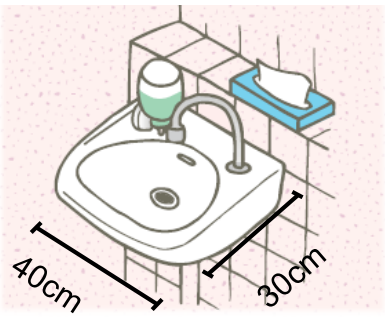
# 飲食店営業の設備（基準）

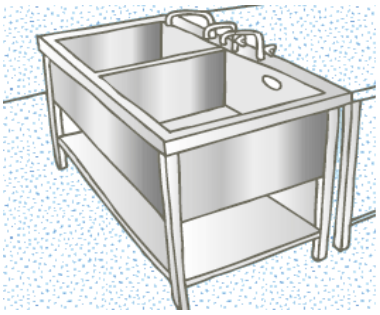
| | | |
|---|---|---|
| 1 | 施設の出入り口 | 施設の出入り口の扉は、開くと自動的に閉まる扉にすること。 |
| 2 | 施設の窓 | 窓を開けて使用する施設は窓に網戸を取り付けること。<br>（網の目は1.5mm以下が望ましい） |
| 3 | 調理場 | 壁、板など適当な材料を用いて客室と区画すること。 |
| 4 | 調理場床面 | 不浸透性の材質（タイル、耐水加工を施したコンクリートなど）で排水が良く、清掃しやすい構造であること。 |
| 5 | 調理場内壁 | 床面から容易に汚染される高さまで不浸透性材料で腰張りすること。 |
| 6 | 天井 | ホコリがたまりにくく、清掃しやすい構造であること。 |
| 7 | 換気 | 調理場と客室にそれぞれ十分な換気設備を設けること。 |
| 8 | 照明 | 調理、清掃等に必要な明るさが十分に確保できること。 |
| 9 | 便所 | 調理場に影響のない位置に設け、専用の流水式手洗い設備を有すること。（なお、使用が不確実なトイレは不可とする） |
| 10 | 従業員用手洗い設備 | 調理場内に十分な数を設け、石鹸、ペーパータオル、消毒液を置くこと。肘あたりまで洗える十分な大きさにすること。<br>（縦30cm、横40cm以上が望ましい）<br>水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。 |
| 11 | 食器、器具の洗浄用シンク | 食器等を洗浄するために必要な大きさ及び数の洗浄設備を設置すること。 |
| 12 | 原材料（食材）用シンク | 食材の下処理等のシンク（流し）を設置すること。 |
| 13 | 加熱設備 | 上部に換気設備（レンジフード）を設置すること。（ばいえん、蒸気の排除） |
| 14 | 冷蔵・冷凍設備 | 食品を保存するのに十分な大きさのもの（冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は－１５℃以下の冷却能力があるもの）で、温度計を備えること。 |
| 15 | 調理台 | ステンレスなどの耐水性材料で作られ、表面が清掃又は洗浄しやすい調理台であること。 |
| 16 | 廃棄物容器 | 廃棄物容器はフタがあり、耐水性で清掃しやすく、汚液及び汚臭の漏れがない構造であること。 |
| 17 | その他 | 清掃器具の格納設備や更衣室は調理場外に設けること。 |

## 《 設備の参考例 》

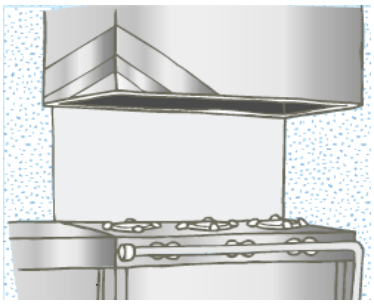
手洗い器




シンク（流し）



レンジフード

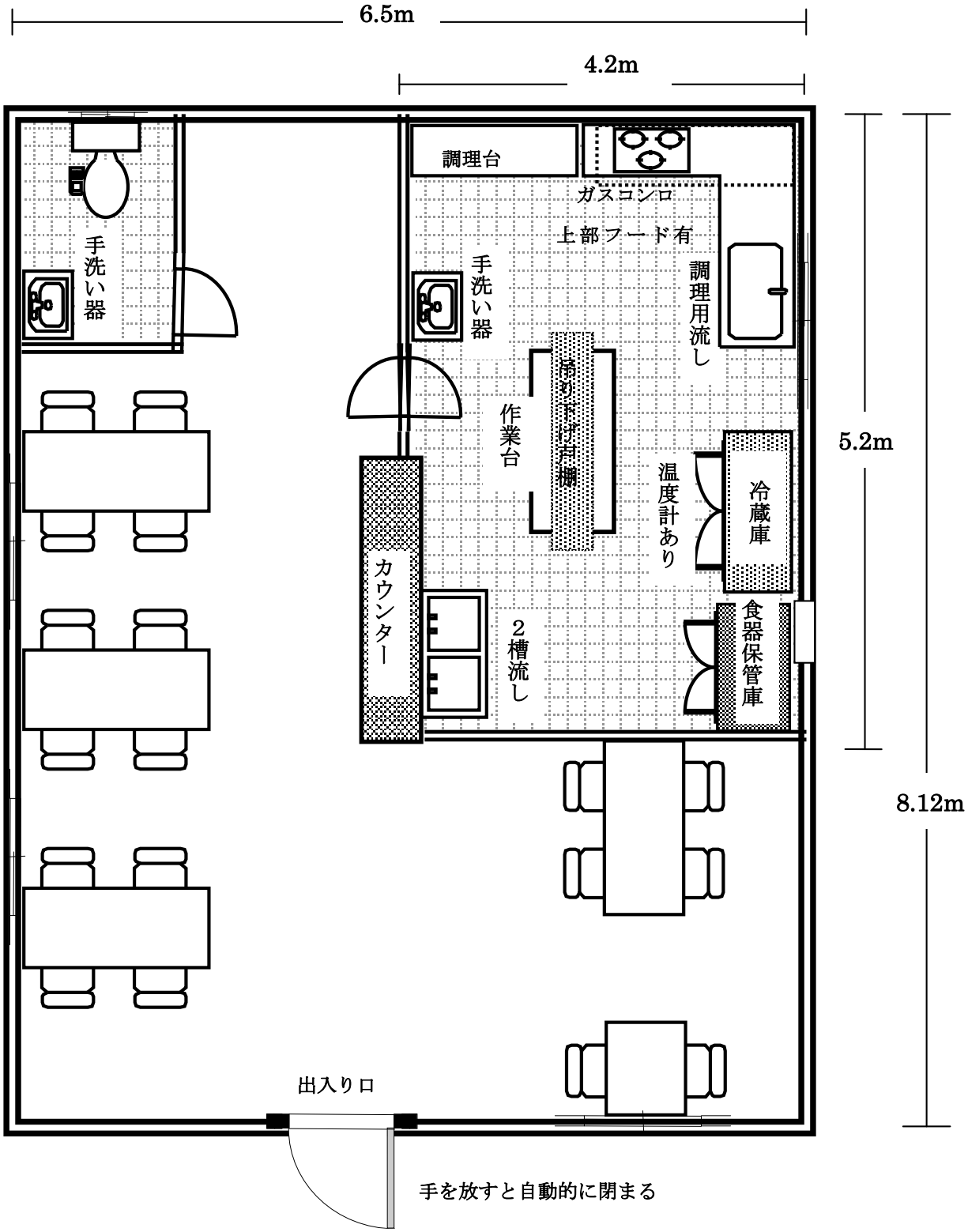


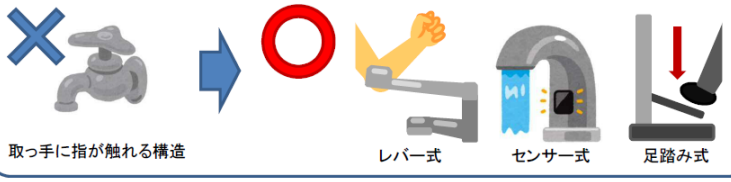
※ 縦30cm、横40cm以上のものが望ましい。
※ 水栓は、手指の再汚染を防止できる構造であること。（裏面参照）


那覇市保健所 生活衛生課
那覇市与儀1-3-21　２Ｆ
電話：098－853-7963　FAX：098-853-7965

# 平面図（見本）

■ すべての設備を記載し、名称を入れてください。
■ 営業所の寸法（たて・よこの長さ）を入れてください。




（1）手洗い

水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であることが求められます。