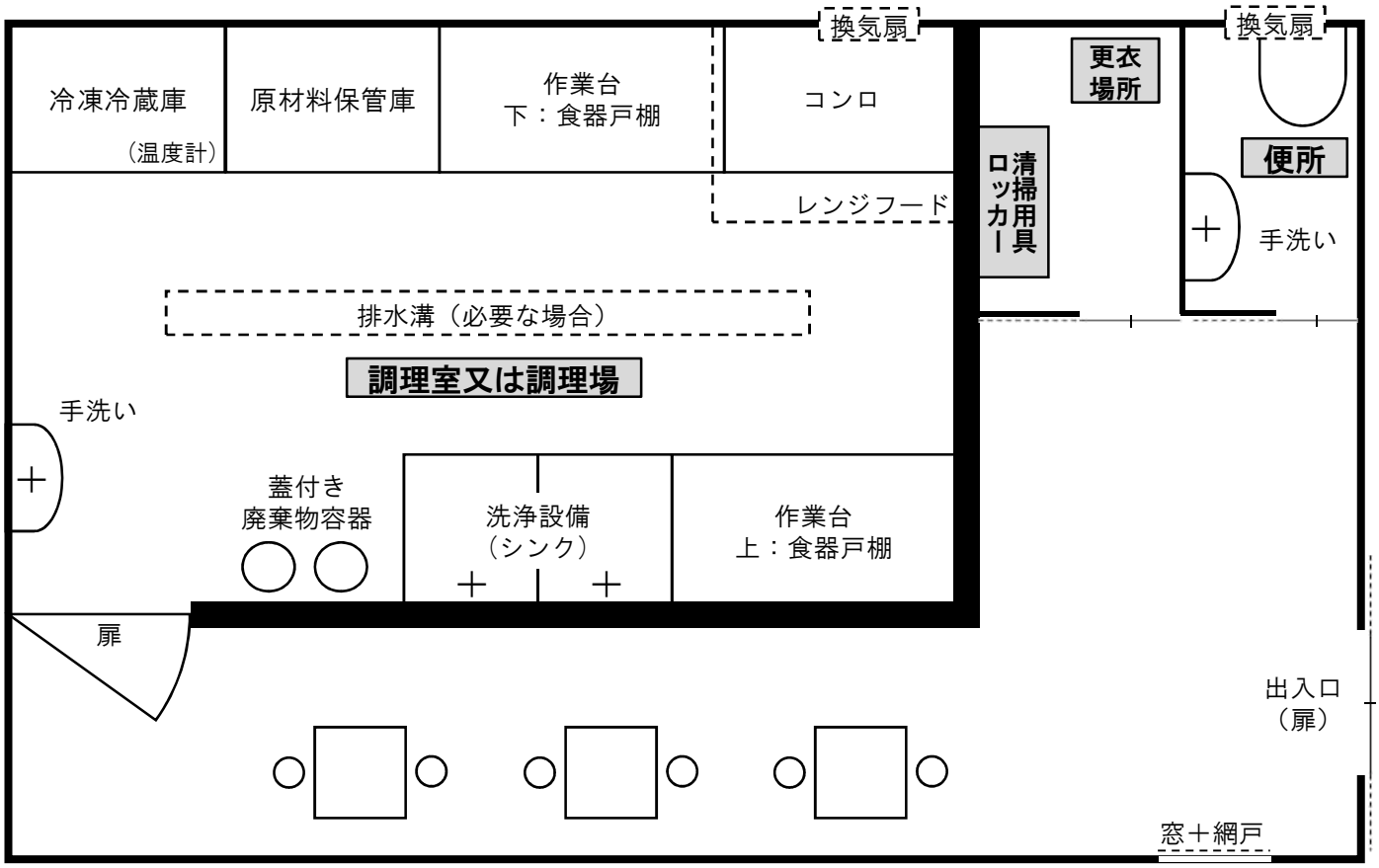
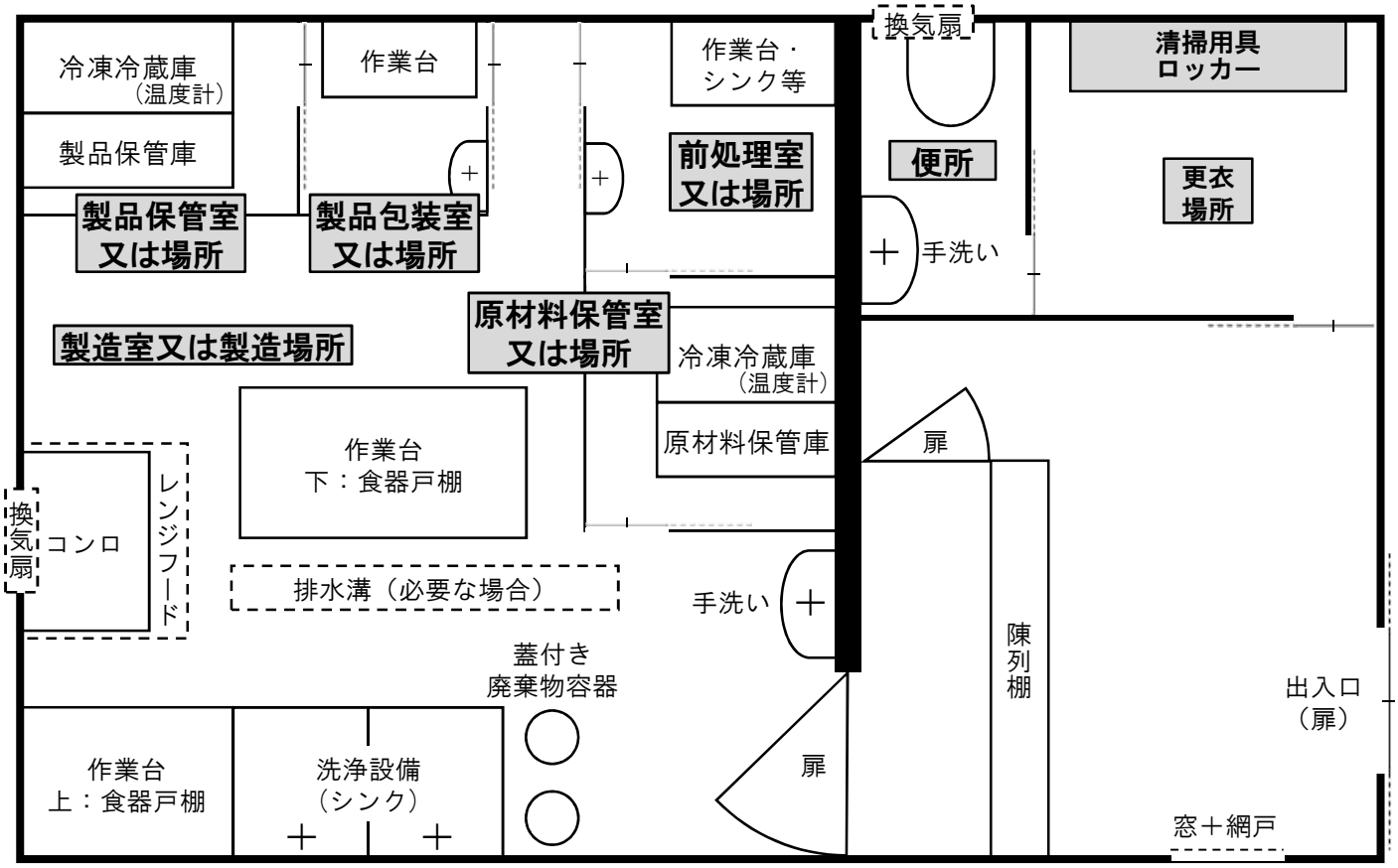
飲食店営業



菓子製造業・そうざい製造業などの各種製造業



※図中の設備のほか、全ての施設に「洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備」
　「清掃の際の作業内容を掲示するための設備」が必要です。
※図面は例ですので、調理・製造する食品によっては、別途設備を設けるよう指導することがあります。
※可能な範囲で寸法も記入ください。

施設基準のうち、特に重要なもの（飲食店営業／菓子製造業・そうざい製造業などの各種製造業）

建物の構造

□屋外や建物内の住居等とは、隙間がない構造（壁、ガラス戸、天井等）で遮断すること。
※シャッターによる入口は、営業中開け放つことが予想されるため避けてください。
□窓には網戸、排水口にはロストル等を設置すること。

調理室（調理場）／製造室（調理場所）【全体】※室構造であることが望ましい。

□客席・客だまりとは、壁、カウンター等で区画し、出入口には扉を設けること。
※ペットショップ、ペットカフェ等は、カウンター等による構造は、原則認めません。
□床面、内壁及び天井は、清掃等が容易にできる材料（不浸透性材料等）・構造とすること。
※清掃等に水が必要な場合は、床及び内壁の汚れやすい部分は、必ず不浸透性材料としてください。
※パイプやダクト等は天井裏に内蔵することが望ましいです。
□（製造業）原材料保管・前処理・製造・包装・製品保管を、それぞれ室とせず場所とする場合は、作業区分に応じて区画されていること。

調理室（調理場）／製造室（製造場所）【手洗い】

□使用しやすい場所に石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備えること。
□衛生的な手洗い（手だけでなく、肘まで洗うことが理想的）ができる十分な大きさとすること。
□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（肘で止水できるレバーや足踏みペダル、センサー等）。

調理室（調理場）／製造室（製造場所）【各種設備】

□食品等を洗浄するため、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備（シンク）を有すること。
□冷蔵又は冷凍設備を有し、温度計を（見やすい位置に）備えること（食品の保管に必要な場合）。
□戸棚等の扉が完全に閉じることのできる食品保管庫を有すること。
□蓋つきの廃棄物容器（不浸透性）を有すること。

便所（従事者用）※使用の確実性が確保できない便所（公衆便所等）は不可。

□調理場又は調理室に直接出入りできない位置（副室や客席を挟む。）とすること。
□専用の流水式手洗い設備を有すること。
※石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備えることが望ましいです。

その他

□更衣場所（更衣室や客席に設置した更衣箱等）を有すること。
□清掃用具を備え、その保管場所と清掃方法を掲示するための設備を有すること。
□食品衛生法改正により、「客用トイレ」や「客用手洗い」は、必須の設備でなくなりましたが、施設の衛生面の向上のために、客席を設ける場合は、引き続き備えることを検討すること。

コンビニエンスストアなど簡易な飲食店営業について

飲食店営業のうち、簡易な調理（既製品の加温や盛り付け・半製品の最終調理（揚げる・焼く）・飲料の提供）のみを行う施設は、以下のとおり基準が緩和されます。

□床面及び内壁が不浸透性材料以外を使用できる。
□冷蔵又は冷凍設備を施設外（事務所等）に置くことができる。
□調理を行う場所が、囲われたレジカウンター内など従業員以外が入れない構造であれば、調理を行う場所をさらに区画しないで良いこと。

※いずれも衛生上支障がない場合に限ります。

菓子製造業でのイートインについて

菓子製造業の許可を受けた施設で製造した菓子に飲料を添えるイートインなどは、飲料の調製が簡易な場合（単にコーヒーを入れるなど）は、飲食店営業の許可は不要となりました。ただし、交差汚染防止のために飲料を調製したり、食器を洗う場所は、菓子製造用のものとは区別することが望ましいです。

なお、飲料の調製が複雑であったり、イートイン用にスープを調理する場合は、飲食店営業の許可が必要です。

施設の共用について

「その場で客に飲食させること（＝飲食店営業）」と「おかずや菓子を卸す・ネット販売すること（＝そうざい／菓子製造業）」など異なる営業行為については、それぞれの許可を受ける必要があります。

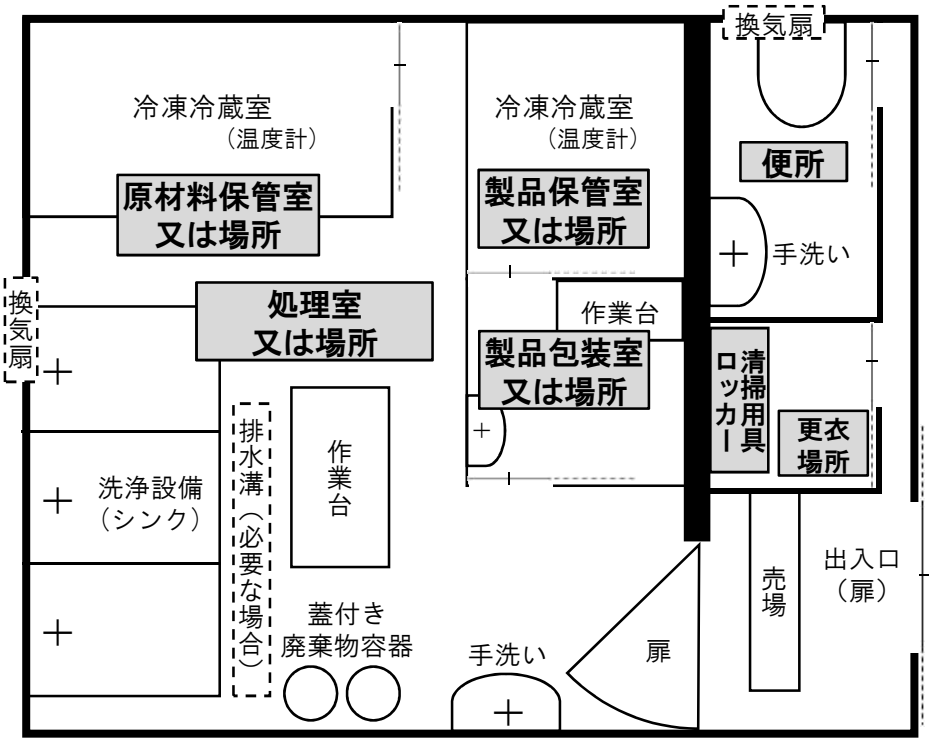
その場合、別の部屋で行うことが理想的です。

別の部屋で行うことが難しい場合は、以下の点が可能か確認したうえで相談ください。

□許可を受けたい複数業種のそれぞれに必要な設備を、全て同じ部屋に備えられるか。
□業種間での工程の相互汚染がなく、営業できるか。

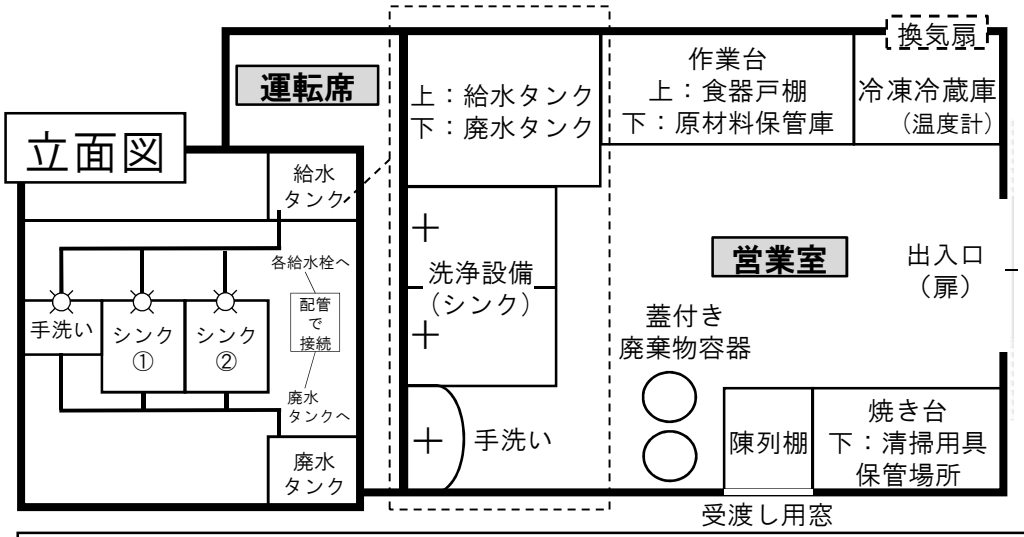
※取り扱う食品の種類によっては、施設の共用が認められないことがあります。

魚介類販売業・食肉販売業



施設基準のうち、特に重要なもの
（魚介類販売業・食肉販売業）
前ページに加えて…
（魚介類販売業）
□鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。
□生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。
（食肉販売業）
□原材料保管・処理・製品包装・製品保管と分ける必要はないが、処理室（場所は不可）を有すること。
□冷蔵保存は摂氏10度以下、冷凍保存は摂氏零下15度以下となるよう管理できる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。

飲食店営業（自動車）



給水・廃水タンク容量
40L以上
□単一品目のみ又は簡易な調理のみかつ
□使い捨て食器を使用
80L以上
□大量の水を要しないかつ
□使い捨て食器を使用
200Ｌ以上
□大量の水を要する
※大量の水を要するかは、業務計画から判断します。

施設基準のうち、特に重要なもの（飲食店営業（自動車））

営業室【全体】
□運転席と営業室は遮断されていること。
□受渡し用窓など営業中開放する構造であっても、走行中は完全に閉められる構造であること。
□床面、内壁及び天井は、清掃等が容易にできる材料（不浸透性材料等）・構造とすること。

営業室【手洗い】
□使用しやすい場所に石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備えること。
□衛生的な手洗い（手だけでなく、肘まで洗うことが理想的）ができる十分な大きさとすること。
□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（肘で止水できるレバーや足踏みペダル、センサー等）。

営業室【各種設備】
□冷蔵又は冷凍設備を有し、温度計を（見やすい位置に）備えること（食品の保管に必要な場合）。
□戸棚等の扉が完全に閉じることのできる食品保管庫を有すること。
□蓋つきの廃棄物容器（不浸透性）を有すること。

その他
□清掃用具を備え、その保管場所と清掃方法を掲示するための設備を有すること。