

施設の構造及び設備を示す図面（注意点）

- 食品衛生法に基づく営業許可申請を行う際は、施設が基準に合致しているか審査するため、添付書類として「施設の構造及び設備を示す図面」が必要となります。
- 図面には、施設に設置する設備、機械器具類の配置や材質、大きさ等をわかりやすく図示又は記載してください。

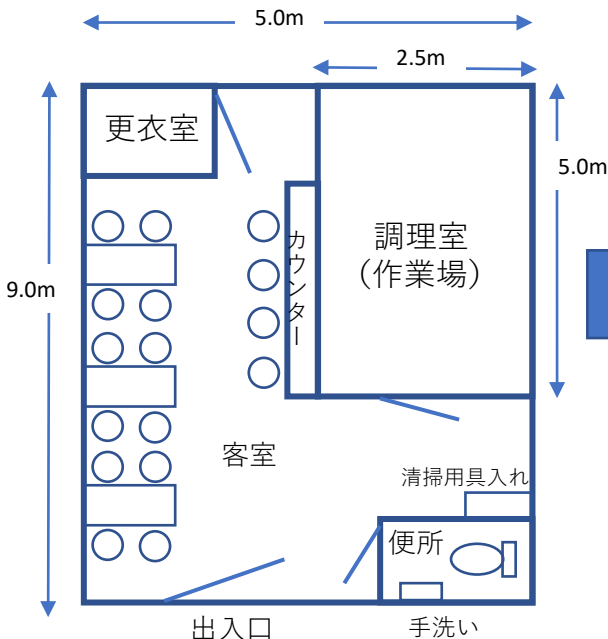
<施設基準>

食品衛生法施行細則（平成12年京都府規則第12号）

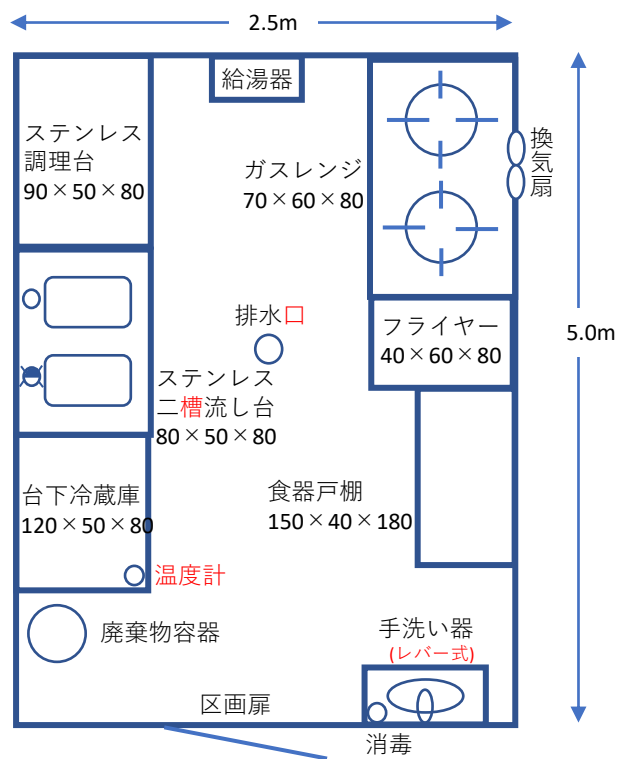
「公衆衛生上必要な営業の施設の基準」別表第2（第4条関係）

<図面の例示>（一般的な飲食店向け）

【施設全体の平面図】



【調理室の平面図】（拡大図）



【材質】

- ・床面：コンクリート
- ・内壁：ステンレス（ガスレンジ周辺）
タイル（その他）

<図面の注意点>

- 図面は、A4サイズとしてください。A4サイズより大きい場合は、折りたたんでください。（電子申請の場合は、電子データ（PDF, docx, jpg等）を添付してください。）
- 図面は、「施設全体の平面図」及び「調理室の平面図」（拡大図）としてください。
- 「施設全体の平面図」には、調理室、便所、更衣場所等を記載してください。
- 「調理室の平面図」には、設置する機器類を、寸法（たて×よこ×高さ）を明記のうえ記載してください。併せて、調理室内の床面及び内壁（概ね1m）の材質（コンクリートやタイルなど）も記載してください。（別に「営業設備の概要」を添付される場合は、材質の記載は不要です。）
- 手書き可ですが、定規を使用してボールペンで記載してください。

<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1m）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
※小規模受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。