

<チェック項目>

施設は、以下の基準を満たしているか予め確認してください。

【施設全体】

- ☐ 施設は、**屋内**にあり、食品を取り扱う量に応じた十分な広さがあるか。
- ☐ 客席やその他の場所と間仕切り等（仕切り板やカウンターなど）により**区画**されているか（住居兼店舗の場合、住居の台所との兼用は不可）。

【作業場】

- ☐ 結露防止のため、**換気設備**が設けられているか。
- ☐ 床面、内壁及び天井は、**清掃等を容易にすることができる材料及び構造**であるか。
- ☐ 清掃等に水が必要な場合は、**床面及び内壁（概ね1 m）が不浸透性材質**であり、十分な排水機能を有した**排水設備**が床面にあるか。
- ☐ 使用水は、水道水、専用水道、簡易専用水道又は**飲用に適する水**であるか。
※井戸水を使用する場合、水質検査の結果の提出が必要
※小規模貯水槽水を使用する場合、「色、濁り、におい、味」の確認が必要
- ☐ 手指を洗浄消毒する装置を備えた**流水式手洗い設備**（洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造※）が必要個数あるか。
※センサーや押しボタン式で自動的に止水するもの、肘で操作可能なハンドルレバーを有するもの、足踏み式であるもの 等
- ☐ 必要に応じて**熱湯等**を供給できる（給湯器等）、使用目的に応じた大きさ及び数の**洗浄設備**（流し台、食器洗浄機等）があるか。
- ☐ 食品等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**があるか。
- ☐ 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備があるか。
- ☐ **原材料（食品等）**を適切に保管できる十分な規模の**設備**（冷蔵庫、冷凍庫、棚等）があるか。
- ☐ 施設で使用する薬剤は、食品等と区分して保管する設備があるか。
- ☐ **廃棄物容器又は設備**は、不浸透性で十分な容量があり、汚臭等が漏れない構造であるか。
- ☐ 機械器具等は、適正に洗浄、保守及び点検できる構造であるか。
- ☐ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えているか。
- ☐ 食品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、熱湯等で消毒が可能なものであるか。
- ☐ 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等を備えているか。

【その他】

- ☐ **更衣場所**は、十分な広さがあり、作業場への出入りが容易な位置にあるか。
- ☐ 専用の流水式手洗い設備を有した、従事者の数に応じた**便所**があるか。
- ☐ 作業場を**清掃等するための専用の用具**を必要数備え、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に**作業内容を掲示するための設備※**があるか。
※ラミネート加工したマニュアル等を壁等に貼付する 等

<留意点>

- 上記チェック項目は、飲食店営業を行ううえで必要な基準を一部抜粋したものです。
- 他の業種の基準や基準の詳細については、京都府が定める施設基準（食品衛生法施行細則（平成12年京都府規則第12号））をご確認ください。