

別表第1（第3条関係）

- 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。
 - (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。

(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。

(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、従業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触れる機械器具等は、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、ならびに必要な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。
- (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（そのままの状態での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の項第1号アにおいて同じ。）（従業者が常駐せず全自動調理機（自動的に食品を調理し、調理された食品を提供する機能を有する調理器具であって、政令第34条の2第2号の調理の機能を有する自動販売機と同等以上の材質、構造、機能等を有するものをいう。以下同じ。）により調理された食品を販売する営業を除く。）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には、営業施設外に設けることができる。

- (3) 飲食店営業のうち、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（従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業を除く。）または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) 飲食店営業のうち、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業については、4の項第8号、第9号、第13号から第15号まで、第18号および第19号ならびに前項第8号および第9号の規定は適用しない。

(5) 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。

(6) 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。

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。

(7) 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。