

「滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案の概要」に対して
 提出された意見・情報とそれらに対する県の考え方について

1 県民政策コメントの実施結果

令和2年9月11日(金)から令和2年10月10日(土)までの間、滋賀県民政策コメント制度に関する要綱に基づき、「滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案の概要」について意見・情報の募集を行った結果、1団体から4件の意見・情報が寄せられました。

これらの意見・情報について、内容ごとに整理し、それらに対する滋賀県の考え方は次のとおりです。

2 提出された意見・情報 4件

3 提出された意見・情報とそれらに対する滋賀県の考え方

番号	省令	意見・情報の概要	意見等に対する県の考え方
1	別表第19 三 子	<p>今回の食品衛生法等の改正により、食品営業施設の施設基準について、省令で参酌基準として定められ、各自治体は参酌基準に基づいた施設基準を条例で定めることとなった。これにより、自治体間の差異が平準化されることになり、事業者にとってはわかりやすいものとなった。</p> <p>滋賀県においては、これまでの条例と違いがある次の点について考え方はどうなっているか。</p> <p>従業員の手洗い設備について、参酌基準では「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」とあり、現在の条例ではこのような規定はない。再汚染が防止できる構造とは感知式(センサー)などが考えられ、既に許可を取得している施設にはそのような水栓を設けているところは少ないが、営業に差支えはないのか。</p>	<p>・改正後の施設基準は、令和3年6月1日から施行されますが、政令第123号附則において、<u>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、従前の基準で営業できるとされています。</u>なお、条例においても同様の規定を設ける予定です。</p> <p>・施設基準に適合していない場合には、許可更新時まで施設基準に適合するよう、営業者に対し丁寧に指導することとします。</p>
2	別表第19 三 レ	<p>食品等の洗浄設備について、「使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。」とあるが、条例では共通基準で最低でも1槽と規定されており、今後、<u>使用目的に応じた洗浄設備の数を明示すべきではないのか。</u></p>	<p>申請者から食品の処理、製造、加工または調理工程や、事業規模等事業計画を丁寧に聴き取り、個別具体的に使用目的に応じた大きさおよび数の洗浄設備の設置を求めるとします。</p>
3	別表第20	<p>業種ごとの施設基準には、「必要に応じて」との記載が多いが、<u>当該設備が必要と判断するのは申請者か、必要でないか判断する場合に根拠の明示はいるか。</u></p>	<p>設備の必要性を判断するのは申請者ではなく、許可権者である県です。</p> <p>県が申請者から取扱品目の製造、加工または調理工程等事業計画を丁寧に聴き取り、工程に応じて、処理、製造および加工等を行う上で必須と考えられる施設・設備について設置を求めます。</p> <p>なお、設備の必要性の考え方については、要綱等で整備します。</p>

4	その他	新たな許可業種が加わったが、漬物製造業のように現在届出で営業している者は許可を受けなければならないが、 <u>施設基準</u> についての周知を丁寧に行ってほしい。	新たに許可業種となった営業については、個別に通知するとともに、 <u>説明会</u> を開催し、丁寧に周知します。
---	-----	--	---

滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案の概要について

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(案)の内容

(1)固定店舗等の施設基準

ア 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。

イ なお、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。

(2)特定簡易営業の施設基準

特定簡易営業(いわゆる屋台、露店等の簡易な施設)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されていることから、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 施行日(予定)

令和 3 年 6 月 1 日

なお、改正後の営業施設基準の規定の適用については、所要の経過措置を講ずることとします。

営業許可制度の見直し

営業許可の実態に応じたものとするため、食中毒リスクの高さや過去の食品事故・食中毒の発生状況等を考慮し見直しが行われた。

法律改正では、都道府県は、厚生労働省令を参酌して、営業許可の施設基準を定めることとされ、政省令改正では、営業許可業種の区分や施設基準についての実態に応じた具体的な見直しが行われた。

旧業種		新業種(番号は政令記載順)
1 飲食店営業	→	1 飲食店営業
2 喫茶店営業	→	2 調理の機能を有する自動販売機
3 菓子製造業	→	11 菓子製造業
4 あん類製造業	→	
5 アイスクリーム類製造業		12 アイスクリーム類製造業
6 乳処理業		7 乳処理業
7 特別牛乳搾取処理業		8 特別牛乳搾取処理業
8 乳製品製造業		13 乳製品製造業
9 集乳業		6 集乳業
10 乳類販売業		×
11 食肉処理業		9 食肉処理業
12 食肉販売業		3 食肉販売業
13 食肉製品製造業		15 食肉製品製造業
14 魚介類販売業		4 魚介類販売業
15 魚介類せり売業		5 魚介類競り売り営業
16 魚肉ねり製品製造業		16 水産食品製造業
17 食品の冷凍又は冷蔵業		27 冷凍食品製造業
18 食品の放射線照射業		10 食品の放射線照射業
19 清涼飲料水製造業		14 清涼飲料水製造業
20 乳酸菌飲料製造業		×
21 冰雪製造業		17 冰雪製造業
22 冰雪販売業		×
23 食用油脂製造業	→	19 食用油脂製造業
24 マーガリン又はショートニング製造業	→	
25 みそ製造業	→	20 みそ又はしょうゆ製造業
26 しょうゆ製造業	→	
27 ソース類製造業		×
28 酒類製造業		21 酒類製造業
29 豆腐製造業		22 豆腐製造業
30 納豆製造業		23 納豆製造業
31 めん類製造業		24 麺類製造業
32 そうざい製造業		25 そうざい製造業
33 缶詰又は瓶詰製造業		30 密封包装食品製造業
34 添加物製造業		32 添加物製造業
		18 液卵製造業
		26 複合型そうざい製造業
		28 複合型冷凍食品製造業
		29 漬物製造業
		31 食品の小分け業

改正条例のイメージ図

滋賀県食品衛生基準条例(改正前)

第1条 趣旨

第2条 定義

第3条 営業施設の基準

※厚労省通知を参考に都道府県が規定

第1項

第1号 固定店舗の施設基準

(共通基準、業種別基準) 別表第1

第2号 自動車営業の施設基準 別表第2

第3号 自動販売機の基準 別表第3

第4号 特定簡易営業の基準 別表第4

第2項 適用除外

第3項 基準の細目の規定

第4条 食品衛生検査施設の基準

滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例(改正前)

第17条 営業者の義務

第1項 ふぐ調理師によるふぐの取扱い

第2項 ふぐ取扱施設における遵守事項

第1号 専任のふぐ調理師の設置

第2号 有毒部位の保管容器の設置

第3号 規則への委任

滋賀県食品衛生基準条例(改正後)

第1条 趣旨

第2条 定義

第3条 営業施設の基準

◎省令の基準を参酌して規定

第1項

第1号 共通基準

別表第1

(すべての業種に適用)

第2号 業種別の施設基準

別表第2

第3号 生食用食肉取扱施設の基準

別表第3

ふぐ処理施設の基準

別表第3

第4号 特定簡易営業の基準

別表第4

第2項 適用除外

第3項 基準の細目の規定

第4条 食品衛生検査施設の基準

国の定める基準
(参酌基準)

食品衛生法
施行規則
営業施設の基準

許可業種の整理等

食品衛生法第五十四条

都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

食品衛生法施行規則 第六十六条の七

法第五十四条に規定する厚生労働省令で定める基準は、令第三十五条各号に掲げる営業（同条第二号及び第六号に掲げる営業を除く。）に共通する事項については別表第十九、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第二十、法第十三条第一項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準にあつては別表第十九及び別表第二十の基準に加え、別表第二十一のとおりとする。

別表第十九（第六十六条の七関係）（共通の基準）

- 一 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又は設備、機械器具の配置及び食品又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。
- 二 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）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、又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又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消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。
- 三 施設の構造及び設備
 - イ じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
 - ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
 - ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
 - ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。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されていること。
 - ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。

へ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。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にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。

ト 法第十三条第一項の規定により別に定められた規格又は基準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にあってはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。

チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、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。

リ 排水設備は次の要件を満たすこと。

- (1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。
- (2) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。
- (3) 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。

ヌ 食品又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又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。

ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。

ヲ 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。

- (1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
- (2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止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有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。

カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

ヨ 製品を包装する営業にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。

タ 更衣場所は、従業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。

レ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。

ソ 添加物を使用する施設にあっては、それを専用で保管することができる設備又は場所

及び計量器を備えること。

四 機械器具

イ 食品又は添加物の製造又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（以下この別表において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。

ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。

ハ 食品又は添加物に直接接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。

ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄しやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。

ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、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。

ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

五 その他

イ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあつては、第三号ヨの基準を適用しない。

ロ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態で飲食に供することの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又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。別表第二十第一号(1)において同じ。）をする場合にあつては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。

(1) 床面及び内壁にあつては、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、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。

(2) 排水設備にあつては、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、床面に有しないこととすることができる。

(3) 冷蔵又は冷凍設備にあつては、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、施設外に有することとすることができる。

(4) 食品を取り扱う区域にあつては、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れば、区画されていることを要しないこととすることができる。

ハ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあつては、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。

ニ 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、第三号ヲ、ワ及びタ並びに第四号ホの基準を適用しない。

ホ 令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- (4) 製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

へ 令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあっては、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。

- (1) 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

別表第二十（第六十六条の七関係）（営業ごとの基準）

一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 簡易な営業にあっては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
- (2) 比較的大量の水を要しない営業にあっては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
- (3) 比較的大量の水を要する営業にあっては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

二 令第三十五条第二号の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、又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。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

イ ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。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にあっては、この限りではない。

ロ 床面は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不浸透性材料の材質であること。

三 令第三十五条第三号に規定する食肉販売業

イ 処理室を有すること。

ロ 処理室に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有すること。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備

える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。

ニ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

四 令第三十五条第四号に規定する魚介類販売業

イ 原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。

ハ 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、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。

ニ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 必要に応じて浄化設備を有すること。

(2) かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。

(3) かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

五 令第三十五条第五号に規定する魚介類競り売り営業

イ 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷をする場所を有し、必要に応じて区画されていること。

ロ 必要に応じて冷蔵又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。

ハ 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあっては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。

六 令第三十五条第六号に規定する集乳業

イ 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。

ロ 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。

七 令第三十五条第七号に規定する乳処理業

イ 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては貯蔵及び受入検査をする室又は場所、検査を外部委託する施設にあっては受入検査をする室又は場所を有することを要しない。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

ハ 製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。

ニ 生乳の検査をする室又は場所は、生乳の検査をするために必要な設備を有すること。

八 令第三十五条第八号に規定する特別牛乳搾取処理業

イ 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗

瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

なお、生乳の殺菌をする場合にあっては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。

ハ 製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。

九 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業

イ 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。

ニ 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。

ホ 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) とさつ放血室(とさつ及び放血をする場合に限る。)及び剥皮をする場所並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。

(2) 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。

(3) 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。

(4) 洗浄消毒設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。

ヘ 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 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。

(2) 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、別表第十七第四イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあっては、成獣一頭あたり約百リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。

(3) 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

(4) 車外において剥皮をする場合にあつては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。

ト 血液を加工する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室及び冷蔵又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあつては、運搬器具を洗浄及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。

(2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。

(3) 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。

十 令第三十五条第十号に規定する食品の放射線照射業

イ 専用の照射室を有すること。

ロ 適切な照射線量を正確に調整できるベルトコンベア及び照射設備を有すること。

ハ 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。

十一 令第三十五条第十一号に規定する菓子製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画すること。

ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を備えること。

ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。

ニ 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にあつては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。

十二 令第三十五条第十二号に規定するアイスクリーム類製造業

イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。

十三 令第三十五条第十三号に規定する乳製品製造業

イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするための設備を有すること。

十四 令第三十五条第十四号に規定する清涼飲料水製造業

イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造（ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあっては製造に限る。）をする室又は場所を有し、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所にある場合は、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。

十五 令第三十五条第十五号に規定する食肉製品製造業

イ 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。

ロ 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。

十六 令第三十五条第十六号に規定する水産製品製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。

ハ 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、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備えること。

ニ 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。

ホ 魚肉練り製品を製造する場合にあっては、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に播漬及び殺菌（魚肉のすり身を製造する場合を除く。）に必要な設備を有すること。

ヘ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 必要に応じて浄化設備を有すること。

(2) かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。

(3) かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

十七 令第三十五条第十七号に規定する冰雪製造業

製品の製造及び保管をし、必要に応じて製品の調整及び包装をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

十八 令第三十五条第十八号に規定する液卵製造業

イ 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品を製造する室又は場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏八度以下と、冷凍保存を要する場

合にあっては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。

十九 令第三十五条第十九号に規定する食用油脂製造業

イ 原材料の保管設備並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にある場合は、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を有すること。

ハ マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所にある場合は、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を有すること。

二十 令第三十五条第二十号に規定するみそ又はしょうゆ製造業

イ 製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、及び製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。また、包装充填をする室又は場所にある場合は、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。

ロ しょうゆを製造する場合にあっては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。

ハ みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合にあっては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

二十一 令第三十五条第二十一号に規定する酒類製造業

イ 製造する品目に応じて、製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留・圧搾を含む。）をし、及び製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立をする設備を有すること。

ハ 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴、糖化、煮沸、発酵、蒸留、圧搾、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓に必要な設備等を有すること。

二十二 令第三十五条第二十二号に規定する豆腐製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて包装するための設備を有すること。

ハ 無菌充填豆腐を製造する場合にあっては、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備を備えること。

ニ 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあっては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をする設備を備えること。

二十三 令第三十五条第二十三号に規定する納豆製造業

イ 原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。

二十四 令第三十五条第二十四号に規定する種類製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をする室又は場所を有すること。室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所にあつては、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること

二十五 令第三十五条第二十五号に規定するそうざい製造業及び同条第二十六号の複合型そうざい製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。

二十六 令第三十五条第二十七号に規定する冷凍食品製造業及び同条第二十八号の複合型冷凍食品製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。

ハ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

ニ 製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

二十七 令第三十五条第二十九号に規定する漬物製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。

ハ 浅漬けを製造する場合にあつては、製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵設備を有すること。

二十八 令第三十五条第三十号に規定する密封包装食品製造業

イ 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。

ハ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

二十九 令第三十五条第三十一号に規定する食品の小分け業

イ 原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。

ロ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。

三十 令第三十五条第三十二号に規定する添加物製造業

イ 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、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有すること。添加物製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。

ハ 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、当該試験に必要な設備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つて、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りではない。

ニ 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあっては、添加物の製造に使用する機械器具が区画されていること。ただし、添加物及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法第十三条第一項の基準及び規格に適合する場合は、この限りではない。

別表第二十一（第六十六条の七関係）

一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第三号に規定する食肉販売業、同条第九号に規定する食肉処理業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

イ 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。

ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。

ハ 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。

ニ 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四度以下と、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マイナス十五度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。

ホ 生食用食肉を加工する施設にあっては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。

二 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第四号に規定する魚介類販売業、同条第十六号に規定する水産製品製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

イ 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。

ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

ハ ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス十八度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。