

鳥取県食品衛生条例（令和3年6月1日以降）

別表第1（第4条関係）〈施設の基準〉

4 露店形態による営業施設についての特例

●飲食店営業

- ア 営業施設は、一定の区画をすること。
- イ 営業施設は、使用目的及び業務能力に応じた広さを有し、かつ、作業を行う上で十分な明るさとなる照明設備を設けること。
- ウ 営業施設の内壁は、耐水性材料で作るか、又は床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
- エ 営業施設の天井は、平滑で清掃しやすい構造とすること。
- オ 営業施設には、食品取扱者の使用に便利な位置に専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。
- カ 耐水性の洗浄設備を設けること。
- キ 食品に直接接触する機械器具、設備及び容器は、耐水性のものであること。
- ク 営業施設には、原材料、製品、添加物、器具、容器等を衛生的に保管できる設備を設けること。
- ケ 営業施設には、冷却保存をする必要がある食品を取り扱う場合は冷蔵又は冷凍設備を設けること。
- コ 食品を冷却し、又は保存するための設備には、設備内の温度を確認するための温度計を設けること。
- サ 営業施設には、使用目的及び業務能力に応じた十分な量の水を供給し、かつ、排水を保管することのできる貯水設備を設けること。
- シ 貯水槽には、水道水を供給すること。
- ス 廃棄物の容器は、ふたがあり、耐水性で、十分な容量を有し、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が外部に漏れないものとし、必要な場所ごとに備えること。