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。