

## 施 設 基 準

### ■食品衛生法施行条例（平成 12 年 3 月 28 日栃木県条例第 4 号）（抜粋）

（営業の施設の基準）

第三条 法第五十一条に規定する営業の施設の基準は、別表第二のとおりとする。

#### 【参考】

●食品衛生法（昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号）

（営業施設の基準）

第五十一条 都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

●食品衛生法施行令（昭和 28 年 8 月 31 日政令第 229 号）（抜粋）

（営業の指定）

第三十五条 法第五十一条の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業は、次のとおりとする。

- 一 飲食店営業（一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、次号に該当する営業を除く。）
- 二 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。）
- 三 菓子製造業（パン製造業を含む。）
- 四 あん類製造業
- 五 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。）
- 六 乳処理業（牛乳（脱脂乳その他牛乳に類似する外観を有する乳飲料を含む。）又は山羊乳を処理し、又は製造する営業をいう。）
- 七 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。）
- 八 乳製品製造業（粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズその他乳を主要原料とする食品（牛乳に類似する外観を有する乳飲料を除く。）を製造する営業をいう。）
- 九 集乳業（生牛乳又は生山羊乳を集荷し、これを保存する営業をいう。）
- 十 乳類販売業（直接飲用に供される牛乳、山羊乳若しくは乳飲料（保存性のある容器に入れ、摂氏百十五度以上で十五分間以上加熱殺菌したものを除く。）又は乳を主要原料とするクリームを販売する営業をいう。）
- 十一 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

成二年法律第七十号) 第二条第一号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法(昭和二十八年法律第百十四号) 第三条第一項に規定する獣畜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う。)

十二 食肉販売業

十三 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を製造する営業をいう。)

十四 魚介類販売業(店舗を設け、鮮魚介類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営業及び次号に該当する営業を除く。)

十五 魚介類せり売営業(鮮魚介類を魚介類市場においてせりの方法で販売する営業をいう。)

十六 魚肉ねり製品製造業(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製造する営業を含む。)

十七 食品の冷凍又は冷蔵業

十八 食品の放射線照射業

十九 清涼飲料水製造業

二十 乳酸菌飲料製造業

二十一 氷雪製造業

二十二 氷雪販売業

二十三 食用油脂製造業

二十四 マーガリン又はショートニング製造業

二十五 みそ製造業

二十六 醤油製造業

二十七 ソース類製造業(ウスターソース、果実ソース、果実ピューレー、ケチャップ又はマヨネーズを製造する営業をいう。)

二十八 酒類製造業

二十九 豆腐製造業

三十 納豆製造業

三十一 めん類製造業

三十二 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、酢の物又はあえ物を製造する営業をいい、第十三号、第十六号又は第二十九号に該当する営業を除く。)

三十三 缶詰又は瓶詰食品製造業(前各号に該当する営業を除く。)

三十四 添加物製造業(法第十一条第一項の規定により規格が定められた添加物を製造する営業をいう。)

別表第2(第3条関係)

1 共通基準

1 建物の構造

(1) 施設は、不潔な場所に位置しないこと。

施設は、専用とし、衛生保持及び使用目的に応じた十分な広さを有し、かつ、施設相互間の連絡が衛生的に行われるよう配置され、住居その他営業に直接必要のない場所と一定の区画がしてあること。ただし、他業種と共用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。

- (2) 食品取扱室（食品の製造、加工、処理、調理等を行う室をいう。以下同じ。）の壁及び天井は、すき間がなく、平滑で掃除しやすいよう作られ、明るい色であること。

床は、耐水性材料で作られ、平滑で、排水溝に向かってこう配がつけられ、掃除しやすいよう作られていること。

作業上又は衛生上水を使用することが必要な場所にあつては、床及び内壁は、床面から1メートル以上の高さまで不浸透性材料で作られていること。

食品取扱室は、採光及び換気が十分に行われる構造で、夜間においても衛生的な作業に支障がない十分な明るさを有する装置があること。ばい煙、蒸気、油気、臭気、高熱等を著しく発散する室にあつては、速やかにこれを排除できる装置があること。

- (3) 食品取扱室の窓その他開放する場所は、網又はその他のもので防そ及び防虫の設備があり、排水口には防その設備があること。

原料及び製品貯蔵設備には、防そ及び防虫の設備があること。ただし、飲食店営業（露店）、喫茶店営業（かき氷）及び業態が特殊なものであつて公衆衛生上支障がないと認められるものは、この限りでない。

- (4) 建物の周囲は、排水がよく、かつ、掃除しやすいよう適当なこう配が設けられ、排水溝があること。

汚水を直接下水溝に流出できない場合は、ふたのある汚水だめを設けること。

- (5) 施設の適当な場所に器具容器等の洗浄設備を設け、従事者数に応じて適当数の流水式手洗設備を設けること。

## 2 食品、添加物取扱設備

- (1) 食品の取扱方法及び取扱数量に応じ、必要な数及び大きさの機械器具並びにふたのある運搬具があること。

- (2) 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、清掃及び洗浄しやすい位置に配置されていること。

- (3) 食品に直接接触する機械器具は、すべて耐水性材料で作られ、容易に分解掃除ができる構造で、加熱その他の方法で殺菌が可能なものであること。

- (4) 食品に直接接触する機械器具は、常によく補修され、かつ、清潔で完全に使用可能な状態に保持されていること。

- (5) 使用する添加物並びに移動性の器具、容器及び包装材料類を衛生的に保持することのできる設備があること。

- (6) 食品の加熱、冷却又は貯蔵をするための設備には、必要に応じ、温度又は圧力を正確に調節する装置及び温度計又は圧力計があること。

## 3 給水及び汚物処理

- (1) 使用水は、水道水又は水質検査を受け飲用適と判定された水を十分に供給できること。

- (2) 水道水以外の水を使用する場合は、給水設備に滅菌設備があること。ただし、乳類販売業、食肉販売業（包装された肉等を包装のまま仕入れ、そのまま販売する場合に限る。）、魚介類販売業（包装された生鮮魚介類を包装のまま仕入れ、そのまま販売する場合に限る。）、食品の冷蔵業及び食品の放射線照射業にあつては、この限りでない。
- (3) 井水は、完全な閉鎖式の構造で、便所、汚水ため、動物飼育場等からの汚水により汚染されない位置にあること。
- (4) 完全なふたがあり、かつ、十分な容量を有する不浸透性材料で作られ、汚液又は汚臭の漏れるおそれのない廃棄物容器を備えていること。施設外に完全なふたがあり、十分な容量を有し、常に補修されているじんあい容器を備えていること。
- (5) 便所は、直接食品を取り扱う場所に衛生上影響がない位置及び構造で、従事者数に応じた数を有し、くみ取口は密閉できる構造であり、防そ及び防虫の設備並びに流水式手洗設備を設けること。ただし、自動車による営業にあつては、便所を省略することができる。

## 2 業種別特定基準

| 業種    | 特定基準  |
|-------|---|
| 飲食店営業 | <p>1 建物の構造</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 調理室、原料貯蔵設備及び更衣設備を設けること。</li> <li>(2) 生食用食肉（生食用として販売する牛の食肉（内臓を除く。）をいう。以下同じ。）を加工し、又は調理する業態にあつては、生食用食肉を取り扱う場所（以下「生食用食肉取扱場」という。）とそれ以外の食品を取り扱う場所とを明確に区分し、生食用食肉取扱場には、次に掲げる専用の設備を設けること。 <ul style="list-style-type: none"> <li>ア 器具の洗浄設備及び消毒設備</li> <li>イ 流水式手洗設備及び手指の消毒設備</li> </ul> </li> <li>(3) 客席等の設備を設けて客に飲食させる業態にあつては、客の使用しやすい衛生的な場所に流水式手洗設備及び客用便所があること。ただし、露店営業及び自動車による営業にあつては、便所を省略することができる。</li> <li>(4) 旅館営業にあつては、必要に応じ、適当な広さを有する配膳室又は配膳設備を設けること。</li> </ul> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 食品取扱品目及び数量に応じた数及び大きさの冷蔵設備を備えること。</li> <li>(2) 生食用食品の調理に使用するまな板は、専用のものを備え、かつ、合成樹脂製、合成ゴム製又は金属製で洗浄しやすい衛生的なものであること。</li> <li>(3) 生食用食肉を加工する業態にあつては、次に掲げる設備又は器具を備えること。 <ul style="list-style-type: none"> <li>ア 生食用食肉に直接接触する設備又は器具にあつては、専用のもの</li> </ul> </li> </ul> |

|             |  |
|-------------|--|
|             | <p>イ 生食用食肉を十分に加熱殺菌することができる専用の設備又は器具（温度を正確に測定することができる装置を含む。）</p> <p>ウ 加熱殺菌した後の生食用食肉を十分に冷却することができる専用の設備又は器具</p> <p>(4) 生食用食肉を調理する業態にあつては、生食用食肉に直接接触する設備又は器具は、専用のものを備えること。</p>  |
| 喫茶店営業       | <p>1 建物の構造</p> <p>(1) 調理室、原料貯蔵設備及び更衣設備を設けること。</p> <p>(2) 客席等の設備を設けて客に飲食させる業態にあつては、客の使用しやすい衛生的な場所に流水式手洗設備及び客用便所があること。ただし、自動車による営業にあつては、便所を省略することができる。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>食品取扱品目及び数量に応じた数及び大きさの冷蔵設備を備えること。</p> |
| 菓子製造業       | <p>1 建物の構造</p> <p>製造室、製品貯蔵設備、原料貯蔵設備及び更衣設備を設けること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>腐敗しやすい製品又は半製品の保存を要する場合にあつては、適当な構造の保存設備を備えること。</p>  |
| あん類製造業      | <p>1 建物の構造</p> <p>製造室、製品貯蔵設備、原料貯蔵設備及び更衣設備を設けること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>浸豆槽、煮沸釜、ロール機、沈でん槽、圧搾機及び冷蔵設備を備えること。</p>   |
| アイスクリーム類製造業 | <p>1 建物の構造</p> <p>(1) 製造室、製品貯蔵設備、原料貯蔵設備、調合室、冷蔵設備及び更衣設備を設けること。ただし、製造室と調合室を兼ねても衛生上支障がないときは、調合室を省略することができる。</p> <p>(2) 各施設間の通路は、不浸透性材料で敷設すること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>調合機、ろ過機、分注機、氷結管、凍結機、原液殺菌機その他必要な設備を備えること。</p>  |
| 乳処理業        | <p>1 建物の構造</p> <p>(1) 処理室、受乳室、乳取扱室、器具取扱室、冷凍機室、検査室、冷蔵設備及び更衣設備を設けること。</p> <p>(2) 各施設間の通路は、不浸透性材料で敷設すること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>(1) 受乳室には、受乳槽及び計量器を備えること。</p> <p>(2) 乳取扱室には、ろ過機、殺菌機、防じん装置を施した冷却機、瓶詰</p>            |

|           |   |
|-----------|---|
|           | <p>機及び打栓機を備えること。</p> <p>(3) 検査室には、乳検査に必要な設備を備えること。</p> <p>(4) 殺菌機には、自記温度計及び普通温度計を装着すること。</p> <p>(5) 器具取扱室には、器具、容器類の洗浄、殺菌、乾燥及び保管に必要な設備を備えること。</p>  |
| 特別牛乳搾取処理業 | <p>1 建物の構造</p> <p>(1) 処理室、受乳室、乳取扱室、器具取扱室、冷凍機室、検査室、冷蔵設備及び更衣設備を設けること。</p> <p>(2) 各施設間の通路は、不浸透性材料で敷設すること。</p> <p>(3) 搾乳施設として牛舎（種牡牛用、とく用、産室及び隔離舎は、別棟とする。）、飼料室、搾乳室、乳取扱室、運動場、ふん尿だめ及び更衣設備を設けること。</p> <p>(4) 搾乳施設と乳処理施設とは、別棟とすること。</p> <p>(5) 隔離舎は、他の建物と10メートル以上の距離を有すること。</p> <p>(6) 特別牛乳搾取処理場の敷地内には、他の営業に使用する建物を設けないこと。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>(1) 搾乳室には、搾取頭数に応じた数及び大きさの搾乳器具を備えること。</p> <p>(2) 受乳室には、受乳槽及び計量器を備えること。</p> <p>(3) 乳取扱室には、ろ過機、殺菌機、防じん装置を施した冷却機、瓶詰機及び打栓機を備えること。</p> <p>(4) 検査室には、乳検査に必要な設備を備えること。</p> <p>(5) 殺菌機には、自記温度計及び普通温度計を装着すること。</p> <p>(6) 器具取扱室には、器具、容器類の洗浄、殺菌、乾燥及び保管に必要な設備を備えること。</p> |
| 乳製品製造業    | <p>1 建物の構造</p> <p>(1) 製造室、受乳室、器具取扱室、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（乳を主要原料とする食品を製造する場合に限る。）、包装室、製品倉庫、検査室、冷蔵設備及び更衣設備を設けること。ただし、粉乳、練乳及び乳飲料以外の製造業にあっては、混合物取扱室及び製品倉庫を省略することができる。</p> <p>(2) 各施設間の通路は、不浸透性材料で敷設すること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>(1) 殺菌機には、自記温度計及び普通温度計を装着すること。</p> <p>(2) 検査室には、乳検査に必要な設備を備えること。</p> <p>(3) 器具取扱室には、器具、容器類の洗浄、殺菌、乾燥及び保管に必要な</p>   |

|       |  |
|-------|--|
|       | な設備を備えること。   |
| 集乳業   | <p>1 建物の構造</p> <p>(1) 受乳室、乳取扱室、器具取扱室、検査室、冷凍機室、冷蔵設備及び更衣設備を設けること。</p> <p>(2) 各施設間の通路は、不浸透性材料で敷設すること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>(1) 受乳室には、受乳槽及び計量器を備えること。</p> <p>(2) 乳取扱室には、ろ過及び冷却に必要な装置を備えること。</p> <p>(3) 検査室には、乳検査に必要な設備を備えること。</p> <p>(4) 器具取扱室には、器具、容器類の洗浄、殺菌、乾燥及び保管に必要な設備を備えること。</p>  |
| 乳類販売業 | <p>1 建物の構造</p> <p>店舗内には、乳類の陳列場及び空瓶置場を設けること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>乳類を保存できる冷蔵設備又は陳列設備を設けること。</p>   |
| 食肉処理業 | <p>1 建物の構造</p> <p>(1) 血液加工以外の処理を行う業態にあつては、荷受室、とさつ放血室、処理室、冷蔵設備及び更衣設備を設けること。ただし、とさつ放血を行わない業態にあつては、とさつ放血室を省略することができる。</p> <p>(2) 血液加工を行う業態にあつては、運搬器具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室、処理室、冷蔵設備及び包装室を設け、それぞれの室が区画されていること。ただし、包装を行わない施設にあつては包装室を、採血から加工まで一貫して行われる施設で、他施設より原料血液を運搬してこない施設にあつては運搬器具の洗浄殺菌室及び原料血液貯蔵室を省略することができる。</p> <p>(3) 生食用食肉を加工し、又は調理する業態にあつては、生食用食肉取扱場とそれ以外の食品を取り扱う場所とを明確に区分し、生食用食肉取扱場には、次に掲げる専用の設備を設けること。</p> <p>ア 器具の洗浄設備及び消毒設備</p> <p>イ 流水式手洗設備及び手指の消毒設備</p> <p>(4) 処理前の生体若しくはと体又は原料血液の搬入場所と処理後の食肉等の搬出場所を別にしていること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>(1) 血液加工以外の処理を行う業態にあつては、計画処理量に応じた数及び大きさの放血機、湯漬機、脱羽機、処理台、細断機及び冷却機を備えること。ただし、とさつ放血を行わない業態にあつては、放血機、湯漬機及び脱羽機を省略することができる。</p> <p>(2) 血液加工処理を行う業態にあつては、計画処理量に応じた数及び大</p> |

|         |   |
|---------|---|
|         | <p>きさの原料貯留槽、分離機等必要な機械器具を備え、原料血液受入設備から充填設備までの工程における各設備の接続はサニタリーパイプで連結し、原料貯留槽から充填設備までの工程における各設備は、設備ごとに洗浄殺菌設備を有すること。</p> <p>(3) 生食用食肉を加工する業態にあつては、次に掲げる設備又は器具を備えること。</p> <p>ア 生食用食肉に直接接触する設備又は器具にあつては、専用のもの</p> <p>イ 生食用食肉を十分に加熱殺菌することができる専用の設備又は器具（温度を正確に測定することができる装置を含む。）</p> <p>ウ 加熱殺菌した後の生食用食肉を十分に冷却することができる専用の設備又は器具</p> <p>(4) 生食用食肉を調理する業態にあつては、生食用食肉に直接接触する設備又は器具は、専用のものを備えること。</p> <p>(5) 温湯又は蒸気を豊富に供給することができる設備を備えること。</p>   |
| 食肉販売業   | <p>1 建物の構造</p> <p>(1) 店舗内には、食肉類を調理するため区画した調理室を設けること。ただし、包装された肉等を包装のまま仕入れ、そのまま販売する場合には、調理室を省略することができる。</p> <p>(2) 冷蔵設備及び更衣設備を設けること。</p> <p>(3) 生食用食肉を加工し、又は調理する業態にあつては、生食用食肉取扱場とそれ以外の食品を取り扱う場所とを明確に区分し、生食用食肉取扱場には、次に掲げる専用の設備を設けること。</p> <p>ア 器具の洗浄設備及び消毒設備</p> <p>イ 流水式手洗設備及び手指の消毒設備</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>(1) 調理室には、作業台、陳列棚、冷蔵設備、取扱器具及び容器を備えること。</p> <p>(2) 刃物類は、内臓用、肉用又は加工用に区別して備えること。</p> <p>(3) 生食用食肉を加工する業態にあつては、次に掲げる設備又は器具を備えること。</p> <p>ア 生食用食肉に直接接触する設備又は器具にあつては、専用のもの</p> <p>イ 生食用食肉を十分に加熱殺菌することができる専用の設備又は器具（温度を正確に測定することができる装置を含む。）</p> <p>ウ 加熱殺菌した後の生食用食肉を十分に冷却することができる専用の設備又は器具</p> <p>(4) 生食用食肉を調理する業態にあつては、生食用食肉に直接接触する設備又は器具は、専用のものを備えること。</p> |
| 食肉製品製造業 | 1 建物の構造   |

|            |  |
|------------|--|
|            | <p>(1) 荷受室、製造室、浸漬室、薫煙室、乾燥室、原料保管室及び更衣設備を設けること。</p> <p>(2) 各施設間の通路は、不浸透性材料で敷設すること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備<br/>製造数量、種類及び取扱方法に応じた機械器具、作業台及び冷蔵設備を備えること。</p>  |
| 魚介類販売業     | <p>1 建物の構造</p> <p>(1) 店舗内には、生鮮魚介類を調理するため区画した調理室を設けること。ただし、包装された生鮮魚介類を包装のまま仕入れ、そのまま販売する場合には、調理室を省略することができる。</p> <p>(2) 冷蔵設備及び更衣設備を設けること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>(1) 作業台、陳列棚及び冷蔵設備は、鮮度保持に必要な装置を施してあること。</p> <p>(2) 生食用食品の調理に使用するまな板は、専用のを備え、かつ、合成樹脂製、合成ゴム製又は金属製で洗浄しやすい衛生的なものであること。</p> |
| 魚介類せり売営業   | <p>1 建物の構造</p> <p>(1) 荷卸場、せり売場、冷蔵設備及び更衣設備を設けること。</p> <p>(2) 各施設間の通路は、不浸透性材料で敷設すること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備<br/>作業台、すのこ及び場内運搬具を備え、鮮度保持に必要な装置を施してあること。</p>  |
| 魚肉ねり製品製造業  | <p>1 建物の構造</p> <p>(1) 製造室、原料置場、製品置場、冷蔵設備及び更衣設備を設けること。</p> <p>(2) 各施設間の通路は、不浸透性材料で敷設すること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備<br/>製造室には、かまど、流し場、作業台及び製造機械を備えること。</p>  |
| 食品の冷凍又は冷蔵業 | <p>1 建物の構造</p> <p>(1) 荷揚場、処理場、冷凍予備室、冷凍室、機械室及び更衣設備を設けること。</p> <p>(2) 冷凍予備室、冷凍室及び冷蔵室の天井には、水滴よけを設け、冷蔵室の床及び内壁は、不浸透性材料で作られ、かつ、平滑であること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備<br/>食品を直接床上に置かないため、すのこ又は台を備えること。</p>   |
| 食品の放射線照射業  | <p>建物の構造</p> <p>1 原料置場、製品置場及び更衣設備を設けること。</p>   |

|          |   |
|----------|---|
|          | <p>2 コンベア等の装置は、所定の移動速度を確実に維持し得る性能のものであり、清掃しやすく機械油等によって食品を汚染することがない構造であること。</p>  |
| 清涼飲料水製造業 | <p>1 建物の構造<br/>製造室、配合室、製品貯蔵設備、空瓶置場及び更衣設備を設けること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>(1) 調合容器、冷却装置、製品加熱装置、混合機、瓶詰機、打栓機、浸瓶槽、洗瓶機、消毒槽、吹上洗浄機、ろ過機及び殺菌機を備えること。ただし、炭酸を含有するもののみを製造する場合には、殺菌機を省略することができる。</p> <p>(2) 殺菌機には、自記温度計又は普通温度計を装着すること。</p> <p>(3) 炭酸ガスの圧力装置には、圧力計を備えること。</p> |
| 乳酸菌飲料製造業 | <p>1 建物の構造</p> <p>(1) 原料置場、製造室、製品置場、器具洗浄殺菌室、冷凍機室、冷蔵設備及び更衣設備を設けること。</p> <p>(2) 各施設間の通路は、不浸透性材料で敷設すること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>(1) 製造室には、かくはん機、殺菌機、分注機及び打栓機を備えること。</p> <p>(2) 器具取扱室には、器具、容器類の洗浄、殺菌、乾燥及び保管に必要な設備を備えること。</p>                                      |
| 氷雪製造業    | <p>1 建物の構造</p> <p>(1) 製氷室、機械室、貯氷庫及び更衣設備を設けること。</p> <p>(2) 貯氷庫は、飲食用氷雪と冷却用氷雪を区別し、同一貯氷庫を用いる場合には、適当な区画を設けること。</p> <p>(3) 各施設間の通路は、不浸透性材料で敷設すること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>氷雪を直接床上で取り扱わないため、必要な台その他の設備を備えること。</p>  |
| 氷雪販売業    | <p>1 建物の構造</p> <p>(1) 販売場及び貯氷庫を設けること。</p> <p>(2) 貯氷庫は、飲食用氷雪と冷却用氷雪を区別し、同一貯氷庫を用いる場合には、適当な区画を設けること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p> <p>氷雪を直接床上で取り扱わないため、必要な台その他の設備を備えること。</p>  |
| 食用油脂製造業  | <p>1 建物の構造<br/>製造室、原料貯蔵設備、充填室、包装室、製品貯蔵設備及び更衣設備を設けること。</p> <p>2 食品、添加物取扱設備</p>   |

|                   |  |
|-------------------|--|
|                   | 原料の精選、破碎、圧べん、乾燥、ばい煎及び蒸煮設備、搾油設備、精製設備、充填機、打栓機並びに巻締機を備えること。   |
| マーガリン又はショートニング製造業 | 1 建物の構造<br>原料取扱室、製造室、包装室、製品貯蔵設備、検査室及び更衣設備を設けること。<br>2 食品、添加物取扱設備<br>溶解槽、殺菌機、発酵槽、冷却機及び包装機を備えること。                        |
| みそ製造業             | 建物の構造<br>原料貯蔵設備、こうじ室、仕込室、熟成室、たる詰室、製品貯蔵設備及び更衣設備を設けること。  |
| 醤油製造業             | 1 建物の構造<br>原料貯蔵設備、こうじ室、発酵室、圧搾室、火入室、たる詰又は瓶詰室、製品貯蔵設備及び更衣設備を設けること。<br>2 食品、添加物取扱設備<br>浸瓶槽、洗瓶機、瓶詰機及び打栓機を備えること。             |
| ソース類製造業           | 1 建物の構造<br>原料貯蔵設備、製造室、瓶詰室、製品貯蔵設備及び更衣設備を設けること。<br>2 食品、添加物取扱設備<br>浸瓶槽、洗瓶機、瓶詰機及び打栓機を備えること。                               |
| 酒類製造業             | 1 建物の構造<br>原料貯蔵設備、こうじ室、仕込室、圧搾室、火入室、たる詰又は瓶詰室、製品貯蔵設備及び更衣設備を設けること。<br>2 食品、添加物取扱設備<br>浸瓶槽、洗瓶機、瓶詰機及び打栓機を備えること。             |
| 豆腐製造業             | 1 建物の構造<br>製造室及び原料貯蔵設備を設けること。<br>2 食品、添加物取扱設備<br>食品に直接接触する機械器具は、金属、合成樹脂等の材料で作られ、容易に分解掃除ができる構造で、加熱その他の方法で殺菌が可能なものであること。 |
| 納豆製造業             | 1 建物の構造<br>製造室、発酵室、製品貯蔵設備、原料貯蔵設備及び更衣設備を設けること。<br>2 食品、添加物取扱設備<br>包装材料の滅菌装置を備えること。                                      |
| めん類製造業            | 建物の構造<br>1 乾めん製造にあつては、製造室、原料貯蔵設備、乾燥場又は乾燥室、包装室、製品貯蔵設備及び更衣設備を設けること。ただし、天日乾燥させる場合には、じんあいの付着を防止するよう考慮されていること。              |

|             |  |
|-------------|--|
|             | 2 生めん又はゆでめん製造にあつては、製造室、原料貯蔵設備、包装室、製品貯蔵設備及び更衣設備を設けること。  |
| そうざい製造業     | 1 建物の構造<br>製造室、原料貯蔵設備、原料処理設備、包装設備、製品貯蔵設備及び更衣設備を設けること。<br>2 食品、添加物取扱設備<br>(1) 食品に直接接触する器具を熱湯、蒸気又は無害な殺菌剤若しくはこれと同等の効力があるもので消毒することができる設備を備えること。<br>(2) 冷蔵設備、解凍槽、原料洗浄槽、加工台、調味注入設備、蒸煮釜、巻締機、打栓機、冷却槽及び洗瓶機を備えること。   |
| 缶詰又は瓶詰食品製造業 | 1 建物の構造<br>製造室、原料貯蔵設備、空缶又は空瓶置場、製品貯蔵設備及び更衣設備を設けること。<br>2 食品、添加物取扱設備<br>缶詰又は瓶詰機、巻締機、打栓機、原料又は製品殺菌装置及び洗瓶機を備えること。   |
| 添加物製造業      | 1 建物の構造<br>検査室及び更衣設備を設けること。<br>2 食品、添加物取扱設備<br>(1) 器具は、専用とし、医薬品又は工業薬品の製造又は加工に使用しないこと。ただし、添加物と医薬品又は工業薬品の製造又は加工を同一の工程で行う場合において、同一器具を使用しても添加物の成分に支障を来さないと認められるときは、この限りでない。<br>(2) 製品貯蔵設備は、専用とし、保存基準が定められている添加物を取り扱う場合には、当該基準に適合する設備を備えること。<br>(3) 原料又は製品の検査に必要な設備を備えること。ただし、小分け又は製剤のみを行う場合において、検査のうち特殊な検査を他の検査機関を利用して自己の責任において行う場合で支障がないと認められるときは、特殊な検査に必要な設備を省略することができる。 |

■ 栃木県食品衛生条例（昭和 45 年 3 月 26 日栃木県条例第 5 号）（抜粋）

（定義）

第二条 この条例で「営業」とは、業として、こんにやく、ところてん、つけ物若しくはこうじ及びその加工品を製造し、氷雪を採取し、又は豆腐を販売すること（行商による場合を除く。）をいう。

（営業の許可）

第三条 次の各号に掲げる営業を営もうとする者は、知事の許可を受けなければならない。

一 こんにやく又はところてん製造業

二 つけ物製造業

三 こうじ及びその加工品製造業

四 氷雪採取業

五 豆腐販売業

(営業の衛生基準)

第四条 知事は、前条第一項各号に規定する営業の施設について、公衆衛生の見地から必要な衛生基準を定めるものとする。

■ 栃木県食品衛生条例施行規則（昭和 45 年 5 月 21 日栃木県規則第 39 号）（抜粋）

(営業の衛生基準)

第四条 条例第四条に規定する営業の施設についての衛生基準は、別表第一のとおりとする。

別表第 1（第 4 条関係）

営業の施設の衛生基準

通則

建物の構造

1 施設は、不潔な場所に位置しないこと。

施設は、専用とし、衛生保持及び使用目的に応じた十分な広さを有し、かつ、施設相互間の連絡が衛生的に行われるよう配置され、住居その他営業に直接必要のない場所と一定の区画がしてあること。ただし、他業種と共用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。

2 食品取扱室（食品の製造、処理、加工等を行う室をいう。以下同じ。）の壁及び天井は、すき間がなく、平滑で掃除しやすく作られ、明るい色であること。

床は、耐水性材料で作られ、平滑で、排水こう溝に向つてこう配がつけられ、掃除しやすいように作られていること。

作業上又は衛生上水を使用することが必要な場所にあつては、床及び内壁は、床面から 1メートル以上の高さまで不しん滲透性材料で作られていること。

食品取扱室は、採光及び換気が十分に行われる構造で、夜間においても衛生的な作業に支障のない十分な明るさを有する装置があること。

蒸気、臭気、高熱等を著しく発散する室にあつては、速やかにこれを排除できる換気扇等の装置があること。

3 食品取扱室の窓その他開放する箇所は、網又はその他のもので防そ防虫の設備があり、排水口には、防その設備があること。

原料及び製品貯蔵設備には、防そ防虫の設備があること。

4 建物の周囲は、排水がよく、かつ、清掃しやすいように適当なこう配が設けられ排水こう溝があること。

汚水が直接下水こう溝に流出できない場合は、有がい蓋の汚水溜を設けること。

5 施設の適当な場所に器具、容器等の洗浄設備を設け、従業員数に応じて適当数の流水式手洗設備を設けること。

食品、添加物取扱設備

1 食品の取扱方法及び取扱数量に応じ必要な数及び大きさの器具並びに有がい蓋運搬具があること。

- 2 固定した器具及び移動しがたい器具は、作業に便利な清掃及び洗浄しやすい位置に配置されていること。
- 3 食品に直接接触する器具は、すべて耐水性材料で作られ、容易に分解掃除ができる構造で、加熱又はその他の方法で殺菌が可能なものであること。
- 4 食品に直接接触する器具は、よく補修され、かつ、清潔で完全に使用可能な状態に保持されていること。
- 5 使用する添加物並びに移動性の器具、容器及び包装材料類を衛生物に保持することのできる設備があること。
- 6 食品を加熱、冷却又は貯蔵するための設備には、必要に応じ温度又は圧力を正確に調節する装置及び温度計又は圧力計があること。

#### 給水及び汚物処理

- 1 使用水は、水道（水道法（昭和 32 年法律第 177 号）又は栃木県小規模水道条例（昭和 38 年栃木県条例第 30 号）の適用を受ける水道又は小規模水道をいう。）により供給される水（以下「水道水」という。）又は水質検査を受け飲用適と判定された水を十分に供給できること。

水道水以外の水を使用する場合は、給水設備に滅菌装置があること。ただし、豆腐販売業（包装豆腐の販売に限る。）については、この限りでない。

井水は、完全な閉鎖式の構造で、便所、汚水だめ、動物飼育場等から汚染されない位置にあること。

- 2 廃棄物を入れる容器は、完全なふたがあり、かつ、十分な容量を有する不しん透性材料で作られ、液の漏れるおそれのないものが備えてあること。

施設外に安全なふたがあり、十分な容量を有し、よく補修されているごみ容器を備えてあること。

便所は、直接食品を取り扱う場所に衛生上影響のない位置、構造で、従業員数に応じた数を有し、汲取口は密閉できる構造であること。

便所には、防そ防虫の設備及び流水式手洗設備を設けること。

#### 各則

- 1 こんにやく又はところてん製造業

##### 建物の構造

製造室、原料貯蔵設備、製品貯蔵設備及び更衣設備を設けること。

##### 食品、添加物取扱設備

製品貯蔵槽は、底に排水孔を設け、洗浄しやすいものであること。

- 2 つけ物製造業

##### 建物の構造

製造室、原料貯蔵設備、製品貯蔵設備、原料洗浄設備及び更衣設備を設けること。

- 3 こうじ及びその加工品製造業

##### 建物の構造

製造室、こうじ室、原料貯蔵設備、製品貯蔵設備及び更衣設備を設けること。

- 4 氷雪採取業

#### 建物の構造

- (1) 採取場及び貯氷庫を設けること。
- (2) 採取場は、周囲 3メートル以上の空地があり、幅 0.6メートル、深さ 0.5メートル以上の排水こう溝を設けること。採取場及び導水こう溝は、不しん透水性材料で作られ、周囲は地表面から 0.1メートル以上高くすること。ただし、底部に限り砂利、粘土等に代えることができる。
- (3) 貯氷庫は、飲食用氷雪と冷却用氷雪を区別し、同一貯氷庫を用いる場合は、適当な区画を設けること。
- (4) 原水は、沈さ査、ろ過等の処理をした後採取場に導入される構造で、その間に汚染の機会がないこと。

#### 食品、添加物取扱設備

氷雪を直接床上で取り扱わないため、必要な台その他の設備を備えること。

#### 5 豆腐販売業

#### 食品、添加物取扱設備

- (1) 販売用の保存設備は、ふた付きの金属製若しくは合成樹脂製の保存水そう又は温度計を備えた冷蔵ケース等であること。
- (2) 保存水そうは、冷水を換水できる給排水装置があること。