

飲食店営業（自動車）の施設基準

福岡県食品衛生法施行条例第2条

施設全般

■ 屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施できる構造又は設備、機械器具の配置である
■ 食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さがある
■ 食品等（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）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により区画され、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備がある ^{※1}
■ 住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画する

※1 作業における食品等又は従事者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。

施設の構造及び設備

構造・設備	<ul style="list-style-type: none">■ 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がある■ ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備がある
結露の防止	<ul style="list-style-type: none">■ 天井は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止できる構造である■ 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がある

床・内壁・ 天井	<ul style="list-style-type: none">■ 床面、内壁及び天井は、清掃等（清掃、洗浄及び消毒）を容易に行える材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造である
照明	<ul style="list-style-type: none">■ 作業、検査及び清掃等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照明設備がある
給水設備	<ul style="list-style-type: none">■ 水道水又は飲用に適する水を必要な場所に適切な温度で十分な量を供給できる給水設備がある■ 水道水以外を使用する場合、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造である■ 貯水槽を使用する場合は、食品衛生上支障のない構造である
手洗い	<ul style="list-style-type: none">■ 従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数備える■ 水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造である（例）自動式、足踏み式、肘レバー式など
冷蔵・冷凍 設備	<ul style="list-style-type: none">■ 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又は冷凍設備を必要に応じて備える■ 製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、食品衛生法第13条第1項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業の場合は、その定めに従い必要な設備を備える
害虫等の 防除	<ul style="list-style-type: none">■ 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備がある
保管設備	<ul style="list-style-type: none">■ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の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がある■ 施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備がある

廃棄物容器	<ul style="list-style-type: none">■ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量があり、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造である
洗浄設備	<ul style="list-style-type: none">■ 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を設ける (食材の下処理及び器具の洗浄を行う場合は、洗浄設備を2個以上設ける)■ 必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる
添加物	<ul style="list-style-type: none">■ 添加物を使用する施設の場合は、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を設ける

個別基準

自動車	<ul style="list-style-type: none">■ 簡易な営業にあつては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。■ 比較的大量の水を要しない営業にあつては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。■ 比較的大量の水を要する営業にあつては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
------------	--

機械器具

- 機械器具等（食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることが可能な構造である
- 作業に応じた機械器具等及び容器を備える
- 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、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
- 固定されている又は移動が困難な機械器具等は、作業に便利で、清掃及び洗浄をしやすい位置にある
- 組立式の機械器具等については、分解及び清掃しやすい構造で、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造である
- 食品又は添加物を運搬する場合は、汚染を防止できる専用の容器を使用する
- 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えている必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えている
- 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備える
また、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするための作業内容を掲示するための設備がある