

飲食店営業を始めるにあたっては、お店の管轄の保健所にて飲食店営業の許可を取る必要があります。新規開店のときは、施設の工事着工前に、調理場や客席の詳細を記した平面図等を保健所にもっていき、事前に担当者と施設基準が合致しているか確認を行います。施設基準に問題がなければ、申請書類を提出し、工事が完成した店舗の実地検査を受けます。

ここで重要なのは、**これまで飲食店を行っていた店舗を借りたとしても、前のオーナーが施設基準を満たすのに必要な、例えば手洗い場所等を外してしまっていたりすることが、とても多いこと**です。保健所の実地検査が終わると、その後の調査はありませんので、そういったことがよくあるようです。

施設基準を一つでも満たしていないと、再検査となりますので、事前の確認が大切となります。そこで今回は、最初の調査でOKをもらえるよう、飲食店営業における施設基準を抜粋し、記載しました。

1. 建物

建物は、鉄骨・鉄筋コンクリート・石材・木造モルタル・木造等、十分な耐久性を有する構造であること。

2. 区画

使用目的に応じて、壁・板その他適当なものにより区画すること。

3. 床

耐水性材料で排水がよく、清装しやすい構造とすること。

4. 内壁

床から1メートルまで耐水性材料又は厚板で腰張りすること。

5. 天井・壁

清装しやすい構造とすること。

6. 換気

調理場と客席にそれぞれ換気設備を設けること。

7. 洗浄設備

洗浄槽は2槽以上とすること（縦、横、深さにも一定の基準があります）

8. 給湯設備

洗浄消毒の為に給湯設備を設けること。

9. 従事者専用手洗い

調理場内及び従事者用便所に設けること。

10. 手指消毒設備

従事者専用手洗いに設けること。固定式消毒設備（逆性せっけんなど）が必要です。また、大きさにも一定の基準があります。

11. 冷蔵設備

食品を保存するのに十分な大きさの設備を設けること。

12. 温度計

冷蔵庫と調理場内に設けること。

13. 保管設備

食器器具類を保管する十分な容量の戸棚を設けること。

14. 廃棄物容器

十分な容量のふたつき容器を設けること。

15. 清装器具の格納設備

専用の格納設備を設けること。

16. 更衣室又は更衣箱

調理場外に設けること。

17. 客用便所

作業に影響のない位置に、客の使用する便所を設けること。

保健所の方は親切な方が多く、急いで開業したい場合には工事完成前であっても調理場とトイレが完成していれば検査を行ってくれる場合もあります。担当者の方と事前の確認がきちんとしていけば通常問題なく許可となりますので、事前相談は必ず行うようにしましょう。

以上