営業施設の共通基準

1　営業施設の構造

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。
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、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、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、それらと区画されていること。
汚染等防止	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。
床・内壁・天井	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。
	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。
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。
換気設備	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。
駆除設備	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。
手洗設備	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再汚染が防止できる構造であること。
洗浄設備	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。
冷蔵冷凍設備	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１３条第１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っては、その定めに従い必要な設備を有すること。
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。
製品包装場所（※）	製品を包装する営業にあっては、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。
添加物取扱設備	添加物を使用する施設にあっては、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。
更衣場所	更衣場所は、従事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。

2　食品取扱設備

機械器具	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。
	作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。
	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。
	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っては、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。
運搬容器	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。
計量器	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。

3　給水、排水及び汚物処理設備

給　水　設　備	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。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、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を有すること。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。
	法第１３条第１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上記の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、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への適用については、「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。
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。
	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。
	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。
便　　所	次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。 ⑴ 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 ⑵ 専用の流水式手洗い設備を有すること。
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。
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事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。

4　緩和規定

以下の業種には一部の施設基準が緩和されます。

①飲食店営業

製品包装場所（※）の規定は適用されません。

②飲食店営業（簡易飲食店）

製品包装場所（※）の規定は適用されません。
また、以下の基準により営業をすることができます。

床　・　内　壁	床面及び内壁にあっては、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。
排　水　設　備	排水設備にあっては、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。
冷蔵冷凍設備	冷蔵又は冷凍設備にあっては、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。
区　　画	食品を取り扱う区域にあっては、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。

【簡易飲食店の例】

1）既製品（そのまま喫食可能な食品）を開封、加温、盛り付け等して提供する営業（食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等）
2）半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する営業（食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等）
3）米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業
4）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、コーヒー等の飲料を提供する営業

営業施設の業種別基準

以下に示す営業は共通基準に加えて、業種別の基準を満たす必要があります。

以下の業種以外にも業種別の基準があります。詳細は保健所にお問い合わせください。

食肉販売業	区画	処理室を有すること。
	機械器具	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。
	冷蔵冷凍設備	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。
	廃棄物容器	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。
魚介類販売業	区画	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。
	機械器具	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。
		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。
		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。
菓子製造業	区画	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すること。
	機械器具	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。
	冷蔵冷凍設備	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。
	機械器具	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。
そうざい製造業	区画	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。
	機械器具	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。
	冷蔵冷凍設備	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。
漬物製造業	区画	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。
	機械器具	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。
	冷蔵設備	浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏１０度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵設備を有すること。
食品の小分け業	区画	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。
	冷蔵冷凍設備	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。

営業施設の個別基準・追加規定

ふぐを処理する施設の個別基準

ふぐを処理する施設は、共通基準及び業種別基準に加えて、以下の個別基準を満たす必要があります。（飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業に限る。）

有毒部位保管庫	除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。
専　用　器　具	ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
冷　凍　設　備	ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス１８度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

生食用食肉の加工又は調理をする施設についても、個別基準があります。
詳細は保健所にお問い合わせください。

5　追加規定

以下については、追加の施設基準を満たした場合、
新たに許可を取得しなくても営業することが可能です。

①冷凍食品製造業・複合型冷凍食品製造業以外の許可営業施設において、冷凍食品を製造する場合

（例：菓子製造業施設で、冷凍食品の菓子を製造する場合）

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。
冷蔵冷凍設備	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。
機　械　器　具	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。
冷凍室・保管室	製品が摂氏マイナス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。

②密封包装食品製造業以外の許可営業施設において、密封包装食品を製造する場合

（例：そうざい製造業施設で、常温保存可能な食品として、そうざいを瓶に詰めて製造する場合）

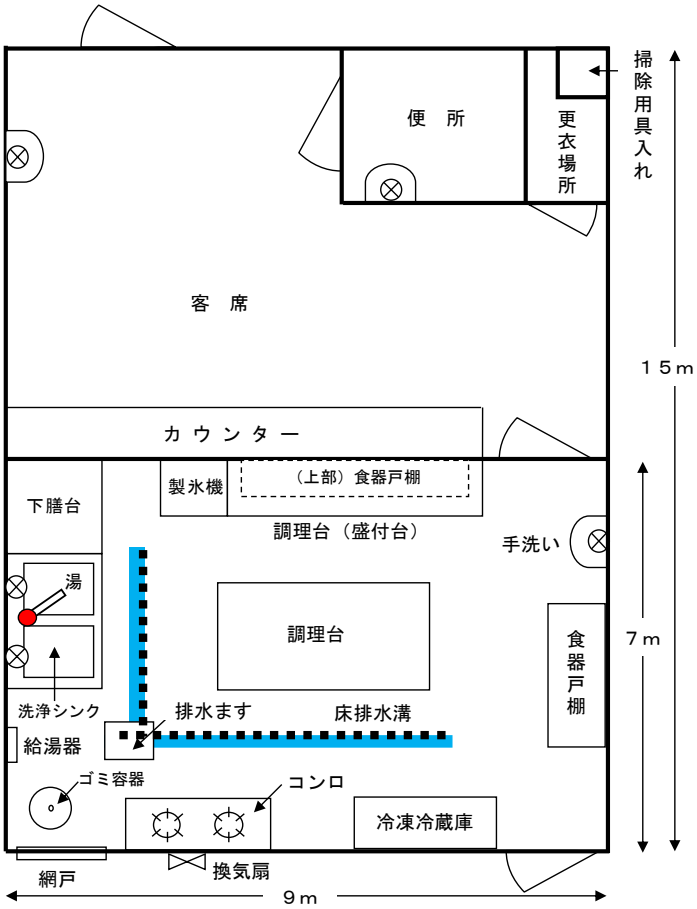
密封包装食品に該当するか否かについては、保健所にお問い合わせください。

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。
冷蔵冷凍設備	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。
機　械　器　具	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。

必要な設備（例）

施設の構造及び設備を示す図面例

例：飲食店営業



施設（天井・壁・床・区画）

天井

・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質及び構造であること。

・食品等を取り扱う作業する場所の真上は、結露によるかびの発生を防止し、結露の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。

壁

・清掃等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。

・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。

床

・清掃等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。

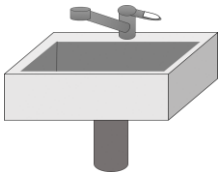
・床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。

区画

・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、これらと区画されていること。

洗浄設備

・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。



手洗い設備

・従事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用意すること。

・水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。（レバー、足踏みペダル、センサー等）

○ センサー式

○ レバー式

× ハンドル式

給水設備・排水設備

給水設備

・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。

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。

・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。

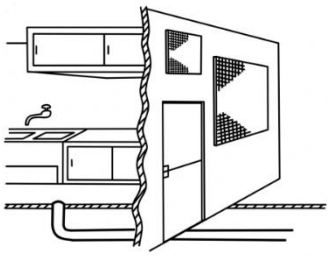
・配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。

必要な設備

汚染等防止

・じんあい、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、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。

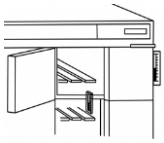
（例）店の出入口や窓は、網戸、自動ドア等を設置する。
排水溝には、鉄格子、金網張等をつける。



冷蔵設備・温度計等

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。



温度計等

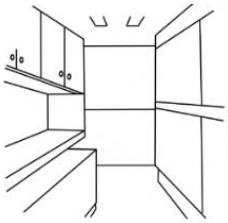
・冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

保管設備

・原材料を適切な温度、汚染の防止可能な状態で保管できる十分な大きさの設備を有すること。

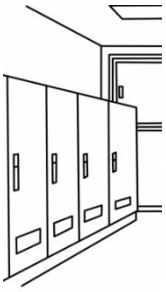
・洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。

・添加物を使用する場合は、専用の保管設備又は場所、及び計量器を備えること。



更衣場所

・従事者の数に応じた十分な広さがあり、かつ、作業場への出入りが容易な位置に有すること。



清掃用具

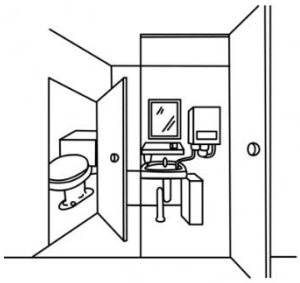
・作業場の清掃等をするための専用の用具を必要数備えること。

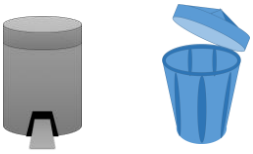
・作業内容を掲示するための設備を有すること。

便所

・作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

・専用の流水式手洗い設備を有すること。



廃棄物容器

・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。