

施設基準(自動車抜粋)	
別表第二(第三条関係)	
<input type="checkbox"/>	一 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
<input type="checkbox"/>	二 施設には、食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの(以下この表において「食品等」という。)への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従事者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄及び消毒の実施等により、必要な衛生管理に関する措置が講じられている場合は、この限りでない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合は、それらと区画されていること。
	三 施設の構造及び設備
<input type="checkbox"/>	イ じんあい、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。
<input type="checkbox"/>	ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
<input type="checkbox"/>	ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒(以下この表において「清掃等」という。)を容易にすることができる材質で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
<input type="checkbox"/>	ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
<input type="checkbox"/>	ヘ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること(水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源が外部から汚染されない構造であること、貯水槽を使用する場合にあっては食品衛生上支障のない構造であること。)
<input type="checkbox"/> / 不適用	ト 法第十三条第一項の規定により別に定められた基準又は規格に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。
<input type="checkbox"/>	チ 従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置を備えた必要な数の流水式手洗い設備を有すること、並びに水栓は洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造であること。
<input type="checkbox"/>	ヌ 必要に応じて、食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍の設備を有すること、並びに製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項の規定により別に定められた基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。
<input type="checkbox"/>	ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
<input type="checkbox"/>	ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止が可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること、並びに施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
<input type="checkbox"/>	カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性の材質を用い、十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

<input type="checkbox"/>	レ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。
<input type="checkbox"/> / 不適用	ロ 添加物を使用する施設にあっては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。
	四 機械器具
<input type="checkbox"/>	イ 食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備(以下この表において「機械器具等」という。)は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。
<input type="checkbox"/>	ロ 作業に応じた機械器具等を備えること。
<input type="checkbox"/>	ハ 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材質で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
<input type="checkbox"/>	ニ 固定され、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること、並びに組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃をしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
<input type="checkbox"/>	ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
<input type="checkbox"/>	ヘ 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。
<input type="checkbox"/>	ト 作業場を清掃等するための必要な数の専用の用具を備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするための作業内容を掲示するための設備を有すること。
	五 その他
<input type="checkbox"/>	イ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業については、第三号ヨの基準は、適用しない。
<input type="checkbox"/>	ハ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のつり自動車において調理をする場合又は同乗第四号に規定する魚介類販売業のうち自動車において販売する場合については、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準は、適用しない。
別表第三(第三条関係)	
一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業	
	イ 自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
<input type="checkbox"/> / 不適用	(1)簡易な営業にあつては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。
<input type="checkbox"/> / 不適用	(2)比較的大量の水を要しない営業にあつては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。
<input type="checkbox"/> / 不適用	(3)比較的大量の水を要する営業にあつては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を有すること。
四 令第三十五条第四号に規定する魚介類販売業	
<input type="checkbox"/> / 不適用	ホ 自動車において販売する場合にあつては、一日の営業において約二十リットルの水を供給し、かつ、排水を保管することができる貯水設備を有すること。