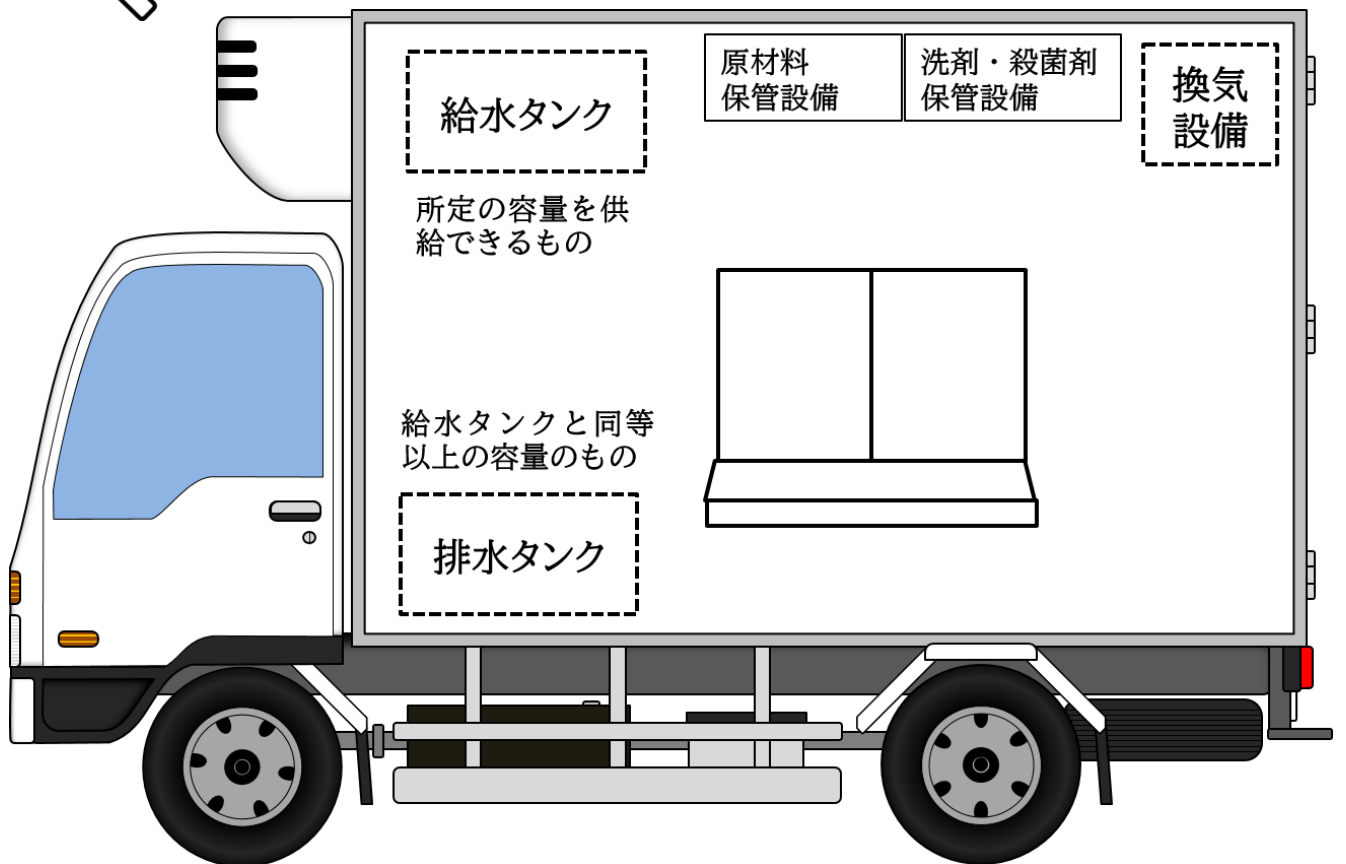
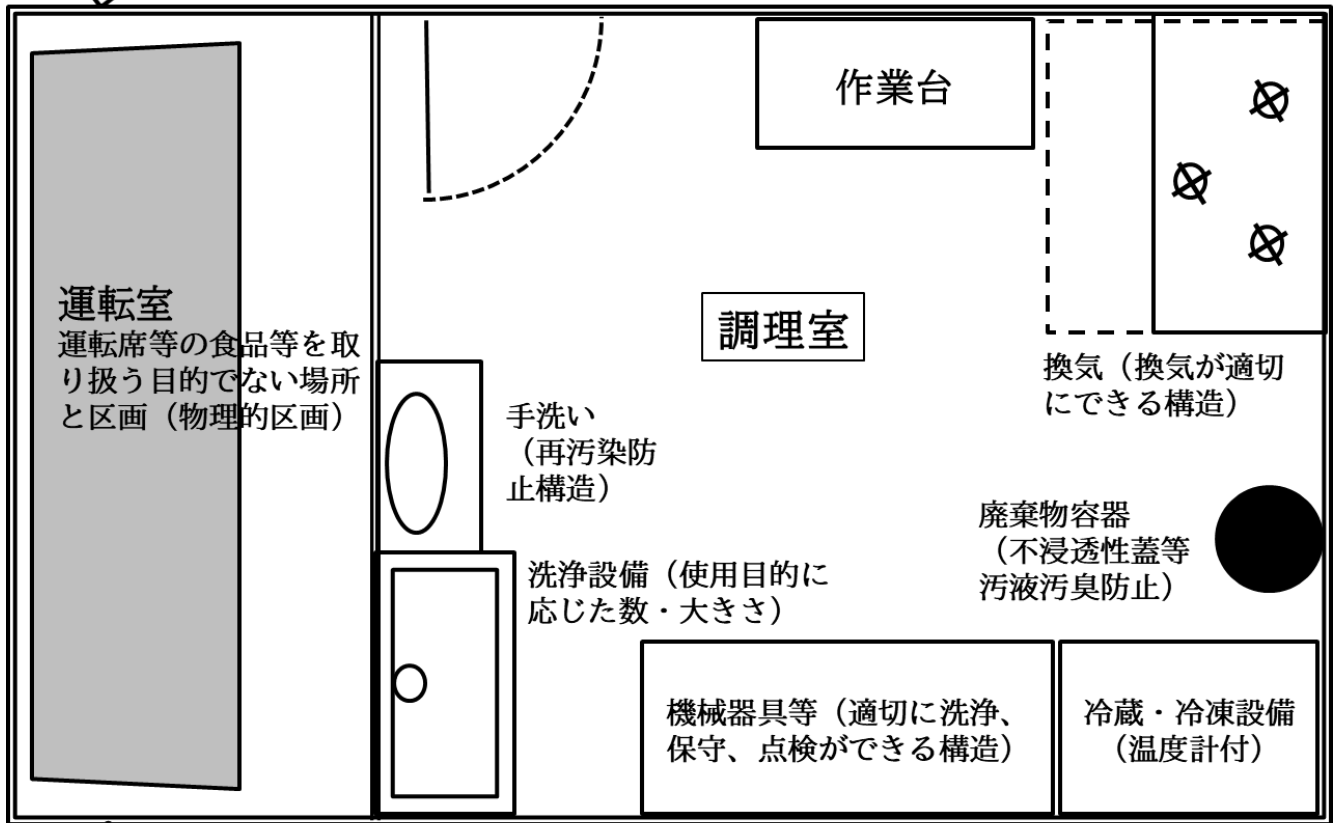


- 施設
 - ・食品等を取り扱う目的でない場所と区画（販売窓等）（物理的区画）すること
 - ・十分な広さがあり、汚染を防止できる構造設備とねずみ・昆虫の侵入防止設備（必要に応じて駆除設備）があること
 - ・作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画があること
- 原材料
 - ・製品の保管をする室（場所）は、冷蔵又は冷凍設備（必要に応じ）
- 床
 - ・清掃等しやすい材料と構造
- 内壁
 - ・清掃等しやすい材料と構造
- 天井等
 - ・清掃等しやすい材料と構造
 - ・結露しにくくカビの発生を防止できる構造設備であること（作業場の真上）
- 手洗い
 - ・洗浄消毒装置付き流水式手洗い設備を必要な個数あること
 - ・再汚染防止構造であること（自動・押しボタン・レバー式等）
- 照明設備
 - ・作業、検査や清掃等が十分にすることができるよう必要な照度であること
- 添加物
 - ・添加物を使用する施設にあっては、専用で保管できる設備と計量器があること
- 温度計
 - ・冷蔵・冷凍・殺菌・加熱等の設備がある場合は、温度計があること
- 清掃
 - ・専用の清掃等用具があり、その保管場所及び清掃等作業内容の掲示設備があること
- タンク

| 業種 | 給水・排水タンクの容量 | 実施可能な営業内容 |
|-------|----------------------------------|--|
| 飲食店営業 | 約40リットル以上 | <ul style="list-style-type: none"> ・簡易な調理（温める、揚げる、盛り付ける等）を行うこと、又は単一品目のみ取り扱うこと。 ・使い捨て食器を使用すること。 ・未包装の鮮魚介類（冷凍したものを含む。）の販売のみを行うこと。 |
| | 約80リットル以上 | <ul style="list-style-type: none"> ・大量の水を要しない2工程程度までの簡易な調理を行うこと、又は数品目のみ取り扱うこと。 ・使い捨て食器を使用すること。 |
| | | <ul style="list-style-type: none"> ・未包装の鮮魚介類（冷凍したものを含む。）の販売のみを行うこと。 |
| | 約200リットル以上 | <ul style="list-style-type: none"> ・大量の水を要する調理を行うこと。 ・複数の工程からなる調理を行うこと。 ・洗浄する食器類を使用すること。 |
| | | <ul style="list-style-type: none"> ・未包装の鮮魚介類（冷凍したものを含む。）の加工・販売のみを行うこと。 |
| 食肉処理業 | 約100リットル（鹿又はいのししを処理する場合の成獣1頭あたり） | <ul style="list-style-type: none"> ・食肉の処理を行うこと。 |



連絡先
越谷市保健所生活衛生課
T E L 048-973-7533
F A X 048-973-7536