

# 営業許可業種別施設基準

## 第二 業種別基準

### 一 飲食店営業

- イ 営業施設には、原材料置場及び調理室並びに必要な応じ、下処理場及び配膳室を設けてあること。ただし、調理室については、オープンキッチン形態であって客席と一定の区画をした調理場を設けてある場合及び食品を調理しない場合は、この限りでない。
- ロ 食品を摂氏十度以下に保つことのできる冷蔵庫を設けてあること。
- ハ 洗浄槽は、二槽以上とすること。ただし、自動洗浄設備のある場合は、この限りでない。
- ニ 生食用食品を調理する場合は、専用のまな板及び包丁を備えてあること。
- ホ 客に飲食させる場合の営業施設には、使用に便利な場所に客用の流水式手洗設備を設けてあること。
- ヘ 客に飲食させる場合の営業施設には、食品等取扱室に衛生上支障がない位置に、客の収容数に応じた数の便所を設けてあること。便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備及び消毒液を備えた流水式手洗設備を設けてあること。ただし、従業員用の便所が客が使用するのに便利な位置にあって、客の収容数及び従業員の数に応じた適当な大きさがある場合は、この限りでない。
- ト 仕出し及び弁当を調製する施設においては、放冷設備を設けてあること。
- チ 食肉販売施設で自家製ソーセージ及び食肉を調理し、直接客に販売する施設においては、次の(1)から(6)までに掲げる構造、設備を設けてあること。ただし、(1)及び(2)に掲げるものについては、自家製ソーセージのみを調理する場合は、この限りでない。
  - (1) 自家製ソーセージ専用の調理室を設けること。
  - (2) 自家製ソーセージ専用の冷蔵設備を設けること。
  - (3) 洗浄用給湯設備を設けること。
  - (4) 添加物の保管設備及び添加物の量を正確に秤量できる計器を備え付けること。
  - (5) 製品の中心温度を測定できる温度計を備えること。
  - (6) 各工程で行う自主検査のための検査装置を備えること。

### 二 喫茶店営業

前号の飲食店営業に係る基準に準ずる。

### 三 菓子製造業

- 営業施設には、原料保管室、製造室及び製品保管室並びに必要な応じ、包装室を設けてあること。ただし、原料保管室及び製品保管室については、原料又は製品を衛生的に保管することのできる適当な設備を設けてある場合は、この限りでない。

### 四 あん類製造業

- イ 営業施設には、原料保管室、製造室及び製品保管室を設けてあること。ただし、製品保管室については、製品を衛生的に保管することのできる適当な設備を設けてある場合は、この限りでない。
- ロ シアン化合物を含有する豆類を保管する場合は、専用の保管設備を設けてあること。

### 五 アイスクリーム類製造業

- イ 営業施設には、原料保管室、製造室及び製品保管用冷蔵庫を設けてあること。ただし、原料保管室については原料を衛生的に保管することのできる適当な設備を設けてある場合、製品保管用冷蔵庫については製品を保管することのできる冷蔵庫を設けてある場合は、この限りでない。
- ロ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。
- ハ 店頭でソフトアイスクリーム等の製造販売をする営業施設には、フリーザーの前面開口部に、防虫防じん設備を設けてあること。

## 六 乳処理業

- イ 営業施設には、受乳室、乳処理室、洗瓶室、製品保管用冷蔵庫、検査室及び容器置場を設けてあること。ただし、洗瓶室については、瓶詰製品を製造しない場合は、この限りでない。
- ロ 自記温度計をつけた殺菌機を備えてあること。ただし、殺菌を要しない製品を製造する場合は、この限りでない。
- ハ 表面冷却式の冷却機には、防虫防じん設備を設けてあること。
- ニ 製品保管用冷蔵庫は、製品を常に摂氏十度以下で保存することのできるものであること。
- ホ 検査室には、乳等の検査設備を設けてあること。
- ヘ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。
- ト 紙製又は合成樹脂製の容器を使用する場合の営業施設には、当該容器の殺菌整備、自動充てん機及び自動密封設備を設けてあること。

## 七 特別牛乳搾取処理業

- イ 営業施設には、搾乳場及び乳処理場を設けてあること。
- ロ 搾乳場は、次に掲げる構造設備であること。
  - (1) 搾乳用牛舎、搾乳室その他必要な設備をそれぞれ区画して設けてあり、種牡用、子牛用及び産室用牛舎並びに隔離用牛舎とは、別棟になっていること。
  - (2) 搾乳用牛舎には、飼料置場及び飼料取扱室を設けてあること。
  - (3) 搾乳用牛舎は、牛を一頭ごとに区画して係留することができる構造であること。
  - (4) 汚水ため及び汚物ためは、耐水性材料で作られ、防虫設備を設けた汚水、悪臭等の漏れない構造のものであること。
  - (5) 搾乳用牛舎には流水式洗浄設備を、搾乳室には牛体洗浄場を設けてあること。
- ハ 乳処理場は、前号の乳処理業に係る基準によること。

## 八 乳製品製造業

- イ 営業施設には、製造品目に応じ、受乳室、原料保管室、製造室、洗瓶室、製品保管室、検査室及び容器置場を設けてあること。ただし、原料保管室及び製品保管室については、原料又は製品を衛生的に保管することのできる適当な設備を設けてある場合は、この限りでない。
- ロ 自記温度計をつけた殺菌機を備えてあること。ただし、殺菌を要しない製品を製造する場合は、この限りでない。
- ハ 表面冷却式の冷却機には、防虫防じん設備を設けてあること。
- ニ 検査室には、乳等の検査設備を設けてあること。
- ホ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。
- ヘ 紙製又は合成樹脂製の容器を使用する場合の営業施設には、当該容器の殺菌設備、自動充てん機及び自動密封設備を設けてあること。

## 九 集乳業

- イ 営業施設には、原乳取扱室、検査室及び器具洗浄室を設けてあること。
- ロ 原乳取扱室には、原乳を常に摂氏十度以下で保存することのできる冷蔵設備を設けてあること。
- ハ 検査室には、原乳の検査設備を設けてあること。
- ニ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。

## 十 乳類販売業

営業施設には、乳類を常に摂氏十度以下で保存することのできる乳類保管用冷蔵庫、冷蔵庫又は冷蔵陳列設備及び容器置場を設けてあること。

## 十一 食肉処理業

- イ 営業施設には、取扱品目に応じ、原料を常に摂氏十度以下で保存することのできる原料保管用冷蔵庫、とさつ放血室、処理室、製品を常に摂氏十度以下で保存することのできる製品保管用冷蔵庫、包装室及び羽毛、骨等の置場を設けてあること。ただし、原料保管用冷蔵庫及び製品保管用冷蔵庫

については、原料又は製品を常に摂氏十度以下で保存することのできる冷蔵庫を設けてある場合は、この限りでない。

ロ 生体又はと体の搬入場所は、処理後の食肉等の搬出場所と別になっていること。

ハ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。

## 十二 食肉販売業

イ ロに該当する食肉販売業以外のもの

(1) 営業施設には、食肉取扱室を設けてあること。

(2) 営業施設には、食肉を常に摂氏十度以下で保存することのできる冷蔵庫又は冷蔵陳列設備を設けてあること。

(3) ハム、ソーセージ等を細切する場合は、専用の機械、器具類を設けてあること。

ロ 包装をした食肉のみの販売業

(1) 冷蔵保存する場合

営業施設には、食肉を常に摂氏十度以下で保存することのできる冷蔵庫又は冷蔵陳列設備を設けてあること。

(2) 冷凍保存する場合

営業施設には、食肉を常に摂氏零下十五度以下で保存することのできる冷凍庫又は冷凍陳列設備を設けてあること。

## 十三 食肉製品製造業

イ 営業施設には、製造品目に応じ、原料保管室、原料取扱室、製造室、くん煙室、製品保管室及び包装室を設けてあること。ただし、原料保管室及び製品保管室については、原料又は製品を衛生的に保管することのできる適当な設備が設けられている場合は、この限りでない。

ロ 製造室には、放冷設備を設けてあること。

ハ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。

## 十四 魚介類販売業

イ ロに該当する魚介類販売業以外のもの

(1) 営業施設には、調理室及び空き箱置場を設けてあること。

(2) 営業施設には、魚介類を常に摂氏十度以下で保存することのできる冷蔵庫又は冷蔵陳列設備を設けてあること。

(3) 生食用魚介類を調理する場合は、専用の調理台、洗浄槽を設け、かつ、専用の調理器具を備えてあること。

ロ 包装をした魚介類のみの販売業

(1) 冷蔵保存する場合

営業施設には、魚介類を常に摂氏十度以下で保存することのできる冷蔵庫又は冷蔵陳列設備を設けてあること。

(2) 冷凍保存する場合

営業施設には、魚介類を常に摂氏零下十五度以下で保存することのできる冷凍庫又は冷凍陳列設備を設けてあること。

## 十五 魚介類せり売営業

イ 営業施設には、荷揚場、せり売場、分荷場及び容器置場並びに必要なに応じ、処理場、洗場、冷蔵庫等を設けてあること。

ロ せり売場及び分荷場は、日光の直射を防ぐ構造であるか、又はその設備があること。

ハ 生鮮魚介類を保存する場合は、これを摂氏十度以下(冷凍魚介類にあつては、摂氏零下十五度以下)で保存することのできる冷蔵庫又は冷凍庫を設けてあること。

ニ 営業施設の入口には、くつ等を洗浄する設備を設けてあること。ただし、専用の履物を備えてある場合は、この限りでない。

## 十六 魚肉ねり製品製造業

イ 営業施設には、原料保管室、製造室、製品保管室及び包装室を設けてあること。ただし、原料保管室及び製品保管室については、原料又は製品を衛生的に保管できる適当な設備を設けてある場合は、この限りでない。

ロ 製造室には、放冷設備を設けてあること。

ハ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。

## 十七 食品の冷凍又は冷蔵業

イ 営業施設には、冷凍予備室及び冷凍室又は冷蔵室並びに必要な応じ、処理室及び包装室を設けてあること。

ロ 処理室、冷凍室及び冷蔵室の入口には、くつ等を洗浄する設備を設けてあること。ただし、専用の履物を備えてある場合は、この限りでない。

ハ 冷凍室及び冷蔵室には、食品を直接床の上に置かないために必要な整備を設けてあること。

## 十八 食品の放射線照射業

イ 営業施設には、原料食庫、照射室、制御室、包装室、検査室及び照射食品倉庫を設けてあること。

ロ 照射室には、所定の放射線量を確実に照射することのできる性能の照射装置を設けてあること。

ハ 検査室には、照射した食品を検査するために必要な設備を設けてあること。

## 十九 清涼飲料水製造業

イ 営業施設には、原料保管室、調合室、洗瓶室、製造室及び製品保管室を設けてあること。ただし、洗瓶室については、瓶詰製品を製造しない場合は、この限りでない。

ロ 自記温度計をつけた殺菌機を備えてあること。ただし、殺菌を要しない製品を製造する場合は、この限りでない。

ハ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。

ニ 紙製又は合成樹脂製の容器を使用する場合の営業施設には、当該容器の殺菌設備、自動充てん機及び自動密封設備を設けてあること。

## 二十 乳酸菌飲料製造業

イ 営業施設には、原料保管室、洗瓶室、製造室、製品保管用冷蔵室、検査室及び容器置場を設けてあること。ただし、原料保管室については原料を衛生的に保管することのできる適当な設備を設けてある場合、製品保管用冷蔵室については製品を保管することのできる冷蔵庫を設けてある場合、洗瓶室については瓶詰食品を製造しない場合は、この限りでない。

ロ 検査室には、製品の検査設備を設けてあること。

ハ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。

ニ 紙製又は合成樹脂製の容器を使用する場合の営業施設には、当該容器の殺菌設備、自動充てん機及び自動密封設備を設けてあること。

## 二十一 氷雪製造業

イ 営業施設には、製氷室及び貯氷室を設けてあること。

ロ 製氷室及び貯氷室の入り口には、くつ等を洗浄する設備を設けてあること。ただし、専用の履物を備えてある場合は、この限りでない。

ハ 製氷室には、原水のろ過殺菌装置を設けてあること。

ニ 製氷槽には、完全なふたを備えてあること。

ホ 貯氷室には、氷を直接床の上に置かないために必要な設備を設けてあること。

## 二十二 氷雪販売業

イ 営業施設には、貯氷室を設けてあること。

ロ 貯氷室の入口には、くつ等を洗浄する設備を設けてあること。ただし、専用の履物を備えてある場合は、この限りでない。

ハ 貯氷室には、氷を直接床の上に置かないために必要な設備を設けてあること。

### 二十三 食用油脂製造業

イ 営業施設には、原料保管室、製造室、検査室、製品保管室及び容器置場を設けてあること。ただし、原料保管室及び製品保管室については原料又は製品を衛生的に保管することのできる適当な設備を設けられている場合、検査室については製造過程において熱媒体を使用しない場合は、この限りでない。

ロ 検査室には、原料及び製品の検査設備を設けてあること。

### 二十四 マーガリン又はショートニング製造業

イ 営業施設には、原料保管室、製造室及び製品保管室を設けてあること。ただし、原料保管室及び製品保管室については、原料又は製品を衛生的に保管することのできる適当な設備を設けてある場合は、この限りでない。

ロ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。

### 二十五 みそ製造業

イ 営業施設には、原料保管室、こうじ室、醸造室、小分け包装場、製品保管室及び容器置場を設けてあること。

ロ 仕込み槽には、ふたを備えてあること。

### 二十六 醤油製造業

イ 醸造醤油を製造するもの

(1) 営業施設には、原料保管室、こうじ室、醸造室、圧搾場、火入場、容器洗浄室、小分け包装場、製品保管室及び容器置場を設けてあること。

(2) 仕込み槽には、ふたを備えてあること。

ロ アミノ酸醤油(その半製品を含む。)を製造するもの

(1) 営業施設には、原料保管室、分解室、容器洗浄室、小分け包装場、酸類又は中和剤の保管庫又はタンク、製品保管室及び容器置場を設けてあること。

(2) 分解槽は、耐アルカリ性で、かつ、耐酸性の材質のものであること。

(3) 分解槽には、ふたを備えてあること。

### 二十七 ソース類製造業

営業施設には、原料保管室、製造室、洗瓶室、小分け包装場、製品保管室及び容器置場を設けてあること。

### 二十八 酒類製造業

イ 営業施設には、原料倉庫、こうじ室、醸造室、圧搾場、火入場、小分け包装室、容器洗浄室、検査室及び製品倉庫を設けてあること。

ロ 瓶詰製品を製造する場合は、自動洗瓶機、自動充てん機、打栓機及び検瓶装置を設けてあること。

ハ 検査室には、製品の検査設備を備えてあること。

ニ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。

### 二十九 豆腐製造業

イ 営業施設には、原料保管室、製造室及び製品置場を設けてあること。

ロ 製品を保管する水槽は、次のとおりであること。

(1) タイル、ステンレスその他の耐水性材料で作られていること。

(2) 清掃及び洗浄をしやすいものであること。

(3) 常時換水することのできる構造であること。

ハ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。

### 三十 納豆製造業

イ 営業施設には、原料保管室、発酵室、製造室及び製品置場を設けてあること。

- ロ 製品置場には、必要に応じ、冷蔵庫を設けてあること。
- ハ 営業施設には、器具、容器包装等の殺菌設備を設けてあること。

#### 三十一 めん類製造業

- イ 営業施設には、原料保管室、製造室及び製品保管室並びに必要に応じ、乾燥場、包装室及び製粉室を設けてあること。ただし、製品保管室については、製品を衛生的に保管することのできる適当な設備を設けてある場合は、この限りでない。
- ロ 製造室には、タイル、ステンレスその他の耐水性の材料で作られた水槽を設けてあること。
- ハ 乾燥場には、防じん設備を設けてあること。
- ニ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。

#### 三十二 そうざい製造業

- イ 営業施設には、原料保管室、製造室及び製品保管室並びに必要に応じ、原料処理室及び包装室を設けてあること。ただし、原料保管室及び製品保管室については、原料又は製品を衛生的に保管することのできる適当な設備を設けてある場合は、この限りでない。
- ロ 原料処理室には、必要に応じ、解凍槽及び原料洗浄設備を設けてあること。
- ハ 製造室には、放冷設備を設けてあること。
- ニ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。

#### 三十三 缶詰又は瓶詰食品製造業

- イ 営業施設には、原料保管室、製造室、製品保管室及び容器置場を設けてあること。ただし、原料保管室及び製品保管室については、原料又は製品を衛生的に保管することのできる適当な設備を設けてある場合は、この限りでない。
- ロ 製造室には、充てん機、瓶詰機、自動巻締機、打栓機及び殺菌設備を設けてあること。

#### 三十四 添加物製造業

- イ 営業施設には、原料保管室、製造室、検査室及び製品保管室を設けてあること。ただし、原料保管室及び製品保管室については、原料又は製品を衛生的に保管することのできる適当な設備を設けてある場合は、この限りでない。
- ロ 添加物を製造し、又は加工するための機械、器具類は、損耗が少なく、かつ、製品の品質に影響を与えないような材料で作られていること。
- ハ 添加物を製造し、又は加工するための機械、器具類は、医療品、工業薬品等を製造し、又は加工するための機械、器具類と区別されていること。ただし、添加物と医薬品等の製造又は加工を同一の工程で行う場合であって、同一の機械、器具類を使用しても添加物の品質に影響を与えないと認められる場合は、この限りでない。
- ニ 検査室には、原料又は製品の検査設備を設けてあること。ただし、小分け又は製剤のみを行う業者にあっては、試験検査のうちの特殊検査に必要な設備については、特殊検査設備を有する他の機関を利用して自己の責任において当該添加物の検査を行う場合は、この限りでない。
- ホ 保存基準が定められている添加物を取り扱う場合は、これを保存基準に適合するように保存することのできる設備を設けてあること。