

改正 平成一六年 三月二三日三重県条例第二 平成一七年 六月二八日三重県条例第五  
二号 一号  
平成二〇年一〇月二四日三重県条例第四 平成二四年 六月二九日三重県条例第四  
三号 七号  
平成二七年 三月二七日三重県条例第二 令和 二年 三月二四日三重県条例第二  
二号 〇号

食品衛生の措置基準等に関する条例をここに公布します。

三重県食品衛生法施行条例

題名改正〔令和二年条例二〇号〕

(趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

一部改正〔令和二年条例二〇号〕

(営業施設基準)

第二条 法第五十一条の規定に基づく営業施設につき、条例で定める基準は、別表のとおりとする。

一部改正〔平成一六年条例二二号・令和二年二〇号〕

(適用除外)

第三条 前条の規定にかかわらず、知事は、規則で定める場合で、食品衛生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。

一部改正〔令和二年条例二〇号〕

(生食用食肉の加工又は調理を行う営業施設の届出)

第四条 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。以下同じ。）を加工し又は調理しようとする者（食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第三十五条第一号の飲食店営業、同条第十一号の食肉処理業又は同条第十二号の食肉販売業を営もうとする者又は現に営む者に限る。）は、法第五十一条に規定する営業施設ごとに、規則で定めるところにより、次に掲げる事項を知事に届け出なければならない。

一 届出者の氏名及び住所（法人にあつては、名称、代表者の氏名及び主たる事務所の所在地）

二 営業の種類及び許可番号

三 営業施設の名称及び所在地

四 加工又は調理の区分

五 次に掲げるイからハまでのいずれかに該当する者の氏名

イ 法第四十八条第六項第一号から第三号までのいずれかに該当する者

ロ 法第四十八条第六項第四号に該当する者のうち食品衛生法施行令第三十五条第十三号に規定する食肉製品製造業（法第四十八条第七項に規定する製造業に限る。）に従事する者

ハ 都道府県知事又は地域保健法（昭和二十二年法律百一号）第五条第一項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者

六 その他規則で定める事項

2 前項の規定による届出をした者は、同項第四号、第五号その他規則で定める事項に変更があつたときは、速やかに、その旨を知事に届け出なければならない。

3 前二項の規定は、地域保健法第五条第一項の規定に基づく政令で定める市の区域には、適用しない。

追加〔平成二四年条例四七号〕、一部改正〔令和二年条例二〇号〕

(委任)

第五条 この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

一部改正〔平成二四年条例四七号・令和二年二〇号〕

附 則

この条例は、平成十二年四月一日から施行する。

附 則（平成十六年三月二十三日三重県条例第二十二号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（平成十七年六月二十八日三重県条例第五十一号）

この条例は、平成十七年十月一日から施行する。

附 則（平成二十年十月二十四日三重県条例第四十三号）

この条例は、平成二十一年一月一日から施行する。

附 則（平成二十四年六月二十九日三重県条例第四十七号）

この条例は、平成二十四年十月一日から施行する。

附 則（平成二十七年三月二十七日三重県条例第二十二号）

この条例は、平成二十七年七月一日から施行する。

附 則（令和二年三月二十四日三重県条例第二十号）

1 この条例は、令和二年六月一日から施行する。

2 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成三十年法律第四十六号）附則第五条の規定により、同法第一条による改正後の食品衛生法第五十条の二第二項に規定する公衆衛生上必要な措置については、この条例の施行の日から起算して一年間は、なお従前の例による。

別表（第二条関係）

#### 第一 各業種共通の営業施設基準

（一） 営業施設は、不潔な場所に位置していないこと。

（二） 営業施設の周囲は、清掃がしやすく、かつ、排水に支障がないこと。

（三） 営業施設は、ねずみ、昆虫等の発生及び侵入を防ぐ構造設備を有し、その出入口の扉は、速やかに開閉する構造であること。

（四） 営業施設には、汚水等を衛生的に営業施設外へ排水することができる設備が設けられていること。

（五） 営業施設には、必要に応じて更衣室又はロッカーを併設し、従事者専用の清潔な作業衣、帽子等が備えられていること。

（六） 営業施設には、食品等の取扱量に応じて、食品、添加物、器具等を衛生的に保存することができる戸棚、格納箱その他の設備が設けられていること。

（七） 作業場（製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所をいう。）は、次のとおりであること。

イ 他の業種と共用しないこと。ただし、他の業種と共用しても衛生上支障がないと知事が認めた場合はこの限りでない。

ロ 食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた適当な広さを有し、住居その他営業に直接関係ない場所と隔壁その他適切な方法で間仕切りされていること。

ハ 床は、コンクリート、タイルその他の耐水性材料で作られていること。ただし、知事が衛生上支障がないと認めた場合はこの限りでない。

ニ 床は、清掃又は洗浄がしやすい構造であること。

ホ 内壁及び天井は、すき間がなく、清掃がしやすいものであること。

ヘ 内壁は、床面から一メートル以上の高さまでコンクリート、タイルその他の耐水性材料で作られていること。ただし、知事が衛生上支障がないと認めた場合はこの限りでない。

ト 作業に必要な明るさがあり、換気の良い構造設備を有するとともに、正確な温度計が見やすい位置に備えられていること。

チ 適切な場所に流水式洗浄設備が設けられていること。ただし、店頭における乳類の販売業並びに包装された食肉及び魚介類の販売業であって、衛生上支障がないと知事が認めた場合はこの限りでない。

リ 消毒装置を備えた従事者専用の流水式手洗い設備が設けられていること。ただし、店頭における乳類の販売業並びに包装された食肉及び魚介類の販売業であって、衛生上支障がないと知事が認めた場合はこの限りでない。

（八） 食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた食品取扱機械器具（以下「取扱機械器具」という。）が備えられていること。

- (九) 固定された又は移動が困難な取扱機械器具は、その清掃又は洗浄作業が容易であり、かつ、その取扱いに便利な位置に配置されていること。
- (十) 給水設備は、その使用に便利な位置に設けられ、衛生的な構造であること。
- (十一) 便所は、次のとおりであること。
  - イ 衛生上支障がない位置に設けられていること。
  - ロ 水洗式であること又は衛生上支障がない構造を有していること。
  - ハ 消毒装置を備えた専用の流水式手洗い設備が設けられていること。

## 第二 業種別の営業施設基準

### 一 飲食店営業又は喫茶店営業

- (一) 調理場を設け、客がみだりに立ち入ることのないように客席と適切な方法で区画すること。
- (二) (三)に規定する飲食店営業を除く飲食店営業又は喫茶店営業においては、次の基準についても遵守すること。
  - イ 食品及び器具の洗浄設備は専用とし、二槽以上を有すること。
  - ロ 食品を摂氏十度以下に保存できる冷蔵設備を設けること。
  - ハ 多数の弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌したもの、瓶詰にしたもの及び缶詰にしたもの並びに冷凍したものを除く。）若しくは料理の調理又は仕出しを行う営業においては、放冷設備又は配ぜん室を設けること。
  - ニ 客席には、客の利用しやすい場所に流水式手洗い設備を設けること。ただし、客席を設置しない場合又は便所の手洗い設備を利用しても衛生上支障がないと知事が認めた場合は、この限りでない。
  - ホ 生食用食品の調理に使用するまな板及び包丁は専用のものとし、まな板は、合成樹脂製等不浸透性材料のものとすること。
- (三) 食肉販売業の営業施設において、自家製ソーセージを調理し、かつ、販売する飲食店営業
  - イ 前処理室、調理室及び調合室を設け、それぞれ区画すること。ただし、調理室と調合室を兼ねて設置されている場合は、この限りでない。
  - ロ 前処理室及び調理室には、検査に必要な設備を設けること。
  - ハ 調合室には、添加物、調味料等を保管するための専用の保管設備及びそれらを使用量に応じて正確に計量することができる設備等を設けること。
  - ニ 食品及び器具の洗浄設備は給湯設備を備えた専用のものとし、二槽以上を有すること。
  - ホ 食品を摂氏四度以下に冷却保存できる冷蔵設備を設けること。
- (四) 生食用食肉の加工又は調理を行う飲食店営業の施設は、次に掲げる要件（法第十一条第一項の基準及び規格のうち生食用食肉の加工基準（以下「生食用食肉加工基準」という。）に定める生食用食肉の加熱殺菌を行わない場合は、イから八までに掲げる要件）を備えること。
  - イ 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。
  - ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉のための専用のものを有していること。
  - ハ 生食用食肉が接触する設備及び器具は専用のものを備えること。
  - ニ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備及び温度を正確に測定することができる装置を有していること。
  - ホ 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を有していること。この場合において、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いるときは、両者が区分されたものであること。
- (五) 自動販売機を利用して飲食店営業又は喫茶店営業を行う自動販売機の設置場所については、次のとおりであること（乳類販売業、食肉販売業（包装冷凍食肉に限る。）及び冰雪製造業について同じ。）。
  - イ 屋内であること。ただし、ひさし、屋根等で雨水を防止できる場合にあっては、この限りでない。

口 適当な廃棄物容器等を備えること。

## 二 菓子製造業

- (一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。ただし、知事が衛生上支障がないと認めた場合は、この限りでない。
- (二) 製品の放冷設備を設けること。
- (三) 製品の運搬容器は、洗浄しやすく、かつ、ふた付きのものとし、製品の衛生的取扱上、専用の取扱器具等を備えること。

## 三 あん類製造業

- (一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画し、冷蔵設備を設けること。
- (二) 製品の運搬用具は、洗浄しやすく、かつ、ふた付きのものとし、加熱等による殺菌が可能なものであること。

## 四 アイスクリーム類製造業

- (一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画し、原料又は製品の種類、製造量等に応じた冷蔵設備及び殺菌設備を設けること。
- (二) 製造室以外に硬化しないアイスクリームの凍結機を設置する場合にあっては、汚染防止及び洗浄殺菌が可能な場所とし、必要に応じて防じん装置を設けること。
- (三) 氷結管の内面は、洗浄しやすい構造であること。
- (四) 原料の分注器は、原料が汚染されない構造で、洗浄及び殺菌が容易にできるものであること。

## 五 乳処理業

- (一) 乳取扱室、器具取扱室及び製品置場を設け、それぞれ区画し、共同処理場にあつては、更に受乳場及び検査室を併設すること。
- (二) ろ過、殺菌、冷却、充てん及び密封に必要な機械器具を備え、冷蔵設備を設けること。
- (三) 殺菌機には、自記温度計を装置すること。
- (四) びんの洗浄殺菌設備と輸送缶の洗浄殺菌設備とは別に設けること。

## 六 特別牛乳搾取処理業

- (一) 搾乳用牛舎、搾乳室、乳取扱室、器具取扱室及び検査室を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 搾乳用牛舎は、種牡用、子牛用、分娩用及び隔離用牛舎と別棟にすること。
- (三) 牛舎には、飼料置場、飼料取扱室、運動場及びふん尿だめを付設すること。
- (四) 牛舎には、流水式洗浄設備を設け、搾乳室には牛体洗浄場を付設すること。
- (五) 牛舎に牛房を二列設ける場合は、中央に三メートル以上かつ後方に一・五メートル以上の通路を設け、一列の場合は、その前方及び後方に一・五メートル以上の通路を設けること。また、牛房の前方には縦型保定装置を設けること。
- (六) 隔離用牛舎は、他の建物と十メートル以上離して設けること。
- (七) 乳取扱室には、ろ過器、殺菌機（殺菌を行う場合に限る。）、冷却器及び自動充てん機を備えること。
- (八) 原料又は製品の種類、製造量等に応じた冷蔵設備を設けること。
- (九) 殺菌機には、自記温度計を装置すること。
- (十) 天井は、耐水性材料等とし、ほこり等の落下を防ぐ構造のものであること。
- (十一) 営業施設の出入口から外部への通路及び営業施設内の建物相互間の通路は、不浸透性材料等で作られていること。
- (十二) 営業施設の下水溝は不浸透性材料等を用い、暗きょ式とすること。

## 七 乳製品製造業

- (一) 製造品目に応じて、受乳場、貯乳場、混合物取扱室、製造室、調合室、発酵室、熟成室、器具取扱室、包装室、製品置場及び検査室を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 製造室には、ろ過、殺菌、冷却、充てん、密封その他製造に必要な機械器具を備えること。
- (三) 原料又は製品の種類、製造量等に応じた冷蔵設備を設けること。

## 八 集乳業

- (一) 乳取扱室、器具取扱室及び検査室を設け、それぞれ区画し、かつ、合乳及び冷却に必要な設備を設けること。
- (二) 器具取扱室には、器具の殺菌設備を設けること。

#### 九 乳類販売業

- (一) 乳類を常に摂氏十度以下に冷却保存できる能力のある冷蔵設備を設けること。
- (二) 乳等の運搬容器は洗浄しやすく、加熱その他殺菌が可能なものであること。
- (三) 空瓶は、一定の場所に清潔に保管すること。

#### 十 食肉処理業

- (一) 血液の加工を行う以外の食肉処理営業

- イ 処理室、原材料置場及び製品置場を設け、それぞれ区画し、鳥獣のとさつ、放血、脱羽等の処理を行う場合には、荷受場及びとさつ処理室を設けること。

- ロ とさつ処理前の生体又はと体の搬入場所と食肉等の搬出場所は別にすること。

- ハ 十分な貯蔵能力のある冷蔵設備を設けること。

- ニ 処理場には、原料又は製品の種類、製造量等に応じた放血機、湯づけ機、脱羽機、はく皮機、処理台、細断機、冷却機等必要な機械器具を備えること（とさつ放血を行わない業態にあっては、放血機、湯づけ機、脱羽機等必要としないものは、備えることを要しないものとする。）。

- ホ 廃棄物置場等は、コンクリートその他不浸透性材料で作られ、密閉できるおおいがあり、かつ、血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、浄化施設又は下水道に接続している場合は、この限りでない。

- (二) 血液の加工を行う食肉処理営業

- イ 運搬器具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室、処理室、原材料置場及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。ただし、他の施設等から原料血液を搬入してこない場合にあっては、運搬器具の洗浄殺菌室及び原料血液貯蔵室を設けることを要しないものとする。

- ロ 原料血液貯蔵室には、原料血液を摂氏四度以下に保存することができる冷蔵設備を設けること。

- ハ 原料又は製品の種類、製造量等に応じた機械器具（原料貯留槽、分離器、乾燥機、凍結装置等）を備えること。

- ニ 原料血液の搬入から製品の充てんまでの工程においては、それぞれの設備が衛生的な配管で連結され、かつ、設備ごとに洗浄殺菌設備を設けること。

- ホ 冷却、冷蔵又は加熱をするための設備には、温度を正確に調節する装置を有し、加熱殺菌する場合にあっては、その温度を記録する装置を有すること。

- ヘ 温水又は蒸気を十分に供給することができる設備を設けること。

- ト コンクリートその他の不浸透性材料等で作られ、かつ、密閉することができる廃棄物だめ等及び汚水処理設備が適切な場所に設けられていること。ただし、汚水を浄化施設又は下水道に直接接続して放流することができる場合は、この限りでない。

- (三) 生食用食肉の加工又は調理を行う食肉処理業の施設は、次に掲げる要件（生食用食肉加工基準に定める生食用食肉の加熱殺菌を行わない場合は、イから八までに掲げる要件）を備えること。

- イ 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。

- ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉のための専用のものを有していること。

- ハ 生食用食肉が接触する設備及び器具は専用のものを備えること。

- ニ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備及び温度を正確に測定することができる装置を有していること。

- ホ 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を有していること。この場合において、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いるときは、両者が区分されたものであること。

#### 十一 食肉販売業

- (一) 冷凍設備又は冷蔵設備及び食肉の処理室を設けること。
- (二) 処理室は、枝肉と精肉の取扱場所を適切に区画すること。
- (三) 冷蔵設備は、十分な貯蔵能力があり、かつ、食肉を摂氏十度以下に保存することができるものであること。
- (四) 包装用資材は、一定の場所に清潔に保管すること。
- (五) 食肉を運搬し、又は配達する容器は、内面は洗浄しやすく、かつ、食肉が露出し、又は食肉に係る汚水が漏れない構造で、適切なおおいを設けること。
- (六) まな板は、合成樹脂製等不浸透性材料のものとすること。
- (七) 生食用食肉の加工又は調理を行う食肉販売業の施設は、次に掲げる要件（生食用食肉加工基準に定める生食用食肉の加熱殺菌を行わない場合は、イから八までに掲げる要件）を備えること。
  - イ 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。
  - ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉のための専用のものを有していること。
  - ハ 生食用食肉が接触する設備及び器具は専用のものを備えること。
  - ニ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備及び温度を正確に測定することができる装置を有していること。
  - ホ 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を有していること。この場合において、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いるときは、両者が区分されたものであること。

## 十二 食肉製品製造業

- (一) 原料置場、製造室（くん煙室又はボイル室を含む。）及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 原料又は製品の種類、製造量等に応じた冷蔵設備を設けること。

## 十三 魚介類販売業

- (一) 十分な貯蔵能力を有する冷凍設備又は冷蔵設備及び魚介類の処理室を設けること。
- (二) 生食用魚介類を販売する場合の冷蔵設備は、生食用魚介類を摂氏四度以下に保存できるものであること。
- (三) 冷凍魚介類を販売する場合の冷凍設備は、冷凍魚介類を摂氏零下十五度以下に保存できるものであること。
- (四) 魚介類の運搬容器は、ふた付きで清潔なものであること。
- (五) 生食用食品の調理に使用するまな板及び包丁は専用のものとし、まな板は、合成樹脂製等不浸透性材料のものとすること。

## 十四 魚介類せり売営業

- (一) 天がい、荷揚場及びせり売場を設けること。
- (二) 魚介類の解体又は処理を行う場合にあっては、専用の場所を設けること。
- (三) 営業施設の床面は、周囲の地面から十センチメートル以上高くし、魚介類が直接床面に触れないこと。
- (四) 汚水を、排水溝等に直接放流できない場合にあっては、営業施設外にふた付きの沈殿式汚水だめを設けること。
- (五) 廃棄物置場は、搬出に便利で、かつ、魚介類を取り扱う場所から適切な距離を有する場所に設置すること。

## 十五 魚肉ねり製品製造業

- (一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画し、かつ、冷蔵設備を設けること。
- (二) 製品の放冷設備を設けること。
- (三) 運搬用具は専用で洗浄しやすく、かつ、ふた付きのものとすること。
- (四) 排水溝等に汚水を直接放流できない場合にあっては、施設外にふた付きの沈殿式汚水だめを設けること。
- (五) 廃棄物置場は、搬出に便利で、かつ、魚介類を取り扱う場所から適切な距離を有する場

所に設置すること。

#### 十六 食品の冷凍又は冷蔵業

- (一) 荷揚場、食品の処理室（食品の処理を行う場合に限る。）及び冷凍室又は冷蔵室を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 冷凍室又は冷蔵室には、必要に応じ予備室を設けること。
- (三) 冷凍室又は冷蔵室は、食品の種類別に区分すること。

#### 十七 食品の放射線照射業

- (一) 照射室を設けること。
- (二) コンベア等の装置は、一定の移動速度を確実に維持し得る性能を有するものとし、清掃しやすく、機械油等によって食品を汚染することのない構造のものであること。

#### 十八 清涼飲料水製造業

- (一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 器具及び容器包装の洗浄殺菌設備を設けること。
- (三) 原水及び製品の殺菌設備には、正確な温度計を装置すること。

#### 十九 乳酸菌飲料製造業

- (一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 希釈水の殺菌設備、容器具洗浄殺菌設備、冷蔵設備その他製造に必要な機械器具を備えること。

#### 二十 冰雪製造業

- (一) 製造場及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 溶氷槽で使用する水は、水道水（水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第八項又は三重県小規模水道条例（昭和三十九年三重県条例第四十号）第二条第三項の水道施設から供給される水をいう。）又は飲用に適する水で、常に換水される構造であること。
- (三) 製品置場には、氷を衛生的に取り扱うことができる設備を設けること。

#### 二十一 冰雪販売業

- (一) 貯氷設備を設けること。
- (二) 製品置場には、氷を衛生的に取り扱うことができる設備を設けること。

#### 二十二 食用油脂製造業

- (一) 原料置場、製造室、充てん室、包装室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。ただし、知事が衛生上支障がないと認めた場合は、この限りでない。
- (二) 営業施設には、必要に応じて、前処理設備、搾油設備、精製設備、充てん機、打せん機、巻締機その他の機械、器具及び容器類を備えること。

#### 二十三 マーガリン又はショートニング製造業

- (一) 原料取扱室、製造室、包装室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 食品及び器具の洗浄設備は、給湯設備を備えた専用のものとする。

#### 二十四 みそ製造業又は醬（しょう）油製造業

- (一) 原料取扱室、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) アミノ酸醬（しょう）油（半製品を含む。）を製造する場合にあっては、必要に応じ酸及び中和剤の格納庫と区画した原料分解室を設けること。
- (三) アミノ酸醬（しょう）油を製造する場合にあっては、耐酸、耐アルカリ等の分解かまを備え、かつ、悪臭等処理する装置を設けること。
- (四) たる等の洗浄場所は不浸透性材料を使用し、その乾燥場は防じんの設備を設けること。

#### 二十五 ソース類製造業

- (一) 原料取扱室、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 容器等の洗浄場所は不浸透性材料を使用し、その乾燥場には防じんの設備を設けること。

#### 二十六 酒類製造業

- (一) 原料取扱室、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 容器等の洗浄場所は不浸透性材料を使用し、その乾燥場には防じんの設備を設けること。

## 二十七 豆腐製造業

- (一) 原料置場及び製造室を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 製品の浸漬槽は、槽内の水が常に換水される構造であること。
- (三) 必要に応じて、食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。

## 二十八 納豆製造業

- (一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 容器包装用の資材は一定の場所に衛生的に保管すること。
- (三) 必要に応じて、食品を保存するために、十分な大きさを有する冷蔵設備を設けること。

## 二十九 めん類製造業

- (一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 乾めん製造業では、乾燥室、包装室及び製品貯蔵室を設け、それぞれ区画すること。
- (三) 生めん及びゆでめんの運搬容器は、ふた付きで洗浄しやすいものとし、加熱その他の殺菌が可能なものであること。

## 三十 そうざい製造業

- (一) 原料置場、処理場、加工場、包装場及び製品置場を設け、必要に応じそれぞれ区画すること。
- (二) 食品及び器具の洗浄設備は専用とし、二槽以上を有すること。
- (三) 作業台の表面は、ステンレス等の耐水性材料で作られていること。
- (四) 必要に応じて、食品を衛生的に運搬できる器具を備えること。
- (五) 製品の放冷設備及び食品を摂氏十度以下に保存することができる冷蔵設備を設けること。

## 三十一 缶詰又は瓶詰食品製造業

- (一) 原料処理室、製造室、包装室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 腐敗し、又は変敗しやすい原材料を保存する場合にあっては、冷蔵設備を設けること。

## 三十二 添加物製造業

- (一) 原料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (二) 製品を製造し、又は加工するために必要な機械、器具、容器等は、損耗が少なく、かつ、製品の品質に影響しない材質で作られていること。
- (三) 添加物の製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一に混和することができる機械的なかくはん装置等を設けること。
- (四) 添加物を製造し、又は加工するための機械、器具、容器等は、医薬品、工業薬品等を製造し、又は加工するための機械、器具、容器等と区別すること。ただし、添加物と医薬品等の製造又は加工を同一の工程で行う場合であって、同一の機械等を使用しても添加物の成分に悪影響を及ぼさないと知事が認めた場合は、この限りでない。
- (五) 添加物を衛生的かつ安全に貯蔵するために必要な設備を設けること。
- (六) 添加物の原料又は添加物の試験検査に必要な設備及び器具を備えること。ただし、小分け又は製剤の製造のみを行い、かつ、他の検査機関を利用して試験検査を行っている営業場で、知事が食品衛生上支障がないと認めた場合は、この限りでない。

一部改正〔平成一六年条例二二号・一七年五一号・二〇年四三号・二四年四七号・令和二年二〇号〕