

改正後の食品衛生法における施設基準について

令和3年6月1日以降に改正後の食品衛生法に基づく食品営業許可(32業種)を取得する場合（令和3年5月31日までに改正前の食品衛生法に基づく許可を取得しており、許可期間満了による許可更新手続きを行う場合を含む。）以下の施設基準を満たす必要があります。



主な改正ポイント

【手洗い設備】

従業者の手指の洗浄および消毒を行う装置を備え、かつ、水栓が洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造の流水式の手洗設備を必要な数設けること。

【更衣場所】

更衣場所は、従業者の数に応じた十分な広さを有し、かつ、作業場への出入りが容易な位置にあること。

【清掃用具の保管場所等】

作業場の清掃等をするための専用の用具を必要な数備え、用具の保管場所および作業の内容を掲示するための設備を設けること。

【床面、内壁の材質】

床面または内壁の清掃に水が必要な営業施設にあっては、床面は不浸透性材料、内壁は水がかかる高さまで不浸透性材料であること。（不浸透性材料：防水パネル、樹脂塗装やコンクリート等水が浸透しないもの）

【便所】

便所は、次に掲げる基準に適合すること。

- ア 従業者の数に応じた個数とすること。
- イ 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
- ウ 専用の流水式の手洗設備を設けること。

※詳細は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第19、20、21を参照