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、混錬、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、解凍、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る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。