

営業に共通する事項	
一	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。
二	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「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はない。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、それらと区画されていること。
三 施設の構造及び設備	
イ	じん埃、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。
ロ	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。
ハ	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。
ニ	床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
ホ	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。
ヘ	水道事業等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。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つては、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を有すること。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であること。
ト	法第十三条第一項の規定により別に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定めがある食品（氷雪、氷菓、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、生食用鮮魚介類、生食用かき、豆腐、生食用冷凍魚介類）を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」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できるよう定めがある食品（ゆでだこ、ゆでがに、生食用魚介類、生食用かき、生食用冷凍魚介類）を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「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。
チ	従業者の手指を洗浄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。
リ	排水設備は次の要件を満たすこと。 (1) 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。 (2) 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。 (3) 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。
ヌ	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又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準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。
ル	必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
ヲ	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。 (1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 (2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。
ワ	原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
カ	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、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。
ヨ	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。
タ	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有すること。
レ	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。

<p>ソ 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。</p>
<p>四 機械器具</p>
<p>イ 食品又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（以下この別表において「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。</p>
<p>ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。</p>
<p>ハ 食品又は添加物に直接接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。</p>
<p>固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄しやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。</p>
<p>ホ 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。</p>
<p>ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、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。</p>
<p>ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、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作業内容を掲示するための設備を有すること。</p>
<p>五 その他</p>
<p>イ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあつては、第三号ヨの基準を適用しない。</p>
<p>令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態で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。別表第二十第一号(1)において同じ。）をする場合にあつては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。</p> <p>ロ</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 床面及び内壁にあつては、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、不透水性材料以外の材料を使用することができる。 (2) 排水設備にあつては、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、床面に有しないこととすることができる。 (3) 冷蔵又は冷凍設備にあつては、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、施設外に有することとすることができる。 (4) 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のできない構造であれば、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。
<p>ハ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあつては、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。</p>
<p>ニ 令第三十五条第九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、第三号ヲ、ワ及びタ並びに第四号ホの基準を適用しない。</p>
<p>令第三十五条第二十七号（冷凍食品製造業）及び第二十八号（複合型冷凍食品製造業）に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。</p> <p>ホ</p> <ol style="list-style-type: none"> (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ための室又は場所を有すること。 なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。 (2) 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。 (3) 製品を製造する室又は場所は、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。 (4) 製品が摂氏マイナス十五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有すること。 <p>※ 麺類製造業、菓子製造業を除く業種の場合は、別途、冷凍食品製造業の許可の取得が必要！！ ※ 冷凍食品のみを製造する場合は、冷凍食品製造業又は食品分類に応じた製造業の許可のみで製造可能。</p>
<p>令第三十五条第三十号（密封包装食品製造業）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、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。</p> <p>ヘ</p> <ol style="list-style-type: none"> (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有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、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。

<p>営業ごとの基準</p>	
<p>一 飲食店営業</p>	
<p>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。 (1) 簡易な営業にあつては、一日の営業において約四十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、一日の営業において約八十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、一日の営業において約二百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。</p>	
<p>二 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</p>	
イ	<p>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、この限りではない。</p>
ロ	<p>床面は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不浸透性材料の材質であること。</p>
<p>三 食肉販売業</p>	
イ	<p>処理室を有すること。</p>
ロ	<p>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。</p>
ハ	<p>製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス十五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又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。</p>
ニ	<p>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、不浸透性材料で作られ、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。</p>
<p>四 魚介類販売業</p>	
イ	<p>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有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p>
ロ	<p>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。</p>
ハ	<p>生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあつては、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>
ニ	<p>かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。 (1) 必要に応じて浄化設備を有すること。 (2) 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。 (3) 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>五 魚介類競り売り営業</p>	
イ	<p>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。</p>
ロ	<p>必要に応じて冷蔵又は冷凍設備、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。</p>
ハ	<p>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。</p>

六 集乳業	
イ	生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。
ロ	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。
七 乳処理業	
イ	生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所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貯蔵及び受入検査をする室又は場所、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有することを要しない。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
ロ	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。
ハ	製品が摂氏十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（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。
ニ	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。
八 特別牛乳搾取処理業	
イ	搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
ロ	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。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。
ハ	製品が摂氏十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。
九 食肉処理業	
イ	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有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
ロ	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、不浸透性材料で作られ、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。
ハ	製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス十五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又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。
ニ	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。

ホ	<p>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。</p> <p>(1) 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並びに剥皮前のと体の洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちよう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、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。</p> <p>(2) 剥皮をする場所は、懸ちよ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設備を有すること。</p> <p>(3) 懸ちよう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。</p> <p>(4) 洗浄消毒設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することのできる設備(※)を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。</p> <p>※ 必ずしも蛇口等の給水栓から直接供給される必要はない。ガスコンロなどで熱湯を生成できる場合であっても適合する。</p>
ヘ	<p>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。</p> <p>(1) 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、窓等が密閉できる構造であること。</p> <p>(2) 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、別表第十七第四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、成獣一頭あたり約百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。</p> <p>(3) 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、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。</p> <p>(4) 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。</p>
ト	<p>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。</p> <p>(1) 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及び冷蔵又は冷凍設備を有し、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、運搬器具を洗浄及び殺菌し、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。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。</p> <p>(2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。</p> <p>(3) 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。</p>
十 食品の放射線照射業	
イ	<p>専用の照射室を有すること。</p>
ロ	<p>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。</p>
ハ	<p>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>
十一 菓子製造業	
イ	<p>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有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。</p>
ロ	<p>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、解冻、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備えること。</p>
ハ	<p>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設備を有すること。</p>
ニ	<p>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。</p>

十二 アイスクリーム類製造業
<p>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並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p>
<p>□ 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。</p>
<p>＜製造基準＞</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 アイスクリーム（アイスマイルク、ラクトアイスを含む。）の原水は、食品、添加物等の規格基準に定める食品製造用水であること。 2 アイスクリームの原料（発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。）は、摂氏68度で30分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌すること。 3 氷結管からアイスクリームを抜き取る場合に、その外部を温めるために使用する水は、流水（食品製造用水に限る。）であること。 4 アイスクリームを容器包装に分注する場合は分注機械を用い、打栓する場合は打栓機械を用いること。 5 アイスクリームの融解水は、これをアイスクリームの原料としないこと。ただし、2による加熱殺菌をしたものは、この限りでない。
十三 乳製品製造業
<p>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並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p>
<p>□ 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</p>
十四 清涼飲料水製造業
<p>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造に限る。）をする室又は場所を有し、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p>
<p>□ 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。</p>
<p>＜一般成分規格＞</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 混濁（原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する混濁を除く。）したものであってはならない。 2. 沈殿物（原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する沈殿物を除く。）又は固形の異物（原材料として用いられる植物たる固形物でその容量百分率が30%以下であるものを除く。）のあるものであってはならない。 3. 金属製容器包装入りのものについては、スズの含有量は、150.0ppm を超えるものであってはならない。
<ol style="list-style-type: none"> 1. ミネラルウォーター類（水のみを原料とする清涼飲料水をいう。以下同じ。）のうち殺菌又は除菌を行わないもの <ol style="list-style-type: none"> a 次の表の第1欄に掲げる事項につき同表の第2欄に掲げる規格に適合するものでなければならない。

第1欄	第2欄
アンチモン	0.005 mg/l 以下であること。
カドミウム	0.003 mg/l 以下であること。
水銀	0.0005 mg/l 以下であること。
セレン	0.01 mg/l 以下であること。
銅	1 mg/l 以下であること。
鉛	0.05 mg/l 以下であること。
バリウム	1 mg/l 以下であること。
ヒ素	0.01 mg/l 以下であること。
マンガン	0.4 mg/l 以下であること。
六価クロム	0.05 mg/l 以下であること。
シアン（シアンイオン及び塩化シアン）	0.01 mg/l 以下であること。
亜硝酸性窒素	0.04 mg/l 以下であること。
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/l 以下であること。
フッ素	2 mg/l 以下であること。
ホウ素	5 mg/l 以下であること。

2. ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの

次の表の第1欄に掲げる事項につき同表の第2欄に掲げる規格に適合するものでなければならない。

第1欄	第2欄
アンチモン	0.005 mg/l 以下であること。
カドミウム	0.003 mg/l 以下であること。
水銀	0.0005 mg/l 以下であること。
セレン	0.01 mg/l 以下であること。

銅	1 mg/ℓ以下であること。
鉛	0.05 mg/ℓ以下であること。
バリウム	1 mg/ℓ以下であること。
ヒ素	0.01 mg/ℓ以下であること。
マンガン	0.4 mg/ℓ以下であること。
六価クロム	0.05 mg/ℓ以下であること。
亜塩素酸	0.6 mg/ℓ以下であること。
塩素酸	0.6 mg/ℓ以下であること。
クロホルム	0.06 mg/ℓ以下であること。
残留塩素	3 mg/ℓ以下であること。
シアン（シアンイオン及び塩化シアン）	0.01 mg/ℓ以下であること。
四塩化炭素	0.002 mg/ℓ以下であること。
1,4-ジオキサン	0.04 mg/ℓ以下であること。
ジクロロアセトニトリル	0.01 mg/ℓ以下であること。
1,2-ジクロロエタン	0.004 mg/ℓ以下であること。
ジクロロメタン	0.02 mg/ℓ以下であること。
シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン	シス体とトランス体の和として 0.04 mg/ℓ以下であること。
ジブromクロロメタン	0.1 mg/ℓ以下であること。
臭素酸	0.01 mg/ℓ以下であること。
亜硝酸性窒素	0.04 mg/ℓ以下であること。
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/ℓ以下であること。

総トリハロメタン	0.1 mg/ℓ以下であること。
テトラクロロエチレン	0.01 mg/ℓ以下であること。
トリクロロエチレン	0.004 mg/ℓ以下であること。
トルエン	0.4 mg/ℓ以下であること。
フッ素	2 mg/ℓ以下であること。
ブromジクロロメタン	0.03 mg/ℓ以下であること。
ブromホルム	0.09 mg/ℓ以下であること。
ベンゼン	0.01 mg/ℓ以下であること。
ホウ素	5 mg/ℓ以下であること。
ホルムアルデヒド	0.08 mg/ℓ以下であること。
有機物等（全有機炭素）	3 mg/ℓ以下であること。
味	異常でないこと。
臭気	異常でないこと。
色度	5度以下であること。
濁度	2度以下であること。

3. ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水
 a ヒ素及び鉛を検出するものであってはならない。

<p><一般製造基準> 製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。ただし、未使用の容器包装であり、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。</p>
<p><個別製造基準> 1. ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないもの（容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa以上のものを除く。）にあつては、次の基準に適合するものでなければならない。 a 原水は、自然に、又は掘削によつて地下の帯水層から直接得られる鉱水のみとし、泉源及び採水地点の環境保全を含め、その衛生確保に十分に配慮しなければならない。 b 原水は、その構成成分、湧出量及び温度が安定したものでなければならない。 c 原水は、人為的な環境汚染物質を含むものであつてはならない。ただし、別途成分規格が設定されている場合にあつては、この限りでない。 d 原水は、病原微生物に汚染されたもの又は当該原水が病原微生物に汚染されたことを疑わせるような生物若しくは物質を含むものであつてはならない。 e 原水は、芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌、腸球菌、緑膿のう菌及び大腸菌群が陰性であり、かつ、1ml 当たりの細菌数が5以下でなければならない。</p>
<p>2. ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないものであつて、かつ、容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa 以上のものの原水にあつては、1ml当たりの細菌数が100 以下であり、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。</p>
<p>3. ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うものにあつては、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。 a 原料として用いる水は、1ml 当たりの細菌数が100 以下であり、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。</p>
<p>b 容器包装に充填し、密栓若しくは密封した後殺菌するか、又は自記温度計をつけた殺菌器等で殺菌したもの若しくはろ過器等で除菌したものを自動的に容器包装に充填した後、密栓若しくは密封しなければならない。この場合の殺菌又は除菌は、その中心部の温度を85℃で30 分間加熱する方法その他の原料として用いる水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法で行わなければならない。</p>
<p>c bの殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録若しくは除菌に係る記録は、6月間保存しなければならない。</p>
<p>4. ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料（果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを冷凍したものであつて、原料用果汁以外のものをいう。以下同じ。）及び原料用果汁以外の清涼飲料水</p>
<p>a 原料として用いる水は、水道水又は次のいずれかでなければならない。 ① 1 清涼飲料水の成分規格の(2) 個別規格の1. のaに適合するものうち、2 清涼飲料水の製造基準の(2) 個別基準の1. (f、h、i、j及びkを除く。)又は2. に適合するもの。 ② 1 清涼飲料水の成分規格の(2) 個別規格の2. 及び2 清涼飲料水の製造基準の(2) 個別基準の3. のaに適合するもの。</p>
<p>b 製造に使用する果実、野菜等の原料は、鮮度その他の品質が良好なものであり、かつ、必要に応じて十分洗浄したものでなければならない。</p>
<p>c 清涼飲料水は、容器包装に充填し、密栓若しくは密封した後殺菌するか、又は自記温度計をつけた殺菌器等で殺菌したもの若しくはろ過器等で除菌したものを自動的に容器包装に充填した後、密栓若しくは密封しなければならない。この場合の殺菌又は除菌は、次の方法で行わなければならない。ただし、容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa 以上であり、かつ、植物又は動物の組織成分を含有しないものにあつては、殺菌及び除菌を要しない。 ① pH4.0 未満のもの殺菌にあつては、その中心部の温度を65℃で10 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。 ② pH4.0 以上のもの(pH4.6 以上で、かつ、水分活性が0.94 を超えるものを除く。)の殺菌にあつては、その中心部の温度を85℃で30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。 ③ pH4.6 以上で、かつ、水分活性が0.94 を超えるものの殺菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法又は②に定める方法で行うこと。 ④ 除菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去するのに十分な効力を有する方法で行うこと。</p>
<p>d cの殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又はcの除菌に係る記録は6月間保存しなければならない。 e 紙栓により打栓する場合は、打栓機械により行わなければならない。</p>

5. 冷凍果実飲料

- a 原料用果実は、傷果、腐敗果、病害果等でない健全なものを用いなければならない。
- b 原料用果実は、水、洗浄剤等に浸して果皮の付着物を膨潤させ、ブラッシングその他の適当な方法で洗浄し、十分に水洗した後、次亜塩素酸ナトリウム液その他の適当な殺菌剤を用いて殺菌し、十分に水洗しなければならない。
- c 殺菌した原料用果実は、汚染しないように衛生的に取り扱わなければならない。
- d 搾汁及び搾汁された果汁の加工は、衛生的に行わなければならない。
- e 製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。ただし、未使用の容器包装であり、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。

f 搾汁された果汁（密閉型全自動搾汁機により搾汁されたものを除く。）の殺菌又は除菌は、次の方法で行わなければならない。

- ① pH4.0 未満のもの殺菌にあつては、その中心部の温度を65℃で10 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。
 - ② pH4.0 以上のもの殺菌にあつては、その中心部の温度を85℃で30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。
 - ③ 除菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去するのに十分な効力を有する方法で行うこと。
- g fの殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又はfの除菌に係る記録は6月間保存しなければならない。
- h 搾汁された果汁は、自動的に容器包装に充填し、密封しなければならない。
- i 化学的合成品たる添加物（酸化防止剤を除く。）を使用してはならない。

6. 原料用果汁

- a 製造に使用する果実は、鮮度その他の品質が良好なものであり、かつ、必要に応じて十分洗浄したものでなければならない。
- b 搾汁及び搾汁された果汁の加工は、衛生的に行わなければならない。

<保存基準>

3 清涼飲料水の保存基準

- (1) 紙栓をつけたガラス瓶に収められたものは、10℃以下で保存しなければならない。
- (2) ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち、pH4.6 以上で、かつ、水分活性が0.94 を超えるものであり、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法で殺菌又は除菌を行わないものにあつては、10℃以下で保存しなければならない。
- (3) 冷凍果実飲料及び冷凍した原料用果汁は、-15℃以下で保存しなければならない。
- (4) 原料用果汁は、清潔で衛生的な容器包装に収めて保存しなければならない。

4 コップ販売式自動販売機及び運搬器具又は容器包装に充填された原液を用いて自動的に清涼飲料水の調理を行う器具（以下「清涼飲料水全自動調理機」という。）により調理される清涼飲料水の調理基準

- (1) 調理に用いる清涼飲料水の原液は1 清涼飲料水の成分規格に定める規格に、調理に用いる粉末清涼飲料又は砂糖は第1 食品の部D 各条の項○ 粉末清涼飲料の1 粉末清涼飲料の成分規格に定める規格に、調理に用いる氷雪は同項○ 氷雪の1 氷雪の成分規格に定める規格に、それぞれ適合するものでなければならない。また、調理に用いる水は、食品製造用水でなければならない。
- (2) 調理に用いる清涼飲料水の原液は、充填直前に適当な方法で洗浄され、かつ、殺菌された運搬器具又は容器包装に自動的に充填した後、密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置を施したものをいなければならない。ただし、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまで汚染されるおそれのないように取り扱われた未使用の運搬器具又は容器包装に自動的に充填した後、密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置を施したものにあつては、この限りでない。

- (3) 清涼飲料水の原液その他の原料の溶解、抽出、希釈及び混合は、コップ販売式自動販売機又は清涼飲料水全自動調理機の中で行わなければならない。ただし、機外で混合する構造の清涼飲料水全自動調理機における混合にあつては、この限りでない。
- (4) 調理に用いる清涼飲料水の原液、水及びその他の原料を溶解し、抽出し、希釈し又は混合した液（以下「機内の液体」という。）は、コップ販売式自動販売機又は清涼飲料水全自動調理機の中で10℃以下又は63℃以上に保たなければならない。ただし、密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置を施した運搬器具又は容器包装に収められたものにあつてはこの限りでない。

十五 食肉製品製造業

<p>イ 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有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。</p>
<p>ロ 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>【食肉製品】 <一般成分規格> 食肉製品は、その1kgにつき0.070gを超える量の亜硝酸根を含有するものであってはならない。 <個別成分規格> 1. 乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）は、次の規格に適合するものでなければならない。 A E. coli(大腸菌群のうち、44.5°で24時間培養したときに、乳糖を分解して、酸及びガスを生ずるものをいう。以下同じ。)陰性でなければならない。 b 水分活性が0.87未満でなければならない。</p>
<p>2. 非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を63°で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）は、次の規格に適合するものでなければならない。 a E. coliが、検体1gにつき100以下でなければならない。 b 黄色ブドウ球菌が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。 c サルモネラ属菌陰性でなければならない。 d リステリア・モノサイトゲネスが、検体1gにつき100以下でなければならない。</p>
<p>3. 特定加熱食肉製品（その中心部の温度を63°で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）は、次の規格に適合するものでなければならない。 a E. coliが、検体1gにつき100以下でなければならない。 b クロストリジウム属菌(グラム陽性の芽胞形成桿かん菌であって亜硫酸を還元する嫌気性の菌をいう。以下同じ。)が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。 c 黄色ブドウ球菌が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。 d サルモネラ属菌陰性でなければならない。</p>
<p>4. 加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。以下同じ。）のうち、容器包装に入れた後加熱殺菌したものは、次の規格に適合するものでなければならない。 a 大腸菌群陰性でなければならない。 b クロストリジウム属菌が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。</p>
<p>5. 加熱食肉製品のうち、加熱殺菌した後容器包装に入れたものは、次の規格に適合するものでなければならない。 a E. coli陰性でなければならない。 b 黄色ブドウ球菌が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。 c サルモネラ属菌陰性でなければならない。</p>
<p><一般製造基準> 1. 製造に使用する原料食肉は、鮮度が良好であって、微生物汚染の少ないものでなければならない。 2. 製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水(食品製造用水に限る。)で行わなければならない。 3. 食肉は、金属又は合成樹脂等でできた清潔で洗浄の容易な不浸透性の容器に収めなければならない。 4. 製造に使用する香辛料、砂糖及びでん粉は、その1g当たりの芽胞数が、1,000以下でなければならない。 5. 製造には、清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。</p>

<個別製造基準>

1. 乾燥食肉製品乾燥食肉製品

a くん煙又は乾燥は、製品の温度を20° 以下若しくは50° 以上に保持しながら、又はこれと同等以上の微生物の増殖を阻止することが可能な条件を保持しながら水分活性が0.87 未満になるまで行わなければならない。

なお、製品の温度を50° 以上に保持しながらくん煙又は乾燥を行う場合にあっては、製品の温度が20° を超え50° 未満の状態の時間をできるだけ短縮して行わなければならない。

b くん煙又は乾燥後の製品の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

2. 非加熱食肉製品

a 肉塊（食肉（内臓を除く。）の単一の塊をいう。以下同じ。）のみを原料食肉とする場合

① 製造に使用する原料食肉は、と殺後24 時間以内に4° 以下に冷却し、かつ、冷却後4° 以下で保存したものであって、pH が6.0 以下でなければならない。

② 製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、食肉の温度が10° を超えることのないようにして行わなければならない。

③ 製造に使用する原料食肉の整形は、食肉の温度が10° を超えることのないようにして行わなければならない。

④ 亜硝酸ナトリウムを使用して塩漬けする場合には、次の方法により行わなければならない。

イ 食肉の塩漬けは、乾塩法、塩水法又は一本針を用いる手作業による注入法（以下「一本針注入法」という。）により、肉塊のまま、食肉の温度を5° 以下に保持しながら、水分活性が0.97 未満になるまで行わなければならない。ただし、最終製品の水分活性を0.95 以上とするものにあつては、水分活性はこの限りでない。乾塩法による場合には、食肉の重量に対して6%以上の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せ及び200ppm 以上の亜硝酸ナトリウムを用いて、塩水法又は一本針注入法による場合には、15%以上の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せ及び200ppm 以上の亜硝酸ナトリウムを含む塩漬け液を用いて行わなければならない。

なお、塩水法による場合には、食肉を塩漬け液に十分浸して行わなければならない。

ロ 塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5° 以下の食品製造用水を用いて、換水しながら行わなければならない。

ハ くん煙又は乾燥は、肉塊のまま、製品の温度を20° 以下又は50° 以上に保持しながら、水分活性が0.95 未満になるまで行わなければならない。ただし、最終製品の水分活性を0.95 以上とするものにあつては、水分活性はこの限りでない。なお、製品の温度を50° 以上に保持しながらくん煙又は乾燥を行う場合にあっては、製品の温度が20° を超え50° 未満の状態の時間をできるだけ短縮して行わなければならない。

⑤ 亜硝酸ナトリウムを使用しないで塩漬けする場合には、次の方法により行わなければならない。

イ 食肉の塩漬けは、乾塩法により、肉塊のまま、食肉の温度を5° 以下に保持しながら、食肉の重量に対して6%以上の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せを表面の脂肪を除く部分に十分塗布して、40 日間以上行わなければならない。

ロ 塩漬けした食肉の表面を洗浄する場合には、冷水（食品製造用水に限る。）を用いて、換水しながら行わなければならない。

ハ くん煙又は乾燥は、肉塊のまま、製品の温度を20° 以下に保持しながら、53 日間以上行い、水分活性が0.95 未満になるまで行わなければならない。

⑥ くん煙又は乾燥後の製品の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

b 肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合

① 製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、食肉の温度が10° を超えることのないようにして行わなければならない。

② 製造に使用する原料食肉の整形は、食肉の温度が10° を超えることのないようにして行わなければならない。

③ 製造に使用する原料食肉は、長径が20mm 以下になるように切断しなければならない。

④ 食肉の塩漬けは、食肉（骨及び脂肪を除く。）の重量に対して3.3%以上の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せ及び200ppm 以上の亜硝酸ナトリウムを用いて行わなければならない。

⑤ 塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5° 以下の食品製造用水を用いて、換水しながら行わなければならない。

⑥ くん煙又は乾燥は、製品の温度を20° 以下に保持しながら20 日間以上行い、pH が5.0 未満、水分活性が0.91 未満（製品の温度を15° を超えて、くん煙し、又は乾燥させる場合には、pH が5.4 未満かつ水分活性が0.91 未満）又はpH が5.3 未満かつ水分活性が0.96 未満になるまで行わなければならない。ただし、常温で保存するものにあつては、pH が4.6 未満又はpH が5.1 未満かつ水分活性が0.93 未満になるまで行わなければならない。

⑦ 次のイからハまでに掲げる場合にあっては、④の食塩、塩化カリウム又はこれらの組合せの使用及び⑥のくん煙又は乾燥の期間は適用しない。

イ 次の表の第1欄に掲げる食肉の中心部を、同表の第2欄に掲げる温度の区分に応じ、同表の第3欄に掲げる期間冷凍し、又はこれと同等以上の効力を有する方法により冷凍したものを原料食肉として製品を製造する場合

第1欄	第2欄	第3欄
厚さが150mm以下の食肉	-29°以下の温度	6日
	-29°を超え-24°以下の温度	10日
	-24°を超え-15°以下の温度	20日
厚さが150mmを超え675mm以下の食肉	-29°以下の温度	12日
	-29°を超え-24°以下の温度	20日
	-24°を超え-15°以下の温度	30日

ロ その中心部を次の表の第1欄に掲げる温度の区分に応じ、同表の第2欄に掲げる時間加熱し、又はこれと同等以上の効力を有する方法により加熱した食肉を原料食肉として製品を製造する場合（食肉の温度が20°を超え50°未満の状態の時間が120分以内である場合に限る。）

第1欄	第2欄
50°	580分
51°	300分
52°	155分
53°	79分
54°	41分
55°	21分
56°	11分
57°	6分
58°	3分
59°	2分
60°	1分
63°	瞬時

ハ 製品の水分活性が0.91未満となるように製造する場合

⑧ くん煙又は乾燥後の製品の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

3. 特定加熱食肉製品

- a 製造に使用する原料食肉は、と殺後24 時間以内に4° 以下に冷却し、かつ、冷却後4° 以下で保存した肉塊でpH が6.0 以下でなければならない。
- b 製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、食肉の温度が10° を超えることのないようにして行わなければならない。
- c 製造に使用する原料食肉の整形は、食肉の温度が10° を超えることのないようにして行わなければならない。
- d 食肉の塩漬けを行う場合には、肉塊のまま、乾塩法又は塩水法により行わなければならない。
- e 塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5° 以下の食品製造用水を用いて、換水しながら行わなければならない。
- f 製造に調味料等を使用する場合には、食肉の表面にのみ塗布しなければならない。
- g 製品は、肉塊のまま、その中心部を次の表の第1欄に掲げる温度の区分に応じ、同表の第2欄に掲げる時間加熱し、又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。この場合において、製品の中心部の温度が35° 以上52° 未満の状態の時間を170 分以内としなければならない。

第 1 欄	第 2 欄
55°	97 分
56°	64 分
57°	43 分
58°	28 分
59°	19 分
60°	12 分
61°	9 分
62°	6 分
63°	瞬時

h 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において、製品の中心部の温度が25° 以上55° 未満の状態の時間を200 分以内としなければならない。なお、冷却に水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。

i 冷却後の製品の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

4. 加熱食肉製品

- a 製品は、その中心部の温度を63° で30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法（魚肉を含む製品であって気密性のある容器包装に充てんした後殺菌するものにあつては、その中心部の温度を80° で20 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法）により殺菌しなければならない。
- b 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。
- c 加熱殺菌した後容器包装に入れた製品にあつては、冷却後の取扱いは、衛生的に行わなければならない。

5. この目の(2)の1.、2.、3. 及び4. に規定する以外の方法により塩漬け、くん煙、乾燥又は殺菌を行い食肉製品を製造しようとする場合並びにこの目の(2)の1.、2.、3. 及び4. に規定する以外の方法により塩漬け、くん煙、乾燥又は殺菌を行った食肉製品を輸入しようとする場合には、厚生労働大臣の承認を受けなければならない。

<一般保存基準>

- 1. 冷凍食肉製品（冷凍食肉製品として販売する食肉製品をいう。）は、-15° 以下で保存しなければならない。
- 2. 製品は、清潔で衛生的な容器に収めて密封するか、ケーシングするか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して、運搬しなければならない。

<個別保存基準>

1. 非加熱食肉製品

非加熱食肉製品は、10° 以下（肉塊のみを原料食肉とする場合であつて、水分活性が0.95 以上のものにあつては、4° 以下）で保存しなければならない。ただし、肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合であつて、pH が4.6 未満又はpH が5.1 未満かつ水分活性が0.93 未満のものにあつては、この限りでない。

<p>2. 特定加熱食肉製品 特定加熱食肉製品のうち、水分活性が0.95以上のものにあつては、4°以下で、水分活性が0.95未満のものにあつては、10°以下で保存しなければならない。</p>
<p>3. 加熱食肉製品 加熱食肉製品は、10°以下で保存しなければならない。ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものにあっては、この限りでない。</p>
<p>十六 水産製品製造業</p>
<p>イ 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すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p>
<p>ロ 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設備を有すること。</p>
<p>ハ 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備えること。</p>
<p>ニ 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。</p>
<p>ホ 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播漬及び殺菌（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。</p>
<p>ヘ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。 (1) 必要に応じて浄化設備を有すること。 (2) 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。 (3) 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>【魚肉ねり製品】 <成分規格> (1) 魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。）は、大腸菌群 陰性 (2) 魚肉ソーセージ及び魚肉ハムにあっては、その1kgにつき亜硝酸根の0.05gを越える量を含有するものであってはならない。</p>

<製造基準>

- (1) 製造に使用する魚類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- (2) 製造に使用する魚類は、加工前に水で十分洗じょうして、清潔な洗じょうしやすい金属または合成樹脂等のできた不透過性の容器に収めなければならない。
- (3) 身卸には清潔な調理器具を使用し、身卸した精肉は、清潔な洗じょうしやすい金属または合成樹脂等のできた不透過性の専用容器に収めなければならない。
- (4) 精肉の水さらしは、冷たい衛生的な水を用い、かつ、十分に換水をしながらいかななければならない。
- (5) 製造に使用する冷凍原料肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、衛生的な流水で行わなければならない。
- (6) 魚肉ねり製品を製造する場合に使用する砂糖、でん粉及び香辛料は、その1g当たりの芽胞数が1,000以下でなければならない。
- (7) 製造には、清潔な、かつ、洗浄及び殺菌しやすい器具を用いなければならない。
- (8) 魚肉ソーセージ及び魚肉ハムにあっては、その中心部の温度を80°で45分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により、特殊包装かまぼこにあっては、その中心部の温度を80°で20分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により、その他の魚肉ねり製品にあっては、その中心部の温度を75°に保って加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。ただし、魚肉すり身にあっては、この限りでない。
- (9) 加熱殺菌後の放冷は、衛生的な場所において十分に行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行うか、又は遊離残留塩素1.0ppm以上を含む水で絶えず換水をしながらいかななければならない。

<保存基準>

- (1) 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこにあっては、10°以下で保存しなければならない。ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌した製品及びそのpH（製品の一部を細切したものを採り、これに10倍量の精製水を加えて細砕したもののpHをいう。）が4.6以下又はその水分活性が0.94以下である製品にあっては、この限りでない。
- (2) 冷凍魚肉ねり製品にあっては、これを-15°以下で保存しなければならない。
- (3) 製品は、清潔で衛生的にケーシングをするか、清潔で衛生的な有蓋がいの容器に収めるか、または清潔な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙もしくはパラフィン紙で包装して運搬しなければならない。

【いくら、すじこ及びたらこ】

<成分規格>

いくら、すじこ及びたらこは、その1kgにつき亜硝酸根の0.05gを越える量を含有するものであってはならない。

【ゆでがに】

<成分規格>

- (1) ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要しないものに限る。）は、腸炎ビブリオが陰性でなければならない。
- (2) 冷凍ゆでがには、細菌数（生菌数）が検体1gにつき100,000以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。

<ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要し、かつ、凍結させていないものを除く。）の加工基準>

- (1) 加工に使用するかには、鮮度が良好なものでなければならない。
- (2) 加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (3) 加工の際に行う加熱は、中心部の温度を70°で1分間以上行う方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行わなければならない。
- (4) 加熱後は、速やかに食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。また、冷却に当たっては、原料等からの再汚染を防止するための措置（以下この項において「二次汚染防止措置」という。）を講じなければならない。
- (5) 冷却後は、清潔な洗浄しやすい不透過性の容器に納める方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で二次汚染防止措置を講じなければならない。

<加工基準>

- (1) ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要しないものであって、凍結させていないものに限る。）は、10°以下で保存しなければならない。
- (2) 冷凍ゆでがには、-15°以下で保存しなければならない。
- (3) ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要し、かつ、凍結させていないものを除く。）は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。ただし、二次汚染防止措置を講じて、販売の用に供するために陳列する場合においては、この限りではない。

<p>【ゆでだこ】 <成分規格> (1) 腸炎ビブリオは、陰性でなければならない。 (2) 冷凍ゆでだこは、細菌数(生菌数)が検体1gにつき100,000 以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。</p>
<p><加工基準> (1) 加工に使用するたこは、鮮度が良好なものでなければならない。 (2) 加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。 (3) たこは、ゆでた後、速やかに食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。 (4) ゆでだこは、冷却後、清潔な洗浄しやすい金属又は合成樹脂等でできた不浸透性の有蓋がいの容器に収めなければならない。</p>
<p><保存基準> (1) ゆでだこは、10° 以下で保存しなければならない。ただし、冷凍ゆでだこにあっては、これを-15° 以下で保存しなければならない。 (2) ゆでだこは、清潔で衛生的な有蓋がいの容器に収めるか又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して運搬しなければならない。</p>
<p>十七 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室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p>
<p>十八 液卵製造業</p>
<p>イ 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有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p>
<p>□ 製品を製造する室又は場所は、割卵、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。</p>
<p>ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏八度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p>
<p>十九 食用油脂製造業</p>
<p>イ 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有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p>
<p>□ 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にあつては、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。</p>
<p>ハ マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所にあつては、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。また、必要に応じて熟成室を有すること。</p>
<p>二十 みそ又はしょうゆ製造業</p>

<p>製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、及び製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。また、包装充填をする室又は場所にある場合は、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。</p>
<p>□ 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。</p>
<p>ハ 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。</p>
<p>二十一 酒類製造業</p>
<p>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・圧搾を含む。）をし、及び製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p>
<p>□ 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をする設備を有すること。</p>
<p>ハ 製造品目に応じて、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>二十二 豆腐製造業</p>
<p>イ 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有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p>
<p>□ 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>ハ 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備えること。</p>
<p>ニ 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備えること。</p>
<p><豆腐の成分規格> 豆腐のうち、常温で保存するもの（移動販売に係る豆腐及び成形した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐を除く。）にあっては、当該豆腐中で発育し得る微生物が陰性でなければならない。</p>

＜豆腐の製造基準＞

- (1) 原料用大豆は、品質が良好できよう雑物を含まないものでなければならない。
 - (2) 原料用大豆は、十分に水洗ししなければならない。
 - (3) 豆汁又は豆乳は、沸騰した状態で2分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。
 - (4) 豆汁のろ過、凝固剤の添加及び豆腐の成形は、清潔で衛生的に行わなければならない。
 - (5) 豆腐（無菌充填豆腐（連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した豆乳に、殺菌又は除菌された凝固剤を添加して、容器包装に無菌的に充填した後加熱凝固させたものをいう。）を除く。）の水さらしは、絶えず換水をしなが
ら行わなければならない。
 - (6) 無菌充填豆腐は、原材料に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除菌するのに十分な効力を有する方法で殺菌又は除菌した原材料を用い、あらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法を定め、その定めた方法により行わなければならない。この場合における殺菌又は除菌の方法は、次のとおりとする。
 1. 豆乳の殺菌にあつては、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法であること。
 2. 凝固剤の殺菌又は除菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除菌するのに十分な効力を有する方法であること。
 - (7) 包装豆腐（豆乳に凝固剤を添加して容器包装に充填した後加熱凝固させたものをいう。）は、90℃で40分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。
 - (8) 豆腐を製造する場合に使用する器具は、十分に洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。
 - (9) 豆腐を製造する場合に使用する水は、食品製造用水（26項目適合）でなければならない。
- ※ 清涼飲料水として製造販売されている豆乳を仕入れ、これを原料に豆腐を製造する場合は、(1)～(3)を適用しない。（高松市の運用）

＜豆腐の保存基準＞

- (1) 豆腐は、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、冷水（食品製造用水に限る。）で絶えず換水をしなが
ら保存しなければならない。ただし、移動販売に係る豆腐及び成形した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐及び無菌充填豆腐にあつては、この限りでない。
- (2) 移動販売に係る豆腐は、十分に洗浄し、かつ、殺菌した器具を用いて保冷しなければならない。

二十三 納豆製造業

イ 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有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 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。

二十四 麺類製造業

イ 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有し、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室又は場所を有すること。室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 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つては、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。

二十五 そうざい製造業及び複合型そうざい製造業

イ 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有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 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>ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p>
<p>＜複合型冷凍食品製造業の申請の際に追加添付していただく資料＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1. HACCPチーム編成図 <input type="checkbox"/> 2. 製品説明書（製品名、製品の種類、使用する添加物名及び使用量、製品の規格（自社基準）、保存方法、消費期限又は消費期限、対象者 など） <input type="checkbox"/> 3. 製造工程一覧図 <input type="checkbox"/> 4. 危害要因分析リスト（重要管理点（CCP）の設定） <input type="checkbox"/> 5. 管理基準（CL）の設定 <input type="checkbox"/> 6. モニタリング方法の設定（CLの確認方法） <input type="checkbox"/> 7. 改善措置の設定（CLを逸脱したときの対応） <input type="checkbox"/> 8. 一般衛生管理計画 <input type="checkbox"/> 9. 衛生管理実施記録 <p>※ 2～7については、代表的な製品のみで可 ※ 5～7については、HACCPプランとしてまとめた書類でも可 ※ 8～9については、抜粋したもので可</p>
<p>二十六 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業</p>
<p>イ 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ための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p>
<p>ロ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p>
<p>ハ 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>ニ 製品が摂氏マイナス十五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有すること。</p>
<p>【無加熱摂取冷凍食品】 （冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要しないとされているものをいう。） ＜成分規格＞ 細菌数 100,000以下／g 大腸菌群 陰性</p>
<p>【加熱後摂取冷凍食品（凍結前加熱済）】 （冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、無加熱摂取冷凍食品以外のものとして凍結させる直前に加熱されたもの） ＜成分規格＞ 細菌数 100,000以下／g 大腸菌群 陰性</p>

【加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱）】

（冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、無加熱摂取冷凍食品以外のものであって凍結させる直前に加熱されたもの以外のもの）

＜加熱後摂取冷凍食品（凍結前加熱済）の成分規格＞

細菌数 3,000,000以下／g

大腸菌 陰性

※小麦粉を主たる原料とし、摂食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品については、大腸菌が陰性であることを要しない。）

【生食用冷凍鮮魚介類】

（冷凍食品のうち切り身又はむき身にした鮮魚介類であって、生食用のものを凍結させたものをいう。）

＜成分規格＞

細菌数 100,000以下／g

大腸菌群 陰性

腸炎ビブリオ最確数 100以下

＜生食用冷凍鮮魚介類の加工基準＞

- (1) 原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- (2) 加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (3) 原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を用い、かつ、十分に換水しながら行わなければならない。
- (4) 原料用鮮魚介類は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。
- (5) (4)の処理を行った鮮魚介類の加工は、その処理を行った場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工にあたっては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸及び二酸化炭素を除く。）を使用してはならない。
- (6) 加工に使用する器具は、洗浄及び殺菌が容易なものでなければならない。また、その使用に当たっては、洗浄した上殺菌しなければならない。
- (7) 加工した生食用鮮魚介類は、加工後速やかに凍結させなければならない。

＜冷凍食品の保存基準＞

- (1) 冷凍食品は、これを－15°以下で保存しなければならない。
- (2) 冷凍食品は、清潔で衛生的な合成樹脂、アルミニウム箔又は耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。

＜複合型冷凍食品製造業の申請の際に追加添付していただく資料＞

- 1. HACCPチーム編成図
 - 2. 製品説明書（製品名、製品の種類、使用する添加物名及び使用量、製品の規格（自社基準）、保存方法、消費期限又は消費期限、対象者 など）
 - 3. 製造工程一覧図
 - 4. 危害要因分析リスト（重要管理点（CCP）の設定）
 - 5. 管理基準（CL）の設定
 - 6. モニタリング方法の設定（CLの確認方法）
 - 7. 改善措置の設定（CLを逸脱したときの対応）
 - 8. 一般衛生管理計画
 - 9. 衛生管理実施記録
- ※ 2～7については、代表的な製品のみで可
 ※ 5～7については、HACCPプランとしてまとめた書類でも可
 ※ 8～9については、抜粋したもので可

二十七 漬物製造業

- イ 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有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

<p>□ 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、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。</p>
<p>ハ 浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏十度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵設備を有すること。</p>
<p>二十八 密封包装食品製造業</p>
<p>イ 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有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p>
<p>□ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p>
<p>ハ 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。</p>
<p>＜容器包装詰加圧加熱殺菌食品（食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。）を気密性容器に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したもの）の成分規格＞ ○ 発育し得る微生物が陰性</p>
<p>二十九 食品の小分け業</p>
<p>イ 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有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。</p>
<p>□ 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設備を有すること。</p>
<p>三十 添加物製造業</p>
<p>イ 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有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p>
<p>□ 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。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。</p>
<p>ハ 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、この限りではない。</p>
<p>ニ 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十三条第一項の基準及び規格に適合する場合は、この限りではない。</p>

施設基準（露店営業、臨時的営業）

営業に共通する事項
一 施設（屋台を含む。以下この表において同じ。）は、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。
二 施設は、じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止するために、清掃しやすい材料で作られた屋根及び側壁を有すること。
三 従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を設けること。
四 一日の営業において約40リットル以上の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。
三 施設の構造及び設備
ホ 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。
ヌ 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又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準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。
カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、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。
ソ 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。
四 機械器具
ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。
二 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
ホ 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。
ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、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。

施設基準（短期季節）

<p>営業に共通する事項</p> <p>一 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。</p> <p>二 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「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はない。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、それらと区画されていること。</p>
<p>三 施設の構造及び設備</p> <p>イ じん埃、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。</p> <p>ロ 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。</p> <p>ハ 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。</p> <p>ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。</p> <p>ホ 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。</p> <p>ヘ 水道事業等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。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を有すること。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>ト 法第十三条第一項の規定により別に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定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「飲用に適する水」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できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「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。</p> <p>チ 従業者の手指を洗浄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。</p> <p>リ 排水設備は次の要件を満たすこと。 (1) 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。 (2) 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。 (3) 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>ヌ 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又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準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っては、その定めに従い必要な設備を有すること。</p> <p>ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。</p> <p>ロ 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。 (1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 (2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。</p>

<p>ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。</p>
<p>カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、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。</p>
<p>コ 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。</p>
<p>ク 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。</p>
<p>ケ 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。</p>
<p>コ ソ 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。</p>
<p>四 機械器具</p>
<p>イ 食品又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（以下この別表において「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。</p>
<p>ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。</p>
<p>ハ 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。</p>
<p>ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。</p>
<p>ホ 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。</p>
<p>ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、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。</p>
<p>ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、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作業内容を掲示するための設備を有すること。</p>
<p>五 その他</p>
<p>ロ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、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り、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。別表第二十一号(1)において同じ。）をする場合にあつては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。</p> <p>(1) 床面及び内壁にあつては、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、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。</p> <p>(2) 排水設備にあつては、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、床面に有しないこととすることができる。</p> <p>(3) 冷蔵又は冷凍設備にあつては、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、施設外に有することとすることができる。</p> <p>(4) 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のできない構造であれば、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。</p>

施設基準（自動車営業（飲食店営業））

<p>営業に共通する事項</p> <p>一 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。</p>
<p>二 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「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はない。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、それらと区画されていること。</p>
<p>三 施設の構造及び設備</p> <p>イ じん埃、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。</p> <p>ロ 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。</p> <p>ハ 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。</p> <p>ホ 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。</p> <p>ヘ 水道事業等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。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を有すること。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>ト 法第十三条第一項の規定により別に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定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「飲用に適する水」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できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「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。</p> <p>チ 従業者の手指を洗浄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。</p> <p>ヌ 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又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準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っては、その定めに従い必要な設備を有すること。</p> <p>ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。</p> <p>ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。</p> <p>カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、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。</p> <p>レ 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。</p>

<p>ソ 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。</p>
<p>四 機械器具</p>
<p>イ 食品又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（以下この別表において「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ができる構造であること。</p>
<p>ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。</p>
<p>ハ 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。</p>
<p>ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄しやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。</p>
<p>ホ 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。</p>
<p>ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、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。</p>
<p>ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、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作業内容を掲示するための設備を有すること。</p>
<p>五 その他</p>
<p>(1) 簡易な営業にあつては、一日の営業において約四十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。</p>
<p>(2) 比較的大量の水を要しない営業にあつては、一日の営業において約八十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。</p>
<p>(3) 比較的大量の水を要する営業にあつては、一日の営業において約二百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。</p>

施設基準（自動車営業（魚介類販売業））

営業に共通する事項
一 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。
二 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「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はない。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、それらと区画されていること。
三 施設の構造及び設備
イ じん埃、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。
ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露にくく、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。
ハ 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。
ホ 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。
ヘ 水道事業等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。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を有すること。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。
ト 法第十三条第一項の規定により別に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定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「飲用に適する水」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できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「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。
チ 従業者の手指を洗浄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。
又 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又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準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っては、その定めに従い必要な設備を有すること。
ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、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。
レ 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。

<p>ソ 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。</p>
<p>四 機械器具</p>
<p>イ 食品又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（以下この別表において「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ができる構造であること。</p>
<p>ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。</p>
<p>ハ 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。</p>
<p>ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。</p>
<p>ホ 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。</p>
<p>ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、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。</p>
<p>ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、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作業内容を掲示するための設備を有すること。</p>
<p>五 その他</p>
<p>(1) 簡易な営業にあつては、一日の営業において約四十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。</p>
<p>(2) 比較的大量の水を要しない営業にあつては、一日の営業において約八十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。</p>
<p>(3) 比較的大量の水を要する営業にあつては、一日の営業において約二百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。</p>
<p>四 魚介類販売業（規則別表第20）</p>
<p>イ 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有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p>
<p>ロ 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。</p>
<p>ハ 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあつては、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>ニ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。 (1) 必要に応じて浄化設備を有すること。 (2) 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。 (3) 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>二 ふぐを処理する施設（規則別表第21）</p>
<p>イ 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。</p>
<p>ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。</p>

ハ、ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏マイナス十八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。

施設基準（自動販売機）

営業に共通する事項
<p>一 自動販売機は、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。</p>
<p>二 自動販売機内は、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「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、工程を踏まえて設備が適切に配置されていること。</p>
三 自動販売機の構造及び設備
<p>イ じん埃、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。</p>
<p>ロ 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。</p>
<p>ハ 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。</p>
<p>ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。</p>
<p>ホ 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。</p>
<p>ヘ 水道事業等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。 <u>水道事業等により供給される水以外の水又はカートリッジ式給水タンクの水を使用する場合にあつては、当該水を使用する前に5分間以上煮沸できる加熱殺菌装置又はこれと同等以上の効力を有する殺菌装置若しくは細菌ろ過装置を有するものであること。</u></p>
<p>チ 従業者の手指を洗浄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。</p>
<p>リ 排水設備は次の要件を満たすこと。 (1) 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。 (2) 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。 (3) 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>ヌ 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又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準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。</p>
<p>ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。</p>
<p>ヲ 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。 (1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 (2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。</p>
<p>ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。</p>
<p>カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、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。 ※ゴミ箱の設置確認</p>
<p>ヨ 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。</p>
<p>タ 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有すること。</p>
<p>レ 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。</p>
<p>ソ 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。</p>

四 機械器具
イ 食品又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(以下この別表において「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。
ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。
ハ 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
ホ 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。
ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、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。
営業ごとの基準
二 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
イ 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、この限りではない。
ロ 床面は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不浸透性材料の材質であること。 ※自動販売機を設置する場所の確認

ふぐを処理する施設（別表第21）

	選択
一 令飲食店営業、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つては、次に掲げる要件を満たすこと。	
イ 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。	YES / NO
ロ 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。	YES / NO
ハ 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。	YES / NO
二 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四度以下と、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マイナス十五度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。	YES / NO
ホ 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。	YES / NO
二 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	
イ 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。	YES / NO
ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。	YES / NO
ハ ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏マイナス十八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。	YES / NO / 適用なし