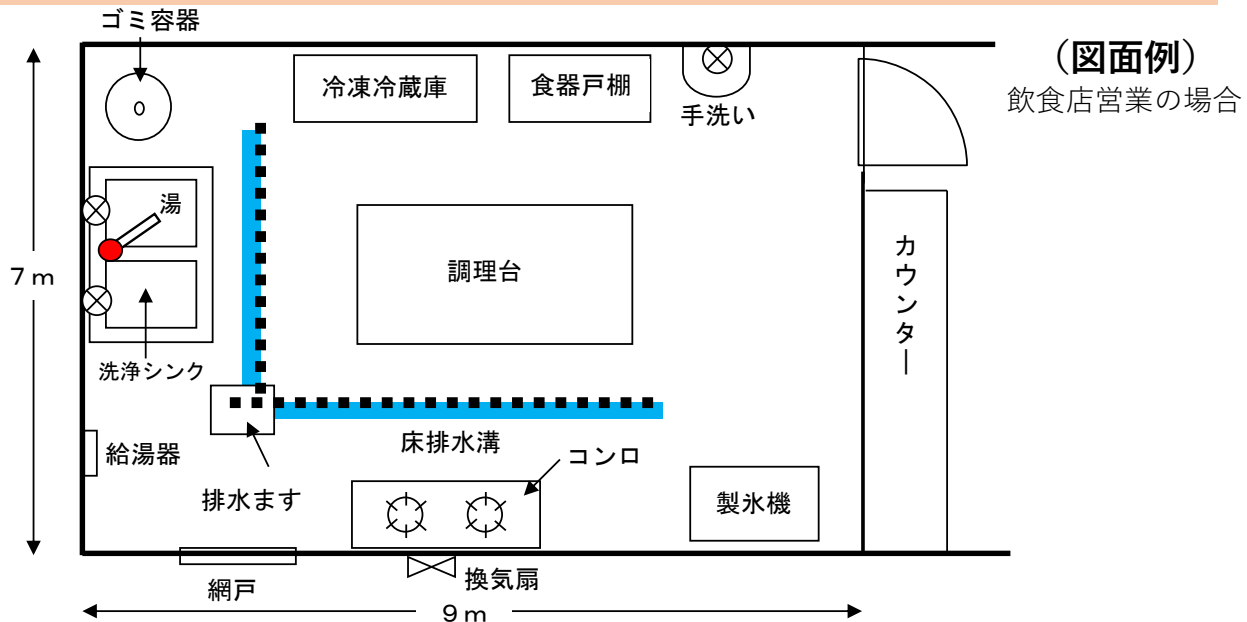


主な施設基準について



調理場の構造

- ☐ 衛生的な作業が継続的に実施できる十分な広さを有し、屋根、隔壁、床等を有すること
- ☐ 作業区分に応じ間仕切等により区画がされている(住居とは壁などにより物理的に区画)
- ☐ ネズミ及び昆虫の侵入を防止できる設備(網戸等)がある
- ☐ 十分な換気、照明設備がある

床面及び内壁の構造、排水設備

- ☐ 床面、内壁及び天井は、平滑で耐水性を有する清掃しやすい材質、構造である
- ☐ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設である場合、床面・内壁(床から概ね1m)は、不浸透性の材質で、床面には十分な機能を有する排水溝がある

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(器具用、食品用、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、定期的な水質検査が必要

手洗い設備

- ☐ 調理場内に手洗い設備がある
※水栓は、再汚染防止できる構造が必要(手指に触れずに操作可能な、自動式・足踏み式・レバー式等)



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

トイレ、更衣場所

- ☐ 便所には、専用の手洗い設備がある ※共用トイレ可
- ☐ 更衣場所がある ☐ 専用の清掃用具を備えている

・上記以外にも施設基準があります。また業態により必要な設備があれば、適宜設ける必要があります。詳しくは保健衛生課までご相談ください。

枚方市保健所 保健衛生課 食品衛生グループ

住所：枚方市大垣内町2-2-2 電話：072-807-7624 F A X：072-845-0685