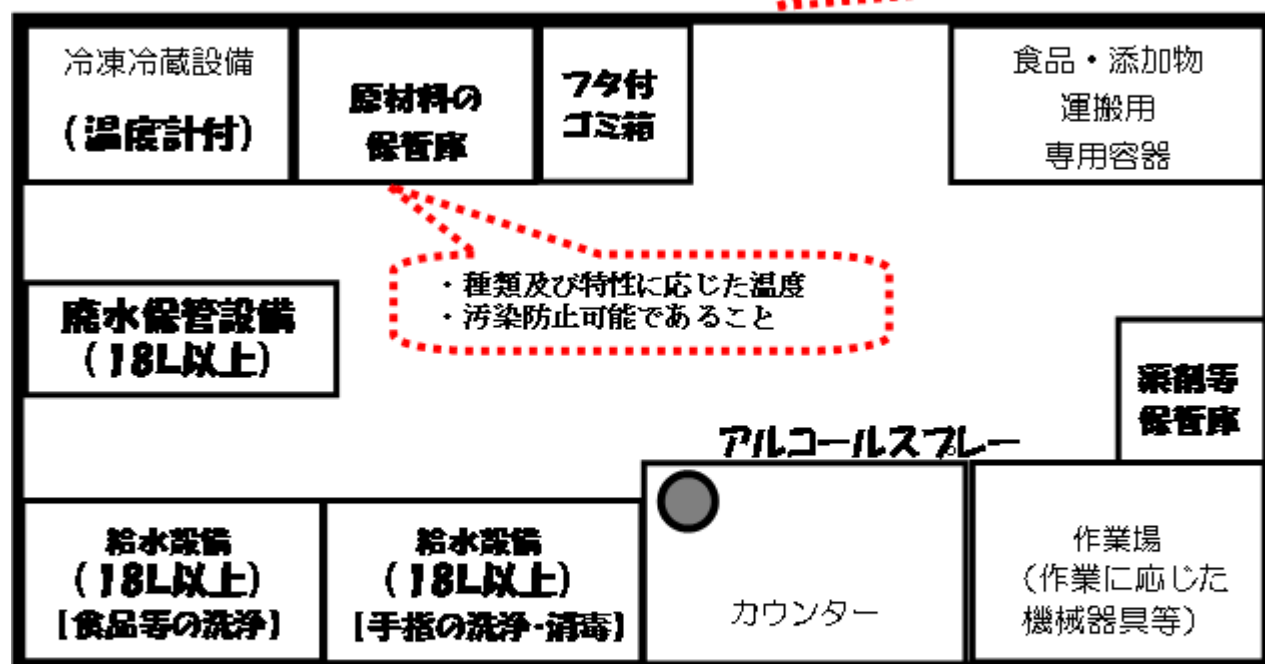


- ・食品等を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること
- ・十分な広さを有すること
- ・十分な明るさを有すること



食品衛生上支障がない場合には、「手指の洗浄・消毒」と兼用できる

機械器具等は、

- ・適正に洗浄、保守及び点検を行うことができる構造
- ・耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なもの
- ・組立式の場合は、分解及び清掃しやすい構造のもの