

飲食店営業のうち「露店営業」及び「臨時営業」の施設基準

施設基準

1 区画、構造

施設は、耐水性のテント等で、屋根を有し、側面及び背面を囲うことができ、使用しない場合には衛生的に保管管理できる構造の施設であること。なお、屋内で営業する場合は、屋根を省略し、従業員以外の者が容易に立ち入ることができない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。

2 給水設備

(1) 水道水又は飲用に適する水を衛生的に供給することができる給水設備が設けられていること。

(2) 給水タンク等に貯水する場合は次に掲げる要件を満たすものであること。

ア 貯水タンクの容量は約 40 リットル以上とし、水道水を使用すること。

イ 蛇口を有すること。

3 手洗い設備

洗剤・消毒液を備えた流水式手洗い設備が設けられていること。ただし、シンクは、食品衛生上の支障がない場合、貯留槽で代用することができる。

4 排水設備

給水量に応じて適切に排水できる設備(貯留槽等)を備えること。

5 冷蔵設備

必要に応じて食品を保管する冷蔵・冷凍設備を有すること。

6 廃棄物容器

廃棄物を入れる容器は、汚液が漏れないよう蓋のついた構造であること。

※「臨時営業」のうち飲食店営業(露店営業を除く。)の施設基準を満たす場合はこの限りでない。