

業種別基準

飲食店営業以外の許可を取得する場合、共通基準に加えて、業種別基準も満たす必要があります。許可ごとの上乗せ基準は以下のとおりです。

（文章中の「室」は、「場所」と読み替えることができます。）

菓子製造業

- ☐ 原材料の保管・前処理室、製品の製造・包装・保管室を設置すること（作業区分に応じて区画されている場所も可）。
- ☐ 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、冷却する設備を備えること。
- ☐ 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、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を備えること。

そうざい製造業・複合型そうざい製造業

- ☐ 原材料の保管・前処理室、製品の製造・包装・保管室を設置すること（作業区分に応じて区画されている場所も可）。
- ☐ 製造する品目に応じて加熱、殺菌、放冷、冷却する設備を備えること。
- ☐ 必要に応じて、冷蔵又は冷凍設備を備えること。

食肉販売業

- ☐ 原材料の処理室を設置すること。部屋を分けない場合は、作業区分に応じて区画すること。
- ☐ 処理室には、解体後の肉や内臓などを処理する設備を備えること。
- ☐ 取扱う製品によって、冷蔵の場合は10℃以下、冷凍の場合は-15℃以下に管理できる冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模を備えること。
- ☐ 不可食部分などを入れる容器は、処理量に応じた大きさで、汚液や汚臭が漏れない、ふたつきのものを設置すること。また、消毒が容易にできる構造であること。

食肉製品製造業

- ☐ 原材料の保管・前処理・調合、製品の包装・保管室を設置すること（区画されている場所も可）。
- ☐ 必要に応じて、殺菌、乾燥、燻煙、塩漬け、製品の中心温度の測定、冷却する設備を備えること。

魚介類販売業

- ☐ 原材料の保管・処理室、製品の包装・保管室を設置すること（区画されている場所も可）。
- ☐ 処理室には、鮮魚介類を処理する設備を備えること。
- ☐ 生食用の魚介類を取り扱う場合は、専用の器具を備えること。
- ☐ かきを取り扱う場合は、必要に応じて浄化設備を設置すること。前処理室に殻付きかきを洗浄する設備を、処理室にむき身を処理、洗浄、包装する設備を備えること。
- ☐ 附帯的な調理（焼く、煮るなど）を行う場合は、他の場所と区画され、専用の器具を備えること。

水産製品製造業

- ☐ 原材料の保管・前処理室、製品の製造・保管室を設置すること。必要に応じて原材料の乾燥・洗浄・解凍室を設置すること（区画されている場所も可）。
- ☐ 原材料と製品の保管室は、必要に応じて冷却設備を備えること。
- ☐ 前処理室や製造室は、必要に応じて加熱、殺菌、乾燥などに必要な設備を備えること。
- ☐ 生食用の魚介類を取り扱う場合は、専用の器具を備えること。
- ☐ 魚肉練り製品を製造する場合は、前処理室と製造室に擂潰、殺菌に必要な設備を備えること。
- ☐ かきを取り扱う場合は、必要に応じて浄化設備を設置すること。前処理室に殻付きかきを洗浄する設備があり、処理室にむき身の処理、洗浄、包装する設備を備えること。

冷凍食品製造業・複合型冷凍食品製造業

- ☐ 原材料の保管・前処理、製品の製造・冷凍・包装・保管室を設置すること（区画されている場所も可）。
- ☐ 原材料の保管室は、必要に応じて冷却設備を備えること。
- ☐ 製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷、冷却に必要な設備を備えること。
- ☐ 製品の保管室には、-15℃以下に管理できる冷凍設備を備えること。

漬物製造業

- ☐ 原材料の保管・前処理、製品の製造・包装・保管室を設置すること（区画されている場所も可）。
- ☐ 必要に応じて、洗浄、漬け込み、殺菌などをする設備を備えること。
- ☐ 浅漬けを製造する場合は、製品が10℃以下に管理ができる冷蔵設備を備えること。

食品の小分け業

- ☐ 原材料の保管・加工、製品の包装・保管室を設置すること（区画されている場所も可）。
- ☐ 必要に応じて、冷蔵又は冷凍設備を備えること。

ふぐを取り扱う施設

- ☐ 除去した卵巣、肝臓などの有毒な部位を保管する、施錠できる容器などを備えること。
- ☐ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
- ☐ ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを-18℃以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を備えること。

※飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の許可で取り扱えます。