

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。

【二十五 豆腐製造業】

(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, 計画製造量又は取扱量に応じた広さを有し, 十分な耐久力を有する原料倉庫及び製造室を設け, 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 製造場の窓, 出入口その他開放する場所並びに原料及び製品を保管する場所は, 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, 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。

【二十六 納豆製造業】

(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、はつ酵室、作業場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 製造場の天井及び内壁は、清掃し易い構造であること。

2 製造場の床は、不浸透性材料で作られ、平滑で、かつ、清掃し易い構造であること。

3 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。

4 作業場は、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(包装材料殺菌装置等)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。

2 殺菌処理された容器包装として用いる経木類を衛生的に保管する格納箱を備えること。

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。

【二十七 めん類製造業】

(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。

- 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、乾めん類製造業にあっては十分な耐久力を有する原料倉庫、製造室、乾燥室、包装室及び製品貯蔵室を、生めん類製造業及びゆでめん類製造業にあっては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有すること。ただし、乾めん類製造業にあってめん類を天日乾燥させる場合には、塵埃が附着することを防止するため、他と区別し得る区画を設けること。
 - 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 製造場の天井及び内壁は、清掃し易い構造であること。
- 2 製造場の床は、不浸透性材料で作られ、平滑で、かつ、清掃し易い構造であること。
 - 3 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。
 - 4 製造室及び包装室は、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、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き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るものであること。
 - 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。

【二十八 乳酸菌飲料製造業】

(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置場、製造室、容器器具洗じょう殺菌室、製品置場及び冷凍機を備えた冷蔵室又は冷蔵庫を設け、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(攪はん機、洗じょう機、殺菌機、分注機、打栓機)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、食品に直接接する部分は、耐水性、かつ、耐酸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。

【食品の自動販売機に係る施設基準】

飲食店営業喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業

1 設置場所は清潔であって衛生管理が十分行き届く場所であること。

2 設置場所は屋内であること。ただし、ひさし、屋根等で雨水を防止できる場合にあっては、この限りでない。

3 設置場所は使用目的に応じて適当な広さを有していること。

4 設置場所の床面はコンクリート、その他の不浸透性、かつ、堅ろうな材質を用い、清掃が容易な構造であること。

5 設置場所には適当な廃棄物容器を設けること。

6 設置場所には十分な照明設備及び有効な換気設備を設けること。

7 設置場所には飲用適の水を十分供給できる設備を設けること。

8 設置場所には適当な排水設備を設けること。