

食品営業許可の施設基準が改正されます！

改正の理由

平成30年6月に食品衛生法が改正され、都道府県が定める施設基準について、全国平準化の観点から、厚生労働省令で定める基準(参酌基準)を参照するよう規定されました。これを受け、静岡県においても施設基準が改正されます。

施行日

令和3年6月1日

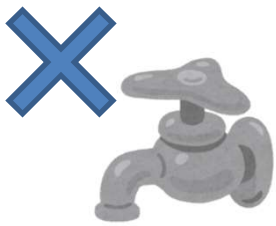
※令和3年5月31日以前に許可を取得している施設は、許可期間満了までは旧基準が適用されます。

主な改正点

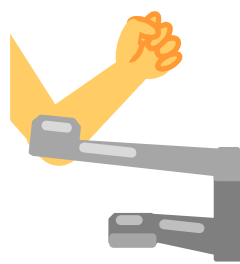
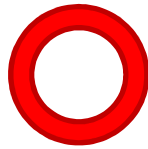
(1) 手洗い

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が求められます。

※調理室内の手洗いに限ります。(洗浄用シンク、トイレ手洗いは対象外です。)



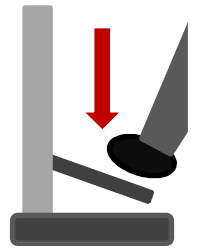
取っ手に指が触れる構造



レバー式



センサー式

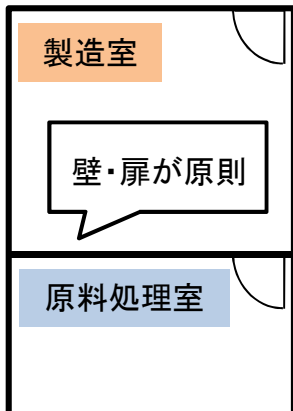


足踏み式

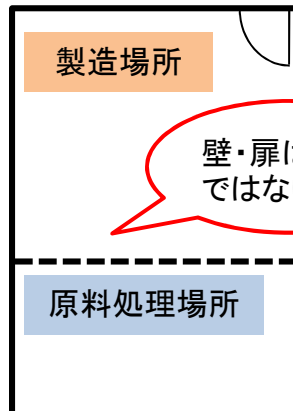
(2) 区画

従来の「区画」は、壁・扉によるものとされていましたが、改正後は、作業区分に応じ、腰壁やエリア分け等によるものでも認められます。

<旧基準>



<新基準>



※住居など食品等を取り扱うことを目的としない場所との境は、間仕切り等の物理的な区画が必要です。

(3) 清掃用具

作業場所を清掃するための専用用具の保管場所と作業内容を掲示するための設備が必要になります。

