

許可対象の業種は、 新しい施設基準を満たす必要があります

許可を受けるために満たさなければならない基準（施設基準）が、改正されました。新しい施設基準は、令和3年6月1日以降に許可を取得する新規及び継続の申請に対して適用になります。

現在許可を取得している場合は、有効期間の満了日までは新たな許可の取得は不要です。ただし、継続申請時まで、新しい施設基準を満たすよう変更する必要があります。

施設基準の主な変更点

<共通基準（一部抜粋）>

従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた専用の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。

→ 厨房又は製造室の手洗い設備は、自動水栓、レバー式、足踏み式などにする必要があります。



作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所を有すること。

→ 清掃用具の保管場所を設置

従業者が清掃作業等を理解しやすくするために、作業内容を掲示するための設備を有すること。

→ ラミネート加工したマニュアルを壁に貼る等

<業種ごとの基準（一部抜粋）>

■ 水産製品製造業

生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の処理をする**専用の器具**を備えること。

■ 生食用食肉（牛肉）の加工又は調理をする施設の基準

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**を備えること。

■ ふぐの処理をする施設の基準

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。