

食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成12年3月24日条例第8号）

① 施設	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 区画	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。)への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、 <u>作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ【補足1】</u> 、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業者の経路の設定、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消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、 <u>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【補足2】</u> 、それらと区画されていること。		□
	補足1	この場合の「区画」とは、食品等への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止する目的で、工程の配置や時間の設定等、施設に応じた方法により作業を区画することをいう。	□
	補足2	この場合の「区画」とは、用途による床の色分け、ラインなどによる区分及び工程の配慮や時間設定による区画ではなく、物理的に区画されていることをいう。また、「食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所」とは、営業の用に供する室又は場所以外をいう。	□
③ 床・天井	じん埃、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及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。		□
	④ 換気	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。	
⑤ 洗浄設備	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。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。		□
⑥ 従事者用手洗設備	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。		□
⑦ 従事者用手洗設備	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。		□
	補足3	従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の <u>再汚染が防止できる構造【補足3】</u> であること。	□
		レバー、足踏みペダル、センサー等によって手指で触れることなく開閉できる構造をいう。	□

⑦ 排水設備	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。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
⑧ 照明設備	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備えること。	<input type="checkbox"/>
⑨ 機械器具	作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。	<input type="checkbox"/>
	食品又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のできる構造であること。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
	固定し、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。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃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。	<input type="checkbox"/>
⑩ 冷凍冷蔵設備	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設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準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。	<input type="checkbox"/>
⑪ 温度計等	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。	<input type="checkbox"/>
⑫ 保管設備	原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止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。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有すること。	<input type="checkbox"/>
	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。	<input type="checkbox"/>
⑬ 製品包装場所	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(飲食店営業には、この基準は適用されません)。	<input type="checkbox"/>

⑭ 給水設備	<p>①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。</p> <p>・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、<b>必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え【補足4】</b>、水源は外部から汚染されない構造を有すること。</p> <p>・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。</p>		<input type="checkbox"/>
	補足4	消毒装置及び浄水装置を必要としない場合とは、使用水(食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するとき使用する水をいう)を蒸気として扱う場合等をいう。	<input type="checkbox"/>
	<p>・②法第十三条第一項の規定により別に定められた規格又は基準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「給水設備①」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」とする。</p> <p>・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「給水設備①」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。</p>		<input type="checkbox"/>
⑮ 防虫防そ	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。		<input type="checkbox"/>
⑯ 便 所	<p>次に掲げる要件を満たす<b>便所【補足5】</b>に従業者の数に応じて有すること。</p> <p>(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。</p> <p>(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。</p>		<input type="checkbox"/>
	補足5	<p>「便所」については、以下のとおりとすること。</p> <p>・実質的に従業者の使用の確実性が担保されており、適切な衛生管理が確保できるものであること。</p> <p>また、入居しているビルの共用便所等を従業者用便所として使用して差し支えないが、公衆便所、近隣の住居、その他使用の確実性が確保できない便所ではないこと。</p> <p>・「作業場に汚染の影響を及ぼさない構造」とは、食品等を取り扱う室又は場所に便所から直接出入できない等、食品等に影響を及ぼさない位置にある構造であることをいう。</p>	<input type="checkbox"/>
⑰ 廃棄物容器	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、不浸透性及び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。		<input type="checkbox"/>
⑱ 更衣場所	更衣場所は、従業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。		<input type="checkbox"/>
⑲ 清掃用具	作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従業者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。		<input type="checkbox"/>
⑳ 運 搬	食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。		<input type="checkbox"/>

施設基準の他、取り扱う食品の種類によっては食品衛生法で定められている製造や加工の基準、保存の基準、製品の成分規格等を満たす必要があります。

## 緩和規定

簡易な飲食店営業には、施設基準の一部(床・壁・区画等)を緩和する規定があります(下表)。

### 簡易な飲食店で営業できる内容

- ・既製品(そのまま喫食可能な食品)を開封、加温、盛り付け等
- ・半製品の簡易な最終調理(揚げる、焼く等)
- ・米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成
- ・既製品(清涼飲料水、アルコール飲料等)及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料提供

床・壁	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は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。	<input type="checkbox"/>
排水設備	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は、床面に有しないこととすることができる。	<input type="checkbox"/>
冷凍冷蔵設備	冷蔵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は、施設外に有することとすることができる。	<input type="checkbox"/>
区画	食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、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。	<input type="checkbox"/>

## 追加規定

次の場合は、上乘せで求められる施設基準があります。

### 冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業以外の営業で冷凍食品(※)を製造する場合

区画	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。なお、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。	<input type="checkbox"/>
冷凍冷蔵設備	原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。	<input type="checkbox"/>
機械器具等	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、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。	<input type="checkbox"/>
製品保管等	製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。	<input type="checkbox"/>

※「食品、添加物等の規格基準(厚生省告示第370号) 第1 D 冷凍食品」の規格基準を満たすもの

### 密封包装食品製造業以外の営業で密封包装食品(※)を製造する場合

区画 洗浄設備	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。なお、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。	<input type="checkbox"/>
冷凍冷蔵設備	原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。	<input type="checkbox"/>
機械器具等	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、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。	<input type="checkbox"/>

※ レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰、合成樹脂製の容器包装に密封され、常温で保存可能な食品

食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成12年3月24日条例第8号）

菓子 製造業	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有すること。なお、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。	<input type="checkbox"/>
	原材料の前処理及び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、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備えること。	<input type="checkbox"/>
	原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。	<input type="checkbox"/>
	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あっては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。	<input type="checkbox"/>
そうざい 製造業	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有すること。なお、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。	<input type="checkbox"/>
	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、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。	<input type="checkbox"/>
	原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。	<input type="checkbox"/>
麺類 製造業	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有し、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。	<input type="checkbox"/>
	原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所にある場合は、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、ゆで、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。	<input type="checkbox"/>
魚介類 販売業	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有すること。なお、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。	<input type="checkbox"/>
	原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。	<input type="checkbox"/>
	生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、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。	<input type="checkbox"/>
	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有すること。 (2) かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。 (3) かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。	<input type="checkbox"/>
食肉 販売業	処理室を有すること。	<input type="checkbox"/>
	処理室に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有すること。	<input type="checkbox"/>
	製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。	<input type="checkbox"/>
	不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、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。	<input type="checkbox"/>