

石川県食品衛生法施行条例をここに公布する。

石川県食品衛生法施行条例

(趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)第五十条第二項及び第五十一条に規定する基準その他法の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(平一六条例一五・一部改正)

(公衆衛生上講ずべき措置)

第二条 法第五十条第二項に規定する営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し必要な基準は、危害分析・重要管理点方式(食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。)を用いる場合にあっては別表第一、危害分析・重要管理点方式を用いないで衛生管理を行う場合にあっては別表第一の二のとおりとする。

2 前項の規定にかかわらず、食品の自動販売機に係る同項の基準は、別表第二のとおりとする。

(平一六条例一五・平二七条例一四・一部改正)

(営業の施設の基準)

第三条 法第五十一条に規定する営業の施設の基準は、別表第三のとおりとする。

2 前項の規定にかかわらず、自動車を用いる営業のうち規則で定めるものに係る営業の施設の基準は別表第四、自動販売機のうち規則で定めるものに係る営業の施設の基準は別表第五のとおりとする。

(平一六条例一五・一部改正)

(適用除外)

第四条 知事は、前二条の規定にかかわらず、営業の形態その他特別の事情により公衆衛生上支障がないと認めるときは、当該基準の一部を適用しないことができる。

(営業の許可の標識)

第五条 法第五十二条第一項の規定による営業の許可を受けた者は、その営業の施設の見やすい場所に、規則で定める標識を掲示しなければならない。

(平一六条例一五・一部改正)

(食品衛生責任者の設置)

第六条 規則で定める営業を営む者は、その施設ごとに、食品衛生責任者を置かなければならない。

2 前項に規定する営業を営む者は、食品衛生責任者を置いたときは、遅滞なく、規則で定めるところにより、その旨を知事に届け出なければならない。食品衛生責任者を変更したときも、同様とする。

(届出を要する営業等)

第七条 食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「政令」という。)第三十五条各号に掲げる営業以外の食品又は添加物の製造業及び規則で定める販売業を営む者は、営業の開始後、遅滞なく、規則で定めるところにより、その旨を知事に届け出なければならない。

2 前項に規定する届出をした者は、当該営業を廃止したときは、規則で定めるところにより、三十日以内に、その旨を知事に届け出なければならない。

(平一六条例一五・平二四条例六一・一部改正)

第八条 営業以外の場合で、学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する者は、供与の開始後、遅滞なく、規則で定めるところにより、その旨を知事に届け出なければならない。

2 前条第二項の規定は、前項の食品を供与する者について準用する。

(平一六条例一五・一部改正)

(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

第九条 政令第八条第一項の条例で定める食品衛生検査施設の設備の基準は、理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室及び事務室等を設け、並びに検査又は試験のために必要な機械及び器具を備えることとする。

2 政令第八条第一項の条例で定める食品衛生検査施設の職員の配置の基準は、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。

(平二四条例六一・追加)

(規則への委任)

第十条 この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

(平二四条例六一・旧第九条繰下)

附 則

この条例は、平成十二年四月一日から施行する。

附 則(平成十二年十二月十九日条例第四十七号)

この条例は、平成十三年一月六日から施行する。

附 則(平成十六年三月二十三日条例第十五号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成十七年三月二十二日条例第十九号)

この条例は、平成十七年七月一日から施行する。

附 則(平成二十年十月六日条例第三十六号)

この条例は、平成二十年十一月一日から施行する。

附 則(平成二十四年三月二十六日条例第十六号)

この条例は、平成二十四年七月一日から施行する。

附 則(平成二十四年十二月二十七日条例第六十一号)

(施行期日)

1 この条例は、平成二十五年四月一日から施行する。ただし、別表第四第三号及び別表第五第二号の改正規定は、公布の日から施行する。

(営業の施設の基準に関する経過措置)

2 前項ただし書に規定する規定の施行の際現に改正前の別表第四第三号に規定する基準に適合するものとして食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)第五十二条第一項の許可(以下単に「許可」という。)を受けている者については、改正後の別表第四第三号の規定は適用しない。

3 附則第一項ただし書に規定する規定の施行の際現に改正前の別表第五第二号に規定する基準に適合するものとして許可を受けている者については、改正後の別表第五第二号の規定は適用しない。

附 則(平成二十七年三月二十三日条例第十四号)

この条例は、平成二十七年四月一日から施行する。

別表第一(第二条関係)

(平一七条例一九・全改、平二〇条例三六・平二七条例一四・一部改正)

一 食品取扱施設等における衛生管理

イ 一般事項

(1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。

(2) 施設、設備及び機械、器具類の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じて、手順書を作成すること。

(3) 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱い及び適切な受注管理を行うこと。

ロ 施設の衛生管理

(1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持すること。

(2) 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所(以下「作業場」という。)には、不必要な物品等を置かないこと。

(3) 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

(4) 作業場の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

(5) 作業場の窓及び出入口は、みだりに開放しないこと。やむをえず開放する場合にあっては、じんあい、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

(6) 排水がよく行われるよう、排水溝への廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。

(7) 便所は、常に清潔に保ち、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

(8) 作業場内には、犬(身体障害者補助犬(身体障害者補助犬法(平成十四年法律第四十九号)第二条第一項に規定する身体障害者補助犬をいう。))を除く。)、猫、小鳥等の動物を入れないこと。

ハ 食品取扱設備等の衛生管理

(1) 衛生保持のため、機械、器具類は、その目的に応じて使用すること。

(2) 機械、器具類及びその部品は、金属片、不潔異物、化学物質等の食品への混入を防止するため洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。

(3) 機械、器具類は、定期的に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるように整備しておくこと。

(4) 機械、器具類及びその部品は、作業終了後、清掃又は洗浄をし、必要に応じて、熱湯、蒸気、薬品等により適正な方法で消毒すること。

(5) 機械、器具類及びその部品の洗浄に洗浄剤を使用する場合は、適正な洗浄剤を適正な濃度で使用すること。

(6) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌又は除菌に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。

(7) ふきん、包丁及びまな板は、熱湯、蒸気、薬品等で消毒し、乾燥させ、衛生的に保管すること。

(8) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質(以下「化学物質等」という。)は、それぞれ明確な表示をし、食品又は添加物(以下「食品等」という。)と区別して所定の場所に保管すること。

(9) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。

(10) 手洗設備は、手洗いに適切な消毒液等を常に備え、適切に手指を洗浄及び消毒できる状態にしておくこと。

(11) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(12) 食品の放射線照射業にあっては、一日一回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。

## ニ ねずみ及び昆虫対策

- (1) 年二回以上ねずみ、昆虫等の生息調査を実施し、その実施記録を一年間保存すること。
- (2) ねずみ、昆虫等の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除し、その実施記録を一年間保存すること。
- (3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

## ホ 廃棄物及び排水の取扱い

- (1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法を定め、必要に応じて、手順書を作成すること。
- (2) 廃棄物の容器は、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、常に清潔にしておくこと。
- (3) 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品を取り扱う区域に保管しないこと。
- (4) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。
- (5) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

ヘ 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する場合は、法第四十八条に規定する食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。

## ト 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

- (1) 製品について、原材料等の組成、物理的及び化学的性質(水分活性、水素イオン濃度等をいう。)、殺菌・静菌処理(加熱処理、凍結、加塩、くん煙等をいう。)、包装、保存性、保管条件並びに流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。
- (2) 製品説明書には、想定する使用方法及び消費者層等を記述すること。
- (3) 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。
- (4) (3)の製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置と照合して適切か否かを確認し、適切でない場合には、製造工程一覧図を修正すること。

チ 食品等の取扱いに当たっては、次の方法により、食品の製造工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。

- (1) 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質の一覧表(以下「危害要因リスト」という。)を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及びト(1)の製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。
- (2) (1)で特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置(以下「管理措置」という。)を検討し、危害要因リストに記載すること。
- (3) 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認(以下「モニタリング」という。)を必要とするもの(以下「重要管理点」という。)を定めることとし、重要管理点を定めない場合においては、その理由を記載した文書を作成すること。
- (4) 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮すること。
- (5) 重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置により、危害の原因となる物質を十分に管理することができない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造工程を見直すこと。
- (6) 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減し、又は排除するための基準(以下「管理基準」という。)を設定すること。
- (7) (6)の管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、水素イオン濃度、水分活性、有効塩素等のほか、測定することができる指標又は外観、食感その他の官能的指標であること。
- (8) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷の防止をするためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。
- (9) モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。
- (10) モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置(管理基準を遵守しないことにより影響を受けた製品の適切な処理を含む。以下「改善措置」という。)を重要管理点において設定し、適切に実施すること。
- (11) 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。

## リ 記録の作成及び保存

- (1) チ(1)及び(2)の危害分析、チ(3)、(4)及び(5)の重要管理点の決定並びにチ(6)及び(7)の管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。
- (2) チ(8)及び(9)のモニタリング、チ(10)の改善措置並びにチ(11)の検証について記録を作成し、保存すること。

## ヌ 使用する水等の管理

- (1) 水道水以外の水を使用する場合は、飲用に適する水を使用し、年一回以上水質検査を行い、その成績書を営

業施設に一年間保存しておくこと。ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合は、その都度水質検査を行うこと。

- (2) (1)の水質検査の結果、飲用に適しないものであることが判明したときは、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (3) 貯水槽を使用する場合は、定期的にその内外を清掃し、清潔に保つこと。
- (4) 水道水以外の水を使用する場合であって殺菌装置又は浄水装置を設けてあるときは、常にその装置が正常に作動しているかを確認すること。
- (5) 営業車のタンクの水は、作業前に入れ替えること。

#### ル 回収

- (1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、当該施設の所在する地域を管轄する保健所への報告等の手順を定めること。
- (2) (1)の回収を行う際は、必要に応じて、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する情報を公表するよう努めること。

#### ヲ 情報の提供

- (1) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害(その症状が、製造し、加工し、又は輸入した食品等に起因し、又はその疑いがあると医師により診断されたものをいう。)及び法に違反する食品等に関する情報を把握したときは、速やかに、当該施設の所在する地域を管轄する保健所へ報告すること。
- (2) 消費者等から、製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けたときは、速やかに、当該施設の所在地を管轄する保健所へ報告すること。

ワ 営業者は、施設及び食品等の取扱い等に係る管理運営に関する要領を作成し、従事者に周知徹底させること。

カ 飲食店営業のうち、旅館、弁当屋、仕出し屋その他これらに類する業態において、一回五十人食以上又は一日百五十人食以上調理した場合は、検食を食事提供後七十二時間以上保存すること。

### 二 食品衛生責任者

- イ 営業者は、営業施設の見やすい場所に食品衛生責任者の標識を掲示しておくこと。
- ロ 食品衛生責任者は、年一回以上保健所長が認める食品衛生に関する研修会を受講すること。
- ハ 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
- ニ 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するため、施設の衛生管理の方法及び食品衛生に関する事項について必要な注意を払うとともに、営業者に対し、必要に応じて意見を述べること。
- ホ 営業者は、ニの規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

### 三 食品取扱施設等における従事者等の衛生管理

- イ 営業者は、従事者の食品衛生上必要な健康状態の把握に努めること。
- ロ 営業者は、保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。
- ハ 従事者は、作業中においては清潔な外衣を着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、必要に応じてマスク及び帽子を着用すること。
- ニ 従事者は、常につめを短く切り、作業前及び用便後は手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- ホ 従事者は、作業場においては、所定の場所以外の場所で次に掲げる行為をしないこと。
  - (1) 作業衣等の着替えをすること。
  - (2) たばこを吸うこと。
  - (3) つば若しくはたんを吐き、又ははなをかむこと。
  - (4) 飲食をすること。

へ 従事者以外の者が、食品等を製造し、加工し、又は調理する場所に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、ハ、ニ及びホの従事者に係る衛生管理の規定に従わせること。

### 四 食品取扱施設等における従事者等に対する教育訓練

- イ 営業者は、従事者を保健所長が指示する衛生に関する講習会等に参加させること。
- ロ 営業者並びに食品衛生管理者及び食品衛生責任者は、従事者由来の食中毒病因微生物による食品の汚染が防止されるよう、及び製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育に努めること。
- ハ ロの衛生教育には、第一号イ(2)、ホ(1)、チ、ル(1)及びワに関する事項を含むものとする。
- ニ 営業者は、化学物質等を取り扱う者に対して、その安全な取扱いについての教育訓練を必要に応じて実施すること。

### 五 運搬に係る衛生管理

- イ 食品等の運搬に用いる車両及びコンテナ(以下「車両等」という。)は、次に掲げる措置を講ずること。
  - (1) 食品等及び容器包装を汚染しないよう清潔に保つこと。
  - (2) 食品等以外の貨物を混載する場合は、必要に応じて分けすること。
  - (3) 運搬中の食品等がじんあい、有毒ガス等により汚染されないよう管理すること。
  - (4) 食品等以外の貨物の運搬に使用した車両等を使用する場合は、必要に応じて効果的な方法により洗浄し、消毒を行うこと。
  - (5) 未包装の食品等を輸送する場合は、必要に応じて専用の車両等を使用し、専用であることを明示すること。

- ロ 食品等を運搬する場合は、食品等に適切な温度及び湿度の管理が行われるよう注意すること。
- ハ 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等適切な時間に出荷するよう注意すること。

## 別表第一の二(第二条関係)

(平二七条例一四・追加)

### 一 食品取扱施設等における衛生管理

#### イ 一般事項

別表第一第一号イによること。

#### ロ 施設の衛生管理

別表第一第一号ロによること。

#### ハ 食品取扱設備等の衛生管理

別表第一第一号ハによること。

#### ニ ねずみ及び昆虫対策

別表第一第一号ニによること。

#### ホ 廃棄物及び排水の取扱い

別表第一第一号ホによること。

#### ヘ 食品等の取扱い

- (1) 食品等の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検し、かつ、その状況を仕入れ数量、仕入れ年月日等とともに記録し、これを保存するよう努めること。
- (2) 原材料として使用する食品は、必要に応じて前処理を行ったのち製造、加工又は調理に供すること。
- (3) 冷蔵設備内では、相互汚染が生じないように区画して保存すること。
- (4) 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。
- (5) 食品等を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する過程においては、時間及び温度の管理に十分配慮し、衛生的に取り扱うこと。
- (6) 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に配慮すること。
  - (一) 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。
  - (二) 製造、加工又は調理を行う区画へは、当該区画で作業を行う従事者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、当該従事者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合は、この限りでない。
  - (三) 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械、器具類等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。
- (7) 原材料は、使用期限等に応じて適切な順序で使用されるよう配慮して保管すること。
- (8) 容器包装は、製品を汚染や損傷から保護することができ、適切な表示が行えるものを使用すること。
- (9) 再使用が可能な器具及び容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものをを用いること。
- (10) 原材料及び製品への異物の混入を防止するための措置を講ずること。
- (11) 規格基準の定められている食品等を製造し、又は加工した場合は、その製品について定期的に検査を行い、その記録を一年間保存すること。
- (12) 営業車に積載する食品は、原則として仕込み場所において、あらかじめ調理加工等をしたものとする。
- (13) 営業車内における食品の取扱いは、小分け、盛り付け、加熱処理等簡単な調理加工と包装を行うことに限ること。

#### ト 使用する水等の管理

別表第一第一号ヌによること。

#### チ 回収

別表第一第一号ルによること。

#### リ 情報の提供

別表第一第一号ヲによること。

ヌ 営業者は、施設及び食品等の取扱い等に係る管理運営に関する要領を作成し、従事者に周知徹底させること。

ル 飲食店営業のうち、旅館、弁当屋、仕出し屋その他これらに類する業態において、一回五十人食以上又は一日百五十人食以上調理した場合は、検食を食事提供後七十二時間以上保存すること。

### 二 食品衛生責任者

別表第一第二号によること。

### 三 食品取扱施設等における従事者等の衛生管理

別表第一第三号によること。

### 四 食品取扱施設等における従事者等に対する教育訓練

イ 営業者は、従事者を保健所長が指示する衛生に関する講習会等に参加させること。

ロ 営業者並びに食品衛生管理者及び食品衛生責任者は、従事者由来の食中毒病因微生物による食品の汚染が防止されるよう、及び製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育に努めること。

ハ ロの衛生教育には、別表第一第一号イ(2)、ホ(1)、ル(1)及びワ並びに別表第一の二第一号へ(5)に関する事項を含むものとする。

ニ 営業者は、化学物質等を取り扱う者に対して、その安全な取扱いについての教育訓練を必要に応じて実施すること。

#### 五 運搬に係る衛生管理

別表第一第五号によること。

#### 別表第二(第二条関係)

(平一七条例一九・一部改正)

#### 一 設置場所の管理は、次に定めるところによること。

イ 定期的に清掃を行い、常に清潔かつ衛生的に保つこと。

ロ 不必要な物品を置かないこと。

ハ 照明、換気等を適正に行うこと。

ニ 壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

ホ 年一回以上ねずみ、昆虫等の生息調査を実施し、その実施記録を一年間保存すること。

ヘ ねずみ、昆虫の発生を認めたときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除し、その実施記録を一年間保存すること。

#### 二 自動販売機の管理は、次に定めるところによること。

イ 常に点検し、正常に作動するよう整備しておくとともに、故障、破損があった場合は、速やかに補修すること。

ロ 定期的に清掃を行い、常に清潔かつ衛生的に保つこと。

ハ 食品に直接接触する部分は、分解又は循環方式などにより毎日洗浄及び消毒を行い、常に清潔かつ衛生的に保つこと。

ニ 洗浄及び殺菌を行う場合には、適正な洗剤及び殺菌剤を適正な方法で使用し、使用後はそれらが残存することのないように十分に水洗いすること。

ホ 食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品、瓶詰食品及び缶詰食品を除く。)を冷凍、冷蔵及び温蔵して販売する自動販売機にあつては、所定の温度が保たれていることの点検を一日一回以上行うこと。

ヘ 食品に係る法令上必要な表示事項が容易に識別できるように管理すること。

ト ストロー、紙コップ、はし等飲食の用に供される器具の保管管理は、常に清潔かつ衛生的に行うこと。

#### 三 給水は、次に定めるところによること。

イ カートリッジ式給水タンク(自動販売機に水を供給するために装置される容器であつて、取り外して用いられるものをいう。以下同じ。)を使用する自動販売機にあつては、当該タンク及びこれと自動販売機本体との連結部分を常に清潔かつ衛生的に保つこと。

ロ カートリッジ式給水タンクを使用する自動販売機にあつては、当該タンクに水を供給する際タンク内を十分に洗浄すること。

ハ 水道水以外の水を使用する場合は、飲用に適する水を使用し、年一回以上水質検査を行い、その成績書を一年間保存しておくこと。ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合は、その都度水質検査を行うこと。

ニ ハの水質検査の結果、飲用に適しないものであることが判明したときは、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

ホ 殺菌装置又は殺菌ろ過装置を備えた自動販売機にあつては、常にその装置が正常に作動していることを確認すること。

#### 四 廃棄物の処理等は、次に定めるところによること。

イ 廃棄物等は、定期的に処理すること。

ロ 自動販売機内に廃棄物容器を備えたものにあつては、廃棄物容器内の廃棄物を廃棄する都度廃棄物容器を洗浄すること。

ハ 自動販売機外の廃棄物容器は、十分洗浄するとともに、汚液及び汚臭が漏れ出ないように常に清潔にしておくこと。

ニ 廃水貯留槽は、十分洗浄し、衛生的に保つこと。

#### 五 食品の取扱いは、次に定めるところによること。

イ 収納されている食品については、定期的に点検管理を行うこと。

ロ 冷凍、冷蔵又は温蔵して販売する食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品、瓶詰食品及び缶詰食品を除く。)の取扱いは、次により行うこと。

(1) 食品の収納に当たっては、食品を収納する部分の温度が所定の温度(冷凍するものにあつては摂氏零下十五度以下、冷蔵するものにあつては摂氏十度以下、温蔵するものにあつては摂氏六十三度以上とする。以下同じ。)になった後に収納すること。

(2) 食品を収納する部分が所定の温度を保てなくなった場合にあつては、既に当該自動販売機に収納されている食品は、再度販売しないこと。

ハ 弁当(容器包装詰加圧加熱殺菌したもの、瓶詰め及び缶詰にしたもの並びに冷凍したものを除く。以下この表において同じ。)の取扱いは、次により行うこと。

(1) 冷蔵又は温蔵して販売すること。

(2) 自動販売機への追加収納は、行わないこと。

- (3) 自動販売機への収納又は回収を行うに当たっては、その品名、数量、消費期限、製造者の住所及び氏名、収納又は回収の日時並びに回収後の措置の内容をその都度記録し、その記録を三箇月間保存すること。
- (4) 自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。
- (5) 自動販売機に収納するまでの運搬は、直射日光の遮断及び防じん効果のある車両を用いること。
- (6) 自動販売機に収納する弁当には、自動販売機専用である旨及び調製時間を表示すること。

六 従事者の衛生管理は、次に定めるところによること。

イ 営業者は、従事者由来の食中毒病因微生物による食品の汚染が防止されるよう従事者の衛生教育に努めること。

ロ 営業者は、従事者に対し、作業中清潔な外衣を着用させる等食品を取り扱う際衛生上支障が生じないよう指導すること。

七 食品衛生責任者に関する遵守事項は、次に定めるところによること。

イ 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たるものとする。

ロ 食品衛生責任者は、年一回以上保健所長が認める食品衛生に関する研修会を受講すること。

ハ 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するため、施設の衛生管理の方法及び食品衛生に関する事項について必要な注意を払うとともに、営業者に対し、必要に応じて意見を述べること。

ニ 営業者は、ハの規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

別表第三(第三条関係)

(平一二条例四七・平一六条例一五・平二四条例一六・一部改正)

第一 共通基準

一 施設の構造は、次に定めるところによること。

イ 営業施設は、不潔な場所に位置しないこと。ただし、衛生上必要な措置がされているものは、この限りでないこと。

ロ 営業施設の周囲は、排水が良く、かつ、清掃しやすい材料で作られ、適当な勾配があること。

ハ 食品、添加物、器具、容器等(以下「食品等」という。)を取り扱う室(以下「食品等取扱室」という。)は、間仕切りその他適当な方法で住居と一定の区画をしてあること。

ニ 食品等取扱室は、食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた適当な広さを有すること。

ホ 食品等取扱室の天井は、すき間がなく、清掃しやすい構造であり、なるべく明色であること。

ヘ 食品等取扱室の内壁は、床面から少なくとも一メートルまで耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。

ト 食品等取扱室の床は、耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。

チ 食品等取扱室のうち製造室(調理室を含む。)は、作業に必要な自然光線を十分取り入れる構造であり、人工照明による場合は、作業面において百ルクス以上の明るさが保たれるよう措置されていること。

リ 食品等取扱室(冷蔵室、冷凍室、貯氷室及び発酵室を除く。)は、換気が十分行われる構造であり、油蒸気、水蒸気等が発生する場所には、換気フード及び換気扇を設けてあること。

ヌ 食品等取扱室の窓、出入口その他開放する場所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を、排水口には、防そ設備を設けてあること。

ル 営業施設には、従業員数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱を設けてあり、かつ、それには専用の作業衣、履物等を備えてあること。

ヲ 食品等取扱室には、使用に便利な場所に、従業員専用の流水式で消毒液を備えた手洗設備を設けてあること。

ワ 食品等を洗浄する場合の食品等取扱室には、使用に便利な場所に、食品等の取扱数量に応じた適当な数の流水式洗浄設備を設けてあること。

二 食品等取扱設備は、次に定めるところによること。

イ 食品等取扱室には、食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた機械、器具類を備え付けてあること。

ロ 原料、製品等を冷蔵又は冷凍保存する必要がある場合は、これらを保存することのできる設備を設けてあること。

ハ 調理台及び作業台は、ステンレス製又は合成樹脂製であること。ただし、作業台については、作業の内容により、これにより難い場合は、この限りでない。

ニ 機械、器具類のうち、固定したもの及び移動し難いものは、作業が便利で、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に配置されていること。

ホ 機械、器具類の食品に直接接触する部分は、耐水性で洗浄しやすく、加熱その他の方法による殺菌が可能なものであること。

ヘ 営業施設には、食品等を衛生的に保存することができる戸棚、格納箱その他の食品等の保存設備を設けてあること。

ト 温度、圧力等の調整装置がある設備には、正確な温度計、圧力計その他の計器を見やすい位置に備え付けてあること。

チ 製造過程において熱媒体又は冷媒体を使用する営業施設には、これを正確に計測できる設備を設けてあること。

三 給水及び汚物処理は、次に定めるところによること。

- イ 営業施設には、水道水又は官公立の衛生試験機関若しくは登録検査機関が飲用に適すると認めた水を豊富に供給できる設備を設けてあること。
- ロ 水道水以外の水を使用する場合は、水源、給水施設等は、汚染防止の措置が講ぜられ、必要に応じて保健所長が適当と認めた殺菌設備又は浄水設備のあるものであること。
- ハ 食品等取扱室には、耐水性材料で作られた十分な容量のある汚臭及び汚物の漏れないふた付きの廃棄物容器を備えてあること。
- ニ 営業施設には、食品等取扱室に衛生上支障がない位置に、従業員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。
- ホ 営業施設には、製造、調理又は加工の過程において廃水、廃棄物、有害ガス、悪臭等が生ずる場合は、必要に応じ、これらを適切に処理する設備を設けてあること。ただし、廃水については、排水管が終末処理場のある下水道に接続している場合は、この限りでないこと。

## 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に応じ、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に応じ、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。



へ 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) 汚水だめ及び汚物だめは、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。

へ 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室、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室、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室、包装室及び羽毛、骨等の置場を設けてあること。ただし、原料保管用冷蔵室及び製品保管用冷蔵室については、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(冷凍魚介類にあっては、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 醬<sup>しょう</sup>油<sup>しょう</sup>製造業

イ 醸造醬油を製造するもの

(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 アミノ酸醬油(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なに応じ、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なに応じ、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つては、試験検査のうちの特種検査に必要な設備については、特種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。

### 三十五 生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))であつて、生食用として販売するものをいう。以下同じ。)の加工を行う飲食店営業、食肉処理業及び食肉販売業

イ 生食用食肉の加工を行う場所は、明確に区分された専用の場所であつて、次に掲げる設備を有すること。

(1) 生食用食肉の加工に使用する器具を洗浄するための専用の流水式洗浄設備及び当該器具を消毒するための専用の設備

(2) 手指を洗浄するための消毒液を備えた専用の流水式手洗設備

(3) 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備(温度を正確に測定することのできる装置を備えているものに限る。)

(4) 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備

ロ 生食用食肉が接触する設備及び器具は、専用のものとし、イに規定する場所に備えること。

ハ 加熱殺菌後の生食用食肉を常に摂氏四度以下で保存することのできる冷蔵設備(温度を正確に測定することのできる装置を備えているものに限る。)であつて、当該生食用食肉を区分して保存できる構造であるものを備えること。

ニ 生食用食肉を凍結して保存する場合にあつては、ハの冷蔵設備は、摂氏零下十五度以下で保存することのできる冷凍機能を有するものとする。

### 三十六 生食用食肉の調理を行う飲食店営業、食肉処理業及び食肉販売業

イ 生食用食肉の調理を行う場所は、明確に区分された専用の場所であつて、次に掲げる設備を有すること。

(1) 生食用食肉の調理に使用する器具を洗浄するための専用の流水式洗浄設備及び当該器具を消毒するための専用の設備

(2) 手指を洗浄するための消毒液を備えた専用の流水式手洗設備

ロ 生食用食肉が接触する設備及び器具は、専用のものとし、イに規定する場所に備えること。

ハ 加熱殺菌後の生食用食肉を常に摂氏四度以下で保存することのできる冷蔵設備(温度を正確に測定することのできる装置を備えているものに限る。)であつて、当該生食用食肉を区分して保存できる構造であるものを備えること。

ニ 生食用食肉を凍結して保存する場合にあつては、ハの冷蔵設備は、摂氏零下十五度以下で保存することのできる冷凍機能を有するものとする。

## 別表第四(第三条関係)

(平二四条例六一・一部改正)

一 営業車の構造は、次に定めるところによること。

イ 営業車は、走行中密閉できる構造であること。

ロ 営業車は、食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた適当な広さを有すること。

ハ 営業車の天井は、すき間がなく、清掃しやすい構造であり、なるべく明色であること。

ニ 営業車の内壁は、床面から少なくとも一メートルまで耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。

ホ 営業車の床は、耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。

- ヘ 営業車には、必要に応じ夜間照明用として、適当な明るさを保つことができる車内灯を設けること。
  - ト 営業車は、換気が十分行われる構造であり、油蒸気、水蒸気等が発生する場所には、換気フード及び換気扇を設けてあること。
  - チ 営業車の客に接する面は一面とし、客に食品を提供する設備(カウンター等)を設けること。ただし、販売業態の営業の場合は、この限りでない。
  - リ 営業車には、従業員専用の流水式で消毒液を備えた手洗設備を設けること。
  - ヌ 営業車には、食品及び容器器具類の洗浄用として、流水式洗浄設備を設けること。
- 二 食品等取扱設備は、次に定めるところによること。
- イ 営業車には、食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた機械、器具類を備え付けてあること。
  - ロ 機械、器具類のうち、固定したものと及び移動し難いものは、作業が便利で、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に配置されていること。
  - ハ 機械、器具類の食品に直接接触する部分は、耐水性で洗浄しやすく、加熱その他の方法による殺菌が可能なものであること。
  - ニ 営業車には、原材料、食品及び食器器具類を衛生的に保管する戸棚又は格納箱を設けること。
  - ホ 調理台及び作業台は、ステンレス製又は合成樹脂製であること。
  - ヘ 営業車には、食品等を摂氏十度以下に保つことができる冷蔵設備を設け、見やすい位置に正確な温度計を備えること。ただし、特に必要と認められない場合は、この限りでない。
  - ト 皿、コップその他客が直接飲食に使用する食器器具等は、一客ごとに廃棄できるものであること。ただし、やむを得ないものは使用済のまま保管し、仕込み場所で洗浄、殺菌を行ったのち使用すること。
- 三 給水及び汚物処理は、次に定めるところによること。
- イ 使用水は、水道水を用いること。
  - ロ 営業車には、使用水を衛生的かつ完全に貯水できる耐水性材料の給水栓付給水タンクを設けること。
  - ハ 給水タンクの容量は、大型車による営業の場合は百リットル以上、小型車による営業の場合は七十リットル以上のものとする。ただし、販売業態の営業の場合は、十八リットル以上のものとする。
  - ニ 営業車には、汚水タンク及び廃棄物を収納するのに十分な大きさのふた付けの廃棄物容器を設けること。
  - ホ 汚水タンクは、内容物が外に飛散し、漏れ、又はしみ出ることのない構造であること。
  - ヘ 汚水タンクの容量は、大型車による営業の場合は百リットル以上、小型車による営業の場合は七十リットル以上のものとする。ただし、販売業態の営業の場合は、十八リットル以上のものとする。
  - ト 客席を設けて客に飲食させる営業の場合は、当該営業車とは別の車両に便所を設けること。また、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ること。

別表第五(第三条関係)

(平一二条例四七・平一六条例一五・平二四条例六一・一部改正)

- 一 自動販売機の設置場所及びその構造は、次に定めるところによること。
- イ 設置場所は、清潔であって衛生管理が十分行き届く場所であること。
  - ロ 設置場所は、屋内であること。ただし、ひさし、屋根等で雨水を防止できる場合は、この限りでない。
  - ハ 設置場所は、使用目的に応じて適当な広さを有していること。
  - ニ 設置場所の床面は、コンクリート又はその他の不浸透性を有し、かつ、堅ろうな材質を用い、清掃が容易な構造であること。
  - ホ 設置場所には、十分な照明設備及び有効な換気設備を設けてあること。
- 二 給水及び汚物処理は、次に定めるところによること。ただし、乳類販売業については、イ及びハの規定は適用しない。
- イ 設置場所には、水道水又は官公立の衛生試験機関若しくは登録検査機関が飲用に適すると認めた水を豊富に供給できる設備を設けてあること。
  - ロ 水道水以外の水を使用する場合は、水源、給水施設等は、汚染防止の装置が講ぜられ、必要に応じて保健所長が適当と認めた殺菌整備又は浄水設備のあるものであること。
  - ハ 設置場所には、適当な排水設備を設けてあること。
  - ニ 設置場所には、適当な廃棄物容器を備えてあること。
- 三 客に飲食させる場合の営業施設には、客用の流水式手洗設備及び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。