

○食品衛生法施行条例

平成十二年三月二十九日

秋田県条例第五十四号

改正 平成一六年三月二六日条例第二二号

平成一六年一二月二四日条例第七七号

平成二〇年一〇月一〇日条例第六〇号

平成二三年七月一二日条例第三六号

平成二三年一二月二七日条例第六五号

平成二四年三月三〇日条例第二五号

平成二四年一〇月一二日条例第七七号

平成二五年三月一五日条例第二一号

平成二七年七月一七日条例第四八号

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。

(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

第二条 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。）第八条第一項の規定による食品衛生検査施設の設備の基準は、次のとおりとする。

一 理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室、事務室その他の検査又は試験のために必要な室を設けること。

二 純水装置、定温乾燥器、ディープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の検査又は試験のために必要な機械及び器具を備えること。

2 令第八条第一項の規定による食品衛生検査施設の職員の配置の基準は、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。

(平二四条例七七・追加)

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第三条 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、食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の

特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式（以下「危害分析・重要管理点方式」という。）を用いないで衛生管理を行う場合にあっては別表第一のとおりとし、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合にあっては同表（第四号ロからチまでを除く。）及び別表第一の二のとおりとする。

（平一六条例二二・平二〇条例六〇・一部改正、平二四条例七七・旧第二条繰下、平二七条例四八・一部改正）

（営業の施設の基準）

第四条 法第五十一条の規定による営業の施設の基準は、別表第二のとおりとする。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たときは、この限りでない。

（平一六条例二二・平二〇条例六〇・一部改正、平二四条例七七・旧第三条繰下）

（営業許可証等）

第五条 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貼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、平二四条例七七・旧第四条繰下・一部改正）

（食品衛生責任者）

第六条 営業者（法第四十八条第一項に規定する営業者を除く。以下この条において同じ。）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、平二四条例七七・旧第五条繰下・一部改正)

(手数料)

第七条 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 次に掲げる者に係る令第三十五条第一号に掲げる飲食店営業の許可の申請

イ 臨時に設置する施設において連続する二十日未満の営業を行おうとする者 一件につき 二千八百円

ロ 臨時に設置する施設において連続する二十日以上三月未満の営業を行おうとする者 一件につき 四千二百円

ハ イ及びロに掲げる者以外の者 一件につき 一万六千円

二 次に掲げる者に係る令第三十五条第二号に掲げる喫茶店営業の許可の申請

イ 臨時に設置する施設において連続する二十日未満の営業を行おうとする者 一件につき 千六百元

ロ 臨時に設置する施設において連続する二十日以上三月未満の営業を行おうとする者 一件につき 二千四百円

ハ イ及びロに掲げる者以外の者 一件につき 九千六百元

三 次に掲げる者に係る令第三十五条第三号に掲げる菓子製造業の許可の申請

イ 臨時に設置する施設において連続する二十日未満の営業を行おうとする者 一件につき 二千五百円

ロ 臨時に設置する施設において連続する二十日以上三月未満の営業を行おうとする者 一件につき 三千七百元

ハ イ及びロに掲げる者以外の者 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 二万千円

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

千円

- 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 二万千円
- 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 二万千円
- 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 二万千円
- 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競り売り営業の許可の申請 一件につき 二万千円
- 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 二万千円
- 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 二万千円
- 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 二万千円
- 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冰雪製造業の許可の申請 一件につき 二万千円
- 二十二 令第三十五条第二十二号に掲げる冰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 二万千円
- 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 二万千円

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 一万六千円

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 一万六千円

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 一万六千円

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 一万六千円

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麺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 二万千円

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 二万千円

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 二万千円

3 手数料は、申請があったときに徴収する。

4 知事は、特別の理由があると認めたときは、手数料を減免することができる。

5 既に徴収した手数料は、還付しない。

(平一六条例二二・平二〇条例六〇・平二三条例三六・一部改正、平二四条例七七・

旧第六条繰下・一部改正、平二五条例二一・一部改正)

(規則への委任)

第八条 この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

(平二四条例七七・旧第七条繰下)

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。

附 則（平成二〇年条例第六〇号）

この条例は、平成二十一年四月一日から施行する。ただし、第六条第二項第一号から第三号までの改正規定は、公布の日から施行する。

附 則（平成二三年条例第三六号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（平成二三年条例第六五号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（平成二四年条例第二五号）

この条例は、平成二十四年七月一日から施行する。

附 則（平成二四年条例第七七号）

この条例は、平成二十五年四月一日から施行する。

附 則（平成二五年条例第二一号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（平成二七年条例第四八号）

この条例は、平成二十七年九月一日から施行する。ただし、別表第一第一号及び第四号の改正規定は、公布の日から施行する。

別表第一（第三条関係）

（平二〇条例六〇・追加、平二三条例六五・平二四条例七七・平二七条例四八・一部改正）

一 管理運営要領については、次に掲げるところによること。

イ 施設、設備、器具、容器包装及び食品等（食品及び添加物をいう。以下同じ。）の衛生上の取扱いに関する管理運営要領（この号において単に「管理運営要領」という。）を作成すること。

ロ 食品衛生責任者に、管理運営要領に基づいて衛生管理を実施させるとともに、管理運営要領の内容を食品等を取り扱う者（以下「従事者」という。）に周知徹底させること。

二 施設等の管理は、次に掲げるところによること。

イ 施設及び当該施設の周辺は、営業日ごとに清掃すること。

- ロ 施設のうち、食品等の製造、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、不要な物品を置かないこと。
- ハ 食品取扱室に従事者以外の者を立ち入らせないこと。ただし、当該者に従事者と同等の衛生に関する措置を講じさせた場合は、この限りでない。
- ニ 食品取扱室の窓及び出入口は、開放しないこと。ただし、ほこり又はねずみ、昆虫等が入らないようにする措置を講じた場合は、この限りでない。
- ホ 食品取扱室において蒸気、熱気等が発生した場合は、当該食品取扱室の換気を行うこと。
- ヘ 食品取扱室は、当該食品取扱室において取り扱う食品等の特性に応じて、温度及び湿度を管理すること。
- ト 食品取扱室は、採光又は照明装置により、食品等の取扱いに支障のない明るさを確保すること。
- チ 食品取扱室においては、動物を飼育しないこと。
- リ 貯水槽を使用する場合は、当該貯水槽を清掃し、及び清潔に保つこと。
- ヌ 排水設備は、正常な機能を維持するように管理し、及び故障し、又は破損した場合は速やかに修理すること。
- ル 手洗い設備、洗浄設備その他の設備は、常に使用できる状態とし、及び清潔に保つこと。
- ヲ 汚物容器の蓋は、汚物を出し入れする場合を除き、閉じておくこと。
- ワ 温度計、圧力計、流量計等の計器及び消毒、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、正常な機能を維持するように管理すること。
- カ 洗浄剤、消毒剤又は殺菌剤（以下「洗浄剤等」という。）を使用する場合は、当該洗浄剤等の使用の目的及び方法に従うこと。
- ヨ 器具及び器具を分解した部品並びに容器包装は、それぞれ所定の場所に保管すること。
- タ 器具は、正常な機能を維持するように管理し、及び故障し、又は破損した場合は速やかに修理すること。
- レ 器具は、洗浄し、及び消毒すること。
- ソ 使用した清掃用具は、洗浄し、及び専用の場所に保管すること。
- ツ ねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、及び当該作業の実施状況を記録すること。
- ネ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等を汚染しないこと。

ナ 洗淨剤等を充填した容器に当該洗淨剤等の名称を表示すること。

三 給水は、次に掲げるところによること。

イ 水道水（水道法（昭和三十三年法律第七十七号）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、消毒設備の正常な機能を維持するように管理するとともに、保健所長から当該水の水質検査（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。）を受けなければならない旨の指示があったときは、これに従うこと。

ロ イの水質検査の結果、飲用に適しないと認められた場合は、直ちに使用を中止し、飲用に適するようにするために必要な措置を講ずること。

四 次号に掲げるものを除くほか、食品等の取扱いは、次に掲げるところによること。

イ 仕入れ又は受注を行う場合は、施設及び設備の規模並びに従事者数に応じて行うこと。

ロ 仕入れを行う場合は、品質、鮮度、表示等について点検し、及び品質、鮮度、表示等に異常のある食品等は、仕入れないこと。

ハ 保管する場合は、その特性に応じた方法によること。

ニ 生鮮食品を使用する場合は、所定の場所で付着している土等を取り除くこと。

ホ 製造、加工、調理、包装又は保管を行う場合は、汚染を防止すること。

ヘ 添加物を使用する場合は、当該添加物の使用の目的及び方法に従うこと。

ト 製造、加工又は調理を行う場合は、食品等の特性に応じて温度を管理し、及び加熱し、又は冷却する時間を調整すること。

チ 異物及び特定原材料（食品表示基準（平成二十七年内閣府令第十号）第三条第二項の表に規定する特定原材料をいう。）の混入を防止するための措置を講ずること。

五 食品等及び容器包装の運搬は、次に掲げるところによること。

イ 他の貨物と混載する場合は、汚染を防止すること。

ロ 食品等の特性に応じた温度及び運搬時間とすること。

六 従事者の管理は、次に掲げるところによること。

イ 健康状態を把握すること。

ロ 保健所長の指示があった場合は、検便を受けさせること。

ハ 食品等を介して感染するおそれのある疾病について、当該疾病にかかった場合、当該疾病の病原体を保有していることが判明した場合又は当該疾病にかかっているこ

とが疑われる症状を呈している場合は、その者を器具、容器包装及び食品等に接触する作業に従事させないこと。

ニ 食品取扱室内においては、指輪、腕時計等を外させ、及び清潔な作業衣、帽子及び履物を使用させ、並びにたんづばによる容器包装又は食品等の汚染のおそれがある場合はマスクを着用させること。

ホ 作業前、用便後及び手指が汚染された場合は、手指の洗浄及び消毒を行わせること。

ヘ 所定の場所以外の場所で着替え、喫煙、食事等をさせないこと。

七 自ら行う衛生に関する検査等は、次に掲げるところによること。

イ 少なくとも毎年一回、製品が法第十一条第一項の規定により厚生労働大臣が定める基準及び規格並びに知事が定める基準に適合するかどうかを検査し、並びに当該検査の記録を一年間保存すること。

ロ 飲食店営業において、一度に二十食以上の食品を調理する場合は、調理した食品の種類ごとに検食用の食品を容器に入れ、当該検食用の食品を摂氏十度以下で七十二時間以上保存すること。

八 食品衛生責任者及び衛生教育に関する事項は、次に掲げるところによること。

イ 食品衛生責任者がその管理する作業に関し衛生上支障のある事実を発見した場合は、直ちに報告させること。

ロ 食品衛生責任者に、知事が行う講習会又は知事が指定する講習会を受講させること。

ハ 食品衛生管理者又は食品衛生責任者に、従事者に対して製造等に関する衛生教育を行わせること。

九 食品等の回収は、次に掲げるところによること。

イ 販売する食品等に食品衛生上の問題が発生した場合において当該食品等を速やかに回収する体制を整備すること。

ロ 回収した食品等について、他の食品等と区別して保管し、廃棄その他の必要な措置をとること。

十 情報の提供等は、次に掲げるところによること。

イ 消費者に対し、食品等の安全性に関する情報の提供に努めること。

ロ 自ら製造し、輸入し、若しくは販売した食品等に起因して発生した食中毒患者等の情報、当該食品等に係る法令違反の情報又は当該食品等における異味若しくは異臭の発生、異物の混入その他の情報であって健康被害が生じるおそれのあるものを得た場合は、保健所長に、当該情報を直ちに報告すること。

別表第一の二（第三条関係）

（平二七条例四八・追加）

- 一 衛生管理体制については、食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う班を編制すること。
- 二 製品説明書及び製造工程一覧図は、次に掲げるところによること。
 - イ 製品について、その原材料の組成、物理的及び化学的な性質、殺菌又は菌の増殖を抑制するための処理その他の安全性に関して必要な事項並びに想定される使用方法及び消費者等を記載した製品説明書を作成すること。
 - ロ 製品の全ての製造、加工、調理、包装、貯蔵等の工程（以下「製造工程」という。）を記載した製造工程一覧図を作成すること。
 - ハ 製造工程一覧図について、実際の製造工程、施設及び設備の配置と照合して確認し、適切でない場合は、製造工程一覧図を修正すること。
- 三 食品等の取扱いは、次に掲げるところによること。
 - イ 製造工程で発生するおそれのある全ての食品衛生上の危害の原因となる物質の一覧表（以下「危害要因一覧表」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び製品の特性等を考慮し、各製造工程における当該危害の原因となる物質を特定すること。
 - ロ イの規定により特定された食品衛生上の危害の原因となる物質（以下「危害原因物質」という。）について、製造工程ごとに食品衛生上の危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を定め、危害要因一覧表に記載すること。
 - ハ 危害原因物質による食品衛生上の危害の発生を防止するため、製造工程のうち、管理措置の実施状況について連続的な又は相当の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定めること。ただし、重要管理点を定めないことにつき相当の理由がある場合であって、その理由を記載した文書を作成したときは、この限りでない。
 - ニ 重要管理点ごとに危害原因物質を許容することができる範囲まで低減し、又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を定めること。
 - ホ 管理基準の遵守状況を確認し、管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷を防止するためのモニタリングの方法を定め、及び実施すること。
 - ヘ 重要管理点における管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ず

べき措置(管理基準が遵守されていないことにより影響を受けた製品の適切な処理を含む。以下「改善措置」という。)を定め、及び実施すること。

ト 製品の危害分析・重要管理点方式について、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを定期的に検証すること。

四 記録の作成及び保存は、次に掲げるところによること。

イ 前号ハの規定による重要管理点の決定、同号ニの規定による管理基準の決定、同号ホの規定によるモニタリングの方法の決定及び実施状況、同号ヘの規定による改善措置の決定及び実施状況並びに同号トの規定による検証に関する記録を作成し、及び保存すること。

ロ イの記録、前号ロの危害要因一覧表及び同号ハの文書の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限その他の食品等の管理に係る期限に照らして合理的なものとすること。

別表第二（第四条関係）

（平一六条例七七・一部改正、平二〇条例六〇・旧別表・一部改正、平二四条例二五・平二四条例七七・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（旅館業法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十八号）第五条第一項第四号に規定する施設のうち客室の延床面積が三十三平方メートル未満であるものの調理室を除く。）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。
- (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、隙間がなく、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、蓋があり、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	イ 調理室は、壁又は戸で客室及び客席と区画されていること。 ロ 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。 ハ ロ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。 ニ 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。 ホ 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。 ヘ 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。 ト 客が利用しやすい場所に便所を設けていること。 チ 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。 リ 生食用食肉（牛の生食用食肉（内臓を除く。）に限る。以下同じ。）を調理する場合は、専用の調理場を設けていること。 ヌ 生食用食肉を調理する場合は、器具及び容器の専用の洗浄設備及び消毒設備があること。 ル 生食用食肉を調理する場合は、給水栓を有する専用の手洗い設備を設け、これに手指の消毒設備及び石けんを備えていること。 ヲ 生食用食肉を調理する場合は、専用の調理場内にその取扱数量に応じた

	冷蔵設備があること。 ワ 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。 カ ワに掲げるもののほか、生食用食肉を調理する場合は、専用の器具及び容器を備えていること。
二 喫茶店営業	イ 調理室は、壁又は戸で客室及び客席と区画されていること。 ロ 調理室の床面積は、四・九五平方メートル以上とすること。 ハ 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。 ニ 客が利用しやすい場所に便所を設けていること。 ホ 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。
三 菓子製造業	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。 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。 ハ 製品を運搬する場合は、専用の蓋付きの運搬容器を備えていること。 ニ 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。
四 あん類製造業	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。 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。 ハ 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。 ニ 製品を運搬する場合は、専用の蓋付きの運搬容器を備えていること。
五 アイスクリーム類製造業	イ 製造室及び調合室を設けていること。 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。 ハ 調合室には、調合機及び原料の保管設備があること。 ニ 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。
六 乳処理業	イ 受乳室、処理室、ボイラー室、検査室及び冷蔵室を設けていること。 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。 ハ 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。 ニ 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。 ホ 瓶詰製品を製造する場合は、自動充填機、自動打栓機及び検瓶装置を設

	けていること。 へ 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、自動充填機及び自動密封設備があること。 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。 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。
七 特別牛乳 搾取処理業	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、牛房を一行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。 ロ 十分な容量のあるふん尿だめを設けていること。 ハ 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。 ニ イ、ロ及びハ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。 ホ 搾乳機、ろ過器等の器具を設けていること。
八 乳製品製造業	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。 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。 ハ チーズを製造する場合は、熟成室又は発酵室があること。 ニ 発酵乳を製造する場合は、発酵室があること。 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。 へ 食品を包装する場合は、包装室があること。 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。 チ 製品の取扱数量に応じた冷蔵設備があること。 リ 瓶詰製品を製造する場合は、自動充填機、自動打栓機及び検瓶装置を設けていること。 ヌ 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、自動充填機及び自動密封設備があること。 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。 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。 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。

	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。
九 集乳業	イ 受乳室、乳取扱室及び器具取扱室を設けていること。 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。 ハ 乳取扱室には、冷却貯乳槽を備えていること。 ニ 乳の検査に必要な設備があること。
十 乳類販売業	製品（摂氏一〇度以下で保存することを要しないと厚生労働大臣が認めたものを除く。）を保管し、及び陳列する専用の冷蔵設備があること。
十一 食肉処理業	イ 処理室、包装室及び製品保管室を設けていること。 ロ と殺し、又は解体する場合は、と殺放血室があること。 ハ 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。 ニ 鳥獣の内臓を処理する場合は、内臓処理室があること。 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。 ヘ 作業台（リの作業台を除く。）は、ステンレス又は合成樹脂張りのものであること。 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。 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。 リ 生食用食肉として加工するため食肉を分割し、又は細切する場合は、専用の作業台があること。 ヌ 生食用食肉として加工するため食肉を分割し、又は細切する場合は、器具及び容器の専用の洗浄設備及び消毒設備があること。 ル 生食用食肉として加工するため食肉を分割し、又は細切する場合は、給水栓を有する専用の手洗い設備を設け、これに手指の消毒設備及び石けんを備えていること。 ヲ 生食用食肉として加工するため食肉を分割し、細切し、加熱殺菌し、又は冷却する場合は、専用の器具及び容器を備えていること。
十二 食肉販売業	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。

	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。 ハ 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。 ニ 食肉を保管する専用の冷蔵設備があること。 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。 ヘ 食肉（生食用食肉として加工するための食肉及び生食用食肉を除く。）及び食肉製品を加工する場合は、それぞれに専用の器具を備えていること。 ト 生食用食肉として加工するため食肉を分割し、細切し、加熱殺菌し、又は冷却する場合は、食肉処理業のりからヲまでに定めるところによること。 チ 生食用食肉を調理する場合は、飲食店営業のりからカまでに定めるところによること。
十三 食肉製品製造業	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。 ロ 獣畜の腸を処理する場合は、腸処理室があること。 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。 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。 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。 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。 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。
十四 魚介類販売業	イ 魚介類を貯蔵し、又は陳列する冷蔵設備があること。 ロ 魚介類を陳列する容器は、蓋があり、かつ、金属製又は合成樹脂製のものであること。 ハ 生食用魚介類を調理する場合は、専用の調理室又は間仕切りで他と区画された調理場を設けていること。 ニ 生食用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。

十五 魚介類 競り売り営業	イ 荷卸場、競り売り場及び冷蔵設備があること。 ロ 荷卸場及び競り売り場には、荷分け及び取扱いのための高さ一四センチメートル以上の陳列台を備えていること。 ハ 解体する場合は、処理台を備えていること。
十六 魚肉練り製品製造業	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。 ロ 製品の放冷設備があること。 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。 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。
十七 食品の冷凍又は冷蔵業	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。 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。 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。
十八 食品の放射線照射業	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。 ロ 照射室は、不浸透性材料で作られていること。 ハ 化学線量計を設けていること。 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。
十九 清涼飲料水製造業	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。 ロ 瓶詰製品を製造する場合は、自動充填機、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、自動充填機及び自動打栓機を要しない。 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、自動充填機及び自動密封設備があること。 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。
二十 乳酸菌飲料製造業	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。 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。 ハ 原材料及び製品を保管する冷蔵設備があること。 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。 ホ 瓶詰製品を製造する場合は、自動充填機、自動打栓機及び検瓶装置を設

	けていること。 へ 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、自動充填機及び自動密封設備があること。 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。 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。
二十一 氷雪 製造業	イ 製氷室及び貯氷室を設けていること。 ロ 貯氷室には、専用の履物を備えていること。 ハ 氷結管には、蓋を備えていること。
二十二 氷雪 販売業	イ 専用の貯氷庫を設けていること。 ロ 販売店舗及び貯氷庫には、氷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。
二十三 食用 油脂製造業	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。
二十四 マー ガリン又は ショートニ ング製造業	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。 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。
二十五 みそ 製造業	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。
二十六 しょ うゆ製造業	イ 原材料保管室、こうじ室、仕込熟成室、圧搾室、火入室、充填室、洗浄室及び製品保管室を設けていること。 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。
二十七 ソー ス類製造業	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。 ロ 瓶詰製品を製造する場合は、洗瓶室を設けていること。
二十八 酒類 製造業	イ 原材料保管室、こうじ室、仕込室、圧搾室、火入室、充填室、洗瓶室及び製品保管室を設けていること。 ロ 瓶詰製品を製造する場合は、検瓶装置を設けていること。
二十九 豆腐 製造業	イ 原材料保管室及び製造室を設けていること。 ロ 寄桶及び型箱は、不錆性の金属であること。 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。 ニ 製品を運搬する容器は、蓋があり、かつ、不錆性の金属製又は合成樹脂製のものであること。
三十 納豆製造業	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。 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。
三十一 麺類製造業	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。 ロ 乾麺を製造する場合は、乾燥室があること。 ハ 生麺又はゆで麺を製造する場合は、冷蔵設備があること。 ニ 製品を運搬する場合は、専用の蓋付きの運搬容器を備えていること。 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。
三十二 そうざい製造業	イ 原材料保管室、原材料受入処理場、製造室、包装室及び製品保管室を設けていること。ただし、原材料保管庫又は製品保管庫を設けている場合は、原材料保管室又は製品保管室を設けることを要しない。 ロ 缶詰又は瓶詰の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。 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。 ニ 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。 ホ 製品を運搬する容器は、蓋があり、かつ、不錆性の金属製又は合成樹脂製のものであること。
三十三 缶詰又は瓶詰食品製造業	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。 ロ 酒類等の完成品を単に瓶詰めする場合は、検瓶装置を設けていること。
三十四 添加物製造業	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設けていること。 ロ 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。 ハ 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。 ニ 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。 ホ 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。 ヘ 試験検査室には、試験検査に必要な設備があること。

