

○食品衛生法施行条例

○Ordinance for Enforcement of the Food Sanitation Act

平成一二年三月三十一日

March 31, 2000

条例第四〇号

Ordinance No. 40

改正 平成一二年一〇月一三日条例第一八七号

Amendments Ordinance No. 187 of October 13, 2000

平成一五年一二月二四日条例第一六四号

Ordinance No. 164 of December 24, 2003

平成一六年三月三十一日条例第六八号

Ordinance No. 68 of March 31, 2004

平成一七年三月三十一日条例第六二号

Ordinance No. 62 of March 31, 2005

平成一八年一二月二二日条例第一七二号

Ordinance No. 172 of December 22, 2006

平成二〇年三月三十一日条例第六三号

Ordinance No. 63 of March 31, 2008

平成二〇年一二月二五日条例第一四九号

Ordinance No. 149 of December 25, 2008

平成二三年一二月二二日条例第九五号

Ordinance No. 95 of December 22, 2011

平成二四年一〇月一一日条例第一一七号

Ordinance No. 117 of October 11, 2012

平成二五年三月二九日条例第七四号

Ordinance No. 74 of March 29, 2013

平成二七年三月三十一日条例第五二号

Ordinance No. 52 of March 31, 2015

令和二年三月三十一日条例第三三号

Ordinance No. 33 of March 31, 2020

令和二年六月一七日条例第七〇号

Ordinance No. 70 of June 17, 2020

食品衛生法施行条例を公布する。

Ordinance for Enforcement of the Food Sanitation Act is hereby promulgated.

食品衛生法施行条例

Ordinance for Enforcement of the Food Sanitation Act

(趣旨)

(Outline)

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。)第五十四条の規定に基づく営業施設の基準並びに食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「令」という。)第八条第一項の規定に基づく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。

Article 1 This ordinance is to specify standards for business facilities based on the provisions of Article 54 of the Food Sanitation Act (Act No. 233 of 1947; hereinafter referred to as the “Act”) and standards for the equipment and staffing of food sanitation inspection facilities based on the provisions of Article 8, paragraph (1) of the Order for Enforcement of the Food Sanitation Act (Cabinet Order No. 229 of 1953; hereinafter referred to as the “Order”).

(平一五条例一六四・平二四条例一一七・令二条例三三・令二条例七〇・一部改正)

(Partially amended by Ordinance No. 164 of 2003, Ordinance No. 117 of 2012, Ordinance No. 33 of 2020, and Ordinance No. 70 of 2020)

第二条 削除Article 2 Deleted

(令二条例三三)

(Ordinance No. 33 of 2020)

(営業施設の基準)

(Standards for Business Facilities)

第三条 法第五十四条の規定に基づく営業施設の基準は、令第三十五条各号に掲げる営業(同条第二号及び第六号に掲げる営業を除く。)に共通する基準、同条各号に掲げる営業ごとの基準及び法第十三条第一項の基準又は規格に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準とし、別表第二のとおりとする。ただし、営業の形態、土地の状況その他特別の事情により、知事が衛生上支障がないと認めた事項については、しんしゃくすることができる。Article 3 The standards for business facilities based on the provisions of Article 54 of the Act shall be the standards common to the businesses listed in each item of Article 35 of the Order (excluding the businesses listed in items (ii) and (vi) of the same Article), the standards for each business listed in each item of the same Article, and the standards for facilities pertaining to businesses handling meat to be eaten raw or puffer fish that conform with the standards or specifications under Article 13, paragraph (1) of the Act, as shown in Attached Table 2. However, consideration may be given to matters that the governor deems not to pose a sanitation problem due to the type of business, land situation, or other special circumstances.

(平一五条例一六四・令二条例七〇・一部改正)

(Partially amended by Ordinance No. 164 of 2003 and Ordinance No. 70 of 2020)

(食品衛生検査施設の基準)

(Standards for Food Sanitation Inspection Facilities)

第四条 令第八条第一項の規定に基づく食品衛生検査施設の設備の基準は、次のとおりとする。 Article 4 (1) The standards for the equipment of food sanitation inspection facilities based on the provisions of Article 8, paragraph (1) of the Order shall be as follows:

一 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。

(i) A physicochemical inspection room, bacteriological inspection room, animal breeding room, office room, etc. shall be provided; and

二 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。

(ii) A water demineralizer, constant temperature dryer, deep freezer, electric furnace, gas chromatograph spectrophotometer, high temperature sterilizer, dry heat sterilizer, constant temperature incubator, anaerobic culture apparatus, constant temperature tank, and other machinery and tools necessary for inspection or testing shall be prepared.

2 令第八条第一項の規定に基づく食品衛生検査施設の職員の配置の基準は、検査又は試験のために必要な職員を置くこととする。

(2) The standards for the staffing of food sanitation inspection facilities based on the provisions of Article 8, paragraph (1) of the Order shall be to appoint the staff necessary for inspection or testing.

(平二四条例一一七・追加)

(Added by Ordinance No. 117 of 2012)

(委任)

(Delegation)

第五条 この条例の施行について必要な事項は、知事が定める。 Article 5 Matters necessary for the enforcement of this ordinance are specified by the governor.

(平二四条例一一七・旧第四条繰下)

(Former Article 4 moved down by Ordinance No. 117 of 2012)

附 則

Supplementary Provisions

この条例は、平成十二年四月一日から施行する。

This ordinance comes into effect as of April 1, 2000.

(平二〇条例一四九・旧附則・一部改正、令二条例三三・旧第一項・一部改正)

(Former Supplementary Provisions partially amended by Ordinance No. 149 of 2008; Former paragraph (1) partially amended by Ordinance No. 33 of 2020)

附 則(平成一二年条例第一八七号)抄

Supplementary Provisions (Ordinance No. 187 of 2000) Extract

この条例の規定は、平成十三年一月六日から施行する。

The provisions of this ordinance come into effect as of January 6, 2001.

附 則(平成一五年条例第一六四号)

Supplementary Provisions (Ordinance No. 164 of 2003)

この条例は、食品衛生法等の一部を改正する法律(平成十五年法律第五十五号)附則第一条第三号に規定する日から施行する。

This ordinance comes into effect as of the date prescribed in Article 1, item (iii) of the Supplementary Provisions of the Act Partially Amending the Food Sanitation Act, etc. (Act No. 55 of 2003).

(規定する日＝平成一六年二月二七日)

(The date prescribed = February 27, 2004)

附 則(平成一六年条例第六八号)

Supplementary Provisions (Ordinance No. 68 of 2004)

この条例は、公布の日から施行する。

This ordinance comes into effect as of the date of promulgation.

附 則(平成一七年条例第六二号)

Supplementary Provisions (Ordinance No. 62 of 2005)

この条例は、平成十七年十月一日から施行する。

This ordinance comes into effect as of October 1, 2005.

附 則(平成一八年条例第一七二号)

Supplementary Provisions (Ordinance No. 172 of 2006)

この条例は、平成十九年四月一日から施行する。

This ordinance comes into effect as of April 1, 2007.

附 則(平成二〇年条例第六三号)

Supplementary Provisions (Ordinance No. 63 of 2008)

この条例は、公布の日から施行する。

This ordinance comes into effect as of the date of promulgation.

附 則(平成二〇年条例第一四九号)

Supplementary Provisions (Ordinance No. 149 of 2008)

この条例は、平成二十一年四月一日から施行する。

This ordinance comes into effect as of April 1, 2009.

附 則(平成二三年条例第九五号)

Supplementary Provisions (Ordinance No. 95 of 2011)

この条例は、公布の日から施行する。

This ordinance comes into effect as of the date of promulgation.

附 則(平成二四年条例第一一七号)

Supplementary Provisions (Ordinance No. 117 of 2012)

この条例は、平成二十四年十一月一日から施行する。

This ordinance comes into effect as of November 1, 2012.

附 則(平成二五年条例第七四号)

Supplementary Provisions (Ordinance No. 74 of 2013)

この条例は、平成二十五年四月一日から施行する。

This ordinance comes into effect as of April 1, 2013.

附 則(平成二七年条例第五二号)

Supplementary Provisions (Ordinance No. 52 of 2015)

この条例は、平成二十七年四月一日から施行する。

This ordinance comes into effect as of April 1, 2015.

附 則(令和二年条例第三三号)

Supplementary Provisions (Ordinance No. 33 of 2020)

1 この条例は、令和二年六月一日から施行する。

(1) **This ordinance comes into effect as of June 1, 2020.**

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の規定による改正前の食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)第五十条第二項の規定により定められた基準によることとされる公衆衛生上必要な措置については、この条例による改正前の食品衛生法施行条例第二条、附則第二項及び別表第一の規定は、なおその効力を有する。(2) Pursuant to the provisions of Article 5 of the Supplementary Provisions of the Act Partially Amending the Food Sanitation Act (Act No. 46 of 2018), regarding measures for public health, which are required to comply with the standards specified by the provisions of Article 50, paragraph (2) of the Food Sanitation Act (Act No. 233 of 1947) prior to the amendment by the provisions of Article 1 of the same Act, the provisions of Article 2 of the Ordinance for Enforcement of the Food Sanitation Act prior to the amendment by this ordinance, and paragraph (2) and Attached Table 1 of the Supplementary Provisions thereof remain in force.

附 則(令和二年条例第七〇号)

Supplementary Provisions (Ordinance No. 70 of 2020)

1 この条例は、令和三年六月一日から施行する。

(1) **This ordinance comes into effect as of June 1, 2021.**

2 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(令和元年政令第百二十三号)附則第二条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こととされた者に係るこの条例による改正後の食品衛生法施行条例第三条に規定する営業施設の基準については、なお従前の例による。

- (2) Pursuant to the provisions of Article 2 of the Supplementary Provisions of the Cabinet Order on the Development of Related Cabinet Orders and Transitional Measures in Conjunction with Enforcement of Part of the Act Partially Amending the Food Sanitation Act, etc. (Cabinet Order No. 123 of 2019), regarding the standards for business facilities prescribed in Article 3 of the Ordinance for Enforcement of the Food Sanitation Act following the amendment by this ordinance regarding persons who are permitted to conduct their businesses as governed by previous ordinances, the previous ordinances continue to govern.

別表第一 削除

Attached Table 1 Deleted

(令二条例三三)

(Ordinance No. 33 of 2020)

別表第二(第三条関係)

Attached Table 2 (related to Article 3)

(令二条例七〇・全改)

(Totally amended by Ordinance No. 70 of 2020)

営業施設の基準

Standards for Business Facilities

第一 令第三十五条各号に掲げる営業(同条第二号及び第六号に掲げる営業を除く。)に共通する基準

1 Standards common to the businesses listed in each item of Article 35 of the Order (excluding the businesses listed in items (ii) and (vi) of the same Article)

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。

(i) The facility shall have the structure necessary to prevent contamination from the outdoors and continuously perform sanitary work, or have sufficient space to accommodate the arrangement of equipment, machinery, and tools, and the amount of food or additives handled.

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事者の経路の設定、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。

(ii) In order to prevent the occurrence of public health hazards, taking into account the contamination of food or additives, containers, packaging, machinery, tools, and other items that may come into contact with food or additives (hereinafter referred to as “food, etc.”, necessary divisions shall be created using partitions, etc. according to the work division, facilities and equipment shall be appropriately arranged based on the process, or equipment to manage air flow shall be installed. However, this does not apply if necessary sanitation management measures are taken, such as setting routes for food, etc. or employees during work, and implementing appropriate cleaning and disinfection when the same area is used alternately for different work.

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は、これらと区画されていること。

When residences and other rooms or places not intended for handling food, etc., are located in the same building, the places that handle food, etc., shall be partitioned from these.

三 施設の構造及び設備

(iii) Facility Structure and Equipment

イ 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。

(a) The facility shall have a structure or equipment that can prevent contamination by dust, wastewater, and waste, as well as equipment that can prevent the intrusion of rats, insects, etc.

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。

(b) The facility shall have, directly above the area where food, etc. is handled, a structure or equipment that is resistant to condensation, prevents mold from forming due to condensation, and allows for appropriate ventilation to prevent contamination of food, etc. with water droplets caused by condensation.

ハ 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。

(c) The floor, inner walls, and ceiling shall be made of materials that allow for

easy cleaning, washing and disinfection (hereinafter referred to as "cleaning, etc."), and shall have a structure that allows for easy cleaning, etc.

ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、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。

(d) In the case of facilities that require water for cleaning, etc. of floors and interior walls, the floors shall be made of impermeable material and have good drainage. The interior walls shall be covered with impermeable material from the floor level to a level where they can be easily contaminated.

ホ 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。

(e) The lighting equipment shall have the function to secure necessary illumination to enable adequate work, inspection, cleaning, etc.

ヘ 水道法(昭和三十二年法律第百七十七号)第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水(以下「水道事業等により供給される水」という。)又はこれ以外の飲用に適する水(以下「飲用に適する水」という。)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を有すること。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。

(f) The facility shall have water supply equipment that can supply water supplied by a water supply business prescribed in Article 3, paragraph (2) of the Water Supply Act (Act No. 177 of 1957), a dedicated water supply prescribed in paragraph (6) of the same Article, or a simplified dedicated water supply prescribed in paragraph (7) of the same Article (hereinafter referred to as "water supplied by a water supply business, etc.") or other water suitable for drinking (hereinafter referred to as "water suitable for drinking") at the appropriate temperature and in sufficient quantities to the necessary areas of the facility. When using water other than water supplied by a water supply business, etc., a disinfecting device and water purification device shall be prepared as necessary, and the water source shall have a structure that prevents contamination from the outside. When using a water storage tank, it shall have a structure that does not pose a food sanitation problem.

ト 法第十三条第一項の基準又は規格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おけるへの基準の適用については、「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旨の定めがある食品を取り扱う営業におけるへの基準の適用については、「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。

- (g) Regarding the application of the standard (f) to businesses that handle food for which the use of water for food manufacture is specified in the standards or specifications under Article 13, paragraph (1) of the Act, “water suitable for drinking” shall be replaced with “water for food manufacture” and, regarding the application of the standard (f) to businesses that handle food for which it is specified that water for food manufacture or sterilized seawater can be used, “water suitable for drinking” shall be replaced with “water for food manufacture or sterilized seawater.”

チ 従事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。

- (h) The facility shall have the necessary number of water-flow type hand washing equipment with a device for cleansing and disinfecting the hands of employees.

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。

The faucet shall have a structure to prevent re-contamination of hands after cleansing.

リ 排水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。

- (i) The drainage equipment shall meet the following requirements:

(1) 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。

(1) The drainage equipment shall have sufficient drainage function and be installed on the floor of the section where water is used for washing and where wastewater, liquid waste, etc. flow;

(2) 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。

(2) The drainage equipment shall be piped to prevent food or additives from being contaminated by backflow of sewage, and have the function to appropriately discharge wastewater outside the facility; and

(3) 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。

- (3) The pipes shall have sufficient capacity and be appropriately positioned.

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、法第十三条第一項の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。

- (j) The facility shall have refrigerating or freezing equipment that has the functions necessary for handling food or additives in a sanitary manner as necessary. Regarding refrigerating or freezing during manufacturing and preservation, businesses that handle food for which refrigerating or freezing is specified in the standards or specifications of Article 13, paragraph (1) of the Act shall have the necessary equipment in accordance with those provisions.

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。

- (k) The facility shall have equipment to prevent the intrusion of rats, insects, etc., and equipment to exterminate them in the event of an intrusion, as necessary.

ヲ 次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて有すること。

- (l) The facility shall have restrooms that meet the following requirements according to the number of employees:

(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

(1) The restrooms shall have a structure that does not affect the workplace with contamination; and

(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

(2) The restrooms shall have dedicated water-flow type hand washing equipment.

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。

(m) The facility shall have equipment of sufficient size to store raw materials at temperatures appropriate to their type and characteristics and in conditions that can prevent contamination.

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。

In addition, the facility shall have equipment to store chemicals such as cleaning agents and disinfectants separately from food, etc.

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。

- (n) Containers for waste and equipment for storing waste shall be impermeable, have sufficient capacity, be easy to clean, and have a structure that prevents leakage of dirty liquids and odors.

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。

- (o) Businesses that package products shall have a place where they can place products into containers and packaging in a sanitary manner.

タ 更衣場所は、従事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。

- (p) The changing area shall be large enough for the number of employees and located in a position that allows easy access to and from the workplace.

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。

- (q) In order to cleanse food, etc., the facility shall have cleansing equipment of the size and number appropriate for the purpose of use and capable of supplying hot water, steam, etc., as necessary.

ソ 添加物を使用する施設にあっては、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。

- (r) Facilities that use additives shall prepare equipment or a place where they can be stored exclusively, and a measuring device.

四 機械器具

(iv) Machinery and tools

イ 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「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。

- (a) The machinery, tools, containers, and other equipment (hereinafter referred to as "machinery, tools, etc.") in a workplace where food or additives are manufactured or food is prepared shall have a structure that allows for proper cleansing, maintenance, and inspection.

ロ 作業に応じた機械器具等を備えること。

- (b) Machinery, tools, etc. shall be prepared according to the work.

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。

- (c) Machinery, tools, etc. that come into direct contact with food or additives shall be made of water-resistant materials, easy to cleanse, and able to be disinfected with hot water, steam, or disinfectants.

ニ 固定し、又は移動し難い機械器具等は、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っては、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。

- (d) Machinery, tools, etc. that are fixed or difficult to move shall be located in

positions that are convenient for the work and easy to clean and cleanse.

Assembly-type machinery, tools, etc. shall have a structure that is easy to disassemble and clean, and that can be cleansed and disinfected as necessary.

ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

(e) When transporting food or additives, dedicated containers that can prevent contamination shall be used.

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。

(f) For equipment for refrigerating, freezing, sterilization, heating, etc., a thermometer shall be prepared, and a pressure gauge, a flowmeter, and other measuring instruments shall be prepared as necessary.

ト 作業場の清掃等を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。

(g) The necessary number of dedicated tools for cleaning, etc. of the workplace shall be prepared, as well as a storage area thereof and equipment for displaying work details to make it easier for employees to understand the work shall be provided.

五 その他

(v) Others

イ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあっては、三のヨの基準を適用しない。

(a) In the case of restaurant businesses prescribed in Article 35, item (i) of the Order, the standards under 3 (o) does not apply.

ロ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業(そのままの状態ですぐに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。第二の一の(1)において同じ。)をする場合にあっては、イの規定によるほか、次に掲げる基準により営業をすることができる。

(b) Among restaurant businesses prescribed in Article 35, item (i) of the Order, when operating simple businesses (referring to businesses that only do simple cooking, such as placing food on tableware that can be eaten as is or heating semi-finished dishes, and including coffee shop businesses (referring to businesses that provide coffee shops, salons, and other facilities where customers eat and drink non-alcoholic beverages or sweets); the same

applies in 2-1(1)), in addition to the provisions of (a), businesses may be conducted pursuant to the following standards:

(1) 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や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。

(1) Materials other than impermeable materials may be used for the floor surface and interior walls if it is deemed that they pose no food sanitation problem, taking into account the food handled and the type of business.

(2) 排水設備にあつては、取り扱う食品や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。

(2) Drainage equipment does not have to be installed on the floor surface if it is deemed that it poses no food sanitation problem, taking into account the food handled and the type of business.

(3) 冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品や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。

(3) Refrigerating or freezing equipment may be installed outside the facility if it is deemed that it poses no food sanitation problem, taking into account the food handled and the type of business.

(4) 食品を取り扱う区域にあつては、従事者以外の者が容易に立ち入ることができない構造である場合は、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。

(4) Areas where food is handled do not have to be separated if the structure is such that they cannot be easily accessed by anyone other than the employees.

ハ 令第三十五条第一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、三のニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。

(c) Among restaurant businesses prescribed in Article 35, item (i) of the Order, when cooking in an automobile, the standards of 3-(d), (i), (l) and (p) do not apply.

ニ 令第三十五条第九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、三のヲ、ワ及びタ並びに四のホの基準を適用しない。

(d) Among meat processing businesses prescribed in Article 35, item (ix) of the Order, when processing a living body or carcass in an automobile, the standards of 3-(l), (m) and (p) and 4-(e) do not apply.

ホ 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

製造する場合にあっては、一から四までに掲げる基準に加え、次に掲げる要件を満たすこと。

(e) When manufacturing frozen foods in a business other than those listed in Article 35, items (xxvii) and (xxviii) of the Order, in addition to the standards listed in 1 through 4, the following requirements shall be met:

(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。

(1) The facility shall have a room or place for storing and pre-processing raw materials and manufacturing, freezing, packaging and storing products.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

(2) 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。

(2) The room or place where raw materials are stored shall have refrigerating or freezing equipment.

(3) 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。

(3) The room or place where products are manufactured shall have the necessary equipment for heating, sterilization, cooling, and refrigeration, depending on the item being manufactured.

(4) 製品が摂氏零下十五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。

(4) The facility shall have a freezing room and a storage room with functions that allow the products to be kept at minus 15 degrees centigrade or less.

へ 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っては、一から四までに掲げる基準に加え、次に掲げる要件を満たすこと。

(f) When manufacturing hermetically sealed food products in a business other than those listed in Article 35, item (xxx) of the Order, in addition to the standards listed in 1 through 4, the following requirements shall be met:

(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。

(1) The facility shall have a room or place for storing and pre-processing or blending raw materials and manufacturing and storing products, and shall have container and packaging cleansing equipment as necessary.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されているこ

と。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

- (2) 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。
- (2) The room or place where raw materials are stored shall have refrigerating or freezing equipment.
- (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。
- (3) The room or place where products are manufactured shall have the necessary equipment for thawing, heating, filling, hermetically sealing, sterilization, and refrigeration, depending on the item being manufactured.

第二 令第三十五条各号に掲げる営業ごとの基準

2 Standards for Each Business Listed in Each Item of Article 35 of the Order

一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業

- (i) Restaurant businesses prescribed in Article 35, item (i) of the Order
自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

When cooking in an automobile, the following requirements shall be met:

- (1) 簡易な営業にあっては、一日の営業において約四十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。
 - (1) In the case of a simple business, water storage equipment that can supply approximately 40 liters of water for one day of business and that can store wastewater shall be installed.
 - (2) 比較的大量の水を要しない営業にあっては、一日の営業において約八十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) In the case of a business that does not require a relatively large amount of water, water storage equipment that can supply approximately 80 liters of water for one day of business and that can store wastewater shall be installed.
 - (3) 比較的大量の水を要する営業にあっては、一日の営業において約二百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) In the case of a business that requires a relatively large amount of water, water storage equipment that can supply approximately 200 liters of water for one day of business and that can store wastewater shall be installed.
- #### 二 令第三十五条第二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

- (ii) Businesses that cook food using a vending machine that has the cooking function specified in Article 35, item (ii) of the Order (excluding those installed indoors and equipped with devices necessary to prevent food sanitation hazards, such as devices to automatically cleanse the parts that come into direct contact with food not packed or wrapped in containers and packaging) and sells the cooked food

イ 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っては、この限りでない。

- (a) Equipment capable of preventing intrusion of rain water such as eaves and roofs shall be installed. However, this does not apply if the vending machine is installed in a location that is deemed not to be affected by rainwater.

ロ 床面は、清掃等が容易な不浸透性材料の材質であること。

- (b) The floor surface shall be made of impermeable material that is easy for cleaning, etc.

三 令第三十五条第三号に規定する食肉販売業

- (iii) Processed meat sales businesses prescribed in Article 35, item (iii) of the Order

イ 処理室を有すること。

- (a) The facility shall have a processing room.

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。

- (b) The processing room shall have equipment necessary for cutting up meat, internal organs, and other meat parts of the dressed birds or livestock.

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下十五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。

- (c) The facility shall have refrigerating or freezing equipment with the function to control the temperature of products at 10 degrees centigrade or less when the product requires refrigerated storage and at minus 15 degrees centigrade or less when the product requires frozen storage, at a scale appropriate for the amount of products processed.

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、蓋を備えること。

- (d) Containers for inedible parts and containers used for disposal shall be

made of impermeable materials, have a capacity appropriate for the amount of products processed, be easy to disinfect, have a structure that prevents dirty liquids and foul odors from leaking, and have a lid.

四 令第三十五条第四号に規定する魚介類販売業

- (iv) Fish and seafood sales businesses prescribed in Article 35, item (iv) of the Order

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。

- (a) The facility shall have a room or place for storing and processing raw materials and for packaging and storing products.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

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。

- (b) The room or place for processing raw materials shall have equipment necessary for processing fresh fish and seafood.

ハ 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を備えること。

- (c) In the case of a facility that handles fresh fish and seafood to be eaten raw, dedicated tools for processing fresh fish and seafood to be eaten raw shall be prepared.

ニ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

- (d) When processing oysters, the following requirements shall be met:

(1) 必要に応じて浄化設備を有すること。

- (1) The facility shall have purification equipment as necessary.

(2) 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。

- (2) The room or place for pre-processing oysters shall have equipment necessary for cleansing oysters with shells.

(3) 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。

- (3) The room or place for processing oysters shall have equipment necessary for processing, cleansing, and packaging shelled oysters.

五 令第三十五条第五号に規定する魚介類競り売り営業

- (v) Fish and seafood auction businesses prescribed in Article 35, item (v) of

the Order

イ 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。

(a) The facility shall have a place to receive, sort, display, store temporarily, trade, and ship fresh fish and seafood, and shall be partitioned as necessary.

ロ 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ための設備を有すること。

(b) The facility shall have refrigerating or freezing equipment, ice making equipment, and equipment for cleansing and disinfecting shoes, as necessary.

ハ 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。

(c) When performing the cleansing and refrigeration of fresh fish and seafood using seawater, the facility shall have sterilizing equipment for seawater as necessary.

六 令第三十五条第六号に規定する集乳業

(vi) Milk collection businesses prescribed in Article 35, item (vi) of the Order

イ 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備(検査を外部委託する施設である場合を除く。)を有すること。

(a) The facility shall have raw milk storage equipment and equipment for acceptance inspection (excluding facilities which outsource the inspections).

ロ 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。

(b) The facility shall have refrigeration equipment or refrigerated storage equipment appropriate for the amount of raw milk handled.

七 令第三十五条第七号に規定する乳処理業

(vii) Milk processing businesses prescribed in Article 35, item (vii) of the Order

イ 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所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する室又は場所、検査を外部委託する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。

(a) The facility shall have a room or place for acceptance inspections, storage, and processing of raw milk, and storage of products, and a room or place for cleansing bottles and container cleansing equipment as necessary. However, a facility that does not use raw milk is not required to have a room or place for storage and acceptance inspections, and a facility that outsources inspections is not required to have a room or place for acceptance inspections.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 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。

(b) The room or place for processing raw milk shall have equipment necessary for filtration, sterilization, filling, and tight sealing.

ハ 製品が摂氏十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(常温保存可能品のみを製造する施設である場合を除く。)

(c) The facility shall have refrigeration equipment and refrigerated storage equipment with the function to control the temperature of products at 10 degrees centigrade or less at a scale appropriate for the amount of products processed or produced (excluding facilities that manufacture only products that can be stored at room temperature).

ニ 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。

(d) The room or place where the inspection of raw milk is conducted shall have equipment necessary for inspecting raw milk.

八 令第三十五条第八号に規定する特別牛乳搾取処理業

(viii) Special milking and processing business prescribed in Article 35, item (viii) of the Order

イ 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備(検査を外部委託する施設である場合を除く。)を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。

(a) The facility shall have a room or place for milking, processing raw milk, and storing products, as well as equipment for cleansing cows' bodies, equipment for storing raw milk, and equipment for acceptance inspections (excluding facilities that outsource the inspections), and shall have a room or place for cleansing bottles as necessary.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 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。

(b) The room or place for processing raw milk shall have equipment necessary for filtration, sterilization, filling, and tight sealing.

なお、生乳の殺菌をする場合にあっては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。

When sterilizing raw milk, the facility shall have sterilization equipment with a self-registering thermometer.

ハ 製品が摂氏十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。

(c) The facility shall have refrigeration equipment and refrigerated storage equipment with the function to control the temperature of the products at 10 degrees centigrade or less at a scale appropriate for the amount processed.

九 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業

(ix) Meat processing businesses prescribed in Article 35, item (ix) of the Order
イ 原材料の荷受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。

(a) The facility shall have a room or place for receipt and processing of raw materials and for storage of products.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 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、蓋を備えること。

(b) Containers for inedible parts and containers used for disposal shall be made of impermeable materials, have a capacity appropriate for the amount of products processed, be easy to disinfect, have a structure that prevents dirty liquids and foul odors from leaking, and have a lid.

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下十五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。

(c) The facility shall have refrigerating or freezing equipment with the function to control the temperature of products at 10 degrees centigrade or less when the product requires refrigerated storage and at minus 15 degrees centigrade or less when the product requires frozen storage, appropriate for the amount of products processed.

ニ 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。

(d) The processing room shall have equipment necessary for cutting up meat, internal organs, and other meat parts of the dressed livestock or poultry.

ホ 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

(e) When processing a living body or carcass, the following requirements shall be met:

(1) 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こと。

(1) The facility shall have a slaughtering and bleeding room (limited to cases of slaughtering and bleeding), a place for skinning, and equipment for cleansing carcasses before skinning.

また、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、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。

In addition, the facility shall have a hanging room, a place to remove feathers, and a place to store feathers, skin, bones, etc., as necessary, and the place to carry in and out the living bodies or carcasses before processing and the place to carry in and out the processed meat and other meat parts after processing shall be partitioned.

(2) 剥皮をする場所は、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設備を有すること。

(2) The place where a carcass is skinned shall have hanging equipment and equipment for cleansing and disinfecting the hands of employees, knives and other tools.

(3) 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。

(3) The hanging room shall be partitioned from other work places by partition walls and have a structure that enables the entrance door to be shut tightly.

(4) 洗浄消毒設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することができる設備を有すること。

(4) The cleansing and disinfection equipment shall have equipment capable of supplying warm water of 60 degrees centigrade or more and hot water of 83 degrees centigrade or more.

また、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。

In addition, it shall be equipped with a thermometer that can check the temperature of warm water and hot water supplied.

ヘ 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

(f) When processing a living body or carcass in an automobile, the following

requirements shall be met:

(1) 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。

(1) The processing room shall be partitioned from other work places by partition walls and have a structure that enables the entrance door, windows, etc., to be shut tightly.

(2) 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を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。

(2) The facility shall have water storage facility with the function of supplying sufficient water supplied by a water supply business, etc. or water suitable for drinking according to the planned number of animals to be processed (referring to the number of animals determined in advance to be processed at one facility).

なお、鹿又はいのししを処理する場合にあっては、成獣一頭当たり約百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。

When processing deer or wild boars, the facility shall have water storage equipment capable of supplying approximately 100 liters of water for each full-grown animal.

(3) 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、蓋を備えること。

(3) The facility shall have wastewater storage equipment. The storage equipment shall be made of impermeable materials, structured to prevent dirty liquids and foul odors from leaking, and have a lid.

(4) 車外において剥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たい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。

(4) When skinning carcasses outside an automobile, the facility shall have a place for processing adjacent to the entrance of the processing room and equipment to temporarily prevent the contamination of carcasses by the external environment such as wind and rain, dust, etc., and the intrusion of insects, etc.

ト 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。

(g) In the case of facilities that process blood, the following requirements shall be met:

(1) 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。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、運搬器具を洗浄及び殺菌し、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。

- (1) The facility shall have a room for cleansing and sterilizing transportation tools and storing and processing blood to be used as raw materials, as well as refrigeration or freezing equipment, and shall have a room for packaging products as necessary. However, in the case of a facility in which blood collection and processing are carried out consistently and the blood to be used as raw material is not transported from another facility, the facility is not required to have a room for cleansing and sterilizing transportation tools and storing the blood to be used as raw material.

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。

Each room or equipment shall be partitioned according to the category of work.

- (2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。

- (2) The facility shall have a raw material storage tank, separator, etc. appropriate for the amount processed.

- (3) 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。

- (3) Each equipment from the equipment for receiving blood to be used as raw material to the filling equipment shall be connected by a sanitary pipe.

十 令第三十五条第十号に規定する食品の放射線照射業

- (x) Food irradiation businesses prescribed in Article 35, item (x) of the Order
イ 専用の照射室を有すること。

- (a) The facility shall have a dedicated irradiation room.

ロ 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。

- (b) The facility shall have a belt conveyor and irradiation equipment capable of accurately adjusting an appropriate irradiation dose.

ハ 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。

- (c) The facility shall prepare a chemical dosimeter capable of accurately measuring the irradiation dose.

十一 令第三十五条第十一号に規定する菓子製造業

- (xi) Confectionery production businesses prescribed in Article 35, item (xi) of the Order

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。

- (a) The facility shall have a room or place for storing and pre-processing raw materials and for manufacturing, packaging, and storing products.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

- 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有すること。

- (b) The room or place for pre-processing raw materials and manufacturing products shall have equipment necessary for thawing, adjustment, mixing, shaping, fermentation, heating, sterilization, cooling, and refrigeration depending on the item being manufactured.

- 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。

- (c) The room or place for storing raw materials and products shall have refrigeration or freezing equipment as necessary.

- ニ シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんに製造する場合にあっては、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。

- (d) When manufacturing raw bean paste from beans containing cyanide compounds as raw materials, the facility shall have equipment necessary for immersion, steaming, making bean paste, and soaking bean paste in water.

十二 令第三十五条第十二号に規定するアイスクリーム類製造業

- (xii) Ice cream manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xii) of the Order

- イ 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である場合を除く。)及び受入検査設備(検査を外部委託する施設である場合を除く。)を有すること。

- (a) The facility shall have a room or place for storing and mixing raw materials, and for manufacturing and storing products, as well as equipment for storing raw milk (excluding cases where the facility does not use raw milk), and equipment for acceptance inspections (excluding cases where the facility outsources the inspections).

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

- ロ 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。

- (b) The room or place for manufacturing products shall have equipment necessary for filtration, sterilization, refrigeration, filling, packaging, and freezing.

十三 令第三十五条第十三号に規定する乳製品製造業

- (xiii) Dairy product manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xiii) of the Order

イ 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である場合を除く。)及び受入検査設備(検査を外部委託する施設である場合を除く。)を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を有すること。

- (a) The facility shall have a room or place for storing and mixing raw materials and manufacturing and storing products, as well as raw milk storage equipment (excluding cases where the facility does not use raw milk) and acceptance inspection equipment (excluding cases where the facility outsources the inspections), and shall have a room or place for cleansing bottles as necessary.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 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。

- (b) The room or place for manufacturing products shall have equipment necessary for filtration, sterilization, refrigeration, filling, and packaging, and shall have equipment for fermentation, concentration, drying, emulsification, and separation as necessary.

十四 令第三十五条第十四号に規定する清涼飲料水製造業

- (xiv) Soft drink manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xiv) of the Order

イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造(ミネラルウォーター類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。

- (a) The facility shall have a room or place for storing and mixing raw materials and manufacturing products (in the case of a facility that produces only mineral water, limited to manufacturing), and shall have equipment for cleansing and manufacturing or assembling containers as necessary.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 原材料の調合及び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。

(b) The room or place for mixing raw materials and manufacturing products shall have equipment necessary for mixing, filling, hermetically sealing, and sterilization or disinfection.

十五 令第三十五条第十五号に規定する食肉製品製造業

(xv) Processed meat product manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xv) of the Order

イ 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。

(a) The facility shall have a room or place for storing, pre-processing, and mixing raw materials and manufacturing, packaging, and storing products.

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。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、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。

(b) The room or place for producing products shall have equipment for sterilization, drying, smoking, salting, measuring the temperature of the center of a product, refrigeration, etc., as necessary.

十六 令第三十五条第十六号に規定する水産製品製造業

(xvi) Fishery product manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xvi) of the Order

イ 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室又は場所を有すること。

(a) The facility shall have a room or place for storing and pre-processing raw materials, and manufacturing and storing products, and drying, cleansing, and thawing raw materials as necessary.

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。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 原材料の保管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。

(b) The room or place for storing raw materials and products shall have

refrigeration or freezing equipment as necessary.

ハ 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、燻煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を有すること。

(c) The room or place for pre-processing raw materials or manufacturing products shall have equipment necessary for thawing, mixing, heating, sterilization, drying, smoking, roasting, dehydrating, refrigeration, etc. as necessary.

ニ 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。

(d) When handling fresh fish and seafood to be eaten raw, the facility shall prepare dedicated instruments for processing fresh fish and seafood.

ホ 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に播潰及び殺菌(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。

(e) When manufacturing fish paste products, the room or place for pre-processing raw materials and manufacturing products shall have equipment necessary for grinding and sterilization (excluding the case of manufacturing ground fish meat).

ヘ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

(f) When processing oysters, the following requirements shall be met:

(1) 必要に応じて浄化設備を有すること。

(1) The facility shall have purification equipment as necessary.

(2) 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。

(2) The room or place for pre-processing oysters shall have equipment necessary for cleansing oysters with shells.

(3) 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。

(3) The room or place for processing oysters shall have equipment necessary for processing, cleansing, and packaging shelled oysters.

十七 令第三十五条第十七号に規定する冰雪製造業

(xvii) Ice and snow manufacturing businesses prescribed in Article 35, item

(xvii) of the Order

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。

The facility shall have a room or place for manufacturing and storing products,

and for coordinating and packaging products as necessary.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

十八 令第三十五条第十八号に規定する液卵製造業

(xviii) Liquid egg manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xviii) of the Order

イ 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。

(a) The facility shall have a room or place for storing raw materials and for manufacturing, packaging, and storing products.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 製品を製造する室又は場所は、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。

(b) The room or place for manufacturing products shall have equipment necessary for cracking eggs, filling, and refrigeration, and shall have equipment necessary for cleansing eggs, filtration, heat sterilization, and refrigeration as necessary.

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏八度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏零下十五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。

(c) The facility shall have refrigeration or freezing equipment with the function to control the temperature of products at 8 degrees centigrade or less when the product requires refrigeration storage and refrigerating or freezing equipment with the function to control the temperature at minus 15 degrees centigrade or less when the product requires freezing storage.

十九 令第三十五条第十九号に規定する食用油脂製造業

(xix) Edible oil and fat manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xix) of the Order

イ 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。

(a) The facility shall have storage equipment for raw materials and a room or place for manufacturing and storing products.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 食用油脂の製造をする施設の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。

(b) The room or place at a facility that manufactures edible oil and fat shall have equipment necessary for refining, filling, and packaging, and shall have equipment necessary for oil extraction and blending as necessary.

ハ 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を有すること。

(c) The room or place of a facility that manufactures margarine or shortening shall have equipment necessary for filling and packaging, and shall have equipment necessary for kneading, sterilization, and refrigeration as necessary.

また、必要に応じて熟成室を有すること。

In addition, it shall have a curing room as necessary.

二十 令第三十五条第二十号に規定するみそ又はしょうゆ製造業

(xx) Miso or soy sauce manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xx) of the Order

イ 製麹^{きう}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。

(a) The facility shall have a room or place for making koji (rice malt), for storing, pre-processing, preparing, and maturing raw materials, and for filling, packaging, and storing products.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

また、充填及び包装をする室又は場所にあつては、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立てをする設備を有すること。

In addition, the room or place for filling and packaging shall have equipment for cleansing and manufacturing or assembling containers as necessary.

ロ 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、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。

(b) When manufacturing soy sauce, the facility shall have equipment necessary for compressing, heating, mixing, filtration, and compression as necessary.

ハ 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。

(c) When manufacturing food mainly made from miso or soy sauce, the

facility shall have equipment necessary for mixing, filtration, drying, heat sterilization, filling, and tight sealing.

二十一 令第三十五条第二十一号に規定する酒類製造業

(xxi) Liquor manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xxi) of the Order

イ 製造する品目に応じて、製麹^{きく}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。

(a) The facility shall have a room or place for making koji (rice malt), and storing, pre-processing, preparing, and maturing (including distillation and compression) raw materials, and filling, packaging, and storing products, depending on the item being manufactured.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 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瓶並びに製造又は組立てをする設備を有すること。

(b) The room or place for filling and packaging products shall have equipment for cleansing, inspecting, and manufacturing or assembling containers as necessary.

ハ 製造する品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麹^{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。

(c) The facility shall have equipment necessary for cleansing, immersion, steaming, making koji (rice malt), saccharification, boiling, fermentation, distillation, compression, heating, mixing, filtration, filling, and tight sealing, depending on the item being manufactured.

二十二 令第三十五条第二十二号に規定する豆腐製造業

(xxii) Tofu manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xxii) of the Order

イ 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。

(a) The facility shall have a room or place for storing and pre-processing raw materials and for manufacturing and storing products.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 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。

(b) The room or place for manufacturing products shall have equipment necessary for sterilization and refrigeration, and shall have equipment for packaging as necessary.

ハ 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。

(c) When manufacturing aseptically-filled tofu, the facility shall have a heat sterilizer with continuous flow system and equipment necessary for filling and tight sealing.

ニ 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、油調等をするための設備を有すること。

(d) When manufacturing food mainly made from tofu, the facility shall have equipment for freezing, drying, oil cooking, etc., as necessary.

二十三 令第三十五条第二十三号に規定する納豆製造業

(xxiii) Natto manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xxiii) of the Order

イ 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。

(a) The facility shall have a room or place for storing, pre-processing, fermenting, and maturing raw materials, and for manufacturing and storing products.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 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。

(b) The facility shall have equipment necessary for steaming, fermenting, and refrigerating raw materials and for packaging products.

二十四 令第三十五条第二十四号に規定する麺類製造業

(xxiv) Noodle manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xxiv) of the Order

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。

(a) The facility shall have a room or place for storing and pre-processing raw materials, manufacturing, packaging, and storing products, and shall have a

room or place for drying and refrigerating or freezing raw materials and products as necessary.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 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、茹で、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。

(b) The room or place for pre-processing raw materials and manufacturing products shall have equipment necessary for kneading, shaping, rolling, cutting, boiling, steaming, oil cooking, and refrigeration, depending on the item being manufactured.

二十五 令第三十五条第二十五号に規定するそうざい製造業及び同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業

(xxv) Side dish manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xxv) of the Order and multi side dish manufacturing businesses prescribed in item (xxvi) of the same Article

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。

(a) The facility shall have a room or place for storing and pre-processing raw materials and for manufacturing, packaging, and storing products.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

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。

(b) The room or place for manufacturing products shall have equipment necessary for thawing, heating, sterilization, cooling, and refrigeration, depending on the item being manufactured.

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。

(c) The room or place for storing raw materials and products shall have refrigeration or freezing equipment.

二十六 令第三十五条第二十七号に規定する冷凍食品製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業

(xxvi) Frozen food manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xxvii) of the Order and multi frozen food manufacturing businesses prescribed

in item (xxviii) of the same Article

イ 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。

(a) The facility shall have a room or place for storing and pre-processing raw materials and for manufacturing, freezing, packaging, and storing products.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 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。

(b) The room or place for storing raw materials shall have refrigeration or freezing equipment.

ハ 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。

(c) The room or place for manufacturing products shall have equipment necessary for heating, sterilization, cooling, and refrigeration, depending on the item being manufactured.

ニ 製品が摂氏零下十五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。

(d) The facility shall have a freezing room and a storage room with functions that allow the products to be kept at minus 15 degrees centigrade or less.

二十七 令第三十五条第二十九号に規定する漬物製造業

(xxvii) Pickle manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xxix) of the Order

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。

(a) The facility shall have a room or place for storing and pre-processing raw materials and for manufacturing, packaging, and storing products.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 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、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。

(b) The room or place for pre-processing raw materials and manufacturing products shall have equipment necessary for cleansing, pickling, sterilization, etc. as necessary.

ハ 浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏十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。

- (c) When manufacturing asazuke (lightly pickled vegetables), the facility shall have refrigerating equipment with the function to control the temperature of the products at 10 degrees centigrade or less.

二十八 令第三十五条第三十号に規定する密封包装食品製造業

- (xxviii) Hermetically sealed food manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xxx) of the Order

イ 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。

- (a) The facility shall have a room or place for storing and pre-processing or blending raw materials and manufacturing and storing products, and shall have container and packaging cleansing equipment as necessary.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 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。

- (b) The room or place for storing raw materials shall have refrigeration or freezing equipment.

ハ 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。

- (c) The room or place where products are manufactured shall have the necessary equipment for thawing, heating, filling, hermetically sealing, sterilization, and refrigeration, depending on the item being manufactured.

二十九 令第三十五条第三十一号に規定する食品の小分け業

- (xxix) Food packaging businesses prescribed in Article 35, item (xxxi) of the Order

イ 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。

- (a) The facility shall have a room or place for storing and processing raw materials and for packaging and storing products.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 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。

- (b) The room or place for storing raw materials and products shall have

refrigeration or freezing equipment as necessary.

三十 令第三十五条第三十二号に規定する添加物製造業

(xxx) Additive manufacturing businesses prescribed in Article 35, item (xxxii) of the Order

イ 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。

(a) The facility shall have a room or place for storing raw materials and manufacturing, subdividing, packaging, and storing products.

なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

In addition, if a room is to be used as the place, it shall be partitioned according to the category of work.

ロ 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。

(b) The room or place for manufacturing products shall have equipment necessary for extraction, reaction, mixing, filtration, sieving, refining, concentration, etc. as necessary.

なお、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。

When manufacturing additive preparation, the facility shall have machinery and equipment to make the ingredients contained uniform.

ハ 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。

(c) The facility shall have equipment and tools necessary for testing and inspecting raw materials or products. However, this does not apply for equipment and tools necessary for special test among the tests and inspections if the testing and inspections are carried out at the facility's own responsibility using another institution that has the necessary equipment for the relevant tests and it is deemed that it poses no food sanitation problem.

ニ 添加物及び添加物以外の製品の製造を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十三条第一項の基準及び規格に適合する場合は、この限りでない。

(d) In the case of a facility that manufactures additives and products other than additives, the machinery and tools used for manufacturing additives shall

be partitioned. However, this does not apply if additives and products other than additives are manufactured in the same process and the additives manufactured by using the same machinery and tools conform to the standards and specifications under Article 13, paragraph (1) of the Act.

第三 法第十三条第一項の基準又は規格に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準

3 Standards for Facilities Pertaining to Businesses Handling Meat to be Eaten Raw or Puffer Fish That Conform with the Standards or Specifications under Article 13, Paragraph (1) of the Act

一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第三号に規定する食肉販売業、同条第九号に規定する食肉処理業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八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、第一及び第二の基準に加え、次に掲げる要件を満たすこと。

(i) Among the restaurant businesses prescribed in Article 35, item (i) of the Order, processed meat sales businesses prescribed in item (iii) of the same Article, meat processing businesses prescribed in item (ix) of the same Article, multi side dish manufacturing businesses prescribed in item (xxvi) of the same Article, and multi frozen food manufacturing businesses prescribed in item (xxviii) of the same Article, in the case of a facility that processes or cooks meat to be eaten raw, the following requirements shall be met:

イ 生食用食肉の加工又は調理をするための設備は、他の設備と区分されていること。

(a) The equipment for processing or cooking meat to be eaten raw shall be separated from other equipment.

ロ 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。

(b) The facility shall have dedicated equipment for cleansing and disinfecting tools and hands.

ハ 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。

(c) The facility shall prepare dedicated machinery and tools for processing or cooking meat to be eaten raw.

ニ 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四度以下と、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十五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。

(d) The facility shall have refrigerating or freezing equipment with the function

to control the temperature of the meat to be eaten raw at 4 degrees centigrade or less when the meat to be eaten raw handled by the facility requires refrigerated storage, and refrigerating or freezing equipment with the function to control the temperature at minus 15 degrees centigrade or less when the meat to be eaten raw requires frozen storage.

ホ 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。

(e) The facility that processes meat to be eaten raw shall have equipment for heat sterilization appropriate for the amount processed.

二 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第四号に規定する魚介類販売業、同条第十六号に規定する水産製品製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八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、第一及び第二の基準に加え、次に掲げる要件を満たすこと。

(ii) Among the restaurant businesses prescribed in Article 35, item (i) of the Order, fish and seafood sales businesses prescribed in item (iv) of the same Article, fishery product manufacturing businesses prescribed in item (xvi) of the same Article, multi side dish manufacturing businesses prescribed in item (xxvi) of the same Article, and multi frozen food manufacturing businesses prescribed in item (xxviii) of the same Article, in the case of a facility that processes pufferfish, in addition to the standards of 1 and 2, the following requirements shall be met:

イ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。

(a) The facility shall prepare containers, etc., that can be locked for storing the poisonous parts such as removed ovaries and livers.

ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

(b) The facility shall prepare dedicated tools for processing pufferfish.

ハ ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏零下十八度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

(c) When freezing pufferfish, the facility has freezing equipment with the function to rapidly freeze the pufferfish at minus 18 degrees centigrade or less.