

○茨城県食品衛生法施行細則

昭和47年2月28日

茨城県規則第9号

茨城県食品衛生法施行細則を次のように定める。

茨城県食品衛生法施行細則

茨城県食品衛生法施行細則(昭和24年茨城県規則第6号)の全部を改正する。

(趣旨)

第1条 この規則は、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)、食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号。以下「政令」という。)、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号。以下「省令」という。)及び茨城県食品衛生法施行条例(平成11年茨城県条例第60号。以下「条例」という。)の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

第2条 削除

(法第9条第1項ただし書の職員)

第3条 法第9条第1項ただし書に規定する当該職員は、と畜場法(昭和28年法律第114号)第19条に規定すると畜検査員とする。

第4条から第7条まで 削除

(収去食品等の試験検査成績書)

第8条 保健所長及び食肉衛生検査所長は、法第28条第1項の規定により食品、添加物、器具又は容器包装(以下「食品等」という。)を収去し、当該食品等の試験検査を終了したときは、速やかに被収去者に収去食品等試験検査成績書(様式第1号)を交付しなければならない。

(検査申請書等)

第8条の2 省令第28条に規定する検査の申請は、検査申請書(様式第2号)を所轄保健所長に提出することによって行うものとする。

(収去食品等試験検査依頼)

第9条 保健所長及び食肉衛生検査所長は、法第28条第1項の規定により収去した食品等の試験検査を衛生研究所長、食品衛生検査施設を設置する保健所長又は県西食肉衛生検査所長に依頼することができる。

(食品衛生管理者の届書)

第10条 省令第49条に規定する届書は、食品衛生管理者設置(変更)届(様式第2号)によるものとする。

(管理運営基準)

第11条 条例別表第1第1 食品取扱施設等における衛生管理の部第2項第9号及び同部第3項第9号の知事が定める衛生管理に関する措置並びに同部第7項第10号の知事が定める食品等の取扱いに関する措置は、別表第1のとおりとする。

2 条例別表第1第1 食品取扱施設等における衛生管理の部第8項の規定による成分規格又は使用基準に係る検査は、次の各号に掲げるとおりとし、当該各号に定めるところにより行うものとする。

(1) 細菌学的検査

ア 食品等の製造業、加工業又は処理業(以下「製造業等」という。)のうち製品を製造場、加工場又は処理場と併設する店舗において販売することを主とする営業にあつては、年2回以上実施すること。

イ ア以外の製造業等にあつては、年4回以上実施すること。

(2) 理化学的検査

ア 製造業等のうち製品を製造場、加工場又は処理場と併設する店舗において販売することを主とする営業にあつては、年2回以上実施すること。

イ ア以外の製造業等にあつては、年4回以上実施すること。

3 条例別表第1第1 食品取扱施設等における衛生管理の部第9項第1号ただし書に規定する知事が別に定める施設又はその部門は、専ら食品等の取扱いに従事する者が5人以下であり、かつ、同一建物内にあるものとする。

4 条例別表第1第2 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理の部第3号の規則で定める症状は、次に掲げるとおりとする。

(1) 下痢

(2) 発熱

(3) 腹痛

(4) 吐き気

(5) おう吐

(6) 前各号に掲げるもののほか、飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかっていることが疑われる症状

5 条例別表第1第2 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理の部第4号の規則で定める感染症は、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号)第6条第2項に規定する一類感染症、同条第3項に規定する二類感染症、同条第4項に規定する三類感染症その他知事が必要に応じて指定する感染症とする。

(営業施設基準)

第11条の2 条例別表第2第1 共通基準の部第2項第7号の知事が別に定める機械器具その他の食品等の取扱設備は、別表第2のとおりとする。

2 条例別表第2第1 共通基準の部第3項第1号アの知事が定める衛生試験検査機関は、次に掲げるとおりとする。

(1) 国公立衛生試験検査機関

(2) 法第4条第9項に規定する登録検査機関

- (3) 水道法(昭和32年法律第177号)第20条第3項の規定により厚生労働大臣の登録を受けた者
- (4) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律(昭和45年法律第20号)第12条の2第1項の規定により建築物における飲料水の水質検査を行う事業者の登録を受けた者

(営業許可の申請書)

第12条 省令第67条の申請書は、食品営業許可申請書(様式第3号)によるものとする。

2 前項に規定する申請書は、省令第67条第1項の場合にあつては当該営業開始予定日前10日までに営業設備の大要並びに営業施設の配置図及び付近の見取図を添え、同条第2項の場合にあつては営業許可期限満了日前1月までにそれぞれ提出しなければならない。

(営業許可又は不許可)

第13条 法第52条の規定により営業の許可をしたときは、食品営業許可証(様式第4号)を交付するものとする。

2 法第52条の許可の申請のあつた営業の施設が、条例第3条に規定する営業施設基準に適合しないと認められたとき、又は申請者が法第52条第2項各号のいずれかに該当するため許可を与えないこととしたときは、食品営業不許可通知書(様式第5号)を交付するものとする。

(営業許可の名称)

第14条 法第52条の規定により許可する営業の名称は、政令第35条に規定する名称とする。

(許可証の掲示)

第15条 法第52条の営業許可を受けた者は、第13条第1項に規定する食品営業許可証を営業施設の見やすい位置に掲示しておかななければならない。

(許可証の再交付)

第16条 営業者は、食品営業許可証を亡失し、又は破損したときは、食品営業許可証再交付申請書(様式第2号)により保健所長に申請し、再交付を受けなければならない。

(届出営業)

第17条 食品の販売業又は製造業(政令第35条各号並びに茨城県食品衛生条例(昭和40年茨城県条例第41号)第2条第1号、第3号及び第5号に該当する営業を除く。)を営む者は、営業を開始し、又は廃止したときは、速やかに営業の施設ごとに届出営業開始(廃止)届(様式第2号)を所轄保健所長に届け出なければならない。

第18条及び第19条 削除

(承継の届出)

第20条 省令第68条から第70条までに規定する届出書は、承継届(様式第2号)によるものとし、食品営業許可証を添えて届け出なければならない。

(申請事項の変更届)

第21条 法第52条の営業許可を受けた者は、省令第71条に規定する届出の事由が発生したときは、速やかに食品営業許可申請事項変更届(様式第2号)に食品営業許可証を添えて届け出なければならない。

(廃業届)

第22条 法第52条の営業の許可を受けた者が廃業したときは、廃業届(様式第2号)に食品営業許可証を添えて届け出なければならない。

付 則 (省略)

様 式 (省略)

別表第1(第11条関係)

1 飲食店営業

- (1) ふきんは、清潔なものを豊富に備え、使用後は、熱湯、蒸気、殺菌剤その他適当な方法で消毒し、乾燥させ、衛生的に保管すること。
- (2) まな板、包丁、保管容器、食器及び器具類は、洗浄しやすい構造のものをその用途に応じて使用し、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うとともに、常に清潔で衛生的に保つこと。
- (3) 調理した食品は、必ず容器に納め、ふたをし、又は戸棚、冷蔵庫その他の保管設備に入れ、食品を放置しないこと。
- (4) 直接摂食する食品の取扱いに当たっては、温度管理に十分注意し、汚染防止に努めること。
- (5) 生食用食品を調理する専用のまな板、包丁その他の器具の洗浄及び消毒は、化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)が残存しない方法その他の方法で適切に行うこと。
- (6) 放冷を必要とする食品については、汚染されないよう十分管理すること。
- (7) 弁当の調製又は仕出しを行う施設、旅館及び同一の食事を1回50食以上提供する施設にあつては、72時間以上検食を保存すること。ただし、大量調理施設(1回300食以上又は1日750食以上の食事を提供する調理施設をいう。)にあつては、摂氏零下20度以下で2週間以上検食を保存すること。
- (8) ふぐを取り扱う場合は、次のとおりとすること。
 - ア ふぐの処理を行う者は、ふぐの種類を鑑別し、有毒部位の確実な除去及び廃棄その他ふぐの適切な処理に関する十分な知識と経験を有するものとする
 - イ ふぐの処理に用いるまな板、包丁、ふきんその他の器具は専用のもので、これらを他の用途に供しないこと。

2 喫茶店営業

- (1) ふきんは、清潔なものを豊富に備え、使用後は、熱湯、蒸気、殺菌剤その他適当な方法で消毒し、乾燥させ、衛生的に保管すること。
- (2) まな板、包丁、保管容器、食器及び器具類は、洗浄しやすい構造のものをその用途に応じて使用し、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うとともに、常に清潔で衛生的に保つこと。

- (3) 調理した食品は、必ず容器に納め、ふたをし、又は戸棚、冷蔵庫その他の保管設備に入れ、食品を放置しないこと。

3 菓子製造業

- (1) ふきんは、清潔なものを豊富に備え、使用後は、熱湯、蒸気、殺菌剤その他適当な方法で消毒し、乾燥させ、衛生的に保管すること。
- (2) 製品は、必ず容器に納め、ふたをし、又は戸棚、冷蔵庫その他の保管設備に入れ、衛生的に保つこと。
- (3) 腐敗、変敗又は変質のおそれのある原材料及び半製品は、冷蔵庫その他適切な温度管理のできる保管設備で衛生的に保管すること。

4 あん類製造業

- (1) ふきんは、清潔なものを豊富に備え、使用後は、熱湯、蒸気、殺菌剤その他適当な方法で消毒し、乾燥させ、衛生的に保管すること。
- (2) 製品は、必ず容器に納め、ふたをし、又は戸棚、冷蔵庫その他の保管設備に入れ、衛生的に保つこと。

5 アイスクリーム類製造業

- (1) パイプの継手から漏液がないよう常に点検すること。
- (2) ミックスの殺菌温度と時間が適正であることを常に確認すること。
- (3) ブラインその他の冷媒体が食品に混入しないよう常に確認すること。
- (4) 自記温度計による製品の加熱及び殺菌温度の記録は、1年間保存すること。
- (5) かくはん用スクリューのシャフト用の穴から水滴又は落下細菌が入ることのないよう留意すること。

6 乳処理業

- (1) 生牛乳及び生山羊乳の受乳検査を必ず行うこと。
- (2) 洗瓶は、適正な方法で行い、かつ、検瓶を行うこと。
- (3) 生牛乳及び生山羊乳は、摂氏10度以下で保存すること。
- (4) 自記温度計による製品の加熱及び殺菌温度の記録は、1年間保存すること。
- (5) 瓶詰機のノズルパッキング及び打栓部は、常に清潔で衛生的に保つこと。

7 特別牛乳搾取処理業

- (1) 生牛乳の受乳検査を必ず行うこと。
- (2) 洗瓶は、適正な方法で行い、かつ、検瓶を行うこと。
- (3) 生牛乳は、摂氏10度以下で保存すること。
- (4) 自記温度計による製品の加熱及び殺菌温度の記録は、1年間保存すること。
- (5) 瓶詰機のノズルパッキング及び打栓部は、常に清潔で衛生的に保つこと。

8 乳製品製造業

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、受入検査を行うこと。
- (2) 洗瓶は、適正な方法で行い、かつ、検瓶を行うこと。
- (3) 製造又は加工が自動的に行われる工程については、制御装置が正確に作動していることを常に確認すること。
- (4) 冷媒体、熱媒体その他の漏液が製品に混入しないよう常に確認すること。

(5) 自記温度計による製品の加熱及び殺菌温度の記録は、1年間保存すること。

9 集乳業

(1) 生牛乳及び生山羊乳の受乳検査を必ず行うこと。

(2) 生牛乳及び生山羊乳は、摂氏10度以下で保存すること。

(3) 生牛乳及び生山羊乳に直接接触する缶、ポンプ、パイプその他の機械器具は、作業終了後、直ちに分解し、洗浄し、及び消毒し、清潔で衛生的に保つこと。

10 乳類販売業

(1) 器具類は、必要に応じ洗浄し、及び消毒し、衛生的に保つこと。

(2) 空き瓶置場は、常に清掃し、清潔に保つこと。

(3) 店頭において牛乳等のキャップの抜取りに使用する器具は、常に清潔で衛生的に保つこと。

11 食肉処理業

(1) とさつ及び解体の際、産出される汚物の飛散の防止に努めること。

(2) 食肉及び食用に供する内蔵(以下「食肉等」という。)を分割し、又は細切する部屋は、適切に温度管理を行うこと。

(3) 牛枝肉から脊せき柱を除去する場合は、背根神経節を破壊しないよう十分注意すること。

(4) 食肉及び食品取扱器具の相互汚染又は二次汚染の防止に十分留意すること。特に、まな板、ナイフ、保護防具その他直接食肉等に触れるものについては、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。

(5) 生食用食肉等を処理する専用のまな板、包丁その他の器具の洗浄及び消毒は、摂氏83度以上の温湯により行うこと。

(6) 分割し、又は細切された食肉等について、異物の混入がないか確認すること。異物が認められた場合には、汚染の可能性のある部分を廃棄すること。

(7) 床に落ちた食肉等は、専用台の上で汚染された面を完全に切り取ること。この作業終了後は、使用した専用台を洗浄し、及び消毒すること。

(8) 冷凍された原料の解凍は、専用の場所で衛生的な方法で行うこと。

(9) 食品取扱者は、食肉等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄及び消毒を行うことが困難な材質でできた手袋を原則として使用しないこと。

(10) 食肉の輸送は、専用の輸送車により衛生的に行うこと。

12 食肉販売業

(1) ふきんは、清潔なものを豊富に備え、使用後は、熱湯、蒸気、殺菌剤その他適当な方法で消毒し、乾燥させ、衛生的に保管すること。

(2) まな板、包丁、保管容器、食器及び器具類は、洗浄しやすい構造のものをその用途に応じて使用し、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うとともに、常に清潔で衛生的に保つこと。

(3) 生食用食肉等を調理する専用のまな板、包丁その他の器具の洗浄及び消毒は、摂氏83度以上の温湯により行うこと。

(4) 冷凍された食肉を解凍する場合は、専用の場所及び容器で衛生的に取り扱うこと。

(5) 食肉及びその加工品とその他の食品の相互汚染が生じないよう十分留意すること。

(6) 牛枝肉から脊せき柱を除去する場合は、背根神経節を破壊しないよう十分注意すること。

(7) 食肉の輸送は、専用の輸送車により衛生的に行うこと。

13 食肉製品製造業

(1) 冷凍された原料を解凍する場合は、専用の場所及び容器で衛生的に取り扱うこと。

(2) 製品をスライスし、又は小分け包装する場合は、二次汚染の防止に努めること。

(3) 製品を出荷するときは、製品を完全に放冷してから行うこと。

(4) 自記温度計による製品の加熱及び殺菌温度の記録は、1年間保存すること。

(5) 原料となる食肉の輸送は、専用の輸送車により衛生的に行うこと。

14 魚介類販売業

(1) ふきんは、清潔なものを豊富に備え、使用後は、熱湯、蒸気、殺菌剤その他適当な方法で消毒し、乾燥させ、衛生的に保つこと。

(2) まな板、包丁、保管容器、食器及び器具類は、洗浄しやすい構造のものをその用途に応じて使用し、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うとともに、常に清潔で衛生的に保管すること。

(3) 生食用魚介類を調理する専用のまな板、包丁その他の器具の洗浄及び消毒は、化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)が残存しない方法その他の方法で適切に行うこと。

(4) 刺身、むき身その他そのまま食用に供するものを陳列し、保管し、又は運搬するときは、他の魚介類と区別して衛生的に取り扱うこと。

(5) 魚介類は、すのこその他清潔で衛生的な取扱台の上に置き、直接床に置かないこと。

(6) 生食用と表示のあるものは、明確に区分すること。

(7) 冷凍魚介類を解凍して販売する場合は、専用の場所又は容器で衛生的に取り扱うこと。

(8) 空箱は、十分洗浄し、所定の場所に整理整頓すること。

(9) 魚介類の運搬は、じんあいの混入が防止できる専用の容器を用い、汚液が漏れないよう衛生的に取り扱うこと。

(10) ふぐを取り扱う場合は、次のとおりとすること。

ア ふぐの処理を行う者は、ふぐの種類の見分け、有毒部位の確実な除去及び廃棄その他ふぐの適切な処理に関する十分な知識と経験を有するものとする。

イ ふぐの処理に用いるまな板、包丁、ふきんその他の器具は専用のもので、これらを他の用途に供しないこと。

15 魚介類せり売営業

(1) すのこ、せり台その他魚介類を陳列する台は、常に清潔に保ち、作業終了後十分洗浄すること。

(2) せり売物品は、包装の有無にかかわらず直接床面に置かないこと。

(3) 魚介類市場内には関係者以外の立入を禁止し、見やすい場所にその旨を掲示すること。

16 魚肉ねり製品製造業

(1) 冷凍された原料を解凍する場合は、専用の場所又は容器で衛生的に取り扱うこと。

(2) 製品は、所定の場所で衛生的に放冷し、保管すること。

(3) 製品を出荷するときは、完全に放冷してから行うこと。

(4) 製品をスライスし、又は小分け包装する場合は、二次汚染の防止に努めること。

(5) 自記温度計による製品の加熱及び殺菌温度の記録は、1年間保存すること。

17 食品の冷凍又は冷蔵業

- (1) コイル管を使用する冷凍室又は冷蔵室にあつては、絶えず除霜に留意し、常に十分な機能を発揮させること。
- (2) 食品の冷凍又は冷蔵は、種類、鮮度その他の特性に応じて適正な方法で行うこと。
- (3) 冷凍室及び冷蔵室内における食品の搬入及び搬出は、速やかに衛生的に行うこと。

18 食品の放射線照射業

1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

19 清涼飲料水製造業

- (1) 洗瓶は、適正な方法で行い、かつ、検瓶を行うこと。
- (2) パイプの継手等から漏液がないよう常に点検すること。
- (3) ろ過機及びろ過材は、常に清潔で衛生的に保ち、当該機材の点検を行うこと。
- (4) 栓は、すべて殺菌消毒されているものを使用すること。
- (5) 自記温度計による製品の加熱及び殺菌温度の記録は、1年間保存すること。

20 乳酸菌飲料製造業

- (1) 洗瓶は、適正な方法で行い、かつ、検瓶を行うこと。
- (2) パイプの継手等から漏液がないよう常に点検すること。
- (3) 瓶詰機のノズルパッキング及び打栓部は常に清潔で衛生的に保つこと。
- (4) スターターの保管及び管理は適正に行うこと。
- (5) キャップの保管及び取扱いは、清潔で衛生的にすること。
- (6) 冷媒体その他の漏液が食品に混入しないよう循環系統を常に点検すること。
- (7) 製造又は加工が自動的に行われる工程については、制御装置が正確に作動していることを常に確認すること。
- (8) 自記温度計による製品の加熱及び殺菌温度の記録は、1年間保存すること。

21 氷雪製造業

- (1) 氷雪の取扱い及び保管は、すのこその他清潔で衛生的な取扱台の上で行うこと。
- (2) 冷蔵設備における氷雪の搬入及び搬出は、速やかに衛生的に行うこと。

22 氷雪販売業

氷雪の取扱い及び保管は、すのこその他清潔で衛生的な取扱台の上で行うこと。

23 食用油脂製造業

- (1) 原材料は、仕入れの都度衛生状態を点検し、定められた場所に保管すること。
- (2) 熱媒体、冷媒体その他の漏液が製品に混入しないように常に点検し、確認すること。
- (3) 製品の保存は、適温で衛生的に貯蔵すること。

24 マーガリン又はショートニング製造業

- (1) 原材料は、仕入れの都度衛生状態を点検し、定められた場所に保管すること。
- (2) 熱媒体、冷媒体その他の漏液が製品に混入しないように常に点検し、確認すること。
- (3) 製品の保存は、適温で衛生的に貯蔵すること。

25 みそ製造業

製こうじ工程においては、温度管理を十分にするとともに、清潔で衛生的に行うこと。

26 醤油製造業

- (1) 洗瓶は、適正な方法で行い、かつ、検瓶を行うこと。
- (2) ろ過機及びろ過材は、常に清潔で衛生的に保つこと。
- (3) 製こうじ工程においては、温度管理を十分にするとともに、清潔で衛生的に行うこと。

27 ソース類製造業

- (1) 洗瓶は、適正な方法で行い、かつ、検瓶を行うこと。
- (2) ろ過機及びろ過材は、常に清潔で衛生的に保つこと。

28 酒類製造業

- (1) 洗瓶は、適正な方法で行い、かつ、検瓶を行うこと。
- (2) ろ過機及びろ過材は、常に清潔で衛生的に保つこと。
- (3) 製こうじ工程においては、温度管理を十分にするとともに、清潔で衛生的に行うこと。

29 豆腐製造業

- (1) 豆乳のろ過に使用する布は、洗浄し、及び消毒し、乾燥した清潔で衛生的なものを使用すること。
- (2) 豆腐の成型水切り作業を行う場合は、成型枠を直接床に置かないこと。
- (3) 製品を漬け水用水槽に保存する場合は、常時換水ができるものとする。ただし、冷蔵保存する場合は、この限りでない。
- (4) 豆腐を包装直後に急冷する場合は、冷却水槽の温度管理を十分に行うこと。
- (5) 漬け水用水槽は、毎日清掃し、清潔で衛生的に保つこと。

30 納豆製造業

- (1) 包装材料(稲わら及び経木に限る。)は、摂氏80度以上で30分蒸気殺菌する方法又はこれと同等以上の効果のある方法で殺菌し、清潔で衛生的に取り扱うこと。この場合において、温度、圧力及び時間を常に確認し、記録すること。
- (2) 発酵室は、温度調節に注意するとともに清潔で衛生的に保つこと。

31 めん類製造業

- (1) ゆでめんを製造する場合は、加熱後十分放冷すること。
- (2) 生めん及びゆでめんを運搬する場合は、清潔で衛生的な容器を用いること。
- (3) 乾めんを製造する工程で乾燥する場合は、じんあい等により汚染されないようにすること。

32 そうざい製造業

- (1) ふきんは、清潔なものを豊富に備え、使用後は、熱湯、蒸気、殺菌剤その他の方法で消毒し、乾燥させ、衛生的に保管すること。
- (2) まな板、包丁、保管容器及び器具類は、洗浄しやすい構造のものをその用途に応じて使用し、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うとともに、常に清潔で衛生的に保つこと。
- (3) 調理した食品は、必ず容器に納め、ふたをし、又は完備した戸棚、冷蔵庫その他の保管設備に入れ、食品等を放置しないこと。
- (4) 放冷を必要とする食品は、放冷中に汚染されないよう衛生的に管理すること。

33 缶詰又は瓶詰食品製造業

- (1) 容器は衛生的に保管し、使用に当たっては、洗浄及び消毒を十分に行うこと。
- (2) 製造に当たっては、適正な殺菌方法により行うこと。

(3) 自記温度計による製品の加熱及び殺菌温度の記録は、1年間保存すること。

34 添加物製造業

(1) 原材料は、仕入れの都度、その物質名、仕入先等を点検し、その結果を記録しておくこと。

(2) 原材料及び製品は、医薬品、医薬部外品その他工業薬品(以下「医薬品等」という。)と区別して管理し、錯誤による事故防止に努めること。ただし、衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。

(3) 自動的に行われる工程については、制御装置が正確に作動していることを常に確認すること。

別表第2(第11条の2関係)

1 飲食店営業

(1) 食器戸棚を設けること。

(2) 食品等の洗浄槽は、二槽以上であること。ただし、自動洗浄機を設置する場合にあつては、この限りでない。

(3) 食品等の水切り及び乾燥設備を設けること。ただし、自動洗浄機を設置する場合にあつては、この限りでない。

(4) 洗浄及び消毒のための給湯設備を設けること。

(5) 生食用食品を調理する場合は、洗浄及び消毒がしやすい専用のまな板を備えること。

(6) ふぐを処理する場合は、次のとおりとすること。

ア ふぐを処理するための洗浄設備を有する専用の処理台及びまな板を備えること。

イ 処理により除去したふぐの有毒部位を安全に保管するためのかぎのかかる専用の保管容器を備えること。

2 喫茶店営業

(1) 食器戸棚を設けること。

(2) 食品等の洗浄槽は、二槽以上であること。ただし、自動洗浄機を設置する場合にあつては、この限りでない。

(3) 食品等の水切り及び乾燥設備を設けること。ただし、自動洗浄機を設置する場合にあつては、この限りでない。

(4) 洗浄及び消毒のための給湯設備を設けること。

3 菓子製造業

製造量に応じた数及び能力を有する混合機、焼き釜、平鍋、蒸し器、ばい焼器、成形機その他必要な機械器具を備えること。

4 あん類製造業

(1) 製造量に応じた数及び能力を有する浸豆槽、蒸煮釜、製あん機、沈でん槽、圧搾機その他必要な機械器具を備えること。

(2) 製品倉庫には、製品を摂氏10度以下で冷却保存できる設備を設けること。

5 アイスクリーム類製造業

(1) 製造量に応じた数及び能力を有する原料調合機、ろ過機、原液殺菌機、分注機、打栓機、氷結管、凍結機その他必要な機械器具を備えること。

(2) 原液殺菌機には、自記温度計及び普通温度計を備えること。

6 乳処理業

(1) 受乳室には、受乳槽、冷却機及び計量器を備えること。

(2) 乳処理室には、ろ過機、殺菌機、冷却機、充てん機、打栓機その他必要な機械器具を備えること。

(3) 検査室には、牛乳及び山羊乳の検査に必要な設備及び器具を備えること。

(4) 受乳室及び乳処理室には、機械器具並びに容器の洗浄、殺菌、乾燥及び保管の設備を設けること。

(5) 殺菌機には、自記温度計及び普通温度計を備えること。

7 特別牛乳搾取処理業

(1) 搾乳室には、搾乳頭数に応じた数及び能力を有する搾乳器具を備えること。

(2) 受乳室には、受乳槽、冷却機及び計量器を備えること。

(3) 乳処理室には、ろ過機、殺菌機、冷却機、充てん機、打栓機その他必要な機械器具を備えること。

(4) 検査室には、牛乳の検査に必要な設備及び器具を備えること。

(5) 搾乳室、受乳室及び乳処理室には、機械器具並びに容器の洗浄、殺菌、乾燥及び保管の設備を設けること。

(6) 殺菌機には、自記温度計及び普通温度計を備えること。

8 乳製品製造業

(1) 製造量に応じた数及び能力を有する冷却機、充てん機、打栓機その他必要な機械器具を備えること。

(2) 検査室には、原材料及び製品の検査に必要な設備及び器具を備えること。

(3) 製造室には、機械器具並びに容器の洗浄、殺菌、乾燥及び保管の設備を設けること。

9 集乳業

(1) 受乳室には、受乳槽、冷却機及び計量器を備えること。

(2) 乳取扱室には、ろ過及び冷却に必要な設備を備えること。

(3) 検査室には、乳の検査に必要な設備及び器具を備えること。

(4) 受乳室及び乳取扱室には、機械器具並びに容器の洗浄、殺菌、乾燥及び保管の設備を設けること。

10 乳類販売業

乳類を摂氏10度以下で保存できる能力を有する冷蔵設備を設けること。ただし、常温で保存できる乳類のみを販売する場合は、この限りでない。

11 食肉処理業

(1) 処理量に応じた数及び能力を有する放血機、湯漬機、脱羽機、はく皮機、処理台、細断機、冷却機その他必要な機械器具を備えること。ただし、とさつ放血を行わない場合は放血機、湯漬機及び脱羽機を備えることを要しない。

(2) 作業台は、ステンレスその他の耐水性材料で作られていること。

(3) とさつ放血室及び処理室には、温湯又は蒸気を十分供給できる設備を設けること。

- (4) 血液加工処理を行う場合は、次のとおりとすること。
- ア 処理量に応じた数及び能力を有する原料貯留槽，分離機その他必要な機械器具を備えること。
 - イ 原料血液受入設備から充てん設備までの工程における各設備をサニタリーパイプで連結すること。
 - ウ 原料貯留槽から充てん設備までの工程における各設備には，設備ごとに洗浄及び殺菌の設備を設けること。
 - エ 原料貯留槽には，冷蔵又は冷凍の設備を設けること。
- (5) 食肉を自動車で輸送する場合は，次の設備を備えた食肉専用の輸送車(以下「食肉専用輸送車」という。)を有すること。
- ア 荷室は，完全に区画し，食肉が露出しない構造とすること。
 - イ 荷室の内壁は，ステンレスその他の耐水性材料で内張りしてあること。
 - ウ 荷室のとびらは，密閉できる構造とすること。
 - エ 荷室は，原則として保冷式であること。
 - オ 荷室内は，洗浄及び殺菌が容易で，かつ，排水できる構造とすること。

12 食肉販売業

- (1) 食肉を摂氏10度以下で保存できる冷蔵設備を設けること。
- (2) 包装冷凍食肉を販売する場合は，摂氏零下15度以下で保存できる冷凍設備を設けること。
- (3) 洗浄及び消毒のための給湯設備を設けること。ただし，食肉を処理又は加工しない場合は，この限りでない。
- (4) 食肉を自動車で輸送する場合は，食肉専用輸送車を有すること。ただし，枝肉以外の食肉を輸送する場合で，洗浄及び殺菌が容易で，かつ，密閉できる専用保管容器に納めて短時間輸送するときは，この限りでない。
- (5) 生食用食肉等を調理する場合は，洗浄及び消毒のしやすい専用の処理台及びまな板を備えること。

13 食肉製品製造業

- (1) 製造量に応じた数及び能力を有するらいかい機，漬込槽，冷却機その他必要な機械器具を備えること。
- (2) 冷凍原料を解凍する場合は，解凍設備を設けること。
- (3) 殺菌設備には，製品の中心温度を測定できる自記温度計及び普通温度計を備えること。
- (4) 食肉を自動車で輸送する場合は，食肉専用輸送車を有すること。ただし，枝肉以外の食肉を輸送する場合で，洗浄及び殺菌が容易で，かつ，密閉できる専用保管容器に納めて短時間輸送するときは，この限りでない。

14 魚介類販売業

- (1) 生鮮魚介類の処理室には，洗浄設備を備えること。
- (2) 生鮮魚介類を保存するための十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。
- (3) 刺身，むき身その他そのまま食用に供するものを販売する場合は，摂氏10度以下で保存できる冷蔵設備を設けること。
- (4) 冷凍生鮮魚介類を販売する場合は，摂氏零下15度以下で保存できる冷凍設備を設けること。
- (5) 生食用生鮮魚介類を調理する場合は，洗浄設備を有する専用の処理台並びに洗浄及び消毒のし

やすい専用のまな板を備えること。

(6) ふぐを処理する場合は、次のとおりとすること。

ア ふぐを処理するための洗浄設備を有する専用の処理台及びまな板を備えること。

イ 処理により除去したふぐの有毒部位を安全に保管するためのかぎのかかる専用の保管容器を備えること。

15 魚介類せり売営業

取扱量に応じた数及び大きさのせり台、陳列台、すのこ、運搬容器その他必要な器具を備えること。

16 魚肉ねり製品製造業

(1) 製造量に応じた数及び能力を有するらいかい機、殺菌槽、冷却機その他必要な機械器具を備えること。

(2) 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鯨ベーコンを製造する場合は、次のとおりとすること。

ア 漬込槽を設けること。

イ 殺菌設備には、製品の中心部を測定できる自記温度計及び普通温度計を備えること。

(3) 冷凍原料を解凍する場合は、解凍設備を設けること。

17 食品の冷凍又は冷蔵業

(1) 取扱量に応じた数及び能力を有する処理台、すのこその他必要な器具を備えること。

(2) 凍結予備室、凍結室又は冷蔵室には、見やすいところに温度計を備えること。

(3) 凍結原料を解凍する場合は、解凍設備を設けること。

18 食品の放射線照射業

(1) コンベアその他の連続移送装置は、所定の移動速度を確実に維持し得る性能を有し、かつ、清掃しやすく、機械油によつて食品を汚染することのない構造とすること。

(2) 照射線量を測定するための化学線量計を備えること。

19 清涼飲料水製造業

(1) 製造量に応じた数及び能力を有する調合タンク、充てん機、打栓機、殺菌機、ろ過機、洗瓶装置その他必要な機械器具を備えること。

(2) 製品の検査に必要な設備及び器具を備えること。

(3) 殺菌機には、自記温度計及び普通温度計を備えること。

20 乳酸菌飲料製造業

(1) 製造量に応じた数及び能力を有するかくはん機、ろ過機、殺菌機、充てん機、打栓機、洗瓶装置その他必要な機械器具を備えること。

(2) 製品の検査に必要な設備及び器具を備えること。

(3) 殺菌機には、自記温度計及び普通温度計を備えること。

21 氷雪製造業

(1) 製造量に応じた数及び能力を有する予冷槽、凍結缶、吸取機、エアーパイプ、ブライン受、上ぶた、中ぶた、脱水槽その他必要な機械器具を備えること。

(2) 製氷室、貯氷室及び氷取扱場には、氷雪取扱台及び専用のはき物を備えること。

22 氷雪販売業

取扱量に応じた数の氷ばさみ、のこぎり、専用の取扱台、運搬用具その他必要な器具を備えるこ

と。

23 食用油脂製造業

製造量に応じた数及び能力のある前処理設備(原料の精選、破砕、圧べん、乾燥、ばい煎、蒸煮等のできる設備をいう。)、搾油設備(圧搾機、抽出機等をいう。)、精選設備(ろ過、湯洗、脱ガム、脱酸、脱色、脱臭、脱ろう等ができる装置又は設備をいう。)、充てん機、打栓機、巻締機その他必要な機械器具を備えること。

24 マーガリン又はショートニング製造業

製造量に応じた数及び能力を有する溶解槽、殺菌機、発酵槽、冷却機、包装機その他必要な機械器具を備えること。

25 みそ製造業

(1) 製造量に応じた数及び能力を有する浸豆槽、蒸煮釜、仕込槽その他必要な機械器具を備えること。

(2) 仕込槽にはふたがあること。

26 醤油製造業

(1) 製造量に応じた数及び能力を有する破砕機、蒸煮釜、仕込槽、圧搾機、充てん機、打栓機その他必要な機械器具を備えること。

(2) アミノ酸液又は酵素処理液を混合した醤油(半製品を含む。)を製造する場合は、耐酸性及び耐アルカリ性の分解釜並びに臭気を処理する設備を設けること。

27 ソース類製造業

製造量に応じた数及び能力を有する蒸煮釜、熟成槽、充てん機、打栓機その他必要な機械器具を備えること。

28 酒類製造業

製造量に応じた数及び能力を有する蒸煮釜、熟成槽、発酵槽、圧搾機、貯蔵タンク、充てん機、打栓機その他必要な機械器具を備えること。

29 豆腐製造業

製造量に応じた数及び能力を有する磨砕機、蒸煮釜、圧搾機、型箱、冷却水槽その他必要な機械器具を備えること。

30 納豆製造業

(1) 製造量に応じた数及び能力を有する浸豆槽、蒸煮釜、包装材料(稲わら及び経木に限る。)の殺菌装置その他必要な機械器具を備えること。

(2) 殺菌装置には、普通温度計を備えること。

31 めん類製造業

製造量に応じた数及び能力を有する混合機、製めん機その他必要な機械器具を備えること。

32 そうざい製造業

製造量に応じた数及び能力を有する解凍槽、原料洗浄槽、加工台、調味設備、蒸煮釜、湯揚設備その他必要な機械器具を備えること。

33 缶詰又は瓶詰食品製造業

(1) 缶詰食品を製造する場合は、製造量に応じた数及び能力を有する調理設備、蒸煮釜、巻締機、殺菌装置、冷却槽その他必要な機械器具を備えること。

- (2) 瓶詰食品を製造する場合は、製造量に応じた数及び能力を有する充てん機、殺菌装置、洗瓶装置その他必要な機械器具を備えること。
- (3) 殺菌装置には、自記温度計及び普通温度計を備えること。

34 添加物製造業

- (1) 食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)において保存基準が定められている添加物を取り扱う場合は、当該保存基準にあつた貯蔵設備を設けること。
- (2) 検査室には、原材料又は製品の検査に必要な設備及び器具(以下「検査設備等」という。)を備えること。ただし、次のア又はイに掲げる場合で衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。
 - ア 小分け又は製剤のみを行う場合の添加物に係る検査を検査機関の検査設備等を利用して行う場合又は検査設備等を備えた検査機関に委託する場合
 - イ 高度な理化学試験検査を、添加物製造業者自らが有する検査設備等を利用して行う場合又は法第4条第9項に規定する登録検査機関に委託する場合
- (3) 添加物の製剤を製造する場合は、含有成分を均一にするかくはん装置その他必要な機械器具を備えること。
- (4) 製造又は加工に必要な機械器具及び容器は、損耗が少なく、かつ、品質に影響を与えないような材料で作られていること。
- (5) 製造又は加工に必要な機械器具及び容器は、医薬品等の製造又は加工のために使用するものと区別すること。ただし、添加物と医薬品等の製造又は加工を同一の工程で行う場合で、同一の機械器具を使用しても添加物の成分に影響を及ぼさないと認められるときは、この限りでない。