

# 食品の営業許可対象業種の新たな施設基準

令和3年6月1日以降に営業許可を取得する場合、食品営業許可施設に、鳥取県食品衛生条例に基づく新たな施設基準が適用されます。施設基準は、一部の業種を除いて適用される「共通基準」と業種ごとに適用される「個別基準」があります。許可を取得するには、この2つの基準を満たす必要があります。

業種や取り扱う食品等によって必要な施設の構造・設備が異なるので、事業者が使用する施設・設備が基準を満たすかどうかは、個別に確認する必要があります。

なお、「水産製品製造業」、「漬物製造業」及び「食品の小分け業」の施設基準では、事業継続の観点から他の業種とは異なる【事業継続のための基準】を設けています。

その他に食中毒等を予防するため、食品衛生法に「衛生管理の基準」、及び取り扱う食品によっては「製造・加工・調理・保存・使用の基準」(規格基準)が定められています。これらを遵守するためには一定の機能を備えた設備や機械器具が必要となります。

## 共通基準

### 1 施設全般

#### ①埃等の侵入防止

屋外からの埃による汚染やねずみ及び昆虫の侵入を防止する構造・設備である。

#### ②広さ

取り扱う食品の量に応じた十分な広さである。

#### ③作業区分の区画※1

食品等の汚染を防止するため、間仕切り等で作業区分に応じて区画されている。

#### ④吸排気※1

食品等の汚染を防止するため、空気の流れを管理する設備を設置する。

#### ⑤換気

結露によるかびの発生や食品の汚染を防止のため、換気が適切にできる構造又は設備がある。

#### ⑥住居等との区画

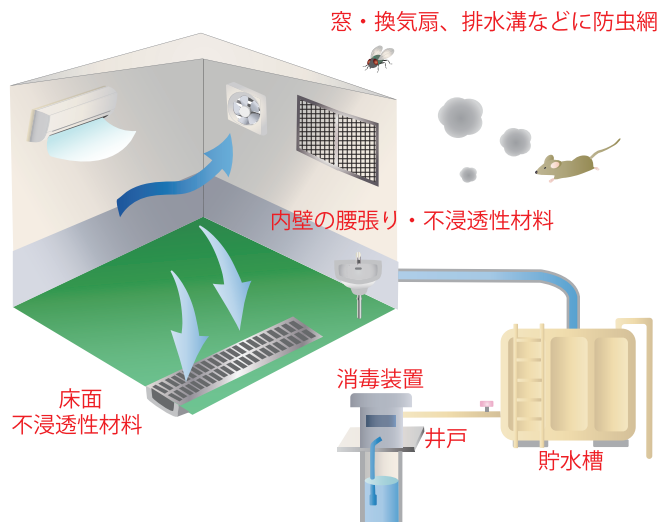
同一の建物の住居部分や食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所と物理的に区画されている。

#### ⑦照明

十分な作業、検査及び清掃等に必要の照度を確保する。

#### ⑧床・内壁・天井

- ・容易に清掃、洗浄及び消毒することができる材料・構造である。
  - ・床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設は、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好である。
  - ・内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りを設置する。
- 【事業継続のための基準】床面及び内壁は不浸透性材料以外の材質を使用することができる。



施設の共通基準のイメージ

※1 該当する構造・設備がない場合、次の措置により食品等への汚染防止を講じる。

- ① 作業工程間で交差しない食品等又は従業員の作業動線の設定
- ② 同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施などの措置

#### ⑨排水設備

- ・十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されている。
  - ・汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有する。
  - ・配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されている。
- 【事業継続のための基準】排水設備を床面に設置しないこととすることができる。

#### ⑩井戸又は貯水槽を設置する場合

- ・井戸水等の水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合は、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有する。
  - ・貯水槽を使用する場合には、食品衛生上支障のない構造である。
- 【衛生基準】井戸水等は1年に1回以上水質を検査する。

## 2 施設の構造及び設備

### ①手洗い設備



- ・必要な個数の専用の流水式手洗い設備を設置。
- ・水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。(自動センサー式、肘レバー式、足踏み式等)
- ・手指を洗浄消毒する装置を設置。

#### 【衛生基準】

手洗い設備に、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を設置

#### 【事業継続のための基準】

- ・水栓はハンドルを手で開閉する構造とすることができる。
- ・手洗い設備と洗浄設備は兼用とすることができる。

### ⑥洗剤消毒剤保管庫



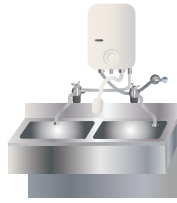
- ・誤用を防止するため、食品等と分けて保管する設備を有すること。

### ⑧作業内容掲示場所



- ・従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備があること。

### ②洗浄設備



- ・食品等を洗浄するため、使用目的に応じた大きさ及び数の専用の洗浄設備があること。
- ・必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる設備を設置。

### ③冷蔵・冷凍設備



- ・冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて設置。
- ・食品の規格基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。
- ・温度計を設置。

### ④原材料保管



- ・原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。
- 【衛生基準】  
原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。

### ⑤添加物の保管設備・計量器



- ・添加物を専用で保管することができる設備又は場所及び計量器があること。

### ⑦ごみ箱・ごみ保管庫



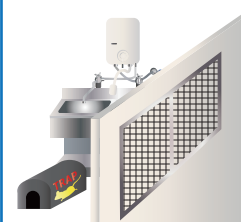
- ・不浸透性で十分な容量があり清掃しやすいこと。
- ・汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

### ⑨清掃等専用の用具・保管場所



- ・専用の用具を必要数備え、その保管場所の設備があること。

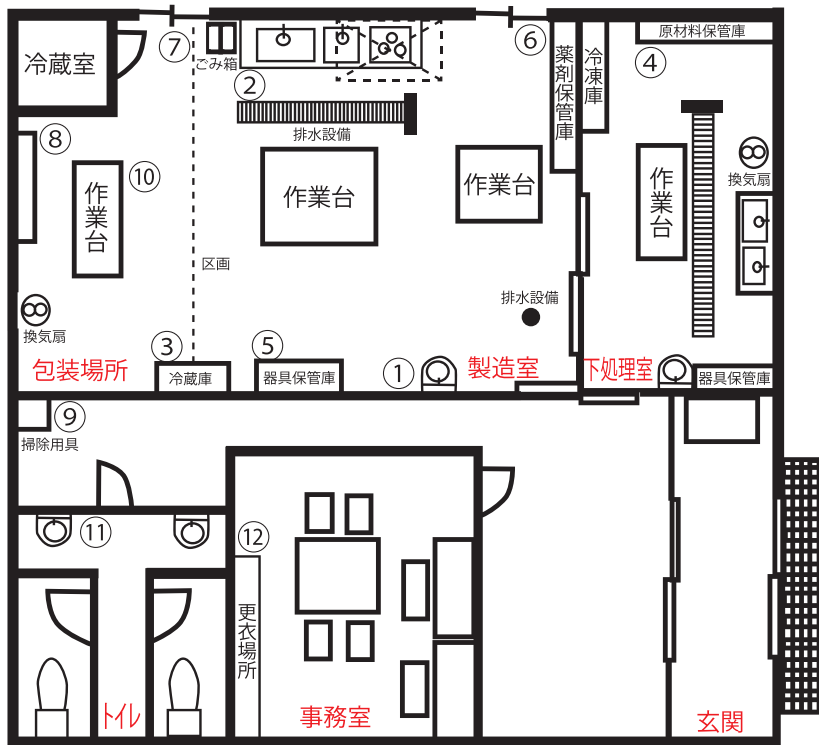
### ⑬防鼠・防虫



- ・必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備があること。
- ・侵入した際に駆除するための設備があること。

#### 【衛生基準】

- ・窓等を開放する場合は必ず昆虫等の侵入防止措置を講じること。
- ・ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置。
- ・一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。



### ⑩包装場所



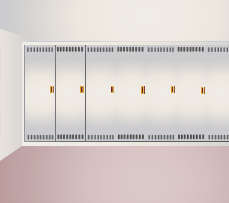
- ・製品を包装する営業にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。(飲食店営業は適用しない)

### ⑪トイレ



- ・従業者数に応じて設置。
- ・作業場に汚染の影響を及ぼさない構造。
- ・トイレ専用の流水式手洗い設備を必置。
- 【衛生基準】  
手洗い設備に、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を設置。

### ⑫更衣場所



- ・作業場への出入りが容易な位置にあること。
- ・従事者数に応じた十分な広さであること。
- 【衛生基準】  
専用の作業着を着用し、必要に応じて帽子及びマスクを着用。また、作業場内では専用の履物を用いること。

### 3 機械器具

- ①適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。
- ②作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。
- ③食品が直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られていること。  
洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
- ④移動しがたい機械器具等は、作業に便利で清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。  
組立式の機械器具等は、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
- ⑤食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
- ⑥冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、必要に応じて温度計、圧力計、流量計その他の計量器を設置。

## 個別基準

### 1 水産製品製造業

- ①原材料の保管、前処理、製品の製造、保管をする室又は場所<sup>\*2</sup>が必要です。  
また、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍をするための室及び場所が必要です。
- ②各作業に応じて、以下の設備又は器具が必要です。

	原材料の保管	・原材料の前処理 ・必要に応じた乾燥、洗浄、解凍	製品の製造	製品の保管
【共通】	必要に応じて 冷蔵又は冷凍設備		必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、 乾燥、燻煙、焙焼、脱水、冷却等の設備	必要に応じて 冷蔵又は冷凍設備
【生食用鮮魚介類】	—		処理をする専用の器具	—
【魚肉練り製品】	—		播潰及び殺菌(魚肉のすり身を製造する 場合を除く。)に必要な設備	—
【かきの処理】	必要に応じて 浄化設備	殻付きかきの 洗浄に必要な設備	むき身の処理、洗浄及び 包装に必要な設備	—

### 2 漬物製造業

- ①原材料の保管、前処理、製品の製造、包装、保管をする室又は場所<sup>\*2</sup>が必要です。
- ②各作業に応じて、以下の設備又は器具が必要です。

	原材料の保管	原材料の前処理	製品の製造	製品の包装
【共通】	—	必要に応じて、洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備		—

### 3 食品の小分け業

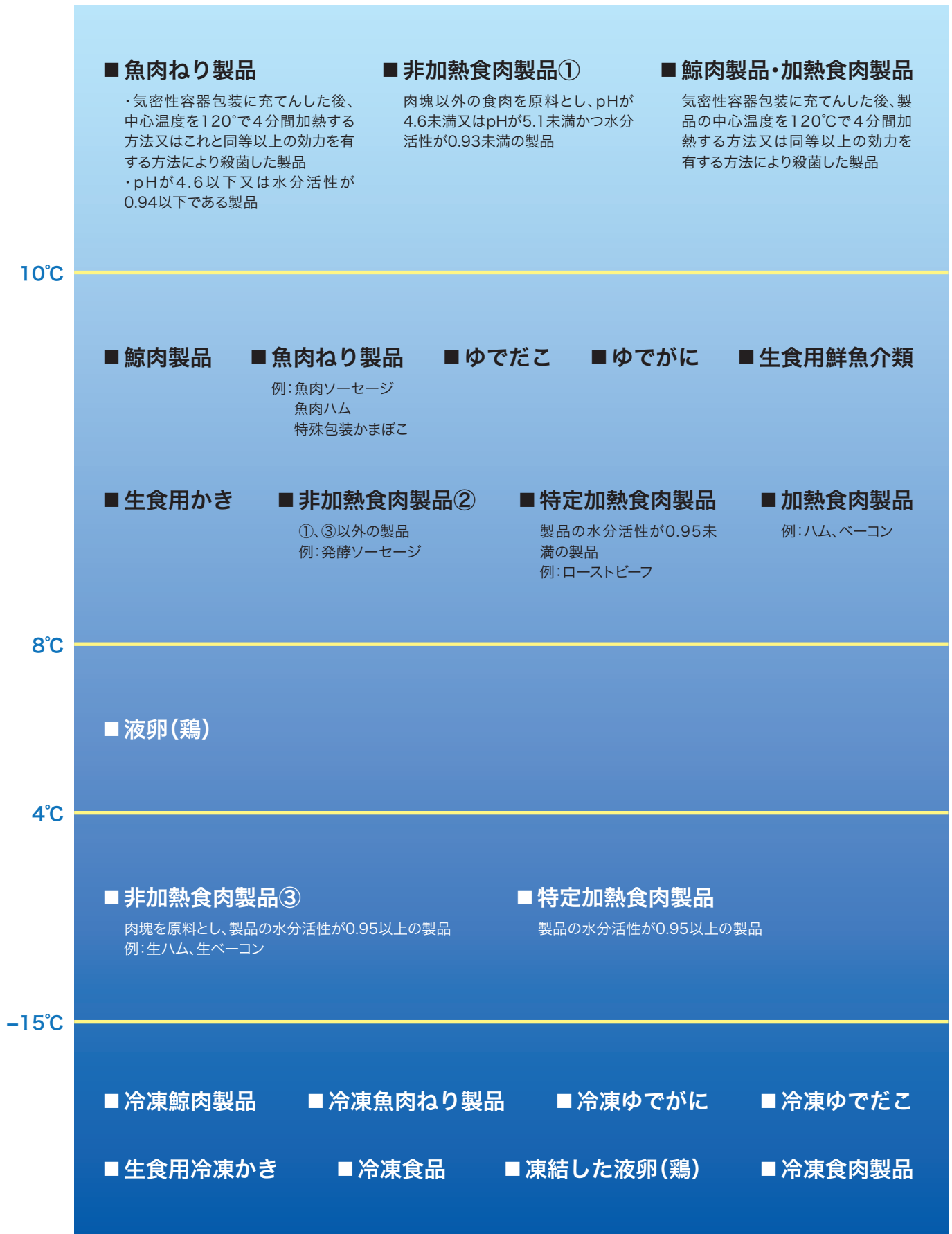
- ①原材料の保管、加工、製品の包装、保管をする室又は場所<sup>\*2</sup>が必要です。
- ②各作業に応じて、以下の設備又は器具が必要です。

	原材料の保管	原材料の加工	製品の包装	製品の保管
【共通】	必要に応じて 冷蔵又は冷凍設備	—	—	必要に応じて 冷蔵又は冷凍設備

<sup>\*</sup>2 室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。  
食品等への汚染を考慮し、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。  
ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。

# 食品、添加物等の規格基準に定められた保存基準

食品の小分け業及び水産製品製造業で取り扱うことが想定される食品の保存基準を表に示しました。



## ○豆腐の保存基準

豆腐は、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、冷水(食品製造用水に限る。)で絶えず換水をしながらか保存しなければならない。