

## ▶ 施設基準も改正されました

営業許可を取得するためには、施設基準を満たす必要があります。

許可業種の見直しに合わせて、施設基準も改正されました。

新しい施設基準の構成は以下のようになっています。

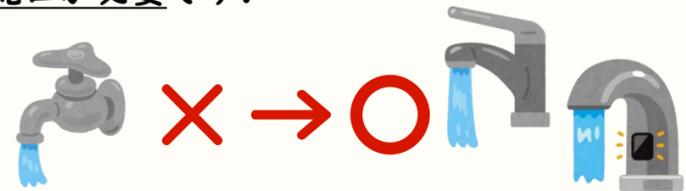
### 熊本県食品衛生基準条例（第2条関係）

#### 第1 業種共通の基準（一部抜粋）

- ・ 従事者の手指を洗浄し、及び消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。

○ 手洗い設備は手指で触れることなく開閉できる蛇口が必要です！

例：レバー式の蛇口  
足踏みペダル式、センサー式 等



#### 第2 業種別の基準（一部抜粋）

- ・ 菓子製造業

原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。なお、場所を設ける場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

#### 第3 生食用食肉の加工又は調理をする施設、ふぐを処理する施設の基準（一部抜粋）

- ・ 生食用食肉の加工又は調理をする施設

生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具

- ・ ふぐを処理する施設

除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。

営業許可を取得する場合、原則「第1 業種共通の基準」を遵守するのに加え、業種に応じた「第2 業種別の基準」にも合致する必要があります。

その他、生食用食肉やふぐを取り扱う施設は第3も満たす必要があります。

新しい施設基準は令和3年（2021年）6月1日以降に取得する許可から適用されます。