

現行の営業施設の基準(新潟県食品衛生法施行条例による規定)

食品衛生法 第51条

都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業(食鳥処理の事業を除く。)であつて、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

新潟県食品衛生法施行条例 第4条

法第51条に規定する営業の施設について公衆衛生の見地から必要な基準は、別表第2のとおりとする。

別表第2(第4条関係)**1 共通基準**

(1) 施設の構造

- ア 施設(食品及び添加物(以下「食品等」という。)、器具並びに容器包装を取り扱う場所(製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所をいう。以下「食品取扱場」という。)、客室、更衣室、休憩室、機械室、倉庫、廊下、便所等をいう。以下同じ。))は、公衆衛生上支障のない場所にあること。
- イ 施設には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備があること。
- ウ 施設には、清潔な更衣設備を設けること。
- エ 食品取扱場は、食品取扱量に応じた広さを有し、住居その他営業に直接必要でない場所と区画がしてあること。
- オ 食品取扱場の床は、耐水性の材料で造られ、排水及び清掃がしやすい構造であること。
- カ 食品取扱場の内壁及び天井は、明色で隙間がなく、清掃がしやすい構造であること。
- キ 製造、加工、処理、調理及び保管を行う場所の内壁は、床面から1メートル以上の高さまで耐水性の材料で造られていること。
- ク 製造、加工、処理、調理及び販売を行う場所の明るさは、100ルクス以上であること。
- ケ 製造、加工、処理及び調理を行う場所には、ばい煙、蒸気等を排除できる構造の換気設備を設けること。

(2) 食品等、器具及び容器包装の取扱設備

- ア 製造、加工、処理及び調理を行う場所には、流し台等の洗浄設備があること。
- イ 食品取扱場の固定又は移動し難い機械類及び器具類は、清掃及び洗浄に便利な位置にあること。
- ウ 器具は、その構造及び材質が衛生的であり、洗浄及び殺菌が容易であること。

エ 製造、加工、処理及び調理を行う場所には、平滑で洗浄しやすい構造の作業台、調理台等があること。

オ 器具及び容器包装を衛生的に保管する戸棚等の設備があること。

カ 添加物を使用する場合は、明示された専用の保管設備を設け、計量器を備えること。

キ 温度、圧力等を調節する必要のある設備には、温度計、圧力計その他必要な計器類を見やすい位置に備え付けること。

ク 製造、加工、処理及び調理を行う場所には、見やすい場所に温度計を備え付けること。

ケ 食品取扱場には、使用しやすい場所に、洗剤及び消毒剤を供給する装置を備えた流水式手洗い設備があること。

コ 原材料、製品等の運搬用具は、清潔で、ほこり、昆虫等の侵入できない構造であること。

サ 生食用食肉の加工を行う場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

(ア) 加工を行う設備は、他の設備と明確に区分された場所にあること。

(イ) 加工を行う場所には、器具の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉の加工のための専用のものがあること。

(ウ) 加工を行う場所には、手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉の加工のための専用のものがあること。

(エ) 肉塊が接触する設備及び器具は専用のものを設け、及び備えること。

(オ) 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備があること。

(カ) 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備があること。

(キ) 同一の設備において加熱殺菌前の肉塊の冷蔵及び加熱殺菌後の肉塊の冷却又は冷蔵を行う場合の当該設備は、これらを区分して行うことができる構造であること。

シ 生食用食肉の調理を行う場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

(ア) 調理を行う設備は、他の設備と明確に区分された場所にあること。

(イ) 調理を行う場所には、器具の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉の調理のための専用のものがあること。

(ウ) 調理を行う場所には、手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉の調理のための専用のものがあること。

(エ) 肉塊が接触する設備及び器具は専用のものを設け、及び備えること。

(3) 給水及び廃棄物処理

ア 施設には、水道水又はこれと同等の水質の水を豊富に供給できる設備があること。なお、水道水以外の水を使用する場合には、消毒装置があること。

イ 製造、加工、処理及び調理を行う場所には、給湯設備があること。ただし、簡易な形態の営業にあっては、この限りでない。

ウ 食品取扱場には、耐水性で、十分な大きさの蓋付廃棄物容器があること。

エ 施設には、食品取扱場に影響のない位置に、利用者数に応じた規模の便所があり、便所にはねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備並びに洗剤及び消毒剤を供給する装置を備えた流水式手洗い設備があること。

2 特定基準

(1) 飲食店営業及び喫茶店営業

ア 調理室を設けること。ただし、調理を行う場所が客席と1室を構成し、かつ、その間に床面から一定の高さの固定されたカウンター等の隔壁がある場合又は食品を調理しないで飲食させる場合は、この限りでない。

イ 調理室の洗浄設備は、調理用流し台のほか、食器洗浄用として2槽以上の流し台を設置し、必要に応じ水切り設備があること。ただし、自動食器洗浄設備がある場合又は食器を使用しない営業の形態にあつては、食器洗浄用流し台を設置しないことができる。

ウ 食品の種類及び取扱量に応じた調理台及び作業台があり、必要に応じ盛付室、放冷室又は包装室があること。

エ 調理室には、冷蔵設備があること。

オ 便所は、客の使用しやすい場所にあること。

カ 客席には、洗剤及び消毒剤を供給する装置を備えた流水式手洗い設備があること。ただし、便所に設置されている流水式手洗い設備の場所が用便場所と明確に仕切られ、客が使用しやすい場所にある場合は、この限りでない。

(2) 菓子製造業

原材料保管室、製造室及び製品保管室を設け、必要に応じ発酵室又は包装室があること。

(3) あん類製造業

ア 原材料保管室、製造室及び冷蔵設備を設け、必要に応じ包装室があること。

イ 製造室には、浸豆槽、煮沸がま、製あん機、沈でん槽及び圧搾機があること。

(4) アイスクリーム類製造業

ア 原材料保管室、製造室及び冷凍設備を設けること。

イ 製造室には、原材料混合機、ろ過機、殺菌機、冷却機、分注機、凍結機その他必要な設備があること。

ウ 店舗で製造販売するソフトアイスクリームにあつては、製造機の前面開口部は、防じん構造であること。

(5) 乳処理業

ア 原材料保管室、受乳室、処理室、容器洗浄室、冷蔵設備及び検査室を設けること。

- イ 受乳室には、受乳タンク、貯乳タンク、ひょう量器及びろ過装置があること。
- ウ 処理室には、殺菌機(自記温度計付き)、自動充てん機、自動打栓機、冷却機その他必要な設備があること。

(6) 特別牛乳搾取処理業

- ア 専用の牛舎、搾乳準備室、搾乳室、処理室、容器洗浄殺菌室、冷蔵設備及び検査室を設けること。
- イ 搾乳準備室には、牛体洗浄設備があること。

(7) 乳製品製造業

- ア 原材料保管室、製造室、容器洗浄室、製品保管室、冷蔵設備及び検査室を設け、必要に応じ発酵室及び包装室があること。
- イ 製造室には、殺菌機(自記温度計付き)があり、必要に応じ自動充てん機、自動打栓機、冷却機その他の設備があること。

(8) 集乳業

- ア 受乳室を設けること。
- イ 受乳室には、冷却設備及び検査設備があること。

(9) 乳類販売業

- 販売所には、冷蔵設備があること。

(10) 食肉処理業

- ア 処理室及び冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
- イ 生体を処理する場合には、専用の生体搬入所及びと殺放血設備を設けること。
- ウ と殺解体する営業の形態にあつては、処理室に、と体の洗浄及び冷却設備があること。

(11) 食肉販売業

- 販売所には、処理室及び冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。ただし、包装食肉の販売のみを行う営業の形態にあつては、処理室を設けないことができる。

(12) 食肉製品製造業

- ア 原材料保管室、製造室及び冷蔵設備又は冷凍設備を設け、必要に応じ薫煙室、熟成室又は包装室があること。
- イ 製造室には、殺菌設備、冷却設備その他必要な設備があること。

(13) 魚介類販売業

- ア 販売所には、調理室及び冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。ただし、調理行為を行わない場合には、調理室を設けないことができる。
- イ 生食用魚介類を調理する場合には、調理室に、専用の調理設備があること。
- ウ 販売用容器は、さび止め金属製又は合成樹脂製のものであること。

(14) 魚介類せり売営業

- ア 荷さばき所、せり売所及び冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
- イ せり売所には、せり売台、すのこ等の設備があること。
- ウ せり売所の入り口には、流水式の履物の洗浄設備があること。

(15) 魚肉ねり製品製造業

- ア 原材料保管室、製造室及び冷蔵設備又は冷凍設備を設け、必要に応じ包装室があること。
- イ 製造室には、らいかい機、殺菌機、冷却機その他必要な機械を備えること。

(16) 食品の冷凍又は冷蔵業

- ア 荷さばき所、冷凍又は冷蔵室、原材料保管室及び加工処理室を設けること。ただし、食品の加工及び処理を行わない場合は、原材料保管室及び加工処理室を設けないことができる。
- イ 冷凍又は冷蔵室には、すのこ等の設備があること。
- ウ 冷凍又は冷蔵室には、最高最低温度計があること。
- エ 施設には、流水式の履物の洗浄設備があること。

(17) 食品の放射線照射業

- ア 施設には、照射食品倉庫及び未照射食品倉庫を設けること。
- イ 照射室、制御室その他必要な設備を設けること。
- ウ 照射室には、照射する食品に所定の放射線量が確実に照射することができる性能を有する照射装置があり、照射装置並びに機械類及び器具類は、清掃がしやすく、機械油等により食品を汚染することのない構造であること。
- エ 放射線量を測定するに必要な設備があること。

(18) 清涼飲料水製造業

- ア 原材料保管室、製造室、容器洗浄室及び製品保管室を設け、必要に応じ原材料処理室又は冷蔵設備若しくは冷凍設備があること。
- イ 製造室には、殺菌機(自記温度計付き)、自動充填機、自動打栓機その他必要な設備があること。

(19) 乳酸菌飲料製造業

- ア 原材料保管室、製造室、容器洗浄室及び冷蔵設備を設け、必要に応じ検査室があること。
- イ 製造室には、混合機、ろ過機、殺菌機(自記温度計付き)、自動充てん機、自動打栓機その他必要な設備があること。

(20) 氷雪製造業

- ア 製氷室及び貯氷室を設け、必要に応じ取扱所があること。
- イ 貯氷室には、すのこ等の設備があること。
- ウ 施設には、流水式の履物の洗浄設備があること。

(21) 氷雪販売業

- ア 貯氷室及び販売所を設けること。
- イ 貯氷室及び販売所には、すのこ等の設備があること。

(22) 食用油脂製造業

- ア 原材料保管室、製造室、容器洗浄室及び製品保管室を設けること。
- イ 製造室には、前処理設備、搾油設備、精製設備、充てん機、打栓機、巻締機その他必要な設備があること。

(23) マーガリン又はショートニング製造業

- ア 原材料保管室、製造室及び製品保管室を設け、必要に応じ包装室があること。
- イ 製造室には、殺菌機、混合機その他必要な設備があること。

(24) みそ製造業

原材料保管室、製造室、こうじ室、熟成室及び検査室を設け、必要に応じ包装室又は製品保管室があること。

(25) 醤油製造業

原材料保管室、製造室、こうじ室、熟成室、検査室及び容器洗浄設備を設け、必要に応じ包装室又は製品保管室があること。

(26) ソース類製造業

原材料保管室、製造室及び容器洗浄設備を設け、必要に応じ包装室又は製品保管室があること。

(27) 酒類製造業

原材料保管室、製造室、こうじ室、発酵室、検査室及び容器洗浄設備を設け、必要に応じ包装室又は製品保管室があること。

(28) 豆腐製造業

ア 原材料保管室及び製造室を設けること。

イ 製造室には、冷蔵設備又は保存用水槽があり、保存用水槽は、さび止め金属製又は合成樹脂製の材質とし、冷水を換水できる設備及び温度計があること。

ウ 食品に接触する器具及び販売用容器の材質は、さび止め金属製又は合成樹脂製のものであること。

(29) 納豆製造業

原材料保管室、製造室、発酵室及び製品保管室を設けること。

(30) めん類製造業

ア 原材料保管室、製造室及び製品保管室を設け、必要に応じ包装室及び乾燥室があること。

イ ゆでめん、生めん等を製造する場合は、冷蔵設備があること。

(31) そうざい製造業

原材料保管室、製造室、製品保管室及び冷蔵設備又は冷凍設備を設け、必要に応じ放冷室又は包装室があること。

(32) 缶詰又は瓶詰食品製造業

ア 原材料保管室、製造室、容器洗浄室及び冷蔵設備又は冷凍設備を設け、必要に応じ製品保管室があること。

イ 製造室には、蒸煮がま、巻締機、充てん機、打栓機、殺菌機その他必要な設備があること。

(33) 添加物製造業

ア 原材料保管室、製造室、製品保管室及び検査室を設け、必要に応じ包装室があること。

イ 添加物の製剤を製造する場合は、かくはん装置その他必要な設備があること。

ウ 製造又は加工の過程において生ずる廃水、廃棄物、ガス等を処理できる設備があること。