

作られ、かつ、ごみの落ちるおそれのない構造であること。

(6) 床は原則として石、コンクリート、タイル等水が浸透しないもので作られ、清掃し易い構造を有すること。ただし、やむを得ない場合は表面がなめらかで、すき間がない板張りを用いることができる。

2 当該製造所の製品を製造または加工するために必要な機械、器具、容器等は損耗が少なく、かつ、製品の品質に影響を与えないような材料からなるものであること。

なお、添加物の製剤を製造する場合には、含有成分が均一に分散するように機械的な攪拌装置等必要な設備を有すること。

3 製造及び加工に使用する機械、器具及び容器等を洗浄するのに便利な洗浄設備を設けること。

4 製造及び加工のために使用する機械、器具及び容器等は医薬品または工業薬品等の製造または加工のための機械、器具及び容器等と区別すること。

ただし、添加物と医薬品等の製造または加工を同一の工程で行なう場合であって、同一の機械等を使用しても添加物の成分に悪影響を及ぼさないと認められる場合にあってはこの限りではない。

5 製品を衛生的にかつ安全に貯蔵するために必要な設備を有すること。

この貯蔵設備は添加物以外の物と区別して貯蔵できる構造であること。

なお、保存基準が定められている添加物を扱う施設にあっては保存基準に合う貯蔵設備を有すること。

6 原料または製品の試験検査に必要な設備及び器具を有すること。

ただし、小分けまたは製剤のみを行なう業者にあつては、試験検査のうちの特殊試験に必要な設備及び器具については、他の試験設備を有する機関を利用して自己の責任において当該添加物の試験検査を行なう場合であつて、支障がないと認められるときはこの限りでない。

7 製造または加工の過程において生ずる排水、廃棄物及びガス等を完全に処理できる設備を有すること。

【二十 マーガリン製造業】

(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原料取扱室、製造室、包装室及び製品倉庫を設け、それぞれ一定の区劃をすること。

4 製造場外の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つて、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、自動閉閉式とし、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、溶解槽、殺菌機、はっ酵槽、冷却機及び包装及び包装機を備えること。

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、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 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、汚物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。

【二十一 みそ製造業】

(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、麴室、仕込室、熟成室、たる詰室及び製品倉庫を設け、それぞれ一定の区画をすること。

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 原料倉庫、たる詰室及び製品倉庫の内壁は、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 仕込室及びたる詰室は、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 製造場の窓、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 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があり、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 便所には、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。

【二十二 醤油製造業】

(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、麵室、醱酵室、压榨室、火入室、たる詰又はびん詰室及び製品倉庫を設け、それぞれ一定の区画をすること。
- 4 アミノ酸醤油(半製品を含む。)を製造する場合は、必要に応じて原料分解室を設け、酸類及び中和剤の格納庫は原料分解室とは別室にすること。
- 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 原料倉庫、火入室、たる詰又はびん詰室及び製品倉庫の内壁は、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 压榨室、火入室及びたる詰又はびん詰室は、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 製造場の窓、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 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(破砕機、蒸煮釜、たる詰又はびん詰機)を設けること。
- 2 アミノ酸醤油を製造する場合は、耐酸、耐アルカリ性の分解釜を設備し、悪臭を処理する装置を備えること。
- 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。

【二十三 ソース類製造業】

(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、び

ん詰室及び製品倉庫を設け、それぞれ一定の区画をすること。

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機械器具を設けること。

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 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、汚液汚臭のもられないものであること。

2 便所は、製造場の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。

【二十四 酒類製造業】

(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、麵室、仕込室、圧搾室、火入室、たる詰又はびん詰室及び製品倉庫を設け、それぞれ一定の区画をすること。

4 製造場外に従業者の数に応じた清潔な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 仕込室、圧搾室、火入室、たる詰又はびん詰室及び製品倉庫の内壁は、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 仕込室、圧搾室、火入室及びたる詰又はびん詰室は、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。