

施設の共通基準の素案（たたき台）①

1 作成に当たっての考え方

- (1) 第3回検討会資料6（平成30年9月26日開催）「施設基準の規定目的と具体的な仕様例」及び平成30年度厚生労働省営業許可施設基準の標準化等に係る調査事業の結果を踏まえて作成。
- (2) 素案のため、今後の議論を踏まえ、さらに精査を行う必要がある。
 - 特に、飲食店事業者、小規模事業者等への施設の構造、配置、区画、照度、換気及び手洗い設備等の洗浄設備等の規定の適用等
- (3) HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う新たな規定は設けない。

2 条例化、運用に際しての留意点

- (1) 一部都道府県等では現行条例よりも厳しい規定となる可能性があるため、当分の間、斟酌して運用する必要があるのではないか。
- (2) 新たに許可業種となる事業所については、事業の継続に十分配慮し、弾力的に運用する必要があるのではないか。

施設の共通基準の素案（たたき台）②

	第3回検討会 資料6 (平成30年9月26日開催)	委託事業結果	基準素案
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	<p>(1) 目的 周辺の環境からの汚染が防止されていること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 営業施設は、衛生上支障のない場所に位置すること。ただし、衛生上必要な措置の講じてあるものは、この限りでない。 ● 施設の周囲の地面は、耐水性材料を用いて舗装し、排水がよく、清掃しやすい状態であること。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、設置された場所に応じて、じん埃、そ族昆虫、排水、廃棄物等周辺の環境からの汚染が防止可能な構造設備を有すること。
3 建物の耐久性	<p>(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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 十分な耐久性を有する構造であること。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 建物は、鉄骨、鉄筋コンクリート、石材、木造モルタル、木造造り等十分な耐久性を有する構造であること。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 建物は5年以上、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。
4 規模、面積	<p>(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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は使用目的及び取扱量に応じた広さを有すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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目的、取扱量に応じた十分な広さを有すること。

施設の共通基準の素案（たたき台）③

	第3回検討会 資料6 (平成30年9月26日開催)	委託事業結果	基準素案
5 施設の構造、配置 区画	<p>(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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は専用とし、それぞれ使用目的に応じて壁、板その他の適当なものにより住居その他営業施設以外の施設と明確に区画すること。 ※自治体間で考え方に差がある 	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設内の作業区分に応じて、食品、機械器具等の食品への接触面、容器包装（以下「食品等」という。）の汚染の起こりうる工程を配置、空気の流れ、間仕切りその他適切な方法により区画すること。ただし、食品等及び従業員の動線、時間等衛生管理により区画できる場合はこの限りでない。 ● 住居、その他の食品取扱い施設以外の施設と区画すること。
6 食品取扱い区域の 床、内壁、天井等	<p>(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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設の床は、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。ただし、水を使用しない場所においては、厚板等を使用することができる。 ● 施設の内壁は、床から少なくとも一メートルまでは耐水性材料又は厚板で腰張りし、かつ清掃しやすい構造であること。 ● 施設の天井は、清掃しやすい構造であること。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 床、内壁、天井は、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ものであること。 ● 床、内壁の洗浄消毒に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性材料で排水がよい構造であり、内壁は、床面から汚染を受けやすい高さまで、不浸透性材料で腰張りをすること。 ● 構造物、空調ダクト、配管からの水滴、結露が食品等を汚染しない構造であること。

施設の共通基準の素案（たたき台）④

	第3回検討会 資料6 (平成30年9月26日開催)	委託事業結果	基準素案
7 照明	<p>(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淨消毒、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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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、機械器具の洗淨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。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設の明るさは、使用目的に応じ、かつ、作業に支障がない十分な照度を確保すること。 ※業態により明るさの基準異なるのでは？50ルクス以上？バーは20以上？？規定のない自治体はどうするか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品の製造加工、調理、保管、施設設備や機械器具等の清掃、洗淨消毒、検査等の際に必要な照度を確保できる構造設備を有すること。すること。 ● 照明器具は破損した際に飛散して食品等の汚染源とならない材質、構造等を有すること。
8 換気、空調設備	<p>(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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設には、ばい煙、蒸気等の排除設備を設けること。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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構造設備を備えること。

施設の共通基準の素案（たたき台）⑤

	第3回検討会 資料6 (平成30年9月26日開催)	委託事業結果	基準素案
9 給水設備	<p>(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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	<p>ア 給水設備は、水道水又は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。</p> <p>イ 水道水以外の水を使用する場合は、必要に応じて消毒装置等を設け、かつ、水源は、外部から汚染されるおそれのないこと。</p> <p>※ 「適温」を盛り込んだ 自治体によっては給湯器の設置を盛り込んでいる</p> <p>ウ 洗浄設備及び従事者専用の流水受槽式手洗い設備には、必要に応じて十分な量の適温の水を供給できる設備を設けること。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品等に使用する水は、水道水又は飲用に適する水とし、適切な温度、水圧の十分な量の流水を食品の製造加工、調理、施設設備、機械器具及び容器包装の洗浄のために必要な場所に供給する設備を設けること。 ● 水道水以外の水を使用する場合には、必要な消毒装置、浄水装置等を備え、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	<p>(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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	<p>イ 従事者専用の十分な大きさ及び数の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を適した位置に設けること。</p> <p>※ 手洗い設備数値必要か？ ・区画ごと必要？ ・大きさ？（東京都は目安のサイズあり） ・区画ごと必要？ ・大きさ？（東京都は目安のサイズあり）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 従事者が必要な手洗いを行うため、適切な温度の水を供給する機能を有する流水受水槽式の設備を必要な数設けること。洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造のバルブを備えること。 ● 洗浄剤、消毒剤、手指に付着した水を衛生的に除去できる紙タオル等を備えること。

施設の共通基準の素案（たたき台）⑥

	第3回検討会 資料6 (平成30年9月26日開催)	委託事業結果	基準素案
1.1 排水設備	<p>(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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	<p>ア 排水溝を設ける場合には、排水溝は、内面が平滑で清掃しやすく、かつ、排水しやすい構造であること。</p> <p>イ 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を設けること。ただし、終末処理場のある下水道に汚水等を直接流出させる場合は、この限りでない。</p> <p>ウ 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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 排水設備は、次に掲げる構造等により、廃棄物、排水が食品、使用水、機械器具等の汚染源とならないよう施設外に流出搬出できるものであること。 ● 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されていること。
1.2 冷蔵冷凍設備	<p>(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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 		<ul style="list-style-type: none"> ● 食品の製造加工、調理、保管に必要な冷蔵又は冷凍を行う設備を設けること。
1.3 そ族・昆虫等の侵入防止設備	<p>(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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、ねずみ族、昆虫等の防除のための設備を設けること。 	<ul style="list-style-type: none"> ● そ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。

施設の共通基準の素案（たたき台）⑦

	第3回検討会 資料6 (平成30年9月26日開催)	委託事業結果	基準素案
1.4 便所	<p>(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。</p>	<p>ア 便所(し尿浄化槽を含む。)は、作業場に影響のない位置及び構造とし、従事者に応じた数を設け、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及び手指の消毒装置を設けること。ただし、共同便所は認めるとするが、公衆便所や近隣の住居等の便所は認めない。</p> <p>※従事者専用を設けるべきか？トイレを管理する者？ 場合によっては客と共用でも、手洗い・消毒設備が大切 運用通知で対応できるように。「認めない」販売業はどうするのか？ イ し尿くみ取口は密閉できる構造であり、作業場を経由せずにくみ取ることができる位置に設けること。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 便所は、次に掲げる要件を備えること 従事者が使用するために必要な数、機能を有する設備を設けること（公衆便所、近隣の住居その他使用の確実性が確保できない便所ではないこと。）。 ● 便所(し尿浄化槽を含む。)は、作業場に影響のない位置及び構造とし、そ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること 専用の流水受槽式手洗い設備及び洗浄剤消毒剤、手指に付着した水を衛生的に除去できる紙タオル等を備えること。
1.5 原材料等保管場所	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 取扱量に応じた原材料、食品、添加物並びに器具及び容器包装をその種類及び特性に応じて衛生的に保管することができる設備を設けること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等とは別の保管庫または保管場所を設けること。 ● 添加物を使用する場合には、専用の保管設備を設け、及び計量器を備えること。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品、添加物並びに器具及び容器包装を適切な温度、相互汚染の防止を図るなどその種類及び特性に応じて衛生的に保管することができる設備を取扱量に応じて設けること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等とは別に保管する設備又は場所を設けること。 ● 添加物を使用する場合には、専用の保管する設備又は場所を設けるとともに、計量器を備えること。

施設の共通基準の素案（たたき台）⑧

	第3回検討会 資料6 (平成30年9月26日開催)	委託事業結果	基準素案
1.6 その他の施設設備			
①製品梱包室	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 		<ul style="list-style-type: none"> ● 製品を包装する営業にあつては、衛生的に容器包装に入れることができる室又は場所を設けること。
②廃棄物容器及び保管設備	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 廃棄物容器は、ふたがあり、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく、汚液及び汚臭が漏れないものであること。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 廃棄物容器及び廃棄物保管設備は、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく、汚液及び汚臭が漏れないものであること。
③更衣場所	<ul style="list-style-type: none"> ● 従業員の数に応じた清潔な更衣室を設けること。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設には、従事者の数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱を作業場外に設けること 	<ul style="list-style-type: none"> ● 従業員の数に応じた清潔な更衣場所を作業場への出入りが容易な位置に設けること。
④洗浄設備	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	<p>ア 施設には、原材料、食品、器具及び容器類を洗浄及び消毒するのに便利で、かつ、十分な大きさ及び数の流水式の洗浄設備を設けること</p> <p>※</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 二層構造等 入れる必要あるか（使用目的に応じて） ・ 十分な大きさの規定必要か ・ 客用の手洗い設備は別で考えてもいいのでは 	<ul style="list-style-type: none"> ● 原材料、食品、機械器具、容器包装を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる洗浄設備を設けること。 ● 洗浄槽又は洗浄設備は使用目的に応じた大きさ及び数を有すること。

施設の共通基準の素案（たたき台）⑨

	第3回検討会 資料6 (平成30年9月26日開催)	委託事業結果	基準素案
1.7 機器器具	<ul style="list-style-type: none"> (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。 	<p>ア 施設には、その取扱量に応じた数の機械器具及び容器包装を備え、衛生的に使用できるものとする。</p> <p>イ 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。</p> <p>ウ 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されていること。</p> <p>ア 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。</p> <p>イ 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。</p> <p>ア 冷蔵、殺菌、加熱、圧搾等の設備には、見やすい箇所に温度計又は圧力計を備えること。また、必要に応じて流量計その他の計量器を備えること。</p> <p>作業場専用の清掃器具と格納設備又は場所を設けること。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 ● 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。 ● 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。 ● 組み立て式の機械器具、容器その他の設備は、分解、清掃しやすく、必要に応じて洗浄消毒が可能な構造であること ● 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。 ● 食品を運搬、配達する容器は、専用で衛生的で、ふた等により汚染を防止することが可能なものであること。 ● 食品、廃棄物等の容器にはその用途を表示すること。 ● 冷蔵、殺菌、加熱等の設備には、見やすい箇所に必要な温度計を備えること。また、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。 ● 作業場を清掃、洗浄消毒するための専用で十分な数の用具及びこれらの保管場所を有すること。 ● 従事者へ指示が理解しやすい内容の掲示を設置すること。

対応が困難ではないかと指摘があったもの

- 「8 換気、空調設備」
 - 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構造、設備を備えること。
 - 適切な温度及び湿度が維持できる設備を設けること。