

## 三重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。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

### (営業施設基準)

第二条 法第五十四条の規定に基づき条例で定める基準は、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「令」という。）第三十五条各号に掲げる営業（同条第二号及び第六号に掲げる営業を除く。）に共通する施設の基準については別表第一、同条各号に掲げる営業ごとの施設の基準については別表第二、法第十三条第一項の規定に基づき定められた基準若しくは規格に適合する生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。第五条及び別表第三第一号において同じ。）又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準については、別表第一及び別表第二に加え、別表第三のとおりとする。

### (適用除外)

第三条 知事は、規則で定める場合で、食品衛生上支障がないと認めるときは、別表第一から別表第三までの規定の一部を適用しないことができる。

### (営業許可証等の交付)

第四条 知事は、法第五十五条第二項の規定に基づき許可をしたときは、営業許可証を交付するものとする。ただし、規則で定める場合は、この限りでない。

- 2 知事は、法第五十七条第一項に規定する届出を行った者に対し、届出済証を交付することができる。
- 3 第一項の営業許可証の交付を受けた者は、営業施設内の見やすい位置に当該営業許可証を掲示しなければならない。ただし、規則で定める場合は、この限りでない。
- 4 前三項の規定は、地域保健法（昭和二十二年法律第百一号）第五条第一項の規定に基づく政令で定める市の区域には、適用しない。

### (生食用食肉の加工又は調理を行う営業施設の届出)

第五条 令第三十五条第一号の飲食店営業、同条第三号の食肉販売業、同条第九号の食肉処理業、同条第二十六号の複合型そうざい製造業又は同条第二十八号の複合型冷凍食品製造業を営もうとする者又は現に営む者のうち、生食用食肉を加工し、又は調理しようとするものは、法第五十四条に規定する営業施設ごとに、規則で定めるところにより、知事に届け出なければならない。

- 2 前条第四項の規定は、前項の場合について準用する。

(ふぐを処理する営業施設の届出)

第六条 令第三十五条第一号の飲食店営業、同条第四号の魚介類販売業、同条第十六号の水産製品製造業、同条第二十六号の複合型そうざい製造業又は同条第二十八号の複合型冷凍製品製造業を営もうとする者又は現に営む者のうち、ふぐを処理しようとするものは、法第五十四条に規定する営業施設ごとに、規則で定めるところにより、知事に届け出なければならない。

2 第四条第四項の規定は、前項の場合について準用する。

(ふぐ処理者として認める者)

第七条 食品衛生法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十三号)別表第十七第一号へに規定するふぐの種類の見別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると知事が認める者(以下「ふぐ処理者」という。)は、次の各号のいずれかに該当する者とする。

一 知事がふぐ処理者免許を与えた者

二 前号に掲げる者と同等以上の知識及び技能を有する者として規則で定める者

2 前項の規定にかかわらず、同項第二号に掲げる者が次の各号のいずれかに該当するときは、知事は、ふぐ処理者として認めないことができる。

一 その責めに帰すべき事由により、ふぐ処理に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき。

二 麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤の中毒者

三 前二号に掲げるもののほか、規則で定める者

3 第四条第四項の規定は、前二項の場合について準用する。

(ふぐ処理者免許)

第八条 前条第一項第一号のふぐ処理者免許(以下「ふぐ処理者免許」という。)は、次の各号のいずれかに該当する者に対し、規則で定めるところにより知事が与える。

一 知事が行うふぐ処理者試験に合格した者

二 前号に掲げる者のほか、規則で定める者

2 知事は、ふぐ処理者免許を与えたときは、ふぐ処理者免許証を交付する。

(欠格事由)

第九条 知事は、次の各号のいずれかに該当する者に対しては、ふぐ処理者免許を与えないことができる。

一 次条の規定によりふぐ処理者免許を取り消され、その処分のあった日から起算して一年を経過しない者

二 麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤の中毒者

(免許の取消し)

第十条 知事は、ふぐ処理者免許を受けた者が次の各号のいずれかに該当するときは、その免許を取り消すことができる。

- 一 不正な手段で免許を受けたとき。
- 二 その責めに帰すべき事由により、ふぐ処理に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき。
- 三 麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤の中毒者
- 四 前三号に掲げるもののほか、規則で定める者

(委任)

第十一条 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。

附 則

(施行期日)

- 1 この条例は、令和三年六月一日から施行する。

(経過措置)

- 2 この条例の施行の際現に食品衛生法等の一部を改正する法律（平成三十年法律第四十六号）第二条の規定による改正前の食品衛生法（以下この項及び次項において「旧食品衛生法」という。）第五十二条第一項の許可を受け営業を行っている者については、旧食品衛生法第五十二条第三項の有効期間の満了する日までの間は、この条例による改正後の三重県食品衛生法施行条例（次項において「新条例」という。）第二条の規定は適用しない。
- 3 この条例の施行の際現に旧食品衛生法第五十二条第一項の許可を受け営業を行っている者であって、この条例による改正前の三重県食品衛生法施行条例第四条の規定に基づく届出を行っている者は、新条例第五条の規定に基づく届出をしたものとみなす。

## 別表第一（第二条関係）

- 一 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。
- 二 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おり（作業における食品等又は従事者の経路の設定、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を除く。）、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、それらと区画されていること。
- 三 施設の構造及び設備
  - イ 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、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。
  - ロ 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。
  - ハ 床面、内壁及び天井は、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。
  - ニ 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、排水を良好に行うことができ、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。
  - ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
  - ヘ 水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易水道により供給される水（以下「水道事業等により供給される水」という。）又はこれ以外の飲用に適する水（以下「飲用に適する水」という。）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。ただし、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し、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。
  - ト 法第十三条第一項の基準又は規格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おけるへの基準の適用については、「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旨の定めがある食品を取り扱う営業におけるへの基準

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。

チ 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有し、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。

リ 排水設備は次に掲げる要件を満たすこと。

(一) 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。

(二) 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。

(三) 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。

ヌ 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とともに、製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項の基準又は規格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。

ル 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。

ロ 次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて有すること。

(一) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

(二) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

ワ 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とともに、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。

カ 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、不浸透性を有し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。

コ 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。

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

ケ 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。

コ 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。

#### 四 機械器具

イ 食品若しく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ができる構造であること。

ロ 作業に応じた機械器具等を備えること。

ハ 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。

ニ 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とともに、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。

ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

へ 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。

ト 作業場の清掃等をするために必要な数量の専用の用具を備え、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。

## 五 その他

イ 令第三十五条第一号の飲食店営業にあつては、第三号ヨの基準を適用しない。

ロ 令第三十五条第一号の飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態  
で飲食に供することができる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱  
する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロン  
その他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をい  
う。）を含む。別表第二第一号(一)において同じ。）をする場合にあつては、  
イの規定によるほか、次に掲げる基準により営業をすることができる。

(一) 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。

(二) 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。

(三) 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。

(四) 食品を取り扱う区域にあつては、従事者以外の者が容易に立ち入るこ  
とができない構造である場合は、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。

ハ 令第三十五条第一号の飲食店営業のうち、自動車において調理をする場  
合にあつては、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。

ニ 令第三十五条第九号の食肉処理業のうち、自動車において生体又はとた  
いを処理する場合にあつては、第三号ヲ、ワ及びタ並びに第四号ホの基準  
を適用しない。

ホ 令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業で冷  
凍食品を製造する場合にあつては、第一号から第四号までに掲げる基準に

加え、次に掲げる要件を満たすこと。

- (一) 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室又は場所を有すること。ただし、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。
  - (二) 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。
  - (三) 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。
  - (四) 製品が摂氏零下十五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凍室及び保管室を有すること。
- へ 令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあっては、第一号から第四号までに掲げる基準に加え、次に掲げる要件を満たすこと。
- (一) 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。ただし、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。
  - (二) 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。
  - (三) 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。
- ト 令第三十五条第一号及び第九号に掲げる営業以外の営業で自動車において食品を取り扱う場合にあっては、取り扱う食品に応じ、規則で定める要件を満たすこと。

## 別表第二（第二条関係）

### 一 令第三十五条第一号の飲食店営業

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。

- (一) 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ができる貯水設備を有すること。
- (二) 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ができる貯水設備を有すること。
- (三) 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ができる貯水設備を有すること。

二 令第三十五条第二号の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

イ 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、この限りでない。

ロ 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 令第三十五条第三号の食肉販売業

イ 処理室を有すること。

ロ 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。

ハ 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零下十五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又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。

ニ 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、蓋を備えること。

### 四 令第三十五条第四号の魚介類販売業

イ 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。ただし、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。

ロ 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。

ハ 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。

ニ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

(一) 規則で定める場合にあっては、浄化設備を有すること。

(二) 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。

(三) 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 令第三十五条第五号の魚介類競り売り営業

イ 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。

ロ 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。

ハ 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 令第三十五条第六号の集乳業

イ 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である場合を除く。）を有すること。

ロ 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。



## 七 令第三十五条第七号の乳処理業

- イ 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（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。）。ただし、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。
- ロ 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。
- ハ 製品が摂氏十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。）。
- ニ 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 令第三十五条第八号の特別牛乳搾取処理業

- イ 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である場合を除く。）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。ただし、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。
- ロ 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とともに、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。
- ハ 製品が摂氏十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 令第三十五条第九号の食肉処理業

- イ 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。ただし、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。
- ロ 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、蓋を備えること。
- ハ 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零下十五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又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。
- ニ 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。
- ホ 生体又はとたい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。

- (一) 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たいの洗浄をする設備を有するとともに、必要に応じて懸ちょう室、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たい、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。
  - (二) 剥皮をする場所は、懸ちょ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。
  - (三) 懸ちょう室は、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。
  - (四) 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ができる設備を有するとともに、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。
- へ 自動車において生体又はとたい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。
- (一) 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。
  - (二) 計画処理頭数（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。ただし、鹿又はいのしし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ができる貯水設備を有すること。
  - (三) 排水の貯留設備を有するとともに、当該貯留設備は、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、蓋を備えること。
  - (四) 車外において剥皮をする場合にあつては、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たい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。
- ト 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。
- (一) 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するとともに、必要に応じて製品の包装をする室を有し（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。）各室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。
  - (二) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。
  - (三) 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 令第三十五条第十号の食品の放射線照射業
- イ 専用の照射室を有すること。
  - ロ 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。

- ハ 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 令第三十五条第十一号の菓子製造業
- イ 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。ただし、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。
  - ロ 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有すること。
  - ハ 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。
  - ニ 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 令第三十五条第十二号のアイスクリーム類製造業
- イ 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である場合を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設である場合を除く。）を有すること。ただし、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。
  - ロ 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 令第三十五条第十三号の乳製品製造業
- イ 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である場合を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設である場合を除く。）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。ただし、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。
  - ロ 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 令第三十五条第十四号の清涼飲料水製造業
- イ 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てをする設備を有すること。ただし、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。
  - ロ 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 令第三十五条第十五号の食肉製品製造業
- イ 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。ただし、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。

ロ 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。

#### 十六 令第三十五条第十六号の水産製品製造業

イ 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。ただし、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。

ロ 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。

ハ 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。

ニ 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。

ホ 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。

ヘ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

（一）規則で定める場合にあっては、浄化設備を有すること。

（二）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。

（三）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 令第三十五条第十七号の冰雪製造業

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。ただし、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 令第三十五条第十八号の液卵製造業

イ 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。ただし、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。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、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。

ハ 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零下十五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又は冷凍設備を有すること。

#### 十九 令第三十五条第十九号の食用油脂製造業

イ 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。ただし、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 食用油脂の製造をする施設の製品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。

ハ マーガリン又はショートニングの製造をする施設の製品を製造する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とともに、必要に応じて熟成室を有すること。

## 二十 令第三十五条第二十号のみそ又はしょうゆ製造業

イ 製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、並びに製品の充填、包装及び保管をする室又は場所を有すること。ただし、室を場所とする場合にあつては作業区分に応じて区画されており、充填及び包装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てをする設備を有すること。

ロ しょうゆを製造する場合にあつては、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。

ハ 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つては、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 令第三十五条第二十一号の酒類製造業

イ 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（蒸留及び圧搾を含む。）をし、並びに製品の充填、包装及び保管をする室又は場所を有すること。ただし、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の充填及び包装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てをする設備を有すること。

ハ 製造する品目に応じて、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 令第三十五条第二十二号の豆腐製造業

イ 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。ただし、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 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。

ハ 無菌充填豆腐を製造する場合にあつては、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。

ニ 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあつては、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 令第三十五条第二十三号の納豆製造業

イ 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。ただし、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。

ロ 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 令第三十五条第二十四号の麺類製造業

イ 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。ただし、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。

ロ 原材料の前処理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、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 令第三十五条第二十五号のそうざい製造業及び同条第二十六号の複合型そうざい製造業

イ 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。ただし、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。

ロ 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。

ハ 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 令第三十五条第二十七号の冷凍食品製造業及び同条第二十八号の複合型冷凍食品製造業

イ 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。ただし、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。

ロ 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。

ハ 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。

ニ 製品が摂氏零下十五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凍室及び保管室を有すること。

#### 二十七 令第三十五条第二十九号の漬物製造業

イ 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。ただし、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。

ロ 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。

ハ 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ができる機能を備える冷蔵設備を有すること。

二十八 令第三十五条第三十号の密封包装食品製造業

- イ 原材料の保管及び前処理又は調合并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。ただし、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。
- ロ 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。
- ハ 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 令第三十五条第三十一号の食品の小分け業

- イ 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。ただし、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。
- ロ 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 令第三十五条第三十二号の添加物製造業

- イ 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。ただし、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。
- ロ 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とともに、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。
- ハ 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、この限りでない。
- ニ 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、この限りでない。

別表第三（第二条関係）

- 一 令第三十五条第一号の飲食店営業、同条第三号の食肉販売業、同条第九号の食肉処理業、同条第二十六号の複合型そうざい製造業及び同条第二十八号の複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
  - イ 生食用食肉の加工又は調理をするための設備は、他の設備と区分されていること。
  - ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
  - ハ 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えるこ

と。

ニ 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏四度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏零下十五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又は冷凍設備を有すること。

ホ 生食用食肉を加工する施設にあつては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。

二 令第三十五条第一号の飲食店営業、同条第四号の魚介類販売業、同条第十六号の水産製品製造業、同条第二十六号の複合型そうざい製造業及び同条第二十八号の複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

イ 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。

ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

ハ ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏零下十八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。