

漬物製造業の施設基準（概要）と相談の多い項目

○ 食品衛生法施行規則 別表第19 共通基準（概要）

- 一 屋外からの汚染防止、衛生的な作業が継続可能な構造等
- 二 間仕切り等による区画、住居等の区画
- 三 施設の構造及び設備

施設基準のうち、
相談が多い項目

四 機械器具

○ 食品衛生法施行規則 別表第20 漬物製造業に特化した基準（概要）

二十七 漬物製造業

- イ 原材料、製品の保管場所、製造室等
- ロ 必要に応じ、洗浄、殺菌等の設備
- ハ 製品の冷蔵設備（浅漬けに限る）

斟酌事例（漬物製造業）

施設基準

「床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易に行うことができる構造」

事例紹介

漬け込み工程は施設基準を満たす場所で行い、漬込み後の樽を保管するのみの場所について、内壁が土壁でも可とした事例

内壁が土壁



漬け込み後の樽

施設基準

「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」

事例紹介

別途、区画された室は別途あり、手洗い及び洗浄設備の設置場所についての開放部分を認めた事例

開放部分

