

2025年4月の法改正により 建築実務が大きく変わります！

2024年11月に創立25周年を迎えた日本ERI株式会社はリーディングカンパニーとして、高い技術力と厚い信頼で皆様の期待に応えるサービスをこれからも提供しつづけます。

1 省エネ基準適合義務化

	非住宅	住宅
大規模 (2,000㎡～)	適合義務 【2019年～】	適合義務化 【2025年4月～】
中規模 (300～2,000㎡)	適合義務 【2021年～】	
小規模 (～300㎡)		

2 木造建築物の構造審査省略制度の縮小

階数	延床面積 ～200㎡	延床面積 200～500㎡
2階建	構造審査の義務化【2025年4月～】	
平屋	審査省略	



◀法改正のご案内



『法改正も**ERI**に聞いてみよう！』

日本ERI株式会社 千葉支店

☎ 043-203-8551 千葉市中央区新町3-13

tanico

HACCPの概念に準拠した管理施設の トータルコンサルタントをご提案します

■ 加熱機器



スチームコンベクションオーブン
TGSC-A10DCR

■ 消毒・保管機器



熱風食器消毒保管庫
THDE-10AS

■ 洗浄機器



食器洗浄機
TDWG-6DR

タニコー

検索

■ 消毒・保管機器

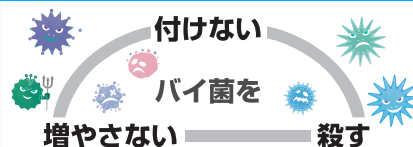


包丁マナ板殺菌庫 TNS-A60TF



庫内イメージ

食中毒予防の3原則



■ 付けない 原材料は清潔な物を使用。施設・設備は清潔に保ち、調理・加工は清潔な器具を使用し、清潔な従事者により食品を取り扱う。

■ 増やさない 調理・加工は迅速に行い、計画的な仕入れ・仕入れ先出しを行い、設備の能力に応じた調理・加工をする。また、冷却をして細菌の活動を抑える。

■ 殺す 加熱・消毒をして菌を死滅させる。

■ 業務用厨房機器の企画・設計・製造・販売・施工まで、全国90以上のネットワークでご相談承ります。お気軽にご相談ください。

タニコー株式会社

本社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20

柏営業所 ☎ 04-7197-2662

〒277-0872 千葉県柏市十倉二 538-5