

飲食店営業における都の施設基準と国のガイドラインとの比較

国のガイドライン	都の現行の施設基準
<p>◆ コンビニエンスストア及び同様の営業を行っている飲食店</p>	<p>◇ すべての飲食店</p>
<p>◆ 物品販売に付随して、完成品・半完成品からの簡易な調理行為</p>	<p>◇ すべての調理行為</p>

対象とする
営業の範囲

調理場の床・内壁・天井は、耐水性や不浸透性を有していれば、特定の材質に限る必要なし	
器具の洗浄のみや、洗浄対象が少なければ洗浄設備は単槽でよい	洗浄槽は2槽以上 (自動洗浄設備があれば1槽でも可)
客用の手洗いは、設置不要	
冷蔵設備は、衛生確保ができれば、調理場以外に設置しても可	
販売場所と調理場が仕切られ(区画され)ていれば可	
販売場の手洗いは、調理場の手洗いと兼用として可	販売場、調理場それぞれに手洗いが必要

施設基準の内容