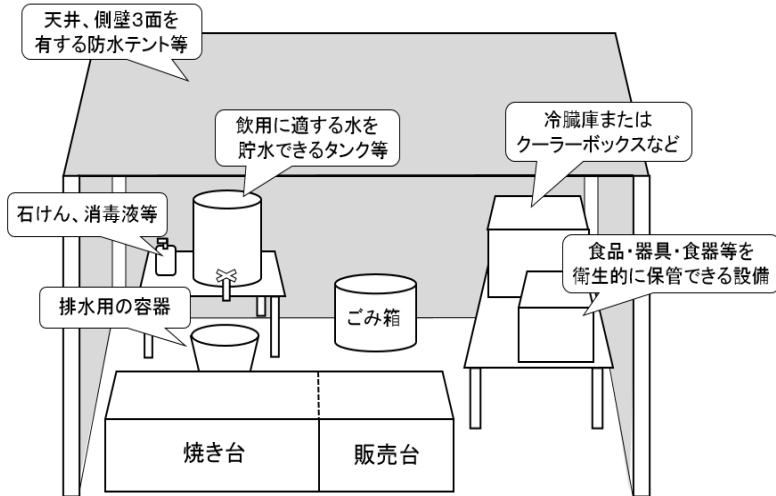


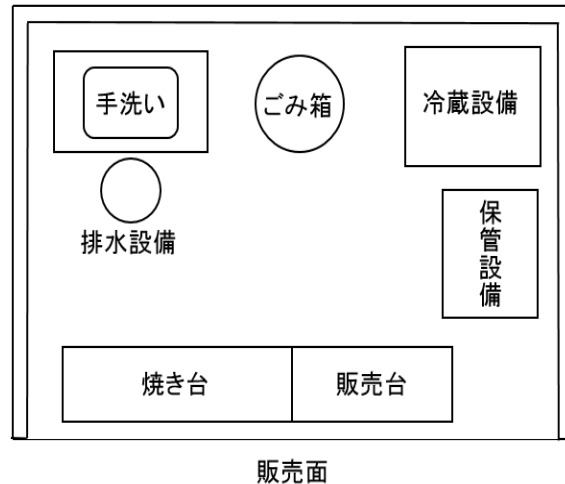
施設に関する基準

構造	<ul style="list-style-type: none"> ・屋外でテント等を設置する場合、防水性の素材で天井・側壁3面を有していること。 また、食品や器具、食器等には、ほこり等を防ぐ措置が取られていること。 ・屋内、プレハブの場合、客席等と区画されていること。
保管設備	使用する食品や器具、食器等を衛生的に保管できる設備を設けること。
冷蔵設備	<p>冷蔵・冷凍品等の食品を取り扱う場合は、取扱量に応じた容量・性能がある冷蔵設備等(氷、保冷剤、ドライアイス等を含む)を設けること。</p> <p>また、温度計を設置し温度管理を行うよう努めること。</p>
給水設備 (洗浄設備)	<p>飲用に適する水(水道水等)を十分に貯水できるタンク等を設置し、手洗設備及び器具類等の洗浄設備を設けること。</p> <p>※提供品目によっては、「特別な設備」が必要な場合があります。</p>
排水設備	給水設備には、バケツ等の排水用容器を備えること。
廃棄物設備	汚液の漏れない構造で、十分な容量の廃棄物容器(ゴミ箱等)を備えること。

施設設備の例(屋外テントの場合)



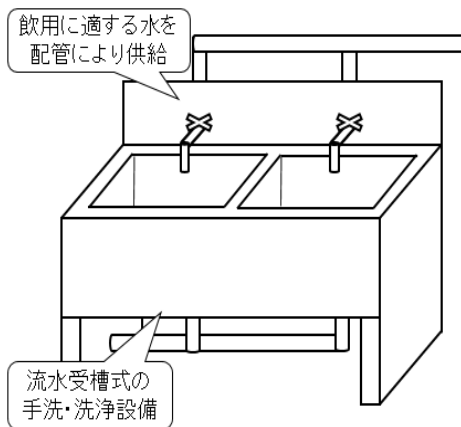
施設平面図の例



特別な設備

提供品の加工調理工程によっては、上記施設基準に加え、「特別な設備」を設ける必要があります。

設備	設置が必要な場合
流水受槽式「洗浄設備」	<ul style="list-style-type: none"> ・繰り返し使用する調理機器を洗浄する場合 ・調理等で多量の水を使用する場合
流水受槽式「手洗い設備」	<ul style="list-style-type: none"> ・その後の工程で十分に加熱されない食品を手指等で触れる場合 <p>※使い捨て手袋の着用も必要です。</p>



※配管は硬質ゴムや合成樹脂等で差し支えありません。