

○営業施設基準の準則

(昭和32年9月9日)
(衛環発第43号の別添)

【一一二 飲食店及び喫茶店営業】

- 1 専用の調理場を設け、来客予定数若しくは計画製造量に応じ十分な広さとする事。
- 2 調理場及び客室、客席は、便所、汚水だめ、畜舎その他不潔な場所と完全に隔離する事。
- ③ 調理場の天井及び内壁は、すき間がなく、平滑で清掃に便利な構造とし、なるべく明るい色で塗装する事。
- ④ 床面は、耐水性の材料を用い、清掃洗じょうに便利な構造とし、適当なこう配をつけ、十分な排水設備をする事。
- ⑤ 内壁は、床面から少なくとも高さ1メートルまでを耐水性の材料で築造又は腰張する事。
- ⑥ 採光、換気を十分にするため、窓をできるだけ大きくとる等必要な設備をする事。採光が十分でない場合及び夜間の照明は、床面において少なくとも15ルクス以上の明るさとする事。
- ⑦ 煮焼、揚げもの等をする箇所の上部には、金属板製ろうと型天がい又は有効な排気装置をする事。
- 8 窓その他必要な箇所には、金網を張る等防虫の設備をする事。
- 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事。
- 10 調理場には、十分に給水できる従業員専用の流水式手洗設備をする事。
- 11 移動することの困難な器具の配列は、作業に便利な位置にあり、かつ、清掃、洗じょうが容易であること。
- 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。
- 13 必要に応じ、防そ・防虫・防じんの装置のある飲食物専用運搬具をそなえること。
- 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事。
- 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事。
- 16 食品に直接接触する器具類を、熱湯、蒸気又

は無害な殺菌剤で消毒することのできる設備をすること。

- 17 上水その他飲用に適する業務用水を豊富に供給できる設備をすること。
- 18 適当な容積で、ふたのある不しん透性の廃棄物容器をそなえること。
- 19 便所には、防そ、防虫、防臭の設備及び十分に給水できる流水式手洗設備をすること。
- 20 従業員が常に着用するよう、必要数の清潔な作業衣、作業帽をそなえること。
- ⑳ 従業員の数に応じ、適当な広さの更衣室を設けること。
- (21) 業態が特殊なものであって、知事が公衆衛生上支障がないと認めた事項については、しんしゃくすることがある。

〔注〕 基準事項の番号に○印の附してあるものは、同じく()印の附された事項の規定により「しんしゃく」することができる事項であることを示す。

【三 菓子製造業(パン製造業を含む。)]

- 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事。必要に応じ、はっこう室、包装室を設けること。
- ② 製造場、はっこう室及び包装室は、便所、汚水だめ、畜舎その他不潔な場所と完全に隔離する事。
- ③ 製造場、包装室の天井及び内壁は、すき間がなく、平滑で、清掃に便利な構造とし、なるべく明るい色で塗装する事。
- ④ 床面は、耐水性の材料を用い、清掃洗じょうに便利な構造とし、適当なこう配をつけ、十分な排水設備をする事。
- ⑤ 内壁は、床面から少なくとも高さ1メートルまでを耐水性の材料で築造又は腰張する事。
- ⑥ 採光、換気を十分にするため、窓をできるだけ大きくとるなど必要な設備をする事。採光が十分でない場合及び夜間の照明は、床面において少なくとも15ルクス以上の明るさとする事。
- ⑦ ばい煙、蒸気等が発散する箇所には有効な排気装置をする事。
- ⑧ 窓その他必要な箇所には、金網を張る等防虫の設備をする事。
- ⑨ 製造場及び包装室には、十分に給水できる従業員専用の流水式手洗設備をする事。
- ⑩ 製造場の一部に又は附属して、適当な大きさの原材料及び製品置場を設け、防そ、防虫、防

じん、必要に応じ防湿の設備をすること。

- ⑪ 必要に応じ、清掃、洗じょうが容易で、かつ、防そ、防虫、防じんの装置がある専用の運搬容器をそなえること。
- ⑫ 適当な器具洗じょう設備及び衛生的な器具保管設備をすること。
- ⑬ 移動することの困難な器具の配列は、作業に便利な位置にあり、かつ、清掃、洗じょうが容易であること。
- ⑭ 製造及び取扱器具は、よく補修せられ、完全に使用できる状態にあり、かつ、計画製造量に応じ、それぞれ必要数をそなえること。
- ⑮ 加熱し、冷却し、又は保管するための設備については、必要に応じ、温度又は圧力を正確に計ることができる計器を装置すること。
- ⑯ 食品に直接接触する器具類を、熱湯、蒸気又は無害な殺菌剤又はこれと同等の効力あるもので消毒することのできる設備をすること。
- ⑰ 上水その他飲用に適する業務用水を豊富に供給できる設備をすること。
- ⑱ 適当な容積で、ふたのある不しん透性の廃棄物容器をそなえること。
- ⑲ 便所には、防そ、防虫、防臭の設備及び十分に給水のできる流水式手洗設備をすること。
- ⑳ 従業員が常に着用するよう、必要数の清潔な作業衣、作業帽をそなえること。
- ㉑ 従業員の数に応じ、適当な広さの更衣室を設けること。
- ㉒ 業態が特殊なものであって、知事が公衆衛生上支障がないと認めた事項については、しんしゃくすることがある。

〔以下略〕

〔注〕基準事項の番号に○印の附してあるものは、同じく()印の附された事項の規定により「しんしゃく」することができる事項であることを示す。

【三の二 あん類製造業】

(建物の構造)

- 一 製造業は、不潔な場所に位置しないこと。ただし、適当な措置のあるものはこの限りでないこと。
- 2 製造場は、間仕切りその他適当な方法により住居と一定の区画をすること。
- 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、製造室及び製品置場を設け、それぞれ一定の区画をすること。

4 製造場以外に従業者の数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱を設けること。

- 二 1 製造場の天井は、清掃し易い構造であること。
- 2 製造場の内壁は、不浸透性材料(石、コンクリート、白煉瓦等水が浸透しないものをいう。以下同じ。)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され、かつ、清掃し易い構造であること。
- 3 製造場の床は不浸透性材料で作られ、これに適当な勾配と排水みぞが設けられ、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。
- 5 製造場は、自然光線を十分にとり入れる構造であって、やむを得ない場合及び夜間は50ルクス以上の明るさを有すること。
- 三 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られていること。
- 四 1 製造場の周囲の地面は、排水がよく、かつ清掃し易い材料でおおわれ、適当な勾配が設けられていること。
- 五 1 製造場には、原材料及び機械器具を洗じょうするのに便利な流水式洗じょう設備及び従業員専用の流水式手洗設備を設けること。

(食品取扱設備)

- 六 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。
- 七 1 固定した機械器具及び移動し難い器具は、洗じょうし易い位置に配列すること。
- 八 1 機械器具のうち、食品に直接接触する部分は、耐水性で洗じょうし易く、加熱又はその他の殺菌が可能なものであること。
- 九 1 機械、器具及び容器は、計画製造量に応じた数を備え、常によく補修され、かつ、清潔で完全に使用可能な状態に保持されていること。
- 十 1 使用する添加物並びに移動性の器具及び容器類を衛生的に保管する設備を設けること。
- 十一 1 製造場及び冷蔵庫には、正確な温度計を見易い位置に設けること。

(給水及び汚物処理)

十二1 用水は、殺菌処理の行なわれた水道水か、又は官公立の衛生試験機関で飲用適と認められてから2年以内の水が、豊富に供給されていること。

2 水道水以外の水を用いる場合には、その水源（井戸その他）は、便所、汚水溜、動物飼育場等の不潔な場所から相当の距離にあり、かつ、閉鎖式で外部より汚染されるおそれのないものである。

十三1 廃棄物容器は、ふたがあり、耐水性で十分な容量を有し、清掃し易く、汚液汚臭のもれないものであること。

2 便所は、製造場に影響のない位置にあり、従業者の数に比して少なすぎず、かつ、使用に便利なものであること。また、そ族、昆虫の侵入を防止する設備を設けかつ流水式手洗設備を設けること。

【四 アイスクリーム類製造業】

(建物の構造)

一1 製造場は、不潔な場所に位置しないこと。ただし、適当な措置のあるものはこの限りでないこと。

2 製造場は、間仕切りその他適当な方法により住居と一定の区劃をすること。

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、それぞれ一定の区劃をすること。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。

4 製造場外に従業者の数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱を設けること。

二1 製造場の天井は、清掃し易い構造であること。

2 製造場の内壁は、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。

3 製造場の床は、不浸透性材料で作られ、これに適当な勾配と排水みぞが設けられ、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。

5 製造場は、自然光線を十分にとり入れる構造であって、やむを得ない場合及び夜間は50

ルクス以上の明るさを有すること。

三1 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。

四1 製造場の周囲の地面は、排水がよく、かつ、清掃し易い材料でおおわれ、適当な勾配が設けられていること。

五1 製造場には、原材料及び機械器具を洗じょうするのに便利な流水式洗じょう設備及び従業者専用の流水式手洗設備を設けること。

(食品取扱設備)

六1 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。

七1 固定した機械器具及び移動し難い器具は、洗じょうし易い位置に配列すること。

八1 機械器具のうち、食品に直接接触する部分は、耐水性で洗じょうし易く、加熱又はその他の殺菌が可能なものであること。

九1 機械、器具及び容器は、計画製造量に応じた数を備え、常によく補修され、かつ、清潔で完全に使用可能な状態に保持されていること。

十1 移動性の器具及び容器類を衛生的に保管する設備を設けること。

十一1 製造場には、正確な温度計を見易い位置に設けること。

(給水及び汚物処理)

十二1 用水は、殺菌処理の行われた水道水か、又は官公立の衛生試験機関で飲用適と認められてから2年以内の水が、豊富に供給されていること。

2 水道水以外の水を用いる場合には、その水源（井戸その他）は、便所、汚水溜、動物飼育場等の不潔な場所から相当の距離にあり、かつ、閉鎖式で外部より汚染されるおそれのないものであること。

十三1 廃棄物容器は、ふたがあり、耐水性で十分な容量を有し、清掃し易く、汚液汚臭のもれないものであること。

2 便所は、製造場に影響のない位置にあり、従業者の数に比して少なすぎず、かつ、使用に便利なものであること。また、そ族、昆虫の侵入を防止する設備を設け、かつ、流水式手洗設備を設けること。

【八の二 市乳販売業】(注現行は乳類販売業)
(建物の構造)

- 一1 店舗は、不潔な場所に位置しないこと。ただし、適当な措置のあるものはこの限りでないこと。
 - 2 店舗は、間仕切りその他適当な方法により住居と一定の区劃をすること。
 - 3 店舗は、計画取扱量に応じた広さを有すること。
 - 4 店舗外に従業者の数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱を設けること。
- 二1 店舗の天井及び内壁は、清掃し易い構造であること。
- 2 店舗の床は、不浸透性材料で作られ、これに適当な勾配と排水みぞが設けられ、かつ、清掃し易い構造であること。
 - 3 店舗は、自然光線を十分にとり入れる構造であって、やむを得ない場合及び夜間は50ルクス以上の明るさを有すること。
- 三1 店舗の窓、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。
- 四1 店舗の周囲の地面は、排水がよく、かつ、清掃し易い材料でおおわれ、適当な勾配が設けられていること。
- 五1 店舗には、器具を洗じょうするのに便利な流水式洗じょう設備及び従業者専用の流水式手洗設備を設けること。
- (食品取扱設備)
- 六1 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。
- 七1 固定した器具及び移動し難い器具は、洗じょうし易い位置に配列すること。
- 八1 運搬用具は、耐水性で洗じょうし易く、加熱又はその他の殺菌が可能なものであること。
- 2 運搬用具は、常によく補修され、かつ、清潔で完全に使用可能な状態に保持されていること。
- 九1 冷蔵設備には、正確な温度計を見易い位置に設けること。
- (給水及び汚物処理)
- 十1 用水は、殺菌処理の行なわれた水道水か、

又は官公立の衛生試験機関で飲用適と認められてから2年以内の水が、豊富に供給されていること。

- 2 水道水以外の水を用いる場合には、その水源(井戸その他)は、便所、汚水溜、動物飼育場等の不潔な場所から相当の距離にあり、かつ、閉鎖式で外部より汚染されるおそれのないものであること。

十一1 廃棄物容器は、ふたがあり、耐水性で十分な容量を有し、清掃し易く、汚液汚臭のもれないものであること。

- 2 便所は、店舗に影響のない位置にあり、従業者の数に比して少なすぎず、かつ、使用に便利なものであること。また、そ族、昆虫の侵入を防止する設備を設け、かつ、流水式手洗設備を設けること。

【十一 魚介類販売業】

- 一 他と適当な方法により一定の区画をし、その面積は、通常取扱数量を処理するのに必要な広さを有すること。
- 二 床は、耐水材とし、排水に適当な設備をし、内壁は、耐水材で高さ1米以上の腰張りをすること。
- 三 採光換気に十分な施設をし、すき間のない天井を張ること。
- 四 飲用に適する水を十分に供給し得る設備をすること。
- 五 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。
- 六 防塵、防虫、防鼠設備の完全な陳列場及び器具類置場を設けること。
- 七 有蓋で十分な容量の耐水性の廃棄物容器を備え、汚液汚臭のもれないようにすること。
- 八 有蓋で清潔で衛生的な運搬容器を備えること。
- 九 便所と隔絶し、便所には流水式の手洗設備を設け防虫設備をすること。
- 十 生食用魚介類を取扱う場所は、防虫設備をし、専用の器具を備えつること。

【十二 魚介類市場営業】(注 現行は魚介類せり売営業)

- 一 面積は、通常取扱数量を処理するのに必要な広さを有すること。
- 二 荷揚分荷等魚介類を取扱う場所には、左の設備をすること。
 - イ 床は耐水材とし排水に適当な設備をすること。