営業施設の基準

許可を要する営業施設の基準は、全業種（一部除く）に共通して必要な事項、個々の業種について必要な事項及び特定の食品を取り扱う場合に必要な事項に分けて定められており、それぞれに適合しなければなりません。

（1）共通基準

一　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。

二　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はない。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。

三　施設の構造及び設備

イ　じん埃、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。

ロ　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。

ハ　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。

ニ　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、不浸透性材料で腰張りされていること。

ホ　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。

ヘ　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つては、食品衛生上支障のない構造であること。

ト　法第十三条第一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つてはへの適用については、「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

扱う営業にあつてはへの適用については、「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。

チ　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。

リ　排水設備は次の要件を満たすこと。

⑴　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。

⑵　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。

⑶　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。

ヌ　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、法第十三条第一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つては、その定めに従い必要な設備を有すること。

ル　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。

ヲ　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。

⑴　作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

⑵　専用の流水式手洗い設備を有すること。

ワ　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。

カ　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。

ヨ　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。

タ　更衣場所は、従事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。

レ　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。

ソ　添加物を使用する施設にあつては、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。

四　機械器具

イ　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（以下この別表において「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のできる構造であること。

ロ　作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。

ハ　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。

ニ　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。

ホ　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。

ヘ　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。

ト　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。

五　その他

イ～ホ（略）

ヘ　令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。

⑴　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。

⑵　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。

⑶　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。

⑷　製品が摂氏マイナス十五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。

ト　令第三十五条第三十号に掲げる営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、第一号から第四号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。

⑴　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。

⑵　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。

⑶　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。

（2）個別基準（一部）

●食肉販売業

イ　処理室を有すること。

ロ　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。

ハ　製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス十五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。

ニ　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。

●魚介類販売業

イ　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つては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ　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。

ハ　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。

ニ　かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

⑴　必要に応じて浄化設備を有すること。

⑵　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。

⑶　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。

●菓子製造業

イ　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すること。

ロ　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。

ハ　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。

ニ　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。

●そうざい製造業

イ　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。

ロ　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。

ハ　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。

他の業種の個別基準のほか、特定の食品（生食用食肉及びふぐ）を取り扱う場合の基準等がありますので、保健センターにお尋ねください。

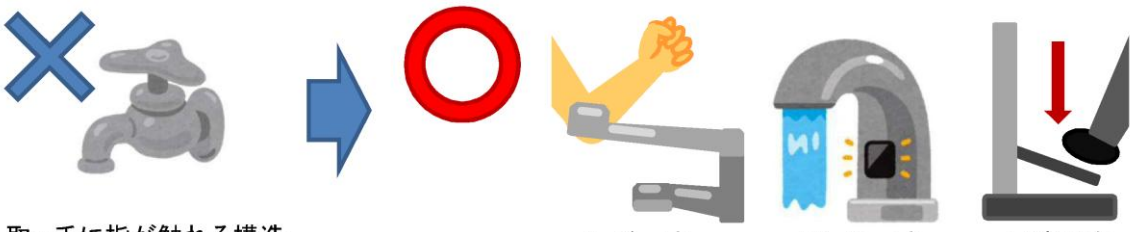
【参考】「洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造」とは、手指の洗浄後、止水のための手指接触を伴うハンドル操作等を要さない構造のことで、例えば自動止水機能、肘等による止水操作の機構等を備えた水栓が該当します。

（例）

① センサーを備えており、吐水口の下に手を差し出すと自動的に吐水が開始され、手を引くと数秒後に自動的に止水するもの

② 押しボタンを押下すると吐水が開始され、一定時間経過後、自動的に止水するもの

③ 上下方向又は左右方向へ動くハンドルレバーの操作により止水するもので、当該ハンドルレバーが肘で操作可能なもの



取っ手に指が触れる構造　　レバー式　　センサー式　　足踏み式

○その他留意する関係法令・相談先

身体障害者補助犬について

　飲食店、商業施設等の不特定かつ多数の方が利用する施設等では、やむを得ない場合を除き、補助犬（盲導犬、聴導犬、介助犬）の同伴を拒むことはできません（身体障害者補助犬法）。障害のある方もない方も気持ちよくご利用になれるよう、ご配慮をお願いします。



［身体障害者補助犬の受入に関する相談先］

　健康福祉局障害福祉部障害企画課　TEL：972－2587　FAX：951－3999

［身体障害者補助犬法等の関係法令や通知・補助犬ホームページ］

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/hukushi_kaigo/shougaishahukushi/hojoken/index.html

障害者差別解消法（平成28年４月１日施行）について

　障害者差別解消法では、民間事業者においても不当な差別的取扱い（障害を理由として入店を拒否するなど）が禁止されています。また、同法の改正により、令和６年４月から合理的配慮の提供（筆談や読み上げなど）を行うことが、義務となりました。

［障害者への合理的配慮の提供支援に係る助成事業］

　名古屋市では、障害のない人と同様なサービスを受けることを目的として、事業者の皆様が配慮を行う際に必要となる物品（点字メニューやスロープ等）の購入費等を助成しています。

［障害を理由とする差別・障害者への合理的配慮の提供支援に係る助成事業に関する相談先］

　名古屋市障害者差別相談センター

　TEL：８５６－８１８１　FAX：９１９－７５８５

　https://nagoya-sabetsusoudan.jp

　飲食店など食品を取扱う事業者の方は、「障害者差別解消法　衛生事業者向けガイドライン」をご確認いただき、日々の業務の参考にして、障害者差別のない社会を目指しましょう。

［障害者差別解消法　衛生事業者向けガイドライン］

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou/seikatsu-eisei33/index_00011.html

取引に使用する「はかり」について

　取引又は証明に使用する「はかり」は、計量法で右記の「検定証印」又は「基準適合証印」が付されたものを使用しなければならないと定められています。また、これらのはかりを取引又は証明に使用する者は、２年に１回、定期検査を受けなければならないとされています。


検定証印


基準適合証印

　○検定証印等の付いたはかりの使用、はかりの定期検査が必要となる例

　・肉・魚・野菜・総菜等をグラム売りする場合（黒毛和牛　××ｇ　△△円）

　・業者間で重さにより取引する場合（食料品製造後の出荷等）

　上記のはかりを新たに購入された場合、『計量器「はかり」の調査票』の提出が必要です。詳細につきましては、次のところへお問い合わせください。

［経済局産業労働部産業企画課計量担当］

　TEL：052-972-2448　　FAX：052-972-4136

【市公式ウェブサイト「はかりの検査」】

https://www.city.nagoya.jp/jigyou/sangyou/1026356/1035079/1015524/1015525.html