

<共通施設基準>

施設	<input type="checkbox"/> 屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施できること <input type="checkbox"/> 作業区分に応じ、間仕切り等により区画されていること <input type="checkbox"/> 食品を取り扱うことを目的としない場所（運転席）と区画されていること <input type="checkbox"/> 営業中、常時開放する箇所にはねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること
換気	<input type="checkbox"/> 結露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 <input type="checkbox"/> 換気扇にあつてはシャッター付きの物、または網等を設置し、昆虫等の侵入を防止すること
床、壁、天井	<input type="checkbox"/> 清掃、洗浄及び消毒が容易にできること
照明設備	<input type="checkbox"/> 作業、清掃等を十分にすることができる明るさが確保されていること
手洗い設備	<input type="checkbox"/> 流水式手洗い設備を必要な個数有すること <input type="checkbox"/> 洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること (肘で操作できるレバー式、センサー式、ボタン式、足踏み式等) <input type="checkbox"/> 石けん、ペーパータオル、消毒剤を備えていること <input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いができる十分な大きさであること
給水設備	<input type="checkbox"/> 適切な温度で十分な量の水が供給できること <input type="checkbox"/> 水道水又は飲用に適する水が供給できること
給水・廃水タンク容量	<input type="checkbox"/> 40リットル又は80リットル又は200リットルの水を供給し、同量の廃水を保管することができる貯水設備を有すること ※必要な容量は各業種の説明を確認してください
洗浄設備 (シンク)	<input type="checkbox"/> 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
冷蔵冷凍設備 (必要に応じて)	<input type="checkbox"/> 常時10℃以下または-15℃以下に保存できる能力を有すること <input type="checkbox"/> 温度計を備えること
保管場所	<input type="checkbox"/> 原材料を種類及び特性に応じた温度で汚染の防止が可能な状態で保管することができる設備を有すること <input type="checkbox"/> 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること
廃棄物容器	<input type="checkbox"/> 不浸透性及び十分な容量を有しており、清掃しやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること
機械器具等	<input type="checkbox"/> 適正に洗浄、保守及び点検ができる構造であること <input type="checkbox"/> 食品に直接触れる機械器具などは、洗浄及び消毒が可能な構造であること
清掃用具	<input type="checkbox"/> 作業場の清掃等をする専用の用具を必要数備え、その保管場所を有すること <input type="checkbox"/> 作業内容を掲示する設備を有すること(マニュアルを壁に貼り付ける等でも可)

食肉処理業（共通基準に加えて以下の個別基準あり）

- 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設けること。なお、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。
- 不可食部分を入れる容器及び廃棄に使用する容器は、不浸透性の材料で作られ、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。
- 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が10℃以下と、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が-15℃以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
- 処理室は、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。
- 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
 - イ とさつ放血室及び剥皮をする場所（とさつ及び放血をしない場合にあっては、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し、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を設けること。また、処理前の生体又はとたいの搬入及び処理後の食肉等の搬出をする場所が区画されていること。
 - ロ 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄設備及び消毒設備を有すること。
 - ハ 懸ちょう室は、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。
 - ニ 洗浄設備及び消毒設備は、60℃以上の温湯及び83℃以上の熱湯を供給することができる機能を有すること。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。
- 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。
- 計画処理頭数（1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、水道事業等により供給される水（水道水等）又は飲用に適する水を十分に供給する機能を有する貯水設備を有すること。なお、鹿又はいのししを処理する場合にあっては、成獣1頭当たり約100リットルの水を供給することができる貯水設備を有すること。
- 廃水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性の材料で作られ、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。
- 車外において剥皮をする場合にあっては、処理する場所を処理室の入口に隣接して設け、処理する場所は風雨、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。