

営業種別

魚介類販売業

施設の構造

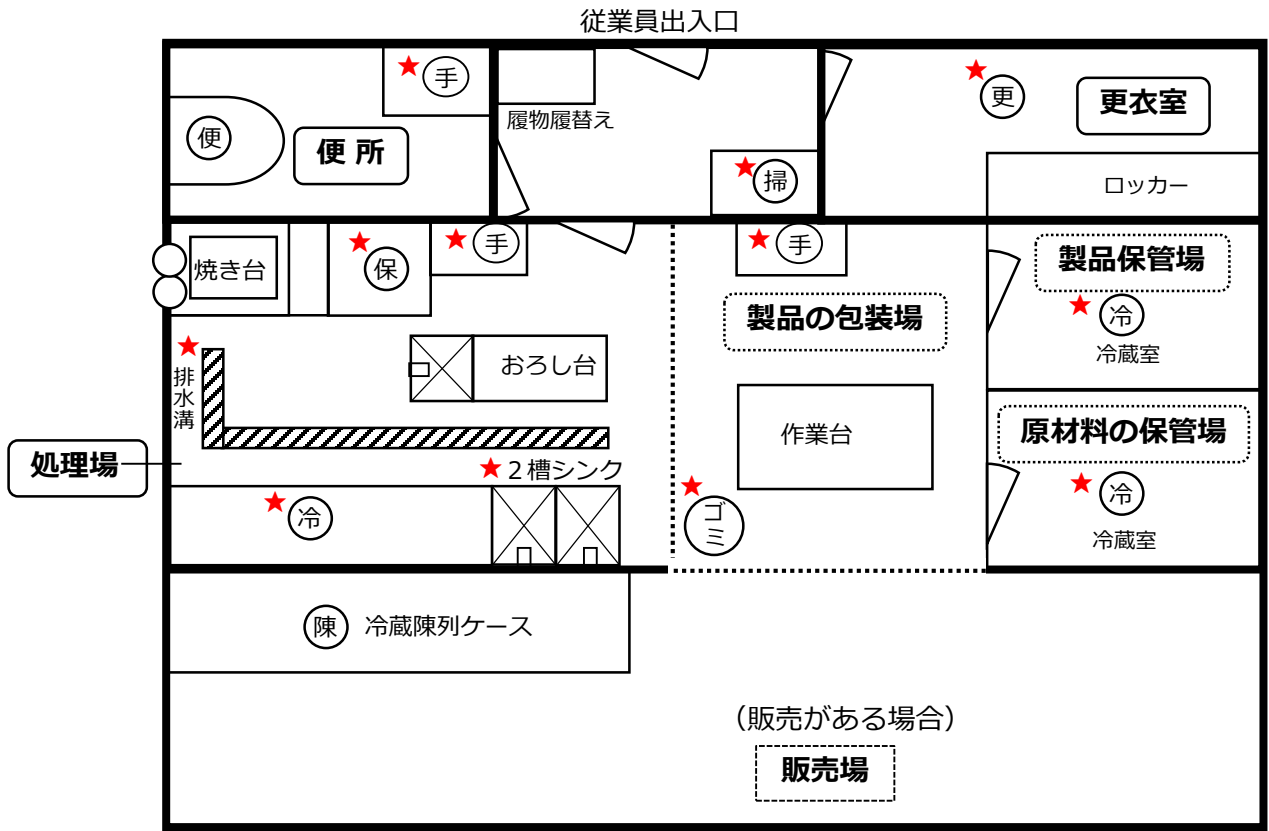
原材料の保管場、処理場、製品の包装場、製品保管場、更衣室、便所
(販売がある場合) 販売場

見取図記号

換気設備：○○ 洗浄設備：☒ 手指洗浄消毒設備：(手) 排気設備：☐
 保管設備：(保) 冷凍冷蔵設備：(冷) 廃棄物処理設備：(ゴミ) 陳列ケース：(陳)
 更衣室：(更) 便所：(便) 清掃道具：(掃) 隔壁区画：—— 区画：.....

※境界が天井から床まで密閉された構造になっているものが隔壁区画です。それ以外の境界は区画です。

【参考図】 ☐ の区域と★の設備は必ず設置



- 処理場内に非接触式(レバー式、センサー式等)の流水で手洗いができる設備が必要です。
- 原材料を保管、処理並びに、製品の包装、保管する部屋又は場所が必要です。
 なお、場所とする場合は、作業区分に応じて区画が必要です。
- 冷蔵庫は電気式で、庫内温度が分かる温度計が必要です。
- 窓や開閉する箇所には、ゴミ、ネズミ、昆虫などが入らないように網戸等を設けてください。
- 更衣室は区画でも認められますが、食品等を汚染させない場所に設置してください。
- この許可を取得した施設では、魚介類を焼く、茹でる等の調理は差し支えありません。
- 油煙が発生する箇所の上部には、排気設備を設置してください。