

施設基準ガイドラインと3自治体(北海道、東京都、福岡県)の施設基準との比較について
 <個別基準>

個別基準(自動販売機、移動販売等を除く。) ※政令で定める34許可業種のうち、厚生労働省は施設基準ガイドラインとして、23業種について通知(飲食店営業と喫茶店営業は同内容)。		施設基準ガイドライン	北海道	東京都	福岡県		
集乳業	区画			○			
	施設設備	乳取扱室	○	ア 施設には、乳の取扱室を設けること。	○	イ 作業場には、受乳場、乳取扱室、器具取扱室及び運搬車置場が設けてあること。 ロ 受乳場には、計量器、受乳槽等の設備及び乳の検査設備が設けてあること。 ハ 乳取扱室には、乳の冷却設備及び貯乳設備が設けてあること。 ニ 器具取扱室には、容器、器具類の流水式洗浄設備、殺菌設備及び保管設備が設けてあること。	
		受乳室			○		
		器具取扱場所			○		
		冷蔵又は冷凍設備			○		
		検査設備			○		
		温水又は蒸気供給設備	○	イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。			
		運搬車置場					○
器具							
乳処理業	区画			○			
	施設設備	受乳室	○		○	イ 作業場には、受乳室、検査室、処理室、器具取扱室、冷蔵室及びボイラー室が設けてあること。 ロ 受乳室には、計量器、受乳槽等の設備が設けてあること。 ハ 検査室には、乳の検査器具及び設備が設けてあること。 ニ 処理室には、ろ過器、自記温度計を備えた殺菌器、冷却装置及び自動充てん機が備えてあること。ただし、冷却装置が平面冷却器の場合は、専用の室又は洗浄しやすい構造の密閉式の覆いが設けてあること。 ホ 器具取扱室には、熱湯又は蒸気を供給する設備、器具、容器、送乳パイプ等の洗浄殺菌設備、それぞれ給水栓を有する三段階以上の洗瓶設備又は自動洗瓶機及び洗浄殺菌済の器具、容器、送乳パイプ、空瓶等の保管設備が設けてあること。 ヘ 生乳の搬入口、空瓶の搬入口及び牛乳の搬出口は、それぞれ別個に設けてあること。	
		乳処理場所	○	ア 施設には、受乳する場所、乳処理室及び充てんする場所を設けること。	○		
		充てん場所	○				
		洗瓶場所			○		
		検査設備	○	ウ 乳の検査に必要な設備を設けること。ただし、当該検査を他人に行わせる場合は、この限りでない。	○		
		冷蔵又は冷凍設備			○		
		原料調査室			○		
		原料保管場所			○		
		空瓶置場			○		
		器具取扱場所					
		ボイラー室					
		温水又は蒸気供給設備	○	イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。			
		クリーム分離室 ※脱脂乳を併せて製造する場合					○
		器具			○		ニ 機械器具 製造量に応じた数及び能力のあるろ過器、自記温度計を備えた殺菌器、冷却器、自動充てん機、打栓機その他の必要な機械器具類を設けること。

個別基準(自動販売機、移動販売等を除く。) ※政令で定める34許可業種のうち、厚生労働省は施設基準ガイドラインとして、23業種について通知(飲食店営業と喫茶店営業は同内容)。			施設基準ガイドライン			北海道			東京都			福岡県			
特別牛乳搾取処理業	区画														
	施設設備	牛舎			○	ア 施設には、搾乳室、受乳室、乳処理室、充てんする場所、別棟の隔離場又は隔離室及び牛舎を設けること。 イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給する設備を設けること。 エ 牛舎は、次の基準を満たすこと。 (ア) 床は、水たまり等のできない平滑で清掃しやすい構造とし、かつ、耐水性材料又は不透水性材料で造られていること。 (イ) 内壁及び天井は、透き間がなく、清掃しやすい構造であること。 (ウ) 採光又は照明により十分な明るさが得られる設備及び換気設備を設けること。 (エ) 牛の表面を清潔で衛生的にするための設備を設けること。	○	(三) 牛舎 牛舎には、飼料置場及び飼料取扱室を設け、隔離用牛舎は、他の建物と十メートル以上の距離を有すること。 (五) 洗浄設備 牛舎には、流水式洗浄設備を設け、搾乳室には、牛体洗浄場を設けること。	○	イ 作業場には、牛舎、搾乳場、乳牛運動場、病畜隔離場及び処理場が設けてあること。 ロ 牛舎は、一頭ごとに区画して係留することのできる牛房が設けてあること。 ニ 牛舎内に洗浄用の給水設備が設けてあること。 ホ 搾乳場には、牛体洗浄室及び搾乳室が設けてあること。					
		搾乳室			○		○								
		受乳室			○		○								
		乳処理室			○		○								
		充てん場所			○		○								
		洗瓶場所					○	(一) 施設及び区画 施設は、搾乳用牛舎(以下「牛舎」という。)搾乳室、受乳室、乳処理室、洗瓶室、試験室、冷蔵室、空瓶置場その他の必要な設備を設け、区画すること。 また、種牛用、子牛用及び産室用牛舎並びに隔離用牛舎は、別棟とすること。	○	チ 処理場については、五の項(乳処理業)に掲げる基準による。					
		検査設備			○	ウ 乳の検査に必要な設備を設けること。ただし、当該検査を他人に行わせる場合は、この限りでない。	○								
		器具取扱場所													
		ボイラー室													
		冷蔵又は冷凍設備					○								
		空瓶置場					○								
		排水設備					○	(四) 排水及び汚物処理設備 ふん尿だめは、防虫設備を設け、汚水及び悪臭が漏れない構造とすること。 排水溝は、浄化施設又は終末処理施設に接続する公共下水道に直結すること。	○	ハ 牛房の後方には、牛舎外のし尿だめに排出される構造の排水溝が設けてあること。 牛舎外のし尿だめは、不透水性材料で作られ、ふたがあること。					
		ふん尿だめ					○		○						
	その他								○	ヘ 牛体洗浄室には、洗浄用の器具類と給水設備があり、搾乳室には、搾乳用の器具類並びにこれらの洗浄殺菌設備及び保管設備が設けてあること。 ト 病畜隔離場は、牛舎、搾乳場及び処理場から相当の距離にある独立した建物で、出入口に人の手足及び牛の四肢の消毒設備が設けてあること。					
	器具						○	(二) 機械器具 製造量に応じた数及び能力のあるろ過器、冷却器、自動充てん機、打栓機その他の必要な機械器具類を設けること。ただし、殺菌する場合は、自記温度計を備えた殺菌器を設けること。							
乳製品製造業	区画														
	施設設備	受乳室			○		○								
		原料調査室					○								
		製造場所			○		○								
		発酵室					○								
		充てん場所			○	ア 施設には、製造室を設けるほか、製造品目に応じ、受乳する場所又は充てんする場所を設けること。 イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。 ウ 乳等の検査に必要な設備を設けること。ただし、当該検査を他人に行わせる場合は、この限りでない。	○								
		器具取扱場所			○		○	(一) 施設及び区画 施設は、受乳室、原料調査室、洗瓶室、製造室、発酵室、充てん室、包装室、冷蔵室その他の必要な設備を設け、区画すること。 また、作業場外に原料倉庫、空瓶置場等を設けること。	○	イ 作業場には、原材料受入室、製造室、冷蔵室、器具取扱室、検査室及びボイラー室が設けてあり、かつ、製造品目に応じ、原材料保管場、配合室、発酵室又は製品保管場が設けてあること。 ロ 原材料受入室には、計量器、受乳槽等の設備が設けてあること。 ハ 器具取扱室には、熱湯又は蒸気を供給する設備、器具、容器、送乳パイプ等の洗浄殺菌設備、それぞれ給水栓を有する三段階以上の洗瓶設備又は自動洗瓶機及び洗浄殺菌済の器具、容器、送乳パイプ、空瓶等の保管設備が設けてあること。 ニ 検査室には、乳及び乳製品の検査器具及び設備が設けてあること。 ホ 作業場においては、原材料の搬入口と製品の搬出口が、別個に設けてあること。 ヘ 製造室は、次に掲げる基準によるものであること。 (1) 練乳又は粉乳を製造する施設にあつては、ろ過器及び温度計を備えた蒸煮装置又は濃縮装置が設けてあること。 (2) クリームを製造する施設にあつては、ろ過器、クリーム分離器、自記温度計を備えた殺菌器、冷却装置及び自動充てん機が設けてあること。ただし、冷却装置がろ面冷却器の場合は、専用の室又は洗浄しやすい構造の密閉式の覆いが設けてあること。 (3) バターを製造する施設にあつては、ろ過器、クリーム分離器、自記温度計を備えた殺菌器、冷却装置、バターチャーレン等が設けてあること。 (4) チーズを製造する施設にあつては、ろ過器、自記温度計を備えた殺菌器、チーズパット等があり、温度の調節ができる発酵熟成室が設けてあること。 (5) 発酵乳を製造する施設にあつては、生乳等のろ過器、調合器、自記温度計を備えた殺菌器、自動充てん機等が設けてあり、温度の調節ができる発酵熟成室が設けてあること。ただし、希釈した発酵乳を製造する施設にあつては、原水の殺菌設備、自動かくはんができる希釈容器及び自動瓶詰打栓機が設けてあること。 (6) 乳飲料を製造する施設にあつては、生乳等のろ過器、自動かくはん調合器、自記温度計を備えた殺菌器及び自動充てん機が設けてあること。 (7) 乳を主要原材料とする食品を製造する施設にあつては、生乳等のろ過器、自動かくはん調合器、自記温度計を備えた殺菌器及び自動充てん機が設けてあること。					
		温水又は蒸気供給設備			○		○								
		包装場所					○								
		洗瓶場所					○								
		検査設備			○		○								
		ボイラー室													
		冷蔵又は冷凍設備						○							
		製品保管場所													
	原料保管場所						○								
	空瓶置場						○								
その他															
器具					○	エ 粉乳乾燥機に使用する空気の取入口には、空気のろ過装置を設けること。									
						○	(二) 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある冷却機、自記温度計付殺菌器、自動充てん機、打栓機その他の必要な機械器具類を設けること。								

個別基準(自動販売機、移動販売等を除く。) ※政令で定める34許可業種のうち、厚生労働省は施設基準ガイドラインとして、23業種について通知(飲食店営業と喫茶店営業は同内容)。			施設基準ガイドライン			北海道			東京都			福岡県			
アイスクリーム類 製造業	区画		○					○							
	施設設備	受乳室				○		ア 施設には、受乳室(生乳を受け入れる場合に限る。)及び製造室を設けること。	○						
		調合場所	○	(3) 製造場は、計画製造量に応じた広さを有し、十分な耐久力を有する製造室、調合室及び冷蔵設備を設け、それぞれ一定の区画をすること。ただし、製造室と調合室を兼ねても衛生上支障ないときは調合室を省略することができること。		○			○	(一) 施設及び区画 施設は、調合、製造及び包装を行う場所、凍結室、冷蔵室その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。 また、作業場外に原料倉庫を設けること。		○	イ 作業場には、原材料保管庫、原液調合室、製造室及び製品保管庫が設けてあること。 ロ 原液調合室には、専用の原液加熱殺菌設備が設けてあること。 ハ 製品保管庫には、冷凍設備が設けてあること。		
		製造場所	○			○									
		包装場所													
		製品保管場所													
		原料保管場所													
		冷蔵又は冷凍設備	○												
		熱湯又は蒸気設備					○		イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。ただし、アイスクリームフリーザーによりソフトクリームのみを製造する場合は、この限りでない。						
	扉	○	(1) 製造場の扉は、自動開閉式とし、窓、出入口その他開放する場所は、金網その他のものでそ族、こん虫の侵入を防止する設備をなし、排水口には防ぞ設備を設けること。												
器具		○	6 (1) 製造場には、計画製造量に応じた数及び大きさの機械器具(調合機、ろ過機、分注機、水結管、凍結機、原液殺菌機)を備えること。					○	(二) 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある原料混合機、ろ過器、殺菌器、冷却器、分注機、打栓機、凍結硬化設備その他の必要な機械器具類を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められた場合には、殺菌器で混合、殺菌及び冷却を兼ねて行い、混合機及び冷却器を設けないことができる。 なお、店頭で製造及び販売をするソフトアイスクリーム等にあつては、フリーザーの前面開口部全体を合成樹脂製の防じん覆いで覆うこと。						
乳酸菌飲料製造業	区画							○							
	施設設備	調合		(建物の構造) 1 (3) 製造場は、計画製造量に応じた広さを有し、十分な耐久力を有する原料置場、製造室、器具洗じよう殺菌室、製品置場及び冷凍機を備えた冷蔵室又は冷蔵庫を設け、それぞれ一定の区画をすること。					○	(一) 施設及び区画 施設は、調合、製造、充てん、発酵及び包装を行う場所、洗瓶室、合成樹脂容器成型室、試験室、冷蔵室その他の必要な設備を設けること。ただし、希釈のみを行う場合は、発酵を行う場所及び試験室を設けないことができる。		○	イ 作業場には、原材料保管庫、製造室、充てん室、検査室及び製品保管庫が設けてあること。 ロ 製造室には、殺菌設備、発酵設備及び衛生的に希釈かくはんできる器具が備えてあること。 ハ 製品貯留槽から充てん設備までパイプ等で連結してあり、かつ、当該パイプ等を十分に洗浄殺菌できる定置洗浄設備が設けてあること。 ニ 検査室には、乳酸菌等の検査に必要な設備及び器具が設けてあること。 ホ 瓶詰製品を製造する施設にあつては、自動洗瓶機及び検瓶設備が設けてあること。		
		製造場所	○			○									
		充てん場所				○									
		発酵場所													
		包装場所													
		洗瓶場所													
		合成樹脂容器成型室													
		検査設備													
		器具洗じよう殺菌室	○												
		冷蔵又は冷凍設備	○												
		原料保管場所	○												
		製品保管場所	○												
	扉	○	3 (1) 製造場の扉は、自動開閉式とし、窓、出入口その他開放する場所は、金網その他のものでそ族、こん虫の侵入を防止する設備をなし、排水口には防ぞ設備を設けること。												
その他				○		イ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。	○	空瓶置場							
器具			(食品取扱設備) 6 (1) 製造場には、計画製造量に応じた数及び大きさの機械器具(攪はん機、洗じよう機、殺菌機、分注機、打栓機)を備えること。						(二) 機械器具 製造量に応じた数及び能力のあるかくはん機付混合機、ろ過器、殺菌器、冷却器、洗瓶装置その他の必要な機械器具類を設けること。						
清涼飲料水製造業	区画							○							
	施設設備	調合室		ガイドライン無し					○	(一) 施設及び区画 施設は、調合室、製造、充てん及び包装を行う場所、製品置場、洗瓶室その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。 また、作業場外に原料倉庫、空瓶置場等を設けること。		○	イ 作業場には、原材料保管庫、調合室、製造室及び製品保管庫が設けてあること。 ロ 製造室には、製造量に応じた殺菌設備が設けてあること。ただし、殺菌を要しない製品を製造する施設にあつては、原水を衛生的に処理できるろ過器等が備えてあること。 ハ 製造室には、自動的に充てん及び密封できる設備が設けてあること。 ニ 瓶詰製品を製造する施設にあつては、自動洗瓶機及び検瓶設備が設けてあること。		
		製造場所				○									
		充てん場所				○									
		包装場所													
		製品保管場所													
		洗瓶場所													
		原料保管場所													
		空瓶置場													
	器具								(二) 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある調合タンク、充てん機、打栓機、殺菌設備、冷却器、洗瓶装置、製品検査設備その他の必要な機械器具類を設けること。						

個別基準(自動販売機、移動販売等を除く。) ※政令で定める34許可業種のうち、厚生労働省は施設基準ガイドラインとして、23業種について通知(飲食店営業と喫茶店営業は同内容)。				施設基準ガイドライン				北海道				東京都				福岡県			
食肉処理業 (血液の加工を行うもの、生食用食肉を扱うものを除く。)	区画		○																
	施設設備	荷受室	○	2 処理場は、家族及び従業員の居室、倉庫、その他の建物としゃ断されており、かつ、荷受室、と殺放血室、処理室、包装室、冷蔵室(冷蔵庫)を区画するとともに、処理前の生体又はと体と処理後の食肉等の搬入及び搬出場所を別にしていること。	○	ア 施設には、荷受室及び処理室を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。	○	イ 施設には、荷受室、包装室、とさつ放血室、羽毛、皮、骨等の置場、冷蔵設備その他の必要な設備を設け、区画すること。	○	イ 施設及び区画 施設は、荷受室、処理室、包装室、とさつ放血室、羽毛、皮、骨等の置場、冷蔵設備その他の必要な設備を設け、区画すること。	○	(1) 作業場には、荷受室、とさつ放血室、処理室、包装室及び冷蔵保管庫が設けてあり、処理量に応じた数及び能力の放血設備、処理台、細断機、冷却機等必要な器具が備えてあること。また、処理前の生体又はと体と処理後の食肉等の搬入及び搬出の場所を区別してあること。							
		処理室	○	9 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、剥皮機、処理台、細断機、冷却機等必要な機械器具があること。	○	イ 施設には、荷受室、包装室、とさつ放血室を、鳥をとさつし、又は解体する場合又はとさつ放血室及び脱羽する場所を設けること。	○	ハ 温度管理 食肉及び食用に供する内臓を分割し、又は細切する処理室及び包装室は、温度管理のできる設備を設けること。	○	ハ 温度管理 食肉及び食用に供する内臓を分割し、又は細切する処理室及び包装室は、温度管理のできる設備を設けること。 また、室内の見やすい場所に温度計を備えること。	○	(2) 処理室の内壁は、床面からメートル以上の高さまで不透水性材料で腰張りされていること。							
		とさつ放血室	○	(※) と殺放血を行なわない業態にあつては、2のと殺放血室、9の放血機、湯漬機、脱羽機等必要のないものの設置を省略することが出来る等、業態により公衆衛生上支障がないと認められるものについては省略して差し支えない。									(3) 処理台は、ステンレス等の耐水性材料で作られ、清掃及び洗浄しやすい構造であること。						
		羽毛、皮、骨等の置き場																	
		冷蔵又は冷凍設備	○	12 処理台(作業台)は、耐水性材料で作られ、その表面はステンレスで張る等清掃及び洗浄が容易であること。															
		包装場所	○	14 冷蔵施設(冷蔵庫)には、正確な温度計があること。															
		温水又は蒸気供給設備	○	16 温湯又は蒸気が豊富に供給することのできる設備があること。	○	エ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。 オ 流水受槽式手洗い設備は、温水を供給できるものであること。													
	排水設備・汚水だめ	○	17 汚水溜及び汚物溜は、コンクリートその他不透水性材料で作られ、密閉できるおおいがあり、かつ、血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、浄化施設又は公共下水道に接続している場合にはこの限りでないこと。											○	(4) 汚水だめ及び汚物だめは、コンクリート等の不透水性材料で作られ、密閉できる覆いがあり、かつ、血液及び汚水の処理設備が設けてあること。ただし、終末処理施設に接続する公共下水道に放流する場合は、この限りでない。				
器具																			
食肉処理業 (血液の加工を行うもの)	区画		○																
	施設設備	運搬器具の洗浄殺菌室	○	2 施設は、他の施設としゃ断されており、運搬器具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室、処理室及び冷蔵室(冷凍室)並びに必要に応じて包装室を設け、それぞれの室が区画されていること。	○	ウ 施設には、血液の加工を行う場合は、血液を運搬する容器及び機械器具の洗浄及び殺菌をする専用の区画された場所並びに充てんする場所を設けること。ただし、採血から加工までを一貫して処理する場合は、当該洗浄及び殺菌をする場所を設けないことができる。	○	イ 施設及び区画 施設は、運搬器具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室、処理室、製品置場、冷蔵又は冷凍設備及びその他必要な設備を設け、区画すること。ただし、他の施設から原料血液を運搬してこることがなく、採血から加工までを一貫して行う施設にあつては、運搬器具の洗浄殺菌室及び原料血液貯蔵室を設けないことができる。	○	イ 施設及び区画 施設は、運搬器具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室、処理室、製品置場、冷蔵又は冷凍設備及びその他必要な設備を設け、区画すること。ただし、他の施設から原料血液を運搬してこることがなく、採血から加工までを一貫して行う施設にあつては、運搬器具の洗浄殺菌室及び原料血液貯蔵室を設けないことができる。	○	(1) 作業場には、原材料運搬器具の洗浄殺菌室、血液貯蔵室及び包装室並びに冷蔵又は冷凍庫が設けてあること。ただし、採血から加工まで一貫して行われる施設で、他の施設から血液を運搬してこることがないものにあつては、原材料運搬器具の洗浄殺菌室及び血液貯蔵室を設けないことができる。							
		原料血液貯蔵室	○	ただし、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ることが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しても差し支えないこと。									(2) 作業場には、処理量に応じた数及び能力の原材料貯留槽、分離機、乾燥機、凍結装置等が備えてあること。						
		処理室	○	13 原料血液受入れ設備から充填設備までの工程における各設備の接続は、サンタリーパイプで連結してあること。									(4) 作業場の内壁は、床面からメートル以上の高さまで不透水性材料で腰張りされていること。						
		包装場所	○	14 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。									(5) 原材料貯留槽から充てん設備までパイプ等で連結してあり、かつ、当該パイプ等を十分に洗浄殺菌できる位置洗浄設備が設けてあること。						
		製品保管場所		16 器具、容器包装等を衛生的に保管できる保管設備を有すること。															
		冷蔵又は冷凍設備	○	17 冷却、冷蔵又は加熱をするための設備には、温度を正確に調節する装置並びに加熱殺菌する場合にあつては、その温度を記録する装置を有すること。															
温水又は蒸気供給設備	○	19 温水又は蒸気が豊富に供給することのできる設備を有すること。	○	エ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。 オ 流水受槽式手洗い設備は、温水を供給できるものであること。								○	(3) 作業場には、冷却設備及び熱湯又は蒸気が十分に供給できる設備が設けてあり、かつ、加熱殺菌する設備にあつては適正な自記温度計が備えてあること。						
排水設備		20 汚水だめ及び汚物だめは、コンクリートその他不透水性材料で作られ、密閉できるおおいがあり、かつ、血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、浄化施設又は公共下水道に接続している場合はこの限りでないこと。											○	(6) 汚水だめ及び汚物だめは、コンクリート等の不透水性材料で作られ、密閉できる覆いがあり、かつ、血液及び汚水の処理設備が設けてあること。ただし、終末処理施設に接続する公共下水道に放流する場合は、この限りでない。					
器具		○	11 計画処理量に応じた数及び大きさの原料貯留槽、分離機等必要な機械器具を有すること。																
食肉処理業 (生食用食肉を扱う者)	区画		○	1. 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。															
	施設設備	洗浄設備	○	2. 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であつて、生食用食肉のための専用のものを有していること。	○	カ 生食用の食肉(キに規定する生食用の食肉を除く。)の細切等の処理を行う場合は、専用の場所を設け、かつ、専用の器具、処理用の台及び洗浄設備を設けること。 キ 生食用の食肉(牛の食肉(内臓を除く。))であつて、生食用として販売するものに限る。以下キにおいて同じ。)の加工又は調理を行う場合は、次の基準(調理のみを行う場合は、(オ)及び(カ)の基準を除く。)を満たすこと。 (ア) 施設には、他の作業を行う場所と明確に区分した生食用の食肉のための衛生的な専用の場所を設けること。 (イ) 器具の洗浄及び消毒に必要な設備であつて生食用の食肉のための専用のものを設けること。 (ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な設備であつて生食用の食肉のための専用のものを設けること。 (エ) 生食用の食肉が接触する器具及び設備は、専用のものを設けること。	○	ホ 施設 施設は、生食用食肉の加工又は調理を行う場所を衛生的な場所に設け、他の作業を行う場所と明確に区分すること。 ヘ 洗浄設備 生食用食肉の加工又は調理を行う従事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を、手洗い及び消毒に適した位置に設けること。 また、生食用食肉の加工又は調理に用いる器具類の洗浄消毒を行う場合は、洗浄するのに便利で、かつ、十分な大きさの流水式の専用の洗浄設備及び摂氏八十度以上の給湯能力を有する専用の給湯設備又は給湯器具を、洗浄消毒に適した位置に設けること。	○	ホ 施設 施設は、生食用食肉の加工又は調理を行う場所を衛生的な場所に設け、他の作業を行う場所と明確に区分すること。 ヘ 洗浄設備 生食用食肉の加工又は調理を行う従事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を、手洗い及び消毒に適した位置に設けること。 また、生食用食肉の加工又は調理に用いる器具類の洗浄消毒を行う場合は、洗浄するのに便利で、かつ、十分な大きさの流水式の専用の洗浄設備及び摂氏八十度以上の給湯能力を有する専用の給湯設備又は給湯器具を、洗浄消毒に適した位置に設けること。	○	ヘ 食品、添加物等の規格基準(昭和三十四年厚生省告示第三百七十号)第一食品の部D各条の項生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。以下この目において同じ。))であつて、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。)の目に規定する生食用食肉(以下「生食用食肉」という。)の加工又は調理を行う営業にあつては、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営業にあつては、(5)及び(6)に掲げる基準を除く。 (1) 他の設備と区分された衛生的な場所であること。 (2) 器具の洗浄及び消毒に必要な専用の流水式洗浄設備及び消毒設備が設けてあること。 (3) 手指の洗浄及び消毒に必要な専用の流水式手洗い設備及び消毒設備が設けてあること。							
		給湯設備				○	エ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。 オ 流水受槽式手洗い設備は、温水を供給できるものであること。												
		加熱殺菌設備	○	4. 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有していること。また、温度を正確に測定することができる装置を有していること。 5. 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有していること。 なお、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いる場合は、両者が区分されたものであること。 調理基準のみが適用される施設については、4. 及び5. は省略して差し支えない。 なお、飲食店営業、食肉販売業及び食肉処理業以外の業種にあつては、都道府県知事等が公衆衛生上支障がないと認めた場合には、必要に応じて施設基準を定められたい。	○	(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、かつ、温度を正確に測定することができる装置を備えること。 (カ) 加熱殺菌を行った後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備(大型の冷蔵庫等を加熱殺菌を行った後の肉及び加熱殺菌を行う前の肉の双方に用いる場合は、これらを明確に区分できるもの)を設けること。													
冷蔵又は冷凍設備	○																		
器具		○	3. 生食用食肉が接触する設備、器具は専用のものを備えること。	○	カ 生食用の食肉(キに規定する生食用の食肉を除く。)の細切等の処理を行う場合は、専用の場所を設け、かつ、専用の器具、処理用の台及び洗浄設備を設けること。	○	ト 機械器具及び計器類 生食用食肉が接触する処理台、細断機その他の必要な機械器具類は、専用のものを設けること。 また、生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌前の肉塊が接触する処理台、細断機その他の必要な機械器具類は、専用のものを設けるとともに、肉塊の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備又は器具及び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又は器具を設け、温度計、はかりその他の必要な計器類を備えること。	○	ト 機械器具及び計器類 生食用食肉が接触する処理台、細断機その他の必要な機械器具類は、専用のものを設けること。 また、生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌前の肉塊が接触する処理台、細断機その他の必要な機械器具類は、専用のものを設けるとともに、肉塊の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備又は器具及び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又は器具を設け、温度計、はかりその他の必要な計器類を備えること。	○	(4) 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が設けてあること。								

個別基準(自動販売機、移動販売等を除く。) ※政令で定める34許可業種のうち、厚生労働省は施設基準ガイドラインとして、23業種について通知(飲食店営業と喫茶店営業は同内容)。		施設基準ガイドライン		北海道		東京都		福岡県		
豆腐製造業	区画					○				
	施設設備	製造場所		(建物の構造) (4) 換気扇を備えた排気装置その他水蒸気等を適当な高さで屋外に放散することができる設備を設けること。	○	施設には、製造室を設けること。	○	(一) 施設及び区画 施設は、原料処理、製造、調理及び加工を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。 また、作業場外に原料倉庫を設けること。	○	イ 作業場には、原材料保管庫、原材料処理場、製造室及び製品保管庫が設けてあること。 ロ 製造場等は、洗浄しやすい構造であり、かつ、排気設備が設けてあること。 ハ 製造に用いる型箱は、金属等の不透水性材料で作られ、かつ、洗浄しやすい構造のものであること。 ニ 作業場には、流水式の給水設備があり、製品の保管のため、冷蔵庫又は冷水式の貯蔵設備が設けてあること。
		包装場所					○			
		製品保管場所					○			
		原料保管場所					○			
		冷蔵又は冷凍設備					○		(三) 冷蔵設備 加工品を製造する場合には、食品を保存するために十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。	
	その他					○	原料処理場 (四) 水槽 水槽には、ふたを備えること。			
器具						○	(二) 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある磨砕機、煮沸がま、圧搾設備、型箱、水槽その他の必要な機械器具類を設けること。			
納豆製造業	区画		○				○			
	施設設備	製造場所	○	(建物の構造) 1 (3) 製造場は、計画製造量に応じた広さを有し、十分な耐久力を有する原料倉庫、はっ酵室、作業場及び製品置場を設け、それぞれ一定の区画をすること。 (食品取扱設備) 6 (1) 製造場には、計画製造量に応じた数及び大きさの機械器具(包装材料殺菌装置等)を備えること。	○	施設には、製造室及び発酵室又は発酵庫を設けること。	○	(一) 施設及び区画 施設は、発酵室、製造及び包装を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。 また、作業場外に原料倉庫を設けること。	○	イ 作業場には、原材料保管庫、原材料処理場、発酵室及び製品保管庫が設けてあること。 ハ 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のものであること。
		包装場所					○			
		製品保管場所	○						○	
		原料保管場所	○						○	
		発酵室	○						○	
	扉	○	3 (1) 製造場の扉は、自動開閉式とし、窓、出入口その他開放する場所は、金網その他のものでそ族、こん虫の侵入を防止する設備をなし、排水口には防そ設備を設けること。							
その他	○	作業場 10 (2) 殺菌処理された容器包装として用いる経木類を衛生的に保管する格納箱を備えること。					○	原材料処理場 (ロ 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が設けてあること。)		
器具							○	(二) 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある浸豆槽、煮がま、放冷台その他の必要な機械器具類を設けること。		
みそ製造業	区画						○			
	施設設備	製造場所	○	(建物の構造) (3) 製造場は、計画製造量に応じた広さを有し、十分な耐久力を有する原料倉庫、麹室、仕込室、熟成室、たる詰室及び製品倉庫を設け、それぞれ一定の区画をすること。 (4) 換気扇を備えた排気装置その他水蒸気等を適当な高さで屋外に放散することができる設備を設けること。				○	(一) 施設及び区画 施設は、製造、充てん及び包装を行う場所、こうじ室、醸造室、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。 また、作業場外に原料倉庫を設けること。	イ 作業場には、原材料保管庫、原材料処理場、製麹きく室、仕込熟成室、調合場、充てん場及び製品置場が設けてあること。
		充てん場所						○		
		包装場所						○		
		こうじ室	○			○	施設には、こうじ室、仕込みする場所、熟成室及び充てんする場所を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、こうじ室及び熟成室を設けないことができる。	○		
		醸造室	○					○		
		製品保管場所	○					○		
		原料保管場所	○							
その他	○	仕込室、たる詰室					○	(三) 仕込槽 仕込槽には、ふたを備えること。		
器具							○	(二) 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある蒸煮がま、漬豆槽、仕込槽、蒸し器その他の必要な機械器具類を設けること。		

個別基準(自動販売機、移動販売等を除く。) ※政令で定める34許可業種のうち、厚生労働省は施設基準ガイドラインとして、23業種について通知(飲食店営業と喫茶店営業は同内容)。				施設基準ガイドライン				北海道				東京都				福岡県			
菓子製造業	区画																		
	施設設備	製造場所	○			○	施設には、製造室を設けること。			○	(一) 施設及び区画 施設は、製造、発酵、加工及び包装を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。 また、作業場外に原料倉庫を設けること。			○	イ 作業場には、原材料保管庫、製造室及び製品保管庫が設けてあること。				
		発酵場所	○	① 専用の製造場を設け、計画製造量に応じ十分な広さとする。必要に応じ、はっこう室、包装室を設けること。					○										
		加工場所							○										
		包装場所	○						○										
		製品保管場所							○										
		原料保管場所							○										
		天井								○		ロ 製造室の壁及び天井は、結露、かびの発生等を防止できる構造のものであること。							
	冷蔵又は冷凍設備																		
器具								○	(二) 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある混合機、焼がま、平なべ、蒸し器、焙焼機、成形機その他の必要な機械器具類を設けること。 また、必要に応じ冷蔵設備を設けること。										
あん類製造業	区画																		
	施設設備	製造場所	○			○	ア 施設には、製造室を設けること。			○	(一) 施設及び区画 施設は、製あん、包装を行う場所、冷蔵設備その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。 また、作業場外に原料倉庫を設けること。			○	イ 作業場には、原材料保管庫、製造室及び製品保管庫が設けてあること。 ニ 製品保管庫には、冷蔵設備が設けてあること。				
		包装場所							○										
		製品保管場所								○									
		原料保管場所				○	イ シアン化合物が含まれる豆類を使用する場合には、他の豆類と区別して保管できる設備を設けること。			○									
		冷蔵又は冷凍設備	○	6 (1) 製造場には、計画製造量に応じた数及び大きさの機械器具(浸豆槽、煮沸釜、ロール機、沈澱槽、压榨機)及び冷蔵庫を備えること。					○										
		扉	○	(建物の構造) 3 (1) 製造場の扉は、自動開閉式とし、窓、出入口その他開放する場所は、金網その他のものでそ族、こん虫の侵入を防止する設備をなし、排水口には防そ設備を設けること。															
排水設備									○	ハ 排水溝には、豆かす等を沈殿させるための十分な容量と数の沈殿槽が設けてあること。									
器具				○	6 (1) 製造場には、計画製造量に応じた数及び大きさの機械器具(浸豆槽、煮沸釜、ロール機、沈澱槽、压榨機)及び冷蔵庫を備えること。			○	(二) 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある浸豆槽、煮がま、製あん機、沈でん槽、压榨機その他の必要な機械器具類を設けること。 (三) 沈でん槽 沈でん槽は、ステンレス、タイル、コンクリート等平滑な耐水性材料で作られていること。			○	ロ さらし槽は、流水式の給水設備が設けてあり、計画製造量に応じた十分な容量があること。また、槽の底に排水孔を設け、洗浄に便利な構造のものであること。						
そうざい製造業	区画																		
	施設設備	製造場所	○	(建物の構造) 4 製造場は原料置場、処理場、加工場、包装場、製品置場等を設け、作業区分により必要に応じて一定の区画がしてあること。		○	施設には、調理場を設けるほか、製造品目に応じ、区画された前処理する場所又は放冷する場所を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、前処理する場所及び放冷する場所は、調理する場所と兼ねることができる。			○	(一) 施設及び区画 施設は、原料処理、製造、調理、加工、放冷及び包装を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。 また、作業場外に原料倉庫を設けること。			○	イ 作業場には、原材料保管庫、原材料処理場、製造室、包装場及び製品保管庫が設けてあること。 ロ 原材料処理場及び製造室には、二槽以上の洗浄槽、加工台その他の必要な器具が設けてあること。 ハ 製造室には、蒸気等の排除設備及び放冷設備が設けてあること。 ニ 製品保管庫には、冷蔵又は冷凍設備が設けてあること。 ホ 作業台は、ステンレス等の耐水性材料で作られ、清掃及び洗浄しやすい構造のものであること。				
		包装場所	○	9 換気は換気扇を備えた排気装置その他必要な設備をすること。煮、焼、揚げ、蒸し等の行為を行なう箇所の上には金属板製ロウト型天がい又は有効な排気装置を設けてあること。						○									
		製品保管場所	○	(食品取扱設備) 15 計画製造量に応じた数及び大きさの解凍そう、原料洗浄そう、加工台、調味注入設備、蒸煮がま、巻締機、打栓機、冷却そう、浸びんそう、洗びん機等必要な機械器具及び容器を設け、かつ、よく補修せられ完全に使用できる状態にあること。						○									
		原料保管場所	○	16 加工台(作業台)は耐水性材料で作られ、その表面はステンレスで張る等清掃及び洗浄が容易であること。						○									
		冷蔵又は冷凍設備	○	19 冷蔵施設(冷蔵庫)を設け、冷蔵温度を正確に計ることができる温度計が装置されていること。						○		(三) 冷蔵設備 食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。							
		扉	○	10 扉は自動開閉式とし、窓、出入口その他開放する場所は、金網その他のもので、そ族、昆虫の侵入を防止する設備を設けてあること。															
その他									○	原料処理場 (ロ 原材料処理場及び製造室には、二槽以上の洗浄槽、加工台その他の必要な器具が設けてあること。)									
器具				21 計器類及び機械器具等は計画製造量に対応し得る能力を有し、十分性能を発揮するものであること。					○	(二) 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある解凍設備、放冷設備、加工台、蒸煮がまその他の必要な機械器具類を設けること。									

個別基準(自動販売機、移動販売等を除く。) ※政令で定める34許可業種のうち、厚生労働省は施設基準ガイドラインとして、23業種について通知(飲食店営業と喫茶店営業は同内容)。			施設基準ガイドライン		北海道		東京都		福岡県				
食品の冷凍又は冷蔵業	区画		○				○						
	施設設備	荷揚場		○	(建物の構造) (2) 工場は、計画取扱量に応じた広さを有し、十分な耐久力を有する荷揚場、処理場、冷凍予備室及び冷凍室又は冷蔵室並びに機械室を設け、それぞれ一定の区画をすること。	施設には、食品の調理又は加工をする場合は、製造品目に応じ、前処理室、加工室、冷凍予備室又は冷凍室若しくは冷蔵室を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。	○	(一) 施設及び区画 施設は、荷揚場、処理室、凍結予備室、凍結室、冷蔵室、機械室その他の必要な設備を設け、それぞれ区画すること。	○	イ 作業場には、荷揚場、原材料処理場、冷凍予備室及び冷凍室又は冷蔵室並びに機械室が設けてあること。 ロ 荷揚場は、洗浄しやすい構造であり、器具を洗浄するための流水式の洗浄設備が設けてあること。 ニ 冷凍室又は冷蔵室は、食品の種類に応じ衛生的に区分して貯蔵できる構造であり、かつ、見やすい場所に正確な温度計が備えてあること。 ハ 冷凍予備室及び冷凍室又は冷蔵室は、出入口に洗靴設備があり、内部は平滑で食品が衛生的に貯蔵できる構造で、床面は洗浄しやすい構造のものであること。			
		処理室		○									
		凍結予備室		○									
		凍結室		○									
		機械室		○									
		冷蔵又は冷凍設備		○									
		解冻設備											
		その他											
	器具		○	(食品取扱設備) 6 (1) 作業場には、計画製造量に応じた数及び大きさの台、すの子その他必要な機械器具、容器類を備えること。			○	(三) 解冻設備 凍結原料を加工する目的で解冻する場合は、解冻設備を設けること。 (四) 洗浄設備 荷揚場の床及び器具等を洗浄するための給水設備を設けること。	○	ホ 冷凍食品を製造する施設にあっては、製造場等に、原材料保管庫、原材料処理場、製造室及び包装室が設けてあること。			
缶詰又は瓶詰食品製造業	区画			ガイドライン無し	施設には、製造室、前処理する場所及び充てんする場所を設けるほか、製粉する場合は、製粉室を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、前処理する場所を設けないことができる。	○	(一) 施設及び区画 施設は、原料処理、調理、充てん及び包装を行う場所、製品置場その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。 また、作業場外に原料倉庫を設けること。 (三) 冷蔵設備 必要に応じて、食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。	○	イ 作業場には、原材料保管庫、原材料処理場、製造室及び製品置場が設けてあること。 ハ 製造室には、衛生的な解冻、蒸煮、調理及び充てんの設備、冷却槽並びに蒸気等の排除設備が設けてあること。				
	施設設備	製造場所								○			
		包装場所											
		製品保管場所											
		原料保管場所											
		充てん場所								○			
		冷蔵又は冷凍設備											
	その他												
器具								○	原材料処理場 (ロ 原材料処理場には、水洗、選別等を行うための設備が設けてあること。)				
食品の放射線照射業	区画						○						
	施設設備	照射室		○	ア 施設には、専用の照射室を設けること。	○	(一) 施設及び区画 施設は、照射室、制御室その他の必要な設備を設け、使用目的に応じて区画すること。 また、作業場外に未照射食品倉庫及び照射食品倉庫をそれぞれ設け、倉庫の搬入口及び搬出口を別々に設けること。	○	イ 作業場には、照射室及び制御室が設けてあること。 ロ 照射室の内壁及び床は、不浸透性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。 ハ 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のない構造であること。				
		制御室											
		未照射食品倉庫											
		照射食品倉庫											
		その他	○	5 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のない構造であること。	○	イ 適正な照射線量を正確に調節できるベルトコンベア及び照射装置を設けること。 ウ 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。				○	(三) 検査設備の設置 照射食品を検査するために必要な設備を設けること。	○	ニ 照射食品の検査に必要な設備が設けてあること。
		扉											
	排水設備												
器具						○	(二) 機械器具 照射する食品に所定の放射線量が確実に照射することができる性能を有する照射装置を設け、清掃しやすく、機械油等によって食品を汚染することのない構造であること。						

個別基準(自動販売機、移動販売等を除く。) ※政令で定める34許可業種のうち、厚生労働省は施設基準ガイドラインとして、23業種について通知(飲食店営業と喫茶店営業は同内容)。		施設基準ガイドライン		北海道		東京都		福岡県		
添加物製造業	区画					○				
	施設設備	製造場所		2 当該製造所の製品を製造または加工するために必要な機械、器具、容器等は損耗が少なく、かつ、製品の品質に影響を与えないような材料からなるものであること。 なお、添加物の製剤を製造する場合には、含有成分が均一に分散するように機械的な攪拌装置等必要な設備を有すること。 4 製造及び加工のために使用する機械、器具及び容器等は医薬品または工業薬品等の製造または加工のための機械、器具及び容器等と区別すること。 ただし、添加物と医薬品等の製造または加工を同一の工程で行う場合であって、同一の機械等を使用しても添加物の成分に悪影響を及ぼさないと認められる場合にあつてはこの限りでない。 5 製品を衛生的にかつ安全に貯蔵するために必要な設備を有すること。 この貯蔵設備は添加物以外の物と区別して貯蔵できる構造であること。 なお、保存基準が定められている添加物を扱う施設にあつては保存基準に合う貯蔵設備を有すること。 6 原料または製品の試験検査に必要な設備及び器具を有すること。 ただし、小分けまたは製剤のみを行なう業者にあつては、試験検査のうちの特殊試験に必要な設備及び器具については、他の試験設備を有する機関を利用して自己の責任において当該添加物の試験検査を行なう場合であつて、支障がないと認められるときはこの限りでない。 7 製造または加工の過程において生ずる廃水、廃棄物及びガス等を完全に処理できる設備を有すること。	○		○	(一) 施設及び区画 施設は、製造、加工、小分け及び包装を行う場所、原材料及び製品の保管設備その他の必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。	○	イ 作業場には、原材料保管庫、製造又は加工場及び製品保管庫が設けてあること。 ハ 製剤を製造する場合は、含有成分を均一にするため必要な設備が設けてあること。 ニ 添加物を製造又は加工する器具は、医薬品又は工業薬品を製造又は加工するものと区別されていること。ただし、添加物と医薬品の製造又は加工を同一工程で行う場合であつて、添加物の成分に悪影響を及ぼさないと認められるときを除く。 ホ 保存基準が定められている添加物を製造又は加工する施設にあつては、保存基準に合う保管設備が設けてあること。 ヘ 原材料又は製品の試験検査に必要な設備及び器具が設けてあること。ただし、小分け又は製剤のみを製造する施設であつて、試験設備を有する他の機関を利用し、添加物の試験検査を行う場合は、試験検査のうち特殊検査に必要な設備及び器具を設けないことができる。
		包装場所				ア 施設には、製造室及び充てん室を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、充てん室を設けないことができる。	○			
		製品保管場所				イ 添加物の製剤を製造する場合には、成分が均一のものを製造する設備を設けること。	○			
		原料保管場所				ウ 製品の保管設備は、添加物とそれ以外の物を区別して保管できる構造であること。	○			
		検査設備				エ 製造又は加工の過程において生じるガス(添加物を除く。)の処理設備を設けること。	○			
	その他				オ 原料及び製品の検査に必要な機械器具その他の設備を設けること。ただし、当該検査を他人に行わせる場合は、この限りでない。	○	(三) 検査製品置場 製品検査を受けるべき添加物については、その申請量に応じた製品検査申請製品を一括して封印のできる設備を設けること。 (四) 検査設備の設置 原料及び製品を検査するために必要な設備を設けること。ただし、他の検査機関を利用し、食品衛生管理者の責任において管理を行う場合は、この限りでない。	○		
器具						○	(五) 廃棄物等の処理 製造又は加工の過程において生ずる廃水、廃棄物及びガス等を完全に処理する設備を設けること。			
飲食店営業	区画			○	ア 施設には、調理場及び区画された前処理する場所を設けるほか、食品の取扱量に応じ配膳する場所を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、前処理する場所及び配膳する場所を設けないことができる。 イ 施設に客席を設ける場合は、調理場は、客席と適当な間仕切り等で区画されていること。			○	イ 調理場は、客席その他と区画すること。	
	施設設備	冷蔵又は冷凍設備	○	⑮ 冷蔵庫をそなえ、冷蔵温度を正確に計ることができる温度計を装置すること。			○	(一) 冷蔵設備 食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。	○	ロ 食品等を保管するための十分な容量がある冷蔵又は冷凍保管庫が設けてあること。
		調理室			○					
		全処理室			○	ア 施設には、調理場及び区画された前処理する場所を設けるほか、食品の取扱量に応じ配膳する場所を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、前処理する場所及び配膳する場所を設けないことができる。				
		配膳場所			○					
		洗浄設備	○	9 流水式の器具洗じよう設備及び食器の水切り設備をすること。			○	(二) 洗浄設備 洗浄槽は、二槽以上とすること。ただし、自動洗浄設備のある場合又は食品の販売に付随するものであつて、当該食品の販売に係る販売所の施設内の一面に調理場の区画を設け、簡易な調理を行う場合で衛生上支障ないと認められるときは、この限りでない。	○	ハ 洗浄槽は二槽以上とし、熱湯又は洗浄消毒の設備が設けてあること。
		水切り設備	○							
		給湯設備					○	(三) 給湯設備 洗浄及び消毒のための給湯設備を設けること。		
		客席					○	(四) 客席 客室及び客席には、換気設備を設けること。 客室及び客席の明るさは、ルクス以上とすること。また、食品の調理のみを行い、客に飲食させない営業については、客室及び客席を必要としない。 なお、風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律(昭和二十三年法律第百二十二号)又は旅館業法(昭和二十三年法律第百三十八号)の適用を受ける営業を除く。		
		客用手洗							○	ニ 適当な場所に客用の手洗設備が設けてあること。
客用便所					○	(五) 客用便所 客の使用する便所があること。ただし、客に飲食させない営業については、客用便所を必要としない。 なお、客の使用する便所は、調理場に影響のない位置及び構造とし、使用に便利なもので、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。 また、専用の流水受槽式手洗い設備があること。	○	ホ 客用便所は、調理場に影響がない場所に置くこと。また、専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備が設けてあること。		
器具の保管庫	○	14 調理用及び供食器具を衛生的に保管する戸棚、保存箱等の設備をすること。								
その他				○	ウ めん類を製造し、かつ、調理して提供する場合は、めん類を製造する場所(粉を大量に使用するときは、めん類製造室)を設けること。 エ 仕出料理、弁当等の調理を行う場合には、食品の放冷、盛り付け等を衛生的に行うことのできる十分な広さの場所を設けること。					
器具	○	12 調理用及び供食器具は、よく補修せられ、完全に使用できる状態にあり、かつ、来客予定数若しくは計画製造量に応じ、それぞれ必要数をそなえること。								

個別基準(自動販売機、移動販売等を除く。) ※政令で定める34許可業種のうち、厚生労働省は施設基準ガイドラインとして、23業種について通知(飲食店営業と喫茶店営業は同内容)。		施設基準ガイドライン		北海道		東京都		福岡県		
飲食店営業 (自家製ソーセージ)	区画					○				
	施設設備	前処理室	○	(1) 原料肉の細切、挽き肉処理、塩漬け等を行う前処理室を設け(食肉販売業の許可を受けた調理室と兼ねることができる。)、必要に応じ排水溝を設けること。排水溝は、排水が良好で清掃が容易に行える構造であること。	○		○			
		調理室	○	(2) ソーセージを調理するための肉練り、充填、くん煙、湯煮等を行う調理室を設け、次の構造及び設備を有すること。 ① 必要な肉挽き機、肉練り機、充填機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他機械・器具が適正に配置されていること。 ② 換気装置は、十分な能力を有し、適当な位置に設けること。 ③ 機械及び器具類を洗浄するために給湯設備を有する洗浄設備を設けること。 ④ 規模に応じた流水式手洗い設備を使用しに便利に位置に設けること。これらの手洗い設備には、手指を消毒するための消毒装置を設けること。	○	オ 自家製ソーセージを調理する場合は、次の基準を満たすこと。 (7) 施設には、原料用の肉の細切、塩漬け等を行う前処理室及びソーセージの調理室を設けること。ただし、前処理室については、法第52条第1項の規定により食肉販売業の許可を得ている場合は、食肉の調理室と兼ねることができる。	○	(六) 施設及び区画 施設は、前処理室(食肉販売業の作業場と兼ねることができる。)、調理室及び調合・計量室(衛生上支障のない場合は、調理室と兼ねることができる。)を設け、区画すること。		
	調合・計量室	○	(4) 添加物、調味料等を正確に秤量するための調合及び計量室を設け、次の設備を有すること。 ① 添加物、調味料等を衛生的に保管するため、専用の保管設備を備えること。 ② 調合及び計量を行う場所には、添加物等が正確に秤量できる計器を備えること。			○				
	洗浄設備	○		○	オ 自家製ソーセージを調理する場合は、次の基準を満たすこと。 (イ) ソーセージの調理室には、適当な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄する設備並びに給湯設備を設けること。					
	給湯設備	○		○						
	排水設備	○					○	(七) 排水設備 前処理室には必要に応じて、排水が良好で、清掃が容易に行える構造の排水溝を設けること。		
	冷蔵又は冷凍設備	○	(3) 十分な大きさを有する製品用の冷蔵設備を設けること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉用及び製品用の双方に用いる場合は、両者が完全に区画されたものであること。							
器具	○	(5) 製品の中心温度を正確に測定できる温度計を備えること。 (6) 肉のPHを測定するためのpH測定装置を備えること。 (7) 各工程で行う自主検査のための細菌検査装置を備えること。				○	(八) 機械器具 調理室には、肉練り機、充てん機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他の必要な機械器具類を設けること。 (九) 中心部測定温度計 製品の中心部を測定する温度計を備えること。 (十) 水素イオン濃度測定器材 肉の水素イオン濃度を測定する測定器材を備えること。 (十一) 細菌検査装置 各工程で行う細菌検査のための検査装置を備えること。			
飲食店営業 (生食用食肉)	区画					○		○		
	施設設備	調理場			○	カ 生食用の食肉(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。以下カにおいて同じ。)の加工又は調理を行う場合は、次の基準(調理のみを行う場合は、(オ)及び(カ)の基準を除く。)を満たすこと。 (ア) 施設には、他の作業を行う場所と明確に区分した生食用の食肉のための衛生的な専用の場所を設けること。 (イ) 器具の洗浄及び消毒に必要な設備であって生食用の食肉のための専用のものを設けること。 (ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって生食用の食肉のための専用のものを設けること。	○	(十二) 施設 施設は、生食用食肉の加工又は生食用食肉の調理(以下「生食用食肉の加工又は調理」という。)を行う場所を衛生的な場所に設け、他の作業を行う場所と明確に区分すること。	○	ヘ 食品、添加物等の規格基準(昭和三十四年厚生省告示第三百七十号)第一食品の部D各条の項生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。以下この目において同じ。))であって、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。)の目に規定する生食用食肉(以下「生食用食肉」という。)の加工又は調理を行う営業にあつては、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営業にあつては、(5)及び(6)に掲げる基準を除く。 (1) 他の設備と区分された衛生的な場所であること。 (2) 器具の洗浄及び消毒に必要な専用の流水式洗浄設備及び消毒設備が設けられていること。 (3) 手指の洗浄及び消毒に必要な専用の流水式手洗い設備及び消毒設備が設けられていること。
		洗浄設備	○	2. 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉のための専用のものを有していること。	○		○	(十三) 洗浄設備 生食用食肉の加工又は調理を行う従事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を、手洗い及び消毒に適した位置に設けること。 また、生食用食肉の加工又は調理に用いる器具類の洗浄消毒を行う場合は、洗浄するに便利で、かつ、十分な大きさの流水式の専用の洗浄設備及び摂氏八十三度以上の給湯能力を有する専用の給湯設備又は給湯器具を、洗浄消毒に適した位置に設けること。	○	(5) 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備が設けられていること及び温度を正確に測定することができる装置が備えられていること。
		加熱殺菌設備	○	4. 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有していること。また、温度を正確に測定することができる装置を有していること。	○	カ 生食用の食肉(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。以下カにおいて同じ。)の加工又は調理を行う場合は、次の基準(調理のみを行う場合は、(オ)及び(カ)の基準を除く。)を満たすこと。 (カ) 加熱殺菌を行った後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備(大型の冷蔵庫等を加熱殺菌を行った後の肉及び加熱殺菌を行う前の肉の双方に用いる場合は、これらを明確に区分できるもの)を設けること。	○		○	(6) 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が設けられていること。
		冷蔵又は冷凍設備	○	5. 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有していること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いる場合は、両者が区分されたものであること。 調理基準のみが適用される施設については、4. 及び5. は省略して差し支えない。	○				○	
器具	○	3. 生食用食肉が接触する設備、器具は専用のものを備えること。	○	カ 生食用の食肉(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。以下カにおいて同じ。)の加工又は調理を行う場合は、次の基準(調理のみを行う場合は、(オ)及び(カ)の基準を除く。)を満たすこと。 (エ) 生食用の食肉が接触する器具及び設備は、専用のものを設けること。	○	(十四) 器具及び計器類 生食用食肉が接触する作業台、包丁、まな板その他の必要な器具類は、専用のものを備えること。 また、生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌前の肉塊が接触する作業台、包丁、まな板その他の必要な器具類は、専用のものを備えるとともに、肉塊の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備又は器具及び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又は器具を設け、温度計、はかりその他の必要な計器類を備えること。	○	(4) 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が設けられていること。		

個別基準(自動販売機、移動販売等を除く。) ※政令で定める34許可業種のうち、厚生労働省は施設基準ガイドラインとして、23業種について通知(飲食店営業と喫茶店営業は同内容)。		施設基準ガイドライン		北海道		東京都		福岡県				
喫茶店営業	区画			○	イ 施設に客席を設ける場合は、調理場は、客席と適当な間仕切り等で区画されていること。			○	イ 調理場は、客席その他と区画すること。			
	施設設備	調理場			○	ア 施設には、調理場を設けること。						
		冷蔵又は冷凍設備	○	⑮ 冷蔵庫をそなえ、冷蔵温度を正確に計ることができる温度計を装置すること。			○	(一) 冷蔵設備 食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。	○	ロ 食品等を保管するための十分な容量がある冷蔵又は冷凍保管庫が設けてあること。		
		客席					○	(二) 客席 客室及び客席には、換気設備を設けること。 客室及び客席の明るさは、ルクス以上とすること。また、食品の調理のみを行い、客に飲食させない営業については、客室及び客席を必要としない。 なお、風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律の適用を受ける営業を除く。				
		客用手洗設備							○	ニ 適当な場所に客用の手洗設備が設けてあること。		
		洗浄設備	○	9 流水式の器具洗じょう設備及び食器の水切り設備をすること。					○	ハ 洗浄槽は二槽以上とし、熱湯又は洗浄消毒の設備が設けてあること。		
		戸棚	○	14 調理用及び供食器具を衛生的に保管する戸棚、保存箱等の設備をすること。								
	客用便所					○	(三) 客用便所 客の使用する便所があること。ただし、客には飲食させない営業については、客用便所を必要としない。 なお、客の使用する便所は、調理場に影響のない位置及び構造とし、使用に便利なもので、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。 また、専用の流水受槽式手洗い設備があること。	○	ホ 客用便所は、調理場に影響がない場所に置くこと。また、専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備が設けてあること。			
器具		○	12 調理用及び供食器具は、よく補修せられ、完全に使用できる状態にあり、かつ、来客予定数若しくは計画製造量に応じ、それぞれ必要数をそなえること。 ⑮ 冷蔵庫をそなえ、冷蔵温度を正確に計ることができる温度計を装置すること。									
自動販売機	場所建物	施設は不潔な場所に位置しないこと	○	設置場所は清潔であって衛生管理が十分行き届く場所であること。	○	1 自動販売機は、衛生上支障のある場所に設けないこと。ただし、衛生上十分な対策が講じられている場合は、この限りでない。	○	イ 自動販売機を設置する場所(以下「設置場所」という。)は、清潔な場所であること。 ロ 設置場所は、屋内であること。ただし、ひさし、屋根等で雨水を防止できる場合にあっては、この限りでない。	○	設置場所は、清潔であって衛生管理が十分行き届く場所であること。		
	周囲の構造	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	○	設置場所は屋内であること。ただし、ひさし、屋根等で雨水を防止できる場合にあっては、この限りでない。	○	2 自動販売機は、屋内に設置すること。ただし、乳類販売業にあっては、ひさし又は屋根を設ける等衛生上十分な対策が講じられている場合は、屋外に設置することができる。			○	設置場所は、屋内であること。ただし、建物のひさし、屋根等で雨水を防止できる場合にあっては、この限りでない。		
	洗浄用給排水設備	自動販売機その他の施設設備等を洗浄するための給排水設備があること						○	設置場所には、使用に便利な位置に自動販売機その他の施設設備等を洗浄するための給排水設備があること。 ※飲食店営業、喫茶店営業、食肉販売業及び氷雪製造業に限る			
	面積	製造量に応じた十分な広さを有すること	○	設置場所の使用目的に応じて適当な広さを有していること。				○	設置場所は、使用目的に応じて適当な広さを有していること。	○	設置場所は、使用目的に応じて適当な広さを有していること。	
	床面	床面は清掃しやすい構造であること	○	設置場所の床面はコンクリート、その他の不浸透性、かつ、堅ろうな材質を用い、清掃が容易な構造であること。	○	3 自動販売機の床面は、不浸透性材料で造られ、かつ、清掃しやすい構造であること。	○			○	設置場所の床面は、コンクリートその他の不浸透性、かつ、堅ろうな材質を用い、清掃が容易な構造であること。	
		床面は不浸透性材料を用いていること	○		○		○	設置場所の床は、タイル、コンクリート等の耐水性材料を使用し、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。		○		
		床面に適当な勾配が設けられていること(排水)					○					
	排水設備	製品、加工又は調理を行う作業場から排出される污水等を処理するための設備。下水道直結を除く	○	設置場所には適当な排水設備を設けること。(乳類販売業を除く。)					○	自動販売機から廃水を生じる場合は、設置場所に適当な排水設備を設けること。 ※上記は、飲食店営業、喫茶店営業、食肉販売業及び氷雪製造業に限る	○	設置場所には適当な排水設備が設けてあること。(食品販売業及び乳類販売業を除く。)
	明るさ	採光が十分であること	○	設置場所には十分な照明設備及び有効な換気設備を設けること。	○	4 設置場所には、採光又は照明により十分な明るさが得られる設備を設けること。		○	設置場所には、十分な照明設備を設けること。	○	設置場所には十分な照明設備及び有効な換気設備が設けてあること。	
	換気	換気が十分であること	○	設置場所には十分な照明設備及び有効な換気設備を設けること。				○	設置場所には、有効な排気設備を設けること。			
給水設備	水道水、飲用適の水を豊富に供給できること	○	設置場所には飲用適の水を十分供給できる設備を設けること。(乳類販売業を除く。)	○	5 飲食店営業、喫茶店営業及び氷雪製造業を行う場合には、飲用に適する水を供給できる設備、器具を洗浄する設備及び流水受槽式手洗い設備を設けること。ただし、他人の設備を使用できる場合は、この限りでない。		○	イ 給水設備は、水道水又は第一の三の(一)のイの(イ)、(ロ)、(ハ)及び(ニ)に掲げる機関若しくは事業者が行う検査において飲用適と認められた水を豊富に供給することができるものであること。ただし、島しょ等で飲用適の水を、土質その他の事情により得られない場合には、ろ過、殺菌等の設備を設けること。 ロ 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。 ※上記は、飲食店営業、喫茶店営業、食肉販売業及び氷雪製造業に限る	○	設置場所には飲用適の水を十分供給できる設備が設けてあること。(食品販売業及び乳類販売業を除く。)		
廃棄物処理設備	廃棄物容器を備えること	○	設置場所には適当な廃棄物容器を設けること。	○	6 設置場所には、十分な容量の廃棄物容器を備えること。		○	設置場所には、適当な大きさの有蓋の廃棄物容器を備えること。 ※飲食店営業、喫茶店営業及び乳類販売業に限る。	○	設置場所には適当な廃棄物容器が設けてあること。		
乳類販売業	施設設備	冷蔵又は冷凍設備	○	(食品取扱設備) 6 (1) 店舗には、計画取扱量に応じた数及び大きさの冷蔵設備その他必要な設備を備えること。なお、冷蔵設備は、乳等を常に摂氏10度以下に冷却保存できる能力を有するものであること。			○	(一) 冷蔵設備 乳類を常に摂氏十度以下に保存できる能力を有する冷蔵設備を設けること。ただし、常温保存可能品のみを販売する場合は、この限りでない。	○	乳等を常に摂氏十度以下に冷却保存するために、計画販売数量に応じた容量の冷蔵保管庫が設けてあること。ただし、常温保存可能品のみを取り扱う施設であって当該品を常温を超えない温度で保存できる場合は、この限りでない。		
		その他			○	施設には、販売場を設けること。	○	(三) 空瓶置場 空瓶置場を設けること。				
	器具						○	(二) 運搬用具 運搬用具は、製品及び汚染空瓶用を、それぞれ別個に備えること。				

個別基準(自動販売機、移動販売等を除く。) ※政令で定める34許可業種のうち、厚生労働省は施設基準ガイドラインとして、23業種について通知(飲食店営業と喫茶店営業は同内容)。		施設基準ガイドライン		北海道		東京都		福岡県		
食肉販売業	区画					○				
	施設設備	販売所			○	ア 施設には、販売場を設けること。				
		手洗い設備			○	イ 流水受槽式手洗い設備は、温水を供給できるものであること。				
		冷蔵又は冷凍設備					○	(一) 冷蔵設備 食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。 包装凍結肉を販売する場合は、摂氏零下十五度以下の冷蔵能力を有する冷蔵設備を設けること。	○	イ 作業場には、食肉保管庫、食肉取扱場及び陳列ケースが設けてあること。 ロ 食肉保管庫及び陳列ケースは、食肉を衛生的に冷蔵又は冷凍できる構造であること。
器具					○	(二) 最高最低温度計 包装凍結肉の冷蔵設備には、最高最低温度計を備えること。	○	ハ 食肉取扱場は、洗浄できる処理台、細断機等が備えてあること。 ニ 作業場には、衛生的に獣骨及び鳥骨を保管できるふた付きの容器が備えてあること。		
食肉販売業 (生食用食肉の加工又は調理を行う者)	区画					○	(三) 施設 施設は、生食用食肉の加工又は調理を行う場所を衛生的な場所に設け、他の作業を行う場所と明確に区分すること。			
	施設設備	洗浄設備			○				○	ヘ 食品、添加物等の規格基準(昭和三十四年厚生省告示第三百七十号)第一食品の部D各条の項生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。以下この目において同じ。))であつて、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。)の目に規定する生食用食肉(以下「生食用食肉」という。)の加工又は調理を行う営業にあつては、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営業にあつては、(5)及び(6)に掲げる基準を除く。 (1) 他の設備と区分された衛生的な場所であること。 (2) 器具の洗浄及び消毒に必要な専用の流水式洗浄設備及び消毒設備が設けてあること。 (3) 手指の洗浄及び消毒に必要な専用の流水式手洗設備及び消毒設備が設けてあること。
		包装場所								
		製品保管場所								
		手洗い設備		ガイドライン無し	○	ア 施設には、販売場を設けること。 イ 流水受槽式手洗い設備は、温水を供給できるものであること。 ウ 生食用の食肉(エに規定する生食用の食肉を除く。)の細切等の処理を行う場合は、専用の場所を設け、かつ、専用の器具、処理用の台及び洗浄設備を設けること。 エ 生食用の食肉(牛の食肉(内臓を除く。))であつて、生食用として販売するものに限る。以下エにおいて同じ。)の加工又は調理を行う場合は、次の基準(調理のみを行う場合は、(オ)及び(カ)の基準を除く。)を満たすこと。 (ア) 施設には、他の作業を行う場所と明確に区分した生食用の食肉のための衛生的な専用の場所を設けること。 (イ) 器具の洗浄及び消毒に必要な設備であつて生食用の食肉のための専用のものを設けること。 (ウ) 手指の洗浄及び消毒に必要な設備であつて生食用の食肉のための専用のものを設けること。 (エ) 生食用の食肉が接触する器具及び設備は、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、かつ、温度を正確に測定することができる装置を備えること。 (カ) 加熱殺菌を行った後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備(大型の冷蔵庫等を加熱殺菌を行った後の肉及び加熱殺菌を行う前の肉の双方に用いる場合は、これらを明確に区分できるもの)を設けること。				
		冷蔵又は冷凍設備			○					
		販売所			○					
	器具			○			○	(五) 器具及び計器類 ※生食用食肉の加工又は調理を行う者に限り適用する。 生食用食肉が接触する作業台、包丁、まな板その他の必要な器具類は、専用のものを備えること。 また、生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌前の肉塊が接触する作業台、包丁、まな板その他の必要な器具類は、専用のものを備えるとともに、肉塊の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備又は器具及び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又は器具を設け、温度計、はかりその他の必要な計器類を備えること。	○	(4) 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が設けてあること。
魚介類販売業	区画									
	施設設備	調理場					○		○	イ 作業場には、調理場、陳列ケース及び保管庫が設けてあること。
		製造場所			○	イ 魚介類の細切等の処理を行う場合は、専用に処理する場所を設けること。この場合において、生食用の魚介類の細切等の処理を行う場合は、専用の器具、処理用の台及び洗浄設備を設けること。				
		保管庫					○		○	
		陳列ケース	○	6 防塵、防虫、防鼠設備の完全な陳列場及び容器具類置場を設けること。	○	ア 施設には、販売場を設けること。	○		○	ホ 冷凍魚介類を販売する場合は、摂氏零下十五度以下に保つことができる陳列ケースを設けてあること。 ニ 陳列ケース及び保管庫は、耐水性材料で作られ、魚介類を衛生的に冷蔵又は冷凍できる構造のものであること。
		給水設備							○	ロ 調理場には、流水式の給水設備を備えた調理台及び調理器具並びに生食用魚介類専用の調理器具が備えてあること。
		壁							○	ハ 調理場の内壁は、床面から一メートル以上の高さまで不透水性材料で腰張りされていること。
		冷蔵又は冷凍設備	○	5 取扱数量に応じた容積があり十分な機能を有し、正確な温度計を設けた冷蔵設備を備えその内部は汚染を防ぐ設備をすること。			○	(一) 冷蔵設備 食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。ただし、生食用魚介類を販売する場合は、摂氏五度以下の冷蔵能力を有する冷蔵設備を設けること。 冷凍魚介類を販売する場合は、摂氏零下十五度以下の冷蔵能力を有する冷蔵設備を設けること。		
		解凍設備					○	(三) 解凍設備 冷凍魚介類を解凍販売する場合は、解凍設備を設けること。		
温度計					○	(四) 最高最低温度計 冷凍魚介類の冷蔵設備には、最高最低温度計を備えること。				
器具	○	5 取扱数量に応じた容積があり十分な機能を有し、正確な温度計を設けた冷蔵設備を備えその内部は汚染を防ぐ設備をすること。 10 主食用魚介類を取り扱う場所は、防虫設備をし、専用の器具を備えつづけること。	○	イ 魚介類の細切等の処理を行う場合は、専用に処理する場所を設けること。この場合において、生食用の魚介類の細切等の処理を行う場合は、専用の器具、処理用の台及び洗浄設備を設けること。	○	(二) 機械器具 取扱量に応じた生食用専用の機械器具類を設けること。	○	ロ 調理場には、流水式の給水設備を備えた調理台及び調理器具並びに生食用魚介類専用の調理器具が備えてあること。		

個別基準(自動販売機、移動販売等を除く。) ※政令で定める34許可業種のうち、厚生労働省は施設基準ガイドラインとして、23業種について通知(飲食店営業と喫茶店営業は同内容)。			施設基準ガイドライン	北海道	東京都	福岡県			
魚介類せり売営業	施設設備	荷降ろし場	<ul style="list-style-type: none"> 2 荷揚分荷等魚介類を取り扱う場所には、下の設備をすること。 □ 魚介類を直接床上に置かぬために必要な設備をすること。 3 分荷及び処理を行う場所には、下の設備をすること。 イ 天蓋を設けること。 □ 床面は、路面より10センチメートル以上高くすること。 4 路面その他場内の必要な場所は、耐水材で敷設すること。 5 完全な排水機能を有する設備をし、下水に直流出来ぬものは、有蓋の沈澱式汚水溜を施設外に設けること。 	○	<ul style="list-style-type: none"> ア 魚介類を取り扱う場所には、荷卸しする場所及びせり場を設けること。 	○	<ul style="list-style-type: none"> (一) 施設及び区画 施設は、十分な耐久力のある荷降ろし場、せり場その他の必要な施設を設けること。 (三) 汚物処理 荷降ろし場及びせり場から衛生上適当な距離を有する魚腸骨置場、じんかい置場等を設け、食品の汚染防止に必要な措置を講ずること。 	○	<ul style="list-style-type: none"> イ 作業場には、荷揚場、せり売場及び冷蔵又は冷凍設備を備えた魚介類保管庫が設けてあること。 ホ 十分な排水機能を有する排水溝が設けられ、適当な場所にふた付きの汚水だめが設けてあること。 ハ 作業場内の洗浄のための流水式の給水設備が設けてあること。
		せり場		○		○			
		給水設備						○	
		排水設備						○	
		冷蔵又は冷凍設備						○	
	その他	○		イ 魚介類を取り扱う場所の出入口には、靴を洗うための設備を設けること。	○	ニ 洗靴設備が設けてあること。			
	器具			○	<ul style="list-style-type: none"> (二) 器具類 取扱量に応じた数及び大きさのせり台、陳列台その他の必要な器具及び容器を備えること。 運搬具類は、耐久性材料又は厚板を用い、専用のものであること。 	○	ロ 魚介類を直接床に置かないための衛生的な容器又は設備が設けてあること。		
氷雪販売業	施設設備	貯水庫	ガイドライン無し		○	<ul style="list-style-type: none"> (一) 施設 施設は、貯水庫及び取扱場を設け、他の用途に使用しないこと。 	○	<ul style="list-style-type: none"> イ 作業場には、貯水庫及び取扱場が設けてあること。 ロ 貯水庫は、不透水性材料で作られ、洗浄しやすい構造のものであり、製品が直接床に接触しない衛生的な構造であること。 ハ 取扱場は、地面より高く、平滑で洗浄しやすい床を有し、衛生的な取扱いができる設備が設けてあること。 	
		取扱場			○	<ul style="list-style-type: none"> (二) 器具 取扱量に応じた数の水の氷ばさみ、のこぎり、専用の運搬用具その他必要な器具類を備えること。 			
		販売所		○	施設には、販売場を設けること。				