

改正

平成15年12月25日条例第75号

平成21年3月30日条例第42号

平成21年12月25日条例第90号

平成24年10月19日条例第59号

平成27年7月23日条例第51号

令和2年3月30日条例第23号

令和2年12月28日条例第59号

令和8年3月26日条例第22号

滋賀県食品衛生基準条例をここに公布する。

滋賀県食品衛生基準条例

(趣旨)

**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。）第54条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業種別の基準等について定めるものとする。

(定義)

**第2条** 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。

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

(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 第1項の基準の細目は、規則で定める。

（食品衛生検査施設の基準）

**第4条** 食品衛生検査施設の設備に関する政令第8条第1項の条例で定める基準は、次に掲げるとおりとする。

(1) 理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室、事務室等を設けること。

(2) 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または試験のために必要な機械および器具を備えること。

2 食品衛生検査施設の職員の配置に関する政令第8条第1項の条例で定める基準は、検査または試験のために必要な職員を置くこととする。

**付 則**

この条例は、平成12年4月1日から施行する。

**付 則**（平成15年条例第75号）

この条例は、公布の日から起算して3月を超えない範囲内において規則で定める日から施行する。

ただし、第1条中滋賀県食品衛生基準条例別表第2の改正規定は、公布の日から施行する。

（平成16年規則第2号で平成16年2月27日から施行）

**付 則**（平成21年条例第42号）

この条例は、平成21年10月1日から施行する。ただし、第2条、第4条および別表第2の改正規定ならびに同表の次に3表を加える改正規定は、同年4月1日から施行する。

**付 則**（平成21年条例第90号抄）

（施行期日）

1 この条例は、公布の日から施行する。ただし、第17条から第22条までおよび第31条第2項の規

定ならびに付則第3項および第6項の規定は、公布の日から起算して1年を超えない範囲内において規則で定める日から施行する。（平成22年規則第27号で平成22年10月1日から施行）

**付 則**（平成24年条例第59号）

この条例は、公布の日から施行する。

**付 則**（平成27年条例第51号抄）

- 1 この条例は、公布の日から施行する。

**付 則**（令和2年条例第23号）抄

（施行期日）

- 1 この条例は、令和2年6月1日から施行する。

（経過措置）

- 4 第3条の規定による改正前の滋賀県食品衛生基準条例第3条および別表第1の規定は、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）附則第5条に規定する旧食品衛生法第50条第2項の規定により定められた基準として、この条例の施行の日から令和3年5月31日までの間は、なおその効力を有する。

**付 則**（令和2年条例第59号）抄

- 1 この条例は、令和3年6月1日から施行する。
- 2 食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第123号）附則第2条の規定によりなお従前の例により営業を行うことができることとされた者に係る改正後の第3条第1項の基準については、なお従前の例による。

**付 則**（令和8年条例第22号）

この条例は、令和8年4月1日から施行する。

**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っては、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つては、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。

## 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、当該施設の営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営業者と連絡ができるよう、当該営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、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(らい)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つては製品が摂氏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<sup>きく</sup>麴をし、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<sup>きく</sup>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、製麹<sup>きく</sup>、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錬、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。

### 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、他の設備と区分されていること。
  - (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っ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っ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っては、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。

(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っては、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。
- (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。