

令和3年5月31日以前に許可を取得し、許可の有効期間が継続している施設の基準

一 共通基準

建物の構造	食品取扱設備並びに給水設備及び汚物処理設備
<p>一 場所及び周囲</p> <p>1 施設は、不潔な場所に位置していないこと。ただし、衛生上特別の措置が講じられているものについては、この限りでない。</p> <p>2 施設のうち、食品取扱所の周囲の地面は、コンクリートその他清掃及び排水に適する材料で覆われ、かつ、適当なこう配を有していること。</p> <p>二 大きさ</p> <p>施設は、使用目的及び取扱数量に応じ、十分な大きさを有していること。</p> <p>三 区画</p> <p>施設は、住居その他営業に関係のない施設と区画してあること。</p> <p>四 床、内壁及び天井</p> <p>1 食品取扱所の床面は、コンクリートその他の耐水材料で覆われた清掃が容易な構造とし、かつ、適当な排水設備があること。</p> <p>2 食品取扱所の内壁は、床面から高</p>	<p>一 器具及び容器包装</p> <p>食品の種類及びその取扱方法に応じ、必要な種類、数及び大きさの器具及び容器包装があること。</p> <p>二 器具の構造</p> <p>器具は、耐水材料で造られ、かつ、清掃及び消毒が容易な構造であること。</p> <p>三 機械器具の配置</p> <p>移動しがたい機械器具は、清掃及び洗浄が容易であり、かつ、食品の汚染を防ぐために食品の移動が最小限になるように配置してあること。</p> <p>四 食品及び食品添加物の保管設備</p> <p>1 取扱数量に応じ、原材料、半製品及び製品をそれぞれ衛生的に保管できる設備があること。</p> <p>2 食品添加物を使用する場合には、その種類ごとに保管できる専用の戸棚、箱等が設けてあること。</p> <p>五 器具及び容器包装の保管設備</p> <p>1 取扱数量に応じ、器具を衛生的に保管できる設備があること。</p> <p>2 容器包装を使用する場合には、衛生的に保管できる専用の保管設備があること。</p> <p>六 計器類の整備</p>

<p>き一メートルまではコンクリートその他の耐水材料で腰張りしてあること。</p>	<p>1 食品の加熱、冷却、加圧等の設備には、必要に応じ、温度及び圧力を正確に調節する装置並びに正確な温度計及び圧力計が見やすい個所に設けてあること。</p>
<p>3 食品取扱所の天井は、すき間がなく、平滑で清掃しやすく造られ、かつ、明るい色であること（食品取扱所の上に部屋等がある場合にあっては、天井は、二重張りであること。）。ただし、製造業又は処理業であって前処理過程のみを取り扱うものに係る製造室等及び魚介類競り売り営業の競り売り場については、すき間がなく、清掃しやすい屋根裏をもって天井に代えることができる。</p>	<p>2 食品添加物を使用する場合には、その計量に必要な計量器が備えてあること。</p> <p>七 作業衣等 作業員の数に応じた作業衣及び必要に応じ、髪覆い、マスク、履物等が備えてあること。</p> <p>八 給水設備 水道から供給される水又は水質検査により飲用に適すると認められた水が豊富に供給されるものであること。</p> <p>九 水道以外の給水設備の位置、構造及び装置</p>
<p>五 採光及び照明 食品取扱所には、五十ルクス以上の明るさが部屋の隅まで行き渡る設備があること。</p>	<p>1 水道以外の給水設備にあっては、その水源は、便所、汚物だめ、汚水だめ、動物飼育場等の場所から相当の距離にあり、かつ、外部から汚染されるおそれのないように閉鎖式の構造とすること。ただし、水源の汚染を防止するために特別の措置が講じられているものについては、この限りでない。</p>
<p>六 換気及び通風 食品取扱所は、換気が十分に行われ、常に正常な空気が保たれる構造とし、ばい煙、蒸気、臭気、高熱等を著しく発生する室にあっては、速やかにこれを屋外に排出できる換気扇等の換気設備があること。</p>	<p>2 水道以外の給水設備にあっては、次の装置を有すること。</p> <p>ア 滅菌装置（知事が衛生上支障がないと認め承認した営業を除く。）</p> <p>イ 浄水装置を使用することにより飲用に適すると認められる場合にあっては、当該浄水能力を有する浄水装置</p>
<p>七 ねずみ、昆虫、ちり等の防除</p>	<p>十 汚物処理設備</p>
<p>1 食品取扱所の窓その他の開口部</p>	<p>1 廃棄物を入れる容器は、ふたがあり、汚液及び汚臭が漏れないように不浸透性材料で造ら</p>

<p>には、網張り等の適当な方法により、ねずみ、昆虫、ちり等の侵入を防ぐ設備があること。ただし、施設にその対策のあるものは、この限りでない。</p>	<p>れ、かつ、清掃が容易な構造であること。</p>
<p>2 食品取扱所の排水口には、ねずみ等の侵入を防ぐ設備があること。</p> <p>3 作業中出入りの激しい食品取扱所の出入口には、自由開閉式の戸があること。</p>	<p>2 廃棄物を入れる容器は、十分な容量を有し、使用に便利な位置に設けてあること。</p> <p>十一 便所</p> <p>1 便所は、食品を取り扱う場所が汚染されるおそれのない位置にあり、使用人数に応じた数が設けてあること。</p> <p>2 便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けてあること。</p>
<p>八 器具及び容器包装の洗浄及び消毒</p> <p>1 食品取扱所には、水を十分に供給できる流水式の洗浄設備があること。</p> <p>2 器具及び容器包装を煮沸、殺菌剤の使用その他の方法により消毒できる設備があること。</p> <p>3 器具及び容器包装の水切り及び乾燥設備があること。</p>	<p>3 くみ取り式の便所の便槽は、不浸透性材料で造られ、かつ、くみ取り口が密閉できる構造のものであること。</p> <p>4 便所には、せっけんを備え、かつ、十分に水を供給できる流水式の手洗い設備及び手指消毒用の設備があること。</p>
<p>九 手洗い及び消毒</p> <p>食品取扱所には、従業員の数に応じ、せっけんを備えた適当な数の流水式の手洗い設備及び手指消毒用の設備があること。</p>	
<p>十 更衣室等</p> <p>従業員の更衣室、更衣戸棚等の設備があること。</p>	