

# 営業施設基準（抜粋版）～飲食店営業（自動車）～

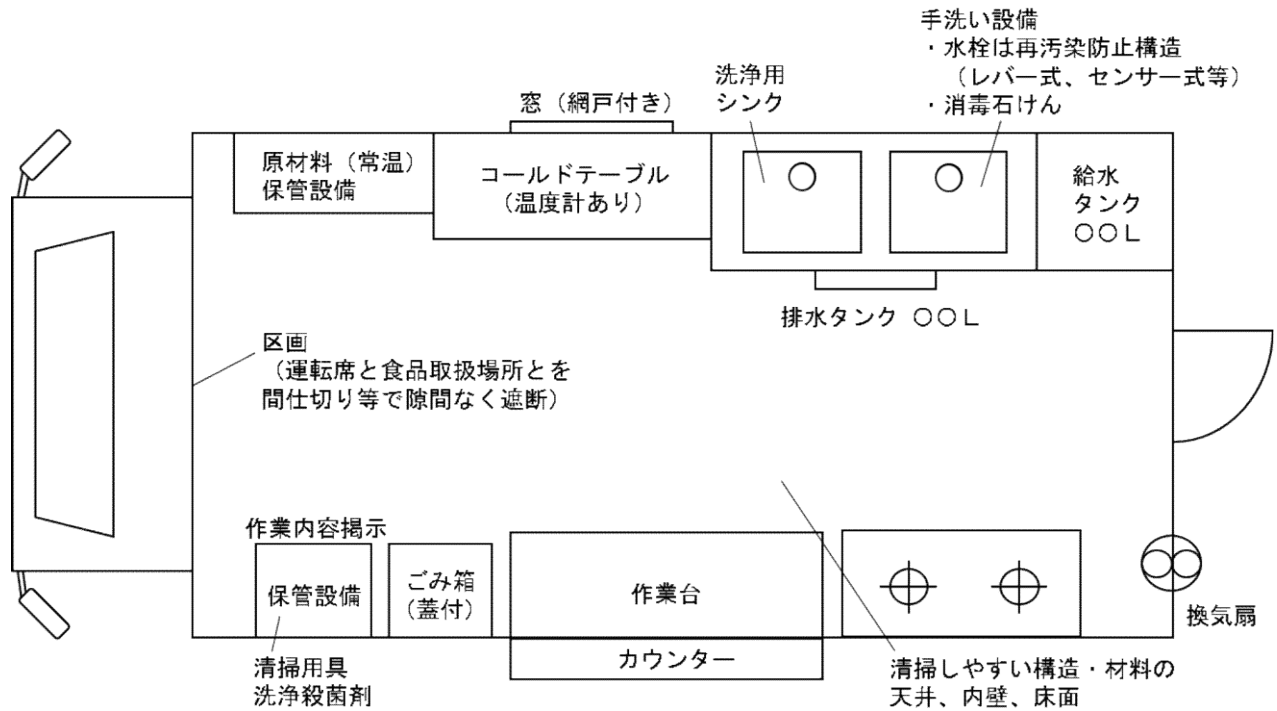
施設基準本文



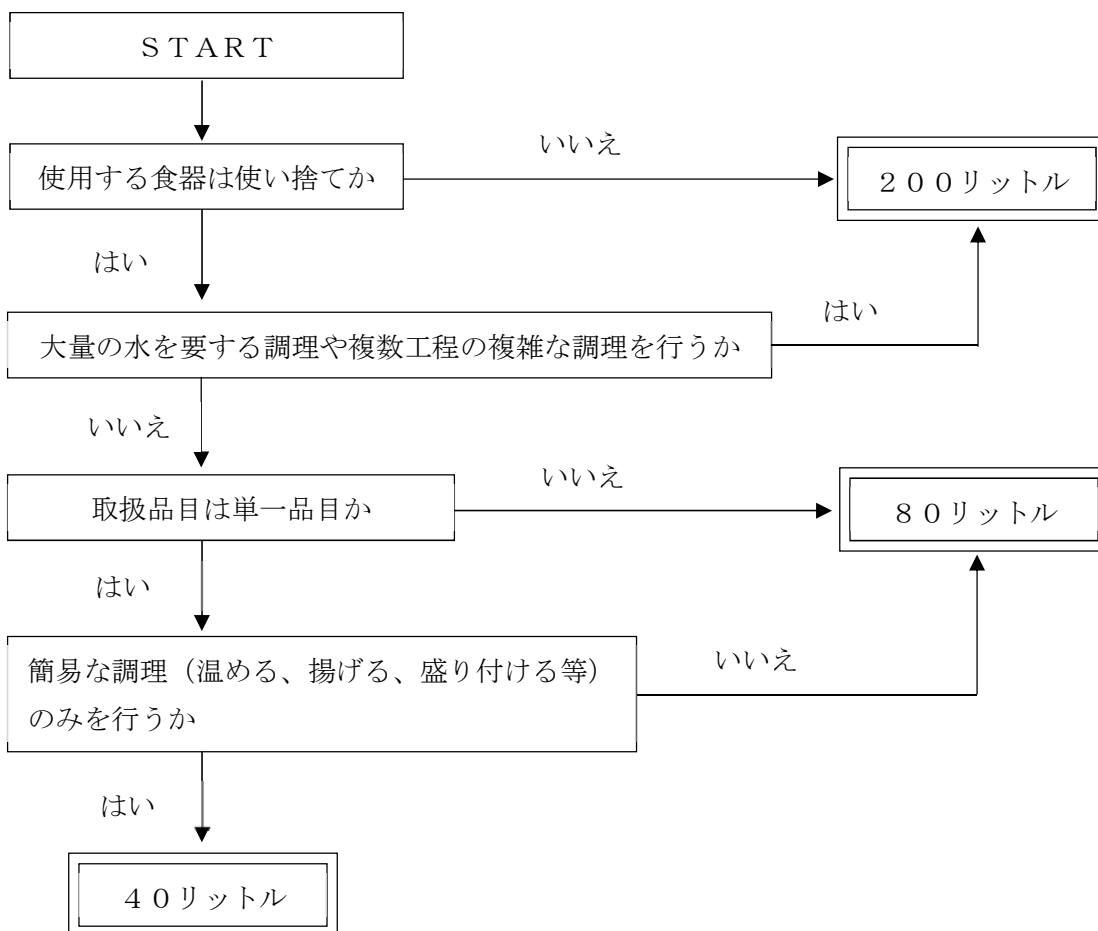
※下表は営業施設基準の一部を抜粋したものです。必ず営業施設基準の本文も確認してください。

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。								
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>								
洗浄消毒装置付き流水式手洗い設備	従事者の <u>手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗設備を必要な個数有すること。</u> なお、 <u>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。</u>								
洗浄設備（シンク等）	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 <u>洗浄設備を有すること。</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</u> 、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。								
原材料の保管設備	原材料を種類及び特性に応じた温度で、 <u>汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。</u>								
洗浄剤・殺菌剤の保管設備	施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、 <u>食品等と区分して保管する設備を有すること。</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>								
清掃用具	作業場の清掃等をするための <u>専用の用具を必要数備え</u> 、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために <u>作業内容を掲示するための設備を有すること。</u>								
貯水設備（給水・排水タンク）	調理工程や取扱品目に応じて <u>以下の容量の水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</u> <table border="1" data-bbox="422 1630 1433 2072"> <thead> <tr> <th>調理工程・取扱品目</th> <th>容量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・簡易な調理（温める、揚げる、盛り付ける等）のみを行う</li> <li>・単一品目のみ取り扱う</li> <li>・使い捨て食器を使用する</li> </ul> </td> <td>40 L</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行う</li> <li>・複数品目を取り扱う</li> <li>・使い捨て食器を使用する</li> </ul> </td> <td>80 L</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理を行う</li> <li>・通常の食器を使用する</li> </ul> </td> <td>200 L</td> </tr> </tbody> </table>	調理工程・取扱品目	容量	<ul style="list-style-type: none"> <li>・簡易な調理（温める、揚げる、盛り付ける等）のみを行う</li> <li>・単一品目のみ取り扱う</li> <li>・使い捨て食器を使用する</li> </ul>	40 L	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行う</li> <li>・複数品目を取り扱う</li> <li>・使い捨て食器を使用する</li> </ul>	80 L	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理を行う</li> <li>・通常の食器を使用する</li> </ul>	200 L
調理工程・取扱品目	容量								
<ul style="list-style-type: none"> <li>・簡易な調理（温める、揚げる、盛り付ける等）のみを行う</li> <li>・単一品目のみ取り扱う</li> <li>・使い捨て食器を使用する</li> </ul>	40 L								
<ul style="list-style-type: none"> <li>・大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理を行う</li> <li>・複数品目を取り扱う</li> <li>・使い捨て食器を使用する</li> </ul>	80 L								
<ul style="list-style-type: none"> <li>・大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理を行う</li> <li>・通常の食器を使用する</li> </ul>	200 L								

◎ 申請図面記載例 ※施設基準に適合していることがわかるよう必要設備等を記載してください。



◎ タンク容量の考え方



◎ 手洗設備と洗浄設備の兼用について

生食用食品の提供を行わず、簡易な調理（温める、揚げる、盛り付ける等）のみを行う場合は、手洗設備と洗浄設備を兼用しても差し支えありません。ただし、その場合は設備の洗浄を適切なタイミング（作業前、原材料処理後、器具洗浄後、使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合等）で行ってください。