

飲食店営業三類

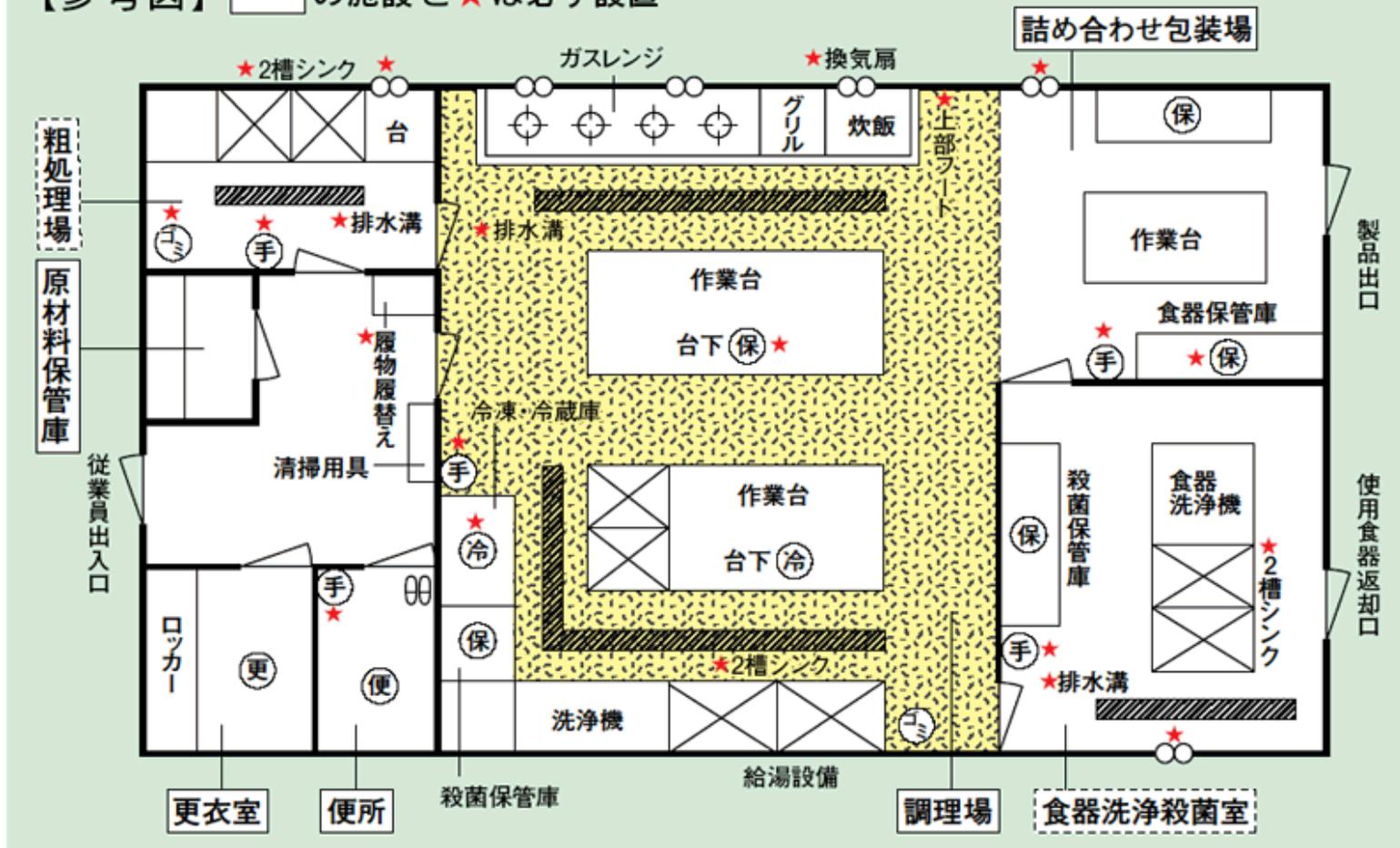
飲食店営業 三類

仕出しや弁当、サンドイッチの調理販売(店頭及び卸し販売、配達等)

営業種別	飲食店営業三類
施設の構成	原材料保管庫、調理場、詰め合わせ包装場、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) 粗処理場、食器洗浄殺菌室、客室、調味料調整室、製品保管庫
見取図記号	換気設備：○○ 排気設備：  洗浄設備：  手指消毒設備：  保管設備：  冷凍冷蔵設備：  廃棄物処理設備：  更衣室：  便所：  隔壁区画：—— 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。)

【参考図】 □ の施設と★は必ず設置



- 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。
- 原材料保管庫**は、常時保管する原材料が少量の場合は、原材料を種類別に衛生的に保管できる戸付保管庫や冷凍・冷蔵庫でも認められます。
- 調理場内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。【 $3.3+1.6 \times (\text{従事者数}-1)$ m²以上】
- 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。
- 事前に **表示ラベル**の内容について相談してください。
- 粗処理(土付き野菜の洗浄、魚のあら処理など)を行う場合は **粗処理場**が必要です。
- 食器の返還がある場合は **食器洗浄殺菌室**が必要です。
- 客席を設ける場合は隔壁区画された **客室**が必要です。なお、特例として衛生上支障がない場合に限り、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、下表「衛生上支障がない場合の客室の区画について」を参照してください。
- 主食が米飯以外の製品を保管する場合は、**製品保管庫**が必要です。保管設備は床面から30cm以上の高さに設置してください。常時保管する製品が少量の場合は、製品を種類別に衛生的に保管できる戸付保管庫や冷蔵庫でも認められます。

衛生上支障がない場合の客室の区画について

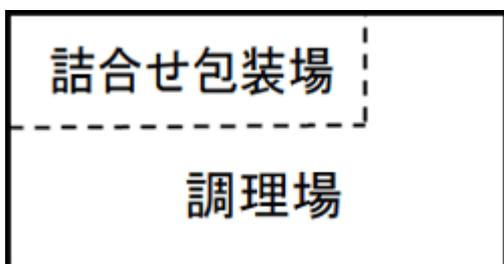
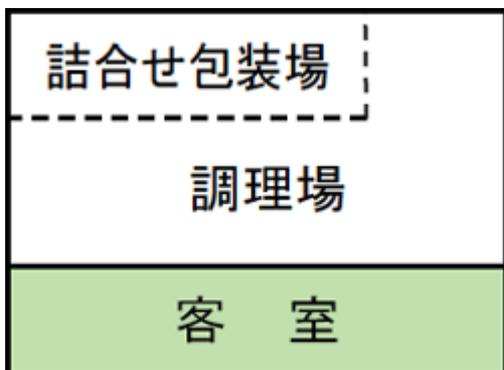
飲食店営業三類

隔壁区画

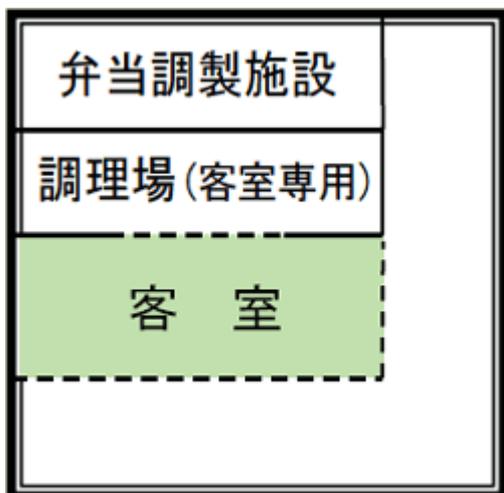
区画

建築物

基本構造



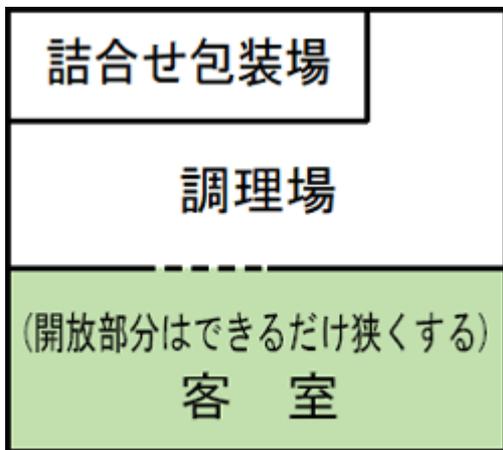
(客席なし)



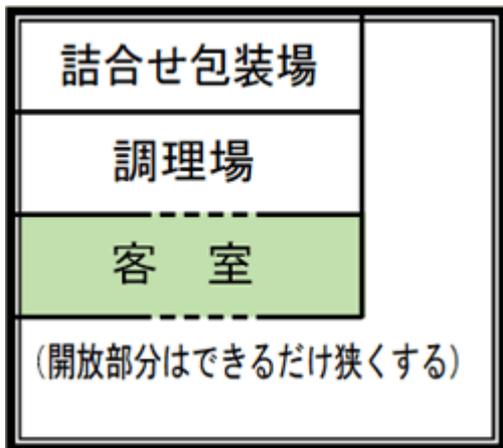
下記◎に該当

1. 仕出し、弁当類の調理・詰合せ包装を行う施設(弁当調製施設)が隔壁で区画されていること。

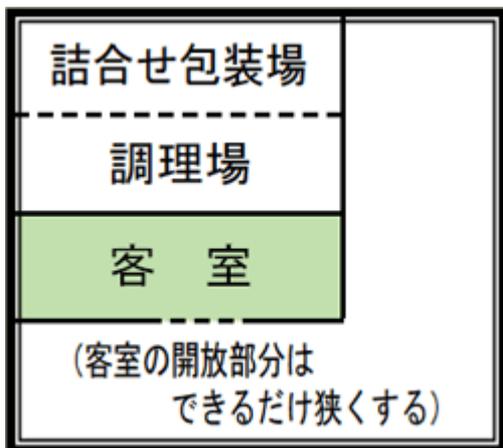
2. 客室専用の調理場を別に設けていること。



1. 弁当調製施設と客室が他の場所と隔壁で区画されていること。
2. 詰合せ包装場が隔壁で区画されていること。



詰合せ包装場が隔壁で区画され、下記◎に該当



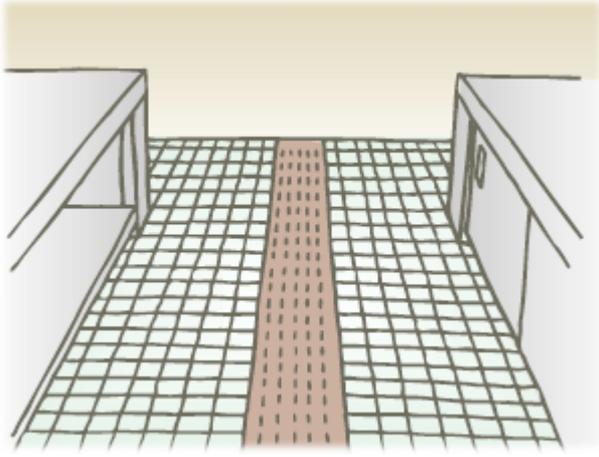
弁当調製施設が隔壁で区画され、下記◎に該当

特定建築物等の建物内に設置され、右の条件を満たす場合

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。

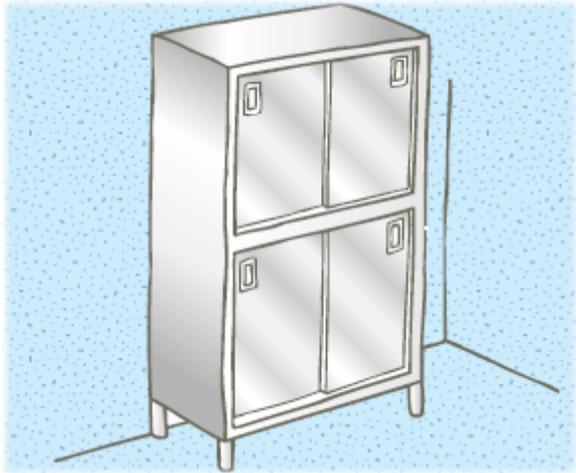
【共通基準】 営業施設の構造設備

床、内壁、排水溝



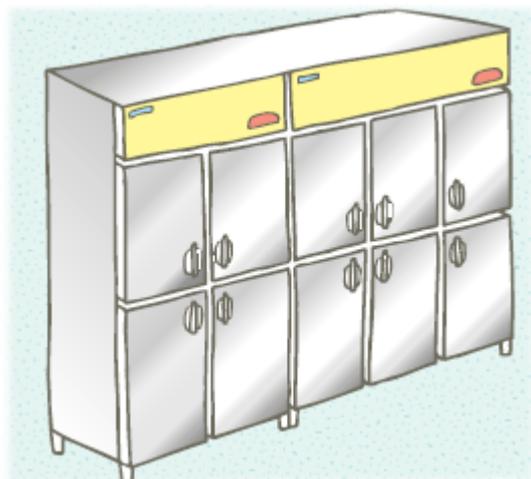
床、内壁(床から高さ1mまで)、排水溝は水が浸透しない材質で、排水溝にはネズミ防止の鉄格子等をつけること。

食品、器具等の保管設備

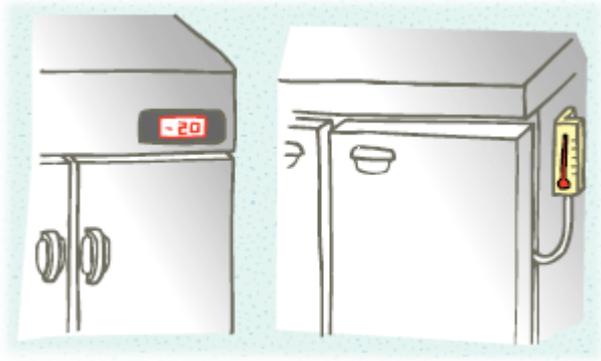


外部から汚染されないように戸やフタがついた構造(密閉構造)であること。戸付保管庫、食器戸棚、冷凍・冷蔵庫など。

冷凍冷蔵設備

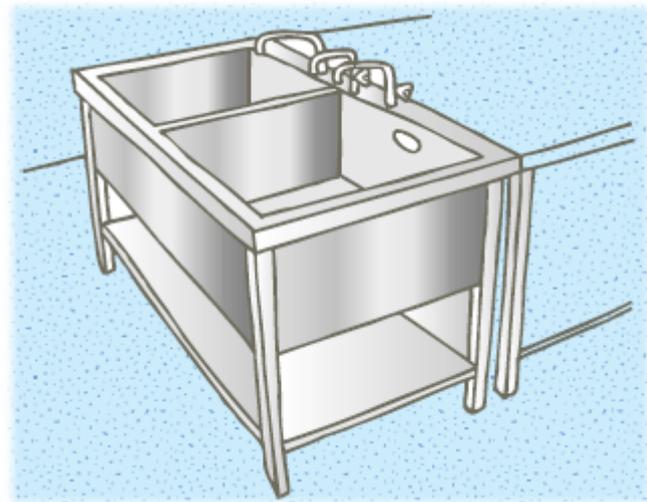


冷凍冷蔵設備の温度計



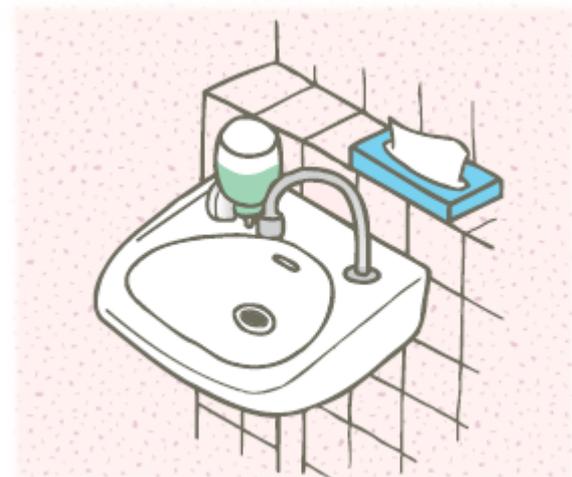
食品の種類に応じて適正な温度で冷蔵、又は冷凍することができ、外部から庫内温度を知ることができる温度計がついていること。ない場合は、隔測温度計をつけること。

食品、器具等の洗浄設備(シンク)



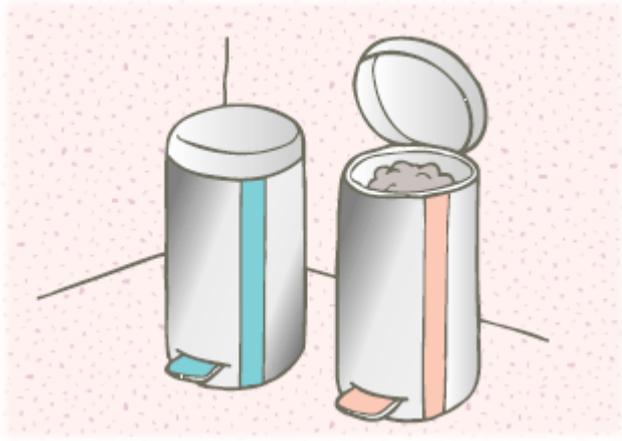
洗浄、殺菌のために2槽以上のシンクを設置すること。

手指消毒設備(手洗い設備)



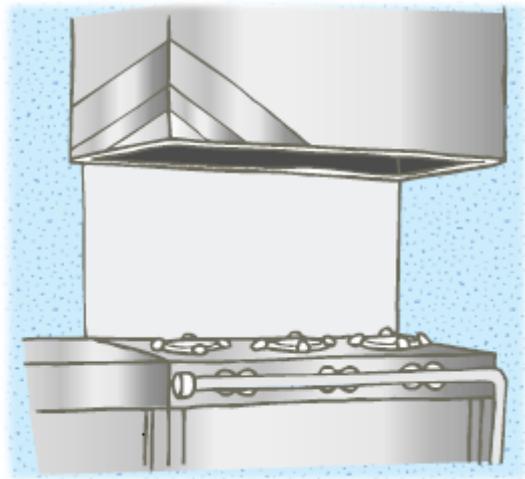
シンクとは別に設置し、手指消毒液を備えること。蛇口は自動流水式、足踏式等で、ペーパータオルが望ましい。

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)