

施設基準の改正について

営業施設の許可を得るためには、**施設基準を満たす必要があります。**

今改正で許可業種の見直しに合わせて、**施設基準も改正されました。**

- 営業許可の対象となっている業種を営もうとする方は、その場所を管轄する保健所長の許可を受けなければなりません。
- 許可を得るには、**施設が施設基準を満たす必要があります。**
- 新しい施設基準の構成は以下のようになっています。

食品衛生法施行条例 別表第2

第1 各営業に共通する基準

- (一部抜粋) ● 従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。
なお、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。
- 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、流量計その他の計量器を備えること。

第2 営業ごとの特定基準

- (一部抜粋) ● 菓子製造業
原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。
なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- 水産製品製造業
生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。

第3 生食用食肉の加工又は調理をする施設、ふぐを処理する施設の基準

- (一部抜粋) ● 生食用食肉の加工又は調理をする施設
生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
- ふぐを処理する施設
除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。

- 許可を取得する場合、原則施設が「第1 各営業に共通する基準」を遵守するのに加え、業種に応じた「第2 営業ごとの特定基準」にも合致する必要があります。
その他、生食用食肉やふぐを取り扱う施設は第3の基準も満たす必要があります。
- 新しい施設基準は**令和3年6月1日**以降に取得する許可から適用されます。