

令和3年5月31日以前に許可を取得し、許可の有効期間が継続している施設の基準

二 業種別基準

区分	建物の構造	食品取扱設備並びに給水設備及び汚物処理設備
飲食店営業	<p>1 調理場は、客室又は客席と間仕切り等により区画してあること。</p> <p>2 料理店及び旅館等にあつては、客の収容能力又は調理数に応じ、配膳室又は配膳設備があること。</p> <p>3 仕出しその他一回に多数の弁当等を調理する営業にあつては、放冷場又は放冷設備及び調製場又は調製設備があること。</p> <p>4 食肉販売施設において自家製ソーセージを調理する営業にあつては、処理室（食肉販売業の許可を受けた処理室と兼ねることができる。）及び調合計量室（衛生上支障がないと認められる場合は、調理場と兼ねることができる。）が設けてあること。</p> <p>5 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に限る。以下この表において同じ。）の加工又は調理をする営業にあつては、生食用食肉取扱場（他の設備と区分された生食用食肉の加工又は調理のための専用の設備を備えた衛生的な場所。以下この表において同じ。）</p>	<p>1 調理場には、取扱数量に応じた冷蔵設備があること。</p> <p>2 まな板及び包丁は、魚介類用、野菜類用、生食用等それぞれ専用のものを備えること。</p> <p>3 生食用のまな板は、合成樹脂製、合成ゴム製等洗浄しやすく、衛生的なものを備えること。</p> <p>4 食肉販売施設において自家製ソーセージを調理する営業にあつては、次に掲げる機械器具等が備えてあること。</p> <p>（一） 肉ひき機、肉練り機、充填機、薫煙機、湯煮槽、冷却槽等必要な機械器具</p> <p>（二） 機械器具を洗浄するための給湯設備を有する洗浄設備</p> <p>（三） 製品の中心部の温度を正確に測定することができる温度計</p> <p>（四） 原料肉の水素イオン濃度を測定することができる装置</p> <p>（五） 各工程で行う細菌検査のための検査装置</p> <p>5 生食用食肉の加工又は調理をする営業にあつては、次に掲げる生</p>

	<p>が設けてあること。</p> <p>6 客が使用しやすい場所にせっけんを備えた流水式手洗い設備及び手指消毒用の設備があること。</p>	<p>食用食肉の加工又は調理のための専用の設備等（調理のみをする営業にあつては、（一）から（三）までに掲げる調理のための専用の設備等）が生食用食肉取扱場に備えてあること。</p> <p>（一） 加工又は調理に必要な設備及び器具</p> <p>（二） 器具の洗浄及び消毒に必要な設備</p> <p>（三） せっけんを備えた流水式手洗い設備及び手指消毒用の設備</p> <p>（四） 食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）に規定する生食用食肉の加工基準（以下この表において「加工基準」という。）を満たすのに十分な能力を有する、生食用食肉を加熱殺菌するための設備</p> <p>（五） 加熱殺菌の温度を正確に測定することができる装置</p> <p>（六） 加工基準を満たす十分な能力を有する、加熱殺菌後の生食用食肉を冷却するための設備</p>
喫茶店営業	<p>1 調理場は、客室又は客席と間仕切り等により区画してあること。</p> <p>2 客が使用しやすい場所にせっけんを備えた流水式の手洗い設備及</p>	<p>調理場には、取扱数量に応じた冷蔵設備があること。</p>

	び手指消毒用の設備があること。	
菓子製造業	施設には、原材料置場、製造室、包装場等が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。	<p>1 腐敗しやすい原材料、製品又は半製品を取り扱う場合には、冷蔵設備があること。</p> <p>2 製品を運搬する場合には、専用の容器が備えてあること。</p>
あん類製造業	施設には、原材料置場、製造室、製品置場等が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。	<p>1 製造室には、浸豆槽、蒸煮槽、製あん機、さらし槽、沈殿槽、脱水機及び冷蔵設備があること。</p> <p>2 製品専用の運搬容器が備えてあること。</p>
アイスクリーム類製造業	施設には、製造室及び調合室が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。ただし、ソフトクリームを製造する場合等製造室と調合室を区分することが著しく困難なものについては、この限りでない。	<p>1 製造室には、ろ過器、分注機、氷結缶、凍結機、原液殺菌機並びに器具の洗浄及び殺菌の設備があること。</p> <p>2 調合室には、調合機及び原料の保管設備があること。</p>
乳処理業	施設には、受乳室、乳処理室、器具取扱室、冷蔵室、検査室及び空瓶置場が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。	<p>1 受乳室には、輸送缶、輸送車等を洗浄し、及び殺菌する設備、ろ過器、受乳槽並びに計量器が備えてあること。</p> <p>2 乳処理室には、ろ過器、殺菌機、冷却器、充てん機、（瓶に小分けして密栓する場合には、瓶詰め機及び打栓機）が備えてあること。</p> <p>3 殺菌機には、自記温度計が装置してあること。</p> <p>4 器具取扱室には、器具及び容器包装の洗浄、殺菌、乾燥、保管等に必要な設備があること。</p> <p>5 検査室には、乳検査に必要な設</p>

		備があること。
特別牛乳搾取処理業	<p>1 搾取場又は処理場は、それぞれ別棟とし、相当の距離を有していること。</p> <p>2 搾乳室は、牛舎、飼料室等と間仕切り等により区画してあること。</p> <p>3 処理場には、受乳室、乳処理室、器具取扱室、検査室及び空瓶置場が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。</p> <p>4 種雄牛用牛舎、とく用牛舎、産室及び隔離牛舎は、搾取場及び処理場と相当の距離を有していること。</p>	<p>1 搾乳室には、搾取頭数に応じた搾乳器具が備えてあること。</p> <p>2 受乳室には、輸送缶、輸送車等を洗浄し、及び殺菌する設備、ろ過器、受乳槽並びに計量器が備えてあること。</p> <p>3 乳処理室には、ろ過器、殺菌機、冷却機、充てん機、（瓶に小分けして密栓する場合には、瓶詰め機及び打栓機）が備えてあること。</p> <p>4 殺菌機には、自記温度計が装置してあること。</p> <p>5 器具取扱室には、器具及び容器包装の洗浄、殺菌、乾燥、保管等に必要な設備があること。</p> <p>6 検査室には、乳検査に必要な設備があること。</p> <p>7 搾取場には、衛生的に処理できる汚物だめがあること。</p>
乳製品製造業	<p>1 施設には、原材料置場、受乳室、製造室（製造品目ごとにそれぞれ区画してあること。）、発酵室（発酵乳を製造する場合に限る。）、熟成室（チーズを製造する場合に限る。）、調合室、器具取扱室、包装室、冷蔵室、検査室及び製品置場が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。</p> <p>2 施設の各室（原材料置場、包装室及び製品置場を除く。）には冷温</p>	<p>1 受乳室には、輸送缶、輸送車等を洗浄する設備があること。</p> <p>2 製造室には、ろ過器、殺菌機、充てん機、（瓶に小分けして密栓する場合には、瓶詰め機及び打栓機）等製造に必要な設備があること。</p> <p>3 殺菌機には、自記温度計が装置してあること。</p> <p>4 器具取扱室には、器具及び容器包装の洗浄、殺菌、乾燥、保管等</p>

	<p>水の供給設備があること。</p> <p>3 施設の各室間の通路は、耐水材料で覆われていること。</p>	<p>に必要な設備があること。</p> <p>5 検査室には、乳及び乳製品の検査に必要な設備があること。</p>
集乳業	<p>施設には、受乳室、乳取扱室及び器具取扱室が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。</p>	<p>1 受乳室には、計量器、ろ過器及び受乳槽が備えてあること。</p> <p>2 乳取扱室には、冷却貯乳槽が備えてあること。</p> <p>3 器具取扱室には、器具類の洗浄、殺菌、乾燥、保管等に必要な設備があること。</p> <p>4 乳検査に必要な設備があること。</p>
乳類販売業	<p>施設には、乳類の陳列場及び空容器置場が設けてあること。</p>	<p>施設には、乳類を保管する冷蔵設備があること。ただし、常温保存可能品にあつては、常温を超えない温度で保管できる設備があること。</p>
食肉処理業	<p>1 施設には、と殺放血室、処理室、包装室及び冷蔵設備が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。</p> <p>2 と殺放血室の内壁は、耐水材料で覆われていること。</p> <p>3 血液加工を行う施設にあつては、運搬器具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室、処理室及び冷蔵室並びに必要なに応じて冷凍室又は包装室が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。ただし、採血から加工まで一貫して行われる施設で、他から原料血液を運搬してくることがない施設にあつて</p>	<p>1 処理室には、放血機、湯漬け機、脱羽機、剥皮機、処理台、細断機、冷却設備等必要な機械器具が備えてあること。</p> <p>2 処理台は、耐水材料で造られているか又はその表面にステンレス鋼板等が張られていること。</p> <p>3 処理室には、汚物だめ並びに血液、汚水及び汚物の処理設備があること。</p> <p>4 汚物だめ及び汚水だめは、不透水性材料で造られ、かつ、密閉できる覆いがあること。</p> <p>5 温水又は蒸気を豊富に供給できる設備があること。</p>

	<p>は、運搬器具の洗浄殺菌室及び原料血液貯蔵室を設けないことができる。</p> <p>4 生食用食肉の加工又は調理をする営業にあつては、生食用食肉取扱場が設けてあること。</p>	<p>6 計画処理量に応じた原料貯留槽、分離機等必要な機械器具が備えてあること。</p> <p>7 原料血液受入れ設備から充填設備までの工程における各設備の接続は、サニタリーパイプで連結してあること。</p> <p>8 原料貯留槽から充填設備までの工程における各設備は、それぞれの設備ごとに洗浄殺菌設備を備えること。</p> <p>9 冷却、冷蔵又は加熱をする設備には、温度を正確に調整及び測定する装置並びに加熱殺菌する場合にあつては自記温度計が備えてあること。(6から9までの規定は、血液加工を行う施設についてのみ適用する。)</p> <p>10 生食用食肉の加工又は調理をする営業にあつては、次に掲げる生食用食肉の加工又は調理のための専用の設備等(調理のみをする営業にあつては、(一)から(三)までに掲げる調理のための専用の設備等)が生食用食肉取扱場に備えてあること。</p> <p>(一) 加工は調理に必要な設備及び器具</p> <p>(二) 器具の洗浄及び消毒に必要な設備</p> <p>(三) せっけんを備えた流水式</p>
--	--	---

		<p>手洗い設備及び手指消毒用の設備</p> <p>(四) 加工基準を満たす十分な能力を有する、生食用食肉を加熱殺菌するための設備</p> <p>(五) 加熱殺菌の温度を正確に測定することができる装置</p> <p>(六) 加工基準を満たす十分な能力を有する、加熱殺菌後の生食用食肉を冷却するための設備</p>
<p>食肉販売業</p>	<p>1 店舗には、処理室が設けてあり、間仕切り等により区画してあること。ただし、包装された食肉をそのまま販売する場合には、処理室を設けないことができる。</p> <p>2 生食用食肉の加工又は調理をする営業にあつては、生食用食肉取扱場が設けてあること。</p>	<p>1 店舗には、陳列ケース及び食肉を保管する冷蔵設備があること。</p> <p>2 処理室には、処理台、容器及び計量器が備えてあること。</p> <p>3 食肉製品等を薄切りする場合は、専用の包丁、スライサー及びまな板を備えること。</p> <p>4 食肉製品等を薄切りする場合のまな板は、合成樹脂製、合成ゴム製等洗浄しやすく衛生的なものを備えること。</p> <p>5 生食用食肉の加工又は調理をする営業にあつては、次に掲げる生食用食肉の加工又は調理のための専用の設備等（調理のみをする営業にあつては、（一）から（三）までに掲げる調理のための専用の設備等）が生食用食肉取扱場に備えてあること。</p> <p>（一） 加工又は調理に必要な設</p>

		<p>備及び器具</p> <p>(二) 器具の洗浄及び消毒に必要な設備</p> <p>(三) せっけんを備えた流水式手洗い設備及び手指消毒用の設備</p> <p>(四) 加工基準を満たす十分な能力を有する、生食用食肉を加熱殺菌するための設備</p> <p>(五) 加熱殺菌の温度を正確に測定することができる装置</p> <p>(六) 加工基準を満たす十分な能力を有する、加熱殺菌後の生食用食肉を冷却するための設備</p>
食肉製品製造業	<p>施設には、原材料置場、荷受け室、原料肉貯蔵室、製造室、煮沸室、薫煙室、包装室及び製品置場が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。</p>	<p>1 施設には、処理台及び冷蔵設備があること。</p> <p>2 製造室には、製品の殺菌及び放冷に必要な設備があること。ただし、殺菌の必要のない製品を製造する場合は、この限りでない。</p>
魚介類販売業	<p>店舗には、調理室が設けてあり、間仕切り等により区画してあること。ただし、魚介類の調理を行わない場合は、この限りでない。</p>	<p>1 魚介類を陳列する器具は、金属製、合成樹脂製等のものであること。</p> <p>2 刃物及びまな板は、身下ろし用及び刺身用が区別して備えてあること。</p> <p>3 生食用のまな板は、合成樹脂製、合成ゴム製等洗浄しやすく、衛生的なものを備えること。</p> <p>4 魚介類を貯蔵し、又は陳列する</p>

		設備は、常に摂氏十度以下に冷却保存できるものであること。
魚介類競り売り営業	<p>1 施設には、荷下ろし場及び競り売り場が設けてあること。</p> <p>2 水揚げ地の競り売り場にあっては、土地の状況により衛生上支障がないときは、側壁を設けないことができる。</p>	施設には、処理台、運搬器具、冷蔵設備等があること。
魚肉練り製品製造業	施設には、原材料置場、原材料受入室（魚を処理する場所を含む。）、製造室、製品放冷室及び製品置場が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。ただし、取扱数量が少ないときは、放冷室に代	<p>1 施設には、製造量に応じた冷蔵設備があること。</p> <p>2 製造室には、原料洗浄槽、作業台及び製造機械が備えてあること。</p> <p>3 殺菌を必要とする製品を製造する場合には、殺菌機が備えてあること。</p>
食品の冷凍又は冷蔵業	<p>1 施設には、荷揚げ場、処理場、加工室、冷凍予備室、冷凍室又は冷蔵室及び機械室が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。</p> <p>2 冷凍予備室、冷凍室及び冷蔵室の天井には、水滴よけが設けてあること。</p> <p>3 冷蔵室の床及び内壁は、耐水材料で造られ、かつ、平滑であること。</p>	<p>1 加工室には、原材料洗浄槽、作業台及び製造機械が備えてあること。</p> <p>2 冷凍予備室、冷凍室及び冷蔵室には、食品が直接床に触れないように、すのこ、台等が備えてあること。</p>
食品の放射線照射業	施設には、照射室が設けてあること。	<p>1 照射室には、適正な照射線量を正確に調節できるベルトコンベア及び照射装置が備えてあること。</p> <p>2 施設には、照射線量を正確に測</p>

		定できる化学線量計が備えてあること。
清涼飲料水製造業	<p>1 施設には、原材料置場、原材料調合室、製造室、製品置場及び空容器置場が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。</p> <p>2 殺菌又は除菌を要しないミネラルウォーター類を製造する施設は、鉱水を泉源から直接採水する構造であること。</p>	<p>1 原材料調合室には、調合容器、混合機、ろ過器等の設備があること。</p> <p>2 製造室には、器具及び容器包装の洗浄及び殺菌の設備、充てん機（瓶に小分けして密栓する場合には、瓶詰め機及び打栓機）並びに製品検査設備があること。</p> <p>3 製造室には、十分な効力を有する製品の殺菌設備又は原水の殺菌若しくは除菌の設備があること。ただし、殺菌又は除菌の必要のない製品を製造する場合は、この限りでない。</p> <p>4 炭酸ガスを圧入するものにあつては、用水の冷却設備があること。</p>
乳酸菌飲料製造業	施設には、原材料置場、製造室、洗浄殺菌室、製品置場及び冷蔵設備が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。	<p>1 製造室には、かくはん機、洗浄機、殺菌機、充てん機（瓶に小分けして密栓する場合には、瓶詰め機及び打栓機）が備えてあること。</p> <p>2 殺菌機には、自記温度計が装置してあること。</p> <p>3 洗浄殺菌室には、器具及び容器包装の洗浄、殺菌、乾燥、保管等に必要な設備があること。</p>
氷雪製造業	施設には、製氷室（脱氷室を含む。以下この項において同じ。）貯水室	1 製氷室及び貯氷室には、氷雪が直接床に触れないように台その

	及び機械室が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。	他の設備が備えてあること。 2 施設には、氷結缶、エアパイプ、換水吸い取り器、ブライン受けその他の必要な機械器具が備えてあること。 3 氷結缶には、ふたが備えてあること。
冰雪販売業	施設には、販売所及び貯氷庫が設けてあること。	販売所及び貯氷庫には、冰雪が直接床に触れないように台その他の設備が備えてあること。
食用油脂製造業	施設には、原材料置場、製造室、充てん室、包装室及び製品置場が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。	施設には、前処理設備（原料の精選、破碎、乾燥、ばい煎 ^{まん} 、蒸煮等のできる設備をいう。）、搾油設備（圧搾機、抽出機等をいう。）、精製設備（ろ過、湯洗い、脱ガム、脱酸、脱色、脱臭、脱ろう等のできる設備をいう。）、充てん機、打栓機及び巻締め機が備えてあること。
マーガリン又はショートニング製造業	施設には、原材料置場、製造室、包装室及び製品置場が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。	施設には、溶解槽、殺菌機、発酵槽、冷却機及び包装機が備えてあること。
みそ製造業	施設には、原材料置場、こうじ室、仕込み熟成室及び製品置場が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。	
しょうゆ製造業	施設には、原材料置場、こうじ室、仕込み熟成室、圧搾室、火入れ室、充てん室及び製品置場が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。ただし、半製品を原	1 施設には、破碎機、蒸煮機、充てん機、浸瓶槽、洗瓶機及び打栓機が備えてあること。 2 アミノ酸しょうゆを製造する場合は、分解釜は酸性及びアルカリ

	料として製造する場合には、半製品を製造するまでの処理過程の設備は、設けないものとする。	性に耐える構造であること。
ソース類製造業	施設には、原材料置場、製造室、洗瓶室及び製品置場が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。	施設には、浸瓶槽、洗瓶機、充てん機及び打栓機が備えてあること。
酒類製造業	施設には、原材料置場、こうじ室、仕込室、圧搾室、火入れ室、充てん室、洗瓶室及び製品置場が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。	施設には、浸瓶槽、洗瓶機、充てん機及び打栓機が備えてあること。
豆腐製造業	施設には、原材料置場及び製造室が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。	<p>1 器具は、金属、合成樹脂等で造られ、かつ、加熱その他の方法による殺菌ができるものであること。</p> <p>2 製品を保存する水槽は、常に換水できる構造とし、かつ、その内壁は、金属、合成樹脂又はタイルで覆われていること。</p> <p>3 製品専用のふた付き運搬容器が備えてあること。</p>
納豆製造業	施設には、原材料置場（選別場及び容器包装格納場を含む。）、発酵室、作業室（釜場、洗い場、浸豆所及び包装場を含む。）及び製品置場が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。	<p>1 施設には、容器包装の殺菌に必要な設備が設けてあること。</p> <p>2 製品専用のふた付き運搬容器が備えてあること。</p>
麺類製造業	1 施設には、原材料置場、製造室、乾燥室（乾麺を製造する場合に限る。）、包装室及び製品置場が設	1 生麺又はゆで麺を製造する場合には、必要に応じ、冷蔵設備があること。

	<p>けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。</p> <p>2 麺類を天日乾燥する場合は、^{じんあい}塵埃が発生しない場所とし、地面及び床面は、コンクリート造り又は板張りであること。</p>	<p>2 製品専用のふた付き運搬容器が備えてあること。</p>
そうざい製造業	<p>1 施設には、原材料置場、原材料受入処理室、製造室、ばい焼室（かば焼き又は照り焼きの場合に限る。）、薫煙室（薫煙製品を製造する場合に限る。）、包装室、製品置場並びに空缶及び空瓶の置場（缶詰又は瓶詰食品を製造する場合に限る。）が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。</p> <p>2 一回に多数の調理をする営業にあつては、放冷及び詰め合わせ設備があること。</p>	<p>1 施設には、解凍槽、原料洗浄槽、加工台、調味注入設備、蒸煮釜、巻締め機、打栓機、殺菌機、冷却槽、浸瓶槽及び洗瓶機が備えてあること。</p> <p>2 製品専用の運搬容器が備えてあること。</p> <p>3 まな板及び包丁は、魚介類用、野菜類用、生食用等それぞれ専用のものを備えること。</p> <p>4 生食用のまな板は、合成樹脂製又は合成ゴム製等洗浄しやすく、衛生的なものを備えること。</p>
缶詰又は瓶詰食品製造業	<p>施設には、原材料置場、原材料受入処理室、製造室、包装場、製品貯蔵場並びに空缶及び空瓶の置場が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。</p>	<p>1 製造室には、製品殺菌装置が備えてあること。</p> <p>2 缶詰を製造する場合には、缶詰め機及び巻締め機が備えてあること。</p> <p>3 瓶詰を製造する場合には、打栓機及び洗瓶機が備えてあること。</p>
添加物製造業	<p>施設には、原材料置場、製造室、包装室、検査室及び製品置場が設けてあり、それぞれ間仕切り等により区画してあること。</p>	<p>1 製造及び加工に必要な機械器具及び容器は、損耗しがたく、かつ、製品の品質に影響を与えないような材料で造られていること。</p> <p>2 添加物の製剤を製造する場合に</p>

		<p>は、含有成分を均一に分散させるためのかくはん装置が備えてあること。</p> <p>3 製造及び加工に必要な機械器具及び容器は、医薬品及び工業薬品の製造又は加工には使用しないこと。ただし、添加物の成分に影響を及ぼさないと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>4 法第十三条第一項の規定により、保存の方法につき基準の定めのある添加物については、当該基準に適合する貯蔵設備があること。</p> <p>5 原材料又は製品の試験検査に必要な設備があること。</p> <p>6 製造又は加工の過程において生ずる排水、廃棄物、排ガス等を衛生的に処理できる設備があること。</p>
--	--	---