

別表第2（第3条関係）

1 飲食店営業

(1) 自動車において調理をする場合（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場合を除く。）は、次のアからウまでに掲げる飲食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) 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場合は、次に掲げる基準に適合すること。

ア 施設（全自動調理機を含む。イおよびカにおいて同じ。）の全体の衛生状況を確認するための監視設備を有すること。

イ 施設に異常が生じた場合に、当該施設の事業者が全自動調理機を停止することができる機能を有すること。

ウ 全自動調理機が、原材料の温度、調理の工程等の状況を監視し、異常が生じた場合に自動的に停止する機能を有すること。

エ 全自動調理機が、外部からの汚染等を防止する構造を備えた調理後の食品に係る保管設備を有すること。

オ 全自動調理機が、調理後の食品について、一定の時間を経過した場合には、当該食品を提供しない機能を有すること。

カ 施設に異常が生じた場合に当該施設の事業者と連絡ができるよう、当該事業者の連絡先の掲示を行うこと。

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。
- (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っては製品が摂氏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

- (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、受入検査設備にあっては、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な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っては、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っては製品が摂氏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頭当たり約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っては、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、貯蔵設備にあつては生乳を使用しない場合、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) 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、貯蔵設備にあつては生乳を使用しない場合、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) 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類のみを製造する場合にあつては、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^{くん}、塩漬^{しん}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^{くん}、焙焼^{ばい}、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^は(らい)漬^{しん}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) 製麴^{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、製麴^{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、蒸きょう、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な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、必要なに応じて冷凍、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つては、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つて、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。