

適合 ○、不適合 ×、該当しない - をチェック欄に記載してください。	チェック
• 施設は、屋内で衛生的に作業をできる場所で、十分な広さを確保している。	
• 営業施設は、住居や食品と関係ない事務所の一角ではない。	
• 自宅で営業をする場合は、壁などで自宅と明確が区画している。	
• 窓には網戸がある。	
• 換気扇などがある。	
• 施設は、作業や清掃に必要な明るさがある。	
• 床、壁、天井は清掃しやすい材質のものである。	
• 床面、内壁又は腰張りは、不浸透性の材質である。（水で洗淨する場合）	
• 上水道を使用していない場合は、水質を検査している。	
• 調理場の手洗い設備は、手を洗った後に再度手で蛇口を閉めなくて良いものである。（レバー式、足踏み式、自動給水など）	
• シンクは、使用目的に応じた数と十分な大きさがある。	
• シンクには、必要に応じて、熱湯や蒸気が供給できる設備がある。	
• 食品保管庫に扉等がある。	
• 床に排水設備がある。（床が濡れない場合は不要）	
• 冷蔵庫や冷凍庫には外から温度が見える温度計がついている。	
• 冷凍・殺菌・加熱等の設備には、測定するための計器が設置してある。	
• 作業に応じた器具・機械・容器が設置してある。また、保守点検可能な構造である。	
• 使用する器具は、耐水性で洗淨が容易なものである。	
• 食品を運搬する場合は運搬専用の容器がある。	
• 衛生的なゴミ箱がある。	
• 商品を包装する製造業では包装専用の場所がある。	
• 従業員用のトイレにはトイレ専用の手洗い設備がある。	
• 更衣場所が定められている。	

施設基準チェック表（営業別）

適合 ○、不適合 ×、該当しない - をチェック欄に記載してください。

チェック

	チェック
<p><菓子></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 作業区分に応じて区画してある。（原材料保管・前処理及び製造・包装及び製品保管） ・ 製造する品目に応じて必要な設備を備えてある。 ・ 原材料及び製品保管するために、冷蔵又は冷凍設備がある。 ・ シアン化合物を含む豆類を原材料として生あんを製造する場合に必要な設備がある。 	
<p><清涼飲料水></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 作業区分に応じて区画してある。（原材料保管・調合並びに製造・容器洗浄又は組立） ・ 調合及び製造する室又は場所には、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌に必要な設備がある。 	
<p><そうざい及び複合型そうざい></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 作業区分に応じて区画してある。（原材料保管・前処理及び製造・包装及び保管） ・ 製造する品目に応じて必要な設備を備えてある。 ・ 原材料及び製品保管のための冷蔵又は冷凍設備がある。 	
<p><漬物></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 作業区分に応じて区画してある。（原材料保管・前処理及び製造・包装及び保管） ・ 洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備がある。 ・ 浅漬けをする場合、製品が10℃以下となるよう管理可能な冷蔵設備がある。 	
<p><密封包装食品></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 作業区分に応じて区画してある。（原材料保管・前処理又は調合並びに製造・保管） ・ 容器包装洗浄設備がある。（必要に応じて） ・ 原材料の保管のための冷蔵又は冷凍設備がある。 ・ 製造する室又は場所には、解凍、加熱、充填、密封、殺菌、冷却に必要な設備がある。 	