

## 食品衛生に関する条例施行規則(昭和 25 年 9 月 19 日 長野県規則第 75 号)

(施設の基準)

**第3条** 条例第3条第1項の規定による施設の基準は、別表のとおりとする。ただし、知事は、営業の業態その他特別な事情により、衛生上支障がないと認めるときは、施設の基準の一部を適用しないことができる。

(別表)(第3条関係)

## 1 つけ物製造業

## (1) 製造場の位置及び構造

製造場は、公衆衛生上支障のない場所で、原料保管室(庫、場)、原料処理場、塩蔵場、つけ込み室、副原料保管室(庫)、充てん包装室、製品保管室(庫)、更衣室その他必要な設備を設け、その面積は、製造量に応じて必要な広さを有し、他の目的に使用しないものであること。

## (2) 製造場の設備(原料保管室(庫、場)、原料処理場及び更衣室を除く。)

ア 副原料保管室(庫)、充てん包装室及び製品保管室(庫)の天井は、耐久性材料を使用し、清掃が容易で、じんあいの落下しない構造であること。

イ つけ込み室、副原料保管室(庫)、充てん包装室及び製品保管室(庫)の内壁は、床面から1メートル以上を耐水性材料又は厚板で腰張りし、清掃が容易であること。

ウ 床面は、耐水性材料を用い、排水良好な傾斜を付け、清掃が容易であること。

エ 採光又は照明がじゅうぶんであること。

オ 副原料保管室(庫)、充てん包装室及び製品保管室(庫)の防そ、防虫及び防じんの設備がじゅうぶんであること。

カ 充てん包装室には、使用に適した流水式の手洗い設備及び手指消毒装置が設けてあること。

キ 充てん包装室には、使用に適した流水式の器具洗じよう設備及び器具消毒設備が設けてあること。

## (3) 食品取扱設備

ア 使用に適した流水式の原料洗じよう設備が設けてあること。

イ 製造量に応じたじゅうぶんな数の器具及び正確な計量器が設けてあること。

ウ 移動し難い機械器具類は、作業及び洗じよう又は清掃が容易な位置に配列されていること。

エ 食品に直接接触する器具は、清掃が容易で、衛生的なものであること。

オ 器具、添加物等をそれぞれ衛生的に保管できる設備が設けてあること。

## (4) 給水及び汚物処理設備

ア 使用水は、県が飲用適と認めた水であつて、じゅうぶんに供給されていること。水道水以外の水を用いる場合においては、浄水装置又は滅菌装置を設け、その水源は、便所、汚水ためその他不潔な場所から適当な距離にあり、外部から汚染のおそれのない場所であること。

イ ねずみ及び衛生害虫の侵入できないもので、かつ、不浸透性の廃物容器が備えてあること。

ウ 屋外に、ねずみ及び衛生害虫の侵入できないじゅうぶんな容量を有するじんかい箱が備えてあること。ただし、衛生上支障のない場合は、これを省略することができる。

エ 便所は、製造場から適当な距離に設け、隔壁をもつて他と区画し、ねずみ、こん虫等を防ぐ設備がなされていること。

オ 便所には、使用に適した流水式の手洗い設備及び手指消毒装置が設けてあること。

カ 屋外周囲の排水は、良好であること。