

施設基準緩和に関する考え方（案）

〔施設基準を緩和する事項〕

（１）簡易な調理行為と考えられる場合における施設基準の緩和事項

<洗淨設備>

施設基準の緩和事項	その理由
洗淨槽を複数槽に分ける必要はない。	器具以外の原材料等の洗淨が必要ない。
	洗淨対象の器具が少ない。

（２）その他の国のガイドラインに基づく施設基準の緩和事項（販売業について）

「対象の営業施設における、乳類販売業、魚介類販売業、食肉販売業など販売業の許可に伴う販売場の手洗いについては、営業施設の構造、広さ等に鑑み、食品衛生上支障がないと考えられる場合は、調理室等の手洗いと兼用することが可能であること。」（ガイドライン抜粋）

<販売場の手洗い>

施設基準の緩和事項	その理由
販売場の手洗いは、調理場に設置してある手洗いと兼用としても差し支えない。	調理場と販売場が隣接していて、なおかつ、営業施設の規模が小さく、従業員の行き来に支障がない。