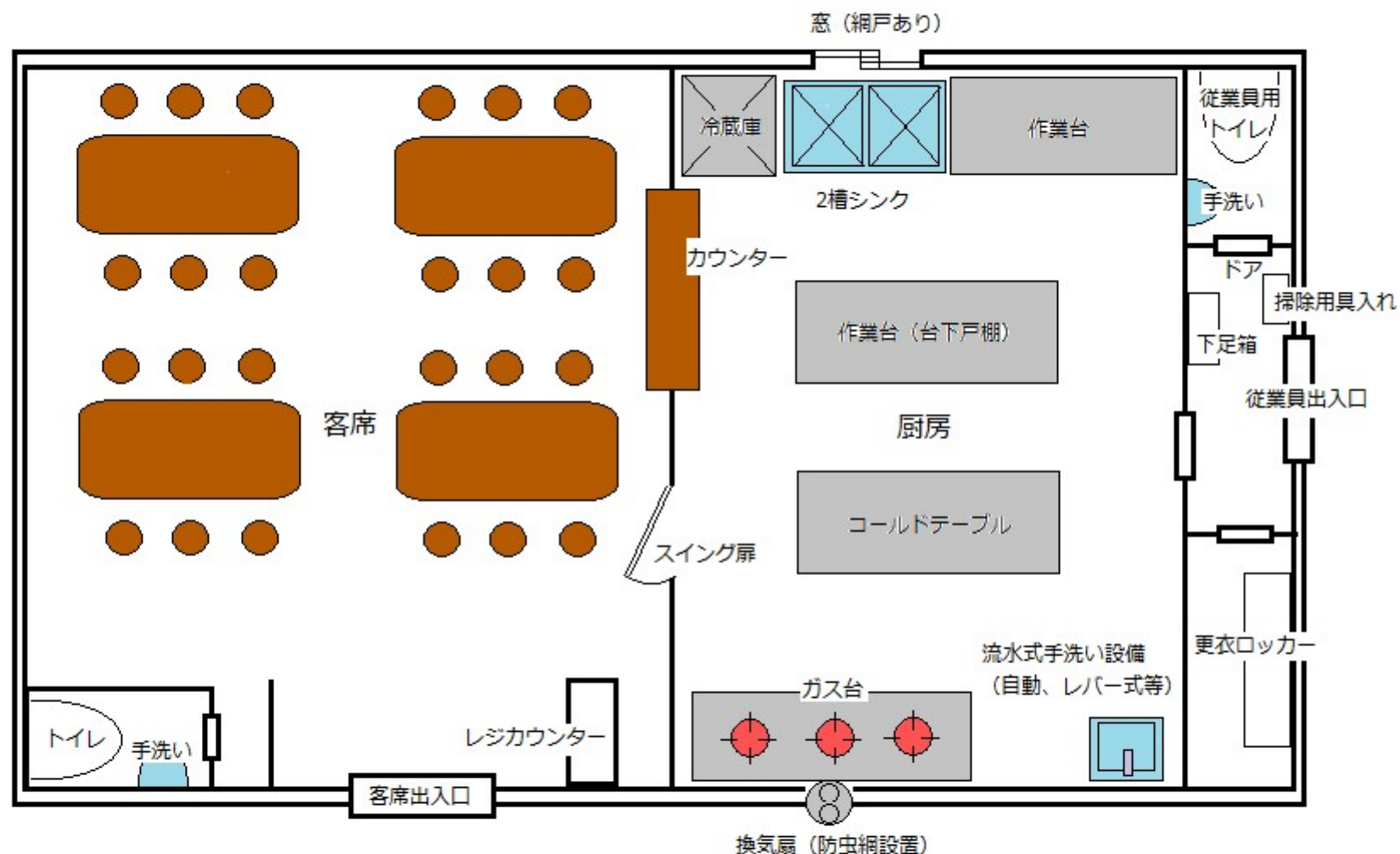


参考：飲食店営業（一定の区画（カウンター））の一例



- ・ 厨房内の窓や換気扇等の開閉する箇所には、ネズミ、昆虫等が侵入できないように網戸等を設置してください。
- ・ 厨房内の床、壁は、必要に応じて不浸透性の材質にしてください。
- ・ 厨房には、天井を設けてください。
- ・ 厨房内の手洗いは、洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造（自動水栓、レバー式、足踏み式等）にしてください。
- ・ 従業員が常時利用可能なトイレ及びトイレ専用手洗いを設けてください。