

営業施設の基準について

営業施設の基準は、高知県食品衛生法施行条例により定められています。各業種の共通基準は、27項目あり、主な項目について以下のとおり抜粋しました。共通基準の全項目については、裏面をご覧ください。業種別の個別基準もありますので、詳細は高知市保健所までお問い合わせください。

区画

製造場及び客席は、隔壁等により住居等と区画すること。

営業専用

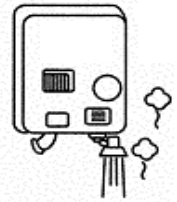
家庭等の台所と共用はできません。

床・内壁の構造

床及び床面から1メートルまでの内壁は、耐水性材料を用いること。開放する窓には網戸を設けること。

殺菌設備

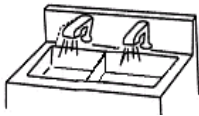
機械器具類を熱湯等で殺菌できる設備を設けること。



流水式洗浄設備及び手洗い設備 ※手洗い設備はシンクでも可

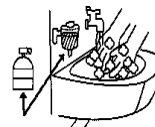
原材料、機械器具類、容器包装等の流水式洗浄設備及び手洗い設備を設けること。
手洗い設備は流水式で、消毒・殺菌効果のある石鹼液を備えること。

例) ○シンク2槽



シンクが2槽で、左図のように隣り合っている場合は、それぞれに蛇口が必須。

○シンク1槽+手洗い設備



シンクが1槽のみの場合は、調理場内に左図のような手洗い設備が必須。

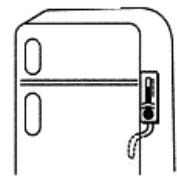
廃棄物容器

不浸透性(プラスチック、金属等)でふたつきの廃棄物容器を備えること。



温度計

冷蔵設備には、見やすい位置に温度計を備えること。



滅菌装置の設置

水道水以外の水を使用する場合は、給水設備に滅菌装置を設置し、年1回以上水質検査を実施すること。

※申請時に水質検査成績書の添付が必要です。

トイレ専用の手洗い設備

トイレに流水式で消毒・殺菌効果のある石鹼液を備えた手洗い設備を設けること。

※洗浄タンクは手洗い設備とは認められません。



高知県食品衛生法施行条例(抜粋)

共通の基準は、(1)から(27)までに掲げるとおりとする。

- (1) 施設は、適当な方法で住居等と区画すること。
- (2) 施設は、不潔な場所に位置しないこと。ただし、衛生上必要な措置のある場合は、この限りでない。
- (3) 施設は、営業専用のものであること。ただし、2種類以上の営業をする場合において、知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、共用することができる。
- (4) 施設は、食品取扱量に応じ、必要な広さを有すること。
- (5) 施設の天井は、すき間がなく、清掃しやすく、明るい色であること。
- (6) 施設の内壁は、床面から1メートル以上の高さまで耐水性材料を用い、平滑で清掃しやすい構造にすること。
- (7) 施設の床は、耐水性材料を用い、平滑で適当なこう配のある構造とし、必要に応じてふたのある排水溝を設けること。
- (8) 施設の照明は、作業面で50ルクス以上の明るさとする。
- (9) 施設は、換気が十分に行われる構造であること。ただし、煙、蒸気、高熱等を発散する場合にあっては、換気フード、換気扇等を設けること。
- (10) 施設の排水溝は、耐水性材料を用い、清掃に便利な構造であること。
- (11) 施設には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。
- (12) 施設には、流水式で消毒薬等を備えた手洗設備を設けること。
- (13) 施設には、食品取扱器具類を衛生的に保管できる設備を設けること。
- (14) 施設には、清潔な専用の白衣等の作業衣、帽子等を備え、必要に応じ更衣室を設けること。
- (15) 施設の周囲は、清掃しやすくし、必要に応じて排水溝を設けること。
- (16) 施設には、原材料、機械器具類、容器包装等の流水式洗浄設備を設けること。
- (17) 施設には、食品を取り扱う機械器具類及び容器を熱湯、蒸気又は公衆衛生上無害な殺菌剤で殺菌できる設備を設けること。
- (18) 施設には、食品及び添加物を取り扱う器具類、容器及び包装材料を衛生的に保管できる設備を設けること。
- (19) 原材料、半製品及び製品を保管するための設備を設けるときは、ねずみ、昆虫、じんあい等を防ぐことができる構造とし、温度、湿度及び日光に影響されない位置に設けること。
- (20) 食品添加物を使用する施設にあっては、専用の保管設備を設け、かつ、専用の計量器を備えること。
- (21) 冷蔵設備、加熱設備その他温度及び圧力を調節する必要のある設備には、見やすい位置に温度計、圧力計その他必要な計器を備えること。
- (22) 施設には、水道水又は登録水質検査機関で飲用に適すると認められた水を豊富に供給できる設備を設けること。
- (23) 水道水以外の水を使用する場合は、給水設備に滅菌装置があること。ただし、乳類販売業、食肉販売業(包装された肉等を包装のまま仕入れ、そのまま販売する場合)、魚介類販売業(包装された生鮮魚介類を包装のまま仕入れ、そのまま販売する場合)及び食品の放射線照射業にあっては、この限りでない。
- (24) 井戸水は、完全な閉鎖式の構造で、便所、汚水だめ、動物飼育場等から汚染されない位置にあること。
- (25) 施設には、不浸透性材料で作られ、ふた付きで十分な容量があり、汚液及び汚臭が漏れない構造の廃棄物容器を備えること。
- (26) 施設には、公衆衛生上支障のない使用に便利な位置に従業員用の便所を設け、及び客室を設ける業態にあっては、客用の便所を設けるものとし、これらの便所には、利用度に応じた数の便器を設け、ねずみ、昆虫等を防ぐ設備及び流水式で消毒薬等を備えた手洗設備を設けること。
- (27) 生食用食肉の加工又は調理を行う施設にあっては、別途要件を満たすこと。

※上記に加えて、業種別の個別基準もありますので、詳細は高知市保健所までお問い合わせください。

更新時の調査においても、営業施設の基準を満たしていなければ許可更新できない場合があります。施設設備等の確認をするために、更新時期が近づいたら、早めに申請をしてください。

【お問合せ先】 高知市保健所生活食品課 TEL(088)822-0588 FAX(088)822-1880

高知県食品衛生法施行条例

別表第2(第4条関係)

項 公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設の基準

1 共通の基準は、(1)から(27)までに掲げるとおりとする。

(1) 施設は、適当な方法で住居等と区画すること。

(2) 施設は、不潔な場所に位置しないこと。ただし、衛生上必要な措置のある場合は、この限りでない。

(3) 施設は、営業専用のものであること。ただし、2種類以上の営業をする場合において、知事が公衆衛生上支障がないと認めたときは、共用することができる。

(4) 施設は、食品取扱量に応じ、必要な広さを有すること。

(5) 施設の天井は、隙間がなく、清掃しやすく、明るい色であること。

(6) 施設の内壁は、床面から1メートル以上の高さまで耐水性材料を用い、平滑で清掃しやすい構造にすること。

(7) 施設の床は、耐水性材料を用い、平滑で適当な勾配のある構造とし、必要に応じ、蓋のある排水溝を設けること。

(8) 施設の照明は、作業面で50ルクス以上の明るさとすること。

(9) 施設は、換気が十分に行われる構造であること。ただし、煙、蒸気、高熱等を発散する場合にあっては、換気フード、換気扇等を設けること。

(10) 施設の排水溝は、耐水性材料を用い、清掃に便利な構造であること。

(11) 施設には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。

(12) 施設には、流水式で消毒薬等を備えた手洗設備を設けること。

(13) 施設には、食品取扱器具類を衛生的に保管することができる設備を設けること。

(14) 施設には、清潔な専用の白衣等の作業衣、帽子等を備え、必要に応じ、更衣室を設けること。

(15) 施設の周囲は、清掃しやすくし、必要に応じ、排水溝を設けること。

(16) 施設には、原材料、機械器具類、容器包装等の流水式洗浄設備を設けること。

(17) 施設には、食品を取り扱う機械器具類及び容器を熱湯、蒸気又は公衆衛生上無害な殺菌剤で殺菌することができる設備を設けること。

(18) 施設には、食品及び添加物を取り扱う器具類、容器及び包装材料を衛生的に保管することができる設備を設けること。

(19) 原材料、半製品及び製品を保管するための設備を設けるときは、ねずみ、昆虫、じんあい等を防ぐことができる構造とし、温度、湿度及び日光に影響されない位置に設けること。

(20) 食品添加物を使用する施設にあっては、専用の保管設備を設け、かつ、専用の計量器を備えること。

(21) 冷蔵設備、加熱設備その他温度及び圧力を調節する必要がある設備には、見やすい位置に温度計、圧力計その他必要な計器を備えること。

(22) 施設には、水道水又は登録水質検査機関で飲用に適すると認められた水を豊富に供給することができる設備を設けること。

(23) 水道水以外の水を使用する場合は、給水設備に滅菌装置があること。ただし、乳類販売業、食肉販売業(包装された肉等を包装のまま仕入れた上、そのまま販売する場合に限

る。)、魚介類販売業(包装された生鮮魚介類を包装のまま仕入れた上、そのまま販売する場合に限る。)及び食品の放射線照射業にあつては、この限りでない。

(24) 井戸水は、完全な閉鎖式の構造で、便所、汚水だめ、動物飼育場等から汚染されない位置にあること。

(25) 施設には、不浸透性材料で作られ、蓋付きで十分な容量があり、汚液及び汚臭が漏れない構造の廃棄物容器を備えること。

(26) 施設には、公衆衛生上支障のない使用に便利な位置に従業員用の便所を設け、及び客室を設ける業態にあつては、客用の便所を設けるものとし、これらの便所には、利用度に応じた数の便器を設け、ねずみ、昆虫等を防ぐ設備及び流水式で消毒薬等を備えた手洗設備を設けること。

(27) 生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))であつて、生食用として販売するものに限る。以下この表において同じ。)の加工又は調理を行う施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。ただし、調理のみを行う施設にあつては、カ及びキに掲げる要件を除く。

ア 生食用食肉を加工し、又は調理する場所が他の設備と明確に区分された場所であること。

イ 加工中(加熱殺菌をする場合を除く。)又は調理中の生食用食肉の表面温度を摂氏10度以下に保たせることができる設備を設けること。

ウ 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であつて、生食用食肉の加工又は調理のための専用のもを設けること。

エ 生食用食肉を温湯により消毒する際に摂氏83度以上の温湯を給湯することができる設備を設けること。

オ 生食用食肉が接触する設備及び器具は、専用のもを備えること。

カ 生食用食肉の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設け、当該設備による加熱殺菌の際の温度を正確に測定することができる計器を備えること。

キ 生食用食肉の加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する設備を設けること。ただし、大型冷蔵庫等を生食用食肉の原料肉及び加熱殺菌後の生食用食肉の双方に用いる場合は、両者を区分して冷却することができる設備であること。

2 業種別基準は、(1)から(34)までに掲げるとおりとする。

(1) 飲食店営業に係る基準

ア 調理室及び原料貯蔵設備を設けること。

イ 調理室は、専用とし、調理台、ステンレス製又はタイル製の流水式洗浄設備、瞬間湯沸器、温水器等の給湯設備その他必要な設備を設けること。

ウ 生食用食品を調理するまな板及び包丁は、専用のもを備えること。

エ 冷凍食品を取り扱う場合は、調理室に冷凍庫を備えること。

オ 仕出し、旅館及び料理店にあつては、配膳台又は配膳棚を設けること。

カ 主として仕出し及び弁当を調製する業態にあつては、放冷場及び包装場を設けること。

キ 客室を有する場合にあつては、客室に流水式で消毒薬等を備えた手洗設備を設けること。

(2) 喫茶店営業に係る基準

(1)に同じ。ただし、(1)のオ及びカを除く。

(3) 菓子製造業に係る基準

- ア 原材料置場、製造場、容器具類洗浄場、製品置場及び放冷室を設け、必要に応じ、発酵室、包装室及び冷蔵設備を設けること。
- イ 包装室には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、ステンレス製又は合成樹脂製の包装台を設けること。
- ウ 運搬用具には、防じん設備を設けること。

(4) あん類製造業に係る基準

- ア 原材料置場、製造室、容器具類洗浄場及び製品置場を設けること。
- イ 製造室には、豆洗機、浸豆槽、煮沸釜、製あん機、沈殿槽その他製造に必要な設備を設けること。
- ウ さらにし用水槽は、不浸透性材料で作られ、かつ、清掃しやすい構造であること。
- エ 製品を摂氏 10 度以下に保存することができる冷蔵設備を設けること。
- オ 製品の運搬用具は、防じん設備を設けること。
- カ 乾燥した製品を製造する場合にあっては、防じん設備を有する乾燥室、製品の小分け包装室及び防湿設備を有する製品保管場所を設けること。
- キ シアン化合物を含有する豆類を保管する場合にあっては、専用の保管設備を設けること。
- ク 排水溝には、豆かす沈殿用の十分な大きさ及び数の槽を設けること。

(5) アイスクリーム類製造業に係る基準

- ア 原材料置場、調合室、製造室、容器具類洗浄場及び製品置場を設けること。
- イ 製造室には、かくはん機、ろ過機、殺菌設備、分注機及び氷結設備を設けること。
- ウ 製品置場には、冷凍設備を設けること。
- エ 凍結管を使用して、アイスクリーム類を製造する場合は、アイスクリーム類を凍結管から抜き出すための水槽を設け、その凍結管は、さび止め金属のものとすること。
- オ 乳脂肪を 3 パーセント以上含む製品を製造する場合にあっては、製造工程が一連の機械装置により自動的に行われるように設備されていること。

(6) 乳処理業に係る基準

- ア 受乳室、処理室、瓶詰打栓室、洗瓶場、容器具類洗浄場、製品置場及び検査室を設けること。ただし、瓶詰製品を製造しない場合は、瓶詰打栓室及び洗瓶場の設置については、この限りでない。
- イ 受乳室には、受乳タンク、貯乳タンク、計量機及びろ過装置を設けること。
- ウ 処理室には、ろ過機、殺菌機及び冷却機を設けること。
- エ 殺菌機には、自記温度計を備えること。
- オ 瓶詰打栓室には、自動充填機、打栓機及び検瓶装置を設けること。
- カ 検査室には、原料及び製品の検査に必要な設備を設けること。
- キ 紙製又は合成樹脂製の容器を使用する場合にあっては、これらの殺菌を行う設備、自動充填機及び自動密封設備を設けること。
- ク やぎ乳のみを取り扱う小規模施設にあっては、アからキまでの基準を緩和することができる。

(7) 特別牛乳搾取処理業に係る基準

- ア 搾取場

- (ア) 牛舎、搾乳室、器具取扱室、飼料取扱室、飼料調理室、隔離室及び産室を設けること。
- (イ) 各室には、給水及び洗浄設備を設けること。
- (ウ) 牛舎には、汚物だめ及び汚水だめを設けること。汚物だめ及び汚水だめは、牛舎から2メートル以上、処理場から5メートル以上離れたところに設けること。
- (エ) 汚物だめは、耐水性材料を用い、屋根を設け、汚物の散乱しない構造とすること。
- (オ) 汚水だめは、耐水性材料で作製し、その周縁は、地上より高くし、密閉することができる構造とすること。
- (カ) 搾乳室には、牛体洗浄場を設けること。
- (キ) 器具取扱室には、蒸気消毒又はこれと同等以上の効力を有する消毒設備を設けること。
- (ク) 隔離室は、別棟とすること。

イ 処理場

別棟とし、その基準は、(6)に同じ。

(8) 乳製品製造業に係る基準

- ア 受乳室、原材料置場、製造室、容器具類洗浄場、製品置場及び検査室を設けるほか、製造品目に応じ、分離室、調合室、発酵室、洗瓶室、冷蔵設備、包装室及び缶詰又は瓶詰室を設けること。
- イ 受乳室には、ろ過装置を有する受乳槽を設けること。
- ウ 製造室には、殺菌機、冷却機、自動瓶・缶詰打栓機その他製造に必要な設備を有すること。
- エ 殺菌機には、自記温度計を備えること。
- オ 瓶詰製品を製造する場合にあっては、自動充填機、打栓機及び検瓶装置を設けること。
- カ 検査室には、原料及び製品の検査に必要な設備を設けること。
- キ 紙製又は合成樹脂製の容器を使用する場合にあっては、これらの殺菌を行う設備、自動充填機及び自動密封設備を設けること。

(9) 集乳業に係る基準

- ア 受乳室、原料取扱室、冷却保存場、容器具類洗浄場及び検査室を設けること。
- イ 冷却保存場には、原乳を摂氏10度以下に保存することができる設備を設けること。

(10) 乳類販売業に係る基準

- ア 販売場、製品置場及び空瓶置場を設けること。ただし、取扱量が少ない場合であつて、かつ、販売場内に製品を摂氏10度以下に保存することができる冷凍機付きショーケースが設けられている場合には、製品置場の設置については、この限りでない。
- イ 製品を摂氏10度以下に保存することができる冷蔵設備を設けること。
- ウ 空瓶置場には、空瓶を衛生的に保管することができる設備を設けること。

(11) 食肉処理業に係る基準

- ア 食肉置場、処理場、容器具類洗浄場、汚物処理施設及び製品置場を設けるほか、生きた鳥類を取り扱う場合には、荷置場を設けること。
- イ 処理場には、処理室及び包装室を設けるほか、とさつ、放血、脱毛等の処理を行う

場合には、とさつ処理室を設けること。ただし、処理量が少ない場合であって、かつ、処理室内で包装しても衛生上支障がないと認められるものは、包装室の設置については、この限りでない。

ウ 食肉を摂氏 10 度以下に保存することができる冷蔵設備を設けること。

エ 処理前の生体又はと体の搬入場所と処理後の食肉等の搬出場所とは、区別すること。

オ 汚物処理施設には、汚物だめ、皮、骨、羽毛等の置場及び廃棄物置場を設けること。

カ 汚物処理施設は、コンクリートその他耐水性材料で作成し、密閉することができ、汚液及び汚臭が漏れない構造のものとする。

キ 血液及び汚水の処理設備を設けること。ただし、終末処理場の下水道に血液及び汚水を流出させる場合は、この限りでない。

(12) 食肉販売業に係る基準

ア 食肉置場、処理室及び販売場を設けること。

イ 食肉を摂氏 10 度以下に保存することができる冷蔵設備を設けること。

ウ 処理室には、食肉の処理に必要な器具を備え、かつ、骨を衛生的に保存することができる設備を設けること。

エ 販売場には、食肉を摂氏 10 度以下に保存することができる冷凍機付きショーケースを設けること。

オ 食肉及びその製品を細切するときは、専用のまな板及び包丁を備えること。

カ 食肉の行商にあつては、次によること。

(ア) 清潔な蓋のある保管容器を備えること。

(イ) 保管容器及び食品取扱器具のうち食品に直接接触する部分は、耐水性で、洗浄しやすく、加熱又はその他の殺菌が可能なものであること。

(ウ) 保管容器には、食品取扱器具を衛生的に保管することができる設備を設けること。

(エ) 食肉を摂氏 10 度以下に保存することができる冷蔵設備を設けること。

(13) 食肉製品製造業に係る基準

ア 原材料保管室、骨抜解体室、漬込室、製造室、製品保管室及び汚物処理施設を設け、製造工程中に熟成を行う場合は、熟成室を設けること。

イ 食肉又は製品を摂氏 10 度以下に保存することができる冷蔵設備を設けること。

ウ 汚物処理施設には、汚物だめ、皮、骨等の置場及び廃棄物置場を設けること。

エ 汚物処理施設は、コンクリートその他不浸透性材料で作成し、密閉することができ、汚液及び汚臭が漏れない構造のものとする。

(14) 魚介類販売業に係る基準

ア 販売場及び生食用取扱場を設けること。

イ 販売場には、魚介類を摂氏 10 度以下に保存することができる冷凍機付きショーケースを設けること。

ウ 生食用取扱場には、専用の包丁及びまな板を備えること。

(15) 魚介類競り売り営業に係る基準

ア 荷扱場、競り場、処理場及び一時保管場所を設け、必要に応じ、洗場、冷蔵庫等を設けること。

イ 生鮮魚介類にあつては摂氏 10 度以下に、冷凍魚介類にあつては摂氏氷点下 25 度以

下に保存することができる冷蔵庫又は冷凍庫を設けること。

ウ 敷地内には、汚物処理設備並びに運搬用具の保管設備及び洗浄設備を設けること。

エ 食品取扱場所の入口には、流水式足洗設備を設けること。

(16) 魚肉練り製品製造業に係る基準

ア 原材料保管室、下処理場、製造室、薫煙室、蒸煮釜場、包装室、容器具類洗浄場及び製品置場を設けること。ただし、薫煙を行わない場合には、薫煙室の設置については、この限りでない。

イ 製造室には、放冷設備を設けること。

ウ 製造室には、蒸し枠又は製品を載せた枠が直接地面に触れないための高さ 30 センチメートル以上の台を設けること。

(17) 食品の冷凍又は冷蔵業に係る基準

ア 冷凍業にあつては、荷扱場、下処理場、処理加工室、包装室、冷凍予備室及び凍結室又は冷蔵室を設けること。ただし、冷凍食品の製造を行わない場合には、下処理場、処理加工室及び包装室の設置については、この限りでない。冷蔵業にあつては、荷扱場及び冷蔵室を設けること。

イ 冷凍予備室、凍結室及び冷蔵室には、食品を直接床に置かないための必要な設備を設けること。

ウ 冷凍食品を製造する場合にあつては、下処理場に原材料の洗浄設備を設けること。

(18) 食品の放射線照射業

コンベヤー等の装置は、所定の移動速度が確実に維持される性能のものであり、機械油等によって食品を汚染することのない構造であること。

(19) 清涼飲料水製造業に係る基準

ア 原材料保管室、調合室、洗瓶場、製造室、器材置場、容器具類洗浄場及び製品置場を設けること。

イ 製造前に原料の前処理を必要とする場合は、原料処理室を設けること。

ウ 製造室には、調合タンク、原水、原液及び製品のろ過殺菌設備及び充填設備並びに打栓機又は密封設備を設けること。

エ 炭酸を含有する製品を製造する場合は、原液を摂氏 15 度以下に冷却することができる設備を設けること。

オ 検瓶装置を設けること。

(20) 乳酸菌飲料製造業に係る基準

ア 原材料保管室、製造場、充填場、容器具類洗浄場、製品置場及び検査室を設けること。

イ 原液を摂氏 10 度以下に保存することができる冷蔵設備を設けること。

ウ 製造室には、原水殺菌機、分注機、打栓機その他製造に必要な設備を設けること。

(21) 氷雪製造業に係る基準

ア 製氷室及び貯氷室を設けること。

イ 製氷室には、氷結管、かくはん用エアーパープ及びブライン受けを備えること。

ウ 氷結管には、上蓋及び中蓋を設けること。

エ エアーパープには、圧入空気の異物除去装置を設けること。

(22) 氷雪販売業に係る基準

ア 販売場及び貯氷室を設けること。

イ 販売場及び貯氷室には、氷を直接床に置かないための適当な設備を設けること。

(23) 食用油脂製造業に係る基準

ア 原料置場、製造場、容器具類洗浄場及び製品置場を設けること。

イ 製造室には、前処理設備(原料の精選、破碎、圧べん、乾燥、ばい煎、蒸煮等ができる設備をいう。)、搾油設備(圧搾機、抽出機等をいう。)、精製設備(ろ過、湯洗、脱ガム、脱酸、脱色、脱臭、脱ろう等ができる装置又は設備をいう。)及び殺菌設備を設けるほか、充填機、打栓機、巻締機等を設けること。

(24) マーガリン又はショートニング製造業に係る基準

ア 原材料置場、原料処理室、製造室、包装室、容器具類洗浄場、製品置場及び検査室を設けるほか、缶詰又は瓶詰製品を製造する場合にあっては、缶詰又は瓶詰室を設けること。

イ 製造室には、溶解槽、殺菌機、発酵槽、冷却機等を設け、かつ、製造工程が一連の機械装置により、自動的に行うことができるよう設備すること。

ウ 製品を摂氏 10 度以下に保存することができる冷蔵設備を設けること。

(25) みそ製造業に係る基準

原材料置場、原料処理場、こうじ室、醸成室、充填包装室、容器具類洗浄場及び製品置場を設けること。

(26) 醬(しょう)油製造業に係る基準

ア 原材料置場、原料処理場、こうじ室、醸成室、圧搾場、火入場、分解室、充填包装室、容器具類洗浄場及び製品置場を設けること。ただし、アミノ酸醬(しょう)油を製造しない場合は、分解室の設置については、この限りでない。

イ 製品の殺菌設備を設けること。

ウ 瓶詰製品を製造する場合にあっては、洗瓶装置、充填機、打栓機及び検瓶装置を設けること。

エ こうじ室及び醸成室には、専用の履物を備えること。

(27) ソース類製造業に係る基準

ア 原材料置場、原料処理室、熟成室、充填包装室、容器具類洗浄場及び製品置場を設けること。

イ 原料処理室には、必要に応じ、原材料の洗浄及び下処理設備を設けること。

ウ 瓶詰製品を製造する場合にあっては、洗瓶装置、充填機、打栓機及び検瓶装置を設けること。

(28) 酒類製造業に係る基準

ア 原材料置場、原料処理室、こうじ室、醸成室、圧搾場、火入場、充填包装室、容器具類洗浄場、製品置場及び検査室を設けること。

イ 瓶詰製品を製造する場合にあっては、自動洗瓶機、自動充填機、打栓機及び検瓶装置を設けること。

ウ こうじ室及び醸成室には、専用の履物を備えること。

(29) 豆腐製造業に係る基準

ア 原材料置場、製造場、容器具類洗浄場及び製品置場を設けること。

イ さび止め金属製の型箱及び寄せおけを備えること。

ウ 製品を保管する水槽は、不浸透性材料で作られ、かつ、冷却水を絶えず注入することができる構造とすること。

エ 製品の運搬用具には、防じん設備を設けること。

オ 油揚げを製造する場合にあっては、金属製の油切り設備を設けること。

(30) 納豆製造業に係る基準

ア 原材料置場、発酵室、製造場、乾燥室、包装室、容器具類洗浄場及び製品置場を設けること。ただし、乾燥工程を必要としない場合は、乾燥室の設備については、この限りでない。

イ 製品置場には、必要に応じ、冷蔵設備を設けること。

(31) 麺類製造業に係る基準

ア 原料置場、製造場、容器具類洗浄場及び製品置場を設けること。

イ 製造場には、ゆで麺類を製造する場合にあっては加工室を、乾麺類を製造する場合にあっては乾燥場及び包装室を設けること。

ウ 天日乾燥の乾燥室には、じんあいの付着を防止する設備を設けること。

エ 加工室には、冷却用水槽及び水切り設備を設けること。

(32) 総菜製造業に係る基準

ア 原材料置場、原料処理室、製造室、包装場、容器具類洗浄場及び製品置場を設けること。

イ 原料処理室には、必要に応じ、解凍槽及び原料洗浄設備を設けること。

ウ 製造場には、必要に応じ、放冷設備を設けること。

エ 製造場には、調理台を設け、製造品目に応じ、蒸煮釜、巻締機、打栓機、冷却槽、殺菌機その他製造に必要な設備を設けること。

オ 必要に応じ、製品を摂氏 10 度以下に保存することができる冷蔵設備を設けること。

カ 殺菌設備には、自記温度計を備えること。

(33) 缶詰又は瓶詰食品製造業に係る基準

ア 原材料置場、下処理場、製造加工室、容器具類洗浄場及び製品置場を設けること。

イ 原材料置場には、必要に応じ、冷蔵設備を設けること。

ウ 製造加工室には、充填機、瓶詰機、自動巻締機、打栓機及び自記温度計を備えた殺菌設備を設けること。

(34) 添加物製造業に係る基準

ア 原材料置場、製造室(合成、精製等を行う場所をいう。)、加工室(混合、小分け等を行う場所をいう。)、包装室、製品置場及び検査室を設けること。ただし、製造量が少ない場合であって、かつ、加工室で包装しても衛生上支障がないと認められる場合の包装室の設置及び合成、精製等を行わない場合の製造室の設置については、この限りでない。

イ 製造室及び加工室には、添加物その他の原料を使用量に応じて計量することができる設備を設けるほか、製剤を製造する場合には、自動かくはん装置等を設けること。

ウ 製造室には、容器具類の洗浄及び消毒設備を設けること。

エ 製品を製造し、又は加工するために必要な機械器具は、製品の品質を変えない器材であること。

オ 保存基準が定められている添加物を保存する製品保管室には、所定の基準を保持することができる保存設備を設けること。

カ 検査室には、原材料及び製品の検査に必要な設備を設けること。

キ 製造又は加工の工程において生ずる廃液、廃棄物、ガス等を処理することができる設備を設けること。

一部改正〔平成15年条例44号・17年29号・24年45号〕

【お問合せ先】

高知市保健所 生活食品課

電話：(088)822-0588 FAX：(088)822-1880

〒780-0850 高知市丸ノ内1丁目7番45号

