

別表第4（第3条関係）

- 1 営業施設は、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造または設備および食品を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 2 営業施設は、食品等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 営業施設の構造および設備
 - (1) 屋外に設置する場合は、屋根等を設けるほか、背面および側面には、覆いを設けること。
 - (2) 必要に応じて、作業およ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機能を有する照明設備を設けること。
 - (3) 流水式の手洗設備を設けること。ただし、営業施設の周辺に当該設備がある場合は、この限りでない。
 - (4) 手指の消毒剤を備えること。
 - (5) 廃棄物を入れる容器または廃棄物を保管する設備は、次に掲げる基準に適合すること。
 - ア 不浸透性および十分な容量を有すること。
 - イ 清掃を容易に行うことができ、かつ、汚液および汚臭が漏れない構造であること。
 - ウ 廃棄物を入れる容器にあっては、蓋を備えていること。
 - (6) 原材料を種類および特性に応じた温度かつ汚染の防止が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設けること。
 - (7) 営業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ことができる設備を設けること。
 - (8) 添加物を使用する営業施設にあっては、添加物を専用で保管することができる設備または場所を設け、および計量器を備えること。
 - (9) 食品または添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有し、かつ、温度計を備えた冷蔵設備または冷凍設備を設けること。ただし、飲食店営業にあっては、冷蔵保存または冷凍保存を要しない食品のみを取り扱う場合は、この限りでない。
 - (10) 器具を衛生的に保管することができる設備を設けること。
 - (11) 1日の営業において18リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を設けること。ただし、営業施設内に十分な量の飲用に適する水を供給することができる給水設備が設けられている場合は、この限りでない。
 - (12) 飲食店営業にあっては、食品等を洗浄するため、洗浄設備を設けること。