

改正

平成13年3月27日条例第26号
平成15年3月20日条例第34号
平成16年2月6日条例第3号
平成16年4月6日条例第38号
平成17年12月27日条例第111号
平成19年12月25日条例第62号
平成20年7月22日条例第40号
平成21年3月31日条例第42号
平成22年3月30日条例第14号
平成24年3月30日条例第30号
平成26年3月25日条例第7号
平成27年3月20日条例第44号
平成28年12月27日条例第85号
平成29年3月31日条例第33号
平成29年10月20日条例第60号
平成31年3月22日条例第18号
令和2年3月31日条例第40号
令和2年12月25日条例第99号
令和8年3月31日条例第21号

(趣旨)

第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第54条の規定に基づく営業の施設基準及び同法に規定する事務に係る手数料に関し必要な事項を定めるものとする。

(営業の施設基準)

第2条 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第35条各号に掲げる営業（同条第2号及び第6号に掲げる営業を除く。）に共通する施設基準は別表第1、同条各号に掲げる営業ごとの施設基準は別表第2、食品衛生法（以下「法」という。）第13条第1項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準にあつては別表第1及び別表第2に加え、別表第3のとおりとする。ただし、営業の形態、土地の状況等により衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。

(手数料の徴収)

第3条 知事は、別表第4の手数料徴収に係る事務の欄に掲げる事務の区分に応じ、それぞれ同表の手数料の名称の欄に掲げる手数料を徴収する。この場合において、当該手数料の金額は、1件につ

きそれぞれ同表の金額（新規）の欄に掲げる額とする。

2 前項の規定にかかわらず、別表第4の手数料徴収に係る事務の欄中4の項から35の項までに掲げる営業の許可につき、現に営業の許可を受けて当該営業を営んでいる者が、当該営業許可の有効期間（有効期間が5月を超える場合に限る。）満了に際し引き続き同一の営業の許可を受けようとする場合の手数料の金額は、それぞれ同表の金額（継続）の欄に掲げる額とする。

3 前2項の規定にかかわらず、別表第4の手数料徴収に係る事務の欄中4の項から35の項までに掲げる営業の許可のうち、営業の許可を受けようとする者が、5月を超えない期間を付して申請する場合の手数料の金額は、それぞれ同表の金額（新規）の欄に掲げる額の半額とする。

（委任）

第4条 この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

別表第1（第2条関係）

1 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。

2 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、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、この限りでない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。

3 施設の構造及び設備

（1）じんあい、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。

（2）食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。

（3）床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。

（4）床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であり、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されていること。

（5）照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。

（6）水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。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にあつては、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

ない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。

- (7) 法第13条第1項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあっては(6)の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあっては(6)の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
- (8) 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、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。
- (9) 排水設備は次の要件を満たすこと。
- ア 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こと。
 - イ 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こと。
 - ウ 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こと。
- (10) 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第13条第1項により別に定められた規格又は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。
- (11) 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
- (12) 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。
- ア 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
 - イ 専用の流水式手洗い設備を有すること。
- (13) 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。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
- (14) 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
- (15) 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。
- (16) 更衣場所は、従業者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。
- (17) 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。

(18) 添加物を使用する施設にあっては、それ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を備えること。

4 機械器具

(1) 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この表において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることが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) 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、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) 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、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にあっては、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、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

(7) 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び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を有すること。

5 その他

(1) 飲食店営業にあっては、3の項(15)の基準を適用しない。

(2) 飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態での飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。ただし、従業者が常駐せず全自動調理機（自動的に食品を調理し、調理された食品を提供する機能を有する調理器具であって、政令第34条の2第2号の調理の機能を有する自動販売機と同等以上の材質、構造、機能等を有するものをいう。以下同じ。）により調理された食品を販売する営業を除く。別表第2の1の項(1)アにおいて同じ。）をする場合にあっては、(1)の規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。

ア 床面及び内壁にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。

イ 排水設備にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。

ウ 冷蔵又は冷凍設備にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。

エ 食品を取り扱う区域にあっては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造である場合は、区画されていることを要しないこととすることができる。

- (3) 飲食店営業及び菓子製造業のうち、自動車において調理又は製造をする場合（飲食店営業のうち、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合を除く。）にあつては、3の項(4)、(9)、(12)及び(16)の基準を適用しない。
- (4) 飲食店営業のうち、臨時的な行事に付随して仮設の店舗において簡易な調理をする場合（従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合を除く。別表第2の1の項(2)において同じ。）にあつては、1の項から4の項までの基準は適用しない。
- (5) 飲食店営業のうち、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合にあつては、3の項(8)、(9)、(12)、(13)、(16)及び(17)並びに前項(7)の基準を適用しない。
- (6) 魚介類販売業のうち、自動車において行う営業にあつては、3の項(12)、(13)及び(16)の基準を適用しない。
- (7) 食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、3の項(12)、(13)及び(16)並びに4の項(5)の基準を適用しない。
- (8) 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、1の項から4の項までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。
- ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- イ 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- ウ 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- エ 製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。
- (9) 密封包装食品製造業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあつては、1の項から4の項までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。
- ア 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- イ 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- ウ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

別表第2（第2条関係）

1 飲食店営業

- (1) 自動車において調理をする場合（従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合を除く。）にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
- ア 簡易な営業にあつては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

イ 比較的大量の水を要しない営業にあつては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

ウ 比較的大量の水を要する営業にあつては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

(2) 臨時的な行事に付随して仮設の店舗において簡易な調理をする場合にあつては、次のいずれかに該当すること。

ア 屋台型臨時営業（現地で加熱調理する食品又は調理工程が単純な食品を1品目提供する営業をいう。別表第4の4の項において同じ。）は、次に掲げる要件を満たすこと。

(ア) 屋根及び側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には衛生的に保管できる構造の施設であること。

(イ) 水栓及び蓋の付いた容量18リットル以上の飲用に適する水を供給する容器を備えること。

(ウ) 器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。

(エ) 十分な容量の廃水容器を備えること。

(オ) 食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備を必要に応じて有すること。

(カ) 廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に保管するための蓋の付いた容器を備えること。

(キ) 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。

イ 簡易固定型臨時営業（非加熱の食肉、魚介類及び鶏卵、生クリーム並びにソフトクリーム以外の食品を1品目又は複数品目提供する営業をいう。）は、次に掲げる要件を満たすこと。

(ア) 施設は屋根、内壁及び床を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、かつ、耐水性及び耐久性を有し、じんあい、昆虫等の侵入を防止できる構造であること。

(イ) 施設内は、取り扱う食品の品目及び取扱量に応じた、十分な広さを有すること。

(ウ) 施設内は、十分な明るさを有する構造であること。

(エ) 施設には、取り扱う食品に応じ40リットル以上又は80リットル以上の飲用に適する水を供給する給水タンク及びそれと同等の容量の廃水タンクを備えること。

(オ) 施設内には、作業に適した十分な大きさの流水式洗浄設備及び従事者専用の流水式手洗い設備を使用に適した位置に設けること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。

(カ) 食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備を必要に応じて有すること。

(キ) 廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に保管するための蓋の付いた容器を備えること。

(ク) 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えるとともに、必要に応じて洗浄消毒が可能な器具等を備えること。

(ケ) 営業に必要な電力が供給される構造又は電源装置を食品衛生上支障ない箇所に備えるこ

と。ただし、営業に当たって電力を要しない場合はこの限りでない。

(3) 従業者が常駐せず、全自動調理機により調理された食品を販売する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 施設（全自動調理機を含む。イ及びカにおいて同じ。）の全体の衛生状況を確認するための監視設備を有すること。

イ 施設に異常が生じた場合に、当該施設の営業者が全自動調理機を停止することができる機能を有すること。

ウ 全自動調理機が、原材料の温度、調理の工程等の状況を監視し、異常が生じた場合に自動的に停止する機能を有すること。

エ 全自動調理機が、外部からの汚染等を防止する構造を持つ、調理後の食品に係る保管設備を有すること。

オ 全自動調理機が、調理後の食品について、一定の時間を経過した場合には、当該食品を提供しない機能を有すること。

カ 施設に異常が生じた場合に当該施設の営業者と連絡ができるよう、当該営業者の連絡先の掲示を行うこと。

2 調理の機能を有する自動販売機（屋内に設置され、容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

(1) ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合にあっては、この限りでない。

(2) 床面は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不浸透性材料の材質であること。

3 食肉販売業

(1) 処理室を有すること。

(2) 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。

(3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。

(4) 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

4 魚介類販売業

(1) 原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、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。

(2) 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。

(3) 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあつては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。

(4) かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 必要に応じて浄化設備を有すること。

イ かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。

ウ かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

(5) 自動車において行う営業にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 1日の営業において18リットル以上の水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。ただし、自動車において魚介類を身おろし又は切り身に調理する場合は、200リットル以上の貯水設備とする。

イ 自動車において魚介類を身おろし又は切り身に調理する場合は、食品等の流水式洗浄設備及び処理台が設けられていること。

5 魚介類競り売り営業

(1) 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷をする場所を有し、必要に応じて区画されていること。

(2) 必要に応じて冷蔵又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。

(3) 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあつては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。

6 集乳業

(1) 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。

(2) 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。

7 乳処理業

(1) 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあつては貯蔵及び受入検査をする室又は場所を、検査を外部委託する施設にあつては受入検査をする室又は場所を有することを要しない。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

(3) 製品が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。

(4) 生乳の検査をする室又は場所は、生乳の検査をするために必要な設備を有すること。

8 特別牛乳搾取処理業

(1) 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

- (2) 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあつては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。
- (3) 製品が摂氏10度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。

9 食肉処理業

- (1) 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。
- (4) 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- (5) 生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - ア とさつ放血室（とさつ及び放血をする場合に限る。）及び剥皮をする場所並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。
 - イ 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。
 - ウ 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。
 - エ 洗浄消毒設備は、摂氏60度以上の温湯及び摂氏83度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。
- (6) 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - ア 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。
 - イ 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第17第4号イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあつては、成獣1頭当たり約100リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。
 - ウ 廃水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

エ 車外において剥皮をする場合にあつては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じんあい等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。

(7) 血液を加工する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室及び冷蔵又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあつては、運搬器具を洗浄及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。

イ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。

ウ 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。

10 食品の放射線照射業

(1) 専用の照射室を有すること。

(2) 適切な照射線量を正確に調整できるベルトコンベア及び照射設備を有すること。

(3) 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。

11 菓子製造業

(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。
なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を備えること。

(3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。

(4) シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんを製造する場合にあつては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。

(5) 自動車において製造をする場合にあつては、1の項(1)の要件を満たすこと。

12 アイスクリーム類製造業

(1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。

13 乳製品製造業

(1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、

作業区分に応じて区画されていること。

- (2) 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をするための設備を有すること。

14 清涼飲料水製造業

- (1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造（ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあっては製造に限る。）をする室又は場所を有し、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。なお、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。
- (2) 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所にある場合は、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。

15 食肉製品製造業

- (1) 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、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。
- (2) 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、くん煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。

16 水産製品製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、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又は場所を有すること。なお、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。
- (2) 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- (3) 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、くん煙、ばい焼、脱水、冷却等をするための設備を備えること。
- (4) 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。
- (5) 魚肉練り製品を製造する場合にあっては、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に播(らい)漬及び殺菌（魚肉のすり身を製造する場合を除く。）に必要な設備を有すること。
- (6) かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - ア 必要に応じて浄化設備を有すること。
 - イ かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。
 - ウ かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

17 氷雪製造業

製品の製造及び保管をし、必要に応じて製品の調整及び包装をする室又は場所を有すること。なお、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。

18 液卵製造業

- (1) 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、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。

- (2) 製品を製造する室又は場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。
- (3) 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏8度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下15度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。

19 食用油脂製造業

- (1) 原材料の保管設備並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、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。
- (2) 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にある場合は、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を有すること。
- (3) マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所にある場合は、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を有すること。

20 みそ又はしょうゆ製造業

- (1) 製麴(きく)をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、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。また、包装充填をする室又は場所にある場合は、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。
- (2) しょうゆを製造する場合にあっては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。
- (3) みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合にあっては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

21 酒類製造業

- (1) 製造する品目に応じて、製麴(きく)をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成(蒸留及び圧搾を含む。)をし、並びに製品の包装充填及び保管をする室又は場所を有すること。なお、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。
- (2) 製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立をする設備を有すること。
- (3) 製造する品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴(きく)、糖化、煮沸、発酵、蒸留、圧搾、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓に必要な設備等を有すること。

22 豆腐製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、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。
- (2) 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて包装する

ための設備を有すること。

(3) 無菌充填豆腐を製造する場合にあっては、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備を備えること。

(4) 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあっては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をする設備を備えること。

23 納豆製造業

(1) 原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有すること。なお、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。

(2) 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。

24 麺類製造業

(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をする室又は場所を有すること。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。

(2) 原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所にある場合は、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、ゆで、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。

25 そうざい製造業及び複合型そうざい製造業

(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、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。

(2) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

(3) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。

26 冷凍食品製造業及び複合型冷凍食品製造業

(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、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。

(2) 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。

(3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

(4) 製品が摂氏零下15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

27 漬物製造業

(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、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。

(2) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。

(3) 浅漬を製造する場合にあっては、製品が摂氏10度以下となるよう管理することができる機

能を備える冷蔵設備を有すること。

28 密封包装食品製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、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。
- (2) 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

29 食品の小分け業

- (1) 原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、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。
- (2) 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。

30 添加物製造業

- (1) 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、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。
- (2) 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を有すること。添加物製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。
- (3) 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、当該試験に必要な設備を有する他の機関を利用して自らの責任において当該添加物の試験検査をする場合であって、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。
- (4) 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあっては、添加物の製造に使用する機械器具が区画されていること。ただし、添加物及び添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であって、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第13条第1項の基準及び規格に適合する場合は、この限りでない。

別表第3（第2条関係）

- 1 飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。
 - (2) 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
 - (3) 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
 - (4) 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が摂氏4度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が摂氏零下15度以下となるよう管理することが

できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。

(5) 生食用食肉を加工する施設にあっては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。

2 飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。

(2) ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

(3) ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏零下18度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

別表第4 (第3条関係)

手数料徴収に係る事務	手数料の名称	金額 (新規)	金額 (継続)
1 法第26条第1項の規定に基づく製品検査	製品検査手数料	(1) 簡易な検査 1万7,750円 (2) 複雑な検査 3万2,780円 (3) 特に複雑な検査 4万5,100円	
2 法第48条第6項第3号の規定に基づく食品衛生管理者の養成施設の登録の申請に対する審査	食品衛生管理者養成施設登録申請手数料	15万90円	
3 法第48条第6項第4号の規定に基づく食品衛生管理者の講習会の登録の申請に対する審査	食品衛生管理者講習会登録申請手数料	9万20円	
4 法第55条第1項の規定に基づく飲食店営業の許可の申請に対する審査	飲食店営業許可申請手数料	(1) 屋台型臨時営業 4,000円 (2) (1)以外の営業 1万6,000円	(1) 屋台型臨時営業 3,000円 (2) (1)以外の営業 1万2,000円
5 法第55条第1項の規定に基づく調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業の許可	調理の機能を有する自動販売機営業許可申請手数料	9,600円	7,200円

の申請に対する審査			
6 法第55条第1項の規定に基づく食肉販売業の許可の申請に対する審査	食肉販売業許可申請手数料	9,600円	7,200円
7 法第55条第1項の規定に基づく魚介類販売業の許可の申請に対する審査	魚介類販売業許可申請手数料	9,600円	7,200円
8 法第55条第1項の規定に基づく魚介類競り売り営業の許可の申請に対する審査	魚介類競り売り営業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
9 法第55条第1項の規定に基づく集乳業の許可の申請に対する審査	集乳業許可申請手数料	9,600円	7,200円
10 法第55条第1項の規定に基づく乳処理業の許可の申請に対する審査	乳処理業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
11 法第55条第1項の規定に基づく特別牛乳搾取処理業の許可の申請に対する審査	特別牛乳搾取処理業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
12 法第55条第1項の規定に基づく食肉処理業の許可の申請に対する審査	食肉処理業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
13 法第55条第1項の規定に基づく食品の放射線照射業の許可の申請に対する審査	食品の放射線照射業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
14 法第55条第1項の規定に基づく菓子製造業の許可の申請に対する審査	菓子製造業許可申請手数料	1万4,000円	1万500円
15 法第55条第1項の規定に基づくアイスクリーム類製造業の許可の申請に	アイスクリーム類製造業許可申請手数料	1万4,000円	1万500円

対する審査			
16 法第55条第1項の規定に基づく乳製品製造業の許可の申請に対する審査	乳製品製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
17 法第55条第1項の規定に基づく清涼飲料水製造業の許可の申請に対する審査	清涼飲料水製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
18 法第55条第1項の規定に基づく食肉製品製造業の許可の申請に対する審査	食肉製品製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
19 法第55条第1項の規定に基づく水産製品製造業の許可の申請に対する審査	水産製品製造業許可申請手数料	1万6,000円	1万2,000円
20 法第55条第1項の規定に基づく冰雪製造業の許可の申請に対する審査	冰雪製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
21 法第55条第1項の規定に基づく液卵製造業の許可の申請に対する審査	液卵製造業許可申請手数料	1万4,000円	1万500円
22 法第55条第1項の規定に基づく食用油脂製造業の許可の申請に対する審査	食用油脂製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
23 法第55条第1項の規定に基づくみそ又はしょうゆ製造業の許可の申請に対する審査	みそ又はしょうゆ製造業許可申請手数料	1万6,000円	1万2,000円
24 法第55条第1項の規定に基づく酒類製造業の許可の申請に対する審査	酒類製造業許可申請手数料	1万6,000円	1万2,000円
25 法第55条第1項の規定	豆腐製造業許可申請手	1万4,000円	1万500円

に基づく豆腐製造業の許可の申請に対する審査	数料		
26 法第55条第1項の規定に基づく納豆製造業の許可の申請に対する審査	納豆製造業許可申請手数料	1万4,000円	1万500円
27 法第55条第1項の規定に基づく麺類製造業の許可の申請に対する審査	麺類製造業許可申請手数料	1万4,000円	1万500円
28 法第55条第1項の規定に基づくそうざい製造業の許可の申請に対する審査	そうざい製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
29 法第55条第1項の規定に基づく複合型そうざい製造業の許可の申請に対する審査	複合型そうざい製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
30 法第55条第1項の規定に基づく冷凍食品製造業の許可の申請に対する審査	冷凍食品製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
31 法第55条第1項の規定に基づく複合型冷凍食品製造業の許可の申請に対する審査	複合型冷凍食品製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
32 法第55条第1項の規定に基づく漬物製造業の許可の申請に対する審査	漬物製造業許可申請手数料	1万4,000円	1万500円
33 法第55条第1項の規定に基づく密封包装食品製造業の許可の申請に対する審査	密封包装食品製造業許可申請手数料	2万1,000円	1万5,750円
34 法第55条第1項の規定に基づく食品の小分け業の許可の申請に対する審査	食品の小分け業許可申請手数料	1万4,000円	1万500円

査			
35 法第55条第1項の規定 に基づく添加物製造業の 許可の申請に対する審査	添加物製造業許可申請 手数料	2万1,000円	1万5,750円