

ソフトアイスクリーム類を製造する施設又は特殊形態で営業する施設の取扱要領

第1 趣旨

この要領は、「食品衛生に係る営業の基準に関する条例」（平成12年愛知県条例第10号。以下「条例」という。）第2条のただし書で規定するその他特別の理由がある場合の営業の取扱いに関する事項について定める。

第2 対象となる営業

- 1 凍結機器により硬化していないアイスクリーム類又は氷菓（以下「ソフトアイスクリーム類」という。）を製造する営業
- 2 乳類を容器包装のまま加温して販売する営業
- 3 乳類を食料品店、公衆浴場、遊技場、販売店、列車内等又は飲食店、喫茶店の施設内で販売する営業

第3 営業施設の指導方針

1 ソフトアイスクリーム類を製造する営業

営業者に対する指導については、条例第1条で規定する公衆衛生上構すべき措置の基準を遵守させるほか、営業施設の基準については、条例別表第2のうち1共通基準を各事項とも適用し、2業種別基準については、次によること。

なお、凍結機器の洗浄及び消毒又は殺菌の方法並びに原材料等の取扱いについては、別表のとおりとする。

- (1) 営業施設には、製造場が設けられていること。
- (2) 製造場の床は、不浸透性材料又は耐水性材料で作られていること。
- (3) 製造場の側壁は、床面から少なくとも高さ1メートルまでの部分は、不浸透性材料又は耐水性材料で作られ、又は腰張りされていること。
- (4) 製造場には、天井が設けられていること。
- (5) 製造場には、ソフトアイスクリーム類の原材料を殺菌することができる設備及び凍結機器が設けられていること。
- (6) 製造場には、原材料を殺菌することができる設備及び凍結機器の各部品等の洗浄設備及び消毒設備又は殺菌設備が設けられていること。
- (7) 製造場には、原材料を衛生的に保存することができる設備が設けられているほか、摂氏10度以下で保存することが必要な原材料を使用する場合にあっては、冷蔵設備が設けられ、かつ、冷蔵設備には、温度計が見やすい位置に備えられていること。

2 乳類を容器包装のまま加温して販売する営業及び乳類を食料品店、公衆浴場、遊技場、販売店、列車内等又は飲食店、喫茶店の施設内で販売する営業

営業者に対する指導については、条例第1条で規定する公衆衛生上構すべき措置の基準を遵守させるほか、営業施設の基準については、次によること。

- (1) 営業施設は、ごみ埋立地、湿地その他公衆衛生上不適当な場所に位置しないこと。
- (2) 営業施設の床は、耐水性材料で作られ、かつ、清掃しやすいものであること。
- (3) 営業施設には、天井又は雨水等を防ぐことができる設備が設けられていること。

- (4) 営業施設には、手指、器具等が洗浄できる流水式設備が設けられ、かつ、飲用に適する水を衛生的に十分供給することができる設備が設けられていること。
- (5) 営業施設には、乳類を摂氏10度以下で保存することができる冷蔵設備が設けられ、かつ、冷蔵設備には、温度計が見やすい位置に備えられていること。
- (6) 営業施設には、ふたのある廃棄物容器が設けられていること。

第4 運用方法

営業許可事務については、次に定めるもののほか、この要領に定めのない事項については、「愛知県食品衛生総合情報処理システムの運用について」（平成12年3月31日付け12食獣第91号）により取り扱うものとする。

1 ソフトアイスクリーム類を製造する営業

- (1) 許可に際しては、「ソフトアイスクリーム類の製造に限る。」の条件を付すこと。
- (2) 客席を設けてソフトアイスクリーム類を製造して客に飲食させる場合は、喫茶店営業等として取り扱うこと。

2 乳類を容器包装のまま加温して販売する営業

- (1) 当該営業は、喫茶店営業の許可を要すること。
- (2) 許可に際しては、「乳類を容器包装のまま加温して販売する営業に限る。」の条件を付すこと。

3 乳類を食料品店、公衆浴場、遊技場、販売店、列車内等又は飲食店、喫茶店の施設内で販売する営業

- (1) 当該営業は、乳類販売業の許可を要すること。
- (2) 列車内で販売する者に対する許可は、当該列車の施設の受持事務所所在地の所轄保健所長が行うこと。

凍結器機の洗浄及び消毒又は殺菌方法並びに原材料等の取扱方法

1 営業終了後の凍結機器の洗浄及び消毒又は殺菌方法は、原則として次により実施させること。

- (1) 残余のソフトアイスクリーム類及び原材料は、全部取り出すこと。
- (2) 飲用に適する水を凍結器機内に注ぎ予備洗浄した後、適正に希釈した洗剤を使用して洗浄し、飲用に適する水ですすぐこと。
- (3) 部品を取り外し、分解して凍結器機内部及び取り外した部品を十分洗剤で洗浄し、飲用に適する水ですすぐこと。
- (4) 凍結器機内部及び取り外した部品は、次亜塩素酸ナトリウム溶液等で殺菌し、飲用に適する水で洗浄した後乾燥させ、部品は清潔で衛生的な密閉のできる容器に保管すること。

2 原材料等の取扱方法

残余のソフトアイスクリーム類及び原材料を再使用する場合は、殺菌すること。