

施設基準の概要

食品を取り扱う施設において、基本的に必要とされる主な施設基準は次のとおりです。

施設基準は、次の1～6の他にも様々なことが決められており、調理・製造する品目、調理・製造方法により、これら以外のことが適用されることもあります。(不明な点は保健所にお問い合わせください)

1 営業施設の位置、広さについて

- ・屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施できる構造又は設備を有すること。
- ・住居や客席その他食品等を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること。
 - ※ 住居の台所と営業施設を共用することはできません。
 - ※ 客席スペースを使用した仕込み・盛り付け・放冷等の作業はできません。
- ・食品等の取扱量に応じた十分な広さを有すること。

2 作業場の床、壁、天井の材質、換気設備について

- ・床面、内壁及び天井は、清掃を容易に行うことができる材料及び構造であること。
- ・結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう適切に換気することができる構造又は設備を有すること。

3 防鼠・防虫設備について

- ・排水口や出入口、窓などに、ねずみ及び昆虫の侵入を防止することができる設備を有すること。

4 洗浄設備について

- ・従業者の手指の洗浄及び消毒をする装置を備えた専用の流水式手洗い設備を必要な個数有すること。
 - ※ 水栓は、自動式やレバー式など手指を接触させずに操作できる構造にすること。
 - ※ 手洗い設備は、手洗い専用にしなければなりません。洗浄用シンクとの共用はできません。
- ・食品類、食器・器具類の洗浄のため、シンクと給湯設備を設けること。
 - ※ 食品の洗浄と食器・器具等の洗浄は、シンクを使い分けなければなりません。
 - ※ それぞれのシンクに水栓を設ける必要があります。(首振り蛇口による水栓の共有は不可)

5 保管設備について

- ・施設において使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管することができること。
- ・冷蔵、冷凍の設備には、温度計を備えること。

6 トイレの設置について

- ・利用者の数に応じたトイレを設置すること。
- ・衛生上支障のない場所に設置すること。
- ・トイレ専用の流水式手洗い設備を有すること。

