

別表第1（第2条関係）

- 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 食品、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、作業区分に応じて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、この限りでない。
- 3 施設が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と同一の建物にある場合は、それらと区画されていること。
- 4 施設の構造及び設備は、次に掲げるところによること。
 - (1) ほこり、汚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有すること。
 - (2) 食品等を取り扱う作業をする場所の上部は、結露しにくく、結露によるかびの発生及び結露した水による食品等の汚染を防止するため換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
 - (3) 床面、内壁及び天井の材料及び構造は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易に行うことができるものであること。
 - (4) 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設において、床面にあっては、不浸透性の材料で作られ、及び排水が良好であり、内壁にあっては、床面から容易に汚染される高さまで不浸透性の材料で腰張りされていること。
 - (5) 作業、検査及び清掃等を十分に行うための照度を確保できる照明設備を有すること。
 - (6) 施設の必要な場所に適切な温度で十分な量の水道事業等により供給される水又は規則で定める飲用に適する水を供給することができる給水設備を有すること。
 - (7) 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又は浄水装置を備え、その水源は、外部から汚染されない構造を有する

こと。

- (8) 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。
- (9) (6)の規定中「規則で定める飲用に適する水」とあるのは、法第13条第1項の規定により別に定められた基準又は規格に食品製造用水の使用についての定めがある食品を取り扱う営業については「食品製造用水」と、食品製造用水又は殺菌した海水の使用についての定めがある食品を取り扱う営業については「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
- (10) 従業者の手指を洗浄消毒する装置及び洗浄後の手指の再汚染を防止する構造の水栓を備える流水式手洗い設備を必要な個数有すること。
- (11) 排水設備は、次の要件を満たすこと。
 - ア 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び汚水、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。
 - イ 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。
 - ウ 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。
- (12) 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有すること。
- (13) 法第13条第1項の規定により別に定められた基準又は規格に冷蔵又は冷凍についての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。
- (14) 必要に応じてねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備又はこれらが侵入した際に駆除するための設備を有すること。
- (15) 従業者の数に応じた数の便所を有し、その便所は、次の要件を満たすこと。
 - ア 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
 - イ 専用の流水式手洗い設備を有すること。
- (16) 原材料をその種類及び特性に応じた温度並びに汚染されない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。
- (17) 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。
- (18) 廃棄物を入れる容器又は保管する設備は、次の要件を満たすこと。
 - ア 不浸透性の材料を用い、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

イ 十分な容量を備えていること。

ウ 清掃がしやすいこと。

(19) 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。

(20) 従事者の数に応じた十分な広さがある更衣場所を作業場への出入りが容易な位置に配置すること。

(21) 食品等を洗浄するため、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有し、その設備は、必要に応じて温湯、蒸気等を供給することができる機能を備えること。

(22) 添加物を使用する施設にあつては、添加物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。

5 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、次に掲げるところによること。

(1) 機械器具等は、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。

(2) 作業に応じた機械器具等を備えること。

(3) 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、次の要件を満たすこと。

ア 耐水性の材料で作られていること。

イ 洗浄が容易であること。

ウ 温湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能であること。

(4) 固定された、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に配置すること。

(5) 組立式の機械器具等は、分解及び清掃をしやすい構造であり、必要に応じて洗浄又は消毒が可能な構造であること。

(6) 食品又は添加物を運搬する容器は、汚染を防止することができる専用のものを備えること。

(7) 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。

(8) 作業場の清掃等をするために必要な数の専用の用具を備え、その保管場所を有すること。

(9) 従事者が清掃等の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。

6 次の(1)から(4)までに掲げる場合には、前各号に掲げる基準のうち、それぞれ(1)から(4)までに定めるものは、適用しない。

(1) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業の場合 第4号(19)

(2) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合 第4号(4)、(11)、(15)及び(20)

(3) 政令第35条第4号に規定する魚介類販売業のうち、自動車において処理をする場合 第4号(4)、(11)、(15)及び(20)

(4) 政令第35条第9号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合 第4号(15)から(17)まで及び(20)並びに前号(6)

7 政令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態でも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、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。別表第2第1号(1)において同じ。）をする場合にあっては、第2号並びに第4号(4)及び(11)から(13)までの規定にかかわらず、次に定める基準により営業をすることができる。

(1) 床面及び内壁は、取り扱う食品及び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、不浸透性の材料以外の材料を使用することができる。

(2) 排水設備は、取り扱う食品及び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、床面に設けないことができる。

(3) 冷蔵設備又は冷凍設備は、取り扱う食品及び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、施設外に設けることができる。

(4) 食品を取り扱う区域は、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、区画しないことができる。

8 次の(1)及び(2)に掲げる場合には、第1号から第5号までに掲げる基準のほか、それぞれ(1)及び(2)に定めるところによること。

(1) 政令第35条第27号及び第28号に規定する営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合 次のアからエまでの要件を満たすこと。

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作業区分に応じて区画された場所（以下「区画された場所」という。）を

有すること。

イ 原材料を保管する室又は場所は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

ウ 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、放冷又は冷却に必要な設備を有すること。

エ 製品が零下15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。

(2) 政令第35条第30号に規定する営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合 次のアからウまでの要件を満たすこと。

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区画された場所を有し、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。

イ 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵設備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、殺菌又は冷却に必要な設備を有すること。