

滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案について

1 改正の経緯

平成30年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律が施行され、その後の食品衛生法施行令の一部改正により食品営業許可業種が見直されました。

許可業種の施設基準については、食品衛生法(以下「法」という。)第54条の規定により、都道府県が、厚生労働省令で新たに定める基準(以下「参酌基準※」という。)を参酌して、公衆衛生の見地から必要な基準(以下「施設基準」という。)を条例で定めることとされています。

この度、食品衛生法施行規則の一部改正により「参酌基準」が定められたことから、滋賀県食品衛生基準条例(以下「基準条例」という。)で定める食品営業許可施設の施設基準を見直し、基準条例の一部を改正しようとするものです。

※参酌基準とは条例制定にあたり、十分に参照しなければならない法令上の基準

2 改正の考え方

- (1) 今回の参酌基準が法令化された趣旨は、施設基準に係る地域的差異の解消であるとされており、現行の基準条例で定める施設基準のうち、参酌基準で定められている固定店舗、自動車による営業および自動販売機による施設基準については、参酌基準に従った内容に改正することとします。
- (2) いわゆる屋台や組み立て式テント等の簡易な施設の施設基準は、参酌基準に定めがありませんが、厚生労働省の通知では規定を設けることは差し支えないとしていることから、現行の基準条例で定める特定簡易営業の施設基準に所要の改正を行うこととします。
- (3) 参酌基準で定められた「ふぐ処理施設の基準」については、「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例」で定めていますが、基準条例で定めることとし、「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例」の関係条項を削除します。

3 条例案の概要

(1) 定義(第2条関係)

自動車営業および自動販売機営業の定義の規定を削除し、特定簡易営業の定義を改めます。

ア 現行条例で規定している自動車営業および自動販売機営業については、条例改正案において、国の参酌基準に準じ、すべての業種に共通する共通基準および営業別基準等で規定することに伴い、現行条例第2条で規定している自動車営業および自動販売機営業の定義の規定を削除することとします。

イ 現行条例上、特定簡易営業を行える営業種別は、飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業、魚介類販売業等7業種であるところ、改正後の条例案においては、食品営業許可業種の見直しに伴い、特定簡易営業の営業種別を飲食店営業および魚介類販売業とします。

(2) 営業施設の基準(第3条関係)

現行条例の施設基準を、参酌基準に基づく施設基準に改正します。なお、特定簡易営業の基準は現行の基準を踏襲します。

ア 共通基準(政令第35条各号(第2号および第6号を除く。)に掲げる営業(特定簡易営業を除く。)に共通する基準をいう。) 別表第1

イ 営業別基準(政令第35条各号に掲げる営業(特定簡易営業を除く。)ごとの基準をいう。) 別表第2

ウ 法第13条第1項の規定により別に定められた規格または基準(以下「規格等」という。)に適合する生食用食肉(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をいう。以下同じ。)またはふぐを取り扱う営業の基準 別表第3

エ 特定簡易営業の基準 別表第4

(3) 主な変更点

ア 従業員由来の食品への危害を防止するために次の基準を設けます。

- ・ 従業員の手洗い設備の水栓の規定を設けます。(第3条 別表第1関係)

「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。」

- ・ 従業員の更衣場所の規定を設けます。(第3条 別表第1関係)

「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。」

イ 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等)の施設は、床面、内壁、排水設備の基準や区画に緩和規定を設けます。

ウ 新たに設けられた許可業種(液卵製造業、漬物製造業、食品の小分け業等)の施設基準を設けます。

4 経過措置

改正条例施行前に許可を受け営業している場合には、当該営業許可期間が満了するまでの間は、なお従前の基準で当該営業を行うことができるものとします。

5 施行日

令和3年6月1日

滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案要綱

1 改正の理由

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）の一部改正により、知事の許可を受けなければならない営業の業種が見直されたこと、および営業施設についての公衆衛生の見地から必要な基準は厚生労働省令で定める基準を参酌して条例で定めることとされたことに伴い、必要な規定の整備を行うため、滋賀県食品衛生基準条例（平成 12 年滋賀県条例第 54 号）の一部を改正しようとするものです。

2 改正の概要

- (1) 自動車営業および自動販売機営業の定義の規定を削除し、特定簡易営業の定義を改めることとします。（第 2 条関係）
- (2) 営業施設の基準を改定することとします。（第 3 条および別表第 1 から別表第 4 まで関係）
- (3) その他
 - ア この条例は、令和 3 年 6 月 1 日から施行することとします。
 - イ この条例の施行に関し必要な経過措置を定めることとします。
 - ウ 関係条例について必要な改正を行うこととします。
 - エ その他必要な規定の整備を行うこととします。

滋賀県食品衛生基準条例新旧対照表

旧	新
<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>およ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、営業施設についての<u>業種別の基準等</u>について定めるものとする。</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 <u>この条例において「自動車営業」とは、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（二輪自動車を除く。）をいう。以下同じ。）に施設を設けて行う営業であって、別表第2第2の1の項から3の項までに掲げる業種であるものをいう。</u></p> <p>2 <u>この条例において「自動販売機営業」とは、自動販売機による営業であって、飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業または氷雪製造業であるものをいう。</u></p> <p>3 <u>この条例において「特定簡易営業」とは、出店の都度、組立式の店舗その他の簡易な施設を設けて行う営業であって、別表第4第2の1の項および2の項に掲げる業種であるものをいう。</u></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54条</u>およ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、営業施設についての<u>基準等</u>について定めるものとする。</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 (削除)</p> <p>(削除)</p> <p><u>この条例において「特定簡易営業」とは、飲食店営業（調理の方法が軽易な食品で規則で定めるものを取り扱う営業に限る。別表第4において同じ。）または魚介類販売業（鮮魚介類の処理を伴わない販売のみを行う営業に限る。同表において同じ。）であって、出店の都度、組立式の店舗その他の簡易な施設を設けて行うものをいう。</u></p>

4 前3項に規定するもののほか、この条例において使用する用語は、法および政令において使用する用語の例による。

(営業施設の基準)

第3条 法第51条に規定する基準は、次の各号に掲げる営業の区分に応じ当該各号に定めるとおりとする。

(1) 次号から第4号までに掲げる営業以外の営業 別表第1に定める基準

(2) 自動車営業 別表第2に定める基準

(3) 自動販売機営業 別表第3に定める基準

(4) 特定簡易営業 別表第4に定める基準

2 前項の規定にかかわらず、営業の形態その他特別の事情により、知事が公衆衛生上支障がないと認めたものについては、前項の基準の一部または全部を適用しない。

3 省略

第4条 省略

別表第1 (第3条関係)

2 前項に規定するもののほか、この条例において使用する用語は、法および政令において使用する用語の例による。

(営業施設の基準)

第3条 法第54条に規定する基準は、次の各号に掲げる区分に応じ、それぞれ当該各号に定める別表のとおりとする。

(1) 共通基準 (政令第35条各号 (第2号および第6号を除く。)) に掲げる営業 (特定簡易営業を除く。)) に共通する基準をいう。 別表第1

(2) 営業別基準 (政令第35条各号に掲げる営業 (特定簡易営業を除く。)) ごとの基準をいう。 別表第2

(3) 法第13条第1項の規定により別に定められた規格または基準 (以下「規格等」という。)) に適合する生食用食肉 (牛の食肉 (内臓を除く。)) であつて、生食用として販売するものをいう。以下同じ。) またはふぐを取り扱う営業の基準 別表第3

(4) 特定簡易営業の基準 別表第4

2 前項の規定にかかわらず、営業の形態その他特別の事情により、知事が公衆衛生上支障がないと認めたものについては、同項の基準の一部または全部を適用しない。

3 省略

第4条 省略

別表第1 (第3条関係)

第1 共通基準（すべての業種に適用する基準をいう。以下同じ。）

- 1 営業施設は、そのための専用施設とし、かつ、住居その他営業施設以外の場所と適当な方法で区画すること。
- 2 営業施設は、清潔な場所に位置すること。ただし、衛生上必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。
- 3 営業施設は、食品取扱量に応じ、必要な広さを有すること。
- 4 営業施設には、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。
- 5 作業場には、換気を十分に行うことができる設備を設けること。

- 1 営業施設は、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または設備、機械器具の配置および食品また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 営業施設は、住居その他食品等（食品、添加物、容器包装、機械器具その他食品または添加物に接触するおそれのあるものをいう。以下同じ。）を取り扱うことを目的としない室または場所が同一の建物にある場合には、それらと区画されていること。
- 3 食品等への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業の区分に応じ、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、また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また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および消毒の実施その他の衛生管理上必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。
- 4 営業施設の構造および設備
 - (1) じんあい、廃水および廃棄物による汚染を防止できる構造または設備ならびにねずみおよび昆虫の侵入を防止できる設備を設けること。
 - (2) 食品等を取り扱う作業をする場所の真上には、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、および結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気を適切に行うことができる構造または設備を有すること。

6 作業場の天井等は、清掃しやすく、かつ、ほこりが落下しない構造であること。

7 作業場の内壁は、清掃しやすい構造であって、かつ、水を使用する場所にあつては、床からおおむね1.2メートルまでの部分は耐水性材料のものであること。

8 作業場の床は、耐水性材料のもので、清掃しやすい構造であつて、かつ、水を使用する場所にあつては、良好に排水することができる構造であること。

(3) 床面、内壁および天井は、次に掲げる基準に適合すること。

ア 清掃、洗浄および消毒（以下「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いること。

イ 清掃等を容易に行うことができる構造であること。

ウ 床面または内壁の清掃等に水が必要な営業施設にあつては、アおよびイに掲げる基準のほか、次に掲げる基準に適合すること。

（ア）床面は、不浸透性材料で作られ、かつ、排水が良好であること。

（イ）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すること。

(4) 照明設備は、作業、検査および清掃等を十分にすることができるよう、必要な照度を確保できる機能を有すること。

(5) 営業施設の必要な場所に、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もしくは同条第7項に規定する簡易専用水道（以下この号および次号において「水道事業等」という。）により供給される水または水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水（以下これらを「飲用に適する水」という。）を適切な温度で、かつ、十分な量を供給することができる給水設備を設けること。この場合において、貯水槽を使用するときは、当該貯水槽は食品衛生上支障のない構造であるものとする。

9 作業場には、原材料、食品、器具および容器を洗浄するのに十分な大きさの洗浄設備を設けること。ただし、包装された食品の販売のみを行う場合等原材料、食品、器具および容器の洗浄を必要としない場合は、この限りでない。

10 作業場の排水溝は、耐水性材料のものであって、かつ、清掃しやすい構造であること。

11 作業場には、明るさを十分に確保することができる設備を設けること。

(6) 前号の給水設備において、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は、次に掲げる基準に適合すること。

ア 必要に応じて、給水設備に消毒装置および浄水装置を備えること。

イ 水源は、外部から汚染されない構造であること。

(7) 規格等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施設に対する第5号の規定の適用については同号中「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もしくは同条第7項に規定する簡易専用水道(以下この号および次号において「水道事業等」という。)により供給される水または水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水(以下これらを「飲用に適する水」という。)」とあるのは「食品製造用水」とし、規格等に食品製造用水または殺菌した海水を使用できる旨の定めがある食品を取り扱う営業施設に対する同号の規定の適用については同号中「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もしくは同条第7項に規定する簡易専用水道(以下この号および次号において「水道事業等」という。)により供給される水または水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水(以下これらを「飲用に適する水」という。)」とあるのは「食品製造用水もしくは殺菌した海水」とする。

(8) 従業者の手指の洗浄および消毒を行う装置を備え、かつ、水栓が洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造の流水式の手洗設備を必要

12 作業場（作業場を有しない営業施設にあっては、当該営業施設）には、流水式で手指の消毒剤を備えた手洗い専用の設備を設けること。

13 作業場には、器具を衛生的に保管することができる設備を設けること。

14 作業場には、飲用に適する水を豊富に供給することができる設備を設けること。

15 冷蔵もしくは冷凍を行う設備または殺菌のための加熱もしくは加圧を行う設備には、温度計、圧力計その他必要な計器が見やすい位置に設置されていること。

16 営業施設には、十分な容量およびふたを有し、かつ、汚液および汚臭の漏れない構造の廃棄物の容器で、容易に洗浄することができるものを備えること。

17 営業施設には、添加物を取り扱う場合には、専用の保管設備を設け、計量器を備えること。

な数設けること。

(9) 排水設備は、次に掲げる基準に適合すること。

ア 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画および廃水、液体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。

イ 汚水の逆流により食品または添加物を汚染しないよう配管され、かつ、営業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。

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) 必要に応じて、食品また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または冷凍設備を設けること。

(11) 規格等に冷蔵または冷凍について定めがある食品を取り扱う営業施設にあっては、その定めに従い必要な設備を設けること。

(12) 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備および侵入した際に駆除するための設備を設けること。

(13) 便所は、次に掲げる基準に適合すること。

ア 従業者の数に応じた個数とすること。

イ 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

ウ 専用の流水式の手洗設備を設けること。

(14) 原材料を種類および特性に応じた温度ならびに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を設けること。

18 便所は、作業場の清潔保持に影響を与えない構造であって、かつ、流水式で手指の消毒剤を備えた手洗設備を備えること。

第2 業種別基準（業種ごとに適用する基準をいう。以下同じ。）

1 飲食店営業

(1) 営業施設には、原材料置場および調理場ならびに必要な応じて下処理場を設けるほか、仕出し屋にあつては放冷場、弁当屋にあつては放冷場および包装場を設けること。

(2) 原材料置場、調理場および下処理場は、客席と区画すること。

(3) 調理場には、食品を保存するのに十分な大きさの冷蔵設備を設けること。

(4) 調理場には、洗浄のための給湯設備を設けること。

(5) 第1の9の項の洗浄設備は、流しが2槽以上となること。ただし、器具を自動的に洗浄する設備を設ける場合、または加熱等のみを行う場合で衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。

(6) 下処理場には、下処理用流しを設けること。

(7) 放冷場には、放冷設備を設けること。

(15) 営業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ことができる設備を設けること。

(16) 廃棄物を入れる容器または廃棄物を保管する設備は、次に掲げる基準に適合すること。

ア 不浸透性および十分な容量を有すること。

イ 清掃を容易に行うことができ、かつ、汚液および汚臭が漏れない構造であること。

ウ 廃棄物を入れる容器にあつては、蓋を備えていること。

(17) 製品を包装する営業施設にあつては、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。

(18) 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さを有し、かつ、作業場への出入りが容易な位置にあること。

(19) 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することができる使用目的に応じた大きさおよび数の洗浄設備を設けること。

(20) 添加物を使用する営業施設にあつては、添加物を専用で保管することができる設備または場所を設け、および計量器を備えること。

5 機械器具等

(1) 食品もしくは添加物の製造また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（以下この項において「機械器具等」とい

(8) 前各号に定めるもののほか、生食用食肉（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をいう。以下同じ。）の加工を行う場合にあっては次に掲げる基準に、生食用食肉の調理のみを行う場合にあっては次のアからウまでに掲げる基準に、それぞれ適合すること。

ア 生食用食肉を取り扱う場所は、他の場所と明確に区分すること。

イ 生食用食肉を取り扱う場所には、器具の洗浄および消毒ならびに手指の洗浄および消毒に必要な専用の設備を設けること。

ウ 生食用食肉が接触する設備および器具は、それぞれ専用のものとする。

エ 生食用食肉を取り扱う場所には、殺菌のための加熱を行う専用の設備および専用の冷却設備を設けること。

2 喫茶店営業

(1) 営業施設には、原材料置場および調理場を設けること。

(2) 原材料置場および調理場は、客席と区画すること。

う。）は、適正に洗浄、保守および点検をすることが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) 食品または添加物に直接接触する機械器具等は、次に掲げる基準に適合すること。

ア 耐水性材料で作られていること。

イ 洗浄を容易に行うことができる構造であること。

ウ 熱湯、蒸気または殺菌剤で消毒を行うことができること。

(4) 固定された機械器具等または移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃および洗浄を容易に行うことができる位置に設けること。

(5) 組立式の機械器具等は、分解および清掃を容易に行い、ならびに必要に応じて洗浄および消毒を行うことができる構造であること。

(6) 食品または添加物を運搬する場合は、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

(3) 調理場には、食品を保存するのに十分な大きさの冷蔵設備を設けること。

(4) 調理場には、洗浄のための給湯設備を設けること。

3 菓子製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに必要なに応じて下処理場を設けること。

(2) 営業施設には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。

(3) 製造場には、取扱品目に応じて発酵設備、殺菌設備、冷却設備および包装設備を設けること。

4 あん類製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。

(2) 製造場には、取扱品目に応じて浸豆槽、煮がま、製あん機、さ

(7) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計および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。

(8) 作業場の清掃等をするための専用の用具を必要な数備えること。

(9) 前号の用具の保管場所および作業の内容を掲示するための設備を設けること。

6 基準の特例等

(1) 飲食店営業については、4の項第17号の規定は、適用しない。

(2) 飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態で飲食に供することが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または茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。別表第2の1の項アにおいて同じ。）については、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 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である場合には、2の項および3の項の規定にかかわらず、区画されていることを要しない。

イ 床面および内壁は、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には、4の項第3号ウの規定にかかわらず、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。

ウ 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

らし用水槽、圧搾機および包装設備を設けること。

(3) 製品置場には、冷蔵設備を設けること。

(4) シアン化合物を含有する豆類を使用する場合にあっては、原料置場に専用の保管設備を設けること。

5 アイスクリーム類製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。

(2) 製造場には、殺菌器、分注機および凍結設備ならびに取扱品目に応じて混合機、ろ過器、打栓機および包装設備を設けること。

(3) 製品置場には、冷凍設備を設けること。ただし、ソフトクリームサーバー機のみを用いて製造する場合は、この限りでない。

支障がないと認められる場合には、4の項第9号アの規定にかかわらず、床面に設置することを要しない。

エ 冷蔵設備または冷凍設備は、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、営業施設外に設けることができる。

(3) 飲食店営業うち、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（二輪自動車を除く。）をいう。以下同じ。）において調理をする営業および魚介類販売業のうち、自動車において販売する営業については、4の項第3号ウ、第9号、第13号および第18号の規定は、適用しない。

(4) 食肉処理業のうち、自動車において生体またはとたいを処理する営業については、4の項第13号から第15号までおよび第18号ならびに前項第6号の規定は、適用しない。

(5) 冷凍食品製造業および複合型冷凍食品製造業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、1の項から前項までに掲げる基準のほか、次に掲げる基準に適合すること。

ア 原材料の保管および前処理ならびに製品の製造、冷凍、包装および保管をするための室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

イ 原材料を保管する室または場所には、冷蔵設備または冷凍設備を設けること。

6 乳処理業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。
- (2) 製造場には、受乳槽、ろ過器、自記温度計を備えた殺菌器、冷却設備、自動充てん機および自動打栓機または自動密封設備を設けること。
- (3) 製品置場には、冷蔵設備を設けること。

- (4) 送乳用パイプは、洗浄および消毒が容易にできるものであること。

7 特別牛乳搾取処理業

(1) 搾取場

- ア 搾取場には、牛舎、搾乳室、器具取扱室、飼料取扱室、飼料調理室、隔離室および産室を設け、そのそれぞれに給水設備および洗浄設備を設けること。
- イ 器具取扱室には、蒸気による消毒設備またはこれと同等以上

ウ 製品を製造する室または場所には、製造する品目に応じて加熱、殺菌、放冷および冷却に必要な設備を設けること。

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設備および保管設備を設けること。

(6) 密封包装食品製造業以外の営業で密封包装食品を製造する場合は、1の項から前項までに掲げる基準のほか、次に掲げる基準に適合すること。

ア 原材料の保管および前処理もしくは調合ならびに製品の製造および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

イ 必要に応じて、容器包装洗浄設備を設けること。

ウ 原材料の保管をする室または場所には、冷蔵設備または冷凍設備を設けること。

エ 製品の製造をする室または場所には、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌および冷却に必要な設備を設けること。

の能力を有する消毒設備を設けること。

ウ 牛舎は、牛1頭ごとに区画し、前方に適当な保定設備を設けること。

エ 屋根を備えた汚物だめ、汚物の焼却設備および密閉することができる汚水だめを設けること。

(2) 処理場

ア 処理場には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。

イ 製造場には、受乳槽、ろ過器、自記温度計を備えた殺菌器、冷却設備、自動充てん機および自動打栓機または自動密封設備ならびに取扱品目に応じて洗瓶機を設けること。

ウ 製品置場には、冷蔵設備を設けること。

エ 送乳用パイプは、洗浄および消毒が容易にできるものであること。

8 乳製品製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。

(2) 製造場には、取扱品目に応じて受乳槽、ろ過器、混合機、自記温度計を備えた殺菌器、発酵設備、冷却設備、自動充てん機、自動打栓機または自動密封設備および包装設備を設けること。

(3) 製品置場には、冷蔵設備を設けること。

(4) 送乳用パイプは、洗浄および消毒が容易にできるものであること。

9 集乳業

(1) 営業施設には、受乳場および乳取扱場を設けること。

(2) 乳取扱場には、冷蔵設備を設けること。

(3) 送乳用パイプは、洗浄および消毒が容易にできるものであること。

10 乳類販売業

(1) 営業施設には、販売場および取扱品目に応じて空瓶置場を設けること。

(2) 販売場には、冷蔵設備を設けること。ただし、常温保存可能品のみを取り扱う場合は、この限りでない。

11 食肉処理業

(1) 営業施設には、食肉置場、処理場および製品置場を設けるほか、生きた鳥獣を取り扱う場合には、荷置場を設けること。

(2) 処理場には、鳥獣のとさつ、放血、脱毛等の処理を行う場合には、とさつ処理室を設けること。

(3) 処理場には、包装を行う場合には、包装設備を設けること。

(4) 食肉置場および製品置場には、冷蔵設備を設けること。

(5) 処理場には、取扱品目に応じて羽毛、獣皮、骨等を衛生的に保管することができる設備を設けること。

(6) とさつ処理室には、血液だめを設けること。

(7) 1の項第8号の規定は、食肉処理業の営業施設について準用する。

12 食肉販売業

(1) 営業施設には、食肉置場および販売場を設けるほか、食肉処理を行う場合には、処理場を設けること。

(2) 食肉置場および販売場には、冷蔵設備および取扱品目に応じて冷凍設備を設けること。

(3) 1の項第8号の規定は、食肉販売業の営業施設について準用する。

13 食肉製品製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに取扱品目に応じて下処理場を設けること。

(2) 原材料置場および製品置場には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。

(3) 製造場には、包装設備ならびに取扱品目に応じて漬込槽、くん煙設備、乾燥設備、殺菌器、中心部測定温度計および冷却設備を設けること。

14 魚介類販売業

(1) 営業施設には、販売場ならびに必要なに応じて下処理場、生食用魚介類取扱場および空箱置場を設けること。

(2) 販売場には、取扱品目に応じて冷蔵設備または冷凍設備を設けること。

15 魚介類せり売営業

(1) 営業施設には、荷卸場、せり場、処理場および一時保管場所を設けること。

(2) 営業施設には、冷蔵設備および取扱品目に応じて冷凍設備を設けること。

(3) せり場には、必要に応じて、魚介類が直接床面に接することを防止するための耐水性のすのこ、敷板等の設備を設けること。

16 魚肉ねり製品製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに取扱品目に応じて下処理場を設けること。

(2) 原材料置場および製品置場には、冷蔵設備および取扱品目に応じて冷凍設備を設けること。

(3) 製造場には、殺菌器、中心部測定温度計および冷却設備ならびに取扱品目に応じてらいかい機および包装設備を設けること。

17 食品の冷凍または冷蔵業

(1) 食品の冷凍業

営業施設には、荷扱場および冷凍室を設けること。

(2) 冷凍食品の製造業

ア 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに

取扱品目に応じて下処理場を設けること。

イ 製造場には、包装設備および冷凍設備ならびに取扱品目に応じて殺菌器および冷却設備を設けること。

ウ 製品置場には、冷凍設備を設けること。

(3) 食品の冷蔵業

営業施設には、荷扱場および冷蔵室を設けること。

18 食品の放射線照射業

(1) 営業施設には、照射室、制御室ならびに独立した未照射食品倉庫および照射食品倉庫を設けること。

(2) 営業施設には、照射食品を検査するために必要な設備を設けること。

(3) 照射室には、食品に所定の放射線量を確実に照射することができる性能を有する照射装置で、清掃しやすく、かつ、機械油等によって食品を汚染することのない構造のものを設けること。

(4) 未照射食品倉庫および照射食品倉庫には、搬入口および搬出口をそれぞれ設けること。

19 清涼飲料水製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。

(2) 営業施設には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。

(3) 製造場には、自記を備えた殺菌器または細菌ろ過器ならびに取

扱品目に応じてろ過器および冷却設備を設けること。

(4) 製造場には、取扱品目に応じて充てん機および打栓機または密封設備を設けること。ただし、殺菌または除菌した後充てんする場合は、自動充てん機および自動打栓機または自動密封設備を設けること。

20 乳酸菌飲料製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。

(2) 営業施設には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。

(3) 製造場には、自記温度計を備えた殺菌器、発酵設備、冷却設備、自動充てん機および自動打栓機または自動密封設備ならびに取扱品目に応じて受乳槽およびろ過器を設けること。

(4) 送乳用パイプは、洗浄および消毒が容易にできるものであること。

21 氷雪製造業

(1) 営業施設には、製氷室および貯氷室を設けること。

(2) 製氷室には、ふたを有する凍結槽、エアパイプおよびブライン受けを設けること。

22 氷雪販売業

営業施設には、販売場および製品置場を設けること。

23 食用油脂製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。

(2) 製造場には、充てん機ならびに取扱品目に応じて前処理設備、搾油設備、精製設備、殺菌器および打栓機を設けること。

24 マーガリンまたはショートニング製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。

(2) 営業施設には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。

(3) 製造場には、包装設備ならびに取扱品目に応じて溶解槽、殺菌器、冷却設備および充てん機を設けること。

(4) 送油用パイプは、洗浄および消毒が容易にできるものであること。

25 みそ製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場、醸成場および製品置場を設けること。

(2) 製造場には、取扱品目に応じて製こうじ設備、殺菌器および充てん機を設けること。

26 醬^{しょう}油製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに取扱品目に応じて醸成場を設けること。

(2) 製造場には、打栓機または密封設備ならびに取扱品目に応じて

殺菌器、充てん機、製こうじ設備および圧搾機を設けること。

27 ソース類製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに取扱品目に応じて下処理場および熟成場を設けること。

(2) 営業施設には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。

(3) 製造場には、取扱品目に応じて充てん機、打栓機または密封設備、混合機および殺菌器を設けること。

28 酒類製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場、醸成場および製品置場を設けること。

(2) 製造場には、充てん機および打栓機または密封設備ならびに取扱品目に応じて製こうじ設備、圧搾機、ろ過器および殺菌器を設けること。

29 豆腐製造業

(1) 営業施設には、原材料置場および製造場ならびに取扱品目に応じて製品置場を設けること。

(2) 製造場には、磨砕機、煮沸がま、圧搾器および冷却用水槽ならびに取扱品目に応じて包装設備を設けること。

(3) 製品置場には、冷蔵設備を設けること。

(4) 包装豆腐を製造する場合にあっては、製造場に充てん機、密封設備および殺菌器を設けること。

30 納豆製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。
- (2) 製造場には、発酵設備ならびに取扱品目に応じて包装設備および乾燥設備を設けること。
- (3) 製品置場には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。

31 めん類製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。
- (2) 製造場には、取扱品目に応じて混合機、製めん機、ゆで槽、冷却用水槽、乾燥設備および包装設備を設けること。
- (3) 製品置場には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。

32 そうざい製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに取扱品目に応じて下処理場を設けること。
- (2) 原材料置場および製品置場には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。
- (3) 製造場には、取扱品目に応じて放冷設備および包装設備を設けること。
- (4) 製造場には、取扱品目に応じて殺菌器を設けること。ただし、容器包装詰加圧加熱殺菌食品を製造する場合は、自記温度計を備

えた殺菌器を設けること。

33 缶詰または瓶詰食品製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに取扱品目に応じて下処理場を設けること。

(2) 原材料置場には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。

(3) 営業施設には、打栓機または密封設備ならびに取扱品目に応じて充てん機、自記温度計を備えた殺菌器および冷却設備を設けること。

34 添加物製造業

(1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場を設けること。

(2) 営業施設には、原材料および製品を検査するために必要な設備を設けること。ただし、検査機関に検査を依頼する場合は、この限りでない。

(3) 製造場には、計量設備ならびに取扱品目に応じてかくはん装置および包装設備を設けること。

(4) 原材料置場および製品置場には、取扱品目ごとに区分して保管することができる設備を設けること。

別表第2（第3条関係）

第1 共通基準

1 営業施設は、そのための専用施設とし、かつ、運転席その他営業

別表第2（第3条関係）

1 飲食店営業

自動車において調理をする場合は、次のアからウまでに掲げる飲食

施設以外の場所と適当な方法で区画すること。

- 2 営業施設は、営業を行わない場合には閉鎖することができる構造であって、かつ、ほこり等により汚染されない構造であること。
- 3 営業施設は、食品取扱量に応じ、必要な広さを有すること。
- 4 営業施設の天井は、清掃しやすく、かつ、ほこりが落下しない構造であること。
- 5 営業施設の内壁および床は、耐水性材料のものであって、かつ、清掃しやすい構造であること。
- 6 営業施設には、明るさを十分に確保することができる設備を設けること。
- 7 営業施設には、流水式で手指の消毒剤を備えた手洗い専用の設備を設けること。
- 8 営業施設には、十分な容量およびふたを有し、かつ、汚液および汚臭の漏れない構造の廃棄物の容器で、容易に洗浄することができるものを備えること。
- 9 営業施設には、食品および器具を衛生的に保管することができる

店営業の区分に応じて、1日の営業において当該アからウまでに掲げる量の水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を設けること。

ア 簡易な営業 約40リットル

イ 比較的大量の水を要しない営業 約80リットル

ウ 比較的大量の水を要する営業 約200リットル

- 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、また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。以下この項において同じ。）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設けること。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は、この限りでない。
 - (2) 床面は、清掃、洗浄および消毒を容易に行うことができる不浸透性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。

設備を設けること。

10 営業施設には、食品を保存するのに十分な大きさで、かつ、食品を摂氏10度以下に保存することができる冷蔵設備で、外部から温度が測定することができるものを備えること。ただし、冷蔵を必要としない食品のみを取り扱う場合は、この限りでない。

11 営業施設には、18リットル（飲食店営業、喫茶店営業および菓子製造業にあつては、50リットル）以上の容量およびふたを有し、かつ、さびにくい材料の給水槽で、容易に洗浄することができるものを備えること。

12 営業施設には、使用水量に応じ、必要な容量の排水槽を備えること。

第2 業種別基準

1 飲食店営業（調理の方法が軽易な食品で規則で定めるものを取り扱う営業に限る。）

営業施設には、流しが2槽以上の流水式の洗浄設備を設けること。ただし、器具を自動的に洗浄する設備を設ける場合、または簡易な調理のみを行う場合で衛生上支障がないと認められるときは、1槽の流しを有するものとすることができる。

2 喫茶店営業、菓子製造業（製造および加工の方法が軽易な食品で規則で定めるものを取り扱う営業に限る。）およびアイスクリーム類製造業（ソフトクリームサーバー機を用いて製造するものに限

(2) 処理室には、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設けること。

(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、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し、かつ、処理量に応じた規模の冷蔵設備または冷凍設備を設けること。

(4) 不可食部分を入れるための容器および廃棄に使用するための容器は、次に掲げる基準に適合すること。

ア 不浸透性材料で作られ、かつ、処理量に応じた容量を有すること。

イ 消毒を容易に行うことができ、かつ、汚液および汚臭が漏れない構造であること。

ウ 蓋を備えていること。

4 魚介類販売業

る。)

営業施設には、流水式の洗浄設備を設けること。

3 乳類販売業、食肉販売業（容器包装により包装された食肉の販売のみを行うものに限る。）および魚介類販売業（魚介類の販売のみを行うものに限る。）

第1の10の項の冷蔵設備は、外部から食品を確認することができるものであること。

(1) 原材料の保管および処理ならびに製品の包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 原材料の処理をする室または場所には、鮮魚介類の処理に必要な設備等を設けること。

(3) 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、次に掲げる基準に適合すること。

ア 必要に応じて、浄化設備を設けること。

イ かきの前処理をする室または場所には、殻付きかきの洗浄に必要な設備を設けること。

ウ かきの処理をする室または場所には、むき身の処理、洗浄および包装に必要な設備を設けること。

(5) 自動車において販売する場合は、次のアからウまでに掲げる魚介類販売業の区分に応じて、1日の営業において当該アからウまでに掲げる量の水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を設けること。

ア 簡易な営業（鮮魚介類の処理を伴わない販売のみを行う営業をいう。） 約40リットル

イ 比較的大量の水を要しない営業 約80リットル

ウ 比較的大量の水を要する営業 約 200 リットル

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、取引および出荷をする場所を設け、必要に応じて、区画すること。
- (2) 必要に応じて、冷蔵設備または冷凍設備、製氷設備ならびに靴の洗浄および消毒を行うための設備を設けること。
- (3) 海水を用いて鮮魚介類の洗浄および冷却をする場合は、必要に応じて、海水の殺菌設備を設けること。

6 集乳業

- (1) 生乳の貯蔵設備および受入検査設備を設けること。ただし、受入検査設備にあつては、検査を外部委託する場合は、この限りでない。
- (2) 生乳の取扱量に応じた冷却器または冷蔵保管設備を設けること。

7 乳処理業

- (1) 生乳の受入検査、貯蔵および処理ならびに製品の保管をする室または場所ならびに必要に応じて洗瓶をする室または場所を設けること。ただし、生乳の受入検査および貯蔵をする室または場所にあつては生乳を使用しない場合、受入検査をする室または場所にあつては検査を外部委託する場合は、この限りでない。
- (2) 前号の規定により場所を設ける場合は、作業の区分に応じて区画すること。
- (3) 必要に応じて、容器洗浄設備を設けること。

(4) 生乳の処理をする室または場所には、ろ過、殺菌、充填および密栓に必要な設備を設けること。

(5) 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し、かつ、処理量または製造量に応じた規模の冷却器および冷蔵設備を設けること。ただし、常温保存可能品のみを製造する場合は、この限りでない。

(6) 生乳の受入検査をする室または場所には、生乳の検査をするために必要な設備を設けること。

8 特別牛乳搾取処理業

(1) 搾乳、生乳の処理および製品の保管をする室または場所ならびに必要なに応じて洗瓶をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 牛体洗浄設備ならびに生乳の貯蔵設備および受入検査設備を設けること。ただし、生乳の受入検査設備にあつては、検査を外部委託する場合は、この限りでない。

(3) 生乳の処理をする室または場所には、ろ過、殺菌、充填および密栓に必要な設備を設けること。

(4) 生乳の殺菌をする場合は、自記温度計を備えた殺菌設備を設けること。

(5) 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し、かつ、処理量に応じた規模の冷却器および冷蔵設備を設けるこ

と。

9 食肉処理業

(1) 原材料の荷受けおよび処理ならびに製品の保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 不可食部分を入れるための容器および廃棄に使用するための容器は、次に掲げる基準に適合すること。

ア 不浸透性材料で作られ、かつ、処理量に応じた容量を有すること。

イ 消毒を容易に行うことができ、かつ、汚液および汚臭が漏れない構造であること。

ウ 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つては製品が摂氏 10 度以下と、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し、かつ、処理量に応じた規模の冷蔵設備または冷凍設備を設けること。

(4) 原材料を処理する室または場所には、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設けること。

(5) 生体またはとたいを処理する場合は、次に掲げる基準に適合すること。

ア 剥皮をする場所および剥皮前のとたいの洗浄をする設備を設けること。

イ とさつおよび放血をする場合は、とさつ放血室を設けること。

ウ 必要に応じて、懸ちょう室、脱羽をする場所および羽毛、皮、骨等を置く場所を設けること。

エ 処理前の生体またはとたい、処理後の食肉等の搬入および搬出をする場所が区画されていること。

オ 剥皮をする場所には、懸ちょう設備ならびに器具および手指の洗浄および消毒を行うための設備を設けること。

カ 懸ちょう室を設ける場合は、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。

キ 洗浄および消毒を行うための設備は、摂氏 60 度以上の温湯および摂氏 83 度以上の熱湯を供給することができ、かつ、供給する温湯および熱湯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またはとたいを処理する場合は、次に掲げる基準に適合すること。

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。）に応じて、飲用に適する水を十分に供給すること（シカまたはイノシシを処理する場合にあっては、成獣 1 頭あたり約 100 リットルの飲用に適する水を供給すること）ができる貯水設備を設けること。

ウ 次に掲げる基準に適合する排水の貯留設備を設けること。

(ア) 不浸透性材料で作られていること。

(イ) 汚液および汚臭が漏れない構造であること。

(ウ) 蓋を備えていること。

エ 車外において剥皮をする場合は、次に掲げる基準に適合すること。

(ア) 剥皮をする場所を処理室の入口に隣接して設けること。

(イ) 剥皮をする場所には、風雨、じんあい等の外部環境による
とたいの汚染および昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を設
けること。

(7) 血液を加工する場合は、次に掲げる基準に適合すること。

ア 運搬用具の洗浄および殺菌ならびに原材料となる血液の貯蔵お
よび処理をする室（他の施設から原材料となる血液が運搬されな
い営業施設にあつては、血液の処理をする室）ならびに必要な
に応じて製品の包装をする室を設けること。この場合において、各室
は、作業の区分に応じて区画するものとする。

イ 冷蔵設備または冷凍設備および処理量に応じた規模の血液の貯
蔵をする室、分離機等を設けること。

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および照射設備を設けること。

(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) 原材料の保管および前処理ならびに製品の製造、包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 原材料の前処理および製品の製造をする室または場所には、製造する品目に応じて解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷および冷却に必要な設備を設けること。

(3) 原材料および製品の保管をする室または場所には、必要に応じて冷蔵設備または冷凍設備を設けること。

(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は、浸漬、蒸煮、製あんおよび水さらしに必要な設備を設けること。

12 アイスクリーム類製造業

(1) 原材料の保管および調合ならびに製品の製造および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 生乳の貯蔵設備および受入検査設備を設けること。ただし、貯蔵設備にあっては生乳を使用しない場合、受入検査設備にあっては検査を外部委託する場合は、この限りでない。

(3) 製品の製造をする室または場所には、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装および凍結に必要な設備を設けること。

13 乳製品製造業

(1) 原材料の保管および調合ならびに製品の製造および保管をする室または場所ならびに必要なに応じて洗瓶をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 生乳の貯蔵設備および受入検査設備を設けること。ただし、貯蔵設備にあっては生乳を使用しない場合、受入検査設備にあっては検査を外部委託する場合は、この限りでない。

(3) 製品の製造をする室または場所には、ろ過、殺菌、冷却、充填および包装に必要な設備ならびに必要なに応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化および分離をするための設備を設けること。

14 清涼飲料水製造業

(1) 原材料の保管および調合ならびに製品の製造（ミネラルウォーター一類のみを製造する場合にあっては、製品の製造）をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 必要に応じて、容器の洗浄および製造または組立てをする設備を設けること。

(3) 原材料の調合および製品の製造をする室または場所には、調合、充填、密封および殺菌または除菌に必要な設備を設けること。

15 食肉製品製造業

(1) 原材料の保管、前処理および調合ならびに製品の製造、包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 製品の製造をする室または場所には、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、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設けること。

16 水産製品製造業

(1) 原材料の保管および前処理ならびに製品の製造および保管をする室または場所ならびに必要なに応じて原材料の乾燥、洗浄および解凍をするための室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 原材料の保管および製品の保管をする室または場所には、必要に応じて冷蔵設備または冷凍設備を設けること。

(3) 原材料の前処理または製品の製造をする室または場所には、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設けること。

(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は、原材料の前処理および製品の製造をする室または場所には、播漬および殺菌に必要な設備を設けること。ただし、魚肉のすり身を製造する場合は、この限りでない。

(6) 4の項第4号の規定は、水産製品製造業について準用する。

17 氷雪製造業

製品の製造および保管をする室または場所ならびに必要なに応じて製品の調整および包装をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

18 液卵製造業

(1) 原材料の保管ならびに製品の製造、包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 製品を製造する室または場所には、割卵、充填および冷却に必要な設備ならびに必要なに応じて洗卵、ろ過ならびに加熱殺菌および冷却に必要な設備を設けること。

(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、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蔵設備または冷凍設備を設けること。

19 食用油脂製造業

(1) 原材料の保管設備ならびに製品の製造および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 食用油脂の製造をする場合は、製品の製造をする室または場所には、精製、充填および包装に必要な設備ならびに必要なに応じて搾油

および調合に必要な設備を設けること。

(3) マーガリンまたはショートニングの製造をする場合は、第1号に掲げる基準のほか、次に掲げる基準に適合すること。

ア 必要に応じて、熟成室を設けること。

イ 製品の製造をする室または場所には、充填および包装に必要な設備ならびに必要なに応じて練り合わせ、殺菌および冷却に必要な設備を設けること。

20 みそまたはしょうゆ製造業

(1) 製麹^{きく}をし、原材料の保管、前処理、仕込みおよび熟成をし、ならびに製品の充填包装および保管をする室または場所を設けること。
この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 製品の充填包装をする室または場所には、必要に応じて容器の洗浄および製造または組立てをする設備を設けること。

(3) しょうゆを製造する場合は、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過および圧搾製成に必要な設備を設けること。

(4) みそまたはしょうゆを主原料とする食品を製造する場合は、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填および密栓に必要な設備を設けること。

21 酒類製造業

(1) 製造する品目に応じて、製麹^{きく}をし、原材料の保管、前処理、仕込みおよび熟成（蒸留および圧搾を含む。）をし、ならびに製品の充填包装および保管をする室または場所を設けること。この場合におい

て、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 製品の充填包装をする室または場所には、必要に応じて容器の洗浄および検瓶ならびに製造または組立てをする設備を設けること。

(3) 製造する品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きよう、製麴^{きく}、糖化、煮沸、発酵、蒸留、圧搾、火入れ、調合、ろ過、充填および密栓に必要な設備等を設けること。

22 豆腐製造業

(1) 原材料の保管および前処理ならびに製品の製造および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 製品の製造をする室または場所には、殺菌および冷却に必要な設備ならびに必要に応じて製品の包装に必要な設備を設けること。

(3) 無菌充填豆腐を製造する場合は、連続流動式の加熱殺菌機ならびに充填および密封に必要な設備を設けること。

(4) 豆腐を主原料とする食品を製造する場合は、必要に応じて冷凍、乾燥、油調等をする設備を設けること。

23 納豆製造業

(1) 原材料の保管、前処理、発酵および熟成ならびに製品の製造および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 原材料の蒸煮、発酵および冷却ならびに製品の包装に必要な設備を設けること。

24 麺類製造業

(1) 原材料の保管および前処理ならびに製品の製造、包装および保管をする室または場所ならびに必要なに応じて原材料および製品の乾燥および冷蔵または冷凍をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 原材料の前処理および製品の製造をする室または場所には、製造する品目に応じて混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調および冷却に必要な設備を設けること。

25 そうざい製造業および複合型そうざい製造業

(1) 原材料の保管および前処理ならびに製品の製造、包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 製品の製造をする室または場所には、製造する品目に応じて解凍、加熱、殺菌、放冷および冷却に必要な設備を設けること。

(3) 原材料および製品の保管をする室または場所には、冷蔵設備または冷凍設備を設けること。

26 冷凍食品製造業および複合型冷凍食品製造業

(1) 原材料の保管および前処理ならびに製品の製造、冷凍、包装および保管をするための室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 原材料の保管をする室または場所には、冷蔵設備または冷凍設備

を設けること。

(3) 製品の製造をする室または場所には、製造する品目に応じて加熱、殺菌、放冷および冷却に必要な設備を設けること。

(4) 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設備または保管設備を設けること。

27 漬物製造業

(1) 原材料の保管および前処理ならびに製品の製造、包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 原材料の前処理および製品の製造をする室または場所には、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を設けること。

(3) 浅漬けを製造する場合は、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設備を設けること。

28 密封包装食品製造業

(1) 原材料の保管および前処理または調合ならびに製品の製造および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 必要に応じて、容器包装洗浄設備を設けること。

(3) 原材料の保管をする室または場所には、冷蔵設備または冷凍設備を設けること。

(4) 製品の製造をする室または場所には、製造する品目に応じて解凍、

加熱、充填、密封、殺菌および冷却に必要な設備を設けること。

29 食品の小分け業

(1) 原材料の保管および加工ならびに製品の包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 原材料および製品の保管をする室または場所には、必要に応じて冷蔵設備または冷凍設備を設けること。

30 添加物製造業

(1) 原材料の保管ならびに製品の製造、小分け、包装および保管をする室または場所を設けること。この場合において、場所を設けるときは、作業の区分に応じて区画するものとする。

(2) 製品の製造をする室または場所には、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設けること。

(3) 添加物製剤を製造する場合は、含有成分を均一にする機械設備を設けること。

(4) 原材料または製品の試験検査をするために必要な設備等を設けること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備等については、当該試験に必要な設備等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。

(5) 添加物および添加物以外の製品の製造をする営業施設にあっては、添加物の製造に使用する機械器具は専用のものであること。た

別表第3（第3条関係）

- 1 自動販売機は、屋内に位置すること。ただし、屋根、防水シート等で雨水を防止できる場合は、この限りでない。
- 2 自動販売機は、清潔な場所に位置すること。ただし、衛生上必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。
- 3 自動販売機には、取扱品目に応じて飲用に適する水を十分に供給することができる設備を設けること。
- 4 自動販売機の設置の場所には、十分な容量およびふたを有し、かつ、汚液および汚臭の漏れない構造の廃棄物の容器で、容易に洗浄することができるものを備えること。

ただし、添加物およ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規格等に適合するときは、この限りでない。

別表第3（第3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および複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工または調理をする営業にあつては、別表第1および別表第2に定める基準のほか、次に掲げる基準に適合すること。
 - (1) 生食用食肉の加工または調理をするための設備は、他の設備と区別されていること。
 - (2) 器具および手指の洗浄および消毒を行うための専用の設備を設けること。
 - (3) 生食用食肉の加工また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つては当該生食用食肉が摂氏4度以下と、当該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蔵設備または冷凍設備を設けること。
 - (5) 生食用食肉の加工をする場合は、加工をする量に応じた加熱殺菌をするための設備を設けること。
- 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

別表第4（第3条関係）

第1 共通基準

- 1 営業施設は、そのための専用施設とし、営業施設以外の場所と適当な方法で区画すること。
- 2 営業施設は、清潔な場所に位置すること。
- 3 営業施設は、食品取扱量に応じ、必要な広さを有すること。
- 4 屋外に設置する営業施設には、屋根を設けるほか、背面および側面には、覆いを設けること。
- 5 営業施設には、必要に応じ、明るさを十分に確保することができ

業および複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する営業にあつては、別表第1および別表第2に定める基準のほか、次に掲げる基準に適合すること。

- (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設備を設けること。

別表第4（第3条関係）

- 1 営業施設は、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造または設備および食品を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 2 営業施設は、食品等を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること。
- 3 営業施設の構造および設備
 - (1) 屋外に設置する場合は、屋根等を設けるほか、背面および側面には、覆いを設けること。
 - (2) 必要に応じて、作業および清掃等を十分にすることができるよう、必要な照度を確保できる機能を有する照明設備を設けること。
 - (3) 流水式の手洗設備を設けること。ただし、営業施設の周辺に当該設備がある場合は、この限りでない。
 - (4) 手指の消毒剤を備えること。

る設備を設けること。

6 営業施設の周辺には、流水式の手洗い専用の設備があり、かつ、営業施設には、手指の消毒剤を備えること。

7 営業施設には、十分な容量およびふたを有し、かつ、汚液および汚臭の漏れない構造の廃棄物の容器で、容易に洗浄することができるものを備えること。

8 営業施設には、食品および器具を衛生的に保管することができる設備を設けること。

9 営業施設には、食品を保存するのに十分な大きさで、かつ、食品を摂氏10度以下に保存することができる冷蔵設備を設けること。ただし、冷蔵を必要としない食品のみを取り扱う場合は、この限りでない。

10 営業施設には、18リットル以上の容量およびふたを有し、かつ、さびにくい材料の給水槽で、容易に洗浄することができるものを備えること。ただし、営業施設内に飲用に適する水を豊富に供給することができる設備が設けられている場合は、この限りでない。

11 営業施設には、使用水量に応じ、必要な容量の排水槽を備えること。ただし、排水溝が営業施設に接している場合であって、排水を当該排水溝により衛生的に処理することができる場合は、この限りでない。

第2 業種別基準

(5) 廃棄物を入れる容器または廃棄物を保管する設備は、次に掲げる基準に適合すること。

ア 不浸透性および十分な容量を有すること。

イ 清掃を容易に行うことができ、かつ、汚液および汚臭が漏れない構造であること。

ウ 廃棄物を入れる容器にあつては、蓋を備えていること。

(6) 原材料を種類および特性に応じた温度かつ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を設けること。

(7) 営業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ことができる設備を設けること。

(8) 添加物を使用する営業施設にあつては、添加物を専用で保管することができる設備または場所を設け、および計量器を備えること。

(9) 食品または添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有し、かつ、温度計を備えた冷蔵設備または冷凍設備を設けること。ただし、飲食店営業にあつては、冷蔵保存または冷凍保存を要しない食品のみを取り扱う場合は、この限りでない。

(10) 器具を衛生的に保管することができる設備を設けること。

1 飲食店営業（調理の方法が軽易な食品で規則で定めるものを取り扱う営業に限る。）、喫茶店営業、菓子製造業（製造および加工の方法が軽易な食品で規則で定めるものを取り扱う営業に限る。）およびアイスクリーム類製造業（ソフトクリームサーバー機を用いて製造するものに限る。）

営業施設には、流水式の洗浄設備を設けること。

2 乳類販売業、食肉販売業（容器包装により包装された食肉の販売のみを行うものに限る。）および魚介類販売業（魚介類の販売のみを行うものに限る。）

第1の9の項の冷蔵設備は、外部から食品を確認することができるものであること。

(11) 1日の営業において18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設けること。ただし、営業施設内に十分な量の飲用に適する水を供給することができる給水設備が設けられている場合は、この限りでない。

(12) 飲食店営業にあつては、食品等を洗浄するため、洗浄設備を設けること。

滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例新旧対照表

旧	新
<p>第1条から第16条まで 省略 (営業者の義務)</p> <p>第17条 省略</p> <p>2 省略</p> <p>(1) 省略</p> <p><u>(2) 有毒部分を保管するため、施錠できる専用の不浸透性の容器を備えること。</u></p> <p><u>(3) 前2号に掲げるもののほか、ふぐの毒による食中毒の発生を防止するために必要な事項で規則で定めるもの</u></p> <p>第18条 省略 (販売の制限)</p> <p>第19条 省略</p> <p>(1) 食品衛生法(昭和22年法律第233号)<u>第52条第1項</u>の許可を受けた飲食店営業者(第13条の規定による届出をした者に限る。)、魚介類販売業者または魚介類せり売営業者</p> <p>(2)および(3) 省略</p> <p>以下省略</p>	<p>第1条から第16条まで 省略 (営業者の義務)</p> <p>第17条 省略</p> <p>2 省略</p> <p>(1) 省略</p> <p>(削除)</p> <p><u>(2) 前号に掲げるもののほか、ふぐの毒による食中毒の発生を防止するために必要な事項で規則で定めるもの</u></p> <p>第18条 省略 (販売の制限)</p> <p>第19条 省略</p> <p>(1) 食品衛生法(昭和22年法律第233号)<u>第55条第1項</u>の許可を受けた飲食店営業者(第13条の規定による届出をした者に限る。)、魚介類販売業者または魚介類競り売り営業者</p> <p>(2)および(3) 省略</p> <p>以下省略</p>