

最終改正 令和 7 年 6 月 1 日

第一条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第三条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

- 2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行つた者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- 3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

第四条 この法律で食品とは、全ての飲食物をいう。ただし、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和三十五年法律第百四十五号）に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は、これを含まない。

<略>

- 6 この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
- 7 この法律で営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。
- 8 この法律で営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。

<略>

第五条 販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、

清潔で衛生的に行われなければならない。

第十五条 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。

第四十八条 乳製品、第十二条の規定により内閣総理大臣が定めた添加物その他製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であつて政令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生管理者となつて管理する施設については、この限りでない。

＜略＞

6 次の各号のいずれかに該当する者でなければ、食品衛生管理者となることができない。

一 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師

二 学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に基づく大学、旧大学令（大正七年勅令第三百八十八号）に基づく大学又は旧専門学校令（明治三十六年勅令第六十一号）に基づく専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者（当該課程を修めて同法に基づく専門職大学の前期課程を修了した者を含む。）

三 都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者

四 学校教育法 に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令（昭和十八年勅令第三十六号）に基づく中等学校を卒業した者又は厚生労働省令で定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、第一項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に三年以上従事し、かつ、都道府県知事の登録を受けた講習会の課程を修了した者

7 前項第四号に該当することにより食品衛生管理者たる資格を有する者は、衛生管理の業務に三年以上従事した製造業又は加工業と同種の製造業又は加工業の施設においてのみ、食品衛生管理者となることができる。

＜略＞

第五十条 厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。

2 営業者（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。）は、前項の規定により基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

第五十一条 厚生労働大臣は、器具又は容器包装を製造する営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

＜略＞

第五十二条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

＜略＞

第五十四条 都道府県は、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、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、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。

食品衛生法施行令 第35条

食品衛生法施行令（昭和28年8月31日政令第229号） 抜粋

（営業の指定）

第三十五条 法第五十一条の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業は、次のとおりとする。

一 **飲食店営業**（一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、次号に該当する営業を除く。）

＜略＞

三 **食肉販売業**

＜略＞

九 **食肉処理業**（食用に供する目的で食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）第二条第一号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第三条第一項に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいう。）

＜略＞

十五 **食肉製品製造業**（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業をいう。）

＜略＞

二十五 **そうざい製造業**（通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚げ物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業をいい、第十三号、第十六号又は第二十九号に該当する営業を除く。）

＜略＞

三十 **密封包装食品製造業**（密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品をいう。）であつて、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないもの（冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合においてボツリヌス菌その他の耐熱性の芽胞を形成する嫌気性の細菌が増殖するおそれのないことが明らかな食品であつて厚生労働省令で定めるものを除く。）を製造する営業（前各号に該当するものを除く。）をいう。）

最終改正 令和 2 年 12 月 16 日

（趣旨）

第 1 条 この条例は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 54 条の規定による営業の施設の基準並びに食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号。以下「政令」という。）第 8 条第 1 項の規定による食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準を定めるものとする。

（営業の施設の基準）

第 2 条 法第 54 条の規定による公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設の基準は、政令第 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。）に共通する事項については別表第 1、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第 2、法第 13 条第 1 項の規定に基づき定められた基準又は規格に適合する生食用食肉を取り扱う営業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設の基準にあつては別表第 1 及び別表第 2 に掲げる基準に加え、別表第 3 のとおりとする。

2 飲食店営業（短期間の催し等に際して、同一の場所で簡易な施設を臨時に設けて、食品（法第 4 条第 1 項に規定する食品をいう。以下同じ。）の簡易な調理、製造又は販売をする形態のものに限る。）にあつては、前項の規定にかかわらず、当該営業の施設の基準は、別表第 4 のとおりとする。

（適用除外）

第 3 条 前条の規定にかかわらず、知事は、当該営業の施設の立地条件、営業の期間又は営業の形態において特別の事情がある場合で、食品衛生（法第 4 条第 6 項に規定する食品衛生をいう。以下同じ。）上支障がないと認めるときは、当該規定の一部を適用しないことができる。

（食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準）

第 4 条 政令第 8 条第 1 項の規定による食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準は、別表第 5 のとおりとする。

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並びに機械器具の配置及び食品又は添加物（法第 4 条第 2 項に規定する添加物をいう。以下この表及び別表第 2 第 30 項において同じ。）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（法第4条第5項に規定する容器包装をいう。以下同じ。）、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（以下この項及び次項において「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及び消毒の実施等により、衛生管理のための必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。この場合において、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ときは、それらと区画されていること。

3 施設の構造及び設備の基準は、次のとおりとする。

- (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、昆虫等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（以下この表及び別表第2第2項第2号において「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、不浸透性の材料で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性の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が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（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道又は同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水をいう。以下同じ。）又は飲用に適する水（水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水をいう。以下同じ。）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つては、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基準又は規格に食品製造用水（食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品の部B食品一般の製造、加工及び調理基準の項の5に規定する食品製造用水をいう。以下この号において同じ。）の使用について定めがある食品を取り扱う営業における前号の規定の適用については、「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の使用について定めがある食品を取り扱う営業における同号の規定の適用については、「飲用に適する水（水道事業等により供給される

水以外の飲用に適する水をいう。以下同じ。）」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及び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。この場合において、水栓は、洗浄後の手指が再び汚染されることを防止できる構造であること。
- (9) 排水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。
 - 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等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、適切な位置に設置されていること。
- (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項の規定により別に定められた基準又は規格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つては、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、昆虫等が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あり、かつ、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。この場合において、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つては、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、かつ、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つては、当該添加物を専用で保管することができる設備又は場所を有し、かつ、計量器を備えること。

4 機械器具の基準は、次のとおりとする。

- (1) 食品若しく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（以下この項において「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、耐水性の材料で作られ、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つては、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つては、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、加熱、殺菌等の設備には、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業者が作業を理解しやすくするための作業の内容を掲示する設備を有すること。

5 前各項に掲げる基準以外の基準は、次のとおりとする。

- (1) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業にあつては、第3項第15号の基準を適用しない。
- (2) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態 で飲食に供することが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。別表第 2第1項第1号において同じ。）をする場合にあつては、前号の規定によるほか、 次に掲げる基準により営業をすることができる。
 - ア 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品及び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、不浸透性の材料以外の材料を使用することがで きる。
 - イ 排水設備にあつては、取り扱う食品及び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ができる。
 - ウ 冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品及び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ができる。
 - エ 食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ることができ ない構造であれば、区画されていることを要しない。
- (3) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場 合にあつては、第3項第4号、第9号、第12号及び第16号の基準を適用しない。
- (4) 政令第35条第9号に規定する食肉処理業のうち、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、第3項第12号、第13号及び第16号並びに前項第 5号の基準を適用しない。
- (5) 政令第35条第27号及び第28号に規定する営業以外の営業において冷凍食品を 製造する場合は、前各項に掲げるもののほか、次に掲げる要件を満たすこと。
 - 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室又は 場所を有すること。この場合において、室を場所とするときは、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は、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、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ができる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。
- (6) 政令第 35 条第 30 号に規定する営業以外の営業において密封包装食品を製造する場合は、前各項に掲げるもののほか、次に掲げる要件を満たすこと。
- ア 原材料の保管及び前処理又は調合并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。この場合において、室を場所とするときは、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は、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 政令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業であつて自動車において調理をするものの基準は、次のとおりとする。
 - (1) 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ができる貯水設備を有すること。
 - (2) 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ができる貯水設備を有すること。
 - (3) 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ができる貯水設備を有すること。
- 2 政令第 35 条第 2 号に規定する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の基準は、次のとおりとする。
 - (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つては、この限りでない。
 - (2) 床面は、清掃等が容易な不浸透性の材料で作られていること。
- 3 政令第 35 条第 3 号に規定する食肉販売業の基準は、次のとおりとする。
 - (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が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、次に掲げる要件を満たすこと。
- ア 不浸透性の材料で作られていること。
 - イ 処理量に応じた容量を有していること。
 - ウ 消毒が容易であること。
 - エ 汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
 - オ 蓋を備えていること。

<略>

9 政令第 35 条第 9 号に規定する食肉処理業の基準は、次のとおりとする。

- (1) 原材料の荷受け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。この場合において、室を場所とするときは、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、次に掲げる要件を満たすこと。
- ア 不浸透性の材料で作られていること。
 - イ 処理量に応じた容量を有していること。
 - ウ 消毒が容易であること。
 - エ 汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
 - オ 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が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。
- (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。）及び皮をする場所並びに皮前のとたいの洗浄をする設備を有するほか、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及び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 皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従業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ができる設備を有するほか、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、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水（以下このイにおいて「水」と総称する。）を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。この場合において、シカ又はイノシシを処理するときは、成獣1頭当たり約100リットルの水を供給することができる貯水設備を有すること。

ウ 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性の材料で作られ、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 車外において皮をする場合にあっては、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いの汚染及びねずみ、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っては、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並びに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。この場合において、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 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っては、ア前段の規定にかかわらず、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をする室を有することを要しない。

ウ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。

エ 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 政令第35条第10号に規定する食品の放射線照射業の基準は、次のとおりとする。

（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。

<略>

15 政令第35条第15号に規定する食肉製品製造業の基準は、次のとおりとする。

（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。この場合において、室を場所とするときは、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。

<略>

25 政令第35条第25号に規定するそうざい製造業及び同条第26号に規定する複合型そうざい製造業の基準は、次のとおりとする。

- (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。この場合において、室を場所とするときは、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 政令第35条第27号に規定する冷凍食品製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業の基準は、次のとおりとする。

- (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室又は場所を有すること。この場合において、室を場所とするときは、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は、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ができる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

<略>

28 政令第35条第30号に規定する密封包装食品製造業の基準は、次のとおりとする。

- (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。この場合において、室を場所とするときは、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は、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 政令第35条第31号に規定する食品の小分け業の基準は、次のとおりとする。

- (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。この場合において、室を場所とするときは、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 政令第35条第32号に規定する添加物製造業の基準は、次のとおりとする。

- (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。この場合において、室を場所とするときは、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を製造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）

政令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業、同条第 3 号に規定する食肉販売業、同条第 9 号に規定する食肉処理業、同条第 26 号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第 28 号に規定する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。

別表第 4（第 2 条関係）

- 1 施設は、衛生上支障のない場所に位置するものであること。
- 2 施設の周囲は、排水がよく、清掃しやすい状態であること。
- 3 施設はその使用目的に適した大きさ及び構造を有し、かつ、その天井、両側面及び後方を風雨及びじんあいを防ぐ機能を有する材質のパネル、シート等で囲い、販売部分は陳列ケース又は台により区分すること。ただし、別に屋根がある場合は、天井を設けないことができる。
- 4 施設には、地面からの跳ね水、じんあい等により食品を汚染するおそれがある場合は、汚染を防ぐ設備を設けること。
- 5 施設には、作業面において 100 ルクス以上の明るさを保つことができる設備を設けること。

- 6 施設には、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を供給する設備及び排水設備を設けること。ただし、水の使用が少ない営業にあつては、蓋付きで耐久性のある衛生的な貯水タンク及びその容量以上の排水タンクを設けることによって代えることができる。
- 7 施設には、器具等を洗浄するための流水式洗浄設備及び流水受槽式手洗い設備を設けること。ただし、器具等を洗浄しない場合は、流水式洗浄設備を設けないことができる。
- 8 流水受槽式手洗い設備には、手指の消毒設備を設けること。
- 9 廃棄物を入れる容器は、不浸透性の材料で作られ、蓋のあるものとし、施設外又は必要に応じて施設内の適当な場所に備えること。
- 10 器具、容器等を衛生的に保管することができるように戸棚又はこれに類するものを設けること。
- 11 冷蔵又は冷凍が必要な食品を取り扱う場合は、食品の保存に十分な大きさの冷蔵又は冷凍設備を設け、見やすい位置に温度計を備えること。
- 12 便所は、井戸及び食品を取り扱う場所に衛生上支障のない位置に設け、当該便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備並びに流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること。ただし、施設に近接する場所に便所が設けられており、流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備が設けられている場合は、この限りでない。
- 13 食品を水冷する場合には、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を供給する設備、排水設備及び水冷専用の流水受槽式設備を設けること。
- 14 貯水タンクを使用する場合は、その容量は、40 リットル以上であること。

別表第5（第4条関係）

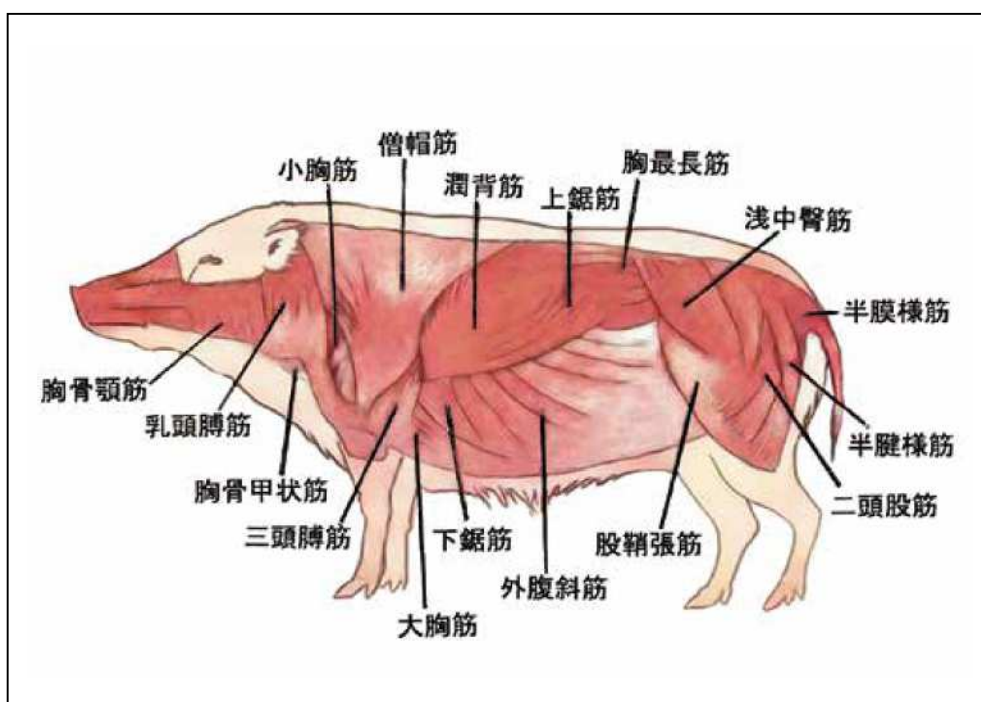
- 1 設備の基準は、次のとおりとする。
 - (1) 理化学検査室、微生物検査室、動物飼育室、事務室等を設けること。
 - (2) 純水装置、定温乾燥器、ディープフリーザー、電気炉、ガスクロマトグラフ、分光光度計、高圧滅菌器、乾熱滅菌器、恒温培養器、嫌気培養装置、恒温槽その他の検査 又は試験のために必要な機械及び器具を備えること。
- 2 職員の配置の基準は、次のとおりとする。

検査又は試験のために必要な職員を置くこと。

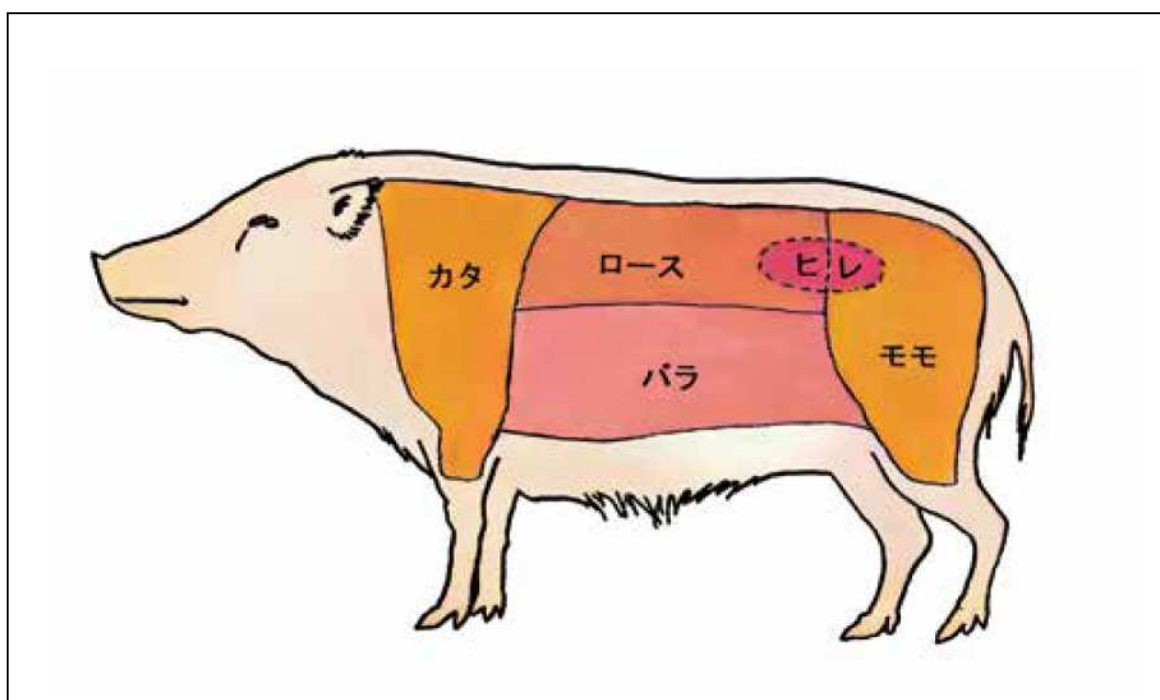
参考資料 3 イノシシの筋肉等の名称について

と体の異常確認を的確に行い、捕獲作業や解体処理作業の衛生管理や効率性を高めるための一助として、イノシシの主な筋肉の名称、肉の部位名や内臓を掲載します。

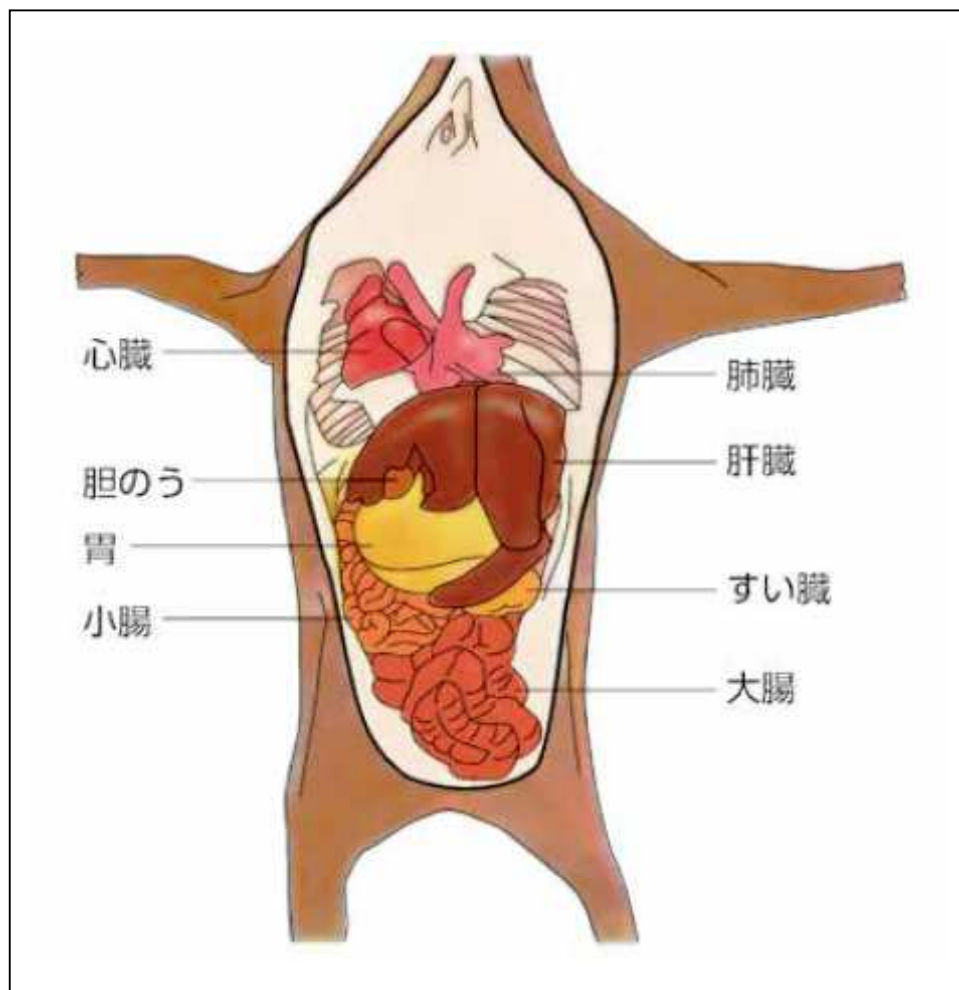
(1) 筋肉の名称



(2) イノシシ肉の部位



(3) イノシシの内臓



参考資料 4 獣肉が原因となる食中毒等について

食中毒とは、一部の種類の病原微生物や有害・有毒な物質が含まれた食品を飲食することによって起こる、健康被害のことです。食中毒の原因は主に「細菌・ウイルス・化学物質・寄生虫」の4つに分けられます。

食中毒の原因となる食品等は、腐敗と違い、味にも臭いにも変化が無く食べても異常に気付かないのが特徴です。

食中毒の主な症状は、腹痛、下痢や嘔吐等ですが、症状は原因となった菌や、個人差によっても異なります。

一般的な食肉による食中毒の他に、食肉を食べることで野生動物から人へと感染する可能性のある感染症を紹介します。

(1) E型肝炎ウイルス

特 徴	- 動物が発生源となる人獣共通感染症の一つ。 - ウイルスに汚染された野生鳥獣肉等の生肉、生レバーや飲用水等の口からの摂取により感染する。
潜伏期間	2～6週間
症 状	発熱、全身倦怠感、食欲不振、嘔吐、褐色尿を伴う黄疸 〔 稀に劇症化することがある。 〔 妊婦が感染して発症した場合には、劇症化する率が高い。〕 〕
予防方法	食肉は中心部まで十分に加熱する。

(2) カンピロバクター属菌

特 徴	- 動物の腸管内に生息し、食肉や飲料水を汚染する。 - 熱や乾燥に弱い。 - 少ない菌量でも発症。
潜伏期間	2～7日
症 状	発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、下痢、血便
予防方法	- 食肉は中心部まで十分に加熱する。 - 肉と他の食品との接触を避け、生肉からの二次汚染防止を徹底する。

(3) サルモネラ属菌

特 徴	- 動物の腸管、自然界（川や下水等）に広く分布。 - 生肉を汚染することが多い。 - 乾燥に強い。
潜伏期間	5～72時間
症 状	激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐 (症状が無くても、長期にわたり保菌者となることもある)
予防方法	- 食肉や卵は十分に加熱する。 - 包丁やまな板等からの、二次汚染に注意する。

(4) 腸管出血性大腸菌

特 徴	- 動物の腸管内に生息する - 菌に汚染された飲食物や、患者から排出された大腸菌を口から摂取することによって感染する。 「O157」が代表的だが、その他に「O26」や「O111」が知られている。
潜伏期間	3～5日間
症 状	激しい腹痛、激しい血便（発熱は少ない） （重症の場合は、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症等に至る場合もある）
予防方法	- 食肉は中心部まで十分に加熱する。 - 生鮮食品（野菜や果物）は、よく洗う。 - 手洗いの徹底による二次感染防止。

(5) 黄色ぶどう球菌

特 徴	- 人や動物、ホコリの中に常在する。 - 毒素（エンテロトキシン）を生成し、これが食中毒の原因となる。 - 毒素は耐熱性が高い（100℃で3時間の加熱でも破壊されない）。
潜伏期間	1～3時間
症 状	激しい吐き気、嘔吐、腹痛、下痢
予防方法	- 手指や調理器具の洗浄・消毒。 - 手指に切り傷や化膿創のある場合は、食品に直接触れない。 - 食品を10℃以下で保存する。

(6) エルシニア感染症

特 徴	- エルシニア属に属する菌の感染が原因である感染症。 - 家畜や野性小動物（ネズミ等）が保菌し、糞尿によって汚染された食品を口から摂取することによって感染する。 - 冷蔵庫内（0～4℃）でも増殖可能である。
潜伏期間	2～3日
症 状	発熱、腹痛（特に右下腹部）、下痢
予防方法	- 手指や調理器具の洗浄・消毒。 - 低温でも増殖可能なので、冷蔵庫を過信しない。

(7) ウェルシュ菌

特 徴	- 人や動物の腸管や、自然界（土壌や下水）に広く生息する。 100℃で3時間の加熱に耐える芽胞を作る。 - 食物と共に摂取されると、腸管内で毒素を作り、この毒素が食中毒を起こす。 - しばしば大規模発生がある。
潜伏期間	6～12時間
症 状	下痢、腹痛（下腹部の張り）
予防方法	- 加熱調理食品の冷却は、速やかに行う。 - 食品を保存する場合は、10℃以下または55℃以上を保つ。 - 加熱しても芽胞は死滅しないこともあるため、加熱を過信しない。

(8) ノロウイルス

特 徴	・ ウィルスに汚染された貝や、感染者の排出した菌を口から摂取することによって感染する。 ・ 少量のウィルスでも発症する。
潜伏期間	24～48 時間
症 状	下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱（38℃以下）
予防方法	・ 手洗いを徹底する。 ・ 調理器具等は、次亜塩素酸ナトリウムや温湯による消毒が有効。 （アルコールは効果が小さい。）

(9) 肺吸虫症状

特 徴	・ 吸虫（ジストマ）の寄生を原因とする寄生虫病。 ・ サワガニやイノシシの肉に寄生し、それらを食べることによって感染する。 ※ 生のイノシシ肉を与えたため、猟犬が感染したと思われる報告例有り。
潜伏期間	感染3～4週間で肺へ移行
症 状	咳、胸痛、血痰
予防方法	・ サワガニやイノシシ肉の生食を避ける。

(10) 肝てつ症

特 徴	・ 肝てつによる寄生虫症。 ・ 肝てつは、牛の胆管に寄生する。 〔 牛から排泄された肝てつの卵は、巻貝「ヒメモノアラガイ」内で成長 後、水辺の植物（芹や稲）に付着する。〕 ・ 肝てつが寄生している牛のレバーや植物を、生で食べることで感染する。
症 状	発熱、右腹の激痛、下痢、黄疸
予防方法	・ 水辺の山菜等はよく洗い、熱湯に通し生食を避ける。 ・ 牛等のレバーは、生食を避ける。

(11) トリヒナ症（旋毛虫症）

特 徴	・ 旋毛虫の寄生を原因とする寄生虫病。 ・ 肉食及び雑食の哺乳類が保有している。 ・ 人へは、旋毛虫が寄生した豚、クマやイノシシの肉を食べることによって感染する。 ※ 日本では、クマの肉を生で食べたことが原因の集団発生が起きている。
潜伏期間	感染1～6週間で全身に散らばる
症 状	筋肉痛、顔面や手足の浮腫、旋毛虫が出現した場所での炎症 （心筋炎、肺炎や呼吸不全によって死に至る例有り）
予防方法	・ 肉の生食を避ける。

(12) 豚丹毒

特 徴	・ 豚丹毒菌による感染症。（人が感染した場合は、類丹毒と呼ばれる） ・ 人へは、保菌動物の排泄物や、菌に汚染された水や食肉等からの創傷感染がほとんどである。
潜伏期間	2～7日
症 状	皮膚疾患、関節炎、リンパ節炎 (心内膜炎を伴う敗血症を起こすこともある)
予防方法	・ 食肉を取扱う場合は、手袋や長袖を着用して皮膚の露出を避け、手指を傷つけないよう注意する。
そ の 他	発症が疑われるイノシシを発見した場合には、県家畜保健衛生所に情報提供をお願いします。 ※ 動物での症状 敗血症（臓器の出血等）、蕁麻疹（紅色の発疹）、関節炎

(13) シカの慢性消耗病（chronic wasting syndrome: CWD）

人への感染の可能性に大きな関心が寄せられているシカの慢性消耗病（CWD）について紹介します。北米では、年々、発生が広がっています。

特 徴	・ BSE（牛海綿状脳症、いわゆる狂牛病）や、人間のクロイツフェルト・ヤコブ病と同じ、伝達性海綿状脳症の一種。 ・ 異常型プリオン蛋白質が原因になって起きる病気である。 ・ 唾液や血液を通じて伝播することを明らかになっている。 ・ 発症すると運動失調を呈し、歩行等に異常が現れる。 ・ 人への感染の可能性については不明。
-----	--

＜食品の営業許可や衛生管理等に関すること＞

担当部署	所 在 地	電話番号
富山県新川厚生センター	〒938-0025 黒部市堀切新 343	0765-52-1225
富山県新川厚生センター魚津支所	〒937-0805 魚津市本江 1397	0765-24-0359
富山県中部厚生センター	〒930-0355 中新川郡上市町横法音寺 40	076-472-4094
富山県高岡厚生センター	〒933-8523 高岡市赤祖父 211	0766-26-8417
富山県高岡厚生センター射水支所	〒939-0351 射水市戸破 1875-1	0766-56-2666
富山県高岡厚生センター氷見支所	〒939-0021 氷見市幸町 34-9	0766-74-1780
富山県砺波厚生センター	〒939-1506 南砺市高儀 147	0763-22-4507
富山県砺波厚生センター小矢部支所	〒932-0833 小矢部市綾子 260-1	0766-67-1070
富山市保健所	〒939-8588 富山市蜷川 459-1	076-428-1154

＜食品衛生に関すること＞

担当部署	所 在 地	電話番号
富山県厚生部生活衛生課	〒930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-3230

＜食品の表示に関すること＞

担当部署	所 在 地	電話番号
富山県農林水産部農産食品課	〒930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-8816

＜狩猟登録に関すること＞

担当部署	所 在 地	電話番号
富山県生活環境文化部自然保護課	〒930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-3397

＜鳥獣害に関すること＞

担当部署	所 在 地	電話番号
富山県農林水産部農村振興課	〒930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-9011

参考文献・ホームページ

- ◆ 野生鳥獣被害防止マニュアルーシカ、イノシシ捕獲獣肉利活用編ー
(平成 23 年 3 月) 農林水産省
- ◆ 食品等事業者が実施すべき管理運営に関する指針(ガイドライン)(平成 16 年 2 月)厚生労働省
- ◆ 獣肉の衛生管理および品質確保に関するガイドライン(イノシシ・ニホンジカ)
(平成 22 年 11 月) 福井県
- ◆ 信州ジビエ衛生管理ガイドライン(平成 19 年 9 月) 長野県
- ◆ ひょうごシカ肉活用ガイドライン(平成 23 年 1 月) 兵庫県
- ◆ 鳥取県「イノシシ・シカ」解体処理衛生管理ガイドライン(平成 23 年 6 月) 鳥取県
- ◇ 農林水産省ホームページ
- ◇ 厚生労働省ホームページ
- ◇ 食品安全委員会ホームページ
- ◇ 東京都ホームページ
- ◇ 横浜市ホームページ
- ◇ 全国食肉事業協同組合連合会ホームページ
- ◇ 全国農業協同組合連合会ホームページ
- ◇ 社団法人 日本農林規格協会ホームページ

富山県獣肉食材活用アドバイザー

小西 謙造	社団法人 全日本司厨士協会 北陸地方本部 会長
中川 清一	富山県食肉事業協同組合連合会 会長
西田 秀子	社団法人 富山県栄養士会 会長
深井 康子	富山短期大学 教授
前田 誠	社団法人 富山県猟友会 副会長・常務理事

(50 音順、敬称略)

平成 29 年 3 月 発行

令和 8 年 7 月 改訂

富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン

富山県農林水産部農村振興課

〒930-8501 富山市新総曲輪 1-7

TEL (076) 444-9011 FAX (076) 444-4427