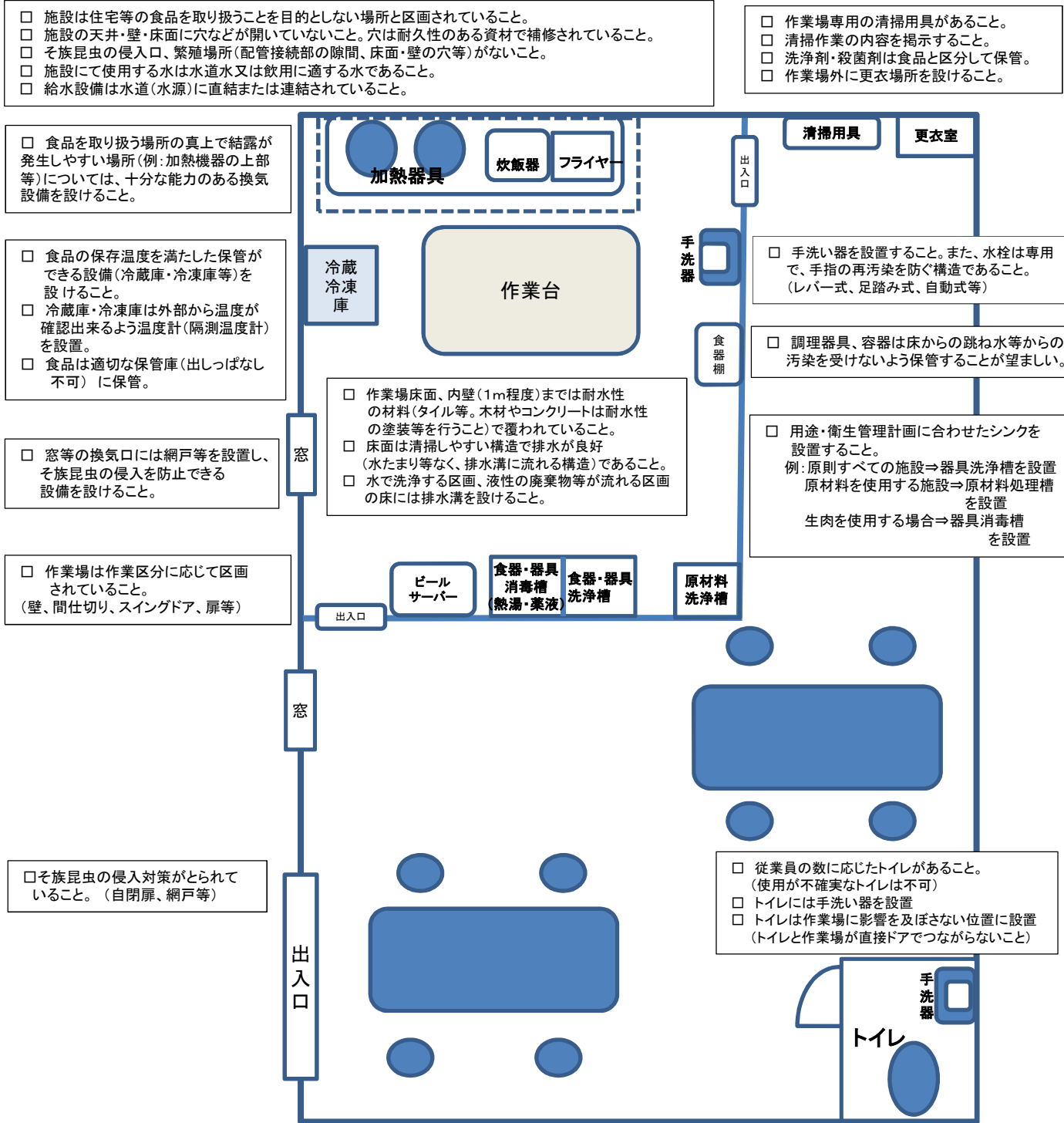


平面図記載例(施設基準)

* 基本事項のみ記載しています。詳細については保健所にお問い合わせください。



その他

- ・検査時には電気・水道・ガスが開通しており、調理に必要な設備の設置が終了していること。(検査時には冷蔵・冷凍庫の電源を入れた状態をお願いします。)
- ・不要物は撤去すること。
- ・ビールの小分けも調理行為とみなすため、ビールサーバーは厨房内に設置すること。
- ・手洗い器(トイレを含む)には石けん、消毒液、ペーパータオルを常備すること。
- ・ゴミ箱は汚臭や汚液が漏れないものであること。
- ・その他業種については業種別に施設基準が定められています。詳しくは保健所にお問い合わせください。
- ・食品によっては規格基準が設けられています。(清涼飲料水、アイスクリーム等)詳しくは厚生労働省HPを確認するか、保健所にお問い合わせください。(厚生労働省 規格基準で検索してください)
- ・HACCPに沿った衛生管理をおこなうこと。
- ・食品衛生責任者を定めること。