

## 令和3年6月から施設基準が変わりました

令和3年6月から、営業許可施設の施設基準が、厚生労働省が定める全国標準に合わせて変わりました。

既存の営業施設については、現行の施設基準に適合していれば、当面の間は引き続き許可になりますが、新しい基準に適合していない部分がある場合は、計画的に改修を進めていくようお願いします。

### 主な変更点

#### 手指の再汚染を防げる手洗い水栓【全業種に共通】

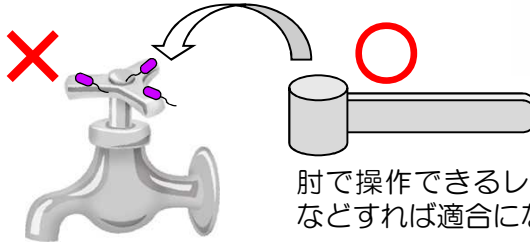
従事者用の手洗い設備の水栓(※)は、洗浄後の手指の再汚染を防げる構造としてください。

(センサー式、レバー式、足踏み式など)

※) 手洗い用以外の水栓、客用の手洗い水栓は対象外です。



手で握るハンドルは不可  
手をきれいに洗った後に  
汚いハンドルを握ること  
になります。



肘で操作できるレバーを取り付ける  
などすれば適合になります。

センサー、レバー、足踏みなどで  
水を開閉できる構造



#### 清掃用具の設置と作業内容の掲示【全業種に共通】

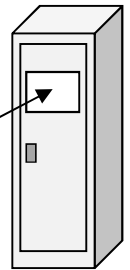
作業場を清掃するための用具を必要数備え、保管場所を定め、作業内容を掲示してください。

従事者が作業を理解しやすい  
ように記載しましょう

例

清掃用具

- ・床は毎日作業終了後に清掃
- ・壁・天井・換気扇は毎月最初の○曜日に清掃
- ...

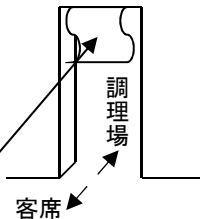


#### 「簡易な飲食店」の基準緩和【飲食店営業のみ】

飲食店営業のうち「簡易な営業(※)」については、食品取扱区域の区画が不要となる場合があるなど、基準の一部が緩和されます。

※) 簡易な営業

そのまま飲食できる食品を食器に盛ったり、  
そうざいの半製品を加熱したりするなどの  
簡易な調理のみをする営業



入口に「従事者以外立入禁止」と掲示するなど、  
従業者以外の者が容易に立ち入ることのでき  
ない構造であれば、区画の戸がなくてもよい。