

別表第3（第12関係）

第1欄	第2欄
営業場所（条例別表第2第1号関係）	施設は、不潔な場所に位置しないこと。
面積（条例別表第2第1号関係）	施設は、他の用途に併用しないものであり、取扱数量に応じた広さを有するものであること。
食品を取り扱う区域の区画（条例別表第2第2号、第5号ニ（1）関係）	食品を取り扱う区域の区画は長テーブル等の構造物で示されていることやテントの境界にロープを張ることなどで従業員以外が容易に立ち入ることのできない構造とすることができる。
施設の防じん等（条例別表第2第3号イ、第5号ニ（2）関係）	施設には、じんあいの侵入を防止できる適当な膜構造の屋根、覆いなどの設備を設けること。ただし、営業期間が同一場所で連続して15日以上施設にあっては、じんあい及び廃棄物による汚染を防止できるよう完全区画され、外部からのねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備が設けられていること。
採光及び照明（条例別表第2第3号ホ、第5号ニ（3）関係）	施設には、衛生上必要な照明設備を設けること。ただし、自然光線による照度で支障がない場合は、照明設備を有しないことができる。
給水設備（条例別表第2第3号へ、別表第3第1号ロ、第4号へ関係）	次の基準を満たすこと。 イ 使用水は、水道水又は水道水以外の飲用に適する水であること。 ロ 営業期間が同一場所で連続して15日以上施設にあっては、自動的に、かつ十分に供給できる水道設備を設けること。 ハ 営業期間が同一場所で連続して15日未満の施設にあっては、約40L以上の蓋付きの給水容器、かつ廃水を保管することのできる貯水容器を設けること。
手指洗浄消毒設備（条例別表第2第3号チ関係）	施設には、手指洗浄消毒設備を設けること。ただし、営業期間が同一場所で連続して15日未満の施設にあって、手指洗浄設備として給水容器を使用する場合は、蛇口付きのものとする。
冷蔵冷凍設備（条例別表第2第3号ヌ関係）	次の基準を満たすこと。 イ 飲食店営業 冷蔵又は冷凍を必要とする食品を取扱う場合は、取扱数量に応じた容積と必要な機能を有する冷蔵冷凍設備を設けること。なお、冷蔵冷凍設備は機械式を原則とするが、営業期間が同一場所で連続して15日

	<p>未満の施設にあつては、機械式ではない保冷性を有する容器についても認めるものとする。</p> <p>ロ 魚介類販売業</p> <p>取扱数量に応じた容積と必要な性能を有し、原則として機械式で閉鎖式の冷蔵冷凍設備を設けること。ただし、丸体については、氷水に浸漬して販売することを認めるものとし、その場合にあつては、発泡スチロール製の容器その他の保冷性を有する容器に氷水を入れる形態とすること。また、使用する氷は、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に適合するものを使用するとともに、氷水の温度を確保するための補充用の氷を十分に確保すること。</p>
便所（条例別表第2第3号ヲ関係）	便所は、常に使用できるよう営業場所近隣に確保することが望ましい。
保管設備（条例別表第2第3号ヲ関係）	施設には、取扱数量に応じた原材料のほかに、食品に直接接触するおそれのある器具、容器包装等を衛生的に保管できる設備を設けること。
廃棄物容器（条例別表第2第3号カ関係）	施設には、蓋付きで十分な容積を有する廃棄物容器を設けること。
洗浄設備（条例別表第2第3号レ、第5号ニ（4）関係）	<p>次の基準を満たすこと。</p> <p>イ 営業期間が同一場所で連続して15日以上施設にあつては、食品、容器包装、機械器具等を洗浄するための洗浄設備を有すること。</p> <p>ロ 営業期間が同一場所で連続して15日未満の施設にあつて、洗浄設備として給水容器を使用する場合は食品、容器包装及び大型の機械器具類の洗浄を行わないものとし、蛇口付きのものとする。ただし、洗浄を要する機械器具等を使用しない場合は洗浄設備を有しないことができるものとする。</p>
温度計（条例別表第2第4号へ関係）	冷蔵冷凍設備には、外部から見易い位置に温度計を設けること。また、発泡スチロール製の容器その他の保冷性を有する容器に氷水を入れる形態にあつては、氷水の温度を確認するための温度計を備えること。
清掃設備（条例別表第2第4号ト、第5号ニ（5）関係）	施設を清掃等するための専用の用具を必要数備えること。