

施設基準等のチェック票【営業ごとの基準(条例別表第1の2)】

| 業種別の事項 | |
|---|--|
| 一 飲食店営業 | |
| 自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。 | |
| ア | 簡易な営業にあっては、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有すること。 |
| イ | 比較的大量の水を要しない営業にあっては、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有すること。 |
| ウ | 比較的大量の水を要する営業にあっては、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有すること。 |
| 二 調理の機能を有する自動販売機(屋内に設置され、容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。)により食品を調理し、調理された食品を販売する営業 | |
| ア | ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。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っては、この限りではない。 |
| イ | 床面は、清掃等が容易な不浸透性材料の材質であること。 |
| 三 食肉販売業 | |
| ア | 処理室を有すること。 |
| イ | 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。 |
| ウ | 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス十五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。 |
| エ | 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。 |
| 四 魚介類販売業 | |
| ア | 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。 |
| イ | 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。 |
| ウ | 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。 |
| エ | 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。 |
| 五 魚介類競り売り営業 | |
| ア | 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場所を有し、必要に応じて区画されていること。 |
| イ | 必要に応じて冷蔵又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。 |
| ウ | 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあっては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。 |
| 六 集乳業 | |
| ア | 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。)を有すること。 |
| イ | 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。 |

施設基準等のチェック票【営業ごとの基準(条例別表第1の2)】

七 乳処理業

ア 生乳の受入検査、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有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては貯蔵及び受入検査をする室又は場所、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有することを要しない。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。

イ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

ウ 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備え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有すること(常温保存可能品のみを製造する施設を除く。)

エ 生乳の検査をする室又は場所は、生乳の検査をするために必要な設備を有すること。

八 特別牛乳搾取処理業

ア 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。)を有し、必要に応じて洗瓶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。

イ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあっては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。

ウ 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備える冷却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。

九 食肉処理業

ア 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。

イ 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。

ウ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス十五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て有すること。

エ 処理室は、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有すること。

オ 生体又はと体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。)及び剥皮をする場所並びに剥皮前のと体の洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちよう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はと体、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。

(2) 剥皮をする場所は、懸ちよ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設備を有すること。

(3) 懸ちよう室は、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) 洗浄消毒設備は、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有すること。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。

カ 自動車において生体又はと体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) 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(共通基準一の施設において、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、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあっては、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有すること。

(3) 排水の貯留設備を有すること。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あっては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によると体の汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。

施設基準等のチェック票【営業ごとの基準(条例別表第1の2)】

キ 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又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。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、運搬器具を洗浄及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。
- (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。

十 食品の放射線照射業

ア 専用の照射室を有すること。

イ 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有すること。

ウ 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。

十一 菓子製造業

ア 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。

イ 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。

ウ 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。

エ 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。

十二 アイスクリーム類製造業

ア 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。

イ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。

十三 乳製品製造業

ア 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。)を有し、必要に応じて洗瓶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。

イ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有し、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有すること。

十四 清涼飲料水製造業

ア 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有し、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。

イ 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所にある場合は、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。

十五 食肉製品製造業

ア 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。

イ 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、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有すること。

施設基準等のチェック票【営業ごとの基準(条例別表第1の2)】

| |
|--|
| 十六 水産製品製造業 |
| ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、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。 |
| イ 原材料の保管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。 |
| ウ 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を備えること。 |
| エ 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。 |
| オ 魚肉練り製品を製造する場合にあっては、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。)に必要な設備を有すること。 |
| カ 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。 |
| 十七 冰雪製造業 |
| 製品の製造及び保管をし、必要に応じて製品の調整及び包装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。 |
| 十八 液卵製造業 |
| ア 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。 |
| イ 製品を製造する室又は場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。 |
| ウ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏八度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。 |
| 十九 食用油脂製造業 |
| ア 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っては、作業区分に応じて区画されていること。 |
| イ 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。 |
| ウ 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。 |
| 二十 みそ又はしょうゆ製造業 |
| ア 製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、及び製品の包装充填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。また、包装充填をする室又は場所にあつては、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有すること。 |
| イ しょうゆを製造する場合にあっては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。 |
| ウ 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あっては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。 |
| 二十一 酒類製造業 |
| ア 製造する品目に応じて、製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成(蒸留・圧搾を含む。)をし、及び製品の包装充填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。 |
| イ 製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立をする設備を有すること。 |
| ウ 製造品目に応じて、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、充填及び密栓に必要な設備等を有すること。 |
| 二十二 豆腐製造業 |

施設基準等のチェック票【営業ごとの基準(条例別表第1の2)】

| |
|--|
| ア 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。 |
| イ 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて包装するための設備を有すること。 |
| ウ 無菌充填豆腐を製造する場合にあっては、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備を備えること。 |
| エ 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあっては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をする設備を備えること。 |
| 二十三 納豆製造業 |
| ア 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。 |
| イ 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。 |
| 二十四 麺類製造業 |
| ア 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。 |
| イ 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っては、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。 |
| 二十五 そうざい製造業及び複合型そうざい製造業 |
| ア 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。 |
| イ 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。 |
| ウ 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。 |
| 二十六 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業 |
| ア 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。 |
| イ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。 |
| ウ 製品の製造をする室又は場所は、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。 |
| エ 製品が摂氏マイナス十五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。 |
| 二十七 漬物製造業 |
| ア 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。 |
| イ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。 |
| ウ 浅漬けを製造する場合にあっては、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備える冷蔵設備を有すること。 |
| 二十八 密封包装食品製造業 |
| ア 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。 |
| イ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。 |
| ウ 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。 |
| 二十九 食品の小分け業 |
| ア 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。 |
| イ 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。 |
| 三十 添加物製造業 |
| ア 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。 |

施設基準等のチェック票【営業ごとの基準(条例別表第1の2)】

イ 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を有すること。添加物製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。

ウ 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、当該試験に必要な設備を有する他の機関を利用して自らの責任において当該添加物の試験検査をする場合であって、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りではない。

エ 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器具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工程で製造する場合であって、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第十三条第一項の基準及び規格に適合する場合は、この限りではない。