

営業施設の共通基準（1～3）

1 営業施設の構造

《場所》清潔な場所(ちり、ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造)を選ぶ

《建物》鉄骨、鉄筋コンクリート、木造など十分な耐久性を有する構造

《区画》作業区分に応じ、間仕切り等により、必要な区画がされている。飲食店では、調理場と客室の区画(カウンターなど)をする。

《面積》取扱量に応じた広さ

《床面》タイル、コンクリートなどの不浸透性で、清掃及び洗浄、消毒がしやすい構造(ドライシステムの場合、清掃しやすい構造)…① ※不浸透性：水のしみ込まない材質のもの

《内壁》床から1メートルまでは不浸透性で清掃しやすい構造(ドライシステムの場合、清掃しやすい構造)…②

《天井》清掃しやすく結露によるかびの発生を防止できる構造…③

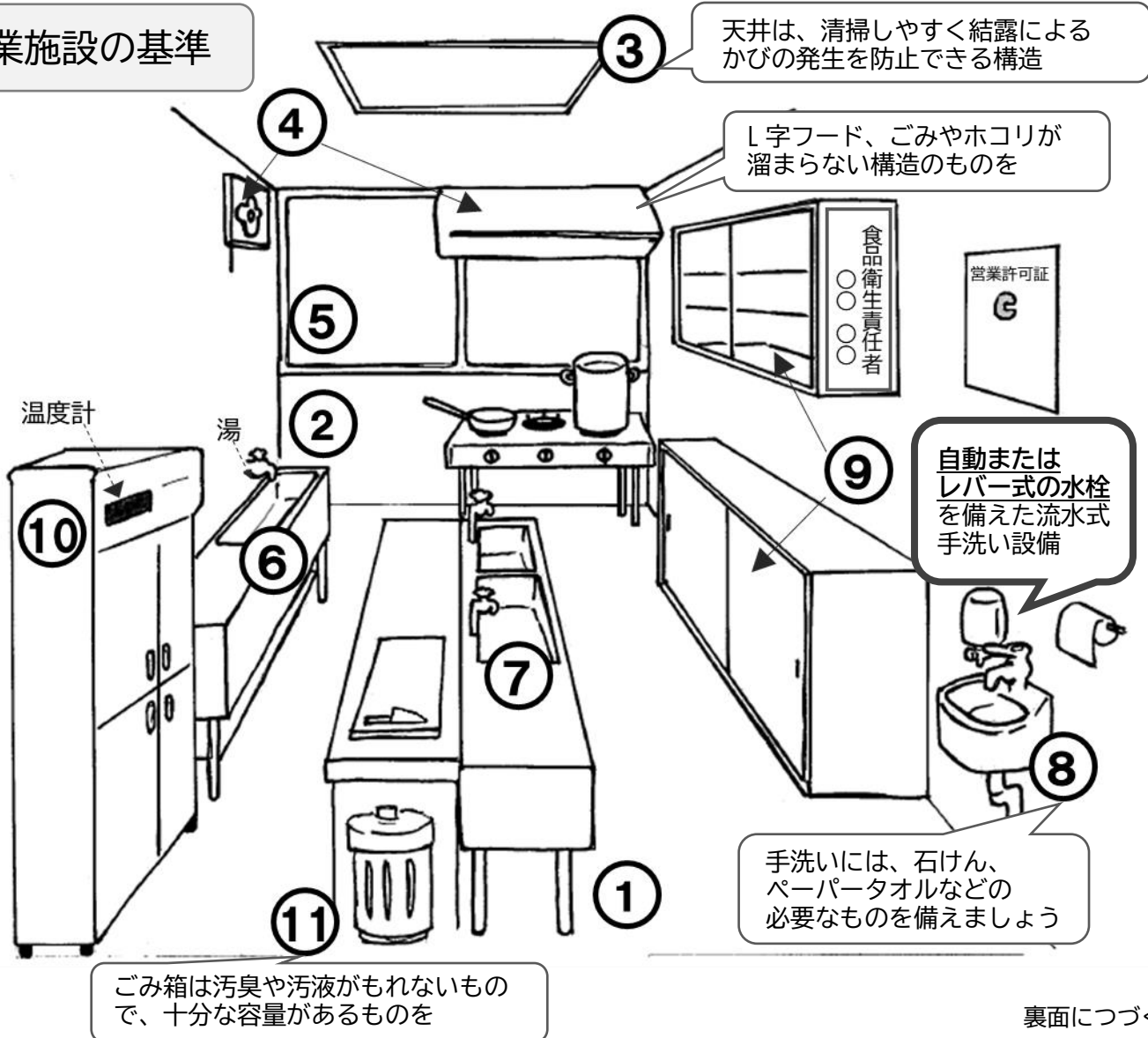
《換気》ばい煙、蒸気等速やかに排除でき、結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気できる設備(換気扇、必要によりダクトなど)…④

《防除》ねずみや昆虫などの侵入を防ぐための設備(網戸、自動ドア、排水溝の蓋・金網など)…⑤

《洗浄》原材料・食品、調理器具類を洗うための流水式洗浄設備を備え、熱湯などの消毒装置を設ける…⑥⑦

《手洗》従業員専用の自動またはレバー式の水栓を備えた流水式手洗い設備と手指消毒設備…⑧

営業施設の基準



2 食品取扱設備

≪整備≫食品の種類・取扱方法に応じた数・能力の器具

生食用食品を調理するまな板・包丁などは専用のもの

≪保管≫衛生害虫やゴミ・ホコリ等を防ぎ、衛生的に保管できる設備…⑨

≪材質≫器具類は耐水性で洗浄しやすく、熱湯・蒸気又は殺菌剤等で消毒可能なもの

≪計器≫加熱・冷却又は貯蔵設備には、見やすい場所に温度計や圧力計を備える…⑩

≪添加≫食品添加物を扱う際は、専用の保管設備を設け、計量器を備える

3 給水及び汚物処理

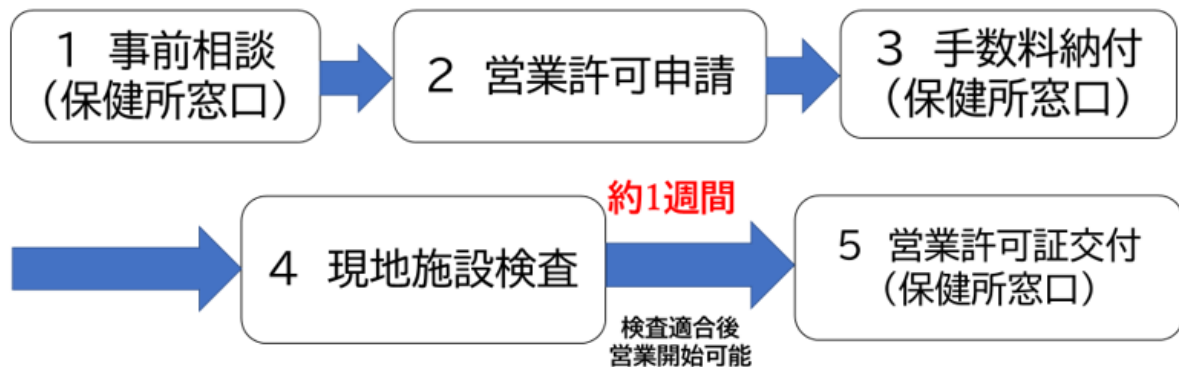
≪給水≫水道水又は飲用適と認められる水を豊富に供給できるもの。水道水以外の水を用いる場合、滅菌器又は浄水器を備える

≪汚物≫ふたがあり、不浸透性で十分な容量があり、清掃しやすく、汚液や汚臭の漏れないもの…⑪

≪便所≫作業場に影響のない位置及び構造で、使用に便利で、従業員に応じた数を設け、ねずみ・昆虫などの防除設備、専用の流水式手洗い設備と手指消毒設備を備える

上記以外に業種ごとに施設基準がありますので詳しくは『食品保健課 096-364-3188』におたずねください

●○営業許可の流れ○●



営業許可申請の際に必要な書類

- 1 営業許可申請書
- 2 許可申請手数料【営業の業種で金額が異なります】
- 3 添付書類
 - ① 施設の構造及び設備を示す図面
 - ② 営業施設から200メートル以内の付近見取図
 - ③ 【法人の場合】登記事項証明書
 - ④ 【水道水以外を使用する場合】水質検査成績書
※許可後も年1回以上水質検査を行い、成績書を保管すること。
 - ⑤ 【自動車による営業の場合】自動車検査証の写し