

# 施設基準チェック票

\* 基本事項のみ記載しています。詳細については保健所にお問い合わせください。

- 施設は住宅等の食品を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること。
- 施設の天井・壁・床面に穴などが開いていないこと。穴は耐久性のある資材で補修されていること。
- そ族昆虫の侵入口、繁殖場所（配管接続部の隙間、床面・壁の穴等）がないこと。
- 施設にて使用する水は水道水又は飲用に適する水であること。
- 給水設備は水道（水源）に直結または連結されていること。

- 作業場専用の清掃用具があること。
- 清掃作業の内容を掲示できる場所を有すること。
- 洗浄剤・殺菌剤は食品と区分して保管。
- 作業場外に更衣室を設けること。

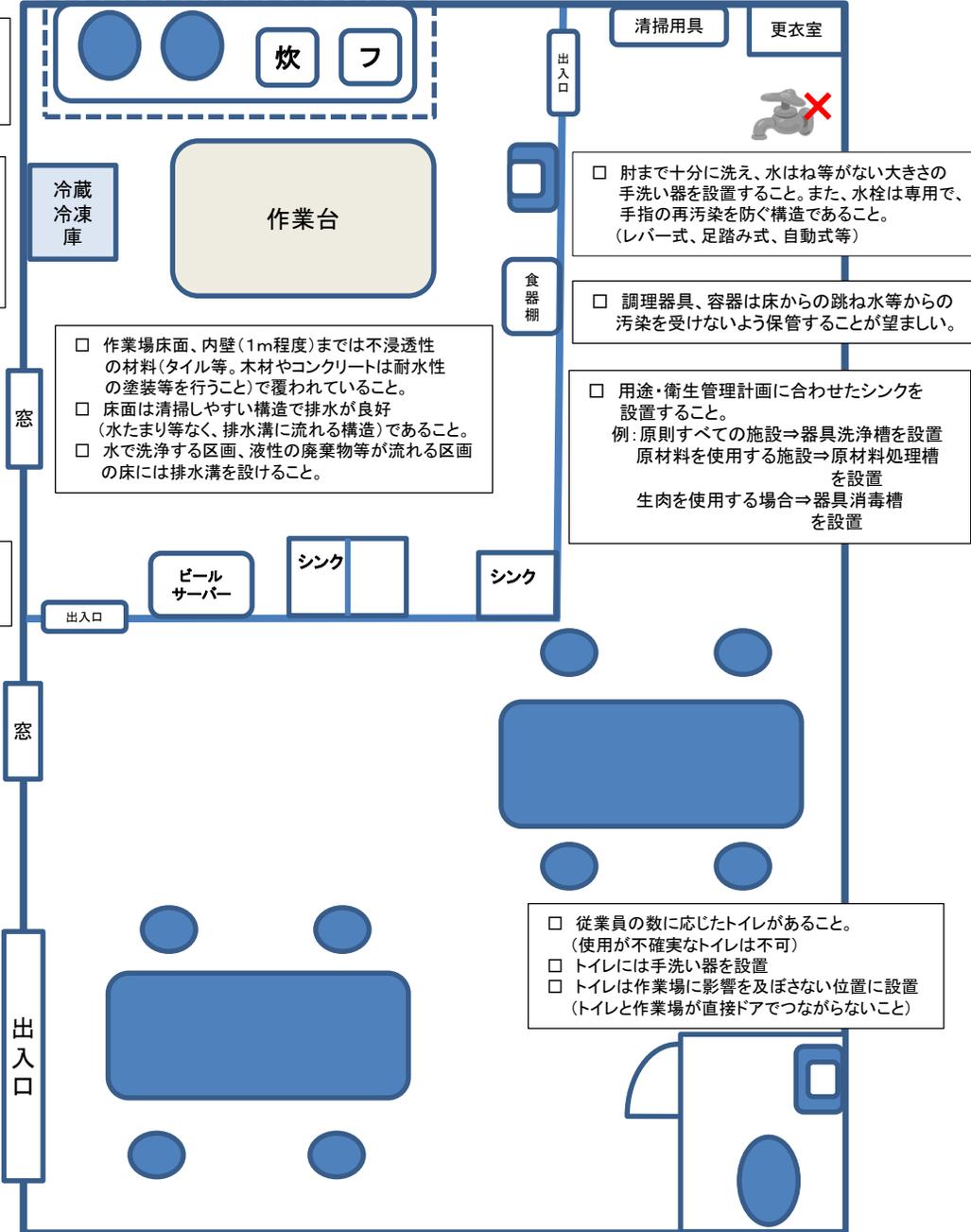
- 食品を取り扱う場所の真上で結露が発生しやすい場所（例：加熱機器の上部等）については、十分な能力のある換気設備を設けること。

- 食品の保存温度を満たした保管ができる設備（冷蔵庫・冷凍庫等）を設けること。
- 冷蔵庫・冷凍庫は温度計を設置。
- 食品は適切な保管庫（出しっぱなし不可）に保管。

- 窓等の換気口には網戸等を設置し、そ族昆虫の侵入を防止できる設備を設けること。

- 作業場は作業区分に応じて区画されていること。（壁、間仕切り、スイングドア、扉等）

- そ族昆虫の侵入対策がとられていること。（自閉扉、網戸等）



- 肘まで十分に洗い、水はね等がない大きさの手洗い器を設置すること。また、水栓は専用で、手指の再汚染を防ぐ構造であること。（レバー式、足踏み式、自動式等）

- 調理器具、容器は床からの跳ね水等からの汚染を受けないよう保管することが望ましい。

- 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

- 従業員の数に応じたトイレがあること。（使用が不確実なトイレは不可）
- トイレには手洗い器を設置
- トイレは作業場に影響を及ぼさない位置に設置（トイレと作業場が直接ドアでつながらないこと）

## その他

- ・検査時には電気・水道・ガスが開通しており、調理に必要な設備の設置が終了していること。（検査時には冷蔵・冷凍庫の電源を入れた状態をお願いします。）
- ・不要物は撤去すること。
- ・ビールの小分けも調理行為とみなすため、ビールサーバーは厨房内に設置すること。
- ・手洗い器（トイレを含む）には石けん、消毒液、ペーパータオルを常備すること。
- ・ゴミ箱は汚臭や汚液が漏れないものであること。
- ・その他業種については業種別に施設基準が定められています。詳しくは保健所にお問い合わせください。
- ・食品によっては規格基準が設けられています。（清涼飲料水、アイスクリーム等）詳しくは厚生労働省HPを確認するか、保健所にお問い合わせください。（厚生労働省 規格基準で検索してください）
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理をおこなうこと。
- ・食品衛生責任者を定めること。