

○食品衛生法施行細則

平成12年3月30日

京都府規則第12号

食品衛生法施行細則をここに公布する。

食品衛生法施行細則

食品衛生法施行細則（昭和50年京都府規則第31号）の全部を改正する。

（趣旨）

第1条 食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）の施行については、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「令」という。）、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「施行規則」という。）及び食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な措置の基準等に関する条例（平成12年京都府条例第5号。以下「条例」という。）に定めるもののほか、この規則の定めるところによる。

（令2規則35・一部改正）

（へい死した獣畜の肉等の検査員）

第2条 法第10条第1項ただし書に規定する当該職員は、と畜場法（昭和28年法律第114号）第19条第1項に規定すると畜検査員又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）第39条第1項に規定する知事が指定する者とする。

（平18規則2・令2規則35・一部改正）

（公衆衛生上必要な措置の基準）

第3条 条例第3条に規定する規則で定める公衆衛生上必要な措置の基準は、別表第1のとおりとする。

（令2規則35・全改）

（公衆衛生上必要な営業の施設の基準）

第4条 条例第4条第1項に規定する規則で定める基準は、別表第2のとおりとする。

（令2規則35・旧第6条繰上・一部改正、令3規則24・一部改正）

（営業許可申請）

第5条 法第55条第2項の規定により許可したときは、営業許可証を交付するものとする。

2 法第55条第2項の規定により、自動販売機による営業の許可をしたときは、営業許可証を交付するとともに、自動販売機営業許可済票を交付するものとする。

3 法第55条第2項の規定により、自動車による営業の許可をしたときは、営業許可証を交付するとともに、自動車営業許可済票を交付するものとする。

(平18規則2・一部改正、令2規則35・旧第7条繰上・一部改正、令3規則24・一部改正)

(手数料の納付方法の特例)

第5条の2 京都府手数料徴収条例施行規則(平成12年京都府規則第3号)第3条第2項各号に掲げる場合においては、申請の際には、手数料の納付を要しない。

(令7規則42・追加)

(手数料の額)

第6条 条例第5条第3項各号に規定する規則で定める額は、別表第3のとおりとする。

(平24規則36・平27規則15・一部改正、令2規則35・旧第8条繰上・一部改正)

(許可の有効期間)

第7条 営業の許可の有効期間は、別表第4に掲げる査定項目について次の表の左欄に掲げる適合数の区分に応じ、それぞれ同表の右欄に定める期間とする。ただし、営業期間を5年未満とする申請に係る営業の許可の有効期間は、その営業期間とする。

査定項目適合数	許可の有効期間
0～3項目	5年
4～12項目	6年
13～15項目	7年
16～17項目	8年

2 条例第4条第2項の規定により基準の緩和を受けた営業、自動販売機若しくは自動車による営業又は屋台、露店等の簡易な設備での営業(令第35条第1号に規定する飲食店営業に限る。)の許可の有効期間は、前項本文の規定にかかわらず、5年とする。

3 前2項の許可の有効期間は、知事が必要と認めたときは、1年を超えない範囲で延長することができる。

(平24規則36・一部改正、令2規則35・旧第9条繰上・一部改正、令3規則24・一部改正)

(営業許可証明書の交付)

第8条 法第55条第1項の許可を受けた者(法第56条第1項の規定によりその地位を承継した者を含む。以下「許可業者」という。)は、次に掲げるときは、営業許可証明書の交付を申請することができる。

- (1) 法第56条第1項の規定により許可業者の地位を承継したとき。
- (2) 施行規則第71条に規定する事項に変更があったとき。

(3) 営業許可証又は営業許可証明書を亡失し、又は毀損したとき。

(4) 前3号に掲げる場合のほか、知事が特に必要があると認めたとき。

(平29規則26・追加、令2規則35・旧第11条の2繰上、令3規則24・旧第10条繰上・一部改正)

(公衆衛生上必要な措置に関する届出)

第9条 営業者（法第51条第1項第2号に規定する政令で定める営業者（以下「小規模営業者等」という。）を除く。）は、同条第2項の規定により公衆衛生上必要な措置を定めたときは、その内容を営業所等の所在地を所管する京都府保健所の長（以下「所管保健所長」という。）に届け出なければならない。

2 小規模営業者等は、次の各号のいずれにも該当する者となったときは、当該各号に規定する公衆衛生上必要な措置の内容を所管保健所長に届け出なければならない。

(1) 法第51条第2項の規定により、同条第1項第1号に掲げる事項に関する基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定める者

(2) 別表第1に定める基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定める者

3 所管保健所長は、前2項の規定による届出があったときは、届出済証を当該届出をした者に交付するものとする。

4 第1項又は第2項の規定により届出をした者は、次に掲げる場合のいずれかに該当することとなったときは、その旨を当該いずれかに該当することとなった日から15日以内に所管保健所長に届け出なければならない。

(1) 第1項の規定により届出をした営業者が、小規模営業者等（第2項第2号に該当する者を除く。）に該当することとなった場合

(2) 第2項の規定により届出をした小規模営業者等が、同項第2号に該当しなくなった場合

(3) 前2号に掲げる場合に準じる場合として知事が認める場合

5 第1項又は第2項の規定により届出をした者は、当該届出の内容に変更があったときは、その旨を当該変更があった日から15日以内に所管保健所長に届け出なければならない。

6 所管保健所長は、前項の規定による届出があったときは、変更届出済証を当該届出をした者に交付するものとする。

7 第1項、第3項及び第4項（各号を除く。）から前項までの規定は、法第68条第3項において準用する法第57条の規定により届出をした者が食品の供与を行う施設について、同項において準用する法第51条第2項の規定により公衆衛生上必要な措置を定めるときに

ついて準用する。この場合において、第1項中「営業者（法第51条第1項第2号に規定する政令で定める営業者（以下「小規模営業者等」という。）を除く。）」とあるのは「法第68条第3項において準用する法第57条の規定により届出を行い、食品の供与を行う者」と、「同条第2項」とあるのは「同項において準用する法第51条第2項」と、第3項中「前2項」とあるのは「第7項において準用する第1項」と、第4項中「第1項又は第2項」とあるのは「第7項において準用する第1項」と、「次に掲げる場合のいずれかに該当することとなった」とあるのは「法第68条第3項において準用する法第51条第2項の規定により公衆衛生上必要な措置を定める者に該当しなくなった」と、「当該いずれかに該当することとなった」とあるのは「当該者に該当しなくなった」と、第5項中「第1項又は第2項」とあるのは「第7項において準用する第1項」と、前項中「前項」とあるのは「次項において準用する前項」と読み替えるものとする。

（平27規則33・追加、令2規則35・旧第14条繰上・一部改正、令3規則24・旧第13条繰上・一部改正）

（許可証等の掲示等）

第10条 許可営業者は、営業許可証を営業所の見やすい位置に掲示しなければならない。ただし、第8条の規定により営業許可証明書の交付を受けている場合においては、当該営業許可証明書をもってこれに代えることができる。

2 自動販売機又は自動車による営業の許可を受けた者は、自動販売機又は自動車の見やすい位置に第5条第2項の自動販売機営業許可済票又は同条第3項の自動車営業許可済票を貼り付けなければならない。

3 第9条第1項又は第5項の規定により届出をした者は、同条第3項の届出済証又は同条第6項の変更届出済証を当該施設の見やすい位置に掲示しなければならない。

4 第9条第7項において準用する同条第1項又は第5項の規定により届出をした者は、同条第3項の届出済証又は同条第6項の変更届出済証を当該施設の見やすい位置に掲示するよう努めなければならない。

（平24規則4・旧第14条繰下・一部改正、平27規則33・旧第15条繰下・一部改正、平29規則26・一部改正、令2規則35・旧第16条繰上・一部改正、令3規則24・旧第15条繰上・一部改正）

（経由）

第11条 法、令、施行規則及びこの規則により知事に提出する書類は、所管保健所長を経由しなければならない。

(平24規則4・旧第16条繰下・一部改正、平27規則33・旧第17条繰下・一部改正、  
令2規則35・旧第18条繰上・一部改正、令3規則24・旧第17条繰上)

(その他)

第12条 この規則に定めるもののほか、この規則の施行に関し必要な事項は、知事が別に定める。

(平27規則33・追加、令2規則35・旧第19条繰上、令3規則24・旧第18条繰上)

附 則

- 1 この規則は、平成12年4月1日から施行する。
- 2 この規則による改正前の食品衛生法施行細則に規定する様式により作成した用紙類は、当分の間、必要な調整をして、使用することができる。

附 則 (平成12年規則第63号)

この規則は、平成13年1月6日から施行する。

附 則 (平成13年規則第24号)

- 1 この規則は、公布の日から施行する。
- 2 この規則による改正前の公衆浴場法施行細則等に規定する様式により作成した用紙類は、当分の間、必要な調整をして使用することができる。

附 則 (平成18年規則第2号) 抄

この規則は、平成18年4月1日から施行する。

附 則 (平成19年規則第39号)

この規則は、学校教育法等の一部を改正する法律(平成19年法律第96号)の施行の日から施行する。

(施行の日=平成19年12月26日)

附 則 (平成22年規則第40号) 抄

(施行期日)

- 1 この規則は、平成23年4月1日から施行する。

附 則 (平成24年規則第4号)

- 1 この規則は、平成24年4月1日から施行する。
- 2 この規則の施行の際現にこの規則による改正後の食品衛生法施行細則第14条第1項に規定する生食用食肉取扱業を営んでいる者は、同項に規定する生食用食肉取扱業を営もうとする者とみなす。この場合において、同項の規定の適用については、同項中「当該営業の開始前」とあるのは、「平成24年5月1日まで」とする。

附 則（平成24年規則第36号）

この規則は、公布の日から施行する。

附 則（平成27年規則第15号）

この規則は、平成27年4月1日から施行する。

附 則（平成27年規則第33号）

（施行期日）

- 1 この規則は、平成27年4月1日から施行する。

（経過措置）

- 2 この規則の施行前にしたこの規則による改正前の食品衛生法施行細則（以下「旧規則」という。）の規定に基づく届出等の行為については、この規則による改正後の食品衛生法施行細則（以下「新規則」という。）の規定に基づいてしたものとみなす。
- 3 旧規則別記様式による用紙は、当分の間、新規則別記様式による用紙とみなし、所要の調整をして使用することができる。

附 則（平成29年規則第26号）

この規則は、公布の日から施行する。

附 則（令和元年規則第25号）

- 1 この規則は、令和元年10月1日から施行する。
- 2 この規則による改正後の食品衛生法施行細則別表第4の規定は、この規則の施行の日以後の申請に係る手数料について適用する。

附 則（令和2年規則第35号）

（施行期日）

- 1 この規則は、令和2年6月1日から施行する。

（経過措置）

- 2 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）附則第5条に規定する場合における第2条の規定による改正前の食品衛生法施行細則（以下「旧規則」という。）第3条から第5条まで、第14条、別表第1及び別表第2の規定は、令和3年5月31日までの間は、なおその効力を有する。
- 3 旧規則の規定に基づく届出等の行為については、第2条の規定による改正後の食品衛生法施行細則（以下「新規則」という。）の規定に基づいてしたものとみなす。
- 4 旧規則別記様式による用紙は、当分の間、新規則別記様式による用紙とみなし、所要の調整をして使用することができる。

附 則（令和 2 年規則第55号）抄

（施行期日）

- 1 この規則は、令和 2 年12月15日から施行する。

（経過措置）

- 2 この規則による改正後のそれぞれの規則の規定は、この規則の施行の日以後にされる申請について適用し、同日前にされた申請については、なお従前の例による。
- 3 この規則による改正前のそれぞれの規則の規定に基づく様式による用紙は、当分の間、この規則による改正後のそれぞれの規則の規定に基づく様式による用紙とみなし、所要の調整をして使用することができる。

附 則（令和 3 年規則第15号）

- 1 この規則は、令和 3 年 4 月 1 日から施行する。

- 2 この規則による改正前のそれぞれの規則の規定に基づく様式による用紙は、当分の間、この規則による改正後のそれぞれの規則の規定に基づく様式による用紙とみなし、所要の調整をして使用することができる。

附 則（令和 3 年規則第24号）抄

（施行期日）

- 1 この規則は、令和 3 年 6 月 1 日から施行する。

（食品衛生法施行細則の一部改正に伴う経過措置）

- 3 食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第123号）附則第 2 条第 1 項の規定によりなお従前の例により営業を行うことができる者が食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第 2 条の規定による改正前の食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「旧法」という。）第52条第 1 項の許可を受けた営業所で営み、又は営もうとする第 4 条の規定による改正前の食品衛生法施行細則第14条第 1 項に規定する生食用食肉取扱業については、当該許可に係る旧法第52条第 3 項の有効期間が満了する日までの間は、なお従前の例による。

附 則（令和 5 年規則第37号）抄

（施行期日）

- 1 この規則は、令和 5 年12月13日から施行する。

（食品衛生法施行細則の一部改正に伴う経過措置）

- 10 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第55条第 1 項の許可を受けて営業を営む者から施行日前に当該営業を譲り受けた者が当該営業の許可を受けようとする場合（営業施設の構

造設備に変更がない場合に限る。)の申請に係る手数料については、なお従前の例による。

#### 附 則 (令和7年規則第42号)

- 1 この規則は、令和7年4月1日から施行する。
- 2 この規則による改正後の食品衛生法施行細則別表第3の規定は、この規則の施行の日以後にされる申請に係る手数料について適用し、同日前にされた申請に係る手数料については、なお従前の例による。

#### 別表第1 (第3条関係)

(令2規則35・全改)

##### 1 危害要因の分析

食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因(以下この表において「危害要因」という。)の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置(以下この表において「管理措置」という。)を定めること。

##### 2 重要管理点の決定

1で作成した一覧表に掲載された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容することができる水準にまで低減するために管理措置を講じることが不可欠な工程(以下この表において「重要管理点」という。)を決定すること。

##### 3 管理基準の設定

個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容することができる水準にまで低減するための基準(以下この表において「管理基準」という。)を設定すること。

##### 4 モニタリング方法の設定

重要管理点の管理について、連続的な、又は相当の頻度による実施状況の把握(以下この表において「モニタリング」という。)をするための方法を設定すること。

##### 5 改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

##### 6 検証方法の設定

1から5までに規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

##### 7 記録の作成

営業の規模や業態に応じて、1 から 6 までに規定する措置の内容に関する書面及びそれらの措置の実施の記録を作成すること。

## 別表第 2（第 4 条関係）

（令 3 規則 24・全改、令 7 規則 42・一部改正）

### 公衆衛生上必要な営業の施設の基準

#### 第 1 共通基準

- 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を有し、及び機械器具を適切に配置し、並びに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。
- 2 食品、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。
- 3 施設の構造及び設備
  - (1) じん埃<sup>あい</sup>、廃水及び廃棄物による汚染を防止することが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することができる設備を有すること。
  - (2) 食品等を取り扱う作業を行う場所の真上は、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適切に換気することができる構造又は設備であること。
  - (3) 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易に行う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。
  - (5) 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することができる機能を有すること。

- (6) 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っては、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であること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。
- (7) (6)の適用については、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っては、「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することができるよう定めがある食品を取り扱う営業にあっては、「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。
- (8) 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を防止することができる構造であること。
- (9) 排水設備は、次の要件を満たすこと。
- ア 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄を行う区画及び廃水、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することが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、適切な位置に配置されていること。
- (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設備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っては、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。
- (12) 次の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、汚染の防止が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。

- (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、不浸透性であって、十分な容量を備えており、清掃をしやすく、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あること。
- (17) 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給することができる、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、それを専用で保管することができる設備又は場所を有し、及び計量器を備えること。

#### 4 機械器具

- (1) 食品若しくは添加物の製造又は食品の調理を行う作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検を行うことの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あること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃を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、汚染を防止することができる専用の容器を使用すること。
- (6) 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。
- (7) 作業場の清掃等を行う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。

#### 5 その他

- (1) 令第35条第1号に規定する飲食店営業にあつては、3の(15)の基準は、適用しない。

(2) 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（そのままの状態での飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そう菜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。第2の1の(1)において同じ。）を行う場合にあつては、(1)の規定によるほか、次の基準により営業することができる。

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とすることができる。

ウ 冷蔵設備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とすることができる。

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のできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。

(3) 令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、自動車（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に規定する自動車をいう。以下同じ。）において固定した施設を設けなくて調理を行う場合にあつては、3の(4)、(9)、(12)及び(16)の基準は、適用しない。

(4) 令第35条第4号に規定する魚介類販売業のうち、自動車に積載した鮮魚介類を戸別に販売する場合（注文により配達する場合を除く。）又は道路、公園、空地、興行場等の場所において固定した施設を設けなくて販売する場合にあつては、3の(4)、(9)、(12)及び(16)の基準は、適用しない。

(5) 令第35条第9号に規定する食肉処理業のうち、自動車において固定した施設を設けなくて生体又はと体を処理する場合にあつては、3の(12)、(13)及び(16)並びに4の(5)の基準は、適用しない。

(6) 令第35条第27号及び第28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、1から4までに掲げる基準に加え、次の要件を満たすこと。

ア 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管を行うための室等（作業区分に応じた区画がされている場所がある場合における当該場所を含

む。以下同じ。)を有すること。

イ 原材料を保管する場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

ウ 製品を製造する場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷又は冷却に必要な設備を有すること。

エ 製品が摂氏マイナス15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。

(7) 令第35条第30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っては、1から4までに掲げる基準に加え、次の要件を満たす構造であること。

ア 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行う室等を有し、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。

イ 原材料の保管を行う場所に、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

ウ 製品の製造を行う場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌又は冷却に必要な設備を有すること。

(8) 令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、屋台、露店等の簡易な設備で営業する場合にあっては、3の(2)から(5)まで、(9)、(12)及び(16)の基準は、適用しない。

## 第2 業種別基準

### 1 令第35条第1号に規定する飲食店営業

自動車において調理を行う場合にあっては、次の要件を満たすこと。

(1) 簡易な営業にあっては、1日の営業において約40リットルの水を供給することができ、かつ、廃水を保管することの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っては、1日の営業において約80リットルの水を供給することができ、かつ、廃水を保管することの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っては、1日の営業において約200リットルの水を供給することができ、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

2 令第35条第2号の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

(1) ひさし、屋根等の雨水による影響を防止することが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材料の材質であること。

### 3 令第35条第3号に規定する食肉販売業

(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マイナス15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設備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、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。

### 4 令第35条第4号に規定する魚介類販売業

(1) 原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管を行う室等を有すること。

(2) 原材料の処理を行う場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備及び器具を有するこ  
と。

(3) 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行うため  
の専用の器具を備えること。

(4) 自動車に積載した鮮魚介類を戸別に販売する場合（注文により配達する場合を  
除く。）又は道路、公園、空地、興行場等の場所において固定した施設を設けない  
で販売する場合にあつては、第2の1の基準を満たすこと。

(5) 牡蠣<sup>かき</sup>を処理する場合は、次の要件を満たすこと。

ア 必要に応じて浄化設備を有すること。

イ 牡蠣<sup>かき</sup>の前処理を行う場所は、殻付き牡蠣<sup>かき</sup>の洗浄に必要な設備を有すること。

ウ 牡蠣<sup>かき</sup>の処理を行う場所は、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 令第35条第5号に規定する魚介類競り売り営業

(1) 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷を行う場所を有し、  
必要に応じて区画されていること。

- (2) 必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒を行う設備を有すること。
  - (3) 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却を行う場合にあっては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。
- 6 令第35条第6号に規定する集乳業
- (1) 生乳の貯蔵設備を有すること。
  - (2) 受入検査設備を有すること（検査を外部委託する施設を除く。）。
  - (3) 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 令第35条第7号に規定する乳処理業
- (1) 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管を行い、必要に応じて洗瓶を行う室等及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあっては貯蔵及び受入検査を行う室等を、検査を外部委託する施設にあっては受入検査を行う室等を有することを要しない。
  - (2) 生乳の処理を行う場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。
  - (3) 製品が摂氏10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（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。
  - (4) 生乳の検査を行う場所は、生乳の検査を行うために必要な設備を有すること。
- 8 令第35条第8号に規定する特別牛乳搾取処理業
- (1) 搾乳、生乳の処理及び製品の保管を行う室等、牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備を有し、必要に応じて洗瓶を行う室等を有すること。
  - (2) 生乳の受入検査設備を有すること（検査を外部委託する施設を除く。）。
  - (3) 生乳の処理を行う場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌を行う場合にあっては、自記温度計を備えた殺菌設備を有すること。
  - (4) 製品が摂氏10度以下となるよう管理することの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 令第35条第9号に規定する食肉処理業
- (1) 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管を行う室等を有すること。
  - (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、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。

(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あっては製品が摂氏マイナス15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設備又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。

(4) 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。

(5) 生体又はと体を処理する場合にあっては、次の要件を満たすこと。

ア と殺放血室（と殺及び放血を行う場合に限る。）及び剥皮を行う場所並びに剥皮前のと体の洗浄を行う設備を有すること。また、必要に応じて懸ちょう室、脱羽を行う場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はと体、処理後の食肉等の搬入及び搬出を行う場所が区画されていること。

イ 剥皮を行う場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒を行う設備を有すること。

ウ 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉を密閉することができる構造であること。

エ 洗浄消毒設備は、摂氏60度以上83度未満の温湯及び摂氏83度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認することが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体を処理する場合にあっては、次の要件を満たすこと。

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、窓等を密閉することが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、施行規則別表第17第4イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあっては、成獣1頭当たり約100リットルの水を供給することの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行う場合にあつては、処理する場所を処理室の入口に隣接

して有し、風雨、じん埃<sup>あい</sup>等外部環境によると体の汚染及び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、次の要件を満たすこと。

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行う室並びに冷蔵設備又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装を行う室を有すること。ただし、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、運搬器具の洗浄及び殺菌を行い、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、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 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。

ウ 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 令第35条第10号に規定する食品の放射線照射業

(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することが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することができる化学線量計を備えること。

11 令第35条第11号に規定する菓子製造業

(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管を行う室等を有すること。

(2) 原材料の前処理及び製品の製造を行う場所は、製造する品目に応じて、解凍、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷又は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行う室等は、必要に応じて冷蔵設備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っては、浸漬<sup>し</sup>、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。

12 令第35条第12号に規定するアイスクリーム類製造業

(1) 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管を行う室等を有すること。

(2) 生乳の貯蔵設備を有すること（生乳を使用しない施設を除く。）。

(3) 生乳の受入検査設備を有すること（検査を外部委託する施設を除く。）。

(4) 製品の製造を行う場所は、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 令第35条第13号に規定する乳製品製造業

- (1) 原材料の保管及び調合并びに製品の製造及び保管を行う室等を有し、必要に応じて洗瓶を行う室等を有すること。
- (2) 生乳の貯蔵設備を有すること（生乳を使用しない施設を除く。）。
- (3) 生乳の受入検査設備を有すること（検査を外部委託する施設を除く。）。
- (4) 製品の製造を行う場所は、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、乳化又は分離を行うための設備を有すること。

14 令第35条第14号に規定する清涼飲料水製造業

- (1) 原材料の保管及び調合を行う室等を有すること（ミネラルウォーター類のみを製造する施設を除く。）。
- (2) 製品の製造を行う室等を有すること。
- (3) 必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立てを行う設備を有すること。
- (4) 原材料の調合及び製品の製造を行う場所にあつては、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 令第35条第15号に規定する食肉製品製造業

- (1) 原材料の保管、前処理及び調合并びに製品の製造、包装及び保管を行う室等を有すること。
- (2) 製品の製造を行う場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、薫煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等を行うための設備を有すること。

16 令第35条第16号に規定する水産製品製造業

- (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行い、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄又は解凍を行うための室等を有すること。
- (2) 原材料の保管及び製品の保管を行う場所は、必要に応じて冷蔵設備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行う場所は、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、薫煙、ばい焼、脱水、冷却等を行う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行う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つては、原材料の前処理及び製品の製造を行う場所にらい漬に必要な設備を有すること。

- (6) 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行う室等に殺菌に必要な設備を有すること(魚肉のすり身を製造する場合を除く。)
- (7) 牡蠣<sup>かき</sup>を処理する場合は、次の要件を満たすこと。
- ア 必要に応じて浄化設備を有すること。
  - イ 牡蠣<sup>かき</sup>の前処理を行う場所は、殻付き牡蠣<sup>かき</sup>の洗浄に必要な設備を有すること。
  - ウ 牡蠣<sup>かき</sup>の処理を行う場所は、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 令第35条第17号に規定する冰雪製造業
- 製品の製造及び保管を行い、必要に応じて製品の調整及び包装を行う室等を有すること。
- 18 令第35条第18号に規定する液卵製造業
- (1) 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管を行う室等を有すること。
  - (2) 製品を製造する場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて加熱殺菌及び冷却、洗卵又はろ過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マイナス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設備又は冷凍設備を有すること。
- 19 令第35条第19号に規定する食用油脂製造業
- (1) 原材料の保管設備並びに製品の製造及び保管を行う室等を有すること。
  - (2) 食用油脂を製造する施設の製造を行う場所にあつては、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油又は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行う施設の場所にあつては、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、殺菌若しくは冷却に必要な設備又は熟成室を有すること。
- 20 令第35条第20号に規定するみそ又はしょうゆ製造業
- (1) 製きくを行い、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成を行い、並びに製品の包装、充填及び保管を行う室等を有すること。また、包装及び充填をする場所にあつては、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立てを行う設備を有すること。
  - (2) しょうゆを製造する場合にあっては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。
  - (3) 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っては、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 令第35条第21号に規定する酒類製造業

- (1) 製造する品目に応じて、製きくを行い、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。）を行い、並びに製品の包装、充填及び保管を行う室等を有すること。
- (2) 製品の包装及び充填を行う室等は、必要に応じて容器の洗浄及び検瓶並びに製造又は組立てを行う設備を有すること。
- (3) 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製きく、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等を有すること。

22 令第35条第22号に規定する豆腐製造業

- (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行う室等を有すること。
- (2) 製品の製造を行う場所は、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) 無菌充填豆腐を製造する場合にあっては、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っては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等を行う設備を有すること。

23 令第35条第23号に規定する納豆製造業

- (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行う室等を有すること。
- (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 令第35条第24号に規定する麺類製造業

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管を行う室等を有し、必要に応じて原材料及び製品の乾燥、冷蔵又は冷凍を行う室等を有すること。
- (2) 原材料の前処理及び製品の製造を行う室等にあっては、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、ゆで、蒸し、油調又は冷却に必要な設備を有すること。

25 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

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管を行う室等を有すること。
- (2) 製品の製造を行う室等は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷又

は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行う室等は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

26 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

(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管を行うための室等を有すること。

(2) 原材料の保管を行う場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

(3) 製品の製造を行う場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷又は冷却に必要な設備を有すること。

(4) 製品が摂氏マイナス15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。

27 令第35条第29号に規定する漬物製造業

(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管を行う室等を有すること。

(2) 原材料の前処理及び製品の製造を行う場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等を行う設備を有すること。

(3) 浅漬けを製造する場合にあっては、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 令第35条第30号に規定する密封包装食品製造業

(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行う室等を有し、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。

(2) 原材料の保管を行う場所に冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

(3) 製品の製造を行う場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌又は冷却に必要な設備を有すること。

29 令第35条第31号に規定する食品の小分け業

(1) 原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び保管を行う室等を有すること。

(2) 原材料及び製品の保管を行う場所は、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

30 令第35条第32号に規定する添加物製造業

(1) 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、包装及び保管を行う室等を有すること。

- (2) 製品の製造を行う場所は、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行う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施設を利用して自らの責任において添加物の試験検査を行う場合であって、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同一の施設で製造する場合にあっては、添加物の製造に使用する機械器具は、添加物以外の製造に使用する機械器具と区別されていること。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ときは、この限りでない。

### 第3 生食用食肉の加工又は調理を行う施設及びふぐを処理する施設の基準

- 1 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行う施設にあっては、次の要件を満たすこと。
  - (1) 生食用食肉の加工又は調理を行う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行う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行う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マイナス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設備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行うための設備を有すること。
- 2 令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第4号に規定する魚介類販売業、同条第16号に規定する水産製品製造業、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、ふぐを処理する施設にあっては、次の要件を満たすこと。
  - (1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管を行うため、施錠することができる

容器等を備えること。

(2) ふぐの処理を行うための専用の器具を備えること。

(3) ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス18度以下で急速に凍結することができる機能を備える冷凍設備を有すること。

別表第3（第6条関係）

（令3規則24・全改、令5規則37・令7規則42・一部改正）

事務の種類	手数料名	金額
1 令第35条第1号に規定する飲食店営業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	飲食店営業許可申請手数料	1件につき 17,870円
	飲食店営業許可更新申請手数料	1件につき 13,400円
2 令第35条第2号に規定する営業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	自動販売機営業許可申請手数料	1件につき 10,720円
	自動販売機営業許可更新申請手数料	1件につき 8,030円
3 令第35条第3号に規定する食肉販売業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	食肉販売業許可申請手数料	1件につき 10,720円
	食肉販売業許可更新申請手数料	1件につき 8,030円
4 令第35条第4号に規定する魚介類販売業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	魚介類販売業許可申請手数料	1件につき 10,720円
	魚介類販売業許可更新申請手数料	1件につき 8,030円
5 令第35条第5号に規定する魚介類競り売り営業に係る法第55条第1項の規定による営業	魚介類競り売り営業許可申請手数料	1件につき 23,450円
	魚介類競り売り営業許可更新申請手数料	1件につき 17,640円

の許可の申請に対する 審査		
6 令第35条第6号に規定する集乳業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	集乳業許可申請手数料	1件につき 10,720円
	集乳業許可更新申請手数料	1件につき 8,030円
7 令第35条第7号に規定する乳処理業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	乳処理業許可申請手数料	1件につき 23,450円
	乳処理業許可更新申請手数料	1件につき 17,640円
8 令第35条第8号に規定する特別牛乳搾取処理業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	特別牛乳搾取処理業許可申請手数料	1件につき 23,450円
	特別牛乳搾取処理業許可更新申請手数料	1件につき 17,640円
9 令第35条第9号に規定する食肉処理業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	食肉処理業許可申請手数料	1件につき 23,450円
	食肉処理業許可更新申請手数料	1件につき 17,640円
10 令第35条第10号に規定する食品の放射線照射業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	食品の放射線照射業許可申請手数料	1件につき 23,450円
	食品の放射線照射業許可更新申請手数料	1件につき 17,640円
11 令第35条第11号に規定する菓子製造業に係る	菓子製造業許可申請手数料	1件につき 15,630円

	る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	菓子製造業許可更新申請手数料	1件につき	11,720円
12	令第35条第12号に規定するアイスクリーム類製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	アイスクリーム類製造業許可申請手数料	1件につき	15,630円
		アイスクリーム類製造業許可更新申請手数料	1件につき	11,720円
13	令第35条第13号に規定する乳製品製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	乳製品製造業許可申請手数料	1件につき	23,450円
		乳製品製造業許可更新申請手数料	1件につき	17,640円
14	令第35条第14号に規定する清涼飲料水製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	清涼飲料水製造業許可申請手数料	1件につき	23,450円
		清涼飲料水製造業許可更新申請手数料	1件につき	17,640円
15	令第35条第15号に規定する食肉製品製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	食肉製品製造業許可申請手数料	1件につき	23,450円
		食肉製品製造業許可更新申請手数料	1件につき	17,640円
16	令第35条第16号に規定する水産製品製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	水産製品製造業許可申請手数料	1件につき	17,870円
		水産製品製造業許可更新申請手数料	1件につき	13,400円
17	令第35条第17号に規	冰雪製造業許可申請手数	1件につき	23,450円

定する冰雪製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	料 冰雪製造業許可更新申請手数料	1件につき 17,640円
18 令第35条第18号に規定する液卵製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	液卵製造業許可申請手数料	1件につき 23,450円
	液卵製造業許可更新申請手数料	1件につき 17,640円
19 令第35条第19号に規定する食用油脂製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	食用油脂製造業許可申請手数料	1件につき 23,450円
	食用油脂製造業許可更新申請手数料	1件につき 17,640円
20 令第35条第20号に規定するみそ又はしょうゆ製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	みそ又はしょうゆ製造業許可申請手数料	1件につき 17,870円
	みそ又はしょうゆ製造業許可更新申請手数料	1件につき 13,400円
21 令第35条第21号に規定する酒類製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	酒類製造業許可申請手数料	1件につき 17,870円
	酒類製造業許可更新申請手数料	1件につき 13,400円
22 令第35条第22号に規定する豆腐製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	豆腐製造業許可申請手数料	1件につき 15,630円
	豆腐製造業許可更新申請手数料	1件につき 11,720円
23 令第35条第23号に規定する納豆製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	納豆製造業許可申請手数料	1件につき 15,630円

定する納豆製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	料 納豆製造業許可更新申請手数料	1件につき 11,720円
24 令第35条第24号に規定する麺類製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	麺類製造業許可申請手数料	1件につき 15,630円
	料 麺類製造業許可更新申請手数料	1件につき 11,720円
25 令第35条第25号に規定するそうざい製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	そうざい製造業許可申請手数料	1件につき 23,450円
	そうざい製造業許可更新申請手数料	1件につき 17,640円
26 令第35条第26号に規定する複合型そうざい製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	複合型そうざい製造業許可申請手数料	1件につき 23,450円
	複合型そうざい製造業許可更新申請手数料	1件につき 17,640円
27 令第35条第27号に規定する冷凍食品製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	冷凍食品製造業許可申請手数料	1件につき 23,450円
	冷凍食品製造業許可更新申請手数料	1件につき 17,640円
28 令第35条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	複合型冷凍食品製造業許可申請手数料	1件につき 23,450円
	複合型冷凍食品製造業許可更新申請手数料	1件につき 17,640円

29 令第35条第29号に規定する漬物製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	漬物製造業許可申請手数料	1件につき 15,630円
	漬物製造業許可更新申請手数料	1件につき 11,720円
30 令第35条第30号に規定する密封包装食品製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	密封包装食品製造業許可申請手数料	1件につき 23,450円
	密封包装食品製造業許可更新申請手数料	1件につき 17,640円
31 令第35条第31号に規定する食品の小分け業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	食品の小分け業許可申請手数料	1件につき 15,630円
	食品の小分け業許可更新申請手数料	1件につき 11,720円
32 令第35条第32号に規定する添加物製造業に係る法第55条第1項の規定による営業の許可の申請に対する審査	添加物製造業許可申請手数料	1件につき 23,450円
	添加物製造業許可更新申請手数料	1件につき 17,640円

別表第4（第7条関係）

（令2規則35・旧別表第5繰上・一部改正）

有効期間査定基準

査定項目	内容
建物	鉄骨、鉄筋コンクリート、石材、ブロック又はれんがによる構造であること。
天井・内壁	コンクリート、モルタル、タイル又はステンレス等耐蝕性金属材であること。
天井の構造	パイプ等は全て天井裏に収納され、天井面が平滑であること。
床・腰張り	コンクリート、モルタル、タイル又はステンレス等耐蝕性金属材であること。
内壁・床の構造	内壁と床の接合部にアールを設けるなど、清掃及び洗浄が容易に行えるような構造であること。腰壁がある場合には、接合上部が45度の取付構造であること。

	こと。
空調設備	機械による室温管理がされるものであること。
洗浄設備	コンクリート、タイル、陶器又はステンレス等耐蝕性金属材であること。
保管設備	コンクリート、石材、ブロック、れんが又はステンレス等耐蝕性金属材であること。
冷蔵・冷凍の設備	コンクリート、タイル又はステンレス等耐蝕性金属材で機械式であること。
製造・加工・調理・販売の施設	コンクリート、タイル又はステンレス等耐蝕性金属材であること。
給水	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であること。
便所	水洗式であること。
手指の洗浄設備	手を触れずに、給水栓の開閉及び手指の乾燥が可能であること。
出入口ドア	製造・調理・加工施設の出入口が自動ドアであること。
エアーカーテン	製造・調理・加工施設内で作業工程ごとにエアーカーテンを設置していること。
エアーシャワー	製造・調理・加工施設の前室にエアーシャワー室を設置していること。
試験検査室	微生物、添加物、異物等について検査を行う検査室を設置していること。