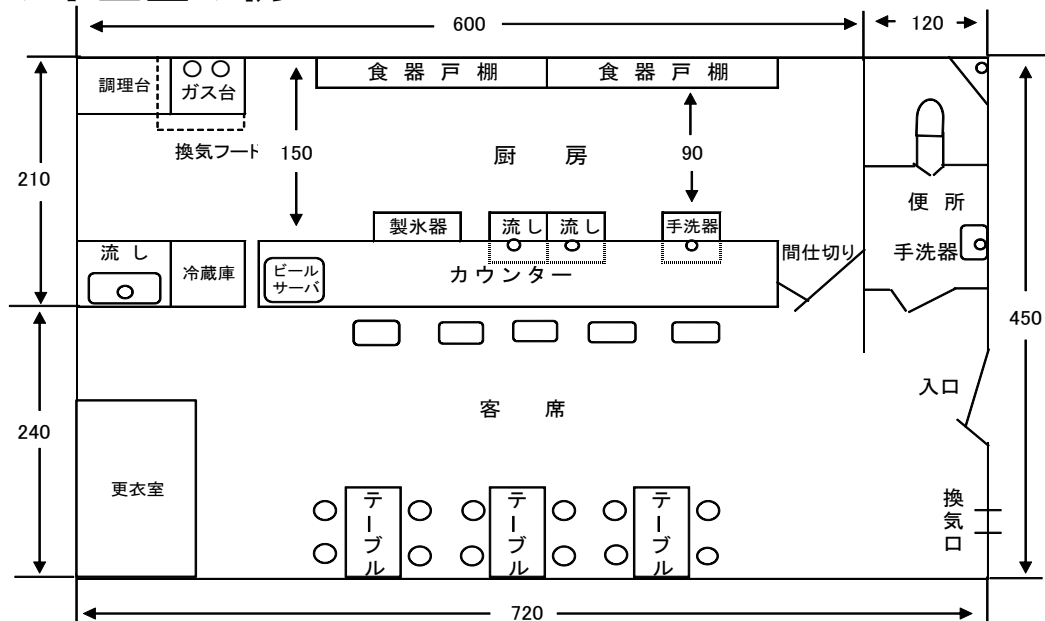


営業施設の基準（共通基準の抜粋）

区画	作業区分に応じ、間仕切り等による必要な区画をすること。 住居が同一の建物にある場合、それらと区画をすること。
床、壁	洗浄及び消毒を容易にできる材質、構造であること。 清掃に水を使用する場合は、不浸透性材料であること。
天井	結露しにくく、結露の水滴によって食品を汚染しないよう換気ができる構造にすること。
シンク	食品等を洗浄するため、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。（必要に応じて熱湯、蒸気等を供給すること）
手洗い	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。 ※自動式、レバー式等
便所	専用の流水式手洗い設備を有すること。
機械器具	食品に直接触れる機械器具等は耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、消毒が可能なものであること。
温度管理	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、 温度計を備え 、 必要に応じて圧力計、流量計、その他の計量器を備えること。
包装場所	製品を包装する場合は、衛生的に入れることができる場所を有すること。

施設の平面図の例（寸法を入れてください）



機械器具の名称	大きさ			数量	構造及び材質
	たて	よこ	高さ		
手洗い器	370	450	750	1	陶器製
2槽シンク	500	300	800	2	ステンレス
冷蔵庫	800	1500	1900	1	
シンク	500	600	800	1	ステンレス
調理台	450	600	800	1	ステンレス (下部食器棚)
ガス台	500	600	800	1	
換気扇	直径300			1	
食器棚	450	2400	1800	2	木製

