

## ○富山県食品衛生条例（抜粋）

### 業種別基準

#### 別表第2（第2条関係）

（令2条例59・追加）

- 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。

4 政令第35条第4号に規定する魚介類販売業の基準は、次のとおりとする。

(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。

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

(3) 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具（法第4条第4項に規定する器具をいう。以下同じ。）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 政令第35条第5号に規定する魚介類競り売り営業の基準は、次のとおりとする。

(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っては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。

6 政令第35条第6号に規定する集乳業の基準は、次のとおりとする。

(1) 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を他の者に委託して行う施設を除く。以下この表において同じ。）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 政令第35条第7号に規定する乳処理業の基準は、次のとおりとする。

(1) 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて瓶の洗浄をする室又は場所並びに容器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) 前号前段の規定にかかわらず、生乳を使用しない施設にあっては貯蔵及び受入検査をする室又は場所を、検査を他の者に委託して行う施設にあっ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。

- (3) 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。
  - (4) 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（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部（二） 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準の款(1)の項の3のaに規定する常温保存可能品をいう。）のみを製造する施設を除く。）。
  - (5) 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 政令第35条第8号に規定する特別牛乳搾取処理業の基準は、次のとおりとする。
- (1) 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所、牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有し、必要に応じて瓶の洗浄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) 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。この場合において、生乳の殺菌をするときは、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が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 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っては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する

場合によ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よっては、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 剥皮をする場所は、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よっては、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 車外において剥皮をする場合によっては、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た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よっては、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つては、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。

11 政令第35条第11号に規定する菓子製造業の基準は、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) 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、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。

12 政令第35条第12号に規定するアイスクリーム類製造業の基準は、次のとおりとする。

- (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。次項第1号において同じ。）及び受入検査設備を有すること。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) 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 政令第35条第13号に規定する乳製品製造業の基準は、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

蔵設備及び受入検査設備を有し、必要に応じて瓶の洗浄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、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 政令第35条第14号に規定する清涼飲料水製造業の基準は、次のとおりとする。

(1) 原材料の保管及び調合并びに製品の製造（ミネラルウォーター類（食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第10条第1項第29号に規定するミネラルウォーター類をいう。）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てをする設備を有すること。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) 原材料の調合并びに製品の製造をする室又は場所にあつては、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 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、前処理及び調合并びに製品の製造、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。

16 政令第35条第16号に規定する水産製品製造業の基準は、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。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。

(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有すること。

(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は、らいがい播潰及び殺菌（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 政令第35条第17号に規定する冰雪製造業の基準は、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とする。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。

18 政令第35条第18号に規定する液卵製造業の基準は、次のとおりとする。

(1) 原材料の保管並びに製品の製造、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、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。

19 政令第35条第19号に規定する食用油脂製造業の基準は、次のとおりとする。

(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。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) 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にあつては、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つては、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並びに熟成室を有すること。

20 政令第35条第20号に規定するみそ又はしょうゆ製造業の基準は、次のとおりとする。

(1) 製麹<sup>きう</sup>をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、並びに製品の充填、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) 製品の充填及び包装をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立てをする設備を有すること。

(3) しょうゆを製造する場合にあつては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び製成に必要な設備を有すること。

(4) 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つては、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 政令第35条第21号に規定する酒類製造業の基準は、次のとおりとする。

(1) 製造する品目に応じて、製麹<sup>きく</sup>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、並びに製品の充填、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) 製品の充填及び包装をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄及び検査並びに製造又は組立て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、製麹<sup>きく</sup>、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を有すること。

22 政令第35条第22号に規定する豆腐製造業の基準は、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、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（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。）を製造する場合にあつては、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有すること。

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

23 政令第35条第23号に規定する納豆製造業の基準は、次のとおりとする。

(1) 原材料の保管、前処理、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。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 政令第35条第24号に規定する麺類製造業の基準は、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。



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) 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所にあつては、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 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。

27 政令第35条第29号に規定する漬物製造業の基準は、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) 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、漬込み、殺菌等をする設備を有すること。
- (3) 浅漬けを製造する場合にあつては、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 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。