

食品衛生法基準条例

別表

第2 1 政令第35条第1号に規定する飲食店営業

(2) 露店形態によるものにあつては、次に掲げる基準を満たすこと。

- ア 施設は、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な設備及び機械器具の配置並びに食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有し、じんあい、排水又は廃棄物による汚染を防止することができる構造であること。
- イ 施設は、清潔で衛生的な場所に位置し、清掃、洗浄又は消毒（ウにおいて「清掃等」という。）を容易にすることができる構造であり、当該施設に床面を有する場合には、必要に応じて不浸透性材料で作られ、排水が良好であること。
- ウ 作業又は清掃等を十分にすることができるよう、必要な明るさを確保することができる構造設備であること。
- エ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を供給することができる給水設備又は貯水設備があり、当該貯水設備には、給水栓を必要に応じて備えること。
- オ エの貯水設備により供給することができる水の容量は、1日の営業において、簡易な営業にあつては約40リットルとし、比較的大量の水を要しない営業にあつては約80リットルとし、比較的大量の水を要する営業にあつては約200リットルとすること。
- カ 調理器具、食器等（クにおいて「調理器具等」という。）の洗浄設備を必要に応じて有すること。
- キ 使用に便利な位置に従業者の手指を洗浄し、及び消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。
- ク 食品、添加物又は調理器具等を衛生的に保管する設備を有すること。
- ケ 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し、及び温度計を備えた冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
- コ 廃水を保管することができる不浸透性材料で作られた貯水設備又は排水容器を必要に応じて有すること。
- サ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を備え、清掃がしやすく、汚液又は汚臭が漏れない構造であること。