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〉

※政令で定める34許可能	可業種のうち、厚 として、23業種に	移動販売等を除く。) 生労働省は施設基準ガイドライン ついて通知 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
(1)(1)									
	区画 ————————————————————————————————————					0			
		乳取扱室 		0	ア施設には、乳の取扱室を設けること。	(一) 施設及び区画 施設は、乳取扱室及び器具取扱室を設けること。 〇 (二) 機械器具 冷却設備又は冷蔵設備を設けること。		0	
		受乳室						0	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。
		器具取扱場所						O	ハ 乳取扱至には、乳の冷却設備及い貯乳設備か設けてあること。 二 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
集乳業	施設設備	冷蔵又は冷凍設備	ガイドライン無し					0	てあること。
		検査設備				0	三)検査設備 京料の試験検査に必要な検査器具を設けること。	0	
		温水又は蒸気供給設備		0	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						0	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。 ホ 運搬車置場は、衛生上支障のない位置にあること。
	 器具								が、足脈中世物は、南土土人体のでは世にのもこと。
	区画					0			
							○ (一) 施設及び区画 施設は、受乳室、乳処理室、洗瓶室、試験室、冷蔵室その他の必要な設備を設け、区 画すること。		
		受乳室		0		0			
		乳処理場所		0	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。	0			
		充てん場所		0					
		洗瓶場所				O ;			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。
		検査設備		0	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。	ر ا برا	また、生乳以外の原料等を使用する場合は、原料調合室(衛生上支障ない場合は、乳 処理室と兼ねることができる。)を設けること。 なお、作業場外に原料倉庫、空瓶置場等を設けること。	0	ハ 検査室には、乳の検査器具及び設備が設けてあること。 二 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、冷却装置がろ面冷却器の場合は、専用の室又は洗浄しやす
	施設設備	冷蔵又は冷凍設備 				0		0	備えてあること。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。 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。
乳処理業		原料調合室 ———————————————————— 原料保管場所	ガイドライン無し			0	0		へ 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。
		空瓶置場				0		0	
		器具取扱場所							
						\dashv			
		ボイラー室 						0	
		温水又は蒸気供給設備		0	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						0	ト 脱脂乳を併せて製造処理する場合は、クリーム分離機を備えたクリーム分離室が設けてあること。
	器具					0	二)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、科	多動販売等を除く。)				
ع	して、23業種に	生労働省は施設基準ガイドライン ついて通知 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	牛舎作舎搾乳室乳処理室充てん場所洗瓶場所検査設場器具取扱場所ボイラー室冷蔵又は冷凍設備空瓶置場	のののののののののののののののののののののののののののののののののののののの	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。	(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。	○
	器具	排水設備 ふん尿だめ その他			(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。 (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。	○ 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、不浸透性材料で作られ、ふたがあること。 ○ へ 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。
	区画			0	を設けること。	
乳製品製造業	施設設備	受判室原料調合室製造場所発酵室充てり場所器具取蒸気供給温水又は蒸場所漁業場所検査ラー冷域品冷蔵品保管場所原料保管場所空瓶その他	ガイドライン無し	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	(一) 施設及び区画 施設は、受乳室、原料調合室、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。 なお、粉乳、練乳、乳飲料、発酵乳、クリーム、バター及びチーズの製造施設には、試験室を設けること。ただし、これらの小分け処理のみの場合については、この限りでない。	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っては、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っては、ろ過器、クリーム分離器、自記温度計を備えた
	器具			0	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	多動販売等を除く。)						
٤	として、23業種につ	生労働省は施設基準ガイドライン ついて通知 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
	区画		0		С	0		
		受乳室		0				
		調合場所	0		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。 C	0		0
		製造場所	0	0	C	0		0
		包装場所	(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		C	(一) 施設及び区画 〇 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		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。
		製品保管場所					ナ、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。	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。
	施設設備	原料保管場所			С	0		0
アイスクリーム類		冷蔵又は冷凍設備	0		С	0		0
製造業		熱湯又は蒸気設備		0	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) <u>製造場の扉は、自動開閉式とし</u> 、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。					
	器具		O 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、氷結管、凍結機、原液殺菌機)を備えること。			O 7	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 全機、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っては、フリーザーの前 面開口部全体を合成樹脂製等の防じん覆いで覆うこと。	
	区画				C	0		
		調合			C	0		
		製造場所	0	0	ア 施設には、製造室及び充てんする場所を設けること。	0		0
		充てん場所	0		<u>></u>		0	
		発酵場所			С	0		
		包装場所			C	〇 (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		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。
		洗瓶場所	────────────────────────────────────		C	O	他設は、調合、製造、光でん、発酵及び包装を行う場所、洗瓶室、合成倒脂谷器成型 室、試験室、冷蔵室その他の必要な設備を設けること。 また、作業場外に原料倉庫、空瓶置場等を設けること。ただし、希釈のみを行う場合	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
		合成樹脂容器成形室	世界の日本、各番兵派しより秋国主、製品直場及び市保機を備えた市閥主文は市閥単を設置している。 け、それぞれ一定の区画をすること。		C		ま、発酵を行う場所及び試験室を設けないことができる。	分に洗浄殺菌できる定置洗浄設備が設けてあること。 二 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。
乳酸菌飲料製造業	施設設備	検査設備			C	0		ホ 瓶詰製品を製造する施設にあっては、自動洗瓶機及び検瓶設備が設けてあること。
		容器具洗じょう殺菌室	0					
		冷蔵又は冷凍設備	0		С	0		
		原料保管場所	0		С	0		0
		製品保管場所	0					0
		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	(食品取扱設備)	0	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		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、洗じょう機、殺菌機、分注機、打栓機)を備えること。			1	一, には、	
	区画				С	0		
		調合室		0	C	0		〇 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。
		製造場所		0	施設には、清涼飲料水の原液の調合室、製造室及び充てんする場所を設けること。た だし、当該原液を機械により自動的に調合する場合は、調合室を設けないことができ C	0		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っては、原水を衛生的に処理できるろ過器等が備えてあること。
		充てん場所		0	~. □	0		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っては、自動洗瓶機及び検瓶設備が設けてあること。
	+/- =n.=n. /++	包装場所			С	0 (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	
清涼飲料水製造業	施設設備	製品保管場所	ガイドライン無し		С	_ 1/	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。	0
		洗瓶場所			С	0		0
		原料保管場所			С	0		0
		空瓶置場			С			
	器具					Í	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、 先瓶装置、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。)						
	。、厚生労働省は施設基 種について通知 茶店営業は同内容)。	集ガイドライン	施設基準ガイドライン	北海道	東京都	福岡県	
区画			o		0		
	荷受宝	<u> </u>	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。	一一	〇 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		
	処理室		○	る場合は、この限りでない。 イ 施設には獣畜をとさつし、又は解体する場合はとさつ放血室を、鳥をとさつし、又は 解体する場合はとさつ放血室及び脱羽する場所を設けること。) (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 	
	とさつ放脈の関係を表現している。				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。	場所を区別してあること。 (2) 処理室の内壁は、床面からーメートル以上の高さまで不浸透性材料で腰張りされでいること。	
食肉処理業施設設値			──がないと認め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	
(血液の加工を行うも の、生食用食肉を扱う ものを除く。)	包装場	听	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。 14 冷蔵施設(冷蔵庫)には、正確な温度計があること。		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。)	
	温水又は蒸気	供給設備	O 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浸透性材料で作られ、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。		O 二 排水設備 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。	(4) 汚水だめ及び汚物だめは、コンクリート等の不浸透性材料で作られ、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、終末処理施設は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					ロ 機械器具 の 取扱量に応じた数及び能力のある脱羽機、処理台、細断機その他の必要な機械器具 類を設けること。	(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たい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。	
区画			O	0	0		
	運搬器具の洗	争殺菌室	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。) (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	
	原料血液則	·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 —— くることがない施設にあっては、運搬器具の洗浄殺菌室及び原料血液貯蔵室を省略し		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。 C) の施設から血液を運搬してくることがないものにあっては、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。	
	処理室		ても差し支えないこと。 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、サニター リーパイプで連結してあること。		ロ 食品取扱設備 原料血液受入設備から充てん設備までの工程における各設備は、サニタリーパイプで 連結すること。	(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。 (4) 作業場の内壁は、床面から一メートル以上の高さまで不浸透性材料で腰張りされて	
食肉処理業施設設値	包装場	听	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。 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。		また、各設備には、それぞれ洗浄殺菌装置を備えること。) いること。 (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 	
(血液の加工を行うもの)	製品保管		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っては、その温度を記録する装置を有すること。		○ 冷蔵、冷凍、冷却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を備えること。		
	冷蔵又は冷	東設備	0		0 また、加熱検困する設備には、その温度を記録する表直を備えること。		
	温水又は蒸気	供給設備	つ 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 O 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。	○ 二 給水設備 温水又は蒸気を豊富に供給することができる設備を設けること。	(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っては適正な自記温度計が備えてあること。	
	排水設		20 汚水だめ及び汚物だめは、コンクリートその他不浸透性材料で作られ、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。		ホ 汚水処理設備 廃棄する血液及び汚水の処理設備を設けること。ただし、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している場合は、この限りでない。	(6) 汚水だめ及び汚物だめは、コンクリート等の不浸透性材料で作られ、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		,	つ 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。		ハ 温度管理 冷蔵、冷凍、冷却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を備えること。 また、加熱殺菌する設備には、その温度を記録する装置を備えること。		
区画			O 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。		0		
	洗浄設	構	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。	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。)であって、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	へ 洗浄設備 く 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	へ 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っては、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っては、(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。	
施設設値				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。 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	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。 	こと。	
食肉処理業 (生食用食肉を扱う	給湯設	浦		O 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。	O		
者)	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。	〇 (才) 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。 (力) 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			
	冷蔵又は冷	東設備	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っては、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。	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。			
器具			O 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。	O 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。 こまた、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 用のものが設けてあること。	

※政令で定める34許可	業種のうち、厚 <i>空</i> して、23業種に	多動販売等を除く。) 生労働省は施設基準ガイドライン ついて通知 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
	区画					0			
		処理室		0	ア 施設には、製造室及び間仕切り等で区画されたくん煙、湯煮等のために加熱を行う場所を設けること。	0	一)施設及び区画 施設は、処理室、包装室、煮沸くん煙室、冷蔵設備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を設けること。	0	
		包装場所			0		三)温度管理 包装室は、温度管理のできる設備を設けること。		イ作業場には、原材料保管庫、製造加工室、包装室及び製品保管庫が設けてあること。 と。 ロ原材料保管庫及び製品保管庫には、冷蔵又は冷凍設備が設けてあること。 ハ製造加工室には、くん煙設備、蒸煮設備及び煙又は蒸気の排除設備等が設けてあ
	_	煮沸くん煙室 		0			一) 施設及び区画 施設は、処理室、包装室、煮沸くん煙室、冷蔵設備その他の必要な設備を設け、区画	0	ること。 ホ 処理台、細断機、混合かくはん器等は、洗浄しやすい構造のものであること。
	-	冷蔵又は冷凍設備 				О J-	他成は、処理主、色装主、点別への歴主、小風設備での他の必要な設備を設け、色画すること。 また、作業場外に原料倉庫を設けること。	0	
	施設設備	原料保管場所 ————————————————————————————————————				0		0	
食肉製品製造業		製品保管場所	ガイドライン無し					0	
		解凍設備				0	四)解凍設備 令凍原料を解凍する場合は、解凍設備を設けること。		
		検査設備				0 (六)検査設備 原料又は製品の試験検査に必要な設備及び器具類を設けること。		
		排水設備			<u> </u>	七)排水設備 非水溝は、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。			
		その他		0	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。				
		C 07 IE			っ。 ウ 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				
	器具					0	二)機械器具 製造量に応じた数及び能力のある漬込槽、殺菌槽、殺菌後の冷却設備その他の必要な機械器具類を設けること。 五)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。	0	ニ 製品の中心部を測定する温度計が備えてあること。
	区画					0			
	<u> </u>			0		0			イ 作業場には、原材料保管庫、原材料処理場、製造室、放冷場及び製品保管庫が設けてあること。
	İ	製造場所		0	ア 施設には、製造室並びに区画された前処理する場所及び放冷する場所を設けるこ と。				ロ 製造室には、蒸気等の排除設備が設けてあること。
	İ					0 1	一) 施設及び区画 施設は、処理室、包装室、製品置場、冷蔵設備その他の必要な設備を設け、区画する		
		製品保管場所	ガイドライン無し			_と。 また、作業場外に原料倉庫を設けること。 二)温度管理	0		
		原料保管場所						イ 作業場には、原材料保管庫、原材料処理場、製造室、放冷場及び製品保管庫が設けてあること。	
	施設設備 -				0			けてあること。	
魚肉ねり製品製造業		検査設備				0 1	六)検査設備 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鯨肉ベーコンの製造にあっては、原料又は製品の試験		
	-	 排水設備				<u> </u>	食査に必要な設備及び器具を設けること。 七)排水設備		
	-					- (非水溝は、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。 四)解凍設備		放冷場
		その他 		0	イ 放冷する場所には、製品の放冷をするための設備を設けること。	0 }	ー / バース	0	(ハ 放冷場には、放冷設備が設けてあること。)
	器具					0	三)機械器具 製造量に応じた数及び能力のある擂潰らいかい機、殺菌槽その他の必要な機械器具 質を設けること。ただし、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鯨肉ベーコンの製造にあって よ、これらのほか漬込槽を設けること。		
						1	五)中心部測定温度計 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鯨肉ベーコンの製造にあっては、製品の中心部測定用 の温度計を備えること。		
	区画		O ただし、乾めん類製造業にあってめん類を天日乾燥させる場合には、塵埃が附着する ことを防止するため、他と区別し得る区画を設けること。			0			
		製造場所	0	0	施設には、製造室を設けるほか、乾めん類を製造する場合は、乾燥室を設けること。た	0		0	イ作業場には、原材料保管庫、製めん場及び包装場があり、乾めんを製造する施設
	ļ		O (建物の構造)	0	だ」 衛生 ト支暗がないと認められる場合は 乾燥室を設けないことができる	0 (一)施設及び区画	\circ	にあっては乾燥場及び製品置場が、ゆでめんを製造する施設にあってはゆで場及び製品保管庫が、生めんを製造する施設にあっては製品保管庫が設けてあること。
	t	包装場所	├────────────────────────────────────			0 1			ロ 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にあること。 い ゆで場には、専用の釜、冷却槽及び水切台があり、洗浄しやすい構造のもので、蒸
	ļ.,.	製品保管場所	□			\circ	業区分に応じて区画すること。		ハ ゆ で 場には、 専用の金、 戸却僧及び 水切音があり、 洗浄しやす い構造のもので、 蒸 気等の排除設備が設けてあること。 ニ 油揚げめんの製造場には、フライヤー、 衛生的な冷却設備及び蒸気等の排除設備
めん類製造業	施設設備	原料保管場所					また、作業場外に原料倉庫を設けること。		
	-	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。			-			
	<u> </u>	その他							
	器具					0 4	二)機械器具 製造量に応じた数及び能力のある粉ふるい機、混合機、製めん機、ゆでがまその他の 必要な機械器具類を設けること。		

個別基準	 些(自動販売機、移	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・							
	『業種のうち、厚⊴ として、23業種につ 店営業と喫茶店営	上労働省は施設基準ガイドライン ついて通知 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
	区画					0			
		製造場所		0 7	施設には、製造室を設けること。	0	(一) 施設及び区画	0	
		包装場所					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。		 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 - L
		製品保管場所	(7±46 o 4±34)			また、作業場外に原料倉庫を設けること。		0	ーこ。 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。
一阵制件来	施設設備	原料保管場所	(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。			0		0	のものであること。 二 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
豆腐製造業		冷蔵又は冷凍設備	CC OR IM CRITTOCC.			(三) 冷蔵設備 の 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。			一 貯蔵設備が設けてあること。
		その他				0	原料処理場		原料処理場 ホ 油揚げを製造する施設にあっては、油揚げ製造室を設けてあること。
	器具					0	(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。		
	区画		0			0			
		製造場所	0	0		0		0	
		包装場所	(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、	7	施設には、製造室及び発酵室又は発酵庫を設けること。	0	(一) 施設及び区画		─ ┃ ┃ 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 ┃
		製品保管場所	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。 O (食品取扱設備)	0		0	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。	0	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
	施設設備	原料保管場所	O 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。			0	672、「「木物/」「「小竹石戸と成り」でして。	0	ること。
納豆製造業	施設設備	発酵室	0			0		0	
		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 O 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。					0	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。		
	区画					0			
		製造場所	0			0		0	
		充てん場所				0		0	
		包装場所				0			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、充一てん場及び製品置場が設けてあること。
		こうじ室	O (建物の構造)	$\overline{}$	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	0	(一) 施設及び区画	0	
	16-50-50 /#	醸造室	(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。	0	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。	0	 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。	0	
みそ製造業	施設設備	製品保管場所	〇 (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。			0	また、作業場外に原料倉庫を設けること。	0	百廿剉加珊埠 制物之/安 什為鄭武安 調合場
		原料保管場所	0				0	原材料処理場、製麹きく室、仕込熟成室、調合場口原材料処理場には、原材料の洗浄、浸漬、蒸煮及び異物除去設備が設けてあること。 ハ製麹きく室は、製麹きく操作場及び麹きく室が設けてあり、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り、出入口に足洗設備又は専用の履物が備えてあること。 ニ 仕込熟成室は、床よりも高くし、衛生的な熟成槽及び器具が備えてあること。 ホ 調合場には、分解及び洗浄できる構造のみそすり器等が備えてあること。	
		その他	〇 仕込室、たる詰室			0	(三) 仕込槽 仕込槽には、ふたを備えること。		
	器具					0	(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。		

		多動販売等を除く。) 主労働省は施設基準ガイドライン	施設基準ガイドライン		北海道		東京都		福岡県
	として、23業種に 店営業と喫茶店営	ついて通知	NOILX ET - 73 11 7 12		71077722		NAME HIS		1m1-2514
	区画					0			
		製造場所	0		施設には、こうじ室、仕込みする場所、発酵室、圧搾する場所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、こうじ室及び発酵室を設け いことができる。	0	(一) 醸造醤しよう油製造 イ 施設及び区画 施設は、製造、充てん、火入れ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。	0	
		包装場所	(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、			0	ハ 仕込槽 仕込槽には、ふたを備えること。		│
	施設設備	製品保管場所	麹室、はっ酵室、圧搾室、火入室、たる詰又はびん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) アミノ酸醤しょう油(半製品を含む。)を製造する場合は、必要に応じて原料分解室を設け、酸類及び中和剤の格納庫は原料分解室とは別室にすること。			0	(二) アミノ酸醤しよう油(半製品を含む。)製造 イ 施設及び区画 施設は、原料処理、製造、充てん及び包装を行う場所、酸類及び中和剤の保管倉庫(タンク)その他の必要な設備を設け、作業区分により区画すること。 また、作業場外に原料倉庫を設けること。	!	あること。 ハ 製麹きく室は、製麹きく操作場及び麹きく室が設けてあり、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り、出入口に足洗設備又は専用の履物が備えてあること。 ニ 仕込熟成室は、衛生的な熟成槽、器具等があり、出入口に足洗設備又は専用の履
しょう油製造業		原料保管場所	(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(破砕機、蒸煮釜、たる詰又はびん詰機)を設けること。 (2) アミノ酸醤しょう油を製造する場合は、耐酸、耐アルカリ性の分解釜を設備し、悪臭を処理する装置を備えること。				ハ 有毒ガスの排除設備 製造の過程において発生する有毒ガスを排除するために、希釈、中和その他の有効な 措置を講ずる設備を設けること。	:	物が備えてあること。 ホ 圧搾機の受槽は、衛生的で汚染防止の設備が設けてあること。 へ 充てん場には、自動的に充てん及び密封できる設備が設けてあること。 ト 瓶詰製品を製造する施設にあっては、自動洗瓶機及び検瓶設備が設けてあること。 チ アミノ酸を製造する施設にあっては、他の製造室と区画し、発生ガスの排除設備が
		冷蔵又は冷凍設備	大さが任する衣目を備えること。				ニ 分解槽 分解槽には、ふたを備えること。		けっていると表色する他故にあっては、他の表色主とと画し、光エガスの弥弥改備が 設けてあること。 リアミノ酸製造に用いる器具は、金属が溶出しない材質のものであること。 ヌ原材料の穀類及び化学薬品等の倉庫は、区別して設けてあること。
		その他					(一) 醸造醤しよう油製造 充てん、火入れ、こうじ室、醸造室等 (二) アミノ酸醤しよう油(半製品を含む。)製造 酸類及び中和剤の保管倉庫	0	
	器具						(一) 醸造醤しよう油製造 ロ 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある蒸煮がま、破砕機、仕込槽、圧搾機、洗瓶装置、充 てん機、打栓機、殺菌設備その他の必要な機械器具類を設けること。		
	位 共						(二) アミノ酸醤しよう油(半製品を含む。)製造 ロ 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある分解槽、かくはん槽、圧搾機、洗瓶装置、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。		
	区画								
		製造場所	0	0		0		0	
		包装場所	(建物の構造)			0			イ 作業場には、原材料保管庫、原材料処理場、製造室、充てん場及び製品置場が設けてあること。
		製品保管場所	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、 製造室、びん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。	ħ	西設には、製造室及び充てんする場所を設けること。		(一) 施設及び区画	0	
		原料保管場所	0				施設は、製造、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。	0	
	施設設備	充てん場所		0		0	また、作業場外に原料倉庫を設けること。	0	ニ 充てん場には、自動的に充てん及び密封できる設備が設けてあること。
ソース類製造業		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。			0			
		その他	〇 びん詰室					0	ホ 瓶詰製品を製造する施設にあっては、自動洗瓶機及び検瓶設備が設けてあること。 ロ 原材料処理場には、水洗、選別、破砕等を行うための設備が設けてあること。
	器具					0	(二)機械器具製造量に応じた数及び能力のある蒸煮がま、仕込槽、充てん機、打栓機、洗瓶装置その他の必要な機械器具類を設けること。また、必要に応じて、冷蔵設備を設けること。	0	ハ 製造に用いる器具は、金属が溶出しない材質のものであること。
	区画					0			
		製造場所	0	0	ア 施設には、製造室及び充てんする場所を設けること。	0		0	
		充てん場所	0	0	/ 心以には、衣足主及い儿(N)の物別で取りるにC。	0		0	
		包装場所	(建物の構造) 4 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、製造			0	(一) 施設及び区画 施設は、製造、充てん及び包装を行う場所、搾油粕置場、製品倉庫その他の必要な設		イ 作業場には、原材料保管庫、製造室、充てん包装室及び製品保管庫が設けてあること。
	ttc=n=n/±	搾油粕置き場	室、充てん室、包装室、製品倉庫等を必要に応じて設け、それぞれ一定の区画がして あること。			_	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(タンク)を設けること。		ロ 製造室には前処理、搾油及び精製できる設備が、充てん包装室には充てん及び密 封できる設備が設けてあること。
	施設設備	製品保管場所	0			0		0	
食用油脂製造業		原料保管場所	0			0		0	
		排水設備				0	(三) 排水設備 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。		
		その他		0	イ 製造及び加工の過程において生じるガスを処理できる設備を設けること。				
	器具		(食品取扱い設備) 11 製造場には計画製造量に応じた十分な数の常によく補修された前処理設備(原料の精選、破砕、圧ぺん、 乾燥、ばい煎、蒸煮等ができる設備)、搾油設備(圧搾機、抽出機等)、精製設備(ろ過、湯洗い、脱ガム、脱酸、脱色、脱具、脱ろう等ができる装置又は設備)、充てん機、打栓機、巻締機その他の器具、容器類を必要に応じて設けてあること。 16 計器類はよく補修され十分に性能を発揮するものであること。			0	(二)機械器具 製造量に応じた数及び能力のある前処理設備(原料の精選、破砕、圧ぺん、乾燥、ば い煎せん、蒸煮等ができる設備をいう。)、搾油設備(圧搾機、抽出機等をいう。)、精製 設備(ろ過、湯洗い、脱ガム、脱酸、脱色、脱臭、脱ろう等ができる装置又は設備をい う。)、充てん機、打栓機、巻締機その他の必要な機械器具類を設けること。		

※政令で定める34許可	「業種のうち、厚 <i>生</i> として、23業種に	多動販売等を除く。) 生労働省は施設基準ガイドライン ついて通知 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
	区画		0			0			
		原料処理製造場所	0	0 7	ア 施設には、製造室を設けること。	0 ,	一)施設及び区画	0	
		充てん場所	(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取扱室、				一) 施設及び区画 拖設は、原料処理、製造、充てん及び包装を行う場所、熟成室、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。	0	イ 作業場には、原材料保管庫、原材料処理場、製造室、充てん包装室及び製品保管庫が設けてあること。
マーガリン又	施設設備	包装場所	製造室、包装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。			_ =	また、必要に応じて抜缶、精製、脱酸、着色等前処理に必要な場所を設けること。 なお、作業場外に原料倉庫(タンク)を設けること。		ロ 原材料処理場には、異物を除去できる設備が設けてあること。 ハ 製造室には、殺菌設備、熟成槽、混合機、冷却設備等が設けてあること。
はショートニング 製造業	NEIX IX III	熟成室	(食品取扱設備)			0			ニ 充てん包装室には、洗浄、殺菌できる構造の充てん設備が設けてあること。
		製品保管場所	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、溶解槽、殺菌機、O はっ酵槽、冷却機及び包装機を備えること。			0		0	
		原料保管場所	16. Julian Maria Cara Maria			0		0	
		その他		0 1	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				
	器具					O #	二)機械器具 製造量に応じた数及び能力のある配合槽、殺菌機、混合機、冷却器、包装機、恒温装 置その他の必要な機械器具類を設けること。		
	区画					0			
	_	製造場所	〇 (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、 麹室、仕込室、圧搾室、火入室、たる詰又はびん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。 2 (2) 仕込室、圧搾室、火入室、たる詰又はびん詰室及び製品倉庫の内壁は、不浸透性材料で作られている場合を除き、床面から少なくとも1メートルまで不浸透性材料で腰張りされ、かつ、清掃し易い構造であること。 (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。	1	を設には、仕込みする場所及び充てんする場所を設けるほか、製造品目に応じ、こうじ室、ろ過室、酒母室、熟成室、蒸留する場所、麦芽製造場又は圧搾室を設けること。た 当し、衛生上支障がないと認められる場合は、こうじ室、ろ過室、酒母室及び圧搾室を 受けないことができる。	-	一)ビール製造 イ 施設及び区画 徳設は、製造室、醸造室、製品倉庫、原料倉庫その他の必要な設備を設け、区画する		イ 作業場には、原材料保管庫、原材料処理場、製麹きく室、仕込熟成場、圧搾場、火入室、洗瓶場、充てん場及び製品置場が設けてあること。 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。 ハ 製麹きく室は、製麹きく操作場及び麹きく室が設けてあり、温度、湿度及び換気の調
		製品保管場所				こと。 また、必要に応じて麦芽製造室を設けること。 ハ 発酵室の換気設備及び汚染防止設備 発酵室には、炭酸ガスを〇・一五パーセント以下に保持できるガス排除又は機械換気 設備を設け、発酵槽には、覆いを設け、又はこれに代わる装置を備えること。ただし、 室全体がねずみ族、昆虫等の侵入及びじんあい等を防止できる構造の場合は、この		0	新並びに室内の殺菌ができる構造のものであり、出入口に足洗設備又は専用の履物が備えてあること。 二 仕込熟成場は、衛生的な熟成槽、器具等があり、出入口に足洗設備又は専用の履物が備えてあること。 木 圧搾場は、清掃しやすい構造であり、汚染防止の設備が設けてあること。
	施設設備	原料保管場所							へ 充てん場には、自動的に充てん及び密封できる設備が設けてあること。 ト 瓶詰製品を製造する施設にあっては、自動洗瓶機及び検瓶設備が設けてある こと。
	_	冷蔵又は冷凍設備				, i	施設は、原料処理、発酵(貯蔵)、圧搾、洗瓶及び包装を行う場所、瓶詰室、酒母室、こうじ室、製品倉庫、原料倉庫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。 (三) 蒸留酒製造 イ 施設及び区画 施設は、原料処理、仕込み、貯蔵、蒸留、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。		
酒類製造業	_	扉				力化			
		排水設備							
		その他	〇 仕込室、圧搾室、火入室、たる詰又はびん詰室					0	製麹きく室、仕込熟成場、圧搾場、火入室、洗瓶場、充てん場
	器具						一)ビール製造 機械器具 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある煮沸がま、発酵槽、貯蔵タンク、冷却器、ろ過器、自動充てん機、自動洗瓶機、殺菌装置その他の必要な機械器具類を設けること。 二)醸造酒製造 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある精米機、浸せき槽、蒸し器、発酵タンク、圧搾装置、5過器、洗瓶装置、充てん機、打栓機、殺菌装置その他の必要な機械器具類を設けること。		
						[4	三)蒸留酒製造 コ 機械器具 製造量に応じた数及び能力のある貯蔵タンク、蒸留装置、洗瓶装置、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。		
	区画					0			ノル衆相によ 制性ウ ゆいウ セロ、リュニ゚エーマ゚メルヒキキウメラニロ・! ~とフー!
		製氷庫		0	施設には、製造室及び貯蔵室又は貯蔵庫を設けること。ただし、自動的に氷を製造、、かつ、貯蔵する機械を使用する場合は、貯蔵室及び貯蔵庫を設けないことができ		一)施設及び区画 施設は、製氷室、貯氷庫、機械室その他の必要な設備を設け、区画すること。		イ 作業場には、製造室、貯氷室、搬出所及び機械室が設けてあること。 ロ 作業場は、原水及び製品を汚染しない構造であり、かつ、出入口には、洗靴設備又 は専用の履物が備えてあること。
	施設設備 -	貯氷庫		0	5.			0	い 水道水以外の水を使用する場合には、製造量に応じた能力のある殺菌設備が設けてあること。
氷雪製造業		機械室	ガイドライン無し					0	二 貯氷室及び搬出所は、他の目的に使用せず、製品が直接床に接触しない衛生的な 構造のものであること。
		搬出所						0	ホ 抜取槽は、換水式の構造のものであり、かつ、使用水は飲用に適するものであること。
	器具						二)機械器具 製造量に応じた数及び能力のある予冷槽、凍結缶、起重機、吸取機械パイプ、エアー ペイプ、ブライン受け、上ぶた、中ぶた、脱氷槽その他の必要な機械器具類を設けるこ こ。		

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		E労働省は施設基準ガイドライン ○いて通知	施設基準ガイドライン		北海道		東京都		福岡県
	区画					0			
		製造場所	0	O 施	設には、製造室を設けること。	0		0	
		発酵場所	O 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こと。必要に応じ、はっ			0			
		加工場所	こう室、包装室を設けること。			0	(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		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。
		包装場所	0			0	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。		11 TF未場には、原材科体官庫、製造主及び製品体官庫が設けてあること。
菓子製造業	施設設備	製品保管場所				0		0	
果丁袃垣未		原料保管場所				0		0	
		天井						0	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					0	(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。		
	区画					0			
		製造場所	0	0 7	7 施設には、製造室を設けること。	0		0	
		包装場所				0			
		製品保管場所							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。
		原料保管場所		0 d	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 設備を設けること。	0	(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	0	ニ 製品保管庫には、冷蔵設備が設けてあること。
あん類製造業	施設設備	冷蔵又は冷凍設備	O 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、圧搾機)及び冷蔵庫を備えること。				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。	0	
		扉	(建物の構造) 3(1) <u>製造場の扉は、自動開閉式とし、</u> 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						0	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		O 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、圧搾機)及び冷蔵庫を備えること。			0	(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、圧搾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。
	区画					0			
		製造場所	〇 (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。	. 〇 放	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 は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。	0		0	
		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部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。			0	(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。		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、加工台その他必要な器具が
		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			0	また、作業場外に原料倉庫を設けること。	0	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。
そうざい製造業	施設設備	原料保管場所	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。 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。			0			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。
		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。			0	(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。	0	
		屝	O 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				0	原料処理	0	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。		

(田見) 甘 淮	() 白動販支機 1	多動販売等を除く。)						
		多	施設基準ガイドライン		北海道		東京都	福岡県
ع	して、23業種に		心以坐牛刀・ハイン		76/阵足		米 水和	1田門 7天
	区画		0			0		
		荷場場	0			0		0
		処理室	0	0			(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	────────────────────────────────────
		凍結予備室	(建物の構造)	0			た設け、それぞれ区画すること。	口 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。
		凍結室	(全物の構造) (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		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	0		二 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。
	施設設備 -	機械室	O すること。		められる場合は、この限りでない。	0		────────────────────────────────────
食品の冷凍又は冷蔵 業		冷蔵又は冷凍設備	0	0		0		0
		解凍設備				0	(三) 解凍設備 凍結原料を加工する目的で解凍する場合は、解凍設備を設けること。	
		その他				$\overline{}$	(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。
	器具		(食品取扱設備) 〇 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。			0	(二) 器具等 イ 食品の冷凍業 取扱量に応じた数及び能力のある処理台、すのこ等を備え、凍結予備室及び凍結室 には、見やすい箇所に最高最低温度計を備えること。 ロ 食品の冷蔵業 取扱量に応じた数及び能力のある作業台、すのこ等を備え、冷蔵室には、見やすい箇 所に最高最低温度計を備えること。	
	区画							
		製造場所		0		0		〇 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
		包装場所			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	0	(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。	と。 ハ 製造室には、衛生的な解凍、蒸煮、調理及び充てんの設備、冷却槽並びに蒸気等
		製品保管場所		1	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。	0	また、作業場外に原料倉庫を設けること。	の排除設備が設けてあること。
	施設設備	原料保管場所					(三) 冷蔵設備	0
缶詰又は瓶詰食品製 造業		充てん場所	ガイドライン無し	0		0	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。	
		冷蔵又は冷凍設備				0		
		その他						○ 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。)
	器具						(二)機械器具 イ 缶詰製造 製造量に応じた数及び能力のある解凍設備、蒸煮がま、調理設備、巻締機、殺菌装 置、冷却槽その他の必要な機械器具類を設けること。 ロ 瓶詰製造 製造量に応じた数及び能力のある洗瓶装置、解凍槽、充てん機、打栓機、殺菌装置そ の他の必要な機械器具類を設けること。	
	区画					0		
		照射室		0	ア 施設には、専用の照射室を設けること。	0	() #=0.12 4° == ==	O 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。
		制御室				0	(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	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。
		未照射食品倉庫				0	こ。 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。	
	施設設備	照射食品倉庫				0		
食品の放射線照射業		その他	O 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。	0	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。	0	(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。	〇 二 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					0	(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。	

※政令で定める34許可			施設基準ガイドライン		北海道		東京都		福岡県	
	区画					0				
		製造場所		0		0		0		
		包装場所	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	I	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。 (一)施設及び区画		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。	
		製品保管場所	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	0	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。 と。 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		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 D必要な設備を設け、作業区分に応じて区画すること。		二 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って、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っては、保存基準	
	施設設備	原料保管場所	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なう場合であって、 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		と。 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。	0			に合う保管設備が設けてあること。 へ 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って、試験設備を有する他の機関を利用し、添	
添加物製造業		検査設備	あっ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っ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っては、試験検査のうちの特殊試験	0	マ 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 -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 野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。	0	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。	
		その他	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って、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			O #	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 設けること。			
	器具		る設備を有すること。				二)機械器具 製造量又は取扱量に応じた数及び能力のある機械器具類を設けること。 私加物の製剤を製造する場合は、含有成分を均一にする機械的かくはん装置等必要 設備を設けること。 なお、医薬品又は工業薬品等の製造、加工及び小分けのための機械器具類とは区別 「ること。ただし、添加物の成分に影響を及ぼさないと認められる場合は、この限りで ない。	0	ロ 製造又は加工に必要な器具は、損耗が少なく、かつ、製品の品質に影響を与えない 材質のものであること。	
	区画			0	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。			0	イ 調理場は、客席その他と区画すること。	
		冷蔵又は冷凍設備	O (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。		C		ー)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。	0	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		0	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 ――					
		全処理室			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		0						
		洗浄設備	〇 9 流水式の器具洗じょう設備及び食器具の水切り設備をすること。			O 化	二)洗浄設備 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0	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	0							
A. A W. W.		給湯設備			C	0	三)給湯設備 た浄及び消毒のための給湯設備を設けること。			
飲食店営業	施設設備	客席				O 1	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、十ルクス以上とすること。また、食品の調理のみを行い、客 ご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			
		客用手洗						0	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				0 1/2	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 りで、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。	0	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	〇 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		0	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		O 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。							

個別其消	(白動販売機)								
※政令で定める34許可	業種のうち、厚空 して、23業種に	生労働省は施設基準ガイドライン	施設基準ガイドライン		北海道		東京都		福岡県
	区画					0			
	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。	0		0			
		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に便利な位置に設けること。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。 (ア)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	O (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。			0			
飲食店営業 (自家製ソーセージ)		洗浄設備	0	0	オー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。				
		給湯設備	0	0	(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。				
		排水設備	0				(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	O (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。 〇 (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。			0	(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。		
	区画					0		0	
		調理場		0	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。以下力において同じ。)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。	0	(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。	0	へ 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っては、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っては、(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
	施設設備	洗浄設備	O 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。	0		0	(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。		(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。
飲食店営業 (生食用食肉)		加熱殺菌設備	O 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。	0	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。以下力において同じ。)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。 (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。		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てあること及び温度 を正確に測定することができる装置が備えてあること。
		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。	0	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。以下力において同じ。)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。			0	(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てあること。
	器具		〇 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。	\circ	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。	0	(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)。		生労働省は施設基準ガイドライン こついて通知	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			0 ;	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。			O イ調理場は、客席その他と区画すること。
		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	O (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。		O 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、十ルクス以上とすること。また、食品の調理のみ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		
	施設設備	客用手洗設備						〇 二 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	〇 9 流水式の器具洗じょう設備及び食器具の水切り設備をすること。					O 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	〇 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 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 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。		O 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。 ⑤ 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。					
	場所建物	施設は不潔な場所に位置しないこと	〇 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。	0	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 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 あっては、この限りでない。		〇 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	O 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。	0	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。			O 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			C	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	浄するため	
	面積	製造量に応じた十分な広さを有 すること	〇 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。		〇 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 床面は不浸透性材料を用いていること	〇 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。	0	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、排水がよる 掃しやすい構造であること。	く、かつ、清	○ 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。
自動販売機		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 場から排出される汚水等を処理 するための設備。下水道直結を 除く	〇 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 ※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		〇 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	〇 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。	0	1 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。		〇 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	〇 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	〇 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。)	0	が食店営業、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(二) 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 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 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	することが ∮により得ら	O 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	〇 設置場所には適当な廃棄物容器を設けること。	0	3 設置場所には、十分な容量の廃棄物容器を備えること。 (※工記は、飲食店営業、関係店営業、民内販売業及び小当袋追案に限る 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 常温保存可能品のみを販売する場合は、この限りでない。	こ。ただし、	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 〇 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	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	0 1	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					空瓶直場を設けること。 (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。		

※政令で定める34許可			施設基準ガイドライン		北海道	東京都	福岡県
	区画						
		—————————————————————————————————————		0	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。		
食肉販売業	施設設備	冷蔵又は冷凍設備			C	(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。 〇 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				C	(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。 〇 二 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。
	区画		ガイドライン無し		C	(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。	
		洗浄設備		0			へ 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っては、次に掲
		包装場所					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っては、(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
		製品保管場所			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		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。
食肉販売業 (生食用食肉の加工 又は調理を行う者)	施設設備	手洗い設備		エ 生食用の: る。以下エには る。以下エには 場合は、(オ)が (ア)施設には な専用の場所 (イ)器具の?	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。)であって、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って生食用の食肉のための専用のもの	(四) 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。	
		冷蔵又は冷凍設備			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。 (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		
		販売所		0	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。		
	器具			0		(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。	O (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。
	区画						
	施設設備	調理場			C		〇 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		0	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			C		0
		陳列ケース	〇 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。	0	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。 二 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					O 同調理場には、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。
魚介類販売業		壁					O いること。 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浸透性材料で腰張りされていること。
		冷蔵又は冷凍設備	O 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			C	(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			C	(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。	
	料		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 の 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けること。	0	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専用の機械器具類を設けること。	O 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	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。 口 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。 ロ 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。	0	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。	0		0	
		せり場		のが 無力 及と払 力		0) (一) 施設及び区画	0	│ │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。
		給水設備					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	0	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。
		排水設備							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。
		冷蔵又は冷凍設備					一設け、食品の汚染防止に必要な措置を講ずること。		
		その他		0	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。			0	二 洗靴設備が設けてあること。
	器具					O	(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。	0	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	貯氷庫	ガイドライン無し			0	(一) 施設 施設は、貯氷庫及び取扱場を設け、他の用途に使用しないこと。	0 1	「作業場には、貯氷庫及び取扱場が設けてあること。 「貯氷庫は、不浸透性材料で作られ、洗浄しやすい構造のものであり、製品が直接床
		取扱場				0	(二)器具 取扱量に応じた数の氷ばさみ、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。	0	
		販売所		0	施設には、販売場を設けること。			設備	設備が設けてあること。