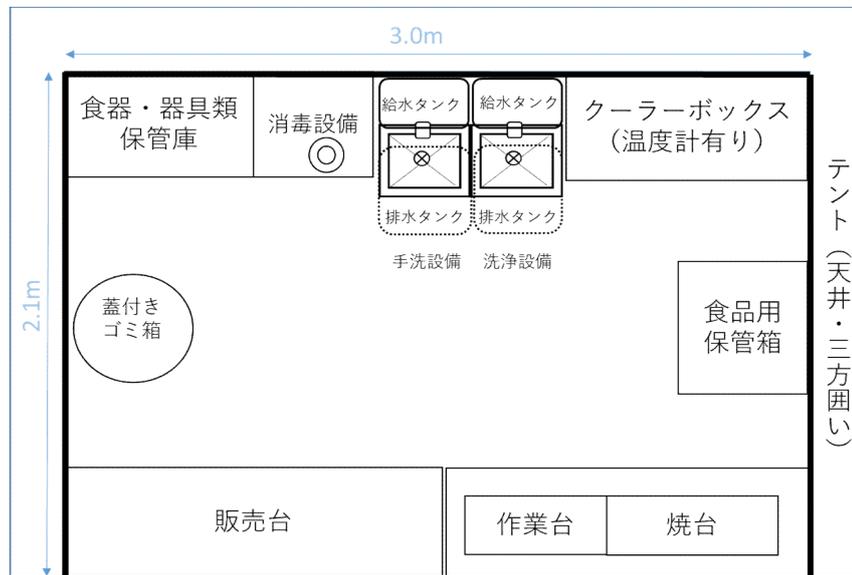


(平面図 例)



構造	<input type="checkbox"/>	施設は、清潔で衛生的な場所に位置し、清掃、洗浄又は消毒を容易にすることができる構造であること。						
区画	<input type="checkbox"/>	施設は、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な設備及び機械器具の配置並びに食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有し、じんあい、排水又は廃棄物による汚染を防止することができる構造であること。						
明るさ	<input type="checkbox"/>	作業又は清掃等を十分にすることができるよう、必要な明るさを確保することができる構造設備であること。						
給水設備	<input type="checkbox"/>	水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を供給することができる給水設備又は貯水設備があり、当該貯水設備には、給水栓を必要に応じて備えること。 ・貯水設備により供給することができる水の容量						
		<table border="1"> <tr> <td>簡易な営業</td> <td>1日の営業において約40L</td> </tr> <tr> <td>比較的大量の水を要しない営業</td> <td>1日の営業において約80L</td> </tr> <tr> <td>比較的大量の水を要する営業</td> <td>1日の営業において約200L</td> </tr> </table>	簡易な営業	1日の営業において約40L	比較的大量の水を要しない営業	1日の営業において約80L	比較的大量の水を要する営業	1日の営業において約200L
簡易な営業	1日の営業において約40L							
比較的大量の水を要しない営業	1日の営業において約80L							
比較的大量の水を要する営業	1日の営業において約200L							
排水設備	<input type="checkbox"/>	廃水を保管することができる不浸透性材料で作られた貯水設備又は排水容器を必要に応じて有すること。						
手洗設備	<input type="checkbox"/>	使用に便利な位置に従業者の手指を洗浄し、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。						
洗浄設備	<input type="checkbox"/>	調理器具、食器等の洗浄設備を必要に応じて有すること。						
保管設備	<input type="checkbox"/>	食品、添加物又は調理器具等を衛生的に保管する設備を有すること。						
冷蔵冷凍設備	<input type="checkbox"/>	食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有し、及び温度計を備えた冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。						
ゴミ箱	<input type="checkbox"/>	廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を備え、清掃がしやすく、汚液又は汚臭が漏れない構造であること。						

◎ 準固定施設として営業する場合は、次に掲げる要件を満たすこと

<input type="checkbox"/>	調理場の床面、内壁及び天井は必要に応じて不浸透性材料を使用し、かつ、清掃しやすい構造であること。(屋内に設営されていること。)
<input type="checkbox"/>	調理場には上下水道に直結された給排水設備又は容量200L以上の給水タンク(2個以内のタンクで構成されていること)及び廃水タンクを有すること。
<input type="checkbox"/>	食品を10℃以下に保存することができる、温度計を備えた冷蔵設備を有すること。