

営業施設基準（抜粋版）～食肉処理業～

施設基準本文



※下表は営業施設基準の一部を抜粋したものです。必ず営業施設基準の本文も確認してください。

1 共通基準

必要設備等	基準
区画	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、 <u>間仕切り等により必要な区画がされ</u> 、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。 ※ 工程の配慮や作業時間をずらす等の措置が講じられている場合はこの限りではないが、 <u>食品等を取り扱わない場所（住居等）とは物理的な区画が必要</u> 。
ねずみ昆虫等侵入防止設備（網戸等）	<u>ねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること</u> 。
換気設備	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 <u>換気が適切にできる構造又は設備を有すること</u> 。
天井・壁・床の構造	床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で、 <u>清掃を容易に行うことができる構造であること</u> 。
内壁・床面の材質	床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、 <u>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</u> 。
洗浄消毒装置付き流水式手洗い設備	従事者の <u>手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗設備を必要な個数有すること</u> 。なお、 <u>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</u> 。
洗浄設備（シンク等）	食品等を洗浄するため、 <u>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</u> 。
冷蔵冷凍設備	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 <u>冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること</u> 。
温度計等	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、 <u>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</u> 。
原材料の保管設備	原材料を種類及び特性に応じた <u>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</u> 。
製品包装場所	製品を包装する営業にあっては、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。
洗浄剤・殺菌剤の保管設備	施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の <u>薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること</u> 。
添加物に係る設備	添加物を使用する施設にあっては、それを <u>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</u> 。
廃棄物保管設備（蓋付ゴミ箱等）	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、 <u>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</u> 。
清掃用具	作業場の清掃等をするための <u>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</u> 。
更衣場所	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。
便所	作業場に汚染の営業を及ぼさない構造であり、 <u>専用の流水式手洗設備を有する便所を従事者の数に応じて有すること</u> 。

2 営業ごとの基準

必要設備等	基準
区画	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っては、作業区分に応じて区画されていること。
不可食部分等保管容器	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。
冷蔵冷凍設備	製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏 10 度以下と、冷凍保存を要する場合にあっ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。
処理設備	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。
生体とたいの処理設備	<p>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。</p> <p>ア と殺放血室（と殺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。また、必要に応じて懸ちよう室、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>イ 剥皮をする場所は、懸ちよ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>ウ 懸ちよう室は、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>エ 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>
血液の加工設備	<p>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。</p> <p>ア 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。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。</p> <p>イ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。</p> <p>ウ 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。</p>

3 その他（製造品目に応じて必要な要件）

製造品目	要件
冷凍食品を製造する場合	<p>ア 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>イ 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。</p>

	<p>ウ 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。</p> <p>エ 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>密封包装食品を製造する場合</p>	<p>ア 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>イ 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>ウ 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>生食用食肉の加工をする場合</p>	<p>ア 生食用食肉の加工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>イ 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>ウ 生食用食肉の加工をするための専用の機械器具を備えること。</p> <p>エ 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 4 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>オ 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。</p>