

営業施設基準（抜粋版）～飲食店営業（全自動調理機）～



※下表は営業施設基準の一部を抜粋したものです。必ず営業施設基準の本文も確認してください。

1 共通基準

必要設備等	基準
区画	公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、 <u>間仕切り等により必要な区画がされ</u> 、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。 ※ 工程の配慮や作業時間をずらす等の措置が講じられている場合はこの限りではないが、 <u>食品等を取り扱わない場所（住居等）とは物理的な区画が必要</u> 。
ねずみ昆虫等侵入防止設備（網戸等）	<u>ねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること</u> 。
換気設備	食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、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 <u>換気が適切にできる構造又は設備を有すること</u> 。
天井・壁・床の構造	床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で、 <u>清掃を容易に行うことができる構造であること</u> 。
内壁・床面の材質	床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、 <u>床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。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</u> 。
冷蔵冷凍設備	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 <u>冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること</u> 。
温度計等	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、 <u>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</u> 。
添加物に係る設備	添加物を使用する施設にあっては、それを <u>専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること</u> 。
廃棄物保管設備（蓋付ゴミ箱等）	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、 <u>不浸透性及び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</u> 。

2 営業ごとの基準

必要設備等	基準
従事者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合	<p>ア 施設（全自動調理機を含む。イ及びカにおいて同じ。）の全体の衛生状況を確認するための監視設備を有すること。</p> <p>イ 施設に異常が生じた場合に、当該施設の事業者が全自動調理機を停止することができる機能を有すること。</p> <p>ウ 全自動調理機が、原材料の温度、調理の工程等の状況を監視し、異常が生じた場合に自動的に停止する機能を有すること。</p> <p>エ 全自動調理機が、外部からの汚染等を防止する構造を持つ、調理後の食品に係る保管設備を有すること。</p> <p>オ 全自動調理機が、調理後の食品について、一定の時間を経過した場合には、当該食品を提供しない機能を有すること。</p> <p>カ 施設に異常が生じた場合に当該施設の事業者と連絡ができるよう、当該事業者の連絡先の掲示を行うこと。</p>