

〈臨時施設での飲食店営業取扱要綱 別表〉

1 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
2 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること。
3 じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
4 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
5 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易にすることができる構造であること。
6 照明設備は、作業並びに清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を有すること。ただし、作業面において十分な明るさを有する場合には、この限りでない。
7 十分な量の省令別表第 1 7 第 4 号イに規定する水道事業等により供給される水又は省令第 6 7 条第 5 号に規定する飲用に適する水を施設の必要の場所に供給することができる給水設備を有すること。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であり、容量は 8 0 リットル以上のものとする。
8 従事者の手指の洗浄及び消毒をする流水式手洗い設備を有すること。
9 8 0 リットル以上の廃水を保管することのできる貯水設備又は施設外に適切に排水できる機能を有する排水設備を有すること。
1 0 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
1 1 必要に応じてねずみ、昆虫等が侵入した際に駆除をする設備を有すること。
1 2 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染が防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。
1 3 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を有しており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
1 4 食品等を洗浄するための洗浄設備を有すること。
1 5 食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検を行うことができる構造であること。
1 6 作業に応じた機械器具等を備えること。
1 7 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
1 8 組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃をしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
1 9 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を備えること。
2 0 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えること。