

営業施設基準（抜粋版）～酒類製造業～

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	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（蒸留及び圧搾を含む。）をし、並びに製品の充填、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。
容器洗浄等設備	製品の充填及び包装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てをする設備を有すること。
製造等設備	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。