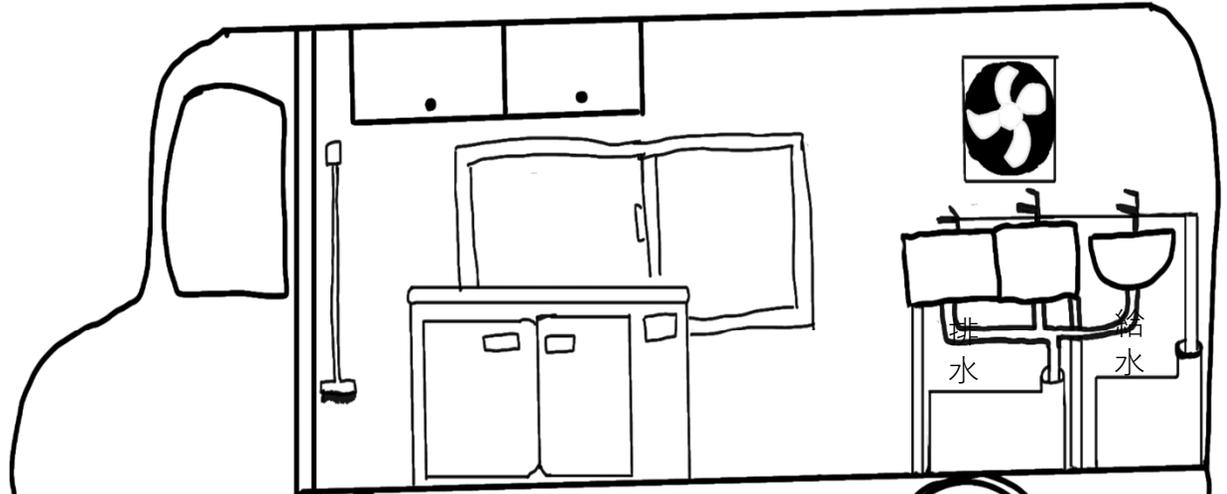


# 施設基準チェック票

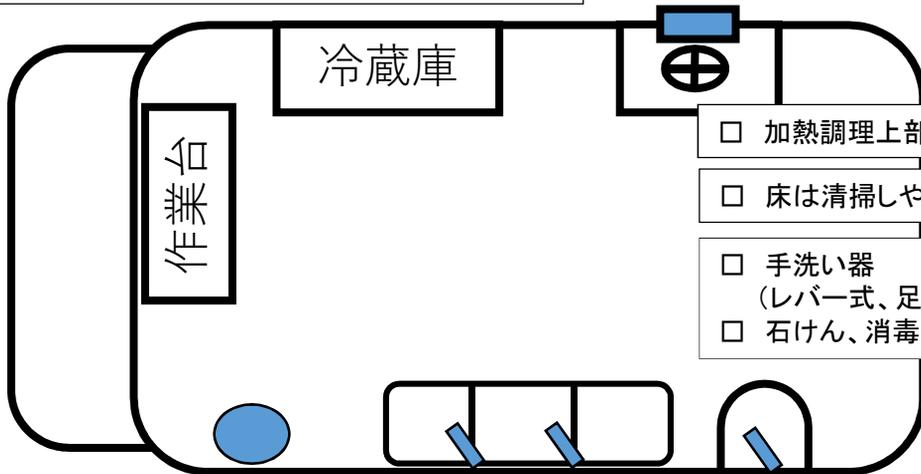
- 設備、取り扱う食品等の量に応じた十分な広さ
- 食品等を取り扱うことを目的としない場所と区画
- 天井・壁・床面に穴などが開いていないこと
- 窓等の換気口には網戸等、そ族昆虫の侵入を防止できる設備
- 作業等を十分に行うための明るさを確保できる照明設備



- 冷蔵庫、クーラーボックス等  
温度計を設置
- 食品保管庫(出しっぱなし不可)

- 作業場専用の清掃用具
- 清掃作業の内容を掲示
- 洗浄剤・殺菌剤は食品と区分して保管

- 営業形態に応じた貯水設備および汚水の貯留設備を設置すること。  
簡易な営業:40L  
比較的大量の水を要しない営業:80L  
比較的大量の水を要する営業:200L
- 汚水貯留容器



- 加熱調理上部は換気設備

- 床は清掃しやすい構造

- 手洗い器  
(レバー式、足踏み式、自動式等)
- 石けん、消毒液、ペーパータオル

- 蓋付き・耐水のゴミ箱等

- 用途・衛生管理計画に合わせたシンクを設置すること。  
例:原則すべての施設⇒器具洗浄槽を設置  
原材料を使用する施設⇒原材料処理槽を設置  
生肉を使用する場合⇒器具消毒槽を設置

## その他

- HACCPに沿った衛生管理をおこなうこと。
- 自動車で生鮮魚介類を処理し、販売する場合は追加で(1)~(3)の基準を満たすこと。
  - (1)原材料の保管、処理、製品の包装および保管をする場所は区画すること。
  - (2)内臓処理等行う場合は、流水式の作業台(舟形シンク等)を設置すること。
  - (3)「内臓等の処理場」と「柵のカット等の加工場」を区分し、生食用生鮮魚介類専用の器具を備えること。
- 3ヶ月毎に出店予定届を提出すること。
- 添付書類:平面図、主に営業する場所の地図、申請手数料(沖縄県証紙)
- 提示書類:食品衛生責任者の資格、本人確認書類(身分証明証、登記簿等)