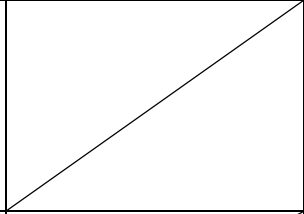
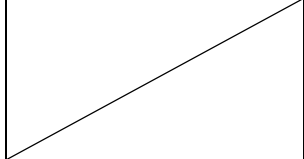
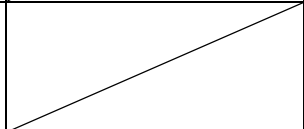


別表（第6条関係）

一 共通基準

項	要件	自動車営業施設への適用
一	営業の施設の設置場所の基準	
	営業の施設は、衛生上支障のない場所に設置すること。	適用する。
二	営業の施設の構造設備の基準	
	1 営業の施設は、住居その他営業の施設以外の施設と明確に区分すること。	適用する。
	2 作業場は、使用目的に応じて適当な広さを有し、かつ、十分な明るさを確保することができる照明の設備及び換気を十分に行うことができる設備を設けること。	適用する。 (換気設備は省略できる。)
	3 作業場の床は、次に掲げる要件を備えること。 (1) 排水溝を有すること。 (2) 清掃が容易にできるよう平滑であり、かつ、適当な勾配のある構造であること。 (3) 水その他の液体により特に汚染されやすい部分は、耐水性材料(厚板、モルタルその他水により腐食しにくいものをいう。以下同じ。)で造られていること。	適用する。 (排水溝及び平滑でかつ適当な勾配がある構造は省略できる。)
	4 作業場の床面と内壁面との接合部分及び排水溝の底面の角は、適度の丸みをつけ、清掃が容易にできる構造であること。	適用する。 (排水溝は省略できる。)
	5 作業場の内壁は、清掃が容易にできる構造とし、床面からの高さが1.5メートルまでの部分及び水その他の液体により特に汚染されやすい部分は、耐水性材料で造られていること。	適用する。
	6 作業場の天井は、隙間がなく、清掃が容易にできる構造であること。	適用する。
	7 営業の施設は、ねずみ、衛生害虫等の侵入を防ぐ構造であること。	適用する。
	8 営業の施設及び機械、器具類は、製造量、販売量、来客数等に応じて十分な規模及び機能を有するものを設けること。	適用する。 (来客数には影響されない。)

<p>9 器具の洗浄、消毒、水切及び乾燥の設備を設けること。</p>	<p>適用する。 (食肉販売業、魚介類販売業、乳類販売業にあっては適用しない。)</p>
<p>10 9の洗浄の設備は、熱湯を十分に供給できるものであること。</p>	<p>適用する。 (未加熱食品を取り扱わない場合は省略できる。)</p>
<p>11 固定した設備又は移動が困難な設備は、洗浄が容易にできる場所に設けること。</p>	<p>適用する。</p>
<p>12 機械は、食品又は添加物に直接接触する部分が不浸透性材料(ステンレス、石、コンクリートその他水が浸透せず、かつ、さびないものをいう。以下同じ。)で造られ、かつ、洗浄及び消毒が容易にできる構造であること。</p>	<p>適用する。</p>
<p>13 器具及び容器包装を衛生的に保管するための設備を設けること。</p>	<p>適用する。</p>
<p>14 添加物を使用する場合は、専用の計量器を備えること。</p>	<p>適用する。</p>
<p>15 原材料、添加物、半製品又は製品を保管する設備は、それぞれ専用のもとし、及び温度、湿度、日光等に影響されない場所に設ける等衛生的に保管ができるものであること。</p>	<p>適用する。</p>
<p>16 冷蔵庫(セ氏10度以下に冷却する能力を有するものに限る。以下同じ。)、冷凍庫その他温度又は圧力を調節する必要のある設備には、温度計、圧力計その他必要な計器を見やすい位置に備えること。</p>	<p>適用する。</p>
<p>17 飲用に適する水を十分に供給できる衛生的な給水設備を専用に設けること。</p>	<p>適用する。 (200L以上) (業種・取扱品目・設備等により給水量を緩和することができる。)</p>
<p>18 十分な容量を有し、不浸透性材料で造られ、清掃が容易にでき、及び汚液、汚臭等が漏れない構造である廃棄物容器を設けること。</p>	<p>適用する。</p>

<p>19 便所には、ねずみ、衛生害虫等の侵入を防ぐ設備を設けるとともに、その出入口及びし尿くみ取口は、衛生上支障のない場所にそれぞれ設けること。</p>	<p>適用する。</p>
<p>20 消毒薬を備えた流水受槽式手洗い設備を、適当な場所に設けること。ただし、露店により営業を行う場合又は自動車により営業(魚介類販売業を除く。)を行う場合にあっては、この限りでない。</p>	<p>適用する。</p>
<p>21 従業員の数に応じて、更衣室その他更衣のための設備を設け、及び専用の外衣、帽子、マスク、履物等を備えること。</p>	<p>適用する。 (更衣室その他更衣のための設備は省略できる。)</p>
<p>22 露店により営業を行う場合又は自動車により営業(魚介類販売業を除く。)を行う場合は、次に掲げる要件を備えること。 (1) 流水受槽式手洗い設備を有しないときは、消毒用アルコール、逆性石けん等を含ませた綿を十分に入れた容器を備えること。 (2) 直接排水ができない場合は、水その他の液体が浸透しにくい材質で、かつ、洗浄が容易にできる排水容器を備えること。</p>	<p>適用する。</p>
<p>23 露店により営業を行う場合は、当該営業に係る施設について、屋根を設け、及び覆いをする等により、調理し、又は加工するための設備にほこり、ちり等が入らない構造とすること。</p>	
<p>24 自動販売機は、屋内に設置すること。ただし、ひさし等により雨水を防止できる場合にあっては、この限りでない。</p>	
<p>25 自動販売機の設置場所の床面は、不浸透性材料で造られ、かつ、清掃が容易にできる構造であること。</p>	

二 業種別基準

項	区分	要件	自動車営業施設への適用
一	飲食店営業	1 調理場の床は、不浸透性材料で造られていること。	適用する。
		2 調理場の食品の保管設備は、床面から0.5メートル以上の高さに設けること。	適用する。
		3 不浸透性材料で造られた洗浄槽を二槽以上設けること。	適用する。 (使い捨て食器類を使用する場合は、一槽以上とする。)
		4 まな板及び包丁は、食肉用、魚介類用、野菜類用、生食用及び加熱調理済み食品用として、それぞれ専用に備えること。	適用する。
		5 生食用及び加熱調理済み食品用のまな板は、合成樹脂(合成ゴムを含む。以下同じ。)で造られていること。	適用する。
		6 冷却保存(常にセ氏10度以下の温度で保存することをいう。以下同じ。)をする必要がある食品を取り扱う場合は、冷蔵庫を設けること。	適用する。
		7 放冷(放熱して、常温まで温度を下げることをいう。以下同じ。)の必要がある食品を取り扱う場合は、放冷のための施設又は設備を専用に設けること。	適用する。
		8 弁当又は仕出し料理を製造する場合は、下処理(原料の選別、解凍、洗浄等の処理をいう。以下同じ。)をするための場所(以下「下処理場」という。)及び食器の洗浄場を、それぞれ専用に設けること。	適用しない。
		9 調理室以外の場所において食品の盛り付けを行う場合は、そのための設備を専用に設けること。	適用しない。

	<p>10 食肉処理業及び食肉販売業の施設において自家製ソーセージを製造する場合は、次に掲げる要件を備えること。</p> <p>(1) 原材料用の肉の細切、ひき肉処理、塩漬け等を行うための施設を設けること。</p> <p>(2) ソーセージを製造するための肉練り機、充填機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他必要な機械及び器具を適正に配置した調理室を設けること。</p> <p>(3) 添加物、調味料等の調合及び計量を行う施設を設けること。</p> <p>(4) ソーセージの中心部を測定できる温度計を備えること。</p> <p>(5) 肉の水素イオン濃度を測定するための装置を備えること。</p> <p>(6) 細菌検査を行うための設備を備えること。</p>	
	<p>11 生食用食肉を加工し、又は調理する場合は、次に掲げる要件（生食用食肉規格基準に規定する生食用食肉の調理基準（以下「生食用食肉調理基準」という。）のみが適用される場合にあっては、(1)から(3)までに掲げる要件）を備えること。</p> <p>(1) 生食用食肉を取り扱う場所は、他の場所と明確に区分すること。</p> <p>(2) 器具の洗浄及び消毒並びに手指の洗浄及び消毒に必要な設備をそれぞれ専用に設けること。</p> <p>(3) 生食用食肉が接触する設備及び器具を専用に備えること。</p> <p>(4) 加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する設備を設け、これに温度を正確に測定することができる装置を備えること。</p> <p>(5) 加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する設備を設けること。</p>	
二	<p>喫茶店営業</p> <p>不浸透性材料で造られた洗浄槽を二槽以上設けること。</p>	<p>適用する。 （使い捨て食器類を使用する場合は、一槽以上とする。）</p>

三	菓子 製 造 業	1 原材料の下処理場は、他の場所と明確に区分すること。	適用しない。
		2 不浸透性材料で造られた洗浄槽を二槽以上設けること。	適用する。 (使い捨て食器類を使用する場合は、一槽以上とする。)
		3 放冷の必要がある食品を取り扱う場合は、放冷のための施設又は設備を専用に設けること。	適用する。
		4 製品を直接包装する場合(機械により自動的に包装する場合を除く。)は、ステンレス又は合成樹脂で造られた包装台を専用に設けること。	適用する。
		5 まな板及び包丁は、生食用、加熱調理済み食品用及びそれ以外の用途用にそれぞれ専用に備えること。	適用する。
		6 生食用及び加熱調理済み食品用のまな板は、合成樹脂で造られていること。	適用する。
		7 冷却保存の必要がある食品を取り扱う場合は、冷蔵庫を設けること。	適用する。
五	アイ スク リ ー ム 類 製 造 業	1 製造場に、製造室及び原材料混合室をそれぞれ専用に設けること。ただし、調製された原材料を使用する場合その他衛生上支障がないと認められる場合にあっては、製造室と原材料混合室を兼ねることができる。	適用しない。
		2 製造室の床及び内壁は、不浸透性材料で造られていること。ただし、内壁のうち水その他の液体により特に汚染されるおそれのない部分は、耐水性材料で造ることができる。	適用しない。
		3 生乳又は生やぎ乳を使用する場合は、受乳室を専用に設けること。ただし、タンクローリーにより集乳する場合にあっては、この限りでない。	適用しない。

		4 原材料の混合から充填までの工程に必要な設備を連結する管は、2メートル以下のサニタリーパイプ(ステンレス、プラスチックその他これらに類する材質を使用した管をいう。以下同じ。)を使用すること。ただし、定置洗浄装置(食品を輸送するためのパイプその他これに類するものを分解せずに洗浄し、及び殺菌する装置をいう。以下同じ。)を備えた場合にあっては、この限りでない。	適用しない。
		5 製品を直接包装する場合(機械により自動的に包装する場合を除く。)は、ステンレス又は合成樹脂で造られた包装台を専用に設けること。	適用しない。
		6 製品を大量に製造する場合は、検査室を専用に設け、これに品質管理のための検査に必要な設備を備えること。	適用しない。
		7 ソフトクリームを製造する場合は、混合液及び混合槽を殺菌するための設備を設けること。	適用する。
		8 自動制御装置等に設けられた計器面の照度は、300ルクス以上であること。	適用する。
十	乳類販売業	1 乳類を取り扱う場所は、他の場所と明確に区分すること。	適用する。
		2 乳類用の冷蔵庫を専用に設けること。	適用する。 (常温保存可能品のみを販売する営業にあっては適用しない。)
		3 空瓶及び輸送箱の置場を設け、これに覆いをする事。	適用する。

十三	食肉販売業	1 枝肉及び精肉を取り扱う場所は、それぞれ明確に区分すること。	適用しない。
		2 冷蔵庫及び冷却保存をすることができる陳列ケースを設け、これらの内部を食肉用と食肉製品用とに明確に区分すること。ただし、自動車により営業を行う場合にあっては、取り出し口が二重扉である冷蔵庫を専用に備えることとする。	適用する。
		3 生食用及び加熱調理済み食品用のまな板は、合成樹脂で造られていること。	適用しない。
		4 鳥又は獣畜をとさつし、又は解体する場合は、専用の処理室を設け、これに処理台を専用に備えること。	適用しない。
		5 食肉製品を薄切りにする場合は、そのための器具を専用に備えること。	適用しない
		6 生食用食肉を加工し、又は調理する場合は、次に掲げる要件（生食用食肉規格基準に規定する生食用食肉の調理基準（以下「生食用食肉調理基準」という。）のみが適用される場合にあっては、（１）から（３）までに掲げる要件）を備えること。 （１）生食用食肉を取り扱う場所は、他の場所と明確に区分すること。 （２）器具の洗浄及び消毒並びに手指の洗浄及び消毒に必要な設備をそれぞれ専用に設けること。 （３）生食用食肉が接触する設備及び器具を専用に備えること。 （４）加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する設備を設け、これに温度を正確に測定することができる装置を備えること。 （５）加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する設備を設けること。	
十五	魚介類販売業	1 魚介類の陳列又は保存のための設備は、それぞれ専用に設けること。	適用する。
		2 刺身、むき身その他生食用に供する食品(以下「刺身等」という。)用の冷蔵庫及び冷却保存をすることができる陳列ケースをそれぞれ専用に設けること。ただし、自動車により営業を行う場合にあっては、取り出し口が二重扉である冷蔵庫を専用に備えることとする。	適用する。

		3 刺身等を調理するための包丁、まな板、布巾及び洗浄槽をそれぞれ専用に備え、まな板にあっては合成樹脂で、洗浄槽にあっては不浸透性材料で造られていること。	適用しない。
		4 刺身等を入れる容器を衛生的に保管できる設備を設けること。	適用しない。
		5 冷凍した魚介類を取り扱う場合は、常にセ氏マイナス18度以下の温度で保存できる冷凍設備を設けること。	適用する。
二十八	豆腐製造業	1 寄桶(豆乳に凝固剤を添加するための容器をいう。)及び型箱は、さびにくい金属で造られたものを使用すること。	適用する。
		2 製品を保存する水槽は、不浸透性材料で造られ、かつ、底部から飲用に適する冷水を絶えず注入できる構造であること。	適用しない。
		3 製品を運搬する容器は、ふたがあり、さびにくい金属で造られ、及び換水ができる構造であること。	適用しない。
		4 油揚げを製造する場合は、さびにくい金属で造られた油切装置を設けること。	適用しない。
		5 包装豆腐(豆乳に凝固剤を添加して、容器包装に充填した後、加熱凝固させたものをいう。)を製造する場合は、殺菌のための設備を設けること。	適用しない。