

## ○施設基準

### 別表第19 (共通する事項)

(食品衛生法施行規則第66条の7 関係)

<p>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。</p>
<p>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。</p>
<p>三 施設の構造及び設備</p>
<p>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。</p>
<p>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。</p>
<p>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。</p>
<p>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。</p>
<p>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。</p>
<p>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。</p>
<p>ト 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つてはヘの適用については、「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ヘの適用については、「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。</p>
<p>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。</p>
<p>リ 排水設備は次の要件を満たすこと。</p>
<p>(1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄する区画及び廃水、液性の廃棄物が流れる区画の床面に設置されていること。</p>
<p>(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。</p>
<p>(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。</p>
<p>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</p>

13条第1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。

ラ 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。

(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

(2) 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 令第35条第1号に規定する**飲食店営業**にあつては、第3号ヨの基準を適用しない。

ロ 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****で飲食に供することの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。別表第20第1号(1)において同じ。）をする場合**にあつては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。

(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。

(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。

(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。

(4) 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。

ハ 令第35条第1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、第3号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。

ニ 令第35条第9号に規定する**食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合**にあつては、第3号ヲ、ワ及びタ並びに第4号ホの基準を適用しない。

ホ 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、第1号から第4号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。

(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。

(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。

(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。

(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。

ヘ 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**にあつては、第1号から第4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。

(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。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。

(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。

(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。

## ○施設基準

### 別表第20 (営業ごとの事項)

(食品衛生法施行規則第66条の7関係)

<p><b>一 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する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</b></p> <p>(1) 簡易な営業にあつては、1日の営業において約40リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</p> <p>(2) 比較的大量の水を要しない営業にあつては、1日の営業において約80リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</p> <p>(3) 比較的大量の水を要する営業にあつては、1日の営業において約200リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</p>
<p><b>二 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</b></p> <p><b>イ</b> ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合にあつては、この限りではない。</p> <p><b>ロ</b> 床面は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不浸透性材料の材質であること。</p>
<p><b>三 令第35条第3号に規定する食肉販売業</b></p> <p><b>イ</b> 処理室を有すること。</p> <p><b>ロ</b> 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。</p> <p><b>ハ</b> 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又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。</p> <p><b>ニ</b> 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。</p>
<p><b>四 令第35条第4号に規定する魚介類販売業</b></p> <p><b>イ</b> 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。</p> <p><b>ロ</b> 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。</p> <p><b>ハ</b> 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。</p> <p><b>ニ</b> かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) 必要に応じて浄化設備を有すること。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
<p><b>五 令第35条第5号に規定する魚介類競り売り営業</b></p> <p><b>イ</b> 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。</p> <p><b>ロ</b> 必要に応じて冷蔵又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。</p> <p><b>ハ</b> 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあつては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。</p>
<p><b>六 令第35条第6号に規定する集乳業</b></p>

<p>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を除く。）を有すること。</p>
<p>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。</p>
<p><b>七 令第35条第7号に規定する乳処理業</b></p>
<p>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つ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つ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。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。</p>
<p>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。</p>
<p>ハ 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。）。)</p>
<p>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。</p>
<p><b>八 令第35条第8号に規定する特別牛乳搾取処理業</b></p>
<p>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。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。</p>
<p>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。なお、生乳の殺菌をする場合にあつては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。</p>
<p>ハ 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。</p>
<p><b>九 令第35条第9号に規定する食肉処理業</b></p>
<p>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。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。</p>
<p>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、蓋を備えていること。</p>
<p>ハ 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又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。</p>
<p>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。</p>
<p>ホ 生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p>
<p>(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体の洗浄をする設備を有すること。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。</p>
<p>(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。</p>
<p>(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。</p>
<p>(4) 洗浄消毒設備は、摂氏60度以上の温湯及び摂氏83度以上の熱湯を供給すること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できる温度計を備えること。</p>
<p>ヘ 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、次に掲げる要件を満</p>

たすこと。

(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。

(2) 計画処理頭数（1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、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つては、成獣1頭あたり約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。

(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、蓋を備えていること。

(4) 車外において剥皮をする場合にあつては、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。

ト 血液を加工する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

(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及び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つては、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。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。

(2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。

(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。

#### 十 令第35条第10号に規定する食品の放射線照射業

イ 専用の照射室を有すること。

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。

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。

#### 十一 令第35条第11号に規定する菓子製造業

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。

#### 十二 令第35条第12号に規定するアイスクリーム類製造業

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を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）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、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。

#### 十三 令第35条第13号に規定する乳製品製造業

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を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）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。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、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。

**十四 令第35条第14号に規定する清涼飲料水製造業**

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つては製造に限る。）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をする設備を有すること。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。

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。

**十五 令第35条第15号に規定する食肉製品製造業**

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。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 製品の製造をする室又は場所に、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。

**十六 令第35条第16号に規定する水産製品製造業**

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。

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。

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備えること。

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。

ホ 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。

ヘ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 必要に応じて浄化設備を有すること。

(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。

(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。

**十七 令第35条第17号に規定する氷雪製造業**

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。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。

**十八 令第35条第18号に規定する液卵製造業**

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。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。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏8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できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。

**十九 令第35条第19号に規定する食用油脂製造業**

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。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 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にあつては、精製，充填及び包

<p>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。</p> <p>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。また、必要に応じて熟成室を有すること。</p>
<p><b>二十 令第35条第20号に規定するみそ又はしょうゆ製造業</b></p> <p>イ 製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、及び製品の包装充填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。また、包装充填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をする設備を有すること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
<p><b>二十一 令第35条第21号に規定する酒類製造業</b></p> <p>イ 製造する品目に応じて、製麴をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留・圧搾を含む。）をし、及び製品の包装充填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。</p> <p>ロ 製品の包装充填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をする設備を有すること。</p> <p>ハ 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麴、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。</p>
<p><b>二十二 令第35条第22号に規定する豆腐製造業</b></p> <p>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。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。</p> <p>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。</p> <p>ハ 無菌充填豆腐を製造する場合にあつては、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備を備えること。</p> <p>ニ 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあつては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をする設備を備えること。</p>
<p><b>二十三 令第35条第23号に規定する納豆製造業</b></p> <p>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。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。</p> <p>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。</p>
<p><b>二十四 令第35条第24号に規定する麺類製造業</b></p> <p>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。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。</p> <p>ロ 原材料の前処理をし、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。</p>
<p><b>二十五 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号の複合型そうざい製造業</b></p> <p>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。</p> <p>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。</p>



<p>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。</p>
<p><b>二十六 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号の複合型冷凍食品製造業</b></p> <p>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。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。</p> <p>ロ 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。</p> <p>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。</p> <p>ニ 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。</p>
<p><b>二十七 令第35条第29号に規定する漬物製造業</b></p> <p>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っては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>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。</p> <p>ハ 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。</p>
<p><b>二十八 令第35条第30号に規定する密封包装食品製造業</b></p> <p>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。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。</p> <p>ロ 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。</p> <p>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。</p>
<p><b>二十九 令第35条第31号に規定する食品の小分け業</b></p> <p>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。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すること。</p> <p>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。</p>
<p><b>三十 令第35条第32号に規定する添加物製造業</b></p> <p>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。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。</p> <p>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。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。</p> <p>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当該添加物の試験検査をする場合であつて、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りではない。</p> <p>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つて、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第13条第1項の基準及び規格に適合する場合は、この限りではない。</p>

## ○施設基準

### 別表第21 (生食用食肉又はふぐを取り扱う営業の基準)

(食品衛生法施行規則第66条の7 関係)

<p>一 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する施設にあつては，次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>イ 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>ニ 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあつ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つては，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又は冷凍設備を有すること。</p> <p>ホ 生食用食肉を加工する施設にあつては，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。</p>
<p>二 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つては，次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>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。</p> <p>ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。</p> <p>ハ ふぐを凍結する場合にあつては，ふぐを摂氏マイナス18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。</p>

## ○公衆衛生上必要な措置：管理運営基準

### 別表第17 （一般衛生管理の基準）

（食品衛生法施行規則第66条の2第1項関係）

<p><b>一 食品衛生責任者等の選任</b></p> <p><b>イ</b> 法第51条第1項に規定する営業を行う者（法第68条第3項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第66条の2第4項各号に規定する営業者についてはこの限りではない。なお、法第48条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。</p> <p><b>ロ</b> 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。</p> <p>(1) 法第30条に規定する食品衛生監視員又は法第48条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者</p> <p>(2) 調理師製菓衛生師，栄養士，船舶料理工士，と畜場法（昭和28年法律第114号）第7条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第10条に規定する作業衛生責任者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12条に規定する食鳥処理衛生管理者</p> <p>(3) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者</p> <p><b>ハ</b> 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。</p> <p>(1) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し，食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第54条の営業（法第68条第3項において準用する場合を含む。）に限る。）。</p> <p>(2) 営業者の指示に従い，衛生管理に当たること。</p> <p><b>ニ</b> 営業者は，食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p> <p><b>ホ</b> 食品衛生責任者は，第66条の2第3項に規定された措置の遵守のために，必要な注意を行うとともに，営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。</p> <p><b>ヘ</b> ふぐを処理する営業者にあつては，ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ，又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。</p>
<p><b>二 施設の衛生管理</b></p> <p><b>イ</b> 施設及びその周辺を定期的に清掃し，施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。</p> <p><b>ロ</b> 食品又は添加物を製造し，加工し，調理し，貯蔵し，又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。</p> <p><b>ハ</b> 施設の内壁，天井及び床を清潔に維持すること。</p> <p><b>ニ</b> 施設内の採光，照明及び換気を十分に行うとともに，必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。</p>

**ホ** 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあつては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

**ヘ** 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。

**ト** 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

**チ** 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。

### 三 設備等の衛生管理

**イ** 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。

**ロ** 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。

**ハ** 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。

**ニ** 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。

**ホ** 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。

**ヘ** 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。

**ト** 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。

**チ** 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。

**リ** 洗浄設備は、清潔に保つこと。

**ヌ** 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。

**ル** 食品の放射線照射業にあつては、営業日ごとに1回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

### 四 使用水等の管理

**イ** 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、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若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水（別表第19条第3号へにおいて「水道事業等により供給される水」という。）又は飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。

**ロ** 飲用に適する水を使用する場合にあつては、1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が1

年以上の場合は、当該期間) 保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。

ハ □の検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなった場合は、直ちに使用を中止すること。

ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。

ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。

ヘ 食品に直接触れる氷は、適切に管理された給水設備によつて供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。

ト 使用した水を再利用する場合にあつては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。

## 五 ねずみ及び昆虫対策

イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

ロ 1年に2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。

ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。

## 六 廃棄物及び排水の取扱い

イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。

ロ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。

ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止することができると思われる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。

ニ 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことができる場所とすること。

ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。

## 七 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

イ 食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。

ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。

ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。

(1) 黄疸<sup>だん</sup>

(2) 下痢

(3) 腹痛

(4) 発熱

(5) 皮膚の化膿<sup>のう</sup>性疾患等

(6) 耳、目又は鼻からの分泌（感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。

(7) 吐き気及びおう吐

ニ 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。

ヘ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。

ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。

チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。

リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあつては、作業後に手袋を交換すること。

ヌ 食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たつて、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。

(1) 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。

(2) 痰<sup>たん</sup>又は唾を吐くこと。

(3) くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。

ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。

ヲ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品等取扱者の衛生管理の規定に従わせること。

## 八 検食の実施

イ 同一の食品を1回300食又は1日750食以上調理し、提供する営業者にあつては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、原材料は、洗浄殺

菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

- ロ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻（調理した食品を運送し、提供する場合にあつては、当該食品を搬出した時刻）及び提供した数量を記録し保存すること。

## 九 情報の提供

イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物（以下この表において「製品」という。）について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供するように努めること。

- ロ 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。以下この号において同じ。）及び法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。

ハ 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。

## 十 回収・廃棄

イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。

- ロ 製品を回収する場合にあつては、回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。

## 十一 運搬

イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒を行うこと。

- ロ 車両、コンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じて、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。

ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。

ヘ ばら積みの食品又は添加物にあつては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用し、食品又は添加物の専用であることを明示すること。

ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。

チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えない

よう適切に管理すること。

- リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあつては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。

## 十二 販売

- イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。
- ロ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。

## 十三 教育訓練

- イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。
- ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。
- ハイ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。

## 十四 その他

- イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- ロ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。



## ○公衆衛生上必要な措置：管理運営基準

### 別表18 （重要管理工程管理のための取組の基準）

（食品衛生法施行規則第66条の2第2項関係）

<b>一 危害要因の分析</b> 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。
<b>二 重要管理点の決定</b> 前号で特定された危害要因につき，その発生を防止し，排除し，又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ず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。
<b>三 管理基準の設定</b> 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。
<b>四 モニタリング方法の設定</b> 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。
<b>五 改善措置の設定</b> 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。
<b>六 検証方法の設定</b> 前各号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。
<b>七 記録の作成</b> 営業の規模や業態に応じて，前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。
<b>八 令第34条の2に規定する営業者・・・小規模な営業者等</b> 令第34条の2に規定する営業者（第66条の4第2号に規定する規模の添加物を製造する営業者を含む。）にあつては，その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ，前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。