

営業許可共通施設基準

第一 共通基準

- 一 施設の構造は、次に定めるところによること。
 - イ 営業施設は、不潔な場所に位置しないこと。ただし、衛生上必要な措置がされているものは、この限りでないこと。
 - ロ 営業施設の周囲は、排水が良く、かつ、清掃しやすい材料で作られ、適当な勾配があること。
 - ハ 食品、添加物、器具、容器等(以下「食品等」という。)を取り扱う室(以下「食品等取扱室」という。)は、間仕切りその他適当な方法で住居と一定の区画をしてあること。
 - ニ 食品等取扱室は、食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた適当な広さを有すること。
 - ホ 食品等取扱室の天井は、すき間がなく、清掃しやすい構造であり、なるべく明色であること。
 - ヘ 食品等取扱室の内壁は、床面から少なくとも一メートルまで耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。
 - ト 食品等取扱室の床は、耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。
 - チ 食品等取扱室のうち製造室(調理室を含む。)は、作業に必要な自然光線を十分取り入れる構造であり、人工照明による場合は、作業面において百ルクス以上の明るさが保たれるよう措置されていること。
 - リ 食品等取扱室(冷蔵室、冷凍室、貯氷室及び発酵室を除く。)は、換気が十分行われる構造であり、油蒸気、水蒸気等が発生する場所には、換気フード及び換気扇を設けてあること。
 - ヌ 食品等取扱室の窓、出入口その他開放する場所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を、排水口には、防ぞ設備を設けてあること。
 - ル 営業施設には、従業員数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱を設けてあり、かつ、それには専用の作業衣、履物等を備えてあること。
 - ヲ 食品等取扱室には、使用に便利な場所に、従業員専用の流水式で消毒液を備えた手洗設備を設けてあること。
 - ワ 食品等を洗浄する場合の食品等取扱室には、使用に便利な場所に、食品等の取扱数量に応じた適当な数の流水式洗浄設備を設けてあること。
- 二 食品等取扱設備は、次に定めるところによること。
 - イ 食品等取扱室には、食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた機械、器具類を備え付けてあること。
 - ロ 原料、製品等を冷蔵又は冷凍保存する必要がある場合は、これらを保存することのできる設備を設けてあること。
 - ハ 調理台及び作業台は、ステンレス製又は合成樹脂製であること。ただし、作業台については、作業の内容により、これにより難しい場合は、この限りでない。
 - ニ 機械、器具類のうち、固定したもの及び移動し難いものは、作業が便利で、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に配置されていること。
 - ホ 機械、器具類の食品に直接接触する部分は、耐水性で洗浄しやすく、加熱その他の方法による殺菌が可能なものであること。
 - ヘ 営業施設には、食品等を衛生的に保存することができる戸棚、格納箱その他の食品等の保存設備を設けてあること。
 - ト 温度、圧力等の調整装置がある設備には、正確な温度計、圧力計その他の計器を見やすい位置に備え付けてあること。
 - チ 製造過程において熱媒体又は冷媒体を使用する営業施設には、これを正確に計測できる設備を設けてあること。
- 三 給水及び汚物処理は、次に定めるところによること。
 - イ 営業施設には、水道水又は官公立の衛生試験機関若しくは登録検査機関が飲用に適すると認めた水を豊富に供給できる設備を設けてあること。

- ロ 水道水以外の水を使用する場合は、水源、給水施設等は、汚染防止の措置が講ぜられ、必要に応じて保健所長が適当と認めた殺菌設備又は浄水設備のあるものであること。
- ハ 食品等取扱室には、耐水性材料で作られた十分な容量のある汚臭及び汚物の漏れないふた付きの廃棄物容器を備えてあること。
- ニ 営業施設には、食品等取扱室に衛生上支障がない位置に、従業員数に応じた数の便所を設けてあること。便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備及び消毒液を備えた流水式手洗設備を設けてあること。
- ホ 営業施設には、製造、調理又は加工の過程において廃水、廃棄物、有害ガス、悪臭等が生ずる場合は、必要に応じ、これらを適切に処理する設備を設けてあること。ただし、廃水については、排水管が終末処理場のある下水道に接続している場合は、この限りでないこと。