

第二 営業ごとの基準	選択
一 飲食店営業	
<p>飲食店営業のうち自動車において調理をする場合には、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>イ 簡易な営業にあつては、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設けること。</p> <p>ロ 比較的大量の水を要しない営業にあつては、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設けること。</p> <p>ハ 比較的大量の水を要する営業にあつては、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設けること。</p>	YES / NO / 不適用
二 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業(自動販売機を屋内に設置するものを除く。)	
<p>イ 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にあつては、この限りではない。</p>	YES / NO
<p>ロ 床面は、清掃等が容易な不浸透性材料の材質で作られていること。</p>	YES / NO
三 食肉販売業	
<p>イ 処理室を設けること。</p>	YES / NO
<p>ロ 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。</p>	YES / NO
<p>ハ 製品が冷蔵による保存を要する場合に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有する冷蔵設備を、冷凍による保存を要する場合には製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を、処理量に応じた規模で設けること。</p>	YES / NO
<p>ニ 不可食部分又は廃棄物を入れる容器は、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。</p>	YES / NO
四 魚介類販売業	
<p>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設けること。</p>	YES / NO
<p>ロ 原材料の処理をする室又は場所には、鮮魚介類の処理に必要な設備等を設けること。</p>	YES / NO
<p>ハ 生食用鮮魚介類を取り扱う施設には、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。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ニ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) 必要に応じて、浄化設備を設けること。</p> <p>(2) かきの前処理をする室又は場所には、殻付きかきの洗浄に必要な設備を設けること。</p> <p>(3) かきの処理をする室又は場所には、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
五 魚介類競り売り営業	
<p>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室又は場所を設けること。</p>	YES / NO
<p>ロ 必要に応じて、冷蔵設備若しくは冷凍設備又は製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ハ 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合には、必要に応じて、海水の殺菌設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
六 集乳業	
<p>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。)を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ロ 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵設備を設けること。</p>	YES / NO

営業ごとの基準	選択
七 乳処理業	
<p>イ 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設けること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては受入検査及び貯蔵をする室又は場所を、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設けることを要しない。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ロ 生乳の処理をする室又は場所には、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を設けること。</p>	YES / NO
<p>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有す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設けること(常温保存可能品のみを製造する施設を除く。)</p>	YES / NO / 不適用
<p>ニ 生乳の受入検査をする室又は場所は、生乳の受入検査をするために必要な設備を設けること。</p>	YES / NO
八 特別牛乳搾取処理業	
<p>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。)を設け、必要に応じて、洗瓶をする室又は場所を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ロ 生乳の処理をする室又は場所には、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を設けること。なお、生乳の殺菌をする場合には、自記温度計を備えた殺菌設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>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有する冷却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で設けること。</p>	YES / NO
九 食肉処理業	
<p>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設けること。</p>	YES / NO
<p>ロ 不可食部分又は廃棄物を入れる容器は、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。</p>	YES / NO
<p>ハ 製品が冷蔵による保存を要する場合に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有する冷蔵設備を、冷凍による保存を要する場合には製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を処理量に応じ設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ニ 処理室には、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設けること。</p>	YES / NO
<p>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。)及び剥皮をする室又は場所並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を設けること。また、必要に応じて、懸ちょう室又は脱羽をし、若しくは羽毛、皮、骨等を置く室又は場所を設け、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室又は場所を設けること。 (2) 剥皮をする場所には、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するための設備を設けること。 (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) 洗浄及び消毒をするための設備には、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設けること。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。</p>	YES / NO / 不適用

(個別基準)

<p>へ 自動車において生体又はとたいを処理する場合には、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、省令別表第十七の四のイに掲げる事項を満たす水を十分に供給することのできる機能を有する貯水設備を設けること。なお、鹿又はいのししを処理する場合には、成獣一頭当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設けること。 (3) 排水の貯留設備は、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は、処理をする場所を処理室の入口に隣接して設けることとし、風雨、ほこり等の外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。</p>	<p>YES / NO / 不適用</p>
<p>営業ごとの基準 九 食肉処理業</p>	<p>選択</p>
<p>ト 血液を加工する施設にあっては、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設備又は冷凍設備を設け、必要に応じて、製品の包装をする室を設けること。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っては、運搬器具の洗浄及び殺菌し、並びに原材料となる血液を貯蔵する室を設けることを要しない。 (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。</p>	<p>YES / NO / 不適用</p>
<p>十 食品の放射線照射業</p>	
<p>イ 専用の照射室を設けること。</p>	<p>YES / NO</p>
<p>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設けること。</p>	<p>YES / NO</p>
<p>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。</p>	<p>YES / NO</p>
<p>十一 菓子製造業</p>	
<p>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設けること。</p>	<p>YES / NO</p>
<p>ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、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設けること。</p>	<p>YES / NO</p>
<p>ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。</p>	<p>YES / NO / 不適用</p>
<p>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は、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を設けること。</p>	<p>YES / NO / 不適用</p>
<p>十二 アイスcream類製造業</p>	
<p>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。)を設けること。</p>	<p>YES / NO / 不適用</p>
<p>ロ 製品の製造をする室又は場所には、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を設けること。</p>	<p>YES / NO</p>
<p>十三 乳製品製造業</p>	
<p>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。)を設け、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設けること。</p>	<p>YES / NO / 不適用</p>
<p>ロ 製品の製造をする室又は場所には、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備をも設け、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設けること。</p>	<p>YES / NO / 不適用</p>
<p>十四 清涼飲料水製造業</p>	
<p>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(水のみを原料とする清涼飲料水をいう。)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設け、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設けること。</p>	<p>YES / NO / 不適用</p>

(個別基準)

<p>ロ 原材料の調合又は製品の製造をする室又は場所には、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌をするための設備を設けること。</p>	YES / NO
十五 食肉製品製造業	
<p>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設けること。</p>	YES / NO
<p>ロ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、殺菌、乾燥、くん煙、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設けること。</p>	YES / NO / 不適用

営業ごとの基準	選択
十六 水産製品製造業	
<p>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設け、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設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ロ 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ハ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、くん煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ニ 生食用鮮魚介類を取り扱う場合には、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ホ 魚肉練り製品を製造する場合には、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(らいかい)及び殺菌(魚肉のすり身を製造する場合を除く。)に必要な設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>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、浄化設備を設けること。 (2) かきの前処理をする室又は場所には、殻付きかきの洗浄に必要な設備を設けること。 (3) かきの処理をする室又は場所には、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
十七 氷雪製造業	
<p>製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて、製品の調整及び包装をする室又は場所を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
十八 液卵製造業	
<p>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設けること。</p>	YES / NO
<p>ロ 製品を製造する室又は場所には、割卵、充填及び冷却に必要な設備を設け、必要に応じて洗卵、ろ過、加熱殺菌及び冷却をするための設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ハ 製品が冷蔵による保存を要する場合には製品が摂氏八度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷蔵設備を、冷凍による保存を要する場合には製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
十九 食用油脂製造業	
<p>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つては、作業区分に応じて区画されていること。</p>	YES / NO
<p>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つては、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。</p>	YES / NO / 不適用
<p>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つては、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。</p>	YES / NO / 不適用
二十 みそ又はしょうゆ製造業	
<p>イ 製麴(せいきく)をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を設けること。</p>	YES / NO / 不適用

(個別基準)

<p>ロ 製品の包装充填をする室又は場所には、必要に応じて、容器の洗浄及び製造又は組立をするための設備を設けること。</p>	
<p>ハ しょうゆを製造する場合には、必要に応じて、圧搾、火入れ、調合、ろ過又は圧搾製成をするための設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ニ 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は、必要に応じて、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填又は密栓をするための設備を設けること。</p>	YES / NO
<p>二十一 酒類製造業</p>	
<p>イ 必要に応じて、製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成(蒸留及び圧搾を含む。)をし、並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を設けること。</p>	YES / NO
<p>ロ 製品の包装充填をする室又は場所には、必要に応じて、容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立てをする設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ハ 必要に応じて、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、充填又は密栓をするための設備等を設けること。</p>	YES / NO

営業ごとの基準	選択
<p>二十二 豆腐製造業</p>	
<p>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設けること。</p>	YES / NO
<p>ロ 製品の製造をする室又は場所には、殺菌及び冷却をするための設備を設け、必要に応じて、包装するための設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ハ 無菌充填豆腐を製造する場合には、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封するための設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ニ 豆腐を主原料とする食品を製造する場合には、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をするための設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>二十三 納豆製造業</p>	
<p>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設けること。</p>	YES / NO
<p>ロ 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装をするための設備を設けること。</p>	YES / NO
<p>二十四 麺類製造業</p>	
<p>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設け、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設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調又は冷却をするための設備を設けること。</p>	YES / NO
<p>二十五 そうざい製造業及び複合型そうざい製造業</p>	
<p>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もう設けること。</p>	YES / NO
<p>ロ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷又は冷却をするための設備を設けること。</p>	YES / NO
<p>ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。</p>	YES / NO
<p>二十六 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業</p>	
<p>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設けること。</p>	YES / NO
<p>ロ 原材料の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。</p>	YES / NO
<p>ハ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、加熱、殺菌、放冷又は冷却をするための設備を設けること。</p>	YES / NO
<p>ニ 製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を設けること。</p>	YES / NO
<p>二十七 漬物製造業</p>	
<p>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設けること。</p>	YES / NO

(個別基準)

<p>□ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をするための設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ハ 浅漬けを製造する場合には、製品が摂氏十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。</p>	YES / NO
<p>二十八 密封包装食品製造業</p>	
<p>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設け、必要に応じて容器包装の洗浄設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>□ 原材料の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。</p>	YES / NO
<p>ハ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌又は冷却をするための設備を設けること。</p>	YES / NO

営業ごとの基準	選択
<p>二十九 食品の小分け業</p>	
<p>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設けること。</p>	YES / NO
<p>□ 原材料及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>三十 添加物製造業</p>	
<p>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設けること。</p>	YES / NO
<p>□ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等をするための設備を設け、添加物製剤を製造する場合には、含有成分を均一にする機械設備を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>ハ 原材料又は製品の試験検査設備(検査を外部委託する施設を除く。)を設けること。</p>	YES / NO / 不適用
<p>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設備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機械設備で製造する場合であつて、当該機械設備により製造された添加物が法基準等に適合するときは、この限りではない。</p>	YES / NO / 不適用