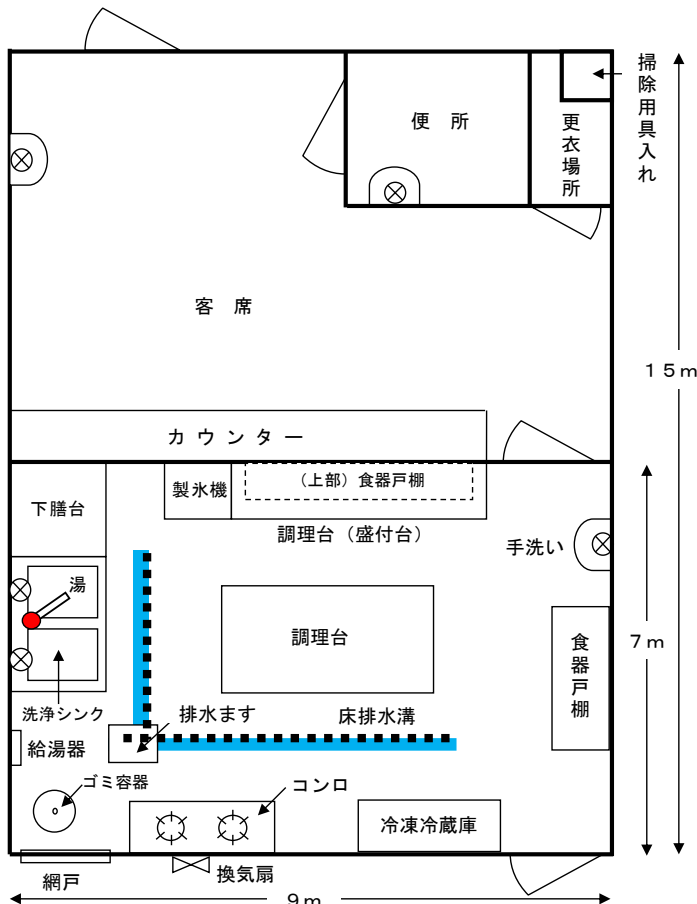


必要な設備例

施設の構造及び設備を示す図面例

例：飲食店営業



施設（天井・壁・床・区画）

天井

- ・清掃、洗浄及び消毒（以下、「清掃等」という。）を容易にすることができる材質及び構造であること。
- ・食品等を取り扱う作業する場所の真上は、結露によるかびの発生を防止し、結露の水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。

壁

- ・清掃等を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
- ・内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。

床

- ・清掃等を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
- ・床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。

区画

- ・住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合は、これらと区画されていること。

洗浄設備

- ・食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。

手洗い設備

- ・従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数用意すること。
- ・水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。（レバー、足踏みペダル、センサーなど）



センサー式



ハンドル式



レバー式



給水設備・排水設備

給水設備

- ・水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。

排水設備

- ・十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。
- ・汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。
- ・配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。

汚染等防止

- ・じんあい、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。

(例) 店の出入口や窓は、網戸、自動ドア等を設置する。
排水溝には、鉄格子、金網張等をつける。

各営業許可業種ごとに必要な施設基準があります。

営業許可を取得されたい方は、施設の工事着工前に施設所在地を担当する保健所生活衛生監視事務所にご相談ください。

冷蔵設備・温度計等

冷蔵設備

- ・食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。

温度計等

- ・冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。



保管設備

- ・原材料を適切な温度、汚染の防止可能な状態で保管できる十分な大きさの設備を有すること。
- ・洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
- ・添加物を使用する場合は、専用の保管設備又は場所、及び計量器を備えること。

更衣場所

- ・従事者の数に応じた十分な広さがあり、かつ、作業場への出入りが容易な位置に有すること。

清掃用具

- ・作業場の清掃等をするための専用の用具を必要数備えること。
- ・作業内容を掲示するための設備を有すること。



便所

- ・作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
- ・専用の流水式手洗い設備を有すること。

廃棄物容器

- ・不浸透性の材質で作られ、十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

