

○富山県食品衛生条例

平成11年12月22日

富山県条例第53号

改正 平成15年12月19日条例第61号
平成16年3月24日条例第15号
平成17年3月25日条例第45号
平成20年9月29日条例第48号
平成23年12月14日条例第52号
平成24年9月28日条例第58号
平成25年6月28日条例第38号
平成27年3月18日条例第21号
令和2年3月25日条例第18号
令和2年12月16日条例第59号

富山県食品衛生条例を公布する。

富山県食品衛生条例

(趣旨)

第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第54条の規定による営業の施設の基準並びに食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第8条第1項の規定による食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準を定めるものとする。

(平15条例61・平24条例58・令2条例18・令2条例59・一部改正)

(営業の施設の基準)

第2条 法第54条の規定による公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設の基準は、政令第35条各号に掲げる営業（同条第2号及び第6号に掲げる営業を除く。）に共通する事項については別表第1、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第2、法第13条第1項の規定に基づき定められた基準又は規格に適合する生食用食肉を取り扱う営業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設の基準にあつては別表第1及び別表第2に掲げる基準に加え、別表第3のとおりとする。

2 飲食店営業（短期間の催し等の際して、同一の場所で簡易な施設を臨時に設けて、食品（法第4条第1項に規定する食品をいう。以下同じ。）の簡易な調理、製造又は販売をする形態のものに限る。）にあつては、前項の規定にかかわらず、当該営業の施設の基準は、

別表第4のとおりとする。

(平15条例61・平27条例21・一部改正、令2条例18・旧第3条繰上・一部改正、令2条例59・一部改正)

(適用除外)

第3条 前条の規定にかかわらず、知事は、当該営業の施設の立地条件、営業の期間又は営業の形態において特別の事情がある場合で、食品衛生（法第4条第6項に規定する食品衛生をいう。以下同じ。）上支障がないと認めるときは、当該規定の一部を適用しないことができる。

(平15条例61・平25条例38・一部改正、令2条例18・旧第6条繰上・一部改正、令2条例59・旧第4条繰上・一部改正)

(食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準)

第4条 政令第8条第1項の規定による食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準は、別表第5のとおりとする。

(平24条例58・追加、平27条例21・一部改正、令2条例18・旧第7条繰上・一部改正、令2条例59・旧第5条繰上・一部改正)

附 則

(施行期日)

1 この条例は、平成12年4月1日から施行する。

(経過措置)

2 この条例の施行前に富山県食品衛生法施行細則（昭和40年富山県規則第33号）の規定に基づいて提出されている届出書その他の書類は、この条例の規定に基づいて提出されている届出書その他の書類とみなす。

附 則（平成15年条例第61号）

この条例は、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成15年法律第55号）附則第1条第3号に掲げる規定の施行の日から施行する。

(施行の日＝平成16年2月27日)

附 則（平成16年条例第15号）

この条例は、公布の日から施行する

附 則（平成17年条例第45号）

この条例は、平成17年7月1日から施行する。

附 則（平成20年条例第48号）

この条例は、平成20年11月1日から施行する。

附 則（平成23年条例第52号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（平成24年条例第58号）

この条例は、平成25年1月1日から施行する。

附 則（平成25年条例第38号）

（施行期日）

1 この条例は、平成25年8月1日から施行する。

（経過措置）

2 この条例の施行の際現に漬物製造業を営んでいる者についてのこの条例による改正後の第4条第1項の規定の適用については、同項中「あらかじめ」とあるのは、「富山県食品衛生条例の一部を改正する条例（平成25年富山県条例第38号）の施行の日から起算して10日を経過する日までに」とする。

附 則（平成27年条例第21号）

この条例は、平成27年4月1日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

(1) 第1条の改正規定 公布の日

(2) 第3条の改正規定 平成27年7月1日

附 則（令和2年条例第18号）

（施行期日）

1 この条例は、令和2年6月1日から施行する。

（経過措置）

2 この条例による改正前の富山県食品衛生条例第1条、第2条、第4条第4項、第5条、第6条、別表第1及び別表第2の規定は、この条例の施行の日から起算して1年を経過する日までの間は、なおその効力を有する。

附 則（令和2年条例第59号）

（施行期日）

1 この条例は、令和3年6月1日から施行する。

（経過措置）

2 この条例の施行の際現にこの条例による改正前の富山県食品衛生条例（以下「旧条例」という。）第3条第1項の規定による届出をして漬物製造業を営んでいる者であって、食

品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条の規定による改正後の食品衛生法（昭和22年法律第233号）（次項において「新法」という。）第55条第1項の許可を受けていないものについては、旧条例第3条第3項及び第6条の規定は、この条例の施行の日から起算して3年を経過する日までの間は、なおその効力を有する。

- 3 この条例の施行の際現に旧条例第3条第2項の規定による届出をして給食を継続的に供与するための施設を設けている者であって、新法第57条第1項の規定による届出をしていないものについては、旧条例第3条第3項及び第6条の規定は、この条例の施行の日から起算して6月を経過する日までの間は、なおその効力を有する。

別表第1（第2条関係）

（令2条例59・全改）

- 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並びに機械器具の配置及び食品又は添加物（法第4条第2項に規定する添加物をいう。以下この表及び別表第2第30項において同じ。）を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 2 食品又は添加物、容器包装（法第4条第5項に規定する容器包装をいう。以下同じ。）、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（以下この項及び次項において「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及び消毒の実施等により、衛生管理のための必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。この場合において、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ときは、それらと区画されていること。
- 3 施設の構造及び設備の基準は、次のとおりとする。
 - (1) 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。
 - (2) 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。
 - (3) 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表及び別表第2第2項第2号において「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。
- (4) 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、不浸透性の材料で作られ、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、不浸透性の材料で腰張りされていること。
- (5) 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。
- (6) 水道事業等により供給される水（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道又は同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水をいう。以下同じ。）又は飲用に適する水（水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。以下同じ。）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。
- (7) 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（食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品の部B食品一般の製造、加工及び調理基準の項の5に規定する食品製造用水をいう。以下この号において同じ。）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前号の規定の適用については、「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同号の規定の適用については、「飲用に適する水（水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。以下同じ。）」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
- (8) 従業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必要な個数有すること。この場合において、水栓は、洗浄後の手指が再び汚染されることを防止できる構造であること。
- (9) 排水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
- 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。
- イ 汚水の逆流により食品等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、適切な位置に設置されていること。

- (10) 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。
- (11) 必要に応じて、ねずみ、昆虫等が侵入した際に駆除するための設備を有すること。
- (12) 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。
 - 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。
- (13) 原材料を種類及び特性に応じた温度であり、かつ、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。この場合において、施設で使用する洗剤、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。
- (14) 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。
- (15) 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。
- (16) 更衣場所は、従業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。
- (17) 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。
- (18) 添加物を使用する施設にあつては、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有し、かつ、計量器を備えること。

4 機械器具の基準は、次のとおりとする。

- (1) 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（以下この項において「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。
- (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れる機械器具等は、耐水性の材料で作られ、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。
- (4) 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。

- (5) 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。
- (6) 冷蔵、冷凍、加熱、殺菌等の設備には、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。
- (7) 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業者が作業を理解しやすくするための作業の内容を掲示する設備を有すること。

5 前各項に掲げる基準以外の基準は、次のとおりとする。

- (1) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業にあっては、第3項第15号の基準を適用しない。
- (2) 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（そのままの状態での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2第1項第1号において同じ。）をする場合にあっては、前号の規定によるほか、次に掲げる基準により営業をすることができる。

ア 床面及び内壁にあっては、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。

イ 排水設備にあっては、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、床面に有しないことができる。

ウ 冷蔵又は冷凍設備にあっては、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、施設外に有することができる。

エ 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ができない構造であれば、区画されていることを要しない。

- (3) 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にあっては、第3項第4号、第9号、第12号及び第16号の基準を適用しない。
- (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にあっては、第3項第12号、第13号及び第16号並びに前項第5号の基準を適用しない。
- (5) 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において冷凍食品を製造する場合は、前各項に掲げるもののほか、次に掲げる要件を満たすこと。

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室又は場

所を有すること。この場合において、室を場所とするときは、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は、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。

(6) 政令第35条第30号に規定する営業以外の営業において密封包装食品を製造する場合は、前各項に掲げるもののほか、次に掲げる要件を満たすこと。

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。この場合において、室を場所とするときは、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は、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。

別表第2（第2条関係）

（令2条例59・追加）

1 政令第35条第1号に規定する飲食店営業であつて自動車において調理をするものの基準は、次のとおりとする。

(1) 簡易な営業にあつては、1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ができる貯水設備を有すること。

(2) 比較的大量の水を要しない営業にあつては、1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ができる貯水設備を有すること。

(3) 比較的大量の水を要する営業にあつては、1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ができる貯水設備を有すること。

2 政令第35条第2号に規定する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の基準は、次のとおりとする。

(1) 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。
- (2) 床面は、清掃等が容易な不浸透性の材料で作られていること。
- 3 政令第35条第3号に規定する食肉販売業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 処理室を有すること。
- (2) 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。
- (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10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蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
- (4) 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、次に掲げる要件を満たすこと。
- ア 不浸透性の材料で作られていること。
- イ 処理量に応じた容量を有していること。
- ウ 消毒が容易であること。
- エ 汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
- オ 蓋を備えていること。
- 4 政令第35条第4号に規定する魚介類販売業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 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。
この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 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を有すること。
- (3) 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（法第4条第4項に規定する器具をいう。以下同じ。）を備えること。
- (4) かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。
- ア 必要に応じて浄化設備を有すること。
- イ 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。
- ウ 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。
- 5 政令第35条第5号に規定する魚介類競り売り営業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 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。
- (2) 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。

- (3) 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。
- 6 政令第35条第6号に規定する集乳業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を他の者に委託して行う施設を除く。以下この表において同じ。）を有すること。
- (2) 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。
- 7 政令第35条第7号に規定する乳処理業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて瓶の洗浄をする室又は場所並びに容器洗浄設備を有すること。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 前号前段の規定にかかわらず、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を、検査を他の者に委託して行う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。
- (3) 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。
- (4) 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（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部（二） 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準の款(1)の項の3のaに規定する常温保存可能品をいう。）のみを製造する施設を除く。）。
- (5) 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。
- 8 政令第35条第8号に規定する特別牛乳搾取処理業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所、牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有し、必要に応じて瓶の洗浄をする室又は場所を有すること。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 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。この場合において、生乳の殺菌をするときは、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。

(3) 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却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。

9 政令第35条第9号に規定する食肉処理業の基準は、次のとおりとする。

(1) 原材料の荷受け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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 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、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 不浸透性の材料で作られていること。

イ 処理量に応じた容量を有していること。

ウ 消毒が容易であること。

エ 汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

オ 蓋を備えていること。

(3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10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蔵又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。

(4) 処理室は、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有すること。

(5) 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。

ア 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ほか、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及び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。

イ 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従業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。

ウ 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。

エ 洗浄消毒設備は、摂氏60度以上の温湯及び摂氏83度以上の熱湯を供給することができる設備を有するほか、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。

(6) 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。

ア 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。

イ 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（以下このイにおいて「水」と総称する。）を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。この場合において、シカ又はイノシシを処理するときは、成獣1頭当たり約100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。

ウ 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性の材料で作られ、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。

エ 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、じんあい等外部環境によるとたいの汚染及びねずみ、昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。

(7) 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。

ア 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並びに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。この場合において、各室又は設備は、作業区分に応じて区画されていること。

イ 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、ア前段の規定にかかわらず、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をする室を有することを要しない。

ウ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。

エ 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。

10 政令第35条第10号に規定する食品の放射線照射業の基準は、次のとおりとする。

- (1) 専用の照射室を有すること。
- (2) 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。
- (3) 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 政令第35条第11号に規定する菓子製造業の基準は、次のとおりとする。

- (1) 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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 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。

- (3) 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。
 - (4) 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。
- 12 政令第35条第12号に規定するアイスクリーム類製造業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 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。次項第1号において同じ。）及び受入検査設備を有すること。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
 - (2) 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。
- 13 政令第35条第13号に規定する乳製品製造業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 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及び受入検査設備を有し、必要に応じて瓶の洗浄をする室又は場所を有すること。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
 - (2) 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。
- 14 政令第35条第14号に規定する清涼飲料水製造業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 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（食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第10条第1項第29号に規定するミネラルウォーター類をいう。）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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
 - (2) 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所にあつては、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。
- 15 政令第35条第15号に規定する食肉製品製造業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
 - (2) 製品の製造をする室又は場所は、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有すること。

16 政令第35条第16号に規定する水産製品製造業の基準は、次のとおりとする。

- (1) 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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 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。
- (3) 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、くん煙、ばい焼、脱水、冷却等をするための設備を有すること。
- (4) 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。
- (5) 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は、らいがい播潰及び殺菌（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。
- (6) かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - ア 必要に応じて浄化設備を有すること。
 - イ 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。
 - ウ 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。

17 政令第35条第17号に規定する冰雪製造業の基準は、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とする。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。

18 政令第35条第18号に規定する液卵製造業の基準は、次のとおりとする。

- (1) 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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 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。
- (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏8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蔵又は冷凍設備を有すること。

19 政令第35条第19号に規定する食用油脂製造業の基準は、次のとおりとする。

- (1) 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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
 - (2) 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。
 - (3) 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並びに熟成室を有すること。
- 20 政令第35条第20号に規定するみそ又はしょうゆ製造業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 製麴^{きく}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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
 - (2) 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製造又は組立てをする設備を有すること。
 - (3) 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、ろ過及び製成に必要な設備を有すること。
 - (4) 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。
- 21 政令第35条第21号に規定する酒類製造業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 製造する品目に応じて、製麴^{きく}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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
 - (2) 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査並びに製造又は組立てをする設備を有すること。
 - (3) 製造する品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴^{きく}、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を有すること。
- 22 政令第35条第22号に規定する豆腐製造業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
 - (2) 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。

(3) 無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。）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有すること。

(4) 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有すること。

23 政令第35条第23号に規定する納豆製造業の基準は、次のとおりとする。

(1) 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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 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。

24 政令第35条第24号に規定する麺類製造業の基準は、次のとおりとする。

(1) 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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所にあつては、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、ゆで、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。

25 政令第35条第25号に規定するそうざい製造業及び同条第26号に規定する複合型そうざい製造業の基準は、次のとおりとする。

(1) 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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 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。

(3) 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。

26 政令第35条第27号に規定する冷凍食品製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業の基準は、次のとおりとする。

(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を有すること。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 原材料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。

(3) 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。
- (4) 製品が摂氏零下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。
- 27 政令第35条第29号に規定する漬物製造業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 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、漬込み、殺菌等をする設備を有すること。
- (3) 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。
- 28 政令第35条第30号に規定する密封包装食品製造業の基準は、次のとおりとする。
- (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有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料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。
- (3) 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。
- 29 政令第35条第31号に規定する食品の小分け業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 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。
- 30 政令第35条第32号に規定する添加物製造業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 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。この場合において、室を場所とするときは、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 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。
- (3) 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。

- (4) 添加物及び添加物以外の製品を製造する施設にあつては、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つて、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第13条第1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3（第2条関係）

（令2条例59・追加）

政令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第3号に規定する食肉販売業、同条第9号に規定する食肉処理業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第28号に規定する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つては、次に掲げる要件を満たすこと。

- 1 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。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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4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蔵又は冷凍設備を有すること。
- 5 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。

別表第4（第2条関係）

（令2条例59・追加）

- 1 施設は、衛生上支障のない場所に位置するものであること。
- 2 施設の周囲は、排水がよく、清掃しやすい状態であること。
- 3 施設はその使用目的に適した大きさ及び構造を有し、かつ、その天井、両側面及び後方を風雨及びじんあいを防ぐ機能を有する材質のパネル、シート等で囲い、販売部分は陳列ケース又は台により区分すること。ただし、別に屋根がある場合は、天井を設けないことができる。
- 4 施設には、地面からの跳ね水、じんあい等により食品を汚染するおそれがある場合は、汚染を防ぐ設備を設けること。

- 5 施設には、作業面において100ルクス以上の明るさを保つことができる設備を設けること。
- 6 施設には、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を供給する設備及び排水設備を設けること。ただし、水の使用が少ない営業にあつては、蓋付きで耐久性のある衛生的な貯水タンク及びその容量以上の排水タンクを設けることによって代えることができる。
- 7 施設には、器具等を洗浄するための流水式洗浄設備及び流水受槽式手洗い設備を設けること。ただし、器具等を洗浄しない場合は、流水式洗浄設備を設けないことができる。
- 8 流水受槽式手洗い設備には、手指の消毒設備を設けること。
- 9 廃棄物を入れる容器は、不浸透性の材料で作られ、蓋のあるものとし、施設外又は必要に応じて施設内の適当な場所に備えること。
- 10 器具、容器等を衛生的に保管することができるように戸棚又はこれに類するものを設けること。
- 11 冷蔵又は冷凍が必要な食品を取り扱う場合は、食品の保存に十分な大きさの冷蔵又は冷凍設備を設け、見やすい位置に温度計を備えること。
- 12 便所は、井戸及び食品を取り扱う場所に衛生上支障のない位置に設け、当該便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備並びに流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。ただし、施設に近接する場所に便所が設けられており、流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備が設けられている場合は、この限りでない。
- 13 食品を水冷する場合には、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を供給する設備、排水設備及び水冷専用の流水受槽式設備を設けること。
- 14 貯水タンクを使用する場合は、その容量は、40リットル以上であること。

別表第5（第4条関係）

（平24条例58・追加、平27条例21・旧別表第3繰下、令2条例18・旧別表第4繰上・一部改正、令2条例59・旧別表第2繰下・一部改正）

- 1 設備の基準は、次のとおりとする。
 - (1) 理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室、事務室等を設けること。
 - (2) 純水装置、定温乾燥器、ディープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の検査又は試験のために必要な機械及び器具を備えること。
- 2 職員の配置の基準は、次のとおりとする。

検査又は試験のために必要な職員を置くこと。