

# 施設基準（福井県食品衛生条例）

## 別表第一(第四条関係)

### 一 共通基準

#### 1 構造

- (一) 施設は、清潔な場所に位置すること。ただし、公衆衛生上必要な措置の講じてある場合は、この限りでない。
- (二) 施設の周囲は、排水がよく、かつ、清掃しやすい状態であること。
- (三) 施設は、専用とし、住居その他営業に関係のない場所と間仕切り等により区画すること。
- (四) 施設は、その使用目的に適した広さおよび構造とし、他の用途には供しないこと。
- (五) 施設の床は、コンクリート、タイル等の耐水性材料を用い、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。
- (六) 施設の内壁は、明色なものとし、床面から一メートル以上の高さまでは耐水性材料を用い、清掃しやすい構造であること。
- (七) 施設の天井は、明色なものとし、すき間がなく、かつ、清掃しやすい構造であること。
- (八) 施設は、自然光を十分に取り入れることのできる構造とし、施設内の明るさは、百ルクス以上であること。
- (九) 施設は、換気が十分行われる構造とし、必要に応じ強制換気装置を設けること。
- (十) 施設には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止するための設備を設けること。
- (十一) 施設には、食品(食品衛生法第四条第一項の食品をいう。以下同じ。)、器具(同法第四条第四項の器具をいう。以下同じ。)および容器包装(同法第四条第五項の容器包装をいう。以下同じ。)等を洗浄するために適した流水式の洗浄設備を設け、必要に応じて、消毒設備または温水の供給設備を設けること。
- (十二) 施設には、従業者専用の手および指を洗浄するための消毒剤を備えた流水式の手洗設備を設けること。
- (十三) 施設には、従業者専用の更衣室または更衣ロッカーその他更衣に適した設備を設けること。

#### 2 食品等の取扱いの設備

- (一) 施設には、食品の取扱量に応じた数および大きさの器具を設けること。この場合において、固定された、または移動が困難な器具であるときは、当該器具を作業に便利で、かつ、清掃および洗浄がしやすい位置に配置すること。
- (二) 器具(機械を除く。)および容器包装を衛生的に保管することができる設備を設けること。
- (三) 器具のうち、食品に直接触れる部分は、耐水性で洗浄しやすい構造とし、加熱その他の方法により殺菌が可能なものであること。
- (四) 添加物(食品衛生法第四条第二項の添加物をいう。)を使用する場合には、専用の保管設備を設け、および計量器を備えること。

#### 3 給水および汚物処理

- (一) 施設には、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もしくは同条第六項に規定する専用水道により供給される水または次の各号のいずれかに該当する者が行う検査において飲用に適すると認められてから二年以内の水を豊富に供給できる設備を設けること。ただし、飲用に適する水が全く得られない場合には、施設の所在地を管轄する保健所長が適当と認めるろ過、薬物消毒等の設備を設けること。
  - (1) 国または地方公共団体が設置する衛生に関する試験等を行う機関
  - (2) 食品衛生法第四条第九項に規定する登録検査機関
  - (3) 水道法第二十条第三項の厚生労働大臣の登録を受けた者
  - (4) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律(昭和四十五年法律第二十号)第十二条の第二項の登録を受けて同項第四号に掲げる事業を営んでいる者
- (二) 施設には、耐水性で、ふたの付いた十分な容量の廃棄物容器を備えること。

- (三) 施設には、施設の衛生上影響のない位置に、従業者数に応じた数の便所を設けるとともに、便所内には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備ならびに手および指の消毒剤を備えた流水式の手洗い設備を設けること。

## 二 特定基準

### 1 魚介類加工業

- (一) 施設には、原材料置場、製品置場ならびに営業の業態および規模に応じた下処理、加工、製品包装等を行うための作業場を設けること。
- (二) 製造量に応じ、十分な機能を有する冷蔵設備および冷蔵温度を正確に測ることができる温度計を設けること。
- (三) 塩蔵等に使用する仕込みおけまたは仕込み槽は、ふたの付いたもので、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぎ、およびほこりやちりの混入を防ぐことのできる処置が講じられていること。

### 2 漬物製造業

- (一) 施設には、原材料置場、製品置場、空だる置場ならびに営業の業態および規模に応じた下処理、加工、製品包装等を行うための作業場を設けること。
- (二) 塩蔵等に使用する仕込みおけまたは仕込み槽は、ふたの付いたもので、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐこと、およびほこりやちりの混入を防ぐことのできる処置が講じられていること。

## 別表第二(第四条関係)

### 一 容器

- 1 容器および器具は、常に清潔に保つこと。
- 2 容器は、ふたの付いたもので、清掃しやすい構造とし、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐこと、およびほこりやちりの混入を防ぐことのできる設備が備えられていること。

### 二 食品の取扱い

- 1 魚介類行商をする場合には、手および指ならびに作業衣を清潔に保つこと。
- 2 魚介類行商をする場合には、魚介類の鮮度を保持すること。