

※1手洗設備 手洗い設備の水洗は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造(レバー式やセンサー式など)であること。大きさの規定はないが、十分に手洗いができる大き さが望ましい。

※2シンク 使用目的に応じた大きさ及び個数の洗浄設備を有すること。

※3冷蔵設備 電気式冷蔵庫で、温度計を備え、温度確認できることが望ましい(原材料を種 類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる設備)。

※4運転席 運転席と食品を取り扱う場所とは区画があること。

※5ゴミ箱 汚液及び汚臭が漏れない構造であること。蓋付きのものが望ましい。