

第1号様式(第6条関係)

審査基準・標準処理期間整理票

処分の内容	食品等営業の許可及び継続		
根拠法令及び条項	食品衛生法第52条第1項		
審査基準	<input checked="" type="checkbox"/> 有(第3条第1項に該当する場合を含む。) <input type="checkbox"/> 無(根拠：第3条第2項第 号に該当)		
	公表 <input checked="" type="checkbox"/> する <input type="checkbox"/> しない(公表しない場合の根拠：第7条第2項第 号に該当)		
	【内容】(※審査基準を公表する場合のみ記載すること。)		
審査基準 設定年月日	平成27年 2月 1日	審査基準 最終変更年月日	平成27年 2月 1日
標準処理期間	<input checked="" type="checkbox"/> 有(第5条において準用する第3条第1項に該当する場合を含む。) 期間((請求があった日の翌日から起算して14日以内) ) <input type="checkbox"/> 無(根拠：第5条において準用する第3条第2項第 号に該当)		
標準処理期間 設定年月日	平成27年 2月 1日	標準処理期間 最終変更年月日	平成27年 2月 1日
所管部署	健康部 生活衛生課		
備考	法令等の規定において判断基準が言い尽くされている。		

注 審査基準が法令に具体的に規定されているため審査基準を設定する必要がない場合は、その旨及び当該法令の定めを審査基準の内容欄に記載すること。

## 別表第2（第3条関係）

### 営業施設の基準

#### 第1 共通基準

##### 1 施設の位置

施設は、清潔な場所に位置すること。

##### 2 施設の構造

- (1) 施設内は、それぞれ使用目的に応じて、壁、板その他適当な材料を用いて区画し、使用目的及び取扱数量に応じた十分な広さがあり、かつ、清掃しやすいこと。
- (2) 施設には、そ族、昆虫等の侵入を防止できる設備を設けること。
- (3) 作業場の出入口は、自動閉鎖式であること。
- (4) 作業場の天井は、平滑で清掃しやすいこと。
- (5) 作業場内の内壁は、床面から1メートルまでをコンクリート、タイル等の耐水性材料又は表面が十分に耐水加工された木材（以下「耐水性材料」という。）で腰張りし、かつ、清掃しやすいこと。
- (6) 作業場の床面は、耐水性材料で覆われ、清掃しやすいこと。
- (7) 作業場の明るさは、50ルクス以上であること。
- (8) 施設には、蒸気、油煙、じんあい等を十分に排除する換気設備を設けること。
- (9) 施設には、従事者の数に応じた規模の更衣室又は更衣設備を作業場外に設けること。
- (10) 作業場には、器具専用の槽を備えた流水式洗浄設備（以下「器具洗浄槽」という。）を設けること。
- (11) 器具洗浄槽は、器具の大きさに応じた容量を有し、作業に適した場所に十分な数を設けること。
- (12) 施設には、従事者専用の手洗設備を設けること。
- (13) 手洗設備は、施設の大きさ及び従業員数に応じた十分な数を使用に適した場所に設けること。
- (14) 手洗設備の受槽部分は、使用に適した構造を有すること。
- (15) 作業場の規模に応じた十分な数の温度計及び湿度計を備えること。

##### 3 食品等の取扱設備

- (1) 機械器具類は、食品等の種類及びその取扱量に応じた十分な数及び能力を有すること。
- (2) 固定された又は移動し難い機械器具類は、使用に便利な位置に配置してあり、かつ、清掃又は洗浄しやすい構造であること。
- (3) 作業台（調理台、加工台、処理台等を含む。）は、耐水性材料で作られ、その表面は、清掃又は洗浄しやすい構造であること。
- (4) 原材料、製品、添加物、器具、容器包装等を衛生的に保管できる設備を取扱量に応じて設けること。
- (5) 食品等又は添加物に直接接触する機械器具類は、直接接触する部分が耐水性で洗浄しやすく、かつ、加熱その他の方法で消毒できること。
- (6) 食品等を運搬、配達する容器類は、食品等専用で衛生的であること。
- (7) 冷蔵又は冷凍を要する食品等を取り扱う施設にあつては、十分な容量の冷蔵設備又は冷凍設備を備えること。
- (8) 冷蔵、冷凍、加熱、圧搾等の設備には、温度及び圧力を正確に調整する装置を設け、かつ、見やすい箇所に正確な計器を備えること。
- (9) 冷凍された食品等を解凍する施設にあつては、衛生的な解凍設備を設けること。
- (10) 添加物を使用する施設にあつては、添加物を正確にひょう量できる計量器を備えること。

#### 4 給水設備

- (1) 食品の原材料の洗浄又は器具の洗浄に使用する水の給水設備は、作業に十分な量を供給できる機能を有し、衛生的であること。
- (2) (1)の水に水道水以外の水を使用する場合は、給水設備は、ろ過、殺菌等の機能を有すること。

#### 5 廃棄物及び汚物処理設備

- (1) 排水溝には、洗浄くず等を除去するための設備を設けること。
- (2) 廃棄物の量に応じた廃棄物容器を適当な場所に備えること。
- (3) 廃棄物容器は、ふたがあり、耐水性で清掃しやすく、汚液及び汚臭の漏れない構造であること。
- (4) 便所は、調理場に影響のない位置に従業者に応じた数を設けること。
- (5) 便所には、洗浄剤及び消毒剤を備えた手洗設備を設けること。

## 第2 業種別基準

### 1 飲食店営業

- (1) 客室及び客席の明るさは、10ルクス以上であること。
- (2) 作業場には、器具洗浄槽及び器具を熱湯、蒸気、消毒剤その他の方法により消毒するための専用槽（以下「器具消毒槽」という。）並びに食品原材料専用の洗浄槽（以下「原材料洗浄槽」という。）を設けること。
- (3) 煎る、焼く、揚げる、蒸す等の作業を行う箇所の上部には、換気扇に直結した金属板製ロウト型天蓋を設けること。
- (4) 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。以下同じ。）の加工又は調理を行う場合は、次に掲げる基準によるものであること。ただし、生食用食肉の調理のみを行うときはオ及びカに掲げる基準を除く。

ア 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。

イ 器具の洗浄に必要な専用の流水式洗浄設備及び器具の消毒に必要な専用の消毒設備を設けること。

ウ 手指の洗浄に必要な専用の流水式洗浄設備及び手指の消毒に必要な専用の消毒設備を設けること。

エ 生食用食肉の加工に使用する肉塊（食肉の単一の塊をいう。以下同じ。）又は生食用食肉が接触する設備及び器具は専用のものを設けること。

オ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。また、温度を正確に測定することができる装置を設けること。

カ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。

### 1の2 喫茶店営業

- (1) 客室及び客席の明るさは、10ルクス以上であること。
- (2) 作業場には、器具洗浄槽及び器具消毒槽並びに原材料洗浄槽を設けること。
- (3) 煎る、焼く、揚げる、蒸す等の作業を行う箇所の上部には、換気扇に直結した金属板製ロウト型天蓋を設けること。

### 2 菓子製造業

- (1) 原材料保管場又は原材料保管庫、製造場、発酵室、加工場、包装室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 煎る、焼く、揚げる、蒸す等の作業を行う箇所の上部には、換気扇に直結した金属板製ロウト型天蓋を設けること。

### 3 あん類製造業

(1) 浸豆室、煮豆室、製あん室、沈でん圧搾室、冷蔵設備、荷造室及び包装室を設けること。

(2) 排水溝には、豆かす等を沈殿させるため、十分な容量を有し、かつ、必要な数の沈殿槽を設けること。

### 4 アイスクリーム類製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、製造室、冷蔵設備、冷凍設備及び検査室を設けること。

(2) 原材料混合機、ろ過器、均質機、殺菌機、エージングタンク、充てん機及び金属重量検出器を設けること。

(3) 殺菌機には、自記温度計を取り付け、温度計の記録を1年間保存すること。

(4) 店舗で製造販売するソフトクリームのフリーザーは、防じん構造であること。

### 5 乳処理業

(1) 受乳室、乳処理室、器具取扱室、冷蔵室、ボイラー室及び検査室を設けること。

(2) 受乳室には、ろ過装置のある受乳槽を設けること。

(3) 乳処理室には、ろ過装置のある貯乳槽、殺菌器、冷却装置及び自動充てん機を設けること。

(4) 殺菌器には、自記温度計を取り付け、温度計の記録を1年間保存すること。

(5) 器具取扱室には、熱湯又は蒸気を供給する設備、器具、容器等を洗浄殺菌する設備及び殺菌済容器の保管設備を設けること。

(6) 検査室には、乳、器具、容器等の検査に必要な設備を設けること。

### 6 特別牛乳搾取処理業

(1) 牛舎、牛体洗浄場、搾乳室、受乳室、乳処理室、洗瓶室、試験室、冷蔵設備及び検査室を設けること。

(2) 乳処理室は、牛舎、牛体洗浄場及び搾乳室から衛生上支障のない距離にあること。

(3) 殺菌機を設ける場合は、自記温度計を取り付け、温度計の記録を1年間保存すること。

## 7 乳製品製造業

- (1) 製品の種類に応じた受乳室、原材料取扱室、調合室、製造室、発酵室、器具取扱室、包装室、冷蔵設備、検査室及びボイラー室を設けること。
- (2) 原材料取扱室には、ひょう量器、受乳槽等の設備を設けること。
- (3) 器具取扱室には、熱湯又は蒸気を供給する設備、器具を洗浄殺菌する設備及び殺菌済容器の保管設備を設けること。
- (4) 殺菌器には、自記温度計を取り付け、温度計の記録を1年間保存すること。

## 8 集乳業

- (1) 受乳室を設け、受乳槽等の設備及び乳の検査設備を設けること。
- (2) ろ過装置のある乳の冷却設備及び冷却貯乳槽を設けること。

## 9 乳類販売業

乳類を摂氏10度以下に保存できる冷蔵設備を設けること。

## 10 食肉処理業

- (1) 荷受室、処理室、包装室及び冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
- (2) 食肉及び食用に供する内蔵等を分割、細切する部屋には、適切な温度管理ができる設備を設けること。
- (3) 放血設備、処理台及び細断機を設けること。
- (4) 血液及び汚水を衛生的に処理できる設備を設けること。
- (5) 血液の加工を行う場合は、原料血液貯蔵室を設けること。
- (6) 原料血液貯蔵室には、原料血液を摂氏5度以下で保存できる貯留槽を設けること。
- (7) 生食用食肉の加工又は調理を行う場合は、次に掲げる基準によるものであること。ただし、生食用食肉の調理のみを行うときはオ及びカに掲げる基準を除く。

ア 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。

イ 器具の洗浄に必要な専用の流水式洗浄設備及び器具の消毒に必要な専用の消毒設備を設けること。

ウ 手指の洗浄に必要な専用の流水式洗浄設備及び手指の消毒に必要な専用の消毒設備を設けること。

エ 生食用食肉の加工に使用する肉塊又は生食用食肉が接触する設備及び器具は専用のものを設けること。

オ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。また、温度を正確に測定することができる装置を設けること。

カ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。

#### 11 食肉販売業

(1) 食肉を摂氏 10 度以下に保存できる冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

(2) 包装冷凍食肉（小分けして完全に密封した後、急速凍結した食肉）を販売する場合は、冷凍設備は、摂氏零下 18 度以下の冷凍能力を有すること。

(3) 生食用食肉の加工又は調理を行う場合は、次に掲げる基準によるものであること。ただし、生食用食肉の調理のみを行うときはオ及びカに掲げる基準を除く。

ア 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。

イ 器具の洗浄に必要な専用の流水式洗浄設備及び器具の消毒に必要な専用の消毒設備を設けること。

ウ 手指の洗浄に必要な専用の流水式洗浄設備及び手指の消毒に必要な専用の消毒設備を設けること。

エ 生食用食肉の加工に使用する肉塊又は生食用食肉が接触する設備及び器具は専用のものを設けること。

オ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。また、温度を正確に測定することができる装置を設けること。

カ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。

#### 12 食肉製品製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、製造加工室、包装室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 製造加工室には、くん煙設備及び煮沸設備並びに煙及び蒸気の排除設備を設けること。

#### 13 魚介類販売業

(1) 調理場、冷凍設備又は冷蔵設備を設けること。

(2) 調理場には、流水式の給水設備を備えた調理台を設け、生食用魚介類を処理するための専用の調理器具を備えること。

#### 14 魚介類競り売り営業

(1) 荷受場、競り場、荷分け場及び冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

(2) 荷受場、競り場及び荷分け場には、洗靴設備又は専用の履物を備えること。

#### 15 魚肉練り製品製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理室、製造室、放冷室、冷蔵設備、冷凍設備及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 製造室には、蒸気等の排除設備を設けること。

(3) 放冷室には、衛生的な放冷設備を設けること。

(4) 魚肉のハム又はソーセージ類を製造する場合は、くん煙室及び充てん設備を設けること。

#### 16 食品の冷凍又は冷蔵業

(1) 荷受室、処理室、冷凍予備室及び冷凍室又は冷蔵室並びに器具置場を設けること。

(2) 冷凍予備室及び冷凍室又は冷蔵室には、食品を衛生的に保管する設備を設けること。

(3) 冷凍予備室及び冷凍室又は冷蔵室内は、食品の種類に応じて衛生的に区分し、かつ、出入口には、洗靴設備又は専用の履物を備えること。

#### 17 食品の放射線照射業

(1) 照射室及び制御室を設けること。

(2) 照射食品の検査に必要な設備を設けること。

#### 18 清涼飲料水製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、調合室、製造場及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 調合室には、調合液をろ過する装置及びふたのある不浸透性材料で作られた調合容器を備えること。

(3) 製造室には、製品の種類に応じて原水の冷却設備、殺菌設備、ろ過器及び分注機を設けること。

(4) 作業場には、原材料洗浄槽を設けること。

#### 19 乳酸菌飲料製造業

(1) 製品の種類に応じた原材料処理室、製造室、発酵室、冷蔵設備、検査室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。



- (2) 製造場には、自記温度計を取り付けた殺菌設備を設け、希釈かくはんできる機械器具類を備えること。
- (3) 検査室には、原材料、製品及び器具の検査に必要な設備を設けること。
- (4) 冷蔵設備は、原液及び製品を常に摂氏 10 度以下に冷却保存できる性能を有すること。

#### 20 冰雪製造業

- (1) 製氷室、貯氷室及び機械室を設けること。
- (2) 製氷室には、原水のろ過設備及び殺菌設備を設けること。
- (3) 貯氷室には、食品を衛生的に保管する設備を設けること。
- (4) 製氷室及び貯氷室の出入口には、洗靴設備又は専用の履物を備えること。

#### 21 冰雪販売業

- (1) 貯氷室及び取扱室を設けること。
- (2) 貯氷室及び取扱室の内部は、飲食用氷と他の冰雪とを区分して貯蔵することができ、かつ、冰雪を衛生的に保管する設備を設けること。

#### 22 食用油脂製造業

- (1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、製造場、充てん室、包装室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。
- (2) 製造室には、製品の種類に応じ、前処理設備、搾油設備、精製設備、打栓機及び巻締機を設けること。

#### 23 マーガリン又はショートニング製造業

- (1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、調合室、製造場、充てん室、包装室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。
- (2) 原材料処理場には、原料油脂混合設備及び原料乳調整設備を設けること。
- (3) 製造場には、加熱殺菌機、冷蔵設備及び熟成設備を設けること。

#### 24 みそ製造業

- (1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、こうじ室、仕込熟成室、調合室、充てん室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。
- (2) 原材料処理場には、原材料の洗浄、浸漬、蒸煮及び異物除去設備を設けること。
- (3) こうじ室は、温度、湿度及び換気の調節並びに室内の殺菌ができる構造であり、出入口には、洗靴設備又は専用の履物を備えること。

(4) 仕込熟成室には、衛生的な熟成槽を設けること。

#### 25 しょう 醬 油製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、こうじ室、仕込熟成室、圧搾精製室、充てん室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 原材料処理場には、原材料の洗浄、浸漬、蒸煮、異物除去及び放冷設備を設けること。

(3) こうじ室は、温度、湿度及び換気の調節並びに室内の殺菌ができる構造であり、出入口には、洗靴設備又は専用の履物を備えること。

(4) 仕込熟成室には、衛生的な熟成槽を設けること。

(5) アミノ酸を製造する施設は、他の製造室と区画し、発生ガスの排除設備を設けること。

#### 26 ソース類製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、製造場、充てん室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 原材料処理場には、水洗、選別、破碎等を行うための設備を設けること。

(3) 製造に用いる機械器具類は、金属が溶出しない材質であること。

(4) 容器を十分に洗浄及び殺菌できる自動洗浄機を備えること。

#### 27 酒類製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、こうじ室、仕込熟成室、圧搾場、容器洗浄室、充てん室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 原材料処理場には、原材料の洗浄、浸漬、蒸煮、異物除去及び放冷設備を設けること。

(3) こうじ室は、温度、湿度及び換気の調節並びに室内の殺菌ができる構造であり、出入口には、洗靴設備又は専用の履物を備えること。

(4) 仕込熟成室には、衛生的な熟成槽を設け、かつ、出入口には、洗靴設備又は専用の履物を備えること。

(5) 圧搾機は、掃除しやすい構造であり、かつ、汚染防止の設備を設けること。

(6) 容器を十分に洗浄及び殺菌できる自動洗浄機を備えること。

#### 28 豆腐製造業

- (1) 原材料保管場又は原材料保管庫、製造場及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。
- (2) 製造場は、洗浄しやすい構造であり、かつ、排気設備を設けること。
- (3) 製品の保管のための冷蔵設備又は冷水式の貯蔵設備を設けること。
- (4) 油揚げを製造する施設にあつては、油揚げ製造室を設けること。

#### 29 納豆製造業

- (1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、発酵室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。
- (2) 原材料処理場には、原材料の洗浄、浸漬、蒸煮、異物除去及び放冷設備を設けること。
- (3) 発酵室は、温度、湿度及び換気の調節並びに室内の殺菌ができる構造であること。

#### 30 めん類製造業

- (1) 製造場には、原材料保管場又は原材料保管庫、製造場、包装室及び製品保管場又は製品保管庫を設け、かつ、乾めんを製造する施設にあつては乾燥場、ゆでめんを製造する施設にあつてはゆで場を設けること。
- (2) 乾燥場は、通風、換気が良く、ちり、ほこり等の影響のない衛生的な場所であること。
- (3) ゆで場は、洗浄しやすい構造であること。
- (4) ゆで場には、専用の釜、冷却槽及び水切り台を設けること。
- (5) ゆでめん及び生めんの製品保管場又は製品保管庫には、冷蔵設備を設けること。

#### 31 そうざい製造業

- (1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、製造場、包装室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。
- (2) 作業場には、器具洗浄槽及び器具消毒槽並びに原材料洗浄槽を設けること。
- (3) 作業場には、計画製造量に応じた加工台、調味料注入機、蒸煮がま、巻締機、打栓機及び冷却槽を設けること。
- (4) 製造室には、放冷設備を設けること。
- (5) 煎る、焼く、揚げる、蒸す等の作業を行う箇所の上部には、換気扇に直結した金属板製ロウト型天蓋を設けること。

(6) 製品保管場又は製品保管庫には、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

### 32 缶詰又は瓶詰食品製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、製造場、器具取扱室及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 製造室には、衛生的に解凍、蒸煮、調理、充てんができる設備及び冷却槽を設けること。

(3) 器具取扱室には、缶詰を行う場合は缶の殺菌装置及び保管設備を、瓶詰を行う場合は流水式洗瓶装置又は自動洗瓶機、瓶の殺菌設備及び殺菌済の瓶の保管設備を設けること。

### 33 添加物製造業

(1) 原材料保管場又は原材料保管庫、原材料処理場、製造場及び製品保管場又は製品保管庫を設けること。

(2) 製造又は加工に必要な機械器具類は、損耗が少なく、かつ、製品の品質に影響を与えない材質であること。

(3) 製品保管場又は製品保管庫は、製品を衛生的に、かつ、安全に添加物以外のものと区別して保管できる構造であること。

(4) 保存基準が定められている添加物を扱う施設の製品保管場又は製品保管庫は、保存基準を維持できる性能であること。

(5) 製剤を製造する場合は、含有成分を均一にするための必要な設備を設けること。

(6) 原材料又は製品の試験検査に必要な設備、器具等を備えること。

一部改正〔平成21年条例34号・24年58号〕