

営業施設基準

第1 共通基準

- 1 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若しくは設備又は機械器具の配置とし、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 施設は、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及び消毒の実施等により、必要な衛生管理の措置が講じられている場合は、この限りでない。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は、それらと区画されていること。
- 3 施設の構造及び設備
 - イ ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止することが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することができる設備を設けること。
 - 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設けること。
 - 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、床面は不浸透性材料で作られ排水が良好であることとし、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のできるよう必要な照度を確保できる機能を有すること。
 - ヘ 水道法（昭和三十二年法律第七十七号）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専用水道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設けること。飲用に適する水を使用する場合には、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であること。なお、貯水槽を使用する場合には、食品衛生上支障のない構造であること。
 - ト 食品衛生法第十三条第一項の規定により別に定められた基準又は規格（以下「法基準等」という。）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規定の適用については、への規定中「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」と、法基準等に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おけるへの規定の適用については、への規定中「又は飲用に適する水」とあるのは「又は食品製造用水若しくは殺菌した海水」と、「飲用に適する水を使用する」とあるのは「食品製造用水又は殺菌した海水を使用する」とする。
 - チ 従業者の手指を洗浄及び消毒をする装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数設けること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。
 - リ 排水設備は、次の要件を満たすこと。

- (1) 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。
 - (2) 汚水が逆流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。
 - (3) 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設備又は冷凍設備を必要に応じて設けること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍であって、法基準等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、当該定めに従い必要な設備を設けること。
- ル 必要に応じて、ねずみ及び昆虫が侵入した際に駆除するための設備を設けること。
- ヲ 次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて設けること。
- (1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
 - (2) 専用の流水式手洗い設備を設けること。
- ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止が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設けること。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設けること。
- カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性で十分な容量を備えており、清掃が容易であり、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設けること。
- ク 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さで作業場への出入りが容易な位置に設けること。
- 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設けること。
- コ ソ 添加物を使用する施設にあっては、当該添加物を専用で保管することができる設備又は場所を設け、及び計量器を備えること。

4 機械器具

- イ 作業場の機械器具その他の設備及び容器（以下「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接触する機械器具等は、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、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄が容易な位置に設けること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃が容易な構造であり、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は、汚染を防止することができる専用の容器を使用すること。
- ヘ 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 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備えることとし、その保管場所及び従事者が当該用具による清掃等の作業内容を理解するための掲示を行うための設備を設けること。

5 その他

- イ 飲食店営業（以下「飲食店営業」という。）にあっては、3のヨの規定を適用しない。

- ロ 飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態での飲食に供することの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、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含む。第2の1のイにおいて同じ。）をする場合には、次に定める基準により営業をすることができる。
- (1) 食品を取り扱う区域にあっては、従事者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造である場合には、2の規定にかかわらず、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。
 - (2) 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には、3のニの規定にかかわらず、不透水性材料以外の材料を使用することができる。
 - (3) 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には、3のりの(1)の規定にかかわらず、床面に設けないこととすることができる。
 - (4) 冷蔵設備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には、3のヌの規定にかかわらず、施設外に設けることができる。
- ハ 飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合には、3のニ、リ、ヲ及びタの規定を適用しない。
- ニ 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は、3のヲ、ワ及びタ並びに4のホの規定を適用しない。
- ホ 冷凍食品製造業及び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には、次に掲げる要件を満たすこと。
- (1) 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（作業区分に応じて区画されている場合に限る。以下同じ。）を設けること。
 - (2) 原材料を保管する室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
 - (3) 製品を製造する室又は場所には、必要に応じて、加熱、殺菌、放冷又は冷却をするための設備を設けること。
 - (4) 製品が -15°C 以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を設けること。
- ヘ 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には、次に掲げる要件を満たすこと。
- (1) 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設け、必要に応じて、容器包装の洗浄設備を設けること。
 - (2) 原材料の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
 - (3) 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却をするための設備を設けること。

第2 営業の種類ごとの基準

1 飲食店営業のうち自動車において調理をする場合（いわゆるキッチンカー）

- イ 簡易な営業にあつては、一日の営業において約40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設けること。
- ロ 比較的大量の水を要しない営業にあつては、一日の営業において約80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設けること。
- ハ 比較的大量の水を要する営業にあつては、一日の営業において約200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設けること。

2 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業（自動販売機を屋内に設置するものを除く。）

- イ ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を設けること。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つては、この限りでない。
- ロ 床面は、清掃等が容易な不浸透性材料で作られていること。

3 食肉販売業

- イ 処理室を設けること。
- ロ 処理室には、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設けること。
- ハ 製品が、冷蔵による保存を要する場合には製品が10℃以下となるよう管理することのできる機能を有する冷蔵設備を、冷凍による保存を要する場合には製品が-15℃以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を、処理量に応じた規模で設けること。
- ニ 不可食部分又は廃棄物を入れる容器は、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。

4 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設けること。
- ロ 原材料の処理をする室又は場所には、鮮魚介類の処理に必要な設備等を設けること。
- ハ 生食用鮮魚介類を取り扱う施設には、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には、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) 必要に応じて、浄化設備を設けること。
 - (2) かきの前処理をする室又は場所には、殻付きかきの洗浄に必要な設備を設けること。
 - (3) かきの処理をする室又は場所には、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を設けること。

5 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室又は場所を設けること。
- ロ 必要に応じて、冷蔵設備若しくは冷凍設備又は製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を設けること。
- ハ 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合には、必要に応じて、海水の殺菌設備を設けること。

6 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を除く。）を設けること。
- ロ 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵設備を設けること。

7 乳処理業

- イ 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設けること。
ただし、生乳を使用しない施設にあっては受入検査及び貯蔵をする室又は場所を、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設けることを要しない。
- ロ 生乳の処理をする室又は場所には、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を設けること。
- ハ 製品が10℃以下となるよう管理することのできる機能を有す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設けること（常温による保存が可能な製品のみを製造する施設を除く。）。
- ニ 生乳の受入検査をする室又は場所には、生乳の受入検査をするために必要な設備を設けること。

8 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を除く。）を設け、必要に応じて、洗瓶をする室又は場所を設けること。
- ロ 生乳の処理をする室又は場所には、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を設けること。なお、生乳の殺菌をする場合には、自記温度計を備えた殺菌設備を設けること。
- ハ 製品が10℃以下となるよう管理することのできる機能を有する冷却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で設けること。

9 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設けること。
- ロ 不可食部分又は廃棄物を入れる容器は、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。
- ハ 製品が冷蔵による保存を要する場合には製品が10℃以下となるよう管理することのできる機能を有する冷蔵設備を、冷凍による保存を要する場合には製品が-15℃以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を処理量に応じて設けること。
- ニ 処理室には、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設けること。
- ホ 生体又はとたいを処理する場合には、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。）及び剥皮をする室又は場所並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を設けること。また、必要に応じて、懸ちよう室又は脱羽をし、若しくは羽毛、皮、骨等を置く室又は場所を設け、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室又は場所を設けること。
 - (2) 剥皮をする場所には、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するための設備を設けること。
 - (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) 洗浄及び消毒をするための設備には、60℃以上の温湯及び83℃以上の熱湯を供給することのできる設備を設けること。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。

ヘ 自動車において生体又はとたいを処理する場合には、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（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、省令別表第十七の四のイに掲げる事項を満たす水を十分に供給することのできる機能を有する貯水設備を設けること。なお、鹿又はいのししを処理する場合には、成獣一頭当たり約100リットルの水を供給することのできる貯水設備を設けること。

(3) 排水の貯留設備は、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は、処理をする場所を処理室の入口に隣接して設けることとし、風雨、ほこり等の外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。

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。

(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設備又は冷凍設備を設け、必要に応じて、製品の包装をする室を設けること。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、運搬器具の洗浄及び殺菌をし、並びに原材料となる血液の貯蔵をする室を設けることを要しない。

(2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を設けること。

(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ステンレス鋼サニタリー管で接続されていること。

10 食品の放射線照射業

イ 専用の照射室を設けること。

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設けること。

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。

11 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設けること。

ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、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設けること。

ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

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は、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を設けること。

12 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。）を設けること。

ロ 製品の製造をする室又は場所には、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を設けること。

13 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。）を設け、必要に応じて、洗瓶をする室又は場所を設けること。
- ロ 製品の製造をする室又は場所には、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を設け、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設けること。

14 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（水のみを原料とする清涼飲料水をいう。）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設け、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設けること。
- ロ 原材料の調合又は製品の製造をする室又は場所には、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌をするための設備を設けること。

15 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設けること。
- ロ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、殺菌、乾燥、くん煙、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設けること。

16 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する室又は場所を設け、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設けること。
- ロ 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
- ハ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、くん煙、ばい焼、脱水、冷却等をするための設備を設けること。
- ニ 生食用鮮魚介類を取り扱う場合には、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。）に必要な設備を設けること。
- ヘ かきを処理する場合には、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) 必要に応じて、浄化設備を設けること。
 - (2) かきの前処理をする室又は場所には、殻付きかきの洗浄に必要な設備を設けること。
 - (3) かきの処理をする室又は場所には、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を設けること。

17 氷雪製造業

製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて、製品の調整及び包装をする室又は場所を設けること。

18 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設けること。
- ロ 製品を製造する室又は場所には、割卵、充填及び冷却をするための設備を設け、必要に応じて洗卵、ろ過、加熱殺菌及び冷却をするための設備を設けること。
- ハ 製品が冷蔵による保存を要する場合には製品が8℃以下となるよう管理することのできる機能を有する冷蔵設備を、冷凍による保存を要する場合には製品が-15℃以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を設けること。

19 食用油脂製造業

- イ 原材料の保管並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設けること。
- ロ 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所には、精製、充填及び包装をするための設備を設け、必要に応じて、搾油又は調合をするための設備を設けること。
- ハ マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所には、充填及び包装をするための設備を設け、必要に応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却をするための設備又は熟成室を設けること。

20 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、並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を設けること。
- ロ 製品の包装充填をする室又は場所には、必要に応じて、容器の洗浄及び製造又は組立てをするための設備を設けると。
- ハ しょうゆを製造する場合には、必要に応じて、圧搾、火入れ、調合、ろ過又は圧搾製成をするための設備を設けると。
- ニ 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は、必要に応じて、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填又は密栓をするための設備を設けること。

21 酒類製造業

- イ 必要に応じて、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、並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を設けること。
- ロ 製品の包装充填をする室又は場所には、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ための設備を設けること。
- ハ 必要に応じて、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、充填又は密栓をするための設備等を設けること。

22 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設けること。
- ロ 製品の製造をする室又は場所には、殺菌及び冷却をするための設備を設け、必要に応じて、包装をするための設備を設けること。

- ハ 無菌充填豆腐を製造する場合には、連続流動式加熱殺菌機並びに充填及び密封をするための設備を設けること。
- ニ 豆腐を主原料とする食品を製造する場合には、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をするための設備を設けること。

23 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設けること。
- ロ 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装をするための設備を設けること。

24 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設け、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設けること。
- ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調又は冷却をするための設備を設けること。

25 そうざい製造業及び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設けること。
- ロ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷又は冷却をするための設備を設けること。
- ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

26 冷凍食品製造業及び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設けること。
- ロ 原材料の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
- ハ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、加熱、殺菌、放冷又は冷却をするための設備を設けること。
- ニ 製品が -15°C 以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を設けること。

27 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設けること。
- ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、洗浄、漬け込み、殺菌等をするための設備を設けること。
- ハ 浅漬を製造する場合には、製品が 10°C 以下となるよう管理することのできる機能を有する冷蔵設備を設けること。

28 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並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて、容器包装の洗浄設備を設けること。
- ロ 原材料の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
- ハ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌又は冷却をするための設備を設けること。

29 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設けること。
- ロ 原材料及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

30 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設けること。
- ロ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等をするための設備を設け、添加物製剤を製造する場合には、含有成分を均一にする機械設備を設けること。
- ハ 原材料又は製品の試験検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を設けること。
- 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設備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機械設備で製造する場合であって、当該機械設備により製造された添加物が法基準等に適合するときは、この限りでない。

第3 法基準等に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準

1 飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、複合型そうざい製造業及び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は、第1及び第2の基準に加え、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が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設けること。
- 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による保存を要する場合には当該生食用食肉が4℃以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵設備を、冷凍による保存を要する場合には当該生食用食肉が-15℃以下となるよう管理することができる機能を有する冷凍設備を設けること。
- ホ 生食用食肉を加工する施設には、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を設けること。

2 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のうち、ふぐを処理する施設は、第1及び第2の基準に加え、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、施設することのできる容器等を設けること。
- 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は、ふぐを-18℃以下で急速に凍結することのできる機能を有する冷凍設備を設けること。

第四 自動車（キッチンカーを除く）、屋台等、移動または撤去を前提とした飲食店 営業に係る施設の基準

1 営業施設基準

- イ 施設は、雨水、直射日光等を防止することができ、屋根、側面及び背面を有し、清掃しやすい構造であること。
- ロ 従事者の手指を洗浄及び消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を設けること。
- ハ 施設には、必要に応じて採光照明設備を設けること。
- ニ 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる設備を設けること。
- ホ 蛇口を有し、水道水又は飲用に適する水を原水とした水（以下「水道水等」という。）を次の条件に応じた量を供給し、同量の廃水を保管することができる貯水設備を設けること。
 - ・単一品目のみを取り扱う場合は40リットル以上
 - ・複数品目を取り扱う場合は80リットル以上
- ヘ 廃棄物を衛生的に処理できる器具又は容器を備えること。
- ト 冷蔵又は冷凍管理が必要な食品を取り扱うときは、取扱量に応じた容量を有する冷蔵又は冷凍設備を設けること。
- チ 冷蔵又は冷凍設備には、見やすい位置に温度計を備えること。

2 取り扱いできる食品

- イ 提供できる食品は、直前に加熱調理して提供するもので調理加工工程が簡易なものを原則とする。（かき氷、アイスクリーム類は除く）
- ロ かき氷については、冰雪製造業で製造された氷を使用し、機械を用いて削氷を行い、衛生的な器具を用いて盛り付けを行うこと。
- ハ アイスクリーム類は、既製品のアイスクリーム類をディッシャーでカップ等に盛り付けるか、既製品のソフトクリームミックスを使用して、ソフトクリームサーバーにより盛り付けて提供すること。
- ニ 施設では、原材料の細切等の仕込み行為は行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ第一及び第二で規定する営業施設基準を満たすことのできる施設等で行うこと。
- ホ 提供できる品目数は、40リットル以上の貯水設備を備える場合は、一品目とし、80リットル以上の貯水設備を備える場合は、複数品目とすることができる。なお、付随的な飲料（既製品に限る。）の注ぎ分け等は、一品目の範囲とする。

3 営業できる区域

- イ 営業許可は、原則、施設の保管場所（県外にある場合は、主たる営業場所）を所管する保健所に申請するものとする。
- ロ 営業所所在地は県内一円とし、県内の保健所長（岡山市、倉敷市を含む）が許可したものは、岡山県内一円で営業できるものとする。