

施設基準ガイドラインと3自治体(北海道、東京都、福岡県)の施設基準との比較について

共通基準(自動販売機、移動販売等を除く。) ※政令で定める34許可業種のうち、厚生労働省は施設基準ガイドラインとして、23業種について通知(飲食店営業と喫茶店営業は同内容)。		施設基準ガイドライン	北海道	東京都	福岡県
場所建物	施設は不潔な場所に位置しないこと	○ 魚介類販売業、魚介類せり売りに無し。	○	○ 営業施設は、清潔な場所に位置すること。ただし、衛生上必要な措置の講じてあるものは、この限りでない。	○ 営業施設は、衛生上支障のない場所にあること。ただし、適当な衛生措置が講じられている場合は、この限りでない。
周囲の構造	周囲の地面は、耐水性材料を用いて舗装し、排水がよく、清掃しやすい	△ 飲食店営業等の8業種には無し。		○ 施設の周囲の地面は、耐水性材料を用いて舗装し、排水がよく、清掃しやすい状態であること。	○ 営業施設の周囲の構造は、排水が良く、清掃しやすいものであること。
建物	十分な耐久性を有する構造			○ 建物は、鉄骨、鉄筋コンクリート、石材、木造モルタル、木造等十分な耐久性を有する構造であること。	
区画	作業区分に応じて、他と適当な方法により一定の区画をすること	○ 飲食店営業、魚介類せり売りに無し。	○ 作業場とそれ以外の場所を壁その他衛生上支障のない方法によって区画すること。	○ 施設は、使用目的に応じて、壁、板その他の適当なものにより区画すること。	
	住居その他区画	△ 飲食店営業等の7業種には無し。			○ 営業施設は、住居その他と区画すること。
更衣室	従業員の数に応じた清潔な更衣室を設けること	○ 食肉処理業等の5業種には無し。	○ 従事者の数に応じた清潔で衛生的な作業用の外衣及び履物を備えた更衣設備を、施設の作業に影響のない場所に設けること。	○ 従事者の数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱を作業場に設けること。	
面積	製造量に応じた十分な広さを有すること	○ 食肉処理業には無し。	○ 施設は、食品及び添加物の取扱量に応じた十分な広さを有すること。	○ 面積は、取扱量に応じた広さを有すること。	
床面	床面は清掃しやすい構造であること	○ 魚介類販売業、魚介類せり売りに無し。	○ 作業場の床は、水たまり等できない平滑で清掃しやすい構造とし、かつ、耐水性材料(モルタル、石等水により腐食しないものをいう。)*又は不浸透性材料(コンクリート、タイル、ステンレス鋼等水が透過しないものをいう)で作られていること	○ タイル、コンクリート等の耐水性材料を使用し、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。ただし、水を使用しない場所においては、厚板等を使用することができる。	○ 営業施設の床は、不浸透性材料で作られ、排水が良く、かつ、清掃しやすい構造のものであること。ただし、水を使用しない場所においては、厚板等を使用することができる。
	床面は不浸透性材料を用いていること	○	○	○	○
	床面に適当な勾配が設けられていること(排水)	△ 食肉処理業等の8業種には無し。	○ 排水溝を設ける場合には、排水溝は、内面が平滑で清掃しやすく、かつ、排水しやすい構造であること	○	○
排水設備	製品、加工又は調理を行う作業場から排出される汚水等を処理するための設備。下水道直結を除く		○ 製品、加工又は調理を行う作業場から排出される汚水等を処理するための設備を設けること。ただし、廃棄処理場のある下水道に汚水等を直接流出させる場合は、この限りでない		
内壁	内壁は、床面から汚染を受けやすい高さまで、耐水性材料又は不浸透性材料で張り付けられていること	○ 乳類販売業等の5業種には無し。	○ 作業上又は衛生上水を使用することが必要な製造、加工又は調理を行う作業場は、その内壁の汚染を受けやすい高さまで、耐水性材料又は不浸透性材料で張り付けを造ること	○ 施設の内壁は、床から少なくともメートルまでは耐水性材料又は厚板で張り付け、かつ、清掃しやすい構造であること	
	内壁は清掃しやすい構造であること	○ 魚介類販売業、魚介類せり売りに無し。	○ 作業場の内壁及び天井は、透き間がなく、清掃しやすく、ちり、ほこり等がたまりにくく、かつ、結露しにくい構造であること	○	○ 天井及び内壁は、平滑で清掃しやすい構造のものであること
天井	天井は清掃しやすい構造であること	○ 魚介類販売業等の3業種には無し。	○ 作業場の内壁及び天井は、透き間がなく、清掃しやすく、ちり、ほこり等がたまりにくく、かつ、結露しにくい構造であること	○ 施設の天井は、清掃しやすい構造であること。	○ 天井及び内壁は、平滑で清掃しやすい構造のものであること
明るさ	採光が十分であること	○ 食品の放射線照射業には無し。	○ 作業場には、採光又は照明により十分な明るさが得られる設備を設けること	○ 施設の明るさは、五十ルクス以上とすること。	○ 営業施設内の明るさは50ルクス以上であること
換気	換気が十分であること	○ 乳類販売業等の5業種には無し。	○ 作業場の適当な位置に、蒸気、熱気、煙等を排出し、又は結露を防ぐために十分な能力を有する換気設備を設けること	○ 施設には、ばい煙、蒸気等の排除設備を設けること。	○ 製造場等は、通風、換気が良く、蒸気等の排除設備が設けられていること
ねずみ族、昆虫等の防除	ねずみ族、昆虫等の防除のための設備、対策を講じること	○ 魚介類せり売りに無し。	○ 作業場の窓、出入口等開閉する部分には、防そ・防虫設備を設けること *排水口及び下水道には、ねずみの侵入を防ぐ設備を設けること。	○ 施設は、ねずみ族、昆虫等の防除のための設備を設けること。	○ 営業施設の窓、出入口、排水口等外部への開口部には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けられていること
洗浄設備	原材料、食品を洗浄する洗浄設備	○ 魚介類販売業等の4業種には無し。	○ 製造、加工又は調理を行う作業場の適当な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄する設備並びに給湯設備を設けること。ただし、簡易な調理又は加工のみを行う施設にあっては、給湯設備を設けないことができる	○ 施設には、原材料、食品、器具及び容器類を洗浄するのに便利で、かつ、十分な大きさの流水式の洗浄設備並びに従事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を、当該洗浄、手洗い及び消毒に適した位置に設けること。	○ 製造場等には、原材料、器具及び容器類を洗浄するための流水式洗浄設備が設けられていること。
	器具、容器類を洗浄する洗浄設備	○	○	○	○
	給湯設備		○		
	手指の流水受槽式手洗い設備	○ 魚介類販売業等の5業種には無し。	○ 作業場には、従業員が使用しやすい場所に、専用の流水受槽式手洗い設備(流水式手洗い設備で水を受ける槽があるものをいう。以下同じ。)を設けること。	○ 施設には、原材料、食品、器具及び容器類を洗浄するのに便利で、かつ、十分な大きさの流水式の洗浄設備並びに従事者専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を、当該洗浄、手洗い及び消毒に適した位置に設けること。	○ 製造場等には、食品取扱者の流水式手洗い設備及び手指の消毒設備が設けられていること。
	手指の消毒装置			○	
	作業場の床等を洗浄するための十分な用具		○ 製造、加工又は調理を行う作業場には、床等を洗浄するために適当な十分な数の用具を備えること		
	適切に殺菌できる設備		○ 食品、容器包装及び器具の殺菌が必要な場合は、適正に殺菌できる設備を設けること		
製品包装室	製品を包装する営業にあっては、衛生的に包装できる場所及び施設を設ける		○ 製品を包装する営業にあっては、衛生的に包装できる場所及び施設を設けること		
洗瓶室	瓶を洗浄する場合には、専用の区画された場所を設ける		○ 瓶を洗浄する場合には、専用の区画された場所を設けること		

共通基準(自動販売機、移動販売等を除く。) ※政令で定める34許可業種のうち、厚生労働省は施設基準ガイドラインとして、23業種について通知(飲食店営業と喫茶店営業は同内容)。		施設基準ガイドライン	北海道	東京都	福岡県
原材料等の保管設備	原材料、添加物、半製品若しくは製品又は容器包装をその種類及び特性に応じて衛生的に保管できる設備		○ 施設には、原材料、添加物、半製品若しくは製品又は容器包装をその種類及び特性に応じて衛生的に保管できる設備を設けること	○ 取扱量に応じた原材料、食品、添加物並びに器具及び容器包装を衛生的に保管することができる設備を設けること。	○ 営業施設内には、原材料、製品、添加物、器具及び容器包装を衛生的に保管することができる設備が設けられていること。
器具等の整備	取扱量に応じた数の機械器具及び容器包装を備え、衛生的に使用できるもの	○ 魚介類せり売り業等の3業種には無し。	○ 作業場には、食品及び添加物の取扱量に応じた数及び大きさの作業に必要な機械器具、容器その他の設備を設けること	○ 施設には、その取扱量に応じた数の機械器具及び容器包装を備え、衛生的に使用できるものとする。	
	組み立て式の機械器具、容器その他の設備は、分解しやすく、かつ、清掃しやすい構造であること		○ 組立式の機械器具、容器その他の設備は、分解しやすく、かつ、清掃しやすい構造であること		
器具等の配置	製造、加工又は調理を行う作業場の機械器具、容器その他の設備は、適正に洗浄並びに保守及び点検が行える構造であること	○ 食肉処理業等の6業種には無し。	○ 製造、加工又は調理を行う作業場の機械器具、容器その他の設備は、適正に洗浄並びに保守及び点検が行える構造であること		
	固定され、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に配置	○ 魚介類販売業等の4業種には無し。	○ 移動し難い機械器具、容器その他の設備は、作業、清掃及び洗浄をしやすいように配置されていること	○ 固定され、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に配置されていること。	○ 営業施設内の動き難い器具等は、清掃及び洗浄しやすく、食品等の移動を最小限にする場所に配置すること。
器具等の材質	食品に直接接する機械器具等は、耐水性で洗浄しやすく熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒が可能なもの	○ 乳類販売業等の5業種には無し。	○ 機械器具、容器その他の設備の食品及び添加物に直接接する部分は、耐水性材料又は不浸透性材料で造られ、洗浄しやすく、かつ、殺菌しやすい構造であること	○ 食品に直接接する機械器具等は、耐水性で洗浄しやすく熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒が可能なものであること。	○ 器具は、耐水性で洗浄しやすく、加熱その他の方法で消毒できるものであること。
器具の保管	器具を衛生的に保管する設備		○ 作業場には、器具を衛生的に保管する設備を設けること		
器具の洗浄及び消毒	器具を洗浄消毒するための熱湯、蒸気等供給できるための設備				○ 営業施設内には、器具を洗浄消毒するための熱湯、蒸気等を供給できる設備が設けられていること。
運搬具	必要に応じ、防虫、防じん及び保冷の装置のある清潔な食品運搬具を備える			○ 必要に応じ、防虫、防じん及び保冷の装置のある清潔な食品運搬具を備えること。	
	食品等を運搬、配達する容器類は専用で衛生的運搬容器は有蓋				
計器類	冷蔵、殺菌、加熱、圧搾等の設備には、見やすい箇所に温度計及び圧力計を備えること。また、必要に応じて計量器を備えること。	○ 魚介類販売業等の4業種には無し。	○ 食品、器具又は容器包装を加熱し、冷却し、加圧し、又は貯蔵するための設備で、正確な温度又は圧力の管理が必要なものには、それぞれ温度又は圧力を正確に調節する装置を設け、かつ、温度又は圧力を確認しやすい位置に温度計、圧力計、真空計その他の必要な計器を備えること	○ 冷蔵、殺菌、加熱、圧搾等の設備には、見やすい箇所に温度計及び圧力計を備えること。また、必要に応じて計量器を備えること。	○ 冷蔵、冷凍、加熱、圧搾等の設備には、見やすい箇所に正確な計器が備えられていること。
	添加物を使用する場合には、専用の保管設備を設け、および計量器を備えること		○ 製造、加工及び調理を行う作業場において添加物を使用する場合は、専用の計量器を備えること		
給水設備	水道水、飲用適の水を豊富に供給	○ 食肉処理業等の6業種には無し。	○ 作業場には、飲用に適する水を供給できる設備を設けること。この場合において、水道水以外の水を使用するときは、除菌又は殺菌装置を設けること	○ 給水設備は、水道水又は次のいずれかに該当する機関若しくは事業者が行う検査において飲用適と認められた水を豊富に供給することができるものであること。ただし、鳥しょ等で飲用適の水を、土質その他の事情により得られない場合には、ろ過、殺菌等の設備を設けること。 (イ) 国公立衛生試験機関 (ロ) 法第四条第九項に規定する登録検査機関 (ハ) 水道法第二十條第三項ただし書の規定に基づき、厚生労働大臣の登録を受けた検査機関 (ニ) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律(昭和四十五年法律第二十号)第十二条の二第一項の規定に基づき、建築物における飲料水の水質検査を行う事業者として知事の登録を受けた者	○ 給水設備は、水道水又は次のいずれかに該当する者が行う検査において、飲用に適すると認められた水を豊富に供給することができるものであること。 (1) 公立の衛生試験機関 (2) 法第四条第九項に規定する登録検査機関 (3) 水道法第二十條第三項の規定により厚生労働大臣が指定した者 (4) 知事が別に定める検査機関
	給水設備は、衛生上支障がないように配管されること		○		
	水道水以外は、必要に応じて滅菌器、浄水装置を備え、水源は、外部から汚染されないこと。	○ 飲食店営業等の6業種には無し。	○ 給水設備は、衛生上支障がないように配管されていること		○ 水道水以外の水を用いる場合は、その水漏れ、便所、汚水ため、動物飼育舎等衛生上影響を及ぼすおそれ大きいと認められる施設から衛生上支障のない位置にあり、給水に係る設備は、外部から汚染されるおそれのない構造のものであること。
	給水栓は、作業場の使用しやすい位置に設けること		○ 給水栓は、作業場内の使用しやすい位置に設けること		
	貯水槽を使用する場合は、衛生上支障のない構造		○ 貯水槽を設置する場合は、貯水槽は、その内部が清掃しやすく、かつ、異物等の混入によりその水が汚染されない構造であること	○ 貯水槽を使用する場合は、衛生上支障のない構造であること。	○ 水道水以外の水を用いる場合は、その水漏れ、便所、汚水ため、動物飼育舎等衛生上影響を及ぼすおそれ大きいと認められる施設から衛生上支障のない位置にあり、給水に係る設備は、外部から汚染されるおそれのない構造のものであること。
便所	便所(し尿浄化槽を含む。)は、作業場に影響のない位置・構造とし、従事者に応じた数を設け、使用に便利なものであること。	○	○ 施設には、衛生上支障のない場所に、利用者の数に応じた便所を設けること	○ 便所(し尿浄化槽を含む。)は、作業場に影響のない位置及び構造とし、従事者に応じた数を設け、使用に便利なものであること。また、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。	○ 便所は、衛生上支障のない位置に設けられていること。また、ねずみ、昆虫等の侵入及び臭気を防ぐ設備並びに流水式手洗設備及び手指の消毒設備が設けられていること。
	ねずみ、昆虫等を防止する設備を設けること	○ 食品の放射線照射業、添加物製造業には無し。		○	
	専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を設けること	○	○ 便所には、使いやすい位置に、流水受槽式手洗い設備を設けること	○ また、専用の流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒装置を設けること。	
廃棄物処理設備	運搬しやすく、汚液及び汚臭の漏れない構造で、かつ、十分な容量の廃棄物容器を備える	○ 食品の放射線照射業、添加物製造業には無し。	○ 運搬しやすく、汚液及び汚臭の漏れない構造で、かつ、十分な容量の廃棄物容器を備えること	○ 廃棄物容器は、ふたがあり、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく、汚液及び汚臭が漏れないものであること。	○ 廃棄物の量に応じた廃棄物容器が備えられていること。また、その容器は、耐水性で清掃しやすい構造であること。