

共通基準（一部抜粋） - すべての業種に必要な施設の基準 -

①施設	<p>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と区画する。</p> <p>作業区分に応じ、必要な区画（間仕切り等）をする。また、工程を踏まえて施設設備を配置する。</p> <p>床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒が簡単にできる材料で作られ、清掃等がしやすい構造とする。</p> <p>ほこり、排水、廃棄物による汚染を防止できる設備。 ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備。</p>
②洗浄設備	<p>施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給できる給水設備</p> <p>食品等を洗浄するため、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備</p> <p>手洗設備との兼用は認めない</p>
③手洗設備	<p>従事者の手指を洗浄消毒できる流水式手洗い設備（必要な個数）</p> <p>※ 水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造（センサー式、足踏み式、レバー式蛇口等）</p> <p>(例)  レバー式（肘等で操作可能）  手指を再汚染する蛇口（洗浄後手指で蛇口を触るもの） </p>
④冷蔵設備	浅漬け製造なら必須！冷蔵品の取り扱いがない場合は要相談（温度計を備える。）
⑤保管設備	<p>原材料を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る十分な規模の設備を有すること。食品添加物（たくあんの素等の添加物製剤含む）は他の食品と分けて保管。</p> <p>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。</p>
⑥換気設備	換気が適切にできる構造又は設備（換気扇、網戸付きの窓等）
⑦トイレ	<p>作業場に汚染の影響を及ぼさない構造とし、専用の手洗い設備があること。</p> <p>（ロータンクは手洗い設備として認めない。）</p>
⑧その他	<p>更衣場所を設ける。（更衣室でなくても可）</p> <p>ふた付きのゴミ箱、専用の清掃道具を備えた清掃用具置き場を設ける。</p>
⑨地下水等利用の場合	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っては、必要に応じて消毒設備及び浄水装置を備える。（飲用適である確認検査が年1回以上必要）

家の台所とは兼用できない。納屋の一角等の場合は要相談！
四方が壁で囲われ、床・天井(場合によっては屋根)がある構造。
壁、床等の素材は、土・障子・たたみ等水で洗えない素材は使用できない。

包丁等を洗うためのシンク。
水は床に垂れ流し厳禁！
最低1槽、必要に応じ追加。

個別基準（一部抜粋） - 漬物製造業 -

保管設備 製造場所	<p>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。</p> <p>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>
洗浄・ 漬け込み・ 殺菌設備	<p>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。</p>

製造場所の図面 <例>

