

# 営業施設の共通基準（1～3）

## 1 営業施設の構造

《場所》清潔な場所(ちり、ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造)を選ぶ

《建物》鉄骨、鉄筋コンクリート、木造など十分な耐久性を有する構造

《区画》作業区分に応じ、間仕切り等により、必要な区画がされている。飲食店では、調理場と客室の区画（カウンターなど）をする。

《面積》取扱量に応じた広さ

《床面》タイル、コンクリートなどの不浸透性で、清掃及び洗浄、消毒がしやすい構造（ドライシステムの場合、清掃しやすい構造）…① ※不浸透性：水のしみ込まない材質のもの

《内壁》床から1メートルまでは不浸透性で清掃しやすい構造（ドライシステムの場合、清掃しやすい構造）…②

《天井》清掃しやすく結露によるかびの発生を防止できる構造…③

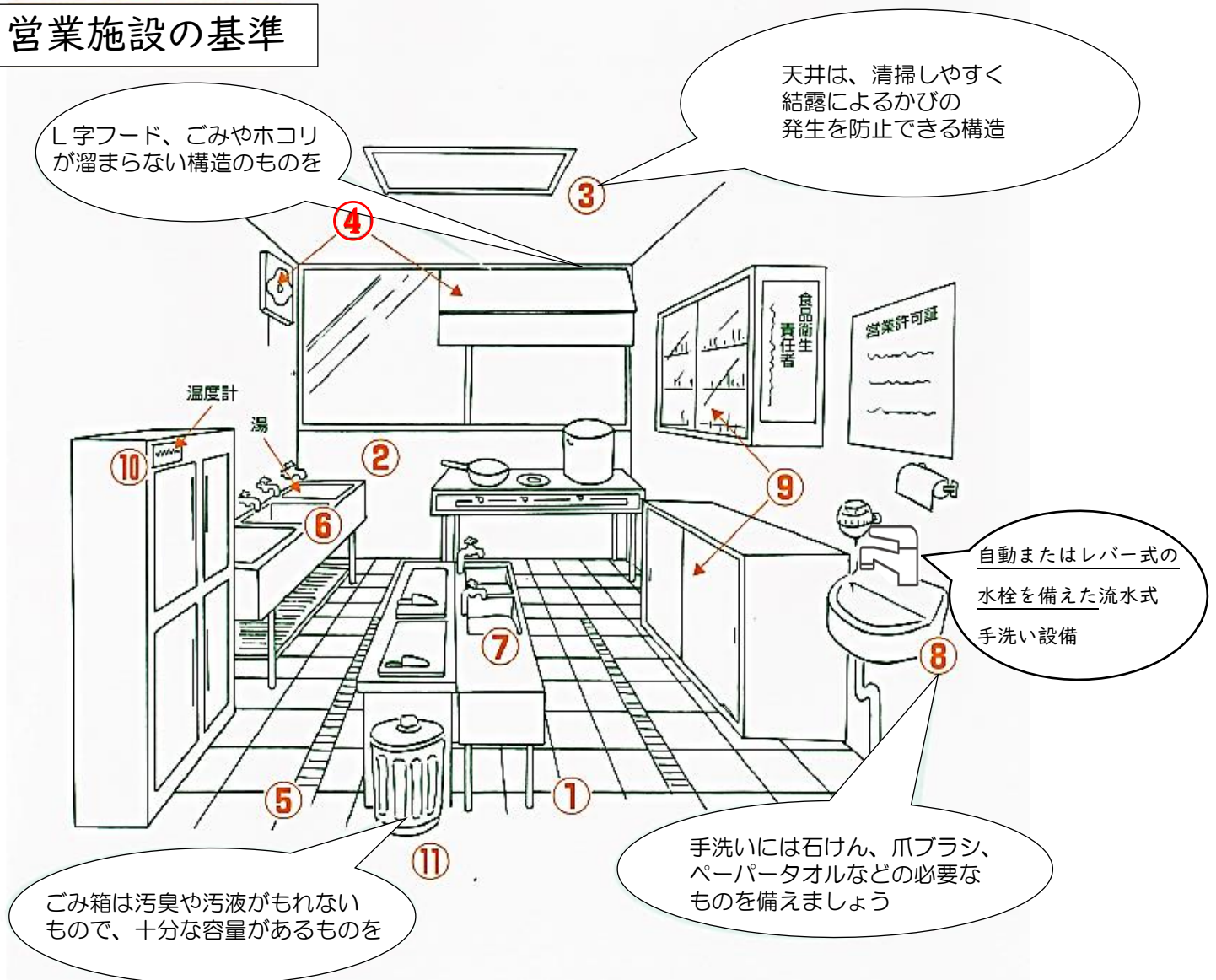
《換気》ばい煙、蒸気等速やかに排除でき、結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気できる設備（換気扇、必要によりダクトなど）…④

《防除》ねずみや昆虫などの侵入を防ぐための設備（網戸、自動ドア、排水溝の蓋・金網など）…⑤

《洗浄》原材料・食品、調理器具類を洗うための流水式洗浄設備を備え、熱湯などの消毒装置を設ける…⑥⑦

《手洗》従業員専用の自動またはレバー式の水栓を備えた流水式手洗い設備と手指消毒設備…⑧

## 営業施設の基準



## 2 食品取扱設備

《整備》食品の種類・取扱方法に応じた数・能力の器具

生食用食品を調理するまな板・包丁などは専用のもの

《保管》衛生害虫やゴミ・ホコリ等を防ぎ、衛生的に保管できる設備…⑨

《材質》器具類は耐水性で洗浄しやすく、熱湯・蒸気又は殺菌剤等で消毒可能なもの

《計器》加熱・冷却又は貯蔵設備には、見やすい場所に温度計や圧力計を備える…⑩

《添加》食品添加物を扱う際は、専用の保管設備を設け、計量器を備える

## 3 給水及び汚物処理

《給水》水道水又は飲用適と認められる水を豊富に供給できるもの。水道水以外の水を用いる場合、滅菌器又は浄水器を備える

《汚物》ふたがあり、不浸透性で十分な容量があり、清掃しやすく、汚液や汚臭の漏れないもの…⑪

《便所》作業場に影響のない位置及び構造で、使用に便利で、従業員に応じた数を設け、ねずみ・昆虫などの防除設備、専用の流水式手洗い設備と手指消毒設備を備える

上記以外に業種ごとに施設基準がありますので詳しくは

『食品保健課 096-364-3188』におたずねください