

と。

ロ 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。

ハ 飲用に適する水を十分に供給し得る設備をすること。

三 分荷及び処理を行なう場所には、左の設備をすること。

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。

ハ 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。

ニ 換気採光に十分な設備をすること。

四 路面その他場内の必要な場所は、耐水材で敷設すること。

五 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。

六 廃棄物置場は、魚介類を取扱う場所から適当な距離を有し汚液汚臭のもれない、搬出に便利な場所及び設備であること。

七 場内適当な場所に防虫設備のある便所を設け、流水式の手洗設備をすること。

【魚介類冷凍業】（注 現行はこの業種はない）

一 面積は、通常取扱数量を処理するのに必要な広さを有し、左の設備をすること。

イ 荷扱及び処理場

ロ 準備室

ハ 凍結室

ニ 冷蔵室

二 荷扱場

イ 床は、耐水材とし排水に適当な設備をし、搬入搬出に便利な高さを有すること。

ロ 魚介類を直接床の上に置かぬために必要な設備をすること。

ハ 飲用に適する水を十分に供給し得る設備をすること。

三 処理場

イ 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メートル以上の腰張りをすること。

ロ 換気採光に十分な施設をすること。

ハ 飲用に適する水を十分に供給し得る設備をすること。

ニ 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。

ホ 魚介類を直接床の上に置かぬために必要な設備をすること。

ヘ 適当な容器具類置場を設けること。

ト 防塵、防虫、防鼠設備をすること。

四 準備室

イ 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。

ロ 防鼠の設備をすること。

ハ 正確な温度計を設けること。

五 凍結室

イ 機能完全な設備であること。

ロ 正確な温度計を設けること。

六 冷蔵室

イ 十分な機能を有すること。

ロ 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。

ハ 正確な温度計を設けること。

七 適当な場所に防虫設備のある便所を設け流水式の手洗設備をすること。

【十四 食品の冷凍又は冷蔵業】

（建物の構造）

一-1 工場は、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 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、それぞれ一定の区劃をすること。

3 作業場（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いう。以下本項において同じ。）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 荷揚場の上屋及び処理場の天井は、清掃し易い構造であること。

2 冷凍予備室及び冷凍室又は冷蔵室の天井は、不浸透性材料で作られ、かつ、清掃し易い構造であること。

3 作業場（処理場を除く。）の内壁は、不浸透性材料で作られ、かつ、清掃し易い構造であること。

4 処理場の内壁は、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。

5 作業場の床は、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。

6 荷揚場、処理場及び機械室は、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 作業場の扉は、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 作業場の周囲の地面は、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 作業場には、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 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。

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、計画取扱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の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 作業場には、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、作業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。

【十四の二 食品の放射線照射業】

1 照射施設は、不潔な場所に位置しないこと。

2 照射室は、計画処理量に応じた広さを有すること。

3 照射室の内壁及び床は、不浸透性の材料で作られ、清掃しやすい構造であること。

4 照射室は、ねずみ、こん虫の侵入を防止する構造であること。

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。

【十九 煮豆又はつくだ煮製造業】

(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すること。

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器具及び容器を備えること。
- 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 器具及び容器のうち、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 器具及び容器は、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。
- 十 1 原材料及び製品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。

【十九の二 食用油脂製造業】

(建物の構造)

- 1 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及び不潔な場所と一定の区画がしてあること。
- 3 製造場の周囲の地面は清掃し易い材料でおおわれ、排水が良好であること。
- 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。

- 5 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てあること。
- 6 床、壁及び天井は平滑で清掃し易いものであること。
- 7 内壁はすき間がなく、かつ、床面から1メートル以上の高さまで不滲透性材料で築造又は腰張りされていること。
- 8 床はコンクリート等の不滲透性材料で作られ、ひび割れや凹凸がなく、かつ排水が良好であること。
- 9 採光、照明及び換気が十分であること。
- 10 窓、出入口、その他開閉する場所は閉鎖することができる構造とし、防そ、防虫設備が設けてあること。

(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、破碎、圧べん、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、脱臭、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。
- 12 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してあること。
- 13 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。
- 14 原材料、製品及び添加物並びに移動性の器具容器類を衛生的に保管できる設備が設けてあること。
- 15 製造場には正確な温度計を見易い位置に設けてあること。
- 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。

(給水及び汚物処理)

- 17 水道水又は飲用適の水を十分に供給できる給水設備を有するものであること。
- 18 水道水以外の水を供給する場合、その水源は便壺、汚水溜、畜舎その他不潔な場所から相当の距離にあり、閉鎖式で外部から汚染されるおそれがなく、官公立の衛生試験機関で飲用適と認められたものであること。
- 19 廃棄物容器はふたがあり、耐水性で十分な容積を有し清掃し易く、汚液、汚臭がもれないものであること。

20 便所は製造場に影響のない位置にあり、従業者数に応じて十分な数を設けてあること。

21 便所には防虫、防そ設備及び流水式手洗い設備を設けてあること。

【十九の三 そうざい製造業】

(建物の構造)

1 製造場及び倉庫は、便所、汚水溜、動物飼育場所その他不潔な場所と完全に隔離されていること。

2 専用の製造場を設け製造予定数若しくは計画製造量に応じ十分な広さとする事。

3 製造場及び倉庫の周囲の地面は排水がよく、かつ、清掃しやすい材料でおおわれ適当な勾配が設けてあること。

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。

5 製造場の天井及び内壁はすきまがなく、平滑で清掃に便利な構造とし、明るい色で塗装されている。

6 床面は不浸透性の材料を用い、清掃洗浄に便利な構造と、適当な勾配をつけ、十分な排水設備を設けてあること。

7 内壁は床面から少くとも1メートルまでを不浸透性の材料で築造又は腰張りされ、かつ、清掃しやすい構造であること。

8 採光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ものであること。

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。

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。

11 製造場には十分に給水できる流水式洗浄設備及び手洗い設備を設けてあること。

12 従業員の数に応じた適当な広さの更衣室又は更衣箱を設けてあること。

(食品取扱設備)

13 固定した機械器具及び移動し難い器具の配列は作業に便利な位置にあり、かつ、清掃、洗浄が容易であること。

14 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出来る設備を設けてあること。

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。

17 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てあること。

18 必要に応じ防そ、防虫、防じんの装置のある飲食物運搬具を設けてあること。

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。

20 作業場には正確な温度計を見やすい位置に設けてあること。

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。

(給水及び汚物処理)

22 水道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設けてあること。

23 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。

24 廃棄物容器(置場)は、不浸透性材料で作られ、ふたがあり、清掃しやすく汚臭汚液のもらない構造のものであること。

25 便所は、加工場に影響のない位置にあり従業者数に応じて十分な数を設けてあること。

26 便所には防虫、防そ設備及び流水式手洗い設備を設けてあること。

【十九の四 添加物製造業】

1 製造及び加工の場所は次に定めるところに適合するものであること。

(1) 住居及び不潔な場所と完全に区画されていること。

(2) その作業を行なうために十分な広さを有すること。

(3) 塵芥、そ族、昆虫等を防ぐ構造及び設備を有すること。

(4) 採光及び換気は適切であること。

(5) 天井及び壁は、板張り、コンクリート等で