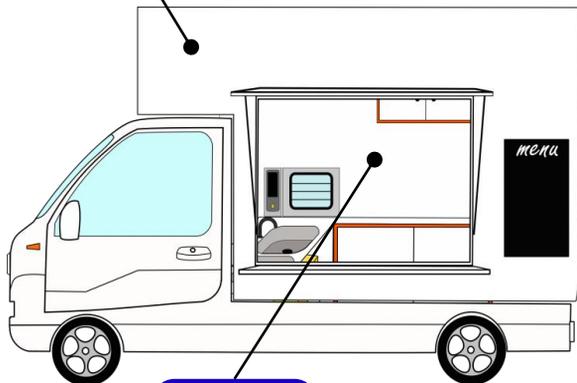


# 自動車による飲食店営業の施設設備のイメージ

## 営業車のイメージ

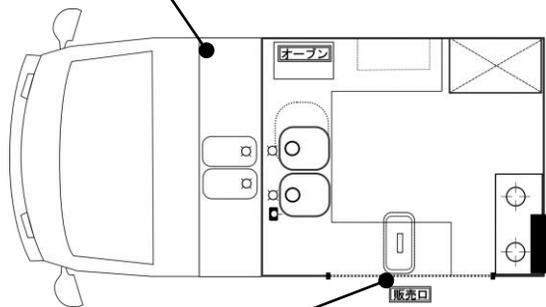
### 構造

屋根・外壁は金属製等の不浸透性又は耐水性の構造。ほこりや昆虫等の侵入を防止できる構造。



### 運転席との区画

壁、板等を固定し、食品を取扱う場所と運転席とを区画する。



### 採光換気

十分な明るさ・換気を保つ構造（照明、換気扇など）。

### 運転席との区画

販売面は外部からの汚染を防止するため、窓等で区画する。

## 施設内のイメージ

### 設備の固定

冷蔵・冷凍設備、保管設備、手洗・洗浄設備、貯水・汚水槽など移動させる必要のない設備は転倒等しないよう固定する。

器具、容器などを衛生的に保管する設備（戸棚、収納ボックスなど）。

### 保管設備

器具等の洗浄専用のシンク

### 洗浄設備

清潔な調理台

### 調理台

### 冷蔵設備

### 冷凍設備

見やすい場所に温度計を設置する。機械式の設備の設置が望ましい。

### 貯水槽

ステンレス、合成樹脂等の貯水槽。十分な容量を確保する。

### 構造

不浸透性又は耐水性の床。内壁・床面は平滑で清掃しやすいこと。

### 廃棄物容器

ステンレス、合成樹脂等の耐水性の蓋付の廃棄物容器。

### 消毒薬

逆性石鹼やアルコールなどのポンプ式・噴霧式の消毒薬。

### 手洗設備

貯水槽と蛇口を直結した流水式の手洗シンク（※）  
※洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造

### 汚水槽

ステンレス、合成樹脂等の汚水槽。十分な容量を確保する。蓋付など、汚水が逆流・漏出しにくい構造。