

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