

別表（第6条関係）

一 共通基準

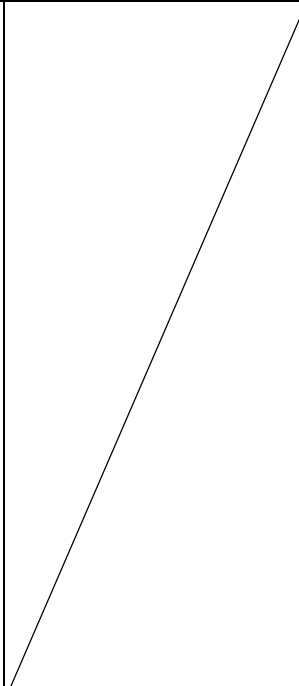
項	要件	露店営業施設への適用
一	営業の施設の設置場所の基準	
	営業の施設は、衛生上支障のない場所に設置すること。	適用する。
二	営業の施設の構造設備の基準	
	1 営業の施設は、住居その他営業の施設以外の施設と明確に区分すること。	適用する。
	2 作業場は、使用目的に応じて適当な広さを有し、かつ、十分な明るさを確保することができる照明の設備及び換気を十分に行うことができる設備を設けること。	適用する。 (換気設備は省略できる。)
	3 作業場の床は、次に掲げる要件を備えること。 (1) 排水溝を有すること。 (2) 清掃が容易にできるよう平滑であり、かつ、適当な勾配のある構造であること。 (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。	適用しない。
	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。	適用しない。
	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。	適用しない。
	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。	適用しない。
	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。	適用しない。
	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。)

9	器具の洗浄、消毒、水切及び乾燥の設備を設けること。	適用する。
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。	適用しない。
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。	適用しない。
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。	適用する。
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。	適用する。
14	添加物を使用する場合は、専用の計量器を備えること。	適用する。
15	原材料、添加物、半製品又は製品を保管する設備は、それぞれ専用のものであり、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。	適用する。
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。	適用する。
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。	適用する。 (20L以上)
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。	適用する。
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。	適用しない。
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。	適用する。

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。	適用する。 (更衣室その他更衣のための設備は省略できる。)
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。	適用する。
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。	適用する。
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。	
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。	

## 二 業種別基準

項	区分	要件	露店営業施設への適用
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。	適用しない。
		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。	適用しない。
		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。	適用しない。
		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。	適用しない。

	<p>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。</p>	<p>適用する。 (クーラーボックスでも可)</p>
	<p>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。</p>	<p>適用しない。</p>
	<p>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。</p>	<p>適用しない。</p>
	<p>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。</p>	<p>適用しない。</p>
	<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	喫茶店営業	不浸透性材料で造られた洗浄槽を二槽以上設けること。	適用しない。
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。	適用しない。
		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。	適用しない。
		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。	適用しない。
		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。	適用しない。
		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。	適用しない。
		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。 （クーラーボックスでも可）