

1 範囲

- めん類製造業は、生めん、ゆでめん、乾めん、冷凍めん、即席めん、調理めん等を製造する営業とする。
- めんを製造し、かつ調理・提供を行う施設は、飲食店営業の許可を要することとし、めん類製造業の許可は要しない。ただし、同様の施設で、継続的に製造しためんを包装し、販売する場合は、めん類製造業の許可を要するものとする。
- めん類製造業の許可を受けた施設で、調理めん（ねぎ、天ぷら、油揚げ、チャーシュー、コロケ、カレー等を添付する場合）を製造する場合は、そうざい製造業、飲食店営業の許可を要しない。

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
めん類 製造業	室	製造室(製めんを行う場所)、製品置場 <乾めんを製造する場合> 乾燥室(乾燥場) <ゆでめんを製造する場合> ゆで場	<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、必要に応じて乾燥室、冷蔵又は冷凍室を設けること。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。 ● 前処理室及び製造室にあっては、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油ちょう、冷却に必要な設備等を備えること。
	設備・ 機器・ 器具等	粉ふるい機、混合機、製めん機、ゆでがま、冷却槽、水切台、その他必要な設備、その他必要な機械器具類 <油揚げめんを製造する場合> フライヤー、冷却装置	