

# 施設基準の規定目的と具体的な仕様例

## 1 概要

施設基準は、製造加工等を行う食品の安全性を確保するため、食品、機械器具等の食品への接触面、容器包装への微生物、化学物質、異物などの危害要因による汚染の低減化等を図る諸規定で構成される。

## 2 位置、場所、周囲の地面

### (1) 目的

周辺の環境からの汚染が防止されていること。

### (2) 具体的な仕様例

施設は不潔な場所に位置しないこと。

施設周囲は、取り扱う食品への汚染を防止するため、廃棄物の管理、鼠族昆虫の発生防止、適切な排水が確保されていること。

周囲の地面は、耐水性材料を用いて舗装し、排水がよく、清掃しやすいこと。

施設は塵埃、鼠族、昆虫の侵入を防止する構造を有すること。

## 3 建物の耐久性

### (1) 目的

建物は、営業許可を得ようとする期間中、取り扱う食品の安全性の確保に支障の無い耐久性を有すること。

### (2) 具体的な仕様例

十分な耐久性を有する構造であること。

# 施設基準の規定目的と具体的な仕様例

## 4 規模、面積

### (1) 目的

施設は衛生的な作業の継続的な実施、必要な施設設備や機械器具の配置等のために十分な広さを有すること。

### (2) 具体的な仕様

製造量に応じた十分な広さを有すること。

通路や作業空間は、十分な広さを有し、外衣や身体の商品や食品接触面への接触による汚染を防止すること。

## 5 施設の構造、配置、区画

### (1) 目的

汚染の起こりうる工程を配置、時間、区画、空気の流れ、囲い込み、その他の方法により分離すること。

### (2) 具体的な仕様例

施設の構造、配置、区画は、食品製造のための維持管理、清掃等の作業が可能であること。

作業区分に応じて、適切な方法により区画すること。

住居その他と区画すること。

## 6 食品取扱い区域の施設設備

### (1) 目的

清掃、洗浄、消毒等が容易な材質、構造を有し、食品等の汚染源とならないこと。

### (2) 具体的な仕様例

床面、内壁、天井は補修を適切に行うなど適切に維持管理すること。

床面は不浸透性材料で清掃しやすい構造を有し、適切な勾配を設けること。

内壁は、床面から汚染を受けやすい高さまで、耐水性材料又は不浸透性材料で腰張りすること。

内壁は清掃しやすい構造であること。

天井は清掃しやすい構造であること。

構造物、空調ダクト、配管からの水滴、結露が食品、機械器具の食品接触面、容器包装を汚染しないこと。2

# 施設基準規定の目的と具体的な仕様例

## 7 照度

### (1) 目的

食品の製造加工、保管、施設設備や機械器具等の清掃、洗浄消毒、検査等の際に必要な照度を確保すること。照明器具が食品等の汚染源とならないこと。

### (2) 具体的な仕様例

採光が十分であること。

十分な照度を得るための照明設備を手洗い場所、更衣室、便所、食品の検査、製造加工、保管の場所、機械器具の洗浄場所等に設置すること。

照明器具が破損した場合に食品取扱いのすべての段階での汚染を防止するため、カバーの装着、破片の飛散しない材質、構造の器具を使用すること。

## 8 換気

### (1) 目的

適切な換気、空調、空気の流れの管理により、結露、カビ発生、汚染区域から清浄区域への空気の流入等を防止すること。

### (2) 具体的な仕様例

換気が十分であること。

十分な換気又はその設備により食品を汚染する臭気、水蒸気(湯気、けむり)を最小限とすること。

ファン又は空気循環設備を設置、稼働して食品、食品接触面、容器包装の汚染を最小限とすること。

# 施設基準規定の目的と具体的な仕様例

## 9 給水設備

### (1)目的

食品、機械器具等の食品への接触面、容器包装に使用する水は、水道水又は飲用適の水とし、適切な温度、水圧の流水が食品の製造加工、施設設備、機械器具や容器包装の洗浄のために必要な場所に供給すること。

### (2)具体的な仕様例

衛生的な操業に必要な使用水を確保すること。

施設内の必要な場所に十分で良質な水を供給すること。

給水栓は、作業場の使用しやすい位置に設けること。

水道水以外の水を使用する場合には、必要に応じて滅菌器、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は、衛生上支障のない構造であること。

## 10 手洗い設備

### (1)目的

従事者が必要な手洗いを行うため、必要な数、機能を有する設備を設けること。

### (2)具体的な仕様例

手洗い設備は、必要な場所に十分な数、利用可能な状態とし、適切な温度の流水を供給すること。

効果的な手洗い、手指消毒のためのせっけん、消毒剤を備えること。

洗浄消毒後の手指の再汚染を防止するため、水量自動調整バルブ、紙タオルなどを備えること。

# 施設基準の規定目的と具体的な仕様例

## 11 排水設備

### (1) 目的

排水設備により、廃棄物、排水は食品、使用水、機械器具等の汚染源とならないよう施設外に移動、搬出すること。

### (2) 具体的な仕様例

配管は十分な容量を有し、適切に配置、設備されていること。

水で洗浄するすべての区画、通常の作業において排水や液性の廃棄物が床に流れる全ての区画の床に十分な排水設備を設けること。

排水、廃棄物と食品等に使用する水の間で逆流や交差汚染などの衛生上の支障がないように配管すること。

## 12 冷蔵冷凍設備

### (1) 目的

食品の製造加工、保管に必要な冷蔵又は冷凍を行うこと。

### (2) 具体的な仕様例

原材料保管庫には冷蔵又は冷凍設備を有すること。

製品保管室には冷凍又は冷蔵設備を有すること。

# 施設基準の規定目的と具体的な仕様例

## 13 そ族・昆虫等の侵入防止設備

### (1) 目的

鼠族昆虫の施設内への侵入の防止設備、侵入した場合の駆除のための設備を必要に応じ設けること。

### (2) 具体的な仕様例

必要に応じて鼠族を防止するスクリーンを設置すること。  
そ族、昆虫等の防除のための設備を設けること。

## 14 便所

### (1) 目的

従事者が用便を行うため、必要な数、機能を有する設備を設けること。

### (2) 具体的な仕様例

作業場に影響のない位置・構造とし、利用可能な十分な数の便所を設備すること。  
自動閉鎖式ドアを備えること。  
空気汚染が生じる区域に開かないドアとすること(二重ドア、陽圧室など汚染防止措置を講じている場合を除く。)  
専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を設けること。  
ねずみ族、昆虫等を防止する設備を設けること。

# 施設基準の規定目的と具体的な仕様例

## 15 その他の施設設備の仕様例

### (1) 原材料保管設備

原材料、添加物、半製品若しくは製品又は容器包装をその種類及び特性に応じて衛生的に保管できる設備を備えること。

添加物を使用する場合には、専用の保管設備を設け、計量器を備えること。

### (2) 製品梱包室

製品を包装する営業にあつては、衛生的に包装できる室又は場所を設けること。

### (3) 廃棄物容器及び保管設備

運搬しやすく、汚液及び汚臭の漏れない構造で、かつ、十分な容量の廃棄物容器を備えること。

### (4) 排水処理設備

排水処理設備は十分な能力を有すること。

### (5) 更衣室

従業員の数に応じた清潔な更衣室を設けること。

### (6) 洗浄設備

原材料、食品を洗浄する洗浄設備を設けること。

機械器具、容器包装を洗浄する洗浄設備を設けること。

機械器具等の洗浄消毒するための熱湯、蒸気等を供給できる設備を設けること。

# 施設基準の規定目的と具体的な仕様例

## 16 機器器具の仕様例

- (1) 製造加工又は調理を行う作業場の機械器具、容器その他の設備は、適正に洗浄並びに保守及び点検が行える構造であること。
- (2) 固定され、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に配置すること。
- (3) 瓶を洗浄する場合には、専用の区画された場所を設けること。
- (4) 取扱量に応じた数の機械器具及び容器包装を備えること。
- (5) 組み立て式の機械器具、容器その他の設備は、分解しやすく、かつ、清掃しやすい構造であること
- (6) 食品に直接接触する機械器具等は、耐水性で洗浄しやすく熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒が可能なものであること。
- (7) 器具を衛生的に保管する設備を有すること。
- (8) 必要に応じ、防虫、防じん及び保冷の装置のある清潔な食品運搬具を備えること。
- (9) 食品等を運搬、配達する容器類は専用で衛生的なものであって、運搬容器は有蓋なものであること。
- (10) 冷蔵、殺菌、加熱、圧搾等の設備には、見やすい箇所に温度計及び圧力計を備えること。また、必要に応じて計量器を備えること。
- (11) 作業場を清掃、洗浄消毒するための十分な用具を有すること。
- (12) 食品を直接取り扱う従事者へ指示する表示は理解しやすい内容とすること。