

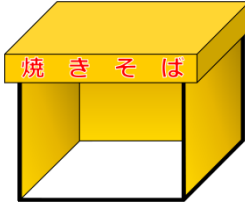
臨時営業施設のイメージ

廃棄物容器



施設内を衛生的に保つために、食品残渣や不要なごみなどを捨てるためのフタ付きのゴミ箱を設置してください。

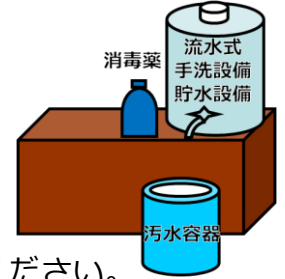
施設



食品や器具、容器が風雨で汚染されないよう、会場や設置場所、当日の天候を勘案して天井+3方向を覆う等の対応が必要です。

給水・洗浄設備

器具類や従事者の手洗いなど、営業日に使用するために十分な量の飲用に適する水を貯めておくための貯水設備（給水タンク等）を備えてください。



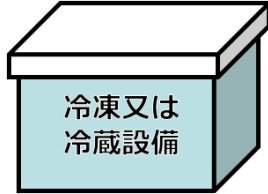
手洗い用の消毒薬を使いやすいところに設置し、併せて水が周囲を汚染しないように、汚水容器などを備えましょう。

使用する水は基本的に水道水を使用し、営業日に汲みましょう。

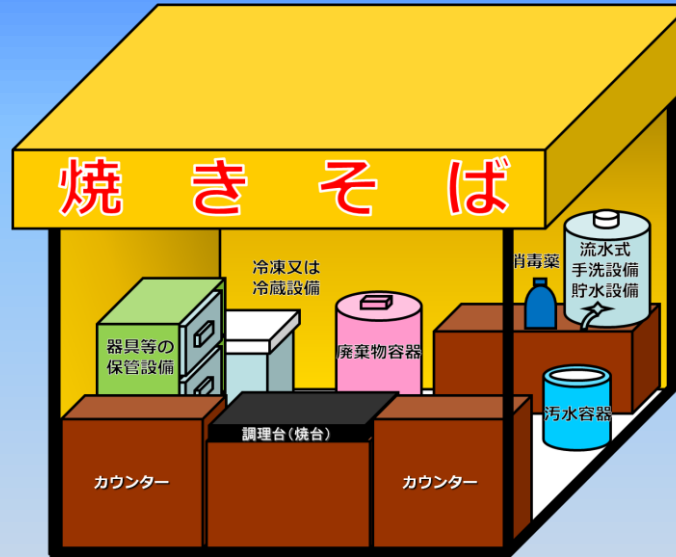
※やむを得ず水道水以外の水を使用する場合は、水質検査により飲用に適することを確認する必要があります。

冷凍又は冷蔵設備

冷凍・冷蔵保管が必要な原材料を使用する場合、準備する原材料の量に応じた十分な容量・機能を備えた保管設備（クーラーボックス、機械式orガス式冷蔵庫など）を設置してください。



内部の温度を測定するため、温度計の設置も必要です。

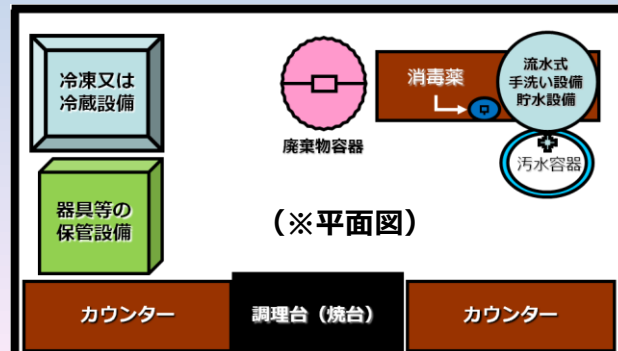
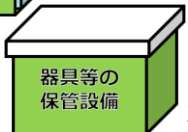


器具等の保管設備

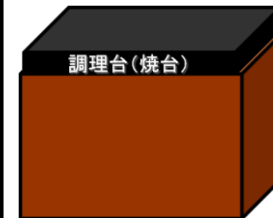


器具や容器包装が衛生的に保管できるように、衣装ケースなどの保管設備を設置してください。

器具や容器包装自体もホコリや塵で汚れないように、覆いをするなど工夫をしましょう。



調理台



当日提供する食品の種類や調理工程に応じて、食品の中心部まで十分な加熱が可能な加熱調理器具などを設置してください。