

# 飲食店営業の施設基準（案）

資料2

考え方：飲食店営業の施設基準として、共通基準の中で項目を限定して設定してはどうか。（共通基準から除外する基準（案）を以下としてはどうか。）

	除外する基準(案)	除外する理由
15 原材料等保管場所	添加物を使用する場合には、専用の保管する設備又は場所を設けるとともに、計量器を備えること。	飲食店で使用する食品添加物は、 <u>グルタミン酸ナトリウムなど使用基準の設定がなく調味料として使用される物質が一般的</u> なため、 <u>専用の保管設備、場所、計量器は不要</u> ではないか。
16 その他の施設設備 ①製品梱包室	製品を包装する営業にあつては、衛生的に容器包装に入れることができる室又は場所を設けること。	飲食店において、 <u>短時間で喫食することを前提にテイクアウト等のために容器包装に盛り付ける行為と、客席で喫食するための食器に盛り付ける行為に要求される衛生上のレベルに違いが無い</u> ことから、 <u>専用の室、場所は不要</u> ではないか。
16 その他の施設設備 ④洗浄設備	原材料、食品、機械器具、容器包装を洗浄するため、必要に応じて <u>熱湯、蒸気等</u> を供給できる洗浄設備を設けること。	飲食店において、 <u>蒸気等を供給できる洗浄設備を求め</u> るのは過剰ではないか。
17 機器器具	冷蔵、殺菌、加熱等の設備には、見やすい箇所に必要な温度計を備えること。また、必要に応じて <u>圧力計、流量計</u> その他の計量器を備えること。	飲食店における調理では、 <u>圧力計、流量計を使用</u> することは一般的ではないため、 <u>整備は不要</u> ではないか。

# 施設の共通基準の素案（たたき台）①

（参考）

## 1 作成に当たっての考え方

- (1) 第3回検討会資料6（平成30年9月26日開催）「施設基準の規定目的と具体的な仕様例」及び平成30年度厚生労働省営業許可施設基準の標準化等に係る調査事業の結果を踏まえて作成。
- (2) 素案のため、今後の議論を踏まえ、さらに精査を行う必要がある。
  - 特に、飲食店事業者、小規模事業者等への施設の構造、配置、区画、照度、換気及び手洗い設備等の洗浄設備等の規定の適用等
- (3) HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う新たな規定は設けない。

## 2 条例化、運用に際しての留意点

- (1) 一部都道府県等では現行条例よりも厳しい規定となる可能性があるため、当分の間、斟酌して運用する必要があるのではないか。
- (2) 新たに許可業種となる事業所については、事業の継続に十分配慮し、弾力的に運用する必要があるのではないか。

# 施設の共通基準の素案（たたき台）②

基準素案	
1 概要	
2 位置、場所、周囲の地面	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 施設は、設置された場所に応じて、じん埃、そ族昆虫、排水、廃棄物等周辺的环境からの汚染が防止可能な構造設備を有すること。</li> </ul>
3 建物の耐久性	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 建物は、取り扱う食品の安全性の確保に支障の無い耐久性を有すること。</li> </ul>
4 規模、面積	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 施設は衛生的な作業の継続的な実施、必要な施設設備や機械器具の配置等目的、取扱量に応じた十分な広さを有すること。</li> </ul>
5 施設の構造、配置区画	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 施設内の作業区分に応じて、食品、機械器具等の食品への接触面、容器包装（以下「食品等」という。）の汚染の起こりうる工程を配置、空気の流れ、間仕切りその他適切な方法により区画すること。ただし、食品等及び従業員の動線、時間等衛生管理により区画できる場合はこの限りでない。</li> <li>● 住居、その他の食品取扱い施設以外の施設と区画すること。</li> </ul>
6 食品取扱い区域の床、内壁、天井等	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 床、内壁、天井は、清掃、洗浄、消毒等が容易な材質、構造を有し、食品等の汚染源とならないものであること。</li> <li>● 床、内壁の洗浄消毒に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性材料で排水がよい構造であり、内壁は、床面から汚染を受けやすい高さまで、不浸透性材料で腰張りをすること。</li> <li>● 構造物、空調ダクト、配管からの水滴、結露が食品等を汚染しない構造であること。</li> </ul>
7 照明	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品の製造加工、調理、保管、施設設備や機械器具等の清掃、洗浄消毒、検査等の際に必要な照度を確保できる構造設備を有すること。</li> </ul>
8 換気、空調設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 適切な換気、空調、空気の流れの管理により、結露、カビ発生を防止する構造、設備を備えること。</li> </ul>
9 給水設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品等に使用する水は、水道水又は飲用に適する水とし、適切な温度、水圧の十分な量の流水を食品の製造加工、調理、施設設備、機械器具及び容器包装の洗浄のために必要な場所に供給する設備を設けること。</li> <li>● 水道水以外の水を使用する場合には、必要な消毒装置、浄水装置等を備え、水源は外部から汚染されない構造であること。</li> <li>● 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。</li> </ul>
10 手洗い設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 従事者が必要な手洗いを行うため、適切な温度の水を供給する機能を有する流水受水槽式の設備を必要な数設けること。水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。</li> </ul>

# 施設の共通基準の素案（たたき台）③

## 基準素案

1 1 排水設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 排水設備は、次に掲げる構造等により、廃棄物、排水が食品、使用水、機械器具等の汚染源とならないよう施設外に流出搬出できるものであること。 <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 配管は十分な容量を有し、適切に配置、設備されていること。</li> <li>➢ 水で洗浄する区画、通常の作業において排水や液性の廃棄物が床に流れる区画の床に十分な排水設備を設けること。</li> <li>➢ 排水、廃棄物と食品等に使用する水の間で逆流や交差汚染などの衛生上の支障がないように配管されていること。</li> </ul> </li> </ul>
1 2 冷蔵冷凍設備	食品の製造加工、調理、保管に必要な冷蔵又は冷凍を行う設備を設けること。
1 3 そ族・昆虫等の侵入防止設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>● そ族昆虫の施設内への侵入の防止設備、侵入した場合の駆除のための設備を必要に応じ設けること。</li> </ul>
1 4 便所	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 便所は、次に掲げる要件を備えること。 <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 従事者が使用するために必要な数、機能を有する設備を設けること（公衆便所、近隣の住居その他使用の確実性が確保できない便所ではないこと。）。</li> <li>➢ 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、そ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。</li> <li>➢ 専用の流水受槽式手洗い設備を備えること。</li> </ul> </li> </ul>
1 5 原材料等保管場所	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品、添加物並びに器具及び容器包装を適切な温度、相互汚染の防止を図るなどその種類及び特性に応じて衛生的に保管することができる設備を取扱量に応じて設けること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等とは別に保管する設備又は場所を設けること。</li> <li>● <u>添加物を使用する場合には、専用の保管する設備又は場所を設けるとともに、計量器を備えること。</u></li> </ul>
1 6 その他の施設設備	
① 製品梱包室	● <u>製品を包装する営業にあっては、衛生的に容器包装に入れることができる室又は場所を設けること。</u>
② 廃棄物容器及び保管設備	● 廃棄物容器及び廃棄物保管設備は、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
③ 更衣場所	● 従業員の数に応じた清潔な更衣場所を作業場への出入りが容易な位置に設けること。
④ 洗浄設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 原材料、食品、機械器具、容器包装を洗浄するため、必要に応じて<u>熱湯、蒸気等</u>を供給できる洗浄設備を設けること。</li> <li>● 洗浄槽又は洗浄設備は使用目的に応じた大きさ及び数を有すること。</li> </ul>

# 施設の共通基準の素案（たたき台）④

## 基準素案

	基準素案
1.7 機器器具	<ul style="list-style-type: none"><li>● 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</li><li>● 食品に直接接触する機械器具等は、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。</li><li>● 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すること。</li><li>● 組み立て式の機械器具、容器その他の設備は、分解、清掃しやすく、必要に応じて洗浄消毒が可能な構造であること</li><li>● 取扱量に応じた数の機械器具及び容器包装を備えること。</li><li>● 食品を運搬、配達する容器は、専用で衛生的で、ふた等により汚染を防止することが可能なものであること。</li><li>● 冷蔵、殺菌、加熱等の設備には、見やすい箇所に必要な温度計を備えること。また、必要に応じて<u>圧力計、流量計</u>その他の計量器を備えること。</li><li>● 作業場を清掃、洗浄消毒するための専用で十分な数の用具及びこれらの保管場所を有すること。</li><li>● 従事者へ指示が理解しやすい内容の掲示を設置すること。</li></ul>

### 対応が困難ではないかと指摘があったもの

- 「8 換気、空調設備」
  - 適切な換気、空調、空気の流れの管理により、結露、カビ発生、汚染区域から清浄区域への空気の流入等を防止する構造、設備を備えること。
  - 適切な温度及び湿度が維持できる設備を設けること。
- 「7 照明」
  - 照明器具は破損した際に飛散して食品等の汚染源とならない材質、構造等を有すること。