

別表第 2(各営業に共通する基準)

- (1) 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。
- (2) 施設には、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(以下この表において「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事者の経路の設定、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及び消毒の実施等により、必要な衛生管理に関する措置が講じられている場合は、この限りでない。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は、それらと区画されていること。
- (3) 施設の構造及び設備
 - ア じんあい、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、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。
 - イ 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。
 - ウ 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質で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
 - エ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること、及び内壁は床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性の材質で腰張りされていること。
 - オ 照明設備は、作業、検査及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備えること。
 - カ 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、水源が外部から汚染されない構造であること、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。)
 - キ 法第 13 条第 1 項の規定により別に定められた基準又は規格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。
 - ク 従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置を備えた必要な数の流水式手洗い設備を有すること、並びに水栓は洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造であること。
 - ケ 排水設備は、次の要件を満たすこと。
 - (ア) 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。

(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。

コ 必要に応じて、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の設備を有すること、並びに製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第 13 条第 1 項の規定により別に定められた基準又は規格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つては、その定めに従い必要な設備を有すること。

サ 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。

シ 次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて有すること。

(ア) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

(イ) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

ス 原材料を種類及び特性に応じた温度で、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有すること、並びに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。

セ 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、不浸透性の材質を用い、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。

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

タ 更衣場所は、従事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。

チ 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。

ツ 添加物を使用する施設にあつては、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。

(4) 機械器具

ア 食品若しく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ができる構造であること。

イ 作業に応じた機械器具等を備えること。

ウ 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性の材質で作られ、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。

エ 固定され、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること、並びに組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃を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。

オ 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。

カ 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。

キ 作業場を清掃等するための必要な数の専用の用具を備え、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の作業内容を掲示するための設備を有すること。

(5) その他

ア 令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業については、第 3 号ソの基準は、適用しない。

イ 令第 35 条第 1 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又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。)を含む。ただし、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、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。別表第 3 第 1 号ア(ア)において同じ。)をする場合にあっては、アの規定によるほか、次に定める基準により営業することができる。

(ア) 床面及び内壁にあっては、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、不浸透性の材質以外の材質を使用することができる。

(イ) 排水設備にあっては、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ができる。

(ウ) 冷蔵又は冷凍の設備にあっては、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ができる。

(エ) 食品を取り扱う区域にあっては、従事者以外の者が容易に立ち入ることができない構造である場合は、区画されていることを要しないことができる。

ウ 令第 35 条第 1 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(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。別表第 3 第 1 号アにおいて同じ。)又は同条第 4 号に規定する魚介類販売業のうち自動車において販売する場合については、第 3 号エ、ケ、シ及びタの基準は、適用しない。

エ 令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業のうち、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場合については、第 3 号ク、ケ、シ、ス、タ及びチ並びに第 4 号キの基準は、適用しない。

オ 令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業及び同条第 4 号に規定する魚介類販売業のうち、一時的又は季節的に仮設の店舗を設けて行う営業については、第 3 号イ、ウ、エ、ケ、シ及びタの基準は適用しないほか、次に定める基準により営業することができる。

(ア) 食品を取り扱う区域にあっては、従事者以外の者が容易に立ち入ることができない構造である場合は、区画されていることを要しないことができる。

(イ) 膜構造の屋根、覆い等の設備を設けることにより、じんあい及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備とすることができる。ただし、営業期間が同一場所で連続して 15 日以上施設にあっては、じんあい及び廃棄物による汚染を防止できるよう区画された構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備を有しなければならない。

(ウ) 照明設備は、作業、検査及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備えなければならない。ただし、自然光線による照度で支障がない場合は、照明設備を有しないことができる。

- (エ) 営業期間が同一場所で連続して 15 日未満の施設にあっては、洗浄を要する機械器具等を使用しない場合は、洗浄設備を有しないことができる。
- (オ) 作業場を清掃等するための必要な数の専用の用具を備える場合は、第 4 号キの規定にかかわらず、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の作業内容を掲示するための設備を有しないことができる。
- カ 令第 35 条第 9 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ついては、第 3 号シ、ス及びタ並びに第 4 号オの基準は、適用しない。
- キ 令第 35 条第 27 号及び第 28 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 1 号から第 4 号までに掲げるもののほか、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (ア) 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(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。)
 - (イ) 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍の設備を有すること。
 - (ウ) 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、放冷及び冷却をするために必要な設備を有すること。
 - (エ) 製品が摂氏マイナス 15 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凍室及び保管室を有すること。
- ク 令第 35 条第 30 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 1 号から第 4 号までに掲げるもののほか、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (ア) 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(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。)
 - (イ) 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。
 - (ウ) 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、殺菌及び冷却をするために必要な設備を有すること。