可の申請 一件につき 一万六千元

二十六 令第三十五条第二十六号に掲げるしょうゆ製造業の許可の申請 一件につき 一万六千元

二十七 令第三十五条第二十七号に掲げるソース類製造業の許可の申請 一件につき 一万六千元

二十八 令第三十五条第二十八号に掲げる酒類製造業の許可の申請 一件につき 一万六千元

二十九 令第三十五条第二十九号に掲げる豆腐製造業の許可の申請 一件につき 一万四千元

三十 令第三十五条第三十号に掲げる納豆製造業の許可の申請 一件につき 一万四千元

三十一 令第三十五条第三十一号に掲げるめん類製造業の許可の申請 一件につき 一万四千元

三十二 令第三十五条第三十二号に掲げるそうざい製造業の許可の申請 一件につき 二万千元

三十三 令第三十五条第三十三号に掲げる缶詰又は瓶詰食品製造業の許可の申請 一件につき 二万千元

三十四 令第三十五条第三十四号に掲げる添加物製造業の許可の申請 一件につき 二万千元

3 手数料は、申請があったときに徴収する。

4 既に徴収した手数料は、還付しない。

(平一六条例二二・一部改正)

(規則への委任)

第七条 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、平成十二年四月一日から施行する。

附 則(平成一六年条例第二二号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成一六年条例第七七号)

この条例は、公布の日から施行する。

別表(第三条関係)

(平一六条例七七・一部改正)

一 共通基準

イ 建物の構造

- (1) 営業施設は、不潔な場所に位置しないこと。
- (2) 営業施設の周囲は、排水が良好で、清掃しやすい構造であること。
- (3) 営業施設の面積は、施設の使用目的及び食品の取扱数量に応じた十分な広さを有すること。
- (4) 食品取扱室は、他の食品取扱室又は住居その他営業に直接必要のない施設と区画されていること。ただし、調理室は、家庭用調理室が専ら営業者及び従事者によって使用される場合は、当該家庭用調理室を兼ねることができる。
- (5) 食品取扱室の床は、耐水材料で覆われ、清掃しやすい構造であること。
- (6) 食品取扱室の内壁は、床面から一メートルの高さまで耐水材料で腰張りされていること。
- (7) 食品取扱室の天井は、すき間がなく、清掃しやすい構造であり、かつ、明るい色であること。
- (8) 食品取扱室は、採光又は照明設備により、床面において五十ルクス以上の照度を得ることができる構造であること。
- (9) 食品取扱室は、換気が十分に行われ、常に清浄な空気が保てる構造であるものとし、ばい煙、蒸気、臭気、熱気等を発生する場所には、速やかにこれらを屋外に排出できる換気扇等の排気設備があること。
- (10) 食品取扱室には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備があること。
- (11) 食品取扱室以外の場所に従事者の更衣室を設けること。
- (12) 営業施設には、利用者数に応じた規模の便所があること。
- (13) 便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備があること。
- (14) 便所には、給水栓を有する手洗い設備を設け、これに手指の消毒設備及び石けんを備えていること。
- (15) くみ取式の便所の便槽は、不浸透性材料で作られ、かつ、くみ取口が密閉できる構造のものであること。

ロ 食品取扱設備

- (1) 食品取扱室には、平滑で不浸透性の洗い場があり、かつ、給水栓を設けていること。
- (2) 食品取扱室には、器具及び容器の消毒設備があること。
- (3) 営業施設には、適当な数の給水栓を有する手洗い設備を設け、これに手指の消毒設備及び石けんを備えていること。
- (4) 器具及び容器は、洗浄及び消毒が容易な構造であること。
- (5) 移動しがたい機械器具は、作業しやすく、かつ、清掃及び洗浄が容易な位置に配置されていること。
- (6) 食品等の取扱数量に応じ、原材料、製品、器具等をそれぞれ衛生的に保管できる設備があること。
- (7) 添加物又は容器包装を使用する場合は、これらを衛生的に保管できる専用の保管設備があること。
- (8) 食品の加熱、冷却、加圧等を行う設備は、見やすい位置に正確な計器を備えているものであること。
- (9) 添加物を使用する場合は、これを正確に計量する専用の計量器を備えていること。
- (10) 従業者の数に応じた清潔な作業衣、帽子、マスク及び専用の履物を備えていること。

ハ 給水及び汚物処理

- (1) 営業施設には、水道水又は水道水以外の水で衛生試験機関等が飲用に適すると認められた水が十分に供給できる給水設備があること。
- (2) 水道水以外の水を使用する場合には、当該使用水一リットルにつき遊離残留塩素量が〇・一ミリグラム以上に常に保持できる消毒設備があること。
- (3) 汚物容器は、不浸透性の材料で作られ、ふたがあり、十分な容量を有し、清掃しやすい構造であって、かつ、汚液及び汚臭の漏れないものであること。
- (4) 清掃用器材を使用する場合は、これを保管できる専用の保管設備又は保管場所があること。

二 業種別営業施設基準

業種	施設基準
一 飲食店営業	<p>イ 調理室の床面積は、仕出屋及び弁当屋にあつては一六・五平方メートル以上とし、旅館にあつては九・九平方メートル以上とし、その他の飲食店営業にあつては六・六平方メートル以上とすること。</p> <p>ロ イの規定にかかわらず、飲食店営業のうち知事が衛生上支障のないものと認めるものの床面積は、四・九五平方メートル以上とすること。</p> <p>ハ 料理店及び旅館にあつては、客の収容力に応じた配膳室があること。</p> <p>ニ 仕出屋、弁当屋等多人数分の折詰、弁当等を調製する営業にあつては、放冷詰合せ室があること。</p> <p>ホ 客が使用しやすい場所に給水栓を有する手洗い設備を設け、これに手指の消毒設備及び石けんを備えていること。</p> <p>ヘ 客が利用しやすい場所に便所を設けていること。</p> <p>ト 営業施設内に、食品の取扱数量に応じた冷蔵設備があること。</p> <p>チ 生食用魚介類等を調理する場合は、専用のまな板(合成樹脂製又は合成ゴム製のものに限る。)及び包丁を備えていること。</p>
二 喫茶店営業	<p>イ 調理室の床面積は、四・九五平方メートル以上とすること。</p> <p>ロ 客が使用しやすい場所に給水栓を有する手洗い設備を設け、これに手指の消毒設備及び石けんを備えていること。</p> <p>ハ 客が利用しやすい場所に便所を設けていること。</p> <p>ニ 営業施設内に、食品の取扱数量に応じた冷蔵設備があること。</p>
三 菓子製造業	<p>イ 原材料置場、製造室、包装室及び製品置場を設けていること。</p> <p>ロ 製造室には、製品の取扱数量に応じた冷蔵設備があること。</p>

	<p>八 製品を運搬する場合は、専用のふた付きの運搬容器を備えていること。</p> <p>二 作業台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p>
四 あん類製造業	<p>イ 原材料保管室、製造室及び製品保管室を設けていること。</p> <p>ロ シアン化合物を含有する豆類を使用する場合は、専用の保管室があること。</p> <p>八 製品保管室には、製品の取扱数量に応じた冷蔵設備があること。</p> <p>二 製品を運搬する場合は、専用のふた付きの運搬容器を備えていること。</p>
五 アイスクリーム類製造業	<p>イ 製造室及び調合室を設けていること。</p> <p>ロ 製造室には、原液殺菌機、分注機、冷蔵設備並びに器具の洗浄及び殺菌を行う設備があること。</p> <p>八 調合室には、調合機及び原料の保管設備があること。</p> <p>二 作業台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p>
六 乳処理業	<p>イ 受乳室、処理室、ポイラー室、検査室及び冷蔵室を設けていること。</p> <p>ロ 瓶詰製品を製造する場合は、洗瓶室及び空き瓶置場を設けていること。</p> <p>八 受乳室には、乳の輸送管の洗浄及び殺菌を行う設備並びに受乳槽を備えていること。</p> <p>二 処理室は、乳の処理を一貫して行うことのできる構造であること。</p> <p>ホ 瓶詰製品を製造する場合は、自動充てん機、自動打栓機及び検瓶装置を設けていること。</p> <p>ヘ 紙製又は合成樹脂製の容器を使用する場合は、これらの殺菌を行う設備、自動充てん機及び自動密封設備があること。</p> <p>ト 紙栓によって密封する場合は、自動冠帽機を設けていること。</p> <p>チ 検査室には、品質管理のための検査に必要な設備があること。</p>
七 特別牛乳搾取処理業	<p>イ 牛舎内に、牛房を対面に設ける場合にあってはこれらの間に幅員三メートル以上の通路及びそれぞれの後方に幅員一・五メートル以上の通路を、牛房を一列に設ける場合にあってはその前方及び後方にそれぞれ幅員一・五メートル以上の通路を設けていること。</p> <p>ロ 十分な容量のあるふん尿だめを設けていること。</p> <p>八 運動場は、十分な面積があり、かつ、日当たりが良く、排水が良好なものであること。</p> <p>二 イ、ロ及び八に定めるもののほか、乳処理業の営業施設の基準によること。</p> <p>ホ 搾乳機、ろ過器等の器具を設けていること。</p>
八 乳製品製造業	<p>イ 原材料保管室、製造室、製品保管室及び検査室を設けていること。</p> <p>ロ 生乳又は生山羊乳を使用する場合は、受乳室があること。</p> <p>八 チーズを製造する場合は、熟成室又は発酵室があること。</p> <p>二 発酵乳を製造する場合は、発酵室があること。</p> <p>ホ 乳を主要原料とする食品を製造する場合は、調合室があること。</p> <p>ヘ 食品を包装する場合は、包装室があること。</p> <p>ト 缶詰又は瓶詰製品を製造する場合は、空き缶置場又は空き瓶置場を設けていること。</p> <p>チ 製品の取扱数量に応じた冷蔵設備があること。</p> <p>リ 瓶詰製品を製造する場合は、自動充てん機、自動打栓機及び検瓶装置を設けていること。</p> <p>又 紙製又は合成樹脂製の容器を使用する場合は、これらの殺菌を行う設備、自動充てん機及び自動密封設備があること。</p> <p>ル 紙栓によって密封する場合は、自動冠帽機を設けていること。</p> <p>ヲ クリームを製造する場合は、密閉できる分離機を設けていること。</p> <p>ワ 作業台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p> <p>カ 検査室には、品質管理のための検査に必要な設備があること。</p>
九 集乳業	<p>イ 受乳室、乳取扱室及び器具取扱室を設けていること。</p> <p>ロ 受乳室には、計量器、ろ過機及び受乳槽を備えていること。</p> <p>八 乳取扱室には、冷却貯乳槽を備えていること。</p> <p>二 乳の検査に必要な設備があること。</p>
十 乳類販売業	<p>製品を保管し、及び陳列する専用の冷蔵設備があること。</p>
十一 食肉処理業	<p>イ 処理室、包装室及び製品保管室を設けていること。</p> <p>ロ と殺し、又は解体する場合は、と殺放血室があること。</p> <p>八 食肉を分割し、又は細切する場合は、原材料保管室があること。</p> <p>二 鳥獣の内臓を処理する場合は、内臓処理室があること。</p> <p>ホ 鳥をと殺し、又は解体する場合は、放血機、湯浸機、脱羽機及び冷却設備があること。</p> <p>ヘ 作業台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p> <p>ト 原材料保管室及び製品保管室には、食肉の取扱数量に応じて冷蔵設備があること。</p> <p>チ 汚物だめ及び汚水だめは、不浸透性材料で作られ、密閉できる覆いがあり、かつ、血液及び汚水の処理設備があること。</p>
十二 食肉販売業	<p>イ 販売店舗に隣接して処理室を設けていること。ただし、包装された食肉をそのままの形態で仕入れ、かつ、販売する場合は、処理室を設けないことができる。</p> <p>ロ 処理室の床面積は、枝肉を取り扱うものにあつては九・九平方メートル以上とし、その他の食肉を取り扱うものにあつては六・六平方メートル以上とすること。</p> <p>八 鳥をと殺し、又は解体する場合は、専用の解体室があること。</p> <p>二 食肉を保管する専用の冷蔵設備があること。</p>

	<p>ホ 販売店舗には、食肉を陳列する専用の冷蔵設備があること。</p> <p>ヘ 包丁類及びまな板は、食肉専用のものであること。</p> <p>ト 食肉製品を薄切りする場合は、専用のスライサーを備えていること。</p>
十三 食肉製品製造業	<p>イ 原材料保管室、荷受室、原料肉貯蔵室、製造室、煮沸室、くん煙室、包装室、検査室及び製品保管室を設けていること。</p> <p>ロ 獣畜の腸を処理する場合は、腸処理室があること。</p> <p>ハ 放冷の必要がある製品を取り扱う場合は、専用の放冷台のある放冷室があること。</p> <p>ニ 原料肉貯蔵室及び製品保管室には、製品の取扱数量に応じた冷蔵設備があること。</p> <p>ホ 製品の外装に着色する場合は、専用の着色槽を備えていること。</p> <p>ヘ 包装台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p> <p>ト 検査室には、品質管理のための検査に必要な設備があること。</p>
十四 魚介類販売業	<p>イ 魚介類を貯蔵し、又は陳列する冷蔵設備があること。</p> <p>ロ 魚介類を陳列する容器は、ふたがあり、かつ、金属製又は合成樹脂製のものであること。</p> <p>ハ 生食用の魚介類を調理する場合は、専用のまな板(合成樹脂製又は合成ゴム製のものに限る。)及び包丁を備えていること。</p>
十五 魚介類せり売営業	<p>イ 荷卸場、せり売場及び冷蔵設備があること。</p> <p>ロ 荷卸場及びせり売場には、荷分け及び取扱いのための高さ〇・三メートル以上の陳列台を備えていること。</p> <p>ハ 解体する場合は、処理台を備えていること。</p>
十六 魚肉練り製品製造業	<p>イ 原材料保管室、下処理室、製造室及び製品置場を設けていること。</p> <p>ロ 製品の放冷設備があること。</p> <p>ハ 原材料となる魚、製品等を保管する冷蔵設備があること。</p> <p>ニ 包装台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p>
十七 食品の冷凍又は冷蔵業	<p>イ 処理室、冷凍予備室及び冷凍室又は冷蔵室を設けていること。</p> <p>ロ 冷凍予備室及び冷凍室又は冷蔵室には、食品が直接床に触れないようにすのこ、台等を備えていること。</p> <p>ハ 包装台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p>
十八 食品の放射線照射業	<p>イ 原料保管室及び照射室をそれぞれ独立して設けていること。</p> <p>ロ 照射室は、不浸透性材料で作られていること。</p> <p>ハ 化学線量計を設けていること。</p> <p>ニ コンベア等の設置は、移動速度を確実に維持し得る性能のものであり、機械油等によって食品を汚染することのない構造であること。</p>
十九 清涼飲料水製造業	<p>イ 原材料保管室、調合室、製造室、製品保管室及び空容器置場を設けていること。</p> <p>ロ 瓶詰製品を製造する場合は、自動充てん機、自動打栓機及び検瓶装置を設けていること。ただし、殺菌等を打栓後に行う場合は、自動充てん機及び自動打栓機を要しない。</p> <p>ハ 紙製又は合成樹脂製の容器を使用する場合は、これらの殺菌を行う設備、自動充てん機及び自動密封設備があること。</p> <p>ニ 紙栓によって密封する場合は、自動冠帽機を設けていること。</p>
二十 乳酸菌飲料製造業	<p>イ 原材料保管室、製造室、製品保管室及び検査室を設けていること。</p> <p>ロ 瓶詰製品を製造する場合は、洗瓶室及び空き瓶置場を設けていること。</p> <p>ハ 原材料及び製品を保管する冷蔵設備があること。</p> <p>ニ 製造室には、かくはん機、洗浄機、殺菌機、分注機及び打栓機を設けていること。</p> <p>ホ 瓶詰製品を製造する場合は、自動充てん機、自動打栓機及び検瓶装置を設けていること。</p> <p>ヘ 紙製又は合成樹脂製の容器を使用する場合は、これらの殺菌を行う設備、自動充てん機及び自動密封設備があること。</p> <p>ト 紙栓によって密封する場合は、自動冠帽機を設けていること。</p> <p>チ 検査室には、品質管理のための検査に必要な設備があること。</p>
二十一 冰雪製造業	<p>イ 製氷室及び貯氷室を設けていること。</p> <p>ロ 貯氷室には、専用の履物を備えていること。</p> <p>ハ 氷結管には、ふたを備えていること。</p>
二十二 冰雪販売業	<p>イ 専用の貯氷庫を設けていること。</p> <p>ロ 販売店舗及び貯氷庫には、冰雪が直接床に触れないようにするための台その他の設備があること。</p>
二十三 食用油脂製造業	<p>原材料保管室、製造室、包装室及び製品保管室を設けていること。</p>
二十四 マーガリン又はショートニング製造業	<p>イ 原材料保管室、製造室、包装室及び製品保管室を設けていること。</p> <p>ロ 包装台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p>
二十五 みそ製	<p>原材料保管室、こうじ室、仕込熟成室、たる詰室及び製品保管室を設けていること。</p>

造業	
二十六 しょうゆ製造業	<p>イ 原材料保管室、こうじ室、仕込熟成室、圧搾室、火入室、充てん室、洗浄室及び製品保管室を設けていること。</p> <p>ロ アミノ酸しょうゆを製造する場合は、原料分解室並びに酸類及び中和剤の収納設備があること。</p>
二十七 ソース類製造業	<p>原材料保管室、製造室、洗瓶室及び製品保管室を設けていること。</p>
二十八 酒類製造業	<p>イ 原材料保管室、こうじ室、仕込室、圧搾室、火入室、充てん室、洗瓶室及び製品保管室を設けていること。</p> <p>ロ 自動洗瓶機、自動充てん機、自動打栓機及び検瓶装置を設けていること。</p>
二十九 豆腐製造業	<p>イ 原材料保管室及び製造室を設けていること。</p> <p>ロ 寄桶及び型箱は、不錆性の金属であること。</p> <p>ハ 製品を保存する水槽は、不浸透性材料で作られており、かつ、底部から冷却用水を絶えず注入できる構造であること。</p> <p>ニ 製品を運搬する容器は、ふたがあり、かつ、不錆性の金属製又は合成樹脂製のものであること。</p>
三十 納豆製造業	<p>イ 原材料保管室、発酵室、作業室及び製品保管室を設けていること。</p> <p>ロ 作業台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p>
三十一 めん類製造業	<p>イ 原材料保管室、製造室、包装室及び製品保管室を設けていること。</p> <p>ロ 乾めんを製造する場合は、乾燥室があること。</p> <p>ハ 生めん又はゆでめんを製造する場合は、冷蔵設備があること。</p> <p>ニ 製品を運搬する場合は、専用のふた付きの運搬容器を備えていること。</p> <p>ホ 作業台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p>
三十二 そうざい製造業	<p>イ 原材料保管室、原材料受入処理室、製造室及び製品保管室を設けていること。</p> <p>ロ 缶詰又は瓶詰の製品を製造する場合は、包装室及び空き缶置場又は空き瓶置場を設け必要に応じて、ばい焼室又はくん煙室を設けていること。</p> <p>ハ 製造室には、製品の取扱数量に応じた冷蔵設備があること。</p> <p>ニ 冷凍食品を加工する場合は、解凍槽を備えていること。</p> <p>ホ 作業台は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。</p> <p>ヘ 製品を運搬する容器は、ふたがあり、かつ、不錆性の金属製又は合成樹脂製のものであること。</p>
三十三 缶詰又は瓶詰食品製造業	<p>イ 原材料保管室、原材料受入処理室、製造室、包装室、製品保管室及び空き缶置場又は空き瓶置場を設けていること。</p> <p>ロ 酒類等の完成品を単に瓶詰めする場合は、自動洗瓶機、自動充てん機、自動打栓機及び検瓶装置を設けていること。</p>
三十四 添加物製造業	<p>イ 原材料保管室、製造室、包装室、製品保管室及び試験検査室を別棟で独立して設けていること。</p> <p>ロ 製造室の床面は、不浸透性材料で作られていること。</p> <p>ハ 機械器具及び容器は、損耗が少なく、製品の品質に影響を与えない材料からなるものであること。</p> <p>ニ 添加物の製剤を製造する場合は、かくはん装置等の設備があること。</p> <p>ホ 製造及び加工のために使用する機械、器具、容器等は、医薬品、工業薬品等の製造又は加工のためのものと区別して保存すること。</p> <p>ヘ 保存基準が定められている添加物を扱う場合は、貯蔵設備があること。</p> <p>ト 試験検査室には、試験検査に必要な設備があること。</p>