

○茨城県食品衛生法施行条例

平成 11 年 12 月 24 日

茨城県条例第 60 号

茨城県食品衛生法施行条例を公布する。

茨城県食品衛生法施行条例

(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 50 条第 2 項の規定に基づく営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し必要な基準(以下「管理運営基準」という。)及び法第 51 条の規定に基づく営業施設の公衆衛生の見地から必要な基準(以下「営業施設基準」という。)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 項の規定に基づく食品衛生検査施設の設備及び職員の配置に関する基準(以下「食品衛生検査施設の基準」という。)を定めるものとする。

(平 16 条例 15・平 24 条例 79・一部改正)

(管理運営基準)

第 2 条 管理運営基準は、[別表第 1](#)のとおりとする。ただし、営業の形態その他特別の事情により知事が公衆衛生上の見地から支障がないと認める場合は、これを緩和することができる。

(営業施設基準)

第 3 条 営業施設基準は、すべての業種に適用する共通基準及び営業の業種別に適用する業種別基準とし、[別表第 2](#)のとおりとする。ただし、営業の形態、営業施設の存する土地の状況その他特別の事情により知事が公衆衛生上の見地から支障がないと認める場合は、これを緩和することができる。

(食品衛生検査施設の基準)

第 4 条 食品衛生検査施設の基準は、[別表第 3](#)のとおりとする。

(平 24 条例 79・追加)

付 則

この条例は、平成 12 年 4 月 1 日から施行する。

付 則(平成 16 年条例第 15 号)抄

この条例は、公布の日から施行する。

付 則(平成 17 年条例第 17 号)

この条例は、平成 17 年 10 月 1 日から施行する。

付 則(平成 21 年条例第 33 号)

この条例は、公布の日から施行する。ただし、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 項の改正規定は、平成 22 年 4 月 1 日から施行する。

付 則(平成 24 年条例第 79 号)

この条例は、公布の日から施行する。

別表第1(第2条関係) 管理運営基準

(平17条例17・全改, 平21条例33・平24条例79・一部改正)

第1 食品取扱施設等における衛生管理

1 共通事項

- (1) 日常点検その他の衛生管理を計画的に行うこと。
- (2) 食品を取り扱う施設, 設備及び機械器具について, それらの構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮した適切な清掃, 洗浄及び消毒の方法を定めておくこと。
- (3) 衛生上支障がないよう, 施設, 設備, 人的能力等に応じた食品の取扱い及び受注管理を行うこと。

2 食品取扱施設等の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は, 常に清掃し, 衛生上支障がないよう保つこと。
- (2) 調理場, 製造場, 加工場, 処理場, 保管場所, 販売所その他の営業に係る作業を行う場所(以下この表において「作業場」という。)には, 作業に必要なない物品その他の物を置かないこと。
- (3) 作業場の壁, 天井, 床及びこれらに付属する設備は, 清潔に保つこと。
- (4) 作業場内は, 採光, 照明, 換気及び通風が十分であることを常に確認するとともに, 必要に応じ, 適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- (5) 作業場の窓及び出入口は, 開放しないこと。ただし, やむを得ない場合において, じんあい等の侵入を防止する措置を講じたときは, この限りでない。
- (6) 排水溝は, 排水がよく行われるよう, 廃棄物の流出を防ぎ, かつ, 清掃及び補修を行うこと。
- (7) 便所は, 常に清潔にし, 定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- (8) 作業場内では, 犬, 猫その他の愛がん用の動物を飼育しないこと。
- (9) その他営業の業種別の特性に応じて知事が定める衛生管理に関する措置を講ずること。

3 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) 機械器具(清掃用の機械器具を含む。以下同じ。)は, その用途に応じて使用すること。
- (2) 機械器具, 機械器具を分解した部品及び容器は, 適正な方法で洗浄及び消毒を行い, 所定の場所に衛生的に保管するとともに, 故障又は破損があるときは, 速やかに補修し, 常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
- (3) 機械器具, 機械器具を分解した部品及び容器の洗浄に洗浄剤を使用する場合は, 適正な洗浄剤を適正な濃度で使用するすること。
- (4) 清掃用具は, 使用の都度洗浄し, 乾燥させるとともに, 専用の場所に保管すること。

- (5) 温度計，圧力計，流量計その他の計器類及び滅菌，殺菌，除菌又は浄水に用いる装置は，定期的にその精度又は機能を点検すること。
- (6) 洗浄剤，消毒剤その他の薬剤は，それらの薬剤である旨の表示をした容器に入れ，かつ，食品，添加物，器具及び容器包装(以下「食品等」という。)を汚染することのないよう区分して保管すること。
- (7) 手洗設備には，水を十分に供給するとともに，手指の洗浄に適した消毒液，紙タオル等を備え，常に使用できる状態にしておくこと。
- (8) 洗浄設備は，常に清潔で衛生的に保つこと。
- (9) その他営業の業種別の特性に応じて知事が定める衛生管理に関する措置を講ずること。

4 そ族，昆虫等対策

- (1) そ族，昆虫等が発生しないよう，施設及びその周辺の管理を適切に行うこと。
- (2) 施設及びその周辺には，防そ及び防虫設備を設け，定期的にその機能を点検し，必要に応じ補修等を行うこと。
- (3) そ族，昆虫等の発生場所について，毎年1回以上調査を行い，当該調査の結果に基づき，そ族，昆虫等の防除のための措置を講ずること。この場合において，当該調査の結果及び講じた措置の記録は，1年間保存すること。
- (4) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は，食品等を汚染しないよう，適切な措置を講ずること。
- (5) 原材料，製品，包装の資材等は，ふた付きの容器に入れる等の措置を講じた上で，床及び壁から離して保管すること。

5 使用する水等の管理

- (1) 食品及び添加物の調理，製造，加工，処理，保管その他の過程において使用する水(飲用に適した水以外の水を使用しても衛生上支障がないと認められる場合において使用する水を除く。)及び飲用に供する水(以下「食品の調理等に使用する水」という。)は，飲用に適した水であること。また，食品の調理等に使用する水以外の水が食品の調理等に使用する水に混入しないようにすること。
- (2) 食品の調理等に使用する水が水道水以外の水である場合は，毎年1回以上(災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合は，その都度)水質検査を行うこと。
- (3) 前号の水質検査の結果を証する書類は，1年間(取り扱う食品及び添加物の販売の用に供される期間，賞味期限等を考慮して1年を超えて保存する必要があると認められる場合にあつては，必要と認められる期間)保存すること。
- (4) 第2号の水質検査の結果，食品の調理等に使用する水が飲用に適さないことが判明したときは，直ちに，保健所長の指示を受け，適切な措置を講ずること。
- (5) 食品の調理等に使用する水が水道水以外の水である場合は，滅菌装置又はろ

過機その他の浄水装置が正常に作動していることを定期的に確認すること。

- (6) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔で衛生的に保つこと。
- (7) 氷は、飲用に適した水から作ること。また、氷は、衛生的に取り扱うこと。
- (8) 使用した水を再利用する場合にあっては、衛生上支障がないよう必要な処理を行うこと。また、当該処理の工程は、適切に管理すること。

6 廃棄物及び排水の取扱い

- (1) 廃棄物の保管その他の取扱いについて定めておくこと。
- (2) 廃棄物を保管する容器は、他の容器と明確に区別できるようにするとともに、汚液又は汚臭が漏れないよう常に清潔で衛生的に保つこと。
- (3) 廃棄物の保管場所は、衛生上支障がないよう適切に管理すること。
- (4) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。

7 食品等の取扱い

- (1) 原材料は、品質、鮮度、表示、仕入経路、温度管理の状況、包装の状態等について点検し、衛生上支障がないことを確認した上で仕入れること。
- (2) 冷蔵庫、冷凍室その他の保管設備の内部は、常に清掃し、清潔で衛生的に保つとともに、食品等が相互に汚染しないよう区画すること。
- (3) 添加物を使用する場合は、正確にひょう量し、適正に使用すること。
- (4) 食品は、当該食品の特性に応じ、調理、製造、保管、運搬、販売その他の各過程において、時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。
- (5) 加熱等による加工処理を行う食品の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。
- (6) 調理、製造又は加工を行う区画へは、当該区画で作業を行う者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、作業を行う者以外の者に衛生的な作業着等を着用させ、手指の洗浄及び消毒を行わせること等により食品等が汚染するおそれがないと認められる場合は、この限りでない。
- (7) 加熱処理を行っていない食品を取り扱った機械器具及び容器により他の食品を取り扱う場合は、他の食品を取り扱う前に当該機械器具及び容器について必要な洗浄及び消毒を行うこと。
- (8) 容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行える物を使用すること。
- (9) 食品等の調理、製造又は加工に当たっては、異物及び食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)別表第6に掲げる食品その他の食品であって原材料以外のものの混入を防止するための措置を講ずること。
- (10) その他営業の業種別の特性に応じて知事が定める食品等の取扱いに関する措置を講ずること。

8 製品の自主検査及び記録の保存

成分規格の定めのある食品及び添加物（政令第4条第1項に規定する添加物を除く。）又は使用基準の定めのある添加物を使用して食品を調理し、製造し、又は加工するときは、知事の定めるところにより定期的に当該成分規格又は使用基準に係る検査を行い、その記録を1年間保存すること。

9 食品衛生責任者

- (1) 法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない施設を除き、施設又はその部門（営業者が作業上の必要に応じて定める施設内の管理運営上の区分をいう。以下同じ。）ごとに食品等の取扱いに従事する者（自らこれに従事する営業者を含む。）のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）1人を置くこと。ただし、施設又はその部門が2以上ある場合であって知事が別に定めるときは、食品衛生責任者は当該2以上ある施設又は部門を通じて1人で足りるものとし、営業期間が6月以内の施設（旅館業法施行規則（昭和23年厚生省令第28号）第5条第1項各号に掲げる施設及び知事が指定する施設を除く。）については、食品衛生責任者を置くことを要しない。
- (2) 食品衛生責任者には、調理師法（昭和33年法律第147号）第2条に規定する調理師その他知事が適当と認める者を充てる場合を除き、保健所長が行う食品衛生責任者になるための講習会又は知事が適正と認めて指定する食品衛生責任者になるための講習会の受講修了者を充てること。
- (3) 保健所長の指示に従い、食品衛生責任者に保健所長が行う講習会又は知事が適正と認めて指定する講習会を定期的に受講させ、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めさせること。
- (4) 食品衛生責任者に、衛生管理に当たらせるとともに、衛生管理上必要な事項について営業者に対し意見を述べさせること。この場合において、当該食品衛生責任者の意見を尊重し、必要に応じ措置を講ずること。
- (5) 食品衛生責任者に、法令の改廃等に留意させ、違反行為のないよう努めさせること。
- (6) 食品衛生責任者を定めたときは、その氏名を施設の見やすい場所に掲示すること。

10 情報の提供

- (1) 消費者に対し、法第3条第1項に規定する販売食品等の安全性に関する情報を提供するよう努めること。
- (2) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に関し、消費者から健康被害の情報（当該食品等に起因し、又は起因する疑いがあると医師に診断された健康被害の情報に限る。）を得たとき又は法の規定に違反している事実が判明したときは、速やかに、当該情報の内容又は当該判明した事実を保健所長に報告すること。

第2 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

- (1) 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。
- (2) 保健所長から検便又は健康診断を受けるべき旨の指示があったときは、必ず食品取扱者にこれを受けさせること。
- (3) 下痢、発熱その他の規則で定める症状を呈している食品取扱者には、その旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者に報告させ、食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること。
- (4) 食品取扱者が規則で定める感染症の患者(当該感染症の病原体を保有している者であって当該感染症の症状を呈していないものを含む。)であることが判明した場合は、当該感染症の病原体を保有していないことが確認されるまで食品に直接接触する作業に従事させないこと。
- (5) 作業場内では、食品取扱者に衛生的な作業着、帽子、必要に応じマスク等を着用させ、及び専用の履物を使用させること。
- (6) 食品取扱者に、つめを短く切らせ、マニキュア等を付けさせないこと。また、作業前及び用便後のほか、作業中も、必要に応じ手指の洗浄及び消毒を行わせること。
- (7) 作業場内では、食品取扱者に所定の場所以外での着替え、喫煙、飲食その他作業場又は食品等を汚染するおそれのある行為をさせないこと。
- (8) 食品取扱者その他の従事者に保健所長の指示する衛生に関する講習を受講させ、及び洗浄剤その他の薬剤を取り扱う食品取扱者に当該薬剤の安全な取扱いについての教育を行うほか、食品取扱者その他の従事者に対する衛生教育を実施すること。

第3 その他の衛生管理

1 表示

弁当類に係る消費期限の表示については、必要に応じ時間まで記載すること。

2 運搬等

- (1) 食品の運搬又は配送に用いる車両、コンテナ等(以下「車両等」という。)は、容易に洗浄又は消毒ができる構造の物を使用するものとし、食品及び容器包装を汚染するおそれのある物を使用しないこと。また、車両等は、常に清潔にするとともに、必要に応じ補修を行い、適切に管理すること。
- (2) 食品と食品以外の物を混載して運送し、又は配送する場合は、食品以外の物による食品の汚染を防止するため、食品を適切な容器に入れる等の方法により食品以外の物と区分すること。
- (3) 運搬又は配送中の食品がじんあい等に汚染されないよう管理すること。
- (4) 食品をばら積みの方により運搬し、又は配送する場合は、必要に応じ、食

品専用の車両又はコンテナを使用すること。この場合においては、車両又はコンテナに食品専用である旨を明示すること。

3 回収及び廃棄

- (1) 販売等をした食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において当該食品等を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、当該食品等の販売等に係る施設の所在する地域を管轄する保健所長への報告等の手順を定めておくこと。
- (2) 回収された食品等は、その他の食品等と明確に区分して保管し、保健所長の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。

4 衛生管理記録簿

衛生管理記録簿を備え、これに衛生管理の実施の状況を記録すること。

別表第2(第3条関係) 営業施設基準

(平16条例15・平17条例17・一部改正)

第1 共通基準

1 建物の構造

- (1) 調理場、製造場、加工場、処理場、保管場所及び販売所(以下この表において「作業場」という。)は、便所、汚水だめ、畜舎その他不潔な場所と完全に隔離された構造とすること。
- (2) 作業場は、営業専用のものでし、用途に応じて仕切りその他適当な方法により一定の区画をし、これを他の用途に供しないこと。ただし、他の用途に供しても衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。
- (3) 作業場は、取扱量に応じた適当な広さを有するものとする。
- (4) 作業場の床は、不浸透性材料(コンクリート、タイルその他水が浸透しないものをいう。以下同じ。)で作成し、これに適当なこう配及び排水溝を設け、かつ、清掃しやすい構造とすること。ただし、水を使用しない作業場にあつては、不浸透性材料以外の材料の床材を使用することができる。
- (5) 作業場の内壁は、すき間がなく、床面からの高さが少なくとも1メートルまでの部分を不浸透性材料で腰張りし、かつ、清掃しやすい構造とすること。ただし、水を使用しない作業場にあつては、不浸透性材料以外の材料の壁材を使用することができる。
- (6) 作業場の天井は、すき間がなく、清掃しやすい構造とすること。ただし、容器包装に入れられ、又は包まれた食品等の保管場所及び販売所にあつては、この限りでない。
- (7) 作業場の明るさは、食品等の保管場所にあつては20ルクス以上、その他の作業場にあつては50ルクス以上とすること。

- (8) 作業場の窓，出入口その他開放する場所には防そ及び防虫設備を，排水口には防そ設備を設けること。
- (9) 作業場には，換気を十分に行える設備及びばい煙，蒸気等の排気設備を設けること。
- (10) 作業場には，原材料，機械器具及び作業場の洗浄に便利な位置に流水式洗浄設備を適当な数設けること。
- (11) 作業場には，食品取扱者の手洗いに便利な位置に流水受槽式手洗設備及び手指の消毒設備を適当な数設けること。
- (12) 作業場外に，食品取扱者の数に応じた清潔な更衣室，更衣ロッカーその他の更衣に適した設備を設けること。
- (13) 添加物を取り扱う場合は，添加物取扱室又は添加物取扱場所を設けること。

2 食品等の取扱設備

(1) 機械器具等

- ア 取扱量に応じた数及び能力を有する機械器具及び容器包装を備えること。
- イ 固定した機械器具及び移動し難い機械器具は，作業に便利で，かつ，清掃及び洗浄がしやすい位置に配置すること。

(2) 保管貯蔵設備

- ア 食品等を衛生的に保管することができる設備を設けること。
- イ 食品を冷却し，冷凍し，又は加熱して保存する必要がある場合は，その目的に適した設備を設けること。

(3) 食品に直接接触する機械器具を熱湯，蒸気，無害な殺菌剤又はこれらと同等の効果のあるもので殺菌消毒することのできる設備を設けること。

(4) 食品に直接接触する機械器具は，耐水性材料で作り，洗浄しやすく，加熱その他の方法により殺菌が可能なものとする。

(5) 必要に応じ，防虫，防じん又は保冷が可能である清潔な食品運搬具を備えること。

(6) 冷蔵，冷凍，加熱，殺菌，圧搾その他これらに類する用途に使用する設備には，その目的に応じた計器類を見やすい位置に備えること。

(7) その他調理，製造，加工，処理，保管又は販売に必要な設備として知事が別に定める機械器具その他の食品等の取扱設備を備えること。

3 給水及び汚物処理

(1) 給水設備

ア 給水設備は，水道水又は水道水以外の水であって知事が定める衛生試験検査機関において飲用に適すると認められたものが豊富に供給できるものとする。

イ 水道水以外の水の水源は，便所，汚水だめ，畜舎その他不潔な場所から相当

の距離にあり、かつ、閉鎖式で外部から汚染されるおそれのないものとする
こと。

ウ 水道水以外の水を使用する場合は、滅菌装置及び必要に応じろ過機その他の
浄水装置を設けること。ただし、その水を食品の調理用、製造用若しくは加工
用又は飲用として使用しない場合及び食品の製造又は加工に微生物を使用す
る営業において、滅菌することによって製品の品質に著しい影響が生じる場合
であって、衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。

(2) 廃棄物保管設備

ア 廃棄物保管設備として十分な容量を有する廃棄物容器を備え、又は廃棄物置
場を設けること。

イ 廃棄物保管設備は、不浸透性材料で作製し、汚液及び汚臭が漏れない構造とす
ること。

ウ 廃棄物保管設備は、清掃しやすい構造とすること。

(3) 清掃用具

作業場専用の清掃用具を備え、その収納設備を作業場外に設けること。

(4) 便所

ア 食品取扱者の数に応じた適当な数の便所を設けること。

イ 防そ及び防虫設備を設けること。

ウ 専用の流水受槽式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。

4 その他

作業場には、必要に応じ、見やすい位置に温度計を備えること。

第2 業種別基準

1 飲食店営業

(1) 調理室を設けること。ただし、調理をしない場合にあつては、この限りでない。
い。

(2) 旅館業法(昭和23年法律第138号)の規定に基づく旅館業の営業を行う場合は、
必要に応じ、配せん室を設けること。

(3) 弁当の調製又は仕出しを行う場合は、必要に応じ、検収場、下処理場、加工
場、盛付場及び包装場を設けること。

(4) 客用便所は、次のとおりとすること。

ア 収容能力に応じた便所を設けること。

イ 防そ及び防虫設備を設けること。

ウ 専用の流水受槽式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。

(5) 客室は、次のとおりとすること。

ア 客用の流水受槽式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。ただし、客室
の存する階床と同一階床に営業施設又は営業施設以外の施設がある場合であ

って当該施設を利用する者と共用することができる流水受槽式手洗設備及び手指の消毒設備があるときは、この限りでない。

イ 必要に応じて換気設備を設けること。

ウ 10ルクスを超える明るさを有すること。ただし、風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律(昭和23年法律第122号)の規定に基づく風俗営業及び店舗型性風俗特殊営業を行う場合は、この限りでない。

2 喫茶店営業

(1) 調理室を設けること。ただし、調理をしない場合にあっては、この限りでない。

(2) 客用便所は、次のとおりとすること。

ア 収容能力に応じた便所を設けること。

イ 防そ及び防虫設備を設けること。

ウ 専用の流水受槽式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。

(3) 客室は、次のとおりとすること。

ア 客用の流水受槽式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。ただし、客室の存する階床と同一階床に営業施設又は営業施設以外の施設がある場合であって当該施設を利用する者と共用することができる流水受槽式手洗設備及び手指の消毒設備があるときは、この限りでない。

イ 必要に応じて換気設備を設けること。

ウ 10ルクスを超える明るさを有すること。ただし、風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律の規定に基づく風俗営業及び店舗型性風俗特殊営業を行う場合は、この限りでない。

3 菓子製造業

原料倉庫、製造室、包装室、製品倉庫及び必要に応じて発酵室を設けること。

4 あん類製造業

(1) 原料倉庫、製あん室、包装室及び製品倉庫を設けること。

(2) シアン化合物含有豆類を使用する場合は、原料倉庫は、当該豆類を他の原料と区画して貯蔵できる構造とすること。

5 アイスクリーム類製造業

原料倉庫、調合室、製造室、凍結室、包装室及び製品貯蔵庫を設けること。ただし、製造室において調合作業を行うこととしても衛生上支障がないと認められる場合は、調合室を設けることを要しない。

6 乳処理業

- (1) 原料倉庫，受乳室，乳処理室，洗瓶室，貯蔵室，検査室及び空き瓶置場を設けること。
- (2) 乳以外の原料を使用する場合は，調合室を設けること。ただし，乳処理室において調合作業を行うこととしても衛生上支障がないと認められる場合は，この限りでない。

7 特別牛乳搾取処理業

- (1) 搾乳牛用牛舎(以下「牛舎」という。)，搾乳室，受乳室，乳処理室，洗瓶室，検査室，飼料置場，飼料取扱場，牛体洗浄消毒場，運動場，ふん尿だめ，污水だめ及び隔離用牛舎を設けるとともに，これらの施設の敷地内には，他の営業に係る施設を設けないこと。
- (2) 牛舎は，次のとおりとすること。
 - ア 床は，不浸透性材料で作り，これに適当なこう配を設け，かつ，清掃しやすい構造とすること。
 - イ 天井を設けること。
 - ウ 内壁は，床面からの高さが少なくとも1メートルまでの部分を不浸透性材料で腰張りし，かつ，清掃しやすい構造とすること。
 - エ 適当な採光及び換気の設備を設けること。
 - オ 牛房は，適当な広さを有し，後方に排水溝を設けること。
 - カ 排水溝は，不浸透性材料で作り，ふん尿だめ及び污水だめに支障なく通じるものとする。
- (3) 搾乳室及び乳処理室は，次のとおりとすること。
 - ア 他の建物と別棟にすること。
 - イ 搾乳室と乳処理室とが同棟のときは，隔壁を設け，両室の出入口をそれぞれ別に設けること。
- (4) 運動場は，次のとおりとすること。
 - ア 排水設備を設けること。
 - イ 周囲に堅固なさくを設けること。
- (5) ふん尿だめ及び污水だめは，次のとおりとすること。
 - ア 不浸透性材料で作り，牛舎及び飼料取扱場からは2メートル以上，搾乳室及び乳処理室からは10メートル以上離れていること。
 - イ 臭気の発散を防止する設備を設けること。
- (6) 隔離用牛舎は，次のとおりとすること。
 - ア 他の施設と別棟とし，かつ，他の施設からは10メートル以上離れていること。
 - イ 床は，不浸透性材料で作り，これに適当なこう配を設け，かつ，清掃しやすい構造とすること。
 - ウ 天井を設けること。

エ 内壁は、床面からの高さが少なくとも1メートルまでの部分を不浸透性材料で腰張りし、かつ、清掃しやすい構造とすること。

オ 適当な採光及び換気の設備を設けること。

カ 牛房は、適当な広さを有し、後方に排水溝を設けること。

キ 出入口に消毒設備を設けること。

8 乳製品製造業

製造室その他必要に応じて受乳室、原料乳貯蔵室、混合物取扱室、熟成室(チーズを製造する場合に限る。)、発酵室(発酵乳を製造する場合に限る。)、調合室(乳を主原料とする食品を製造する場合に限る。)、洗瓶室、包装室、検査室及び製品倉庫を設けること。

9 集乳業

(1) 受乳室及び乳取扱室を設けること。

(2) 生牛乳及び生山羊乳の受入口及び搬出口を設けること。

10 乳類販売業

販売店舗及び空き瓶置場を設けること。

11 食肉処理業

(1) 荷受室、とさつ放血室、処理室、包装室、冷蔵室又は冷凍室及び羽毛、皮、骨等の置場を設けること。ただし、とさつ放血を行わない場合は、とさつ放血室を設けることを要しない。

(2) 生体又はとたいの搬入場所と食肉類の搬出場所とを別に設けること。

(3) 血液加工処理を行う場合は、運搬器具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室、処理室及び包装室を設けること。ただし、採血から加工まで一貫して行い、かつ、他の施設から原料血液を運搬しない場合は運搬器具の洗浄殺菌室及び原料血液貯蔵室を、包装を行わない場合は包装室を設けることを要しない。

12 食肉販売業

販売店舗及び処理室又は加工室を設けること。ただし、容器包装に入れられ、又は包まれた食肉をそのままの形態で仕入れ、かつ、販売する場合は、処理室又は加工室を設けることを要しない。

13 食肉製品製造業

荷受室、原料倉庫、処理室、包装室、湯煮室、くん煙室及び製品倉庫を設けること。

14 魚介類販売業

販売店舗及び処理室を設けること。ただし、容器包装に入れられ、又は包まれた生鮮魚介類をそのままの形態で仕入れ、かつ、販売する場合は、処理室を設けることを要しない。

15 魚介類せり売営業

荷卸場、競り売り場及び廃棄物置場を設けること。

16 魚肉ねり製品製造業

原料倉庫、処理室、製造室、包装室及び製品置場を設けること。

17 食品の冷凍又は冷蔵業

- (1) 荷揚場、処理室(処理作業を行う場合に限る。)及び機械室を設けるほか、冷凍業にあつては凍結予備室及び凍室を、冷蔵業にあつては冷蔵室を設けること。
- (2) 凍結予備室、冷凍室及び冷蔵室の床、内壁及び天井は、不浸透性材料で作ること。

18 食品の放射線照射業

照射室、制御室、原料倉庫及び照射食品倉庫を設けること。

19 清涼飲料水製造業

原料倉庫、調合室、製造室、充てん室、包装室、製品置場、洗瓶室及び空き瓶置場を設けること。

20 乳酸菌飲料製造業

原料倉庫、製造室、充てん室、発酵室、包装室、製品倉庫、洗瓶室及び空き瓶置場を設けること。

21 氷雪製造業

製氷室、貯氷室、氷取扱場及び機械室を設けること。

22 氷雪販売業

- (1) 貯氷室及び氷取扱場を設けること。
- (2) 貯氷室は、飲用に適する氷雪と冷却用氷雪とを区画して貯蔵できる構造とすること。

23 食用油脂製造業

原料倉庫、製造室、充てん室、包装室及び製品倉庫を設けること。

24 マーガリン又はショートニング製造業

原料倉庫，原料取扱室，製造室，包装室及び製品倉庫を設けること。

25 みそ製造業

原料倉庫，麴こうじ室，仕込室，熟成室，充てん室及び製品置場を設けること。

26 醤油製造業

(1) 原料倉庫，麴こうじ室，仕込室，熟成室，発酵室，压榨室，火入室，充てん室，洗瓶室及び製品倉庫を設けること。

(2) アミノ酸液又は酸素処理液を混合した醬しょう油(半製品を含む。)を製造する場合は，次のとおりとすること。

ア 必要に応じて原料分解室を設けること。

イ 酸類及び中和剤の収納庫は，原料分解室とは別に設けること。

27 ソース類製造業

原料倉庫，製造室，充てん室及び製品倉庫を設けること。

28 酒類製造業

原料倉庫，麴こうじ室，仕込室，熟成室，発酵室，压榨室，火入室，充てん室，洗瓶室及び製品倉庫を設けること。

29 豆腐製造業

原料倉庫及び製造室を設けること。

30 納豆製造業

原料倉庫，製造室，発酵室，包装室及び製品置場を設けること。

31 めん類製造業

(1) 原料倉庫，製造室，乾燥室(乾めん類を製造する場合に限る。)，包装室及び製品倉庫を設けること。

(2) めん類を天日乾燥する場合は，じんあいの付着を防止することができる設備を設けること。

32 そうざい製造業

原料倉庫，下処理場，加工室，包装室及び製品置場を設けること。

33 缶詰又は瓶詰食品製造業

原料置場，下処理場，加工室，充てん室，殺菌室及び製品置場を設けること。

34 添加物製造業

- (1) 原料倉庫，製造室又は加工室，包装室，製品保管庫及び検査室を設けること。
- (2) 製品保管庫は，添加物以外のものと区別して保管できる構造とすること。

別表第3(第4条関係)食品衛生検査施設の基準

(平24条例79・追加)

第1 設備の基準

- 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。

第2 職員の配置の基準

検査又は試験のために必要な職員を置くこと。