

飲食店営業とは、食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業です。短期間のうちに消費されることを前提に、飲食に最も適するように食品を加工成形し店頭で販売する場合、ドーナツなどの菓子の調理も含まれます。許可を取得するにあたっての施設基準は以下のとおりです。

施設について

- ☐ 施設は、屋外からの汚染を防止できること。
- ☐ ねずみや昆虫などの侵入を防ぐ設備を備えること。
また、駆除できるようにしておくこと。
- ☐ 作業区分ごとに区画し、必要な機械が設置できる十分な広さを有すること。
- ☐ 住居スペースなど食品を取り扱わない場所とは、区画すること。
- ☐ 作業場への出入りがしやすい場所に、従事者の数に応じた更衣場所を設置すること。
- ☐ 厨房内は、作業や汚れが確認できる明るさであること。

<厨房の天井・床・壁>

- ☐ 厨房の天井が結露しないよう、換気設備を備えること。換気設備の設置は、食品などに汚染が広がらないよう空気の流れに配慮して設置すること。
- ☐ 厨房内の床、壁、天井は、清掃・洗浄・消毒しやすい材質・構造であること。
- ☐ 床と床面から容易に汚染される高さの壁は、不浸透性材質であること。
(清掃・洗浄・消毒に水を使用しない場所は、除外)

<給排水>

- ☐ 給水設備は、必要な場所に適切な温度で十分な量を供給できるものを設置すること。水道水以外の水を使用する場合は基準に適合した水であること。貯水槽を使用する場合は、食品衛生上支障のない構造であること。
- ☐ 排水設備は、十分な排水機能を有し、汚水の逆流で食品が汚染されないよう配管され、水たまりができないように排水できること。清掃で水を使用したり、廃水などが流れる区画は、床面に設置されていること。
- ☐ 従事者用の手洗い設備を必要な個数設置すること。水栓は、洗浄後に手を再汚染しない構造であること。
(例：自動栓、足踏み式、レバー栓（手以外の部分で開閉できる十分な長さのもの）)
- ☐ 手洗い設備には、薬用石けん、ペーパータオルなどを備えること。
- ☐ 従事者数に応じた数のトイレを設置し、トイレ専用の流水式手洗い設備があること。

<その他>

- ☐ 食品を、適切な温度や汚染のないように保管できる設備を有すること。
- ☐ 清掃道具は、専用の場所に保管し、作業内容を掲示する場所を設けること。

機械器具について

- ☐ 温度計付きの冷蔵又は冷凍設備を、必要に応じて備えること。
- ☐ 殺菌、加熱用の機械器具は、温度計付きのものを使用すること。必要に応じて圧力計、流量計などの計量器を備えること。
- ☐ 作業に必要な機械器具や容器を備えること。食品などに直接触れるものは、耐水性材料で作られ洗浄がしやすいものであること。また、熱湯、蒸気、殺菌剤で消毒できるものであること。
- ☐ 動かせない機械器具などは、作業しやすく清掃や洗浄をしやすい位置に設置すること。組立式の場合、分解・清掃しやすい構造で、洗浄や消毒ができる構造であること。
- ☐ 洗浄や保守点検ができる構造であること。
- ☐ 使用目的に応じた大きさや数の洗浄設備を備えること。必要に応じて熱湯や蒸気などを供給できるようにすること。
- ☐ 食品などを運搬する場合、蓋つき容器で、汚染を防止できるものを使用すること。
- ☐ 添加物を使用する場合、添加物専用の取り扱う場所、保管できる設備、計量器を備えること。

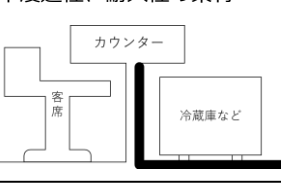
その他

- ☐ ゴミ箱は、不浸透性で清掃がしやすく、汚液やにおいが漏れない構造であること。
- ☐ 使用する洗剤や消毒液などの薬剤は、食品と区分して保管できるようにすること。

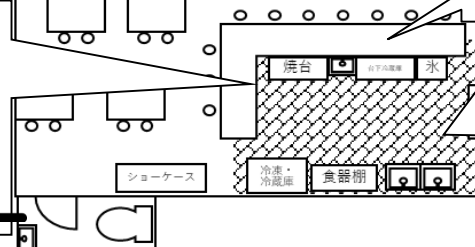
調理場の天井の構造



カウンターの下側も不浸透性、耐久性の素材



調理場と客室は、区画してください。



床から1メートル以上は不浸透性

