2022.1.26　作成

【記載例】飲食店営業（新法）の施設基準及び標準的なレイアウト

便所

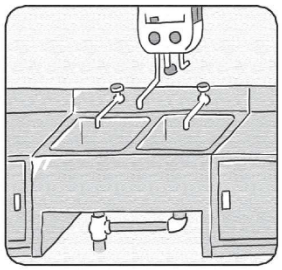
●作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
●専用の流水式手洗い設備を有すること。

計量器

●冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計その他の計量器を備えること。

洗浄設備

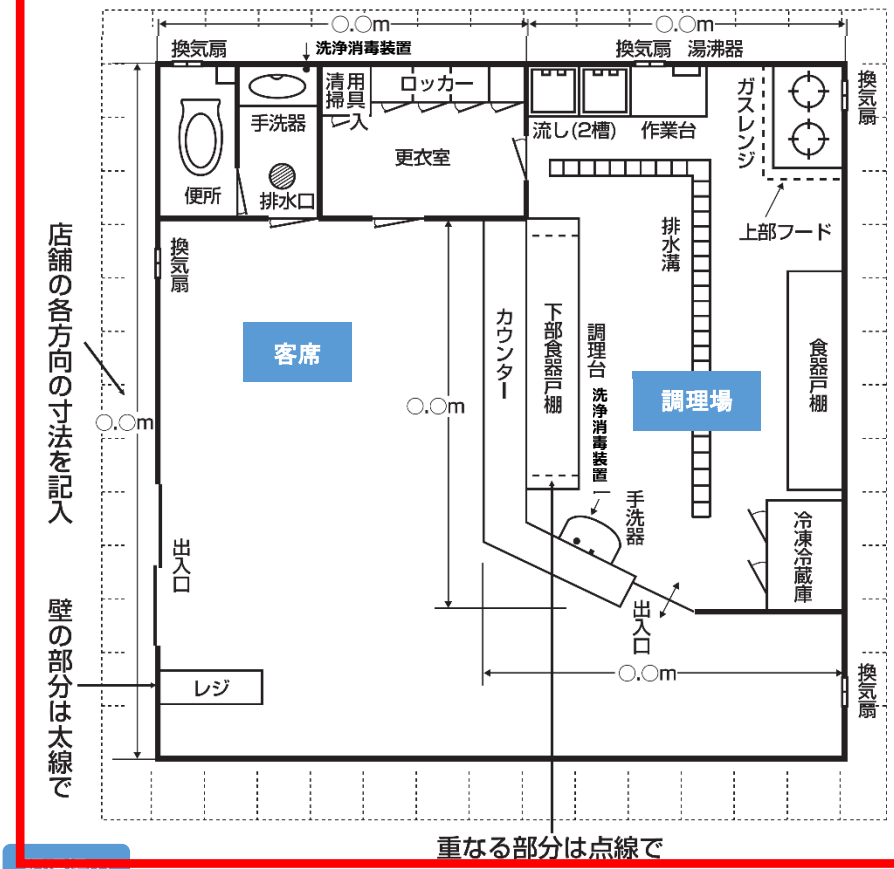
●食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさと数の洗浄設備を有すること。



【洗浄設備の設置例】
●共用による汚染を防ぐため、食材用シンクと器具洗浄用シンクを分けて2槽設置
●油汚れ等の洗浄のため、給湯設備を設置

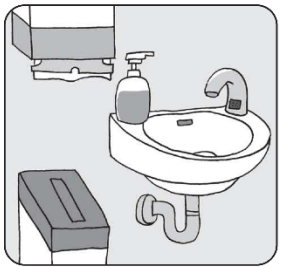
飲食店営業の記載例

黒のボールペン又は万年筆を使って、正確に書いてください。
全ての設備について記載し、名称を入れてください。



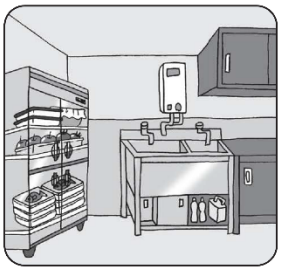
手洗設備

●手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を有すること。
●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。

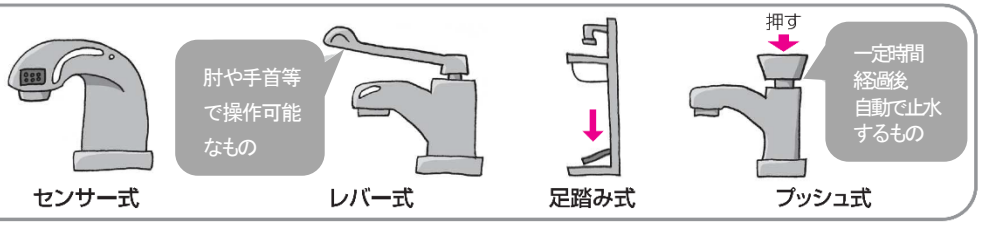


保管設備

●原材料を適切な温度で、汚染されない状態で保管可能な十分な大きさの設備を有すること。
●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を有すること。



再汚染が防止できる構造（例）



【問合せ先】
広島県東部保健所　生活衛生課　食品衛生係（広島県尾道市古浜町 26－12）
TEL（0848）25－4642　FAX（0848）25－2464
MAIL fjeseikatsu@pref.hiroshima.lg.jp