

○厚生労働省令第八十七号

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成三十年法律第四十六号）の一部の施行に伴い、並びに食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第五十四条、第五十五条第一項、第五十六条第二項及び第五十七条第一項、食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第三十五条第五号、第十三号及び第三十号並びに調理師法（昭和三十三年法律第四百七十七号）第三条第二号、第四条の二、第五条の二第一項及び第八条の二の規定に基づき、食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令を次のように定める。

令和元年十二月二十七日

厚生労働大臣 加藤 勝信

食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令

第一条 食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）の一部を次の表のように改正する。

改正後	改正前
<p>目次</p> <p>第一章～第七章 (略)</p> <p>第八章 営業 (第四十八条―第七十一条の二)</p> <p>第九章 附則 (略)</p> <p>第三条 (略)</p> <p>② 前項の規定は、法第六十八条第一項において準用する法第九条第一項に規定する厚生労働省令で定める事由について準用する。この場合において、前項第一号中「食品又は添加物」とあるのは「おもちや」と、同号並びに同項第二号及び第四号中「特定食品等」とあるのは「特定おもちや」と、同項第三号中「特定食品等について」とあるのは「特定おもちやについて」と、「特定食品等を原因とする食中毒その他当該特定食品等」とあるのは「特定おもちや」と読み替えるものとする。</p> <p>第四条 (略)</p> <p>② 前項の規定は、法第六十八条第一項において準用する法第九条第一項に規定する厚生労働省で定める事項について準用する。この場合において、前項第一号、第三号及び第四号中「特定食品等」とあるのは「特定おもちや」と、同項第三号中「食品又は添加物」とあるのは「おもちや」と読み替えるものとする。</p> <p>第五条 (略)</p> <p>② 前項の規定は、法第六十八条第一項において準用する法第九条第三項の規定に基づき、同条第一項の規定による禁止を解除する場合について準用する。この場合において、前項中「特定食品等」とあるのは「特定おもちや」と読み替えるものとする。</p>	<p>目次</p> <p>第一章～第七章 (略)</p> <p>第八章 営業 (第四十八条―第七十一条)</p> <p>第九章 附則 (略)</p> <p>第三条 (略)</p> <p>② 前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第九条第一項に規定する厚生労働省令で定める事由について準用する。この場合において、前項第一号中「食品又は添加物」とあるのは「おもちや」と、同号並びに同項第二号及び第四号中「特定食品等」とあるのは「特定おもちや」と、同項第三号中「特定食品等について」とあるのは「特定おもちやについて」と、「特定食品等を原因とする食中毒その他当該特定食品等」とあるのは「特定おもちや」と読み替えるものとする。</p> <p>第四条 (略)</p> <p>② 前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第九条第一項に規定する厚生労働省で定める事項について準用する。この場合において、前項第一号、第三号及び第四号中「特定食品等」とあるのは「特定おもちや」と、同項第三号中「食品又は添加物」とあるのは「おもちや」と読み替えるものとする。</p> <p>第五条 (略)</p> <p>② 前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第九条第三項の規定に基づき、同条第一項の規定による禁止を解除する場合について準用する。この場合において、前項中「特定食品等」とあるのは「特定おもちや」と読み替えるものとする。</p>

第六条 (略)

② 前項の規定は、法第六十八条第一項において準用する法第九条第三項の規定による解除の申請について準用する。この場合において、前項中「食品又は添加物」とあるのは「おもちや」と読み替えるものとする。

第十七条 (略)

② 前項の規定は、法第六十八条第一項において準用する法第十七条第一項に規定する厚生労働省令で定める事由について準用する。

第十八条 (略)

② 前項の規定は、法第六十八条第一項において準用する法第十七条第一項に規定する厚生労働省令で定める事項について準用する。

第十九条 (略)

② 前項の規定は、法第六十八条第一項において準用する法第十七条第三項において読み替えて準用する法第九条第三項の規定に基づき、法第六十八条第一項において準用する法第十七条第一項の規定による禁止を解除する場合について準用する。

第二十条 (略)

② 前項の規定は、法第六十八条第一項において準用する法第十七条第三項において読み替えて準用する法第九条第三項の規定による解除の申請について準用する。

第三十二条 法第二十七条(法第六十八条第一項において準用する場合を含む。第七項、第八項及び次条において同じ。)に規定する者(第十一号並びに次項、第四項及び第五項において「輸入者

第六条 (略)

② 前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第九条第三項の規定による解除の申請について準用する。この場合において、前項中「食品又は添加物」とあるのは「おもちや」と読み替えるものとする。

第十七条 (略)

② 前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第十七条第一項に規定する厚生労働省令で定める事由について準用する。

第十八条 (略)

② 前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第十七条第一項に規定する厚生労働省令で定める事項について準用する。

第十九条 (略)

② 前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第十七条第三項において読み替えて準用する法第九条第三項の規定に基づき、法第六十二条第一項において準用する法第十七条第一項の規定による禁止を解除する場合について準用する。

第二十条 (略)

② 前項の規定は、法第六十二条第一項において準用する法第十七条第三項において読み替えて準用する法第九条第三項の規定による解除の申請について準用する。

第三十二条 法第二十七条(法第六十二条第一項において準用する場合を含む。第七項、第八項及び次条において同じ。)に規定する者(第十一号並びに次項、第四項及び第五項において「輸入者

「という。」は、別表第十に掲げる食品を輸入しようとする場合を除き、輸入届出書に次に掲げる事項（貨物を保管する倉庫への貨物の搬入（以下この項において「搬入」という。）前に輸入届出書を提出する場合にあつては、第十四号に掲げる事項を除く。）を記載して、貨物の到着予定日の七日前の日以降（貨物に関する事故が発生したおそれがある場合にあつては、搬入後）に、別表第十一の上欄に掲げる場所につきそれぞれ同表の下欄に掲げる検疫所の長に提出しなければならない。ただし、搬入前に輸入届出書を提出した場合において、貨物に関する事故があつたときは、搬入後直ちに、その概要を記載した届書を当該検疫所の長に提出しなければならない。

一〇十四（略）

②⑨（略）

第三十七条 令第八条第三項の規定による検査又は試験（以下この条及び別表第十三において「検査等」という。）に関する事務の管理は、次に掲げるところにより行うものとする。

一〇十五（略）

十六 次に掲げる記録を作成し、その作成の日から三年間保存すること。

イ 法第二十五条第一項又は法第二十六条第一項から第三項までの検査（以下「製品検査」という。）を申請した者又は法第二十八条第一項（法第六十八条第一項において準用する場合を含む。ロにおいて同じ。）の規定により収去された者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）

ロ〇ル（略）

第六十六条の二 法第五十一条第一項第一号（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第十七のとおりとする。

「という。」は、別表第十に掲げる食品を輸入しようとする場合を除き、輸入届出書に次に掲げる事項（貨物を保管する倉庫への貨物の搬入（以下この項において「搬入」という。）前に輸入届出書を提出する場合にあつては、第十四号に掲げる事項を除く。）を記載して、貨物の到着予定日の七日前の日以降（貨物に関する事故が発生したおそれがある場合にあつては、搬入後）に、別表第十一の上欄に掲げる場所につきそれぞれ同表の下欄に掲げる検疫所の長に提出しなければならない。ただし、搬入前に輸入届出書を提出した場合において、貨物に関する事故があつたときは、搬入後直ちに、その概要を記載した届書を当該検疫所の長に提出しなければならない。

一〇十四（略）

②⑨（略）

第三十七条 令第八条第三項の規定による検査又は試験（以下この条及び別表第十三において「検査等」という。）に関する事務の管理は、次に掲げるところにより行うものとする。

一〇十五（略）

十六 次に掲げる記録を作成し、その作成の日から三年間保存すること。

イ 法第二十五条第一項又は法第二十六条第一項から第三項までの検査（以下「製品検査」という。）を申請した者又は法第二十八条第一項（法第六十二条第一項において準用する場合を含む。ロにおいて同じ。）の規定により収去された者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）

ロ〇ル（略）

第六十六条の二 法第五十条の二第一項第一号（法第六十二条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第十七のとおりとする。

② 法第五十一条第一項第二号（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第十八のとおりとする。

③ 営業者は、法第五十一条第二項（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前二項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

一〜四（略）

④（略）

第六十六条の三 令第三十四条の二第二号の厚生労働省令で定める営業者は、次のとおりとする。

一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業を行う者（喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を行う者及び法第六十八条第三項に規定する学校、病院その他の施設における当該施設の設置者又は管理者を含む。）

二 令第三十五条第二号に規定する調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業を行う者

三 令第三十五条第十一号に規定する菓子製造業のうち、パン（比較的短期間に消費されるものに限る。）を製造する営業を行う者

四 令第三十五条第二十五号に規定するそうざい製造業を行う者

五（略）

第六十六条の四 令第三十四条の二第四号の厚生労働省令で定める営業者は次のとおりとする。

一（略）

二 前号に掲げる営業者のほか、食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品の取扱いに

② 法第五十条の二第一項第二号（法第六十二条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第十八のとおりとする。

③ 営業者は、法第五十条の二第二項（法第六十二条第三項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前二項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

一〜四（略）

④（略）

第六十六条の三 令第三十四条の二第二号の厚生労働省令で定める営業者は、次のとおりとする。

一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業を行う者（法第六十二条第三項に規定する学校、病院その他の施設における当該施設の設置者又は管理者を含む。）

二 令第三十五条第二号に規定する喫茶店営業を行う者

三 令第三十五条第三号に規定する菓子製造業のうち、パン（比較的短期間に消費されるものに限る。）を製造する営業を行う者

四 令第三十五条第三十二号に規定するそうざい製造業を行う者

五（略）

第六十六条の四 令第三十四条の二第四号の厚生労働省令で定める営業者は次のとおりとする。

一（略）

二 前号に掲げる営業者のほか、食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品の取扱いに

従事する者の数が五十人未満である事業場（以下この号において「小規模事業場」という。）を有する営業者。ただし、当該営業者が、食品の取扱いに従事する者の数が五十人以上である事業場（以下この号において「大規模事業場」という。）を有するときは、法第五十一条第一項第二号に規定する取り扱う食品の特性に応じた取組に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、当該営業者が有する小規模事業場についてのみ適用し、当該営業者が有する大規模事業場については、適用しないものとする。

第六十六条の五 法第五十二条第一項第一号に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は次のとおりとする。

一 一七（略）

② 法第五十二条第一項第二号に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

一 一八（略）

第六十六条の六 令第一条で定める材質の原材料が使用された器具又は容器包装を販売し、又は販売の用に供するために製造し、若しくは輸入する者は、法第五十三条第一項の規定による器具又は容器包装の販売の相手方に対する説明について、次の各号に定めるところにより行わなければならない。

一 説明の対象となる器具又は容器包装を特定し、それが法第五十三条第一項第一号又は同項第二号のいずれかに該当することが確認できる情報を伝達すること。

二（略）

② 器具又は容器包装の原材料であつて、令第一条で定める材質のものを販売し、又は販売の用に供するために製造し、若しくは輸入する者は、法第五十三条第二項の規定による説明について、次の各号に定めるところにより行うよう努めなければならない。

一 説明の対象となる原材料を特定し、それが使用され、製造さ

従事する者の数が五十人未満である事業場（以下この号において「小規模事業場」という。）を有する営業者。ただし、当該営業者が、食品の取扱いに従事する者の数が五十人以上である事業場（以下この号において「大規模事業場」という。）を有するときは、法第五十条の二第一項第二号に規定する取り扱う食品の特性に応じた取組に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、当該営業者が有する小規模事業場についてのみ適用し、当該営業者が有する大規模事業場については、適用しないものとする。

第六十六条の五 法第五十条の三第一項第一号に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は次のとおりとする。

一 一七（略）

② 法第五十条の三第一項第二号に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

一 一八（略）

第六十六条の六 令第一条で定める材質の原材料が使用された器具又は容器包装を販売し、又は販売の用に供するために製造し、若しくは輸入する者は、法第五十条の四第一項の規定による器具又は容器包装の販売の相手方に対する説明について、次の各号に定めるところにより行わなければならない。

一 説明の対象となる器具又は容器包装を特定し、それが法第五十条の四第一項第一号又は同項第二号のいずれかに該当することが確認できる情報を伝達すること。

二（略）

② 器具又は容器包装の原材料であつて、令第一条で定める材質のものを販売し、又は販売の用に供するために製造し、若しくは輸入する者は、法第五十条の四第二項の規定による説明について、次の各号に定めるところにより行うよう努めなければならない。

一 説明の対象となる原材料を特定し、それが使用され、製造さ

れる器具又は容器包装が法第五十三条第一項第一号又は同項第二号のいずれかに該当することが確認できる情報を伝達すること。

二 (略)

第六十六条の七 法第五十四条に規定する厚生労働省令で定める基準は、令第三十五条各号に掲げる営業(同条第二号及び第六号に掲げる営業を除く。)に共通する事項については別表第十九、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第二十、法第十三条第一項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準にあつては別表第十九及び別表第二十の基準に加え、別表第二十一のとおりとする。

第六十六条の八 令第三十五条第五号の厚生労働省令で定める取引の方法は、次のとおりとする。

- 一 競り売り
- 二 入札による取引
- 三 相対による取引

第六十六条の九 令第三十五条第十三号の厚生労働省令で定める食品は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和二十六年厚生省令第五十二号)第二条第十二項に規定する乳製品(同条第二十項に規定するアイスクリーム類を除く。)及び同条第四十項に規定する乳酸菌飲料のうち、無脂肪固形分三・〇%未満を含むものとする。

第六十六条の十 令第三十五条第三十号の厚生労働省令で定める食品は、食酢及びはちみつとする。

第六十七条 法第五十五条第一項の規定による営業の許可を受けよ

れる器具又は容器包装が法第五十条の四第一項第一号又は同項第二号のいずれかに該当することが確認できる情報を伝達すること。

二 (略)

(新設)

(新設)

(新設)

(新設)

第六十七条 法第五十二条第一項の規定による営業の許可を受けよ

うとする者は、次に掲げる事項を記載した申請書をその施設の所在地を管轄する都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長（以下「都道府県知事等」という。）に提出しなければならない。

- 一 申請者の氏名（ふりがなを付す。）、生年月日及び住所（法人にあつては、その名称（ふりがなを付す。）、所在地及び代表者の氏名（ふりがなを付す。））
- 二 施設の所在地（自動車において調理をする営業にあつては、当該自動車の自動車登録番号）及び名称、屋号又は商号（ふりがなを付す。）
- 三 申請する営業の種類、形態及び主として取り扱う食品又は添加物に関する情報
- 四 食品衛生管理者又は食品衛生責任者の氏名（ふりがなを付す。）、資格の種類及び受講した講習会
- 五 施設の構造及び設備を示す図面（水道法（昭和三十二年法律第七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道及び同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水以外の飲用に適する水（以下別表第十七及び別表第十九において「飲用に適する水」という。）を使用する場合にあつては、同法第二十条第三項に規定する地方公共団体の機関又は厚生労働大臣の指定する者の行う当該使用しようとする水に係る水質検査の結果を証する書類の写しを含む。）
- 六 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組又は取り扱う食品の特性に応じた取組の種別（令第三十五条各号に掲げる営業の許可の有効期間満了に際し引き続き営業の許可を受けようとする場合に限る。ただし、

うとする者は、次に掲げる事項を記載した申請書に、営業設備の構造を記載した図面を添えて、都道府県知事（地方自治法（昭和二十二年法律第六十七号）第二百五十二条の十九第一項の指定都市及び同法第二百五十二条の二十二第一項の中核市にあつては、当該指定都市又は中核市の市長。以下同じ。）の許可を要するものについてはその営業所所在地を管轄する都道府県知事に、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長の許可を要するものについてはその営業所所在地を管轄する市長又は区長に提出しなければならない。

- 一 申請者の住所、氏名及び生年月日（法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）
- 二 営業所所在地
- 三 営業所の名称、屋号又は商号
- 四 営業の種類
- 五 営業設備の概要
- 六 法第五十二条第二項各号のいずれかに該当することの有無及び該当するときは、その内容



同条第二十六号又は第二十八号に掲げる営業の許可を申請する者にあつては、新規に申請をする場合を含む。）

七 法第五十五条第二項各号のいずれかに該当することの有無及び該当するときは、その内容

(削る)

第六十八条 法第五十六条第二項の規定により相続による法第五

五条第一項の規定による営業の許可を受けた者（以下「許可営業者」という。）の地位の承継の届出をしようとする者は、次に掲げる事項を記載した届出書をその施設の所在地を管轄する都道府県知事等に提出しなければならない。

- 一 届出者の氏名（ふりがなを付す。）、生年月日、住所及び被相続人との続柄
- 二 被相続人の氏名（ふりがなを付す。）及び住所
- 三 相続開始の年月日
- 四 施設の許可の番号及び当該許可を受けた年月日

② (略)

第六十九条 法第五十六条第二項の規定により合併による許可営業者の地位の承継の届出をしようとする者は、次に掲げる事項を記載した届出書をその施設の所在地を管轄する都道府県知事等に提出しなければならない。

② 法第五十二条第一項の規定による営業の許可を受けた者（次条から第七十一条までにおいて「許可営業者」という。）が、許可の有効期間満了に際し引き続き同一の営業の許可を受けようとする場合にあつては、前項各号にかかわらず、申請書に次に掲げる事項を記載するものとする。

- 一 前項第一号、第二号、第四号及び第六号に掲げる事項
- 二 現に受けている営業許可の番号及びその年月日

第六十八条 法第五十三条第二項の規定により相続による許可営業

者の地位の承継の届出をしようとする者は、次に掲げる事項を記載した届出書を、都道府県知事の許可を受けたものについてはその営業所所在地を管轄する都道府県知事に、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長の許可を受けたものについてはその営業所所在地を管轄する市長又は区長に提出しなければならない。

- 一 届出者の住所、氏名及び生年月日並びに被相続人との続柄
- 二 被相続人の氏名及び住所
- 三 相続開始の年月日
- 四 営業所所在地
- 五 営業の種類
- 六 現に受けている営業許可の番号及びその年月日

② (略)

第六十九条 法第五十三条第二項の規定により合併による許可営業者の地位の承継の届出をしようとする者は、次に掲げる事項を記載した届出書を、都道府県知事の許可を受けたものについてはその営業所所在地を管轄する都道府県知事に、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長の許可を受けたものについてはその営業

- 一 地位を承継する法人の名称（ふりがなを付す。）、所在地及び代表者の氏名（ふりがなを付す。）、
- 二 合併により消滅した法人の名称（ふりがなを付す。）、所在地及び代表者の氏名（ふりがなを付す。）、
- 三 合併の年月日
- 四 施設の許可番号及び当該許可を受けた年月日

② (略)

第七十条 法第五十六条第二項の規定により分割による許可営業者の地位の承継の届出をしようとする者は、次に掲げる事項を記載した届出書をその施設の所在地を管轄する都道府県知事等に提出しなければならない。

- 一 地位を承継する法人の名称（ふりがなを付す。）、所在地及び代表者の氏名（ふりがなを付す。）、
- 二 分割前の法人の名称（ふりがなを付す。）、所在地及び代表者の氏名（ふりがなを付す。）、
- 三 分割の年月日
- 四 施設の許可の番号及び当該許可を受けた年月日

② (略)

第七十条の二 法第五十七条第一項の規定による営業の届出をしようとする者（以下「届出営業者」という。）は、次に掲げる事項を記載した届出書を施設の所在地を管轄する都道府県知事等に提出しなければならない。

- 一 届出者の氏名（ふりがなを付す。）、生年月日及び住所（法人にあつてはその名称（ふりがなを付す。）、所在地及び代表

所在地を管轄する市長又は区長に提出しなければならない。

- 一 届出者の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名
- 二 合併により消滅した法人の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名
- 三 合併の年月日
- 四 営業所所在地
- 五 営業の種類
- 六 現に受けている営業許可の番号及びその年月日

② (略)

第七十条 法第五十三条第二項の規定により分割による許可営業者の地位の承継の届出をしようとする者は、次に掲げる事項を記載した届出書を、都道府県知事の許可を受けたものについてはその営業所所在地を管轄する都道府県知事に、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長の許可を受けたものについてはその営業所所在地を管轄する市長又は区長に提出しなければならない。

- 一 届出者の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名
- 二 分割前の法人の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名
- 三 分割の年月日
- 四 営業所所在地
- 五 営業の種類
- 六 現に受けている営業許可の番号及びその年月日

② (略)

(新設)

者の氏名（ふりがなを付す。）

二 施設の所在地（自動車において営業をする場合にあつては、当該自動車の自動車登録番号）及び名称、屋号又は商号（ふりがなを付す。）

三 営業の形態及び主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装に関する情報

四 食品衛生責任者の氏名（ふりがなを付す。ただし、令第一条に規定する材質が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。）

第七十一条 許可営業者又は届出営業者は、第六十七条第一号から第六号まで（第二号にあつては自動車登録番号及び名称、屋号又は商号に限り、第三号にあつては営業の種類を除く。）、第六十八条第一項第一号（生年月日を除く。）、第六十九条第一項第一号、第七十条第一項第一号又は前条第一号から第四号まで（第二号にあつては、自動車登録番号及び名称、屋号又は商号に限る。）に掲げる事項に変更があつたときは、その施設の所在地を管轄する都道府県知事等に速やかに届け出なければならない。

第七十一条の二 許可営業者又は届出営業者は、廃業により営業を継続することができない事情が生じた場合にあつては、次に掲げる事項を記載した届出書をその施設の所在地を管轄する都道府県知事等に提出しなければならない。

一 届出者の氏名（ふりがなを付す。）及び住所（法人にあつては、名称（ふりがなを付す。）、所在地及び代表者の氏名（ふりがなを付す。））

二 施設の住所（自動車において営業をする場合にあつては、当該自動車の自動車登録番号）及び名称、屋号又は商号（ふりがなを付す。）

三 廃業年月日

四 許可営業者にあつては、施設の許可の番号及び当該許可を受

第七十一条 許可営業者は、第六十七条第一項第一号、第三号若しくは第五号、第六十八条第一項第一号、第六十九条第一項第一号又は前条第一項第一号の事項に変更があつたときは、速やかに都道府県知事の許可を受けたものについてはその営業所所在地を管轄する都道府県知事に、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長の許可を受けたものについてはその営業所所在地を管轄する市長又は区長に届け出なければならない。

（新設）

けた年月日

第七十二条 法第六十三条第一項（法第六十八条第一項において準用する場合を含む。以下同じ。）の規定による医師の届出は、次の事項につき、文書、電話又は口頭により二十四時間以内に行われなければならない。

一 五（略）

第七十三条 法第六十三条第三項（法第六十八条第一項において準用する場合を含む。以下同じ。）の厚生労働省令で定める数は、五十人とする。

② 法第六十三条第三項の厚生労働省令で定めるときは、次のとおりとする。

一 五（略）

六 当該中毒の発生の状況等からみて、法第五十九条から第六十条までの規定による処分（以下「処分」という。）を行うこと又はその内容の適否を判断することが困難であるとき

第七十四条 令第三十七条第二項の厚生労働省令で定める事項は、次に掲げる事項とする。

一 患者等の所在地及び法第六十三条第一項の規定による届出の年月日

二 六（略）

第七十五条 令第三十七条第三項の規定による報告書は、次の各号に掲げる食中毒事件の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める報告書とする。

一 法第六十三条第三項の規定により都道府県知事等が厚生労働大臣に直ちに報告を行った食中毒事件 様式第十四号による食中毒事件票及び食中毒事件詳報

第七十二条 法第五十八条第一項（法第六十二条第一項において準用する場合を含む。以下同じ。）の規定による医師の届出は、次の事項につき、文書、電話又は口頭により二十四時間以内に行われなければならない。

一 五（略）

第七十三条 法第五十八条第三項（法第六十二条第一項において準用する場合を含む。以下同じ。）の厚生労働省令で定める数は、五十人とする。

② 法第五十八条第三項の厚生労働省令で定めるときは、次のとおりとする。

一 五（略）

六 当該中毒の発生の状況等からみて、法第五十四条から第五十六条までの規定による処分（以下「処分」という。）を行うこと又はその内容の適否を判断することが困難であるとき

第七十四条 令第三十七条第二項の厚生労働省令で定める事項は、次に掲げる事項とする。

一 患者等の所在地及び法第五十八条第一項の規定による届出の年月日

二 六（略）

第七十五条 令第三十七条第三項の規定による報告書は、次の各号に掲げる食中毒事件の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める報告書とする。

一 法第五十八条第三項の規定により都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長（以下この条及び次条において「都道府県知事等」という。）が厚生労働大臣に直ちに報告を行った食中毒事件 様式第十四号による食中毒事件票及び食

二 (略)

② (略)

第七十六条 令第三十七条第四項の規定による報告書は、次の各号に掲げる食中毒事件の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める報告書とする。

一 法第六十三条第三項の規定により都道府県知事等が厚生労働大臣に直ちに報告を行った食中毒事件 食中毒事件調査結果報告書及び食中毒事件調査結果詳細

二 (略)

②⑤ (略)

第七十七条 法第六十五条の厚生労働省令で定める数は、五百人とする。

第七十八条 法第六十八条第一項に規定するおもちゃは、次のとおりとする。

一 三 (略)

第七十九条 法第八十条第一項及び令第四十一条第一項の規定により、次に掲げる厚生労働大臣の権限は、地方厚生局長に委任する。

一 四 (略)

別表第十七 (第六十六条の二第一項関係)

一 食品衛生責任者等の選任

イ 法第五十一条第一項に規定する営業を行う者 (法第六十八条第三項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。) は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第六十六条の二第四項各号に規定する営業者についてはこの限

中毒事件詳細

二 (略)

② (略)

第七十六条 令第三十七条第四項の規定による報告書は、次の各号に掲げる食中毒事件の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める報告書とする。

一 法第五十八条第三項の規定により都道府県知事等が厚生労働大臣に直ちに報告を行った食中毒事件 食中毒事件調査結果報告書及び食中毒事件調査結果詳細

二 (略)

②⑤ (略)

第七十七条 法第六十条の厚生労働省令で定める数は、五百人とする。

第七十八条 法第六十二条第一項に規定するおもちゃは、次のとおりとする。

一 三 (略)

第七十九条 法第七十条第一項及び令第四十一条第一項の規定により、次に掲げる厚生労働大臣の権限は、地方厚生局長に委任する。

一 四 (略)

別表第十七 (第六十六条の二第一項関係)

一 食品衛生責任者等の選任

イ 法第五十条の二第一項に規定する営業を行う者 (法第六十二条第三項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。) は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第六十六条の二第四項各号に規定する営業者についてはこの限

りではない。なお、法第四十八条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。

ロ (略)

ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。

(1) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的を受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第五十四条の営業（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に限る。）。

(2) (略)

二〇三へ (略)

二〇三 (略)

四 使用水等の管理

イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するとき使用する水は、水道法（昭和三十二年法律第七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水（別表第十九第三号へにおいて「水道事業等により供給される水」という。）又は飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。

ロ ト (略)

五〇十四 (略)

別表第十九（第六十六条の七関係）

一 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。

二 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、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、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設

限りではない。なお、法第四十八条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。

ロ (略)

ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。

(1) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的を受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第五十一条の営業（法第六十二条第三項において準用する場合を含む。）に限る。）。

(2) (略)

二〇三へ (略)

二〇三 (略)

四 使用水等の管理

イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するとき使用する水は、水道法（昭和三十二年法律第七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水又はその他の飲用に適する水（以下「飲用に適する水」という。）であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。

ロ ト (略)

五〇十四 (略)

(新設)

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。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。

### 三 施設の構造及び設備

イ じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。

ロ 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換気が適切にできる構造又は設備を有すること。

ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。

ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不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、不透性材料で腰張りされていること。

ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるような必要な照度を確保できる機能を備えること。

ヘ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあつては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であること。

ト 法第十三条第一項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるような定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」若しくは殺菌した海水」とする。

チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、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。

リ 排水設備は次の要件を満たすこと。  
(1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。

(2) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。  
(3) 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。

ヌ 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冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。

ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。

ヲ 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。

(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。  
(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

ワ 原材料の種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状



態で保管することができ十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。

カ 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、不透水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。

コ 製品を包装する営業にあつては、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。

ク 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。

ク 食品等を洗浄するため、必要に応じた熱湯、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。

ソ 添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができ設備又は場所及び計量器を備えること。

#### 四 機械器具

イ 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この別表において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。

ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。

ハ 食品又は添加物に直接接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。

ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。

ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、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。

ト 作業場を清掃等するための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。

その他

五| イ| 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあつては、第三号ヨの基準を適用しない。

ロ| 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。別表第二十第一号(1)において同じ。）をする場合にあつては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。

(1) 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。

(2) 排水設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。

(3) 冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。

(4) 食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。

ハ| 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあつては、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。

ニ| 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、第三号ヲ、

ワ及びタ並びに第四号ホの基準を適用しない。

ホ 令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。

(1) 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つては、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 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。

(3) 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。

(4) 製品が撰氏マイナス十五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。

へ 令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあつては、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。

(1) 原材料の保管及び前処理又は調査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つては、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 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。

(3) 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。

別表第二十(第六十六条の七関係)

一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業  
自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

(新設)

(1) 簡易な営業にあつては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

(2) 比較的大量の水を要しない営業にあつては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

(3) 比較的大量の水を要する営業にあつては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。

二 令第三十五条第二号の調理の機能を有する自動販売機（屋内に設置され、容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

イ ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合にあつては、この限りではない。

ロ 床面は、清掃、洗浄及び消毒が容易な不浸透性材料の材質であること。

三 令第三十五条第三号に規定する食肉販売業

イ 処理室を有すること。

ロ 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス十五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た規模で有すること。

ニ 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。

四 令第三十五条第四号に規定する魚介類販売業

イ 原材料の保管及び処理並びに製品の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つては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。

ハ 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあつては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。

ニ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 必要に応じて浄化設備を有すること。

(2) かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。

(3) かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

五 令第三十五条第五号に規定する魚介類競り売り営業

イ 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷をする場所を有し、必要に応じて区画されていること。

ロ 必要に応じて冷蔵又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。

ハ 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあつては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。

六 令第三十五条第六号に規定する集乳業

イ 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。

ロ 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。

七 令第三十五条第七号に規定する乳処理業

イ 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあつては貯蔵及び受入検査

をする室又は場所、検査を外部委託する施設にあつては受入検査をする室又は場所を有することを要しない。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

ハ 製品が摂氏十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却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。

ニ 生乳の検査をする室又は場所は、生乳の検査をするために必要な設備を有すること。

八 令第三十五条第八号に規定する特別牛乳搾取処理業

イ 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶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つては作業区分に応じて区画されていること。

ロ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあつては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。

ハ 製品が摂氏十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却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。

九 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業

イ 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つては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 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、不透水性材料で作られ、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。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス十五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。

ニ 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。

ホ 生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) とさつ放血室（とさつ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体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。

(2) 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。

(3) 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。

(4) 洗浄消毒設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三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。

ヘ 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。

(2) 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じて、別表第十七第四イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあつては、成獣一頭あたり約百リットルの水を供給すること

のできる貯水設備を有すること。

(3) 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、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。

(4) 車外において剥皮をする場合にあつては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。

ト 血液を加工する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 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及び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つては、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。

(2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。

(3) 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。

十 令第三十五条第十号に規定する食品の放射線照射業

イ 専用の照射室を有すること。

ロ 適切な照射線量を正確に調整できるベルトコンベア及び照射設備を有すること。

ハ 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。

十一 令第三十五条第十一号に規定する菓子製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、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すること。

ロ 原材料の前処理及び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、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を備えること。

ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。

ニ 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にあつては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしに必要な設備を有すること。

十二 令第三十五条第十二号に規定するアイスクリーム類製造業

イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結に必要な設備を有すること。

十三 令第三十五条第十三号に規定する乳製品製造業

イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備（生乳を使用しない施設を除く。）及び受入検査設備（検査を外部委託する施設を除く。）を有し、必要に応じて洗瓶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つては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離するための設備を有すること。

十四 令第三十五条第十四号に規定する清涼飲料水製造業

イ 原材料の保管及び調合並びに製品の製造（ミネラルウォーター類のみを製造する施設にあつては製造に限る。）をする室又は場所を有し、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の調査及び製品の製造をする室又は場所にあつては、調査、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備を有すること。

十五 令第三十五条第十五号に規定する食肉製品製造業

イ 原材料の保管、前処理及び調査並びに製品の製造、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つては、作業区分に応じて区画すること。

ロ 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。

十六 令第三十五条第十六号に規定する水産製品製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をし、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍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は、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の保管及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。

ハ 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて解凍、調査、加熱、殺菌、乾燥、燻煙、焙焼、脱水、冷却等をするための設備を備えること。

ニ 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。

ホ 魚肉練り製品を製造する場合にあつては、原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所に播潰及び殺菌（魚肉のすり身を製造する場合を除く。）に必要な設備を有すること。

ヘ かきを処理する場合は、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 必要に応じて浄化設備を有すること。

(2) かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄に必要な設備を有すること。

(3) かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装に必要な設備を有すること。

十七 令第三十五条第十七号に規定する氷雪製造業

製品の製造及び保管をし、必要に応じて製品の調整及び包装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つては、作業区分に応じて区画されていること。

十八 令第三十五条第十八号に規定する液卵製造業

イ 原材料の保管並びに製品の製造、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つては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品を製造する室又は場所は、割卵、充填及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏八度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。

十九 令第三十五条第十九号に規定する食用油脂製造業

イ 原材料の保管設備並びに製品の製造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つては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 食用油脂を製造する施設の製造をする室又は場所にあつては、精製、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合に必要な設備を有すること。

ハ マーガリン又はショートニングの製造をする施設の室又は場所にあつては、充填及び包装に必要な設備を有し、必要に応じて、練り合わせ、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を有すること。

二十 令第三十五条第二十号に規定するみそ又はしょうゆ製造業

イ 製麹をし、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成をし、及び製品の包装充填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つては、作業区分に応じて区画されていること。また、包装充填をする室又は場所にあつては、

必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。

ロ しょうゆを製造する場合にあつては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合、ろ過及び圧搾製成に必要な設備を有すること。

ハ みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合にあつては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。

二十一 令第三十五条第二十一号に規定する酒類製造業

イ 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・圧搾を含む。）をし、及び製品の包装充填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つては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の包装充填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をする設備を有すること。

ハ 製造品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きよう、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。

二十二 令第三十五条第二十二号に規定する豆腐製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造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つては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却に必要な設備を有し、必要に応じて包装するための設備を有すること。

ハ 無菌充填豆腐を製造する場合にあつては、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封に必要な設備を備えること。

ニ 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあつては、必要に応じて、冷凍、乾燥、油調等をする設備を備えること。

二十三 令第三十五条第二十三号に規定する納豆製造業

イ 原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造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

合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装に必要な設備を有すること。

二十四 令第三十五条第二十四号に規定する麺類製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をする室又は場所を有すること。室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所にあつては、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調及び冷却に必要な設備を有すること。

二十五 令第三十五条第二十五号に規定するそうざい製造業及び同条第二十六号の複合型そうざい製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、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つては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解冻、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。

二十六 令第三十五条第二十七号に規定する冷凍食品製造業及び同条第二十八号の複合型冷凍食品製造業

イ 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つては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 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。

ハ 製品の製造をする室又は場所は、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。

ニ 製品が摂氏マイナス十五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。

二十七 令第三十五条第二十九号に規定する漬物製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、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。

ロ 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。

ハ 浅漬けを製造する場合にあつては、製品が摂氏十度以下となるよう管理することができ機能を備える冷蔵設備を有すること。

二十八 令第三十五条第三十号に規定する密封包装食品製造業

イ 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つては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 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。

ハ 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。

二十九 令第三十五条第三十一号に規定する食品の小分け業

イ 原材料の保管及び加工並びに製品の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つては、作業区分に応じて区画すること。

ロ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵又は冷凍設備を有すること。

三十 令第三十五条第三十二号に規定する添加物製造業

イ 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、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つては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等に必要な設備を有すること。

添加物製剤を製造する場合にあつては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。

ハ 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験に必要な設備及び器具については、当該試験に必要な設備を有する他の機関を利用して自らの責任において当該添加物の試験検査をする場合であつて、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りではない。

ニ 添加物及び添加物以外の製品の製造をする施設にあつては、添加物の製造に使用する機械器具が区画されていること。ただし、添加物及び添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であつて、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が法第十三条第一項の基準及び規格に適合する場合は、この限りではない。

別表第二十一（第六十六条の七関係）

一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第三号に規定する食肉販売業、同条第九号に規定する食肉処理業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

イ 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること。

ロ 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。

ハ 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。

ニ 取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が摂氏四度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては、当該生食用食肉が摂氏マイナス十五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

（新設）

。

ホ 生食用食肉を加工する施設にあつては、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。

二 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業、同条第四号に規定する魚介類販売業、同条第十六号に規定する水産製品製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

イ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施設できる容器等を備えること。

ロ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

ハ ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏マイナス十八度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

別表第二十二（第七十三条関係）  
（略）

別表第十九（第七十三条関係）  
（略）



(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正)

第二条 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和二十六年厚生省令第五十二号)の一部を次の表のよ  
うに改正する。

(傍線部分は改正部分)

改正後	改正前
<p>別表</p> <p>一 (略)</p> <p>二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準</p> <p>(一) 乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準</p> <p>(1) (4) (略)</p> <p>(5) 牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、特別牛乳、クリーム、調製液状乳、発酵乳及び乳飲料にあつては、<u>法第五十五条の規定による営業の許可を受けた一の施設において、それぞれ一貫して処理を行うこと</u>。</p> <p>三 (二) (七) (略)</p>	<p>別表</p> <p>一 (略)</p> <p>二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準</p> <p>(一) 乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準</p> <p>(1) (4) (略)</p> <p>(5) <u>処理は、牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳にあつては乳処理業の許可を受けた施設で、特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業の許可を受けた施設で、</u>クリーム、調製液状乳、発酵乳及び乳飲料にあつては乳製品製造業の許可を受けた施設で、それぞれ一貫して行うこと。</p> <p>三 (二) (七) (略)</p>

(調理師法施行規則の一部改正)

第三条 調理師法施行規則(昭和三十三年厚生省令第四十六号)の一部を次のように改正する。

次の表のように改正する。

(傍線部分は改正部分)

改正後	改正前
<p>(施設又は営業の指定) 第四条 法第三条第二号、法第五条の二第一項及び法第八条の二に規定する厚生労働省令で定める施設又は営業は、次のとおりとする。</p> <p>一 (略)</p> <p>二 食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号)第三十五条第一号、第四号、第二十五号又は第二十六号に掲げる営業(喫茶店営業(喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。)を除く。)</p>	<p>(施設又は営業の指定) 第四条 法第三条第二号、法第五条の二第一項及び法第八条の二に規定する厚生労働省令で定める施設又は営業は、次のとおりとする。</p> <p>一 (略)</p> <p>二 食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号)第三十五条第一号、第十四号又は第三十二号に掲げる営業</p>

様式第二の二を次のように改める。



様式第二の二（第四条の二関係）

調理師業務従事者届

ふりがな					
氏名		性別	男・女	年齢	歳
本籍地名 (国籍)					
住所	〒 都道府県				
電話番号					
調理師名簿登録	登録を受けた 都道府県名		登録番号	第 号	
	登録年月日	昭和 平成 令和	年	月	日
業務に従事する 場所	1. 寄宿舍 2. 学校 3. 病院 4. 事業所 5. 社会福祉施設 6. 介護老人保健施設 7. 矯正施設 8. 飲食店営業 9. 魚介類販売業 10. そうざい製造業 11. 複合型そうざい製造業 12. その他				
	所在地				
	電話番号				
	名称				
備考					

(備考) 該当する文字又は数字を○で囲むこと。

(食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部改正)

第四条 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則(平成二十二年厚生省令第四十号)の一部を

次の表のように改正する。

(傍線部分は改正部分)

<p>改正後</p>	<p>(届出食肉販売業者の届出) 第三十二条 法第十七条第一項第四号の規定による届出を行おうとする者は、次に掲げる事項を記載した届出書に、現に食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号)第三十五条第三号に規定する食肉販売業の許可を受けていることを証する書類の写しを添えて提出しなければならない。 一・二 (略)</p>
<p>改正後</p>	<p>(届出食肉販売業者の届出) 第三十二条 法第十七条第一項第四号の規定による届出を行おうとする者は、次に掲げる事項を記載した届出書に、現に食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号)第三十五条第十二号に規定する食肉販売業の許可を受けていることを証する書類の写しを添えて提出しなければならない。 一・二 (略)</p>



## 附 則

この省令は、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成三十年法律第四十六号）附則第一条第三号に掲げる規定の施行の日（令和三年六月一日）から施行する。