

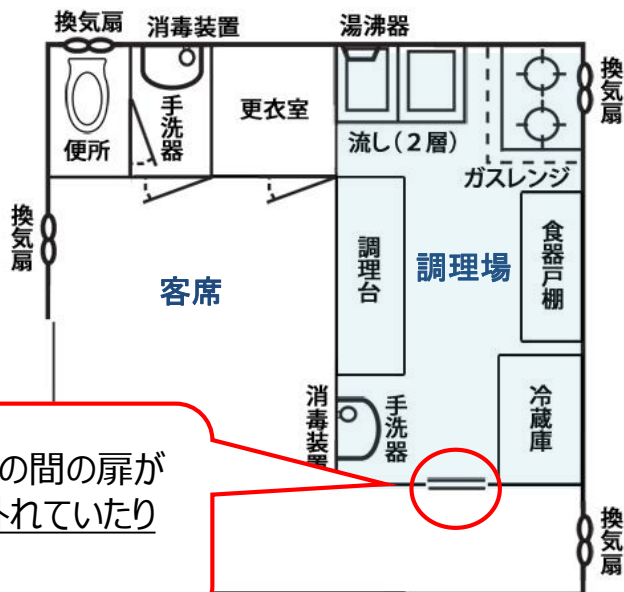
# 営業施設の基準

平成30年6月に食品衛生法が改正されたことに伴い、東京都が定める食品衛生法施行条例が改正され、**施設基準が変更**されました。

壊れたり、使用できない設備がある場合は必要な改修等を行ってください

1

## 区画



2

## 手洗い設備

## 調理場内、トイレ

手洗い設備は常に使用できる状態にしてください

手洗い器の上や前に物が置いてあったり、  
使用できない状態になっていませんか？

洗浄消毒液は備えていますか？



**手洗い設備は、調理場とトイレの両方に必要です！**

**調理場内：**作業前の衛生確保、食材由来の汚染除去

**トイレ：**糞便系の細菌・ウイルスの汚染を断ち切るため

3

## 水栓

## 調理場内

水栓は**洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造**  
であることが求められます



水栓だけを取り外してハンドルレバー等に取り換えられる商品もあります  
ホームセンターや水道事業者等で取扱っている場合があります

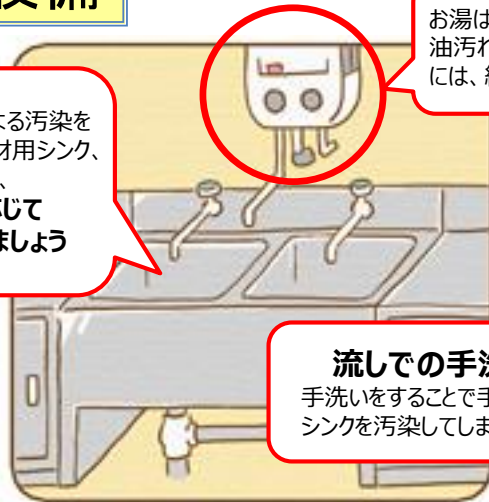


4

## 洗浄設備

シンクの共用による汚染を避けるため、食材用シンク、洗浄用シンク等、**使用目的に応じて使い分け**をしましょう

お湯は供給されますか？  
油汚れを洗浄する場合等には、給湯設備が便利です



**流しでの手洗い厳禁！**  
手洗いをする事で手についた細菌等がシンクを汚染してしまいます

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シンク**が必要です

5

## 水質検査

- 小規模貯水槽水
- 井戸水



**水質検査成績書の提出が必要  
(1年以内のもの)**

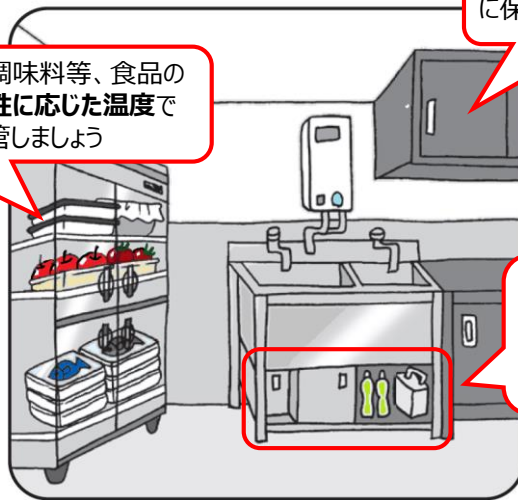
\* **水道直結、専用水道、簡易専用水道**は提出不要

6

## 保管設備

原材料や調味料等、食品の  
種類や特性に応じた温度で  
清潔に保管しましょう

食器や器具等は衛生的  
に保管しましょう



洗剤、殺菌剤等  
の薬剤は、食品等と  
**区分**して保管する  
設備が必要です

食品や包材等は**保管場所を決め**、床に直置きしないようにしましょう

7

## 計量器

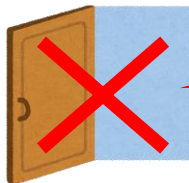


冷凍ストッカーや冷蔵庫、  
殺菌加熱等の設備には  
**温度計**を備えましょう

必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えましょう

8

## ねずみ・昆虫対策



作業中の**ドア解放**はやめましょう



網戸ははずされたり、  
破れたりしていませんか？



定期的に**駆除**を実施し、  
**記録を保存**しましょう

9

## 更衣場所



作業場へ出入りしやすい  
十分な広さの場所で、  
専用の作業服、帽子、  
履物、マスク等、  
身支度を整えましょう

調理場内に**不要なものを持ち込まない**ようにしましょう

10

## 廃棄物容器

- ふたがありますか
- 汚液及び汚臭が漏れないようにしましょう
- 定期的に清掃しましょう



廃棄物容器は**適切に保管**し、清潔に保ちましょう

11

## 整理・整頓・清掃

- 整理・整頓を心掛け、事故を防ぎましょう
- 専用の清掃用具を備え、適切に保管しましょう
- 清掃方法を掲示し、**こまめに清掃**して、清潔な調理場にしましょう



12