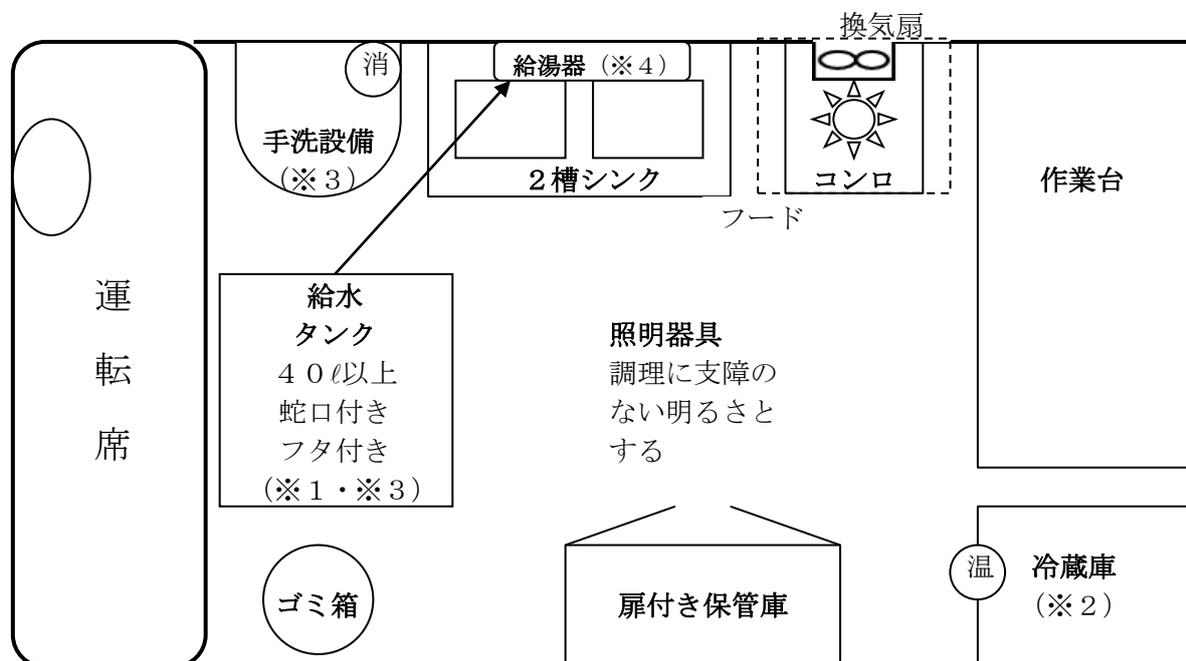


飲食店営業（自動車） 【参考図】



ドア・受け渡し窓等（※5）

（※1）

- ・簡易な調理のみ行う場合は40ℓ以上，2工程程度又は複数品目を取り扱う場合は80ℓ以上，食器を繰り返し使用するなど大量の水を要する場合は，200ℓ以上とする。
- ・シンク下部等に排水タンクを設置すること。

（※2）

- ・保存基準（10℃以下）のある食品（例：生肉，食肉製品，牛乳等生鮮食品）を保存する場合は電気式冷蔵庫を備え，保存基準以下の温度で保管すること。但し，保存基準のない食品の保存は，クーラーボックスの利用も可。

（※3）

- ・手洗い器の蛇口は再汚染の少ないもの（レバー式等）とする。
（給水タンクを利用する場合の詳細は裏面）

（※4）

- ・殺菌設備として給湯器（電気ポット、薬剤消毒等）を備える。

（※5）

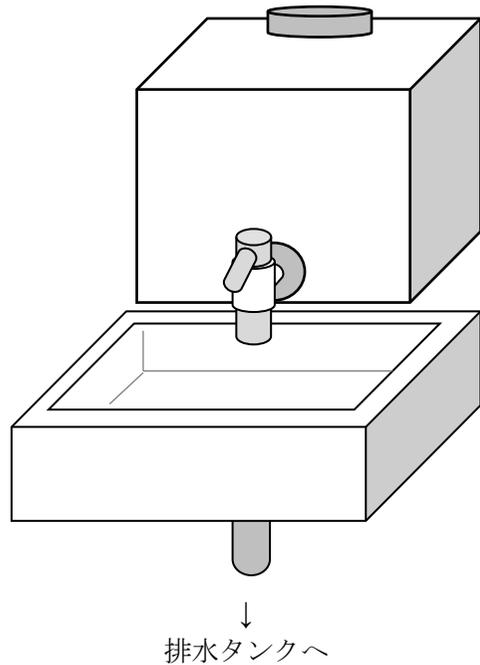
- ・営業中はドア・窓等を閉じて調理を行うこと。（網戸などで防虫対策を行っている場合は除く。）

給水タンクを設置する場合の手洗い器

上置き式（重力による滴下）

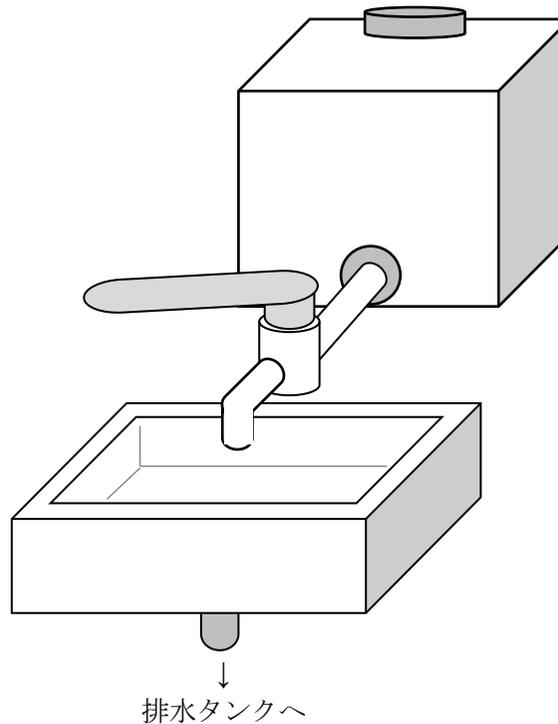
手洗い器の真上に
タンクを設置し直接給水

**タンクのコック可
（レバー式が望ましい）**



タンクを手洗い器の近くに
置けない場合
タンクにホース等をつなぎ給水

レバー式



下置き式（電動による滴下）

手洗い器の下に
タンクを設置し
電動ポンプで給水

レバー式

