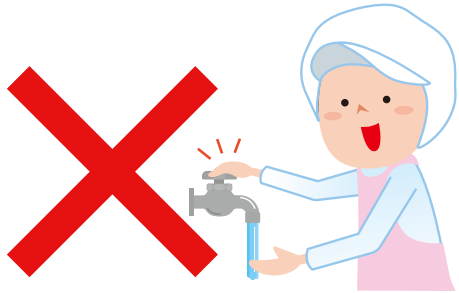


食品営業許可の施設基準が改正されました

施設基準の主な変更点

(1) 手洗い設備

手洗い設備の水栓は、手洗い後の手指の再汚染を防止できる構造であること。



カラン等取っ手に手指が触れるもの



センサー式、ひじで操作可能なレバー式、足踏み式等

(2) 更衣場所

従業員の数に応じた十分な広さで、作業場への出入りが容易な位置に更衣場所を設けること。

(3) 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。

(4) 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)

施設基準についてのQ & A

Q. 施設基準はいつ変わりましたか？

A. 令和3年6月1日に変わりました。令和3年6月1日以降に営業許可を取得する場合は新たな施設基準への適合が必要です。

Q. 施設基準に適合していないと営業できなくなりますか？

A. 令和3年5月31日までに営業許可を取得している場合、許可期限まではこれまでの施設基準で営業できます。次回の許可更新手続きまでに新たな施設基準に適合するようにしてください。

Q. 上の4つ以外にも施設基準の変更点がありますか？

A. 業種ごとの施設基準等も改正されています。詳しくは、大津市ホームページをご確認ください。

<https://www.city.otsu.lg.jp/b/i/ki/t/41444.html>