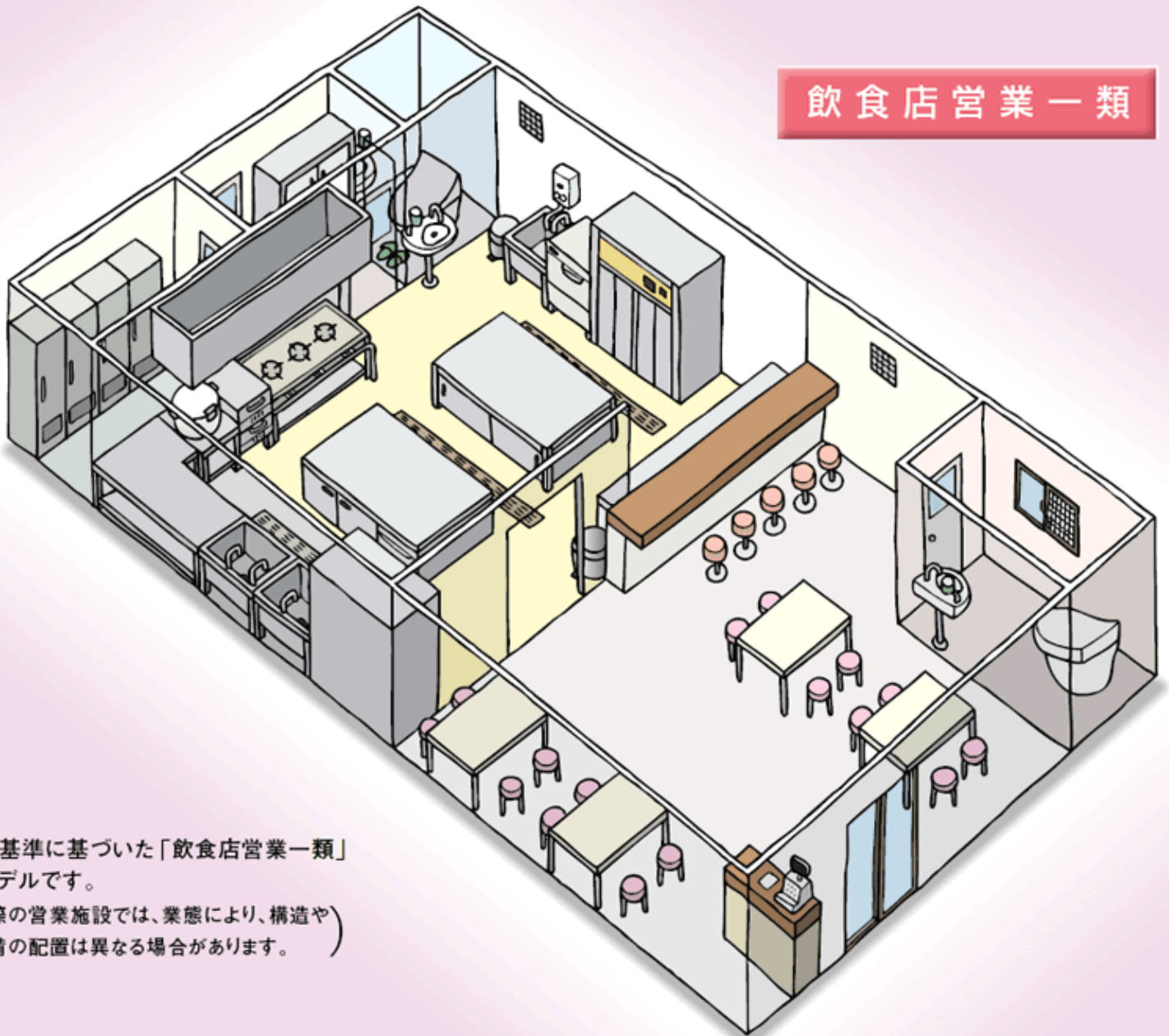


飲食店営業一類

飲食店営業 一類

食品を調理し、客席を設け客に飲食させる営業
そうざいを調理し、店頭で販売する営業

飲食店営業一類

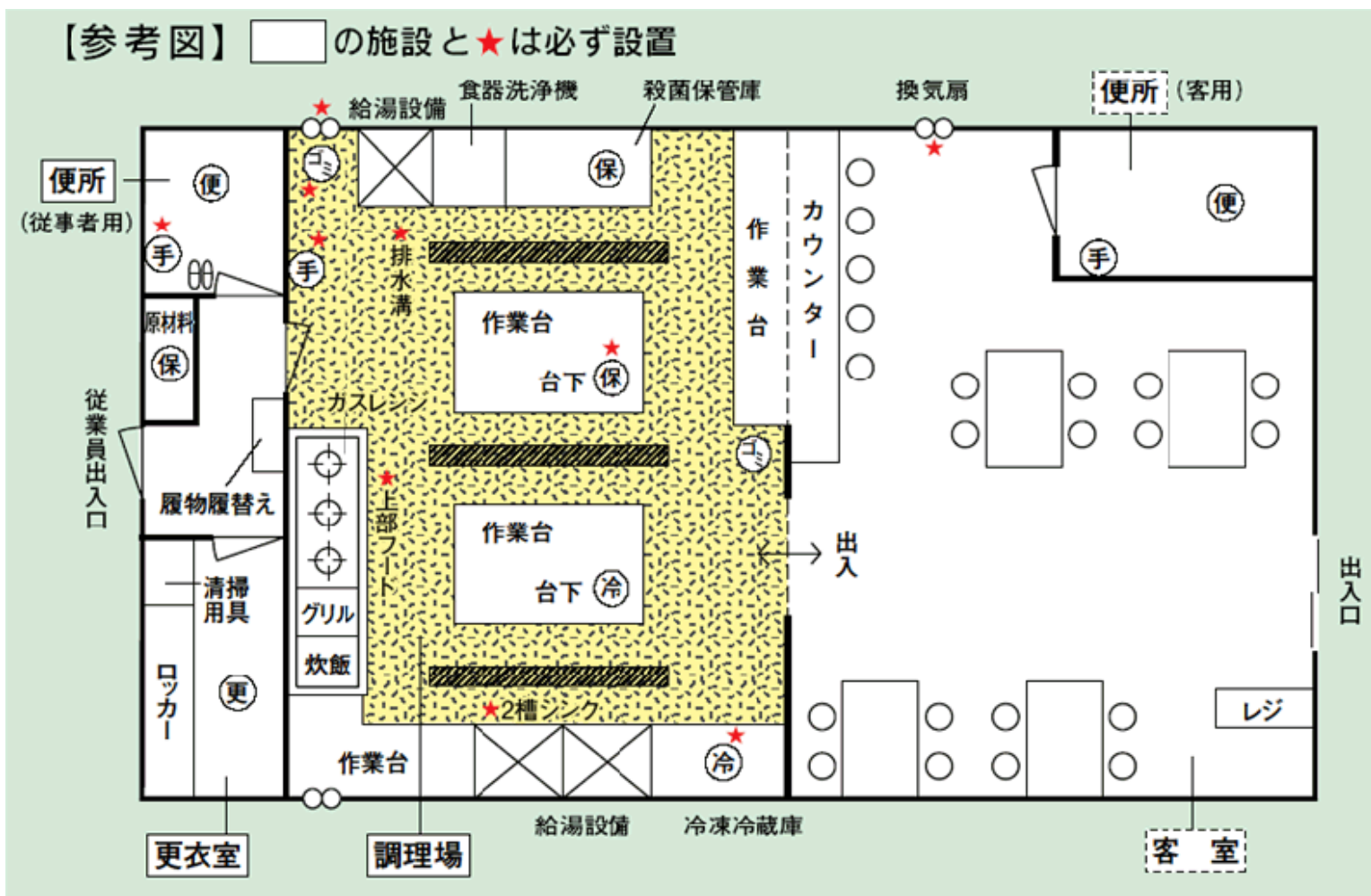


施設基準に基づいた「飲食店営業一類」のモデルです。


(実際の営業施設では、業態により、構造や設備の配置は異なる場合があります。)

| | |
|-------|---|
| 営業種別 | 飲食店営業一類 |
| 施設の構成 | 調理場、客室、更衣室、便所、給水施設 |
| | (食品の取扱い状況等に応じて設置する施設) 調整室(調理を行わないで客席を設ける場合に、調理場のかわりに設置する。) |
| 見取図記号 | 換気設備：○ 保管設備：(保) 更衣室：(更) |
| | 排気設備：□ 冷凍冷蔵設備：(冷) 便所：(便) |
| | 洗浄設備：⊗ 廃棄物処理設備：(ゴミ) 隔壁区画：——— |
| | 手指消毒設備：(手) 区画：----- |

(注)境界が天井から床まで密閉された構造になっているものが隔壁区画です。それ以外の境界は区画です。
(閉鎖できる窓や出入口は隔壁区画ですが、カウンター、扉のない出入口、カーテンなどは区画です。)



●窓や開閉する箇所には、ゴミ、ネズミ、昆虫などが入らないように網戸等をつけてください。

●調理場で従事者が自由に歩き回ることができる面積を **余剰面積**といいます。( 部分)
調理場の従事者数に応じた面積が必要です。【1.6×従事者数m²以上】

●客室は、特例として衛生上支障がない場合に限り、外部との区画でも認められます。

「衛生上支障がない場合」については、別紙を参照してください。なお、客席を設けない場合は、客室は必要ありません。

●更衣室は区画でも認められますが、食品等を汚染させない場所に設置してください。

●便所は従事者のために必要ですが、専用にはできなければ客と兼用にすることもできます。

○仕出しや弁当、サンドイッチ等の調理、販売を行う場合は、**飲食店営業三類**の営業許可が必要です。

衛生上支障がない場合の客室の区画について

飲食店営業一類

—— 隔壁区画

- - - - 区画



建築物

基本構造

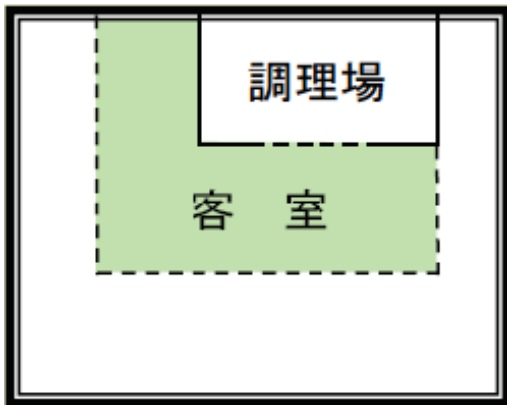


客室は、専用の施設以外の場所と隔壁で区画されていること。

調理場

販売場(客席なし)

特定建築物等の建物内



1. 客室の開放部が直接建物の外部に面していないこと。
2. 建築物の空調設備が完備していること。
3. ねずみ、ハエ等の衛生害虫の駆除が定期的に行われていること。
4. 不衛生となるおそれのある異業種が周辺に混在しないこと。

季節的営業施設

- ビアガーデン(屋上)
観光地
- 海水浴場
- まつたけ狩り
- バーベキュー

調理場

客室

(営業エリア)

1. 客室から、ごみ、ほこりの侵入を防ぐことができること。
2. 客室は、他の場所と区画されていること。

カフェテラス方式

調理場

客席
(カフェテラス)

客室

調理場が隔壁で区画されている。

調理場

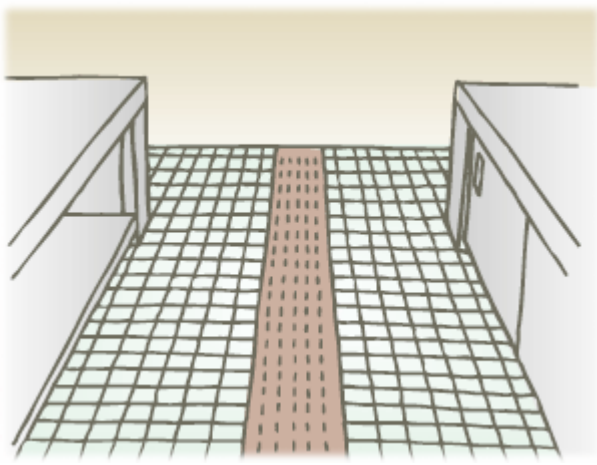
客席
(カフェテラス)

客室

調理場と客室が隔壁で区画されている。

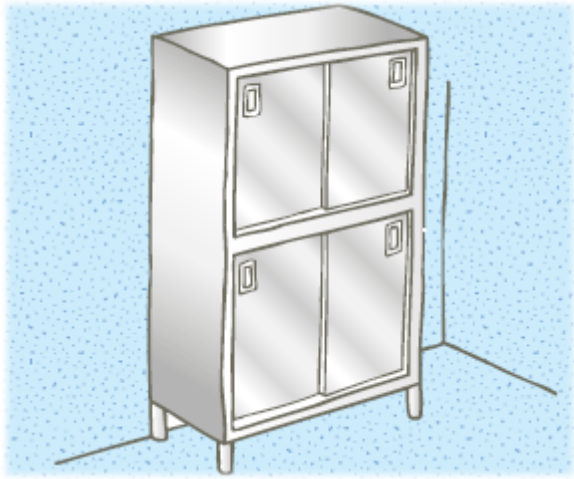
【共通基準】 営業施設の構造設備

床、内壁、排水溝



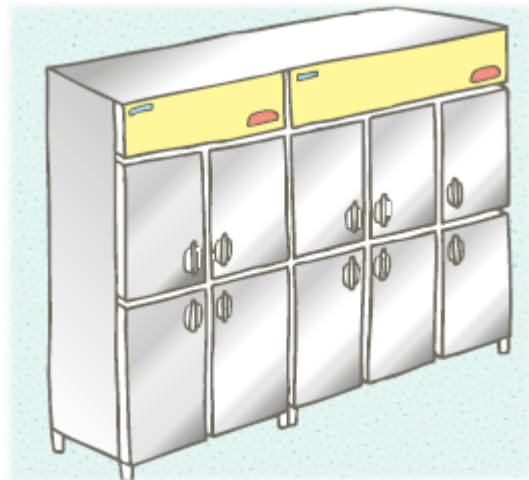
床、内壁(床から高さ1mまで)、排水溝は水が浸透しない材質で、排水溝にはネズミ防止の鉄格子等をつけること。

食品、器具等の保管設備

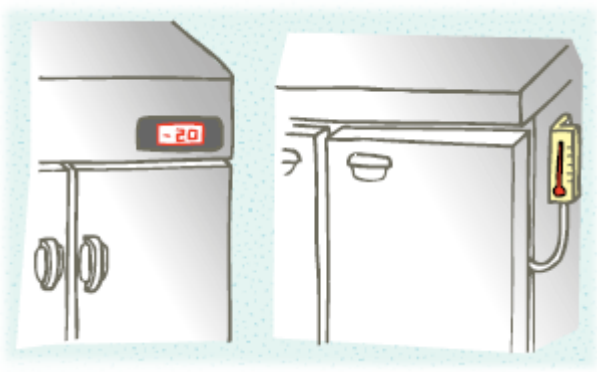


外部から汚染されないように戸やフタがついた構造(密閉構造)であること。戸付保管庫、食器戸棚、冷凍・冷蔵庫など。

冷凍冷蔵設備

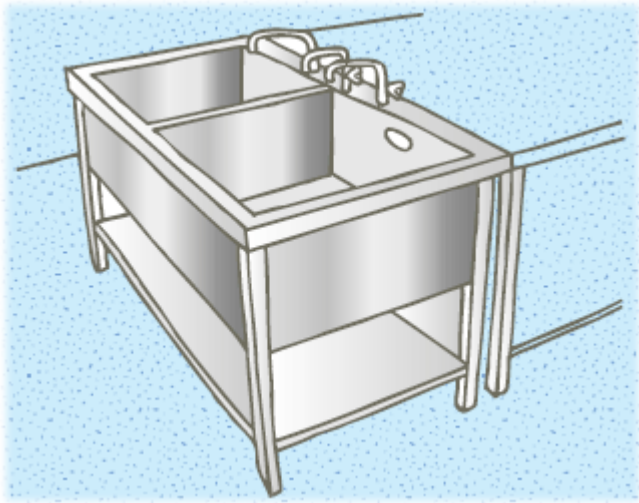


冷凍冷蔵設備の温度計



食品の種類に応じて適正な温度で冷蔵、又は冷凍することができ、外部から庫内温度を知ることができる温度計がついていること。ない場合は、隔測温度計をつけること。

食品、器具等の洗浄設備(シンク)



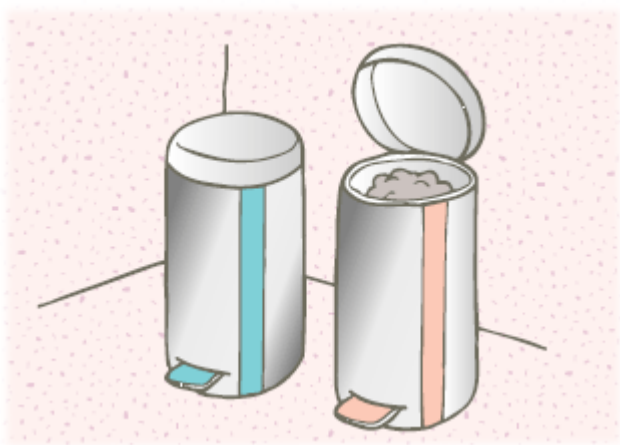
洗浄、殺菌のために2槽以上のシンクを設置すること。

手指消毒設備(手洗い設備)



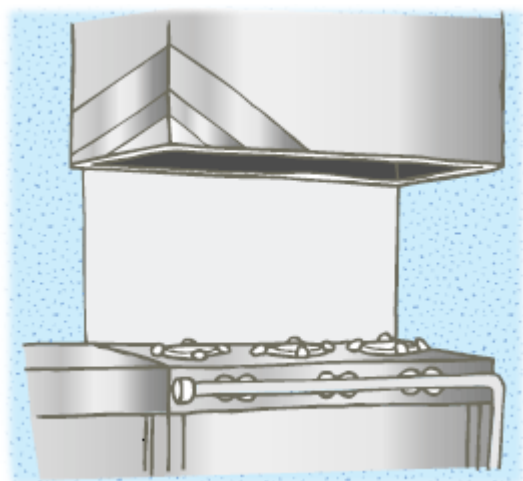
シンクとは別に設置し、手指消毒液を備えること。蛇口は自動流水式、足踏式等で、ペーパータオルが望ましい。

廃棄物処理設備(ゴミ箱)



フタ付きで十分な大きさがあり、水が浸透しない材質であること。

排気設備(フード)



蒸気や油煙の発生する場所の上部には、十分な能力のある強制排気装置付きフードを設置すること。

このページに関するお問い合わせ先

健康福祉局 保健部 食品指導課、食品保健課

電話:(食品指導課)082-241-7404、(食品保健課)082-241-7434、082-241-7437/Fax:082-241-2567(共通)