

施設の基準

構造	プレハブ又は防水性のテント等を使用し、昆虫、ほこり等を防ぐことができる構造であること。
洗浄設備	食品又は器具を清潔に洗うことができるよう便利で適当な洗浄設備があること。ただし、食器を1回限りの使用とする場合、あらかじめ包装された食品のみを取り扱う場合等洗浄を行う必要がない場合にあつては、この限りでない。
保管設備	食品、器具及び容器包装を衛生的に保管することができる設備があること。
冷蔵設備	食品の種類及び取扱量に応じ、冷蔵又は冷凍に適した容量及び性能を有する設備があること。ただし、飲食店営業であつて冷蔵若しくは冷凍を必要とする食品を取り扱わないものにあつては、この限りでない。
給排水設備	水道水等を供給する設備及び排水を衛生的に排出する設備があること。
廃棄物用設備	十分な容量があり、水漏れがなく、適正に蓋のできる不浸透性の廃棄物容器があること。
その他	客席を有する場合は、使用に便利な場所に便所があること。

(営業施設の例)

