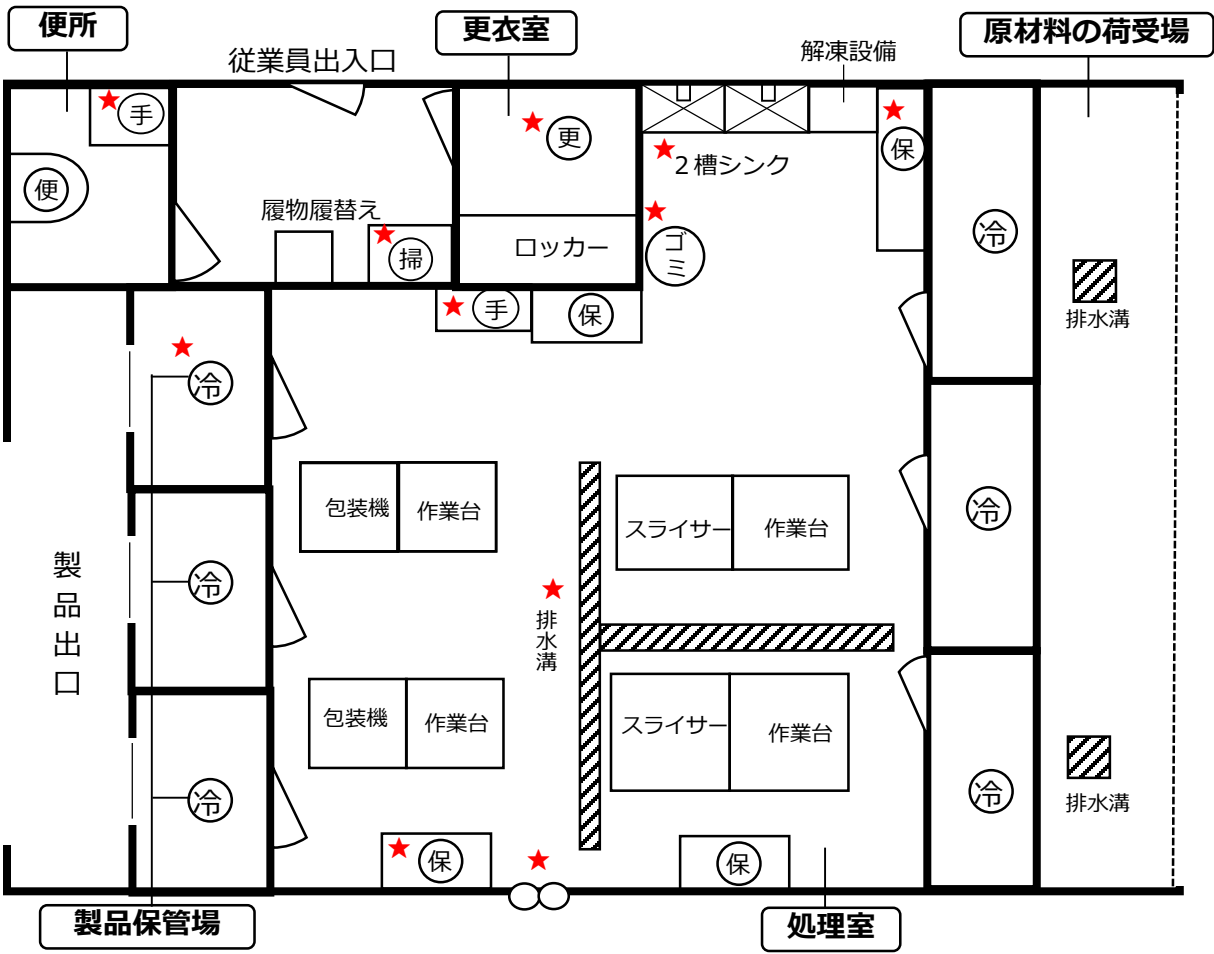


営 業 種 別	食 肉 処 理 業
施 設 の 構 造	原材料の荷受場、製品保管場、処理室、更衣室、便所
見 取 図 記 号	換気設備：○○ 洗浄設備：  手指洗浄消毒設備：(手) 清掃道具：(掃) 保管設備：(保) 冷凍冷蔵設備：(冷) 廃棄物処理設備：(ゴミ) 更衣室：(更) 便所：(便) 隔壁区画：—— 区画：.....

※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



- 処理室内に非接触式(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。
- 製品を冷蔵する場合は、製品が10℃以下で保管できる冷蔵設備が必要です。
また、製品を冷凍する場合は、製品が-15℃以下に保管できる冷凍設備が必要です。
- 冷蔵庫、冷凍庫は電気式で、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。