

許可営業施設の基準（法第 54 条、令第 35 条、規則第 66 条の 7）

【共通する事項】

岐阜県食品衛生法施行条例 別表第 1（第 2 条関係）

- 一 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。
- 二 食品又は添加物及び容器包装、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事者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替で使用する場合の適切な洗浄及び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にあっては、これらと区画されていること。

三 施設の構造及び設備

- イ 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、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。
- ロ 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。
- ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易にすることができる構造であること。
- ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) 床面は、不浸透性材料で作られ、排水が良好であること。
 - (2) 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。
- ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
- ヘ 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）第 3 条第 2 項に規定する水道事業、同条第 6 項に規定する専用水道若しくは同条第 7 項に規定する簡易専用水道により供給される水（以下「水道事業等により供給される水」という。）又は水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水（以下「飲用に適する水」という。）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であること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障がない構造であること。
- ト 法第 13 条第 1 項の規定により定められた基準又は規格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おけるへの規定の適用については、へ中「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旨の定めがある食品を取り扱う営業におけるへの規定の適用については、へ中「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。
- チ 従事者の手指を洗浄し、及び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。
- リ 排水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) 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。
 - (2) 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。
 - (3) 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。
- ヌ 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設備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 項の規定により定められた基準又は規格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。
- ル 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。
- ロ 次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて有すること。
 - (1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
 - (2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。
- ワ 原材料をその種類及び特性に応じた温度で、かつ、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。
- カ 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。
- コ 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。
- ク 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、かつ、作業場への出入りが容易な位置に設けること。
- ケ 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。
- ク 添加物を使用する施設にあっては、こ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。

四 機械器具

- イ 食品若しく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「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ができる構造であること。
- ロ 作業に応じた機械器具等を備えること。
- ハ 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、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。
- ニ 固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄がしやすい位置に備えること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃が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。
- ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
- ヘ 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。
- ト 作業場の清掃等をするための専用の用具を必要数備え、その保管場所を設けるとともに、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設備を有すること。

五 その他

- イ 令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業にあつては、第 3 号ヨの規定は、適用しない。
- ロ 令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態飲食に供することが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。別表第 2 第 1 号イにおいて同じ。）をするものにあつては、イの規定によるほか、次に掲げるところにより営業をすることができること。
 - (1) 床面及び内壁にあつては、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こと。
 - (2) 排水設備にあつては、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、床面に設置しないこととすることができること。
 - (3) 冷蔵設備又は冷凍設備にあつては、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、施設外に設置することとすることができること。
 - (4) 食品を取り扱う区域にあつては、従事者以外の者が容易に立ち入ることが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こと。
- ハ 令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をするものにあつては、第 3 号ニ、リ、ヲ及びタの規定は、適用しない。
- ニ 令第 35 条第 9 号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理するものにあつては、第 3 号ヲ、ワ及びタ並びに前号ホの規定は、適用しない。
- ホ 令第 35 条第 27 号及び第 28 号に規定する営業以外の営業のうち、冷凍食品を製造するものにあつては、第 1 号から前号までの規定によるほか、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) 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室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
 - (2) 原材料の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
 - (3) 製品の製造をする室又は場所には、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。
 - (4) 製品が摂氏零下 15 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凍室及び保管室を有すること。
- ヘ 令第 35 条第 30 号に規定する営業以外の営業のうち、密封包装食品を製造するものにあつては、第 1 号から前号までの規定によるほか、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) 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つては、作業区分に応じて区画されていること。
 - (2) 原材料の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
 - (3) 製品の製造をする室又は場所には、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。

【営業許可業種（32業種）ごとの基準】

基準を定めるべき営業（令第35条）	岐阜県食品衛生法施行条例 別表第2（第2条関係）	国通知（R元.12.27付け生食発1227第2号）
<p>1 飲食店営業</p>	<p>1 令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち自動車において調理をするもの</p> <p>イ 簡易な営業にあつては、一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ができる貯水設備を有すること。</p> <p>ロ 比較的大量の水を要しない営業にあつては、一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ができる貯水設備を有すること。</p> <p>ハ 比較的大量の水を要する営業にあつては、一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ができる貯水設備を有すること。</p>	<p>食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、旧第2号に規定されていた喫茶店営業については、飲食店営業と統合されること（食品衛生法施行令第34条の2第2号、施行令第35条第1号、食品衛生法施行規則第66条の3第1号関係）。</p> <p>飲食店営業の対象となる「調理」とは、その場で客に飲食させるか、又は、短期間のうちに消費されることを前提として、一応摂食しうる状態に近くなった食品を変形したり他の食品を附加したり、あるいは調味を加えたりなどして飲食に最も適するように食品を加工成形することをいうこと。短期間のうちに消費されることの判断基準としては、調理した者から消費者に直接販売されるか又は食品表示法上、表示義務が免除される対面販売であることなどが想定される。</p> <p>飲食店営業のうち、簡易な営業については、飲食店営業の施設基準を一部緩和する規定を置いたこと。簡易な飲食店営業の対象となる調理の具体例としては、</p> <p>(i) 既製品（そのまま喫食可能な食品）を開封、加温、盛り付け等して提供する営業（食品例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん等）</p> <p>(ii) 半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供する営業（食品例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等）</p> <p>(iii) 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成する営業</p> <p>(iv) 既製品（清涼飲料水、アルコール飲料等）及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料を提供する営業等が想定されること。</p> <p>なお、あんまんじゅう、肉まんじゅう等まんじゅうの既製品を蒸して販売する行為については、従来取扱いを踏襲し、飲食店営業としては取り扱わず、営業届出の対象とすること。</p> <p>麺を製造し、これを調理し提供する施設にあつては、飲食店営業の許可を要することとし、麺類製造業の許可を重ねて取得する必要はないこと。ただし、同様の施設において、継続的に、製造した麺を包装し販売する場合、麺類製造業の許可を要すること。</p> <p>(ii) いわゆるキッチンカーによる営業における留意点 各給水・廃水タンクの容量で実施可能な営業内容の目安を以下のとおり示すが、営業者の業務計画をよく聴取し、業務実態に沿った容量のタンクを整備させること。また、</p>

		<p>許可の対象となる魚介類販売業を自動車により行う場合は、キッチンカーの施設基準を適用して差し支えないこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○給水・廃水タンクの容量が 40 リットル程度 <ul style="list-style-type: none"> ・簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）を行うこと、又は単一品目のみ取り扱うこと ・使い捨て食器を使用する ○給水・廃水タンクの容量が 80 リットル程度 <ul style="list-style-type: none"> ・大量の水を要しない、2 工程程度までの簡易な調理を行うこと、又は複数品目を取り扱うこと ・使い捨て食器を使用する ○給水・廃水タンクの容量が 200 リットル程度 <ul style="list-style-type: none"> ・大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理を行うこと ・通常の食器を使用すること
<p>2 調理の機能を有する自動販売機 （（容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業）</p>	<p>2 令第 35 条第 2 号の調理の機能を有する自動販売機（屋内に設置され、容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業</p> <p>イ ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合は、この限りでない。</p> <p>□ 床面は、清掃等が容易な不浸透性材料で作られていること。</p>	<p>対象となる営業は以下の 2 種類であること。</p> <p>(i) 部品等が直接食品に接触する機種であって、自動洗浄装置等の危害発生防止のための高度な機能を有していない機種による営業</p> <p>(ii) 部品等が直接食品に接触する機種であって、自動洗浄装置等の危害発生防止のための高度な機能を有しているが、屋外に設置されている機種による営業</p> <p>なお、高度な機能を有し、屋内に設置されたものは届出の対象とすること。「屋内」とは、「屋根、柱及び壁を有する建築物内」とすること。また、「高度な機能」の条件を満たす自動販売機の機種のリストについては追って通知すること。</p> <p>(iv) 調理機能を有する自動販売機による営業における留意点</p> <p>許可の対象となる屋内（屋根、柱及び壁を有する建築物内）以外の場所に設置された自動販売機であって、現場確認等の結果、雨水による影響を受けないと認められる場合、重ねてひさし、屋根等の設備の設置を求める必要はないこと。</p> <p>このように雨水の影響を受けず、「屋内」と同等と見なしうる設置場所の範囲については、今後必要に応じて厚生労働省において検討すること。</p>
<p>3 食肉販売業 （食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売を除外する営業を除く。）</p>	<p>3 令第 35 条第 3 号に規定する食肉販売業</p> <p>イ 処理室を有すること。</p> <p>□ 処理室には、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。</p>	<p>鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を販売する営業であり、食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態販売するものを除くこと。「専ら容器包装に入れられた状態」とは、合成樹脂などを用いて外部からの汚染を防止</p>

	<p>八 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ができる機能を備える冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。</p> <p>二 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。</p>	<p>するための遮蔽性を確保した状態で食肉を取り扱うものを想定しており、例えば、加工紙やアルミホイルなどに覆われた程度の遮蔽性が十分に確保されていない簡易な包装で取り扱うことを想定しているものではないこと。ただし、例えば、容器と包装を組み合わせた入れ物（発泡スチロールのトレイとラップ等）に食肉を収納する形態については、「容器包装に入れられた」として取り扱うこと。</p> <p>なお、食肉販売業の許可を受けた施設で未加熱のとんかつ、メンチカツ、コロッケ等の半製品を調整する場合は、飲食店営業の許可を要しないが、これら半製品を調理し、完成品を調理販売する場合は、簡易な飲食店営業の許可を要することとする。このとき、汚染の可能性のある食肉を取り扱う区域と完成品であるそうざい等を取り扱う区域で交差汚染や二次汚染が起こらないよう、設備の区分使用や器具の洗浄消毒等、衛生管理を徹底させること。</p>
<p>4 魚介類販売業 ((店舗を設け、鮮魚介類(冷凍したものを含む。以下この号及び次号において同じ。)を販売する営業をいい、魚介類を生きているまま販売するもの、鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売するもの及び同号に該当するものを除く。)</p>	<p>4 令第 35 条第 4 号に規定する魚介類販売業</p> <p>イ 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。</p> <p>ロ 原材料の処理をする室又は場所には、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。</p> <p>ハ 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。</p> <p>ニ かきを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) 必要に応じて浄化設備を有すること。</p> <p>(2) かきの前処理をする室又は場所には、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。</p> <p>(3) かきの処理をする室又は場所には、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。</p>	<p>店舗を設け、鮮魚介類(冷凍したものを含む。次号において同じ。)を販売する営業をいい、魚介類を生きているまま販売するもの、鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売するもの及び第 5 号の魚介類競り売り営業の営業に該当するものを除くこと。「専ら容器包装に入れられた状態」の意味については、第 3 号と同じであること。</p> <p>対象となる鮮魚介類には、魚介類を活め、放血、頭・内臓・鱗除去等したもの、切り身又はむき身、生干し等にしたものを含むこと。</p> <p>また、魚介類販売業の許可を受けた施設で附带的に魚介類を茹でる、焼くなどの調理を行うことは差し支えないこと。なお、いわゆる仲卸は本号の営業に該当すること。</p>
<p>5 魚介類競り売り営業 (鮮魚介類を魚介類市場において競り売りその他の厚生労働省令で定める取引の方法で販売する営業をいう。)</p> <p>規則第 66 条の 8</p> <p>令第 35 条第 5 号の厚生労働省令で定める取引の方法は、次のとおりとする。</p> <p>一 競り売り</p> <p>二 入札による取引</p> <p>三 相対による取引</p>	<p>5 令第 35 条第 5 号に規定する魚介類競り売り営業</p> <p>イ 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷をする場所を有し、必要に応じて区画されていること。</p> <p>ロ 必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。</p> <p>ハ 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあっては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。</p>	<p>鮮魚介類を魚介類市場において競り売りその他の厚生労働省令で定める取引の方法で販売する営業をいい、厚生労働省令で定める方法は、競り売り、入札による取引及び相対による取引であること(施行規則第 66 条の 8 関係)。</p>
<p>6 集乳業</p>	<p>6 令第 35 条第 6 号に規定する集乳業</p>	<p>生乳を集荷し、これを保存する営業をいうこと。「生乳」</p>

<p>(生乳を集荷し、これを保存する営業をいう。)</p>	<p>イ 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。第八号イ、第12号イ及び第13号イにおいて同じ。）を有すること。 □ 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。</p>	<p>とは、搾乳後に殺菌等の処理が行われていない動物の乳を指し、旧第9号の集乳業において規定されていた生牛乳又は生山羊乳よりも広い対象であること。また、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第2条第2項にいう「生乳」とは、「搾取したままの牛の乳」を指しており、本号の定義と異なることに留意されたいこと。乳処理業の許可を取得した施設に併設するクーラーステーションについては集乳業の許可は不要とすること。</p>		
<p>7 乳処理業 (生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造（小分けを含む。以下この号において同じ。）をする営業又は生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造をし、併せて乳製品（飲料に限る。）若しくは清涼飲料水の製造をする営業をいう。)</p>	<p>7 令第35条第7号に規定する乳処理業 イ 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては受入検査及び貯蔵をする室又は場所、検査を外部委託する施設にあっては受入検査をする室又は場所を有することを要しない。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。 □ 生乳の処理をする室又は場所には、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。 ハ 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却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。 ニ 生乳の受入検査をする室又は場所には、検査をするために必要な設備を有すること。</p>	<p>生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造（小分けを含む。）をする営業又は生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造をし、併せて乳製品（飲料に限る。）若しくは清涼飲料水の製造をする営業をいうこと。なお、「生乳」の意味については、第6号の集乳業と同じであること。</p>		
<p>8 特別牛乳搾取処理業 (牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によつて、これを厚生労働省令で定める成分規格を有する牛乳に処理する営業をいう。)</p> <table border="1" data-bbox="129 986 593 1471"> <tr> <td data-bbox="129 986 593 1038"> 乳等省令別表2(二) </td> </tr> <tr> <td data-bbox="129 1038 593 1471"> (1) 牛乳 1 成分規格 無脂乳固形分 8.0%以上 乳脂肪分 3.0%以上 比重(摂氏15度において) 1.028以上 酸度(乳酸として) ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 0.18%以下 ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 0.20%以下 細菌数(標準平板培養法で1ml当たり) 50,000以下 大腸菌群 陰性 </td> </tr> </table>	乳等省令別表2(二)	(1) 牛乳 1 成分規格 無脂乳固形分 8.0%以上 乳脂肪分 3.0%以上 比重(摂氏15度において) 1.028以上 酸度(乳酸として) ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 0.18%以下 ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 0.20%以下 細菌数(標準平板培養法で1ml当たり) 50,000以下 大腸菌群 陰性	<p>8 令第35条第8号に規定する特別牛乳搾取処理業 イ 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有し、必要に応じて洗瓶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。 □ 生乳の処理をする室又は場所には、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあっては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。 ハ 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却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。</p>	<p>旧第7号の特別牛乳搾取処理業から実質的な変更がないこと。</p>
乳等省令別表2(二)				
(1) 牛乳 1 成分規格 無脂乳固形分 8.0%以上 乳脂肪分 3.0%以上 比重(摂氏15度において) 1.028以上 酸度(乳酸として) ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 0.18%以下 ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 0.20%以下 細菌数(標準平板培養法で1ml当たり) 50,000以下 大腸菌群 陰性				

9 食肉処理業

(食用に供する目的で食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(平成2年法律第70号)第2条第1号に規定する食鳥(食鳥、鶏、あひる、七面鳥その他一般に食用に供する家禽)以外の鳥若しくはと畜場法(昭和28年法律第114号)第3条第1項に規定する獣畜(牛、馬、豚、めん羊及び山羊)以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいい、第26号(複合型そうざい製造業)又は第28号(複合型冷凍食品製造業)に該当するものを除く。)

9 令第35条第9号に規定する食肉処理業

- イ 原材料の荷受及び処理並びに製品の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。
- ロ 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。
- ハ 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ができる機能を備える冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
- ニ 処理室には、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- ホ 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
- (1) とさつ放血室(とさつ及び放血をする場合に限る。)及び剥皮をする場所並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちよう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。
- (2) 剥皮をする場所には、懸ちよう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒をする設備を有すること。
- (3) 懸ちよう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。
- (4) 洗浄及び消毒をする設備は、摂氏60度以上の温湯及び摂氏83度以上の熱湯を供給することができる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。
- ヘ 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、次に掲げる要件を満たすこと。
- (1) 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。
- (2) 計画処理頭数(一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。)に応じ、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、鹿又はいのししを処理する場合にあっては、成獣一頭当たり約100リットルの水を供給することができる貯水設備を有すること。
- (3) 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、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。
- (4) 車外において剥皮をする場合にあっては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じんあい等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。
- ト 血液を加工する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
- (1) 運搬器具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする

旧第11号の食肉処理業から実質的な変更がなく、引き続き、と畜場法等の対象とならない鳥獣のとさつ又は解体を行う営業も対象であること。

なお、食肉処理業の許可を受けた施設で、細切した食肉を小売り販売する場合には食肉販売業の許可は必要としないこと。

(iii) 生体又はとたいを処理する食肉処理営業における留意点

○別表第20第9号イ～ニの規定に加え、ホの要件も満たす必要があること、自動車によるとさつ・解体を行う場合は、上記に加えて、ヘの要件も満たす必要があること。

○剥皮をする場所における懸ちよう設備について、うさぎ、野鳥等小動物を1頭ごとに洗浄消毒されたテーブルの使用やその他剥皮に伴う食肉への汚染防止措置により処理する場合にあっては、当該設備は必ずしも必要としないこと。

	<p>室及び冷蔵設備又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあっては、運搬器具を洗浄し、及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 処理量に応じた規模の原材料貯留槽、分離機等を有すること。</p> <p>(3) 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備が、サニタリーパイプで接続されていること。</p>	
<p>10 食品の放射線照射業</p>	<p>10 令第 35 条第 10 号に規定する食品の放射線照射業</p> <p>イ 専用の照射室を有すること。</p> <p>ロ 適切な照射線量を正確に調整できるベルトコンベア及び照射設備を有すること。</p> <p>ハ 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。</p>	<p>旧第 18 号食品の放射線照射業から実質的な変更がないこと。</p>
<p>11 菓子製造業 (菓子(パン及びあん類を含む。))を製造する営業をいい、第 26 号(複合型そうざい製造業)又は第 28 号(複合型冷凍食品製造業)に該当するものを除く。)</p>	<p>11 令第 35 条第 11 号に規定する菓子製造業</p> <p>イ 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。</p> <p>ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、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有すること。</p> <p>ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p> <p>ニ 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(せき)、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。</p>	<p>旧第 3 号の菓子製造業と第 4 号のあん類製造業とが統合されたものであること。</p> <p>なお、菓子製造業とは、社会通念上菓子の完成品とされる食品を製造する営業をいい、いわゆる菓子種の製造業は含まれないこと。</p> <p>菓子製造業の許可を受けた施設で、客が購入した菓子やパンに飲料を添えて施設内で提供する場合、飲食店営業の許可を要しないこと。</p> <p>また、菓子製造業の許可を受けた施設で調理パンを製造する場合、そうざい製造業又は飲食店営業の許可を要しないこと。</p>
<p>12 アイスクリーム類製造業 (アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業をいう。)</p>	<p>12 令第 35 条第 12 号に規定するアイスクリーム類製造業</p> <p>イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備(生乳を使用しない施設を除く。次号イにおいて同じ。)及び受入検査設備を有すること。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。</p> <p>ロ 製品の製造をする室又は場所には、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。</p>	<p>旧第 5 号のアイスクリーム類製造業から実質的な変更がないこと。</p>
<p>13 乳製品製造業 (粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズ、乳酸菌飲料その他の厚生労働省令で定める乳を主原料とする食品の製造(小分け(固形物の小分けを除く。))を含む。)をする営業をいう。)</p> <p>規則第 66 条の 9</p>	<p>13 令第 35 条第 13 号に規定する乳製品製造業</p> <p>イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有し、必要に応じて洗瓶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。</p> <p>ロ 製品の製造をする室又は場所には、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするため</p>	<p>許可の対象となる乳製品は、乳等省令第 2 条第 12 項に規定する乳製品(同条第 20 項に規定するアイスクリーム類を除く。)及び同条第 40 項に規定する乳酸菌飲料のうち、無脂肪固形分 3.0%未満を含むものとする(施行規則第 66 条の 9 関係)。</p> <p>施行規則第 66 条の 9 に規定する食品以外の乳・乳製品を原材料とした食品(チーズや発酵乳を一定程度含む菓子やそ</p>

<p>令第 35 条第 13 号の厚生労働省令で定める食品は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第 2 条第 12 項に規定する乳製品（同条第 20 項に規定するアイスクリーム類を除く。）及び同条第 40 項に規定する乳酸菌飲料のうち、無脂肪固形分 3.0%未満を含むものとする。</p>	<p>の設備を有すること。</p>	<p>うがい製品、ソフトクリームの原材料となるいわゆるソフトクリームミックス等)を製造する際は、乳製品製造業の許可を取得した施設のほか、食品の特性に応じ、菓子製造業、アイスクリーム製造業、そうざい製造業等の許可を取得した施設で製造しても差し支えないこと。</p>
<p>14 清涼飲料水製造業 (生乳を使用しない清涼飲料水又は生乳を使用しない乳製品(飲料に限る。)の製造(小分けを含む。)をする営業をいう。)</p>	<p>14 令第 35 条第 14 号に規定する清涼飲料水製造業 イ 原材料の保管及び調査並びに製品の製造(ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあっては、製品の製造に限る。)をする室又は場所を有し、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立てをする設備を有すること。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。 ロ 原材料の調査及び製品の製造をする室又は場所には、調査、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。</p>	<p>旧第 19 号の清涼飲料水製造業の営業ではジュース、コーヒー等の製造ができることとしていたが、旧第 20 号の乳酸菌飲料製造業に規定されていた乳酸菌飲料製造業(生乳を使用しないものに限る。)を統合し、生乳を使用しない乳酸菌飲料の製造(小分けを含む。)を可能とするとともに、生乳を使用しない乳飲料も製造することができるものとしたこと。</p>
<p>15 食肉製品製造業 (ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの(以下この号において「食肉製品」という。)を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業をいう。)</p>	<p>15 令第 35 条第 15 号に規定する食肉製品製造業 イ 原材料の保管、前処理及び調査並びに製品の製造、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。 ロ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて殺菌、乾燥、燻(くん)煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。</p>	<p>旧第 13 号の食肉製品製造業で製造可能とされていた食肉製品(ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの)に加え、これらと併せて食肉又は食肉製品を使用したそうざいについても、製造することができるものとしたこと。</p>
<p>16 水産製品製造業 (魚介類その他の水産動物若しくはその卵(以下この号において「水産動物等」という。)を主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該食品若しくは水産動物等を使用したそうざいを製造する営業をいい、第 26 号(複合型そうざい製造業)又は第 28 号(複合型冷凍食品製造業)に該当するものを除く。)</p>	<p>16 令第 35 条第 16 号に規定する水産製品製造業 イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍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。 ロ 原材料及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。 ハ 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて解凍、調査、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙(ばい)焼、脱水、冷却等をするための設備を有すること。 ニ 生食用鮮魚介類を取り扱う場合にあっては、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。 ホ 魚肉練り製品を製造する場合にあっては、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、搗(らい)潰及び殺菌(魚肉のすり身を製造する場合を除く。)に必要な設備を有すること。 ヘ かきを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。 (1) 必要に応じて浄化設備を有すること。 (2) かきの前処理をする室又は場所には、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。 (3) かきの処理をする室又は場所には、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。</p>	<p>魚介類その他の水産動物若しくはその卵(以下「水産動物等」という。)を主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該食品若しくは水産動物等を使用したそうざいを製造する営業であること。ただし、わかめ等の海藻類は水産動物等に含まれないこと。 改正前の魚肉練り製品製造業(旧第 16 号)で製造されていた食品は対象となることから、魚肉練り製品製造業は廃止されること。</p>

<p>17 冰雪製造業</p>	<p>17 令第35条第17号に規定する冰雪製造業にあつては、製品の製造及び保管をし、必要に応じて製品の調整及び包装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。</p>	<p>改正前の第21号の冰雪製造業から実質的な変更がないこと。</p>
<p>18 液卵製造業 (鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造(小分けを含む。))をする営業をいう。)</p>	<p>18 令第35条第18号に規定する液卵製造業</p> <p>イ 原材料の保管並びに製品の製造、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。</p> <p>ロ 製品の製造をする室又は場所には、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏八度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下十五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又は冷凍設備を有すること。</p>	<p>鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造(小分けを含む。))をする営業をいうこと。</p>
<p>19 食用油脂製造業 (マーガリン又はショートニング製造業を含む。)</p>	<p>19 令第35条第19号に規定する食用油脂製造業</p> <p>イ 原材料の保管設備並びに製品の製造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。</p> <p>ロ 食用油脂の製造をする室又は場所には、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を有すること。</p> <p>ハ マーガリン又はショートニングの製造をする室又は場所には、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を有すること。</p>	<p>旧第23号の食用油脂製造業と旧第24号のマーガリン又はショートニング製造業とが統合されたものであること。</p>
<p>20 みそ又はしょうゆ製造業 (みそ若しくはしょうゆを製造する営業又はこれらと併せてこれらを主原料とする食品を製造する営業をいう。)</p>	<p>20 令第35条第20号に規定するみそ又はしょうゆ製造業</p> <p>イ 製麴(きく)、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成並びに製品の包装充填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。また、製品の包装充填をする室又は場所には、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立てをする設備を有すること。</p> <p>ロ しょうゆの製造をする場合にあっては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。</p> <p>ハ みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合にあっては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。</p>	<p>旧第25号のみそ製造業と旧第26号の醤油製造業とが統合されたものであること。本号の営業において、みそ又はしょうゆを主原料とする食品(粉末みそ、液体みそ、調味みそなどのみそ加工品、つゆ、たれ、だし入りしょうゆ等のしょうゆ加工品(ただし、しょうゆの原料に占める重量の割合が上位3位以内であつて、かつ、原料の重量に占める割合が5%以上のもの(製造時に添加した水は原料として換算しない。))に限る。))が製造できるものとしたこと。</p>
<p>21 酒類製造業 (酒類の製造(小分けを含む。))をする営業をいう。)</p>	<p>21 令第35条第21号に規定する酒類製造業</p> <p>イ 製造する品目に応じて、製麴、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成(蒸留及び圧搾を含む。))並びに製品の包装充填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。</p> <p>ロ 製品の包装充填をする室又は場所には、必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立てをする設備を有すること。</p> <p>ハ 製造する品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴、糖化、煮沸、発酵、</p>	<p>旧第28号の酒類製造業について、酒類の製造に小分けが含まれることを明確化したものであること。</p>

	蒸留、圧搾、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓に必要な設備等を有すること。	
22 豆腐製造業 (豆腐を製造する営業又は豆腐と併せて豆腐若しくは豆腐の製造に伴う副産物を主原料とする食品を製造する営業をいう。)	22 令第 35 条第 22 号に規定する 豆腐製造業 イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造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。 □ 製品の製造をする室又は場所には、殺菌及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて包装するための設備を有すること。 ハ 無菌充填豆腐を製造する場合にあっては、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備を有すること。 ニ 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあっては、必要に応じて冷凍、乾燥、油調等をする設備を有すること。	旧第 29 号の豆腐製造業の営業に加えて、豆腐と併せて豆腐又は豆腐の製造に伴う副産物を主原料とする食品（焼豆腐、油揚げ、生揚げ、がんもどき、ゆば、凍り豆腐、豆乳（密封・密栓された清涼飲料水たる豆乳を除く。）、おからドーナツ等）を製造する営業が含まれることとしたこと。
23 納豆製造業	23 令第 35 条第 23 号に規定する 納豆製造業 イ 原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造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。 □ 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。	旧第 30 号納豆製造業から実質的な変更がないこと。
24 麺類製造業 (麺類を製造する営業をいい、第 26 号（複合型そうざい製造業）又は第 28 号（複合型冷凍食品製造業）に該当するものを除く。)	24 令第 35 条第 24 号に規定する 麺類製造業 イ 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し、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍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。 □ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹(ゆ)で、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。	旧第 31 号のめん類製造業から実質的な変更がないこと。 なお、麺類製造業の許可を受けた施設で調理麺（麺にねぎ、天ぷら、油揚げ、チャーシュー、コロツケ、カレー等を添付したもの）を製造する場合、そうざい製造業又は飲食店営業の許可を要しないこと。
25 そうざい製造業 (通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業をいい、第 15 号（食肉製品製造業）、第 16 号（水産製品製造業）、第 22 号（豆腐製造業）又は次号から第 28 号までに該当するものを除く。)	25 令第 35 条第 25 号に規定する そうざい製造業 及び同条第 26 号に規定する 複合型そうざい製造業 イ 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。 □ 製品の製造をする室又は場所には、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。 ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。	旧第 32 号のそうざい製造業の営業に加えて、そうざいに 米飯 や パン を組み合わせた食品を製造する営業が含まれるものとしたこと。 なお、そうざいには、例えば、衣をつけるなどの加工はされているものの油で揚げていないコロツケ等のように、喫食するには購入者等による最終的な調理が必要な、いわゆるそうざい半製品が含まれること。
26 複合型そうざい製造業 (前号に規定する営業と併せて第 9 号（食肉処理業）に規定する営業に係る食肉の処理をする営業（法第 51 条第 1 項第 2 号に規定する食品衛生上の危害の発生を防止するため		第 25 号の営業（ そうざい製造業 ）を行う者が、HACCP に基づく衛生管理を行う場合に限り、第 25 号の営業と併せて 食肉処理業 、 菓子製造業 、 水産製品製造業 （魚肉練り製品（魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを含む。）の製造に係る営業を除く。）又は 麺類製

<p>に特に重要な工程を管理するための取組（以下この号において「重要工程管理」という。）を行う場合に限る。第 28 号において同じ。）又は第 11 号（菓子製造業）、第 16 号（水産製品製造業）（魚肉練り製品（魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを含む。）の製造に係る営業を除く。第 28 号（複合型冷凍食品製造業）において同じ。）若しくは第 24 号（麺類製造業）に規定する営業に係る食品を製造する営業（重要工程管理を行う場合に限る。第 28 号（複合型冷凍食品製造業）において同じ。）をいう。）</p>		<p>造業に係る食品を製造する営業であること。</p>
<p>27 冷凍食品製造業 （第 25 号（そうざい製造業）に規定する営業に係る食品を製造し、その製造された食品の冷凍品を製造する営業をいい、次号（複合型冷凍食品製造業）に該当するものを除く。）</p>	<p>26 令第 35 条第 27 号に規定する冷凍食品製造業及び同条第 28 号に規定する複合型冷凍食品製造業 イ 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。 ロ 原材料の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。 ハ 製品の製造をする室又は場所には、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。 ニ 製品が摂氏零下 15 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凍室及び保管室を有すること。</p>	<p>第 25 号に該当する営業（そうざい製造業）で製造されるそうざいの冷凍品の製造を行う営業であること。また、小売販売用に包装された農水産物の冷凍品も本号の対象に含まれること。なお、本号の対象は、あくまで食品、添加物等の規格基準において規格基準が定められている冷凍食品の製造であり、製造に当たっては当該規格基準に適合する必要があること。</p>
<p>28 複合型冷凍食品製造業 （前号に規定する営業と併せて第 9 号（食肉処理業）に規定する営業に係る食肉の処理をする営業又は第 11 号（菓子製造業）、第 16 号（水産製品製造業）若しくは第 24 号（麺類製造業）に規定する営業に係る食品（冷凍品に限る。）を製造する営業をいう。）</p>	<p>27 令第 35 条第 29 号に規定する漬物製造業 イ 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。 ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、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。 ハ 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。</p>	<p>第 27 号の営業（冷凍食品製造業）を行う者が HACCP に基づく衛生管理を行う場合に限り、前号の営業と併せて食肉処理業において処理された食肉、菓子、麺類、水産製品（魚肉練り製品（魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを含む。）を除く。）を用いたそうざいの冷凍品の製造を行う営業を対象とすること。</p>
<p>29 漬物製造業 （漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料とする食品を製造する営業をいう。）</p>	<p>27 令第 35 条第 29 号に規定する漬物製造業 イ 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。 ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所には、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。 ハ 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。</p>	<p>漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料として調味加工した漬物加工品（高菜漬を使用した高菜漬炒め、味付けザーサイ、味付けメンマ等）を製造する営業をいうこと。</p>
<p>30 密封包装食品製造業 （密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品をいう。）であつて、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないもの（冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合においてボツリ又</p>	<p>28 令第 35 条第 30 号に規定する密封包装食品製造業 イ 原材料の保管及び前処理又は調査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。 ロ 原材料の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p>	<p>密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品をいう。）であつて常温で保存が可能なもの（常温で保存した場合においてボツリ又菌その他の耐熱性の芽胞を形成する嫌気性の細菌が増殖するおそれのないことが明らかな食品であつて厚生労働省令で定めるものを除く。）を製造する営業であつて、前各号に該当す</p>

<p>ス菌その他の耐熱性の芽胞を形成する嫌気性の細菌が増殖するおそれのないことが明らかでない食品であつて厚生労働省令で定めるものを除く。)を製造する営業(前各号に該当するものを除く。)をいう。</p> <p>規則第 66 条の 10</p> <p>令第 35 条第 30 号の厚生労働省令で定める食品は、食酢及びはちみつとする。</p>	<p>ハ 製品の製造をする室又は場所には、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。</p>	<p>るものを除くこと。本号の営業許可の対象とならない厚生労働省令で定める食品は、食酢及びはちみつとすること(施行規則第 66 条の 10 関係)。</p> <p>なお、食酢にはすし酢が含まれること。</p> <p>旧第 27 号のソース類製造業の営業許可の対象とされていた食品のうち、容器包装に密封され常温で保存が可能なものを製造する営業については営業許可の対象となり、ソース類製造業は廃止されること。</p> <p>なお、瓶、缶、プラスチック等の容器に密封包装された食品であっても、要冷蔵品については、営業許可の対象とはならないこと。</p>
<p>31 食品の小分け業 (専ら第 11 号(菓子製造業)、第 13 号(乳製品製造業)(固形物の製造に係る営業に限る。)、第 15 号(食肉製品製造業)、第 16 号(水産製品製造業)、第 19 号(食用油脂製造業)、第 20 号(みそ又はしょうゆ製造業)又は第 22 号(豆腐製造業)から第 29 号(漬物製造業)までに該当する営業において製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業をいう。)</p>	<p>29 令第 35 条第 31 号に規定する食品の小分け業</p> <p>イ 原材料の保管及び加工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。</p> <p>ロ 原材料及び製品の保管をする室又は場所には、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。</p>	<p>専ら菓子製造業、乳製品製造業(固形物の製造に係る営業に限る。)、食肉製品製造業、水産製品製造業、食用油脂製造業、みそ又はしょうゆ製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業及び漬物製造業において製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業をいうこと。ただし、調理や小売販売における小分けは本号の対象とはならないこと。</p>
<p>32 添加物製造業 (法第 13 条第 1 項の規定により規格が定められた添加物の製造(小分けを含む。)をする営業をいう。)</p> <p>法第 13 条第 1 項 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。</p> <p>食品 添加物等の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号)第 2 添加物</p>	<p>30 令第 35 条第 32 号に規定する添加物製造業</p> <p>イ 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、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。</p> <p>ロ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を有すること。添加物製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。</p> <p>ハ 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、し当該試験に必要な設備を有する他の機関を利用して自らの責任において試験検査をする場合であつて、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。</p> <p>ニ 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあっては、添加物の製造に使用する機械器具が他の機械器具と区分されていること。ただし、添加物及び添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であつて、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第十三条第一項の規定により定められた基準及び規格に適合するときは、この限りでない。</p>	<p>旧第 34 号の添加物製造業から実質的な変更がないこと。ただし、法第 13 条第 1 項の規定により規格が定められた添加物の小分けは本号の許可の対象となることを明確化したこと。</p> <p>なお、法第 13 条第 1 項の規定により規格が定められた添加物は、第 13 条第 1 項の規定により規格が定められた添加物製剤を含むこと。また、法第 13 条第 1 項の規定により規格が定められた添加物を用いて添加物製剤を製造する営業については本号の対象となり、添加物製剤(法第 13 条第 1 項の規定により規格が定められたものを除く。)の小分けのみを行う営業については、本号の対象とはならないこと。</p>

【生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設基準】

岐阜県食品衛生法施行条例 別表第3（第2条関係）

- 1 令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第3号に規定する食肉販売業、同条第9号に規定する食肉処理業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業に係る施設のうち、生食用食肉の加工又は調理をするものにあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。
 - ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
 - ハ 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
 - ニ 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏4度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏零下15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又は冷凍設備を有すること。
 - ホ 生食用食肉を加工する施設にあつては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。
- 2 令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第4号に規定する魚介類販売業、同条第16号に規定する水産製品製造業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業に係る施設のうち、ふぐを処理するものにあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。
 - ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
 - ハ ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏零下18度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。