営業施設の共通基準

代表的な業種の図面例は6ページ～8ページをご覧ください。

	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、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
区画	2 食品又は添加物、容器包装、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「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消毒の実施等により必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。なお、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場合、それらと区画されていること。
汚染防止・防そ防虫	3 施設の構造及び設備 (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及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
天井・床面	(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質で作られ、排水が良好であり、内壁は床面から容易に汚染される高さまで不浸透性材料で腰張りされていること。
照明	(5) 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
給水設備	(6) 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水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規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあっては(6)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を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあっては(6)の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
手洗い設備	(8) 従業者の手指を洗浄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。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
排水設備	(9) 排水設備は次の要件を満たすこと。 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又は添加物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、適切な位置に配置されていること。
冷蔵・冷凍設備	(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項により別に定められた規格又は基準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っては、その定めに従い必要な設備を有すること。
防そ防虫	(11) 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
便所	(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。
保管設備	(13) 原材料を種類及び特性に応じた温度で、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。また、施設で使用する洗浄剤、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。
廃棄物容器	(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。
容器包装場所	(15) 製品を包装する営業にあっては、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。（飲食店は適用外：5その他(1)）
更衣場所	(16) 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。

洗浄設備	(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。
保管・計量器（添加物）	(18) 添加物を使用する施設にあっては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。
機械器具等	4 機械器具 (1) 食品又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（以下この表において「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のできる構造であること。 (2) 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。 (3) 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、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っては、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。
運搬容器	(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。
温度計等	(6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、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。
清掃用具・掲示	(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事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。
	5 その他 (1) 飲食店営業にあっては、3の項(15)の基準を適用しない。
簡易な営業	(2) 飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態で飲食に供することの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。）をする場合にあっては、(1)の規定によるほか、次に定め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、取り扱う食品や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、取り扱う食品や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とすることができる。 ウ 冷蔵又は冷凍設備にあっては、取り扱う食品や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とすることができる。 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のできない構造である場合は、区画されていることを要しないこととすることができる。
自動車	(3) 飲食店営業及び菓子製造業のうち、自動車において調理又は製造をする場合にあっては、3の項(4)、(9)、(12)及び(16)の基準を適用しない。 (4) 魚介類販売業のうち、自動車において行う営業にあっては、3の項(12)、(13)及び(16)の基準を適用しない。 (5) 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、3の項(12)、(13)及び(16)並びに4の項(5)の基準を適用しない。
冷凍食品製造（冷凍食品製造業・複合型冷凍食品製造業以外）	(6) 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、1の項から4の項までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。 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ための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。 イ 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。 ウ 製品を製造する室又は場所は、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のできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。
密封包装食品製造（密封包装食品製造業以外）	(7) 密封包装食品製造業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあっては、1の項から4の項までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。 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。なお、室を場所とする場合にあっては、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に、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。

業種ごとの基準

飲食店営業	自動車	(1) 自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。 ア 簡易な営業(そのままの状態で飲食に供することの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。)にあっては、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のできる貯水設備を有すること。 イ 比較的大量の水を要しない営業にあっては、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のできる貯水設備を有すること。 ウ 比較的大量の水を要する営業にあっては、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のできる貯水設備を有すること。
菓子製造業	施設	(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。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
	設備	(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備えること。 (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。
	生あん製造施設	(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。
	自動車	(5) 自動車において製造をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。 ア 簡易な営業にあっては、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のできる貯水設備を有すること。 イ 比較的大量の水を要しない営業にあっては、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のできる貯水設備を有すること。 ウ比較的大量の水を要する営業にあっては、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のできる貯水設備を有すること。
魚介類販売業	施設	(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。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
	設備	(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等を有すること。
	生食用鮮魚介類取扱い施設	(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を備えること。
	かき処理施設	(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。
	自動車	(5) 自動車において行う営業にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。 ア 1日の営業において18リットル以上の水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。ただし、自動車において魚介類を身おろし又は切り身に調理する場合は、200リットル以上の貯水設備とする。 イ 自動車において魚介類を身おろし又は切り身に調理する場合は、食品等の流水式洗浄設備及び処理台が設けられていること。
食肉販売業	施設	(1) 処理室を有すること。
	設備	(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の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。
	容器	(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、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、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。
そうざい製造業	施設	(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。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
	設備	(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。
漬物製造業	施設	(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。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
	設備	(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、漬け込み、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。