

施設の個別基準の素案(たたき台)

(注) 許可業種の今後の検討状況により、個別基準案は修正の可能性がある

営業許可業種の見直し案(乳、乳製品、清涼飲料水関係)

- ① 乳処理業は乳及び乳製品のうち飲料を処理し、又は製造する営業とする。ただし、清涼飲料水の製造に当たって、清涼飲料水製造業の許可を要しない。
- ② 乳製品製造業は乳製品及び乳等を主原料とする食品を製造する営業とする。
- ③ 清涼飲料水製造業は清涼飲料水を製造する営業とする。ただし、乳飲料の製造に当たって、生乳を使用しない場合は乳処理業及び乳製品製造業の許可を要しない。
- ④ 乳酸菌飲料製造業は廃止する。
- ⑤ 特別牛乳搾取処理業(牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によつて、これを厚生労働省令で定める成分規格を有する牛乳に処理する営業をいう。)、集乳業(生牛乳又は生山羊乳を集荷し、これを保存する営業をいう。)、アイスクリーム類製造業(アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業)については変更なし。

アイスクリーム類製造業

1 範囲

- アイスクリーム類製造業は、現行どおりアイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業とする。

2 施設基準案

	北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要		施設基準案
アイスクリーム類製造業	室	受乳室、製造室、調合室、原液調合室、製品保管庫	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、原料保管室、貯乳設備（生乳を使用しない施設を除く。）、調合室、製造室及び製品保管室を設け、生乳受入時の検査を行うための検査室（生乳を使用しない施設及び検査を外部委託する施設を除く。）を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。 ● 製造室にあっては、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装、凍結硬化に必要な設備等を備えること。 ● 食品製造用水を供給できる設備を備えること。 ● 製造量に応じた能力のある冷却設備、冷凍保管設備を設けること。
	設備・機器・器具等	原料混合機、ろ過機、殺菌器、冷却器、分注機、打栓機、凍結硬化設備、原液加熱殺菌設備、その他必要な設備、その他必要な機械器具類	

乳製品製造業

1 範囲

○ 乳製品製造業は、乳製品及び乳等を主原料とする食品を製造する営業とする。

2 施設基準案

		北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要	施設基準案
乳製品 製造業	室	<p>製造室、受乳室（受乳場所）、原料調合室、洗瓶室、配合室、発酵室、充填室（充填場所）、器具取扱場所、ボイラー室、製品保管庫、空瓶置場、検査室</p> <p><粉乳、練乳、乳飲料、発酵乳、クリーム、バター及びチーズを製造する場合></p> <p>試験室</p> <p>※小分け処理のみの場合については、不要。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、原料保管室、貯乳設備（生乳を使用しない施設を除く。）、調合室、製造室、製品保管室、生乳受入時の検査を行うための検査室（生乳を使用しない施設及び検査を外部委託する施設を除く。）及び必要に応じて、洗瓶室を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画すること。 ● 製造室にあつては、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装に必要な設備等を備えること。また、必要に応じて、発酵、濃縮、乾燥、乳化、クリーム分離等の設備を設けること。 ● 保存基準が定められた食品を製造する場所にあつては、必要な性能を有する冷蔵又は冷凍設備を設けること。
	設備・ 機器・ 器具等	<p>計量器、受乳槽、洗瓶設備又は自動洗瓶機（器具取扱室）、ろ過装置（粉乳乾燥機に使用する空気の取入口）、冷却装置、自記温度計付殺菌器、自動充填機、打栓機、乳及び乳製品の検査設備、その他必要な設備、その他必要な機械器具類</p>	

みそ・醤油製造業

1 範囲

- みそ・醤油製造業は、みそ及び醤油並びにこれらの加工品を製造する営業とする。
- みそ加工品は、液体みそ、調味みそ等とする。
- 醤油加工品は、醤油の原料に占める重量の割合が上位3位以内であって、かつ、原料の重量に占める割合が5%以上のもの（製造時に添加した水は原料として換算しない）とする。

2 施設基準案

	北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要		施設基準案
みそ・ 醤油 製造業	室	<p><みそ> こうじ室、原材料処理場、仕込熟成室(仕込み場所、熟成室)、充填場所、醸造室、製品置場、製麴きく室</p> <p><醤油> 製造する場所、火入れを行う場所、こうじ室、醸造室、仕込熟成室(仕込み場所、熟成室)、発酵室、圧搾精製場所、充填場所、製品置場、原材料処理場、専用の履き物(又は足洗設備。製麴きく室及び仕込熟成場)、その他必要な機械器具類</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、必要に応じて、麴室、原料保管室、前処理室、仕込み・熟成室、包装充填室、製品保管室を設けること。包装充填室には、必要に応じて容器洗浄設備、容器製造・組み立て設備を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。 ● 醤油を製造する施設にあっては、火入れ設備、圧搾製成設備を設けること。 ● 加工品を製造する施設にあっては、必要に応じて、調合、ろ過、乾燥、加熱・殺菌、充填、密栓に必要な設備等を備えること。 ● みそ製造及び醤油製造の施設は共用可能とする。
	設備・ 機器・ 器具等	<p><みそ> 蒸煮かま、漬豆槽、仕込槽、蒸し器、足洗設備又は専用の履物(製麴きく室)、浸漬設備、蒸煮設備、異物除去設備、熟成槽、みそすり器、その他必要な設備、その他必要な機械器具類、専用の履き物(又は足洗設備。製麴きく室及び仕込熟成場)、その他必要な機械器具類</p> <p><醤油> 仕込槽、煮がま、破碎機、仕込槽、圧搾機、洗瓶装置、充填機、打栓機、殺菌設備、浸漬設備、蒸煮設備、異物除去設備、放冷設備、足洗設備(又は専用の履き物。製麴きく室及び仕込熟成場)、その他必要な機械器具類</p>	

豆腐製造業

1 範囲

- 豆腐製造業は、豆腐及びその加工品を製造する営業とする。
- 豆腐加工品は、焼豆腐、油揚げ、生揚げ、がんもどき、ゆば、凍り豆腐、豆乳（清涼飲料水を除く。）、豆腐ドーナツ、おからドーナツ等とする。

2 施設基準案

	北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要		施設基準案
豆腐製造業	室	製造室(製造場所)、原料処理場所、調理・加工場所、製品保管庫(製品置場)	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、原料保管室、前処理室、製造室及び製品保管室を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。 ● 製造室にあっては、殺菌、冷却、必要に応じ包装に必要な設備等を備えること。 ● 無菌充填豆腐を製造する施設にあっては、連続流動式の加熱殺菌機及び充填、密封に必要な設備を備えること。 ● 必要な性能を有する冷蔵設備(無菌充填豆腐等を除く。)を設けること。 ● 食品製造用水を供給できる設備を備えること。 ● 加工品を製造する施設にあっては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油ちょう等を行う設備を備えること。
	設備・機器・器具等	磨砕機、煮沸がま、圧搾設備、型箱、水槽、冷蔵庫又は冷水式の貯蔵設備、その他必要な設備、その他必要な機械器具類 <油揚げを製造する施設> 油揚げ製造室	

納豆製造業

1 範囲

- 納豆製造業は、納豆を製造する営業とする。

2 施設基準案

	北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要		施設基準案
納豆製造業	室	製造室（製造を行う場所）、発酵室又は発酵庫、製品保管庫（製品置場）、原材料処理場	<ul style="list-style-type: none">● 施設は、原料保管室、前処理室、製造室、発酵室、熟成室及び製品保管室を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。● 蒸煮、発酵、冷却、包装に必要な設備等を備えること。
	設備・機器・器具等	浸豆槽、煮がま、放冷槽、その他必要な設備、その他必要な機械器具類	

（参考）茨城県条例

原料倉庫，製造室，発酵室，包装室及び製品置場を設けること。

そうざい製造業

1 範囲

- そうざい製造業は、通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚物、蒸し物、酢の物、あえ物、主食を使用した弁当、調理パン又はこれらの半製品を製造する営業とする。
 - 食肉製品製造業、魚肉練り製品製造業、豆腐製造業に該当する営業を除く。
 - 「HACCPに基づく衛生管理」を行うそうざい製造施設にあつては、食肉処理、菓子（あん類を含む。）製造、めん類製造、又は魚介類処理にあつて、これらの食品に必要な営業許可を要しない（統合型のそうざい製造業）。
- 注そうざい製造業は法案提出時の方針どおり、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」による対応を可能とする。

2 そうざい製造業と飲食店営業（調理業）の区分の考え方

- そのまま食事として食べられる状態に調理されて販売されているもので、加熱調理及び非加熱調理の洗浄・殺菌処理や合（和）える等の調理加工した食品（惣菜協会）
→「調理加工」した食品とされており、食品衛生法上の「そうざい製造業」との整合性を確認する必要。
- 卸販売はそうざい製造、小売販売は飲食店営業との区分はどうか（他の仲介業者の手を経ることなく、直接摂食消費する目的をもった調理行為は、飲食店営業とする。（昭和44年通知）
→卸行為、小売行為を両方行う事業者には多様な業態が想定され、もっぱら小売りのみ行う施設を飲食店営業と整理することは可能か。
- 食品表示法上では、製造又は加工された食品（加工食品）に表示義務を対象としている。一方、飲食店での提供、仕出し弁当など対面販売については表示義務の対象とならない。
→食品衛生法でも前者を製造加工としてはどうか。その場合、上記整理と整合するか。
- 統合型そうざい製造業の営業許可申請時に製造する食品の情報がどの程度確認可能か。
→衛生規範の分類程度は必要ではないか。
- そうざいを製造した施設とは別の施設で容器に詰める行為は、小分け行為と整理してはどうか。
→飲食店営業と整理可能ではないか。

3. 施設基準案

		北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要	施設基準案
そうざい 製造業	室	調理場、製造場所、加工場所、製品置場 <製品品目に応じて> 前処理場所、放冷場所	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設は、原料保管室、前処理室、製造室、包装室及び製品保管室を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。 ● 製造室にあっては、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷、冷却に必要な設備等を備えること。 ● 原料保管室及び製品保管室には、必要な性能を有する冷蔵又は冷凍設備を設けること。
	設備・ 機器・ 器具等	解凍設備、放冷設備、蒸煮かま、加工台、蒸気等の排除設備、その他必要な設備、その他必要な機械器具類	

1 漬物製造業

- 漬物製造業は、漬物及びこれを主原料とした加工品を製造する営業とする。
- 発酵工程の有無に関わらず、農産物が主原料の漬物を製造する営業が対象。
- 漬物加工品は、漬物を主原料として調味加工したもの（例：高菜漬を使用した高菜漬炒め、味付けザーサイ、味付けメンマ等）とする。

2 施設基準案

	北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要	施設基準案
漬物製造業	<p><東京都></p> <ul style="list-style-type: none">● 一定の区画をした空だる置場が設けられていること。● 作業場周囲の排水溝は、暗きよであること。 <p>※北海道：条例で定める製造業について、全業種共通の基準を設けており、個別基準はない。</p> <p>福岡県：営業報告であり、施設基準は設けていない。</p>	<ul style="list-style-type: none">● 施設は、原材料保管室、前処理・製造室、包装室、製品保管室を備えること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。● 前処理・製造室は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌設備等を備えること。● 浅漬を製造する施設にあっては、製品保管室に製品を10℃以下で保存する冷蔵設備を設けること。

(参考) 茨城県条例

- ・ 原料処理場、塩蔵庫、加工場、仕上場、製品置場、たる洗場及び空だる置場を設けること。
- ・ 常に給水ができ、かつ、十分な容積のある原材料の洗浄設備を設けること。
- ・ 作業場周囲に設ける排水溝は、耐水性材料で作し、かつ、蓋がしてあること。

栃木県条例

- ・ 製造室、原料貯蔵設備、製品貯蔵設備及び更衣設備を設けること。

埼玉県条例

- ・ 製造室があること

福井県条例

- ・ 製造場には、原料処理室、加工室、小分け室、製品置き場、たる洗い場および空だる置き場を設けること。
- ・ 塩蔵、酢蔵等の仕込みおけまたは仕込み槽は、ふたを有し、常に防そ、防虫、防じんの処置がとられていること。

新潟県条例

- ・ 原材料保管室、製造室及び製品保管室を設けること。
- ・ 施設には、流水式の履物の洗浄設備があること。

液卵製造業

1 範囲

- 液卵製造業は、液卵を製造する営業とする。

2 施設基準案

	北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要	施設基準案
液卵製造業	<p><東京都> 冷蔵設備は、法の規定に基づき厚生労働大臣が定める鶏の液卵の製造及び保存に関する基準に定められた温度に冷却し、並びに保存できる能力を有すること。</p> <p>※北海道及び福岡県は、条例許可はない。</p>	<ul style="list-style-type: none">● 施設は、原材料保管室、製造室、製品包装室及び製品保管室を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。● 製造室には、割卵、充填、冷却に必要な設備等を備え、必要に応じて洗卵、ろ過、加熱殺菌及びその後の冷却に必要な設備を備えること。● 製造量に応じた能力のある冷却設備を備えることとし、冷蔵保管設備については、製品を8℃以下、冷凍保管設備については、製品を-15℃以下とする性能を有すること。

(参考) 茨城県条例

- ・ 作業場の天井は、耐水性材料又は厚板張りとする。
- ・ 必要に応じ原料卵の選別場所を設けること。
- ・ 原料卵の保管設備を設け、当該保管設備は必要に応じ冷却保存ができるものとする。
- ・ 常に給水でき、かつ、十分な容積のある原料卵の洗浄設備を設けること。
- ・ 割卵、ろ過及び充てんする場所は、他の場所と一定の区画をすること。
- ・ 製品保管用の冷蔵庫又は冷凍庫を設けること。

自動販売機による食品の調理販売業

1 範囲

- 自動販売機による食品の調理販売業は、食品の販売時に給湯及び加熱する機能により自動的に調理を行う自動販売機（食品が部品に直接接触する構造を有するものに限る。）による営業とする。
- 屋根、柱及び壁を有する建築物内に設置され、自動調理機能、バッグインボックスによる原料充填機能、食品の直接接触する部品の熱湯及び薬剤による自動洗浄乾燥機能を有するコップ販売式自動販売機による営業は除く（営業届出の対象業種とする）。

2 施設基準案

	北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要	施設基準案
自動販売機	設置場所は、清潔な場所であること、屋内であること（ひさし、屋根等で雨水を防止できる場合はこの限りではない。）、適当な広さを有すること、床は耐水性材料、清掃しやすい構造であること、十分な照明設備、排気設備、廃水を生じる場合は排水設備、廃棄物容器の設置、飲用適水の供給設備を設けること、貯水槽を使用する場合は、衛生上支障のない構造、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を設けること。	設置場所は以下の要件を備えること。 1 ひさし、屋根等の雨水を防止できる必要な設備等を設けること。 2 床は、清掃、洗浄、消毒等が容易な不浸透性材料の材質であること。 3 食品製造用水を供給する設備を備えること。 4 適当な排水設備を設けること。