

営業施設基準

第一 政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若しくは設備又は機械器具の配置とし、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 施設は、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「食品等」という。)への感染を考慮し、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で使用する場合の適切な洗浄及び消毒の実施等により、必要な衛生管理の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。

三 施設の構造及び設備

イ ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止することが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することができる設備を設けること。

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設けること。

ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒(以下「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っては、床面は不浸透性材料で作られ排水が良好であることとし、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有すること。

ヘ 水道法(昭和三十二年法律第七十七号)第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道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設けること。飲用に適する水を使用する場合には、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であること。なお、貯水槽を使用する場合には、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基準又は規格(以下「法基準等」という。)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おけるへの規定の適用については、への規定中「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」と、法基準等に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おけるへの規定の適用については、への規定中「又は飲用に適する水」とあるのは「又は食品製造用水若しくは殺菌した海水」と、「飲用に適する水を使用する」とあるのは「食品製造用水又は殺菌した海水を使用する」とする。

チ 従業者の手指を洗浄及び消毒をする装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数設けること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することが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) 汚水が逆流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設備又は冷凍設備を必要に応じて設けること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍であって、法基準等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、当該定めに従い必要な設備を設けること。

ル 必要に応じて、ねずみ及び昆虫が侵入した際に駆除するための設備を設けること。

ロ 次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて設けること。

- (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設けること。

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。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設けること。

カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性で十分な容量を備えており、清掃が容易であり、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。

タ 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さで作業場への出入りが容易な位置に設けること。

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設けること。

ソ 添加物を使用する施設にあつては、当該添加物を専用で保管することができる設備又は場所を設け、及び計量器を備えること。

四 機械器具

イ 作業場の機械器具その他の設備及び容器(以下「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。

ロ 作業に応じた機械器具等を備えること。

ハ 食品又は添加物に直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、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄が容易な位置に設けること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃が容易な構造であり、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は、汚染を防止することが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ることとし、その保管場所及び従事者が当該用具による清掃等の作業内容を理解するための掲示を行うための設備を設けること。

五 その他

イ 政令第三十五条第一号の飲食店営業(以下「飲食店営業」という。)にあつては、三のヨの規定を適用しない。

ロ 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、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含む。第二の一のイにおいて同じ。)をする場合には、次に定める基準により営業をすることができる。

- (1) 食品を取り扱う区域にあつては、従事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、二の規定にかかわらず、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。
- (2) 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には、三の二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。
- (3) 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には、三のりの(1)の規定にかかわらず、床面に設けないこととすることができる。
- (4) 冷蔵設備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には、三のヌの規定にかかわらず、施設外に設けることができる。

ハ 飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合には、三の二、リ、ヲ及びタの規定を適用しない。

ニ 政令第三十五条第九号の食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合には、三のヲ、ワ及びタ並びに四のホの規定を適用しない。

ホ 政令第三十五条第二十七号及び第二十八号の営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合には、次に掲げる要件を満たすこと。

- (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室又は場所(作業区分に応じて区画されている場合に限る。以下同じ。)を設けること。
- (2) 原材料を保管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。
- (3) 製品を製造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。
- (4) 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。

ヘ 政令第三十五条第三十号の営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合には、次に掲げる要件を満たすこと。

- (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設け、必要に応じ

て、容器包装の洗浄設備を設けること。

(2) 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。

(3) 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、殺菌及び冷却をするための設備を設けること。