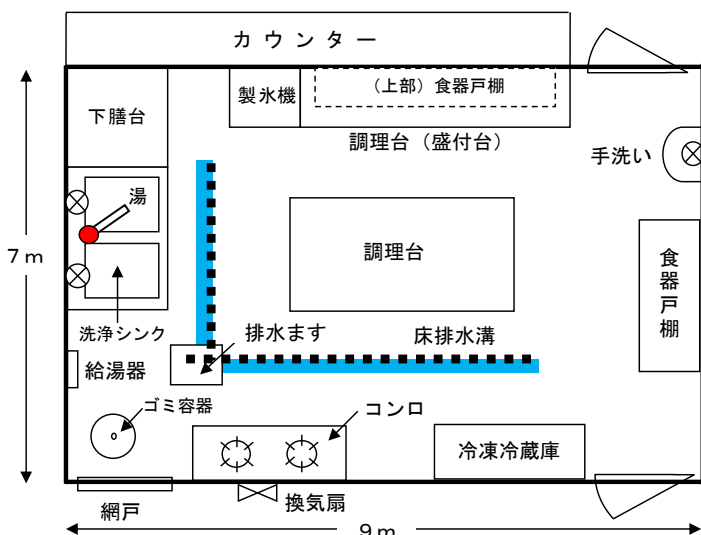


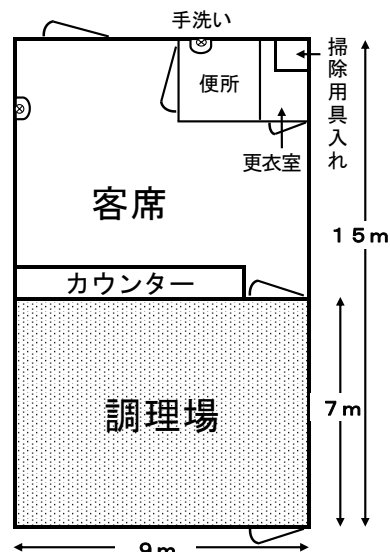
主な施設基準について（図面例）

お店の施設設備の確認にご利用ください。

【調理場の平面図（例）】



【施設全体の平面図（例）】



申請前の自己チェック表【各業種共通】

洗浄設備

- 使用目的に応じた大きさの洗浄設備が必要な数ある（食品用、食器・器具用、下処理用など）
- 器具類の洗浄消毒のため、必要に応じて給湯その他の設備等がある

給水設備

- 水道水である ※水道水以外を使用する場合は、水質検査の実施及びその成績書が必要

手洗い設備

- 調理場内に手洗い設備がある
※水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造が必要（レバー、足踏みペダル、センサーなど）

食品等保管設備

- 食品等の種類に応じて、汚染の防止できる食品保管庫などの保管設備がある
- 冷凍・冷蔵庫がある ※温度計が必要

調理場の区画

- 調理場は営業専用である（住居の台所との兼用は不可）
- 作業工程を踏まえて施設設備が適切に配置されている

調理場の構造、床面及び内壁の構造、排水設備

- ネズミ及び昆虫の侵入を防止できる設備がある
- 十分な換気、照明設備がある
- 床面、内壁及び天井は、清掃しやすい材質、構造である
- （施設の衛生管理のために床面及び内壁の清掃に水を流す必要がある場合）床面、内壁（腰張り）は、不浸透性の材質で作られ、床面には十分な機能を有する排水溝などの排水設備がある

便所、更衣場所、清掃用具

- 便所には、専用の手洗い設備がある ※共用の便所可
- 更衣場所がある
- 清掃用具を備えている

その他、営業の種類によって、追加で必要となる施設基準もあります。
また、取扱食品や営業形態に合わせて必要な設備があれば、適宜設けてください。
まずは上記のチェック表に沿って確認のうえ、申請前に管轄の保健所生活衛生監視事務所までお問い合わせください。