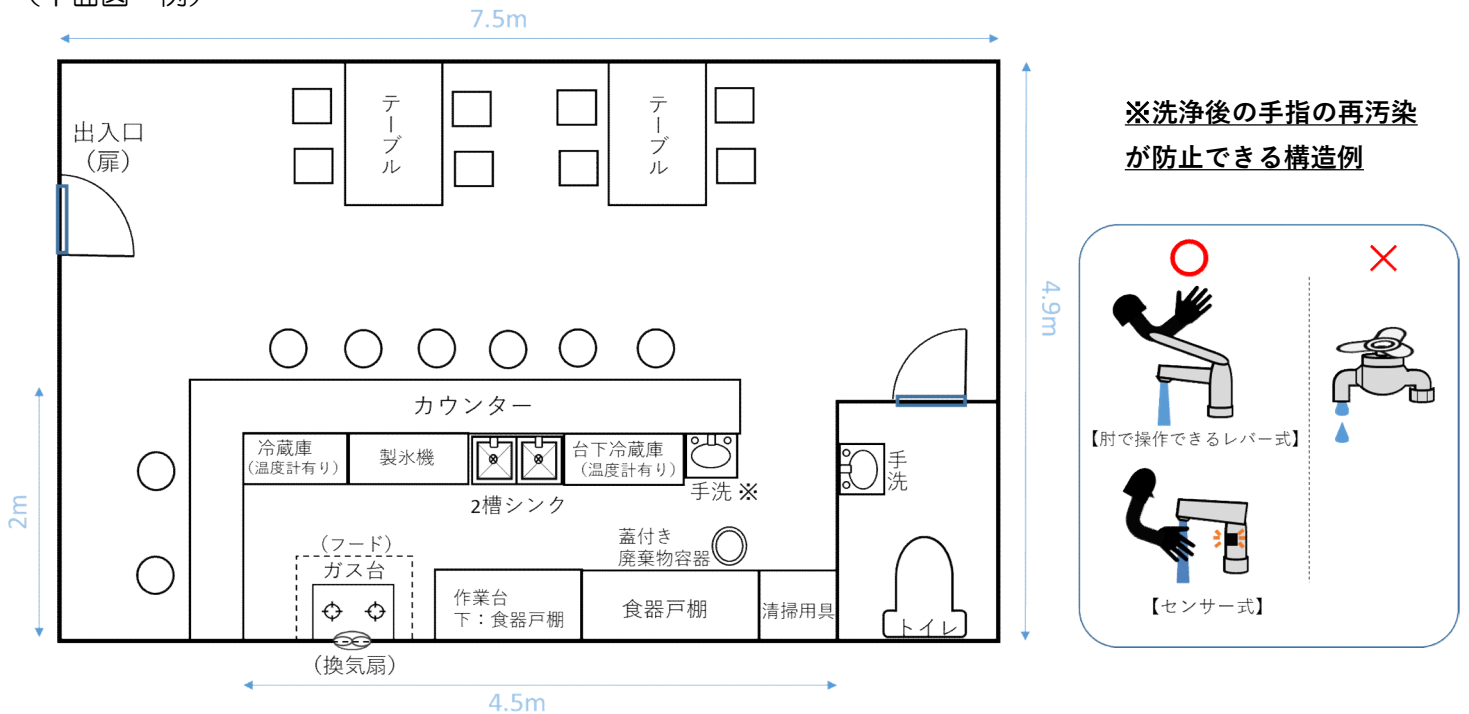


(平面図 例)



営業に共通する基準

施設	
広さ	施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
区画	食品等への汚染を考慮し、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、間仕切り等により必要な区画がされ、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。住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと物理的に区画されていること。
施設の構造及び設備	
構造	じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
床壁天井	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作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性材質で作られ、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(1m程度)まで、不浸透性材料で腰張りされていること。 (不浸透性材料:コンクリート、タイル、ステンレス等水が浸透しないもの)
換気設備	食品を扱う作業場所の真上は結露しにくく、結露によるかびの発生の防止、結露による水滴で食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
照明	作業、検査、清掃等を十分できる照度を確保できる機能を備えること。
手洗設備	従業員の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な数有すること。 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。(※右上図参照) (例:センサーによる自動給水栓、足踏みペダルや肘で操作できるレバーによる水栓の開閉、押しボタンによる定量吐水後自動的に止水するもの等)
洗浄設備	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を有すること。
給水設備	水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することできる給水設備を有すること。 【水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合】 必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。 【貯水槽を使用する場合】 食品衛生上支障のない構造であること。
排水設備	十分な排水機能を有し、かつ水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物が流れる区画の床面に設置されていること。汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。
冷蔵冷凍設備	【必要な場合】 冷蔵又は冷凍設備を備えること。 (製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、規格基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う場合、その定めに従い必要な設備を有すること。)

ねずみ 昆虫駆除 設備	<input type="checkbox"/>	必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
トイレ	<input type="checkbox"/>	以下の要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。 ・作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 ・専用の流水式手洗い設備を有すること。
保管設備	<input type="checkbox"/>	原材料を種類及び特性に応じた温度で、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。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤と食品等を区分して保管する設備を有すること。
ゴミ箱	<input type="checkbox"/>	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。
更衣室	<input type="checkbox"/>	更衣場所は、従業員数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。
機械器具		
機械器具 の構造	<input type="checkbox"/>	作業に応じた機械器具等を備えること。適正に洗浄、保守及び点検ができ、食品に直接触れるものについては耐水性材料で作られ、洗浄が容易で、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能であること。 固定式のものについては作業に便利で、清掃及び洗浄しやすい位置に設置し、組立式のものについては、分解及び清掃しやすい構造で、必要に応じて洗浄・消毒が可能な構造であること。
運搬容器	<input type="checkbox"/>	食品を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
計量器	<input type="checkbox"/>	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えること。 (必要に応じて：圧力計、流量計その他の計量器)
清掃用具	<input type="checkbox"/>	作業場を清掃するための専用の用具を必要数備えること。

【生食用食肉を取り扱う際の事項】

生食用食肉の加工又は調理をする施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区別されていること。
<input type="checkbox"/>	器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
<input type="checkbox"/>	取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあっては当該生食用食肉が4℃以下と、冷凍保存を要する場合にあっては、当該生食用食肉が-15℃以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵又は冷凍又は冷凍設備を有すること。
<input type="checkbox"/>	生食用食肉を加工する施設にあっては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。

【ふぐの処理を行う際の事項】

ふぐを処理する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

<input type="checkbox"/>	除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施設できる容器等を備えること。
<input type="checkbox"/>	ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
<input type="checkbox"/>	ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを-18℃以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。