

# 飲食店営業施設基準

## 1 作業場所（調理場・製造場所）について

- ① 客席、事務所、トイレなど、他のスペースとはしっかり区画しましょう。
- ② 作業場所の出入り口には、木やプラスチック等の扉を設置しましょう。（飲食店営業や喫茶店営業はスイングドア可）
- ③ 作業場は通路として使ってはいけません。例）厨房を通らないと事務室に行けない…×
- ④ 床材は水が染み込まない材質にし、水拭きができるようにしましょう。
- ⑤ 天井の高さは2.1 m以上を目安にしましょう。
- ⑥ 作業場内の通路は幅 90cm 以上を目安に確保し、スムーズに作業ができるようにしましょう。
- ⑦ 家庭の台所との兼用は認められません。
- ⑧ 飲食店営業で仕出し・弁当を調理する場合は、食品の放冷・盛り付け等を衛生的に行うことができるスペースを確保しましょう。

## 2 設備、器具について

- ① 作業場の中に、手洗い器か手洗い専用シンクを設置しましょう。大きさの目安は、30×40cm（L5 サイズ）以上です。（食肉販売業等温水の供給が求められる業種もあります）  
\*水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止すること。
- ② 手洗い場には、すぐに使えるように石鹸（薬用液体石鹸が望ましい）や、ペーパータオルなどを置きましょう。
- ③ 流し台は2つ以上あることが基本です（器具用、食品用）。営業の種類によっては不要な場合もありますが、必ず保健所にご相談ください。
- ④ 流し台にはお湯が出せるようにしましょう。
- ⑤ 食器や器具は、扉付きの保管設備で衛生的に保管しましょう。
- ⑥ 作業台は、水が染み込まない材質のものを用意しましょう。
- ⑦ 冷蔵庫、冷凍庫には、温度計を設置しましょう。
- ⑧ 十分に換気ができるように、換気扇・通風装置を設置しましょう。

## 3 トイレについて

- ① トイレ専用の手洗い器を設置しましょう。
- ② 手洗い器には、石鹸（薬用液体石鹸が望ましい）やペーパータオルなどをすぐに使えるように置いておきましょう。
- ③ トイレの汚れを作業場に持ち込まないよう、十分なスペースを設けましょう。

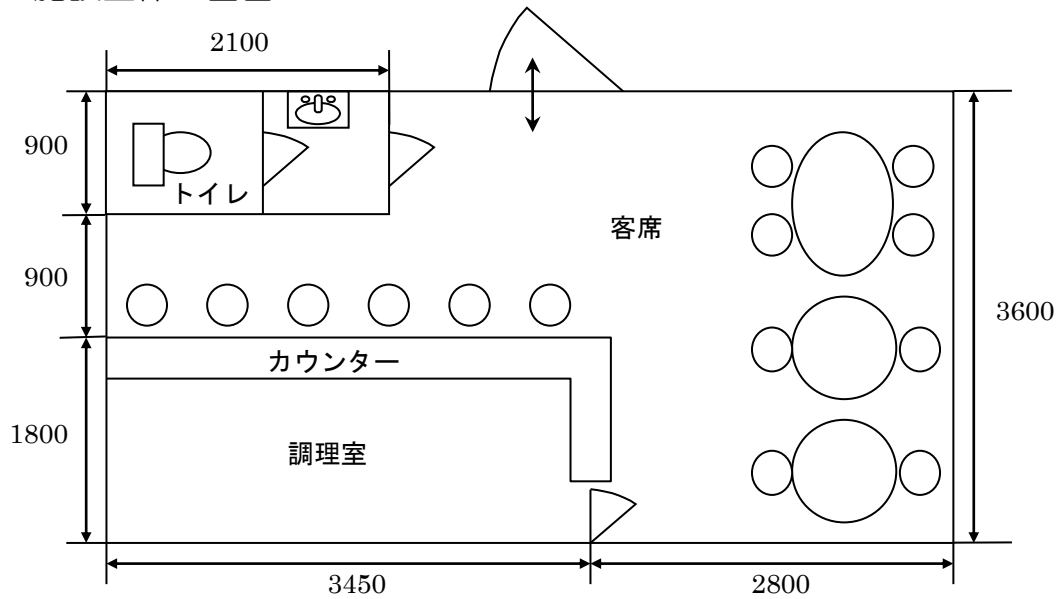
**営業の種類・内容によって基準が異なる場合があります。**例）食肉処理業等は洗浄・殺菌のため熱湯又は蒸気を供給できる設備の設置、魚介類販売業で刺身を扱う場合は専用の器具・処理用の台・洗浄設備の設置が必要 等  
**事前に保健所に相談しましょう。**

☆ 図面の作成方法…図面に記入する項目

- ① 構造と寸法（調理場・客席・便所） ② 蛇口の位置 ③ ドア・引戸等の仕切りの位置
- ④ 換気扇・換気フードの位置 ⑤ 調理場の設備器具の配置（名称又は番号を記入）
- ⑥ 排水溝・グリストラップの位置 ⑦ 客席のテーブル・いす・座席等の配置
- ⑧ 調理場の主な部分の幅 ⑨ トイレの位置（手洗い器の位置も記入）

《図面記載例》

※ 施設全体の図面



※ 設備器具の配置が分かる平面図

