（別紙）

１　営業所の案内図又は地図　　２　営業設備の構造を記載した図面

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

３　施設の大要

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | 適否 |
|  | １　建物 | ☑テント　　□木造　　□コンテナ　　□その他(　　　　　　) |  |
| ２　面積 | ☑施設　　　　　　　　㎡ |  |
| ３　構造 | ☑屋根　　☑側壁　　☑背面 |  |
| ４　採光 | □照明　□採光 |  |
| ５　手洗設備 | ☑手洗い設備　　☑消毒液 |  |
| ６　洗浄設備 | （必要に応じ）□洗浄設備 |  |
| ７　保管設備 | ☑食品用　　☑器具容器用 |  |
| ８　冷蔵設備 | □冷蔵庫　　□冷凍庫　　□クーラーボックス　　□その他（　　　　）  ☑温度計 |  |
| ９　使用水 | ☑水道水　　□飲用適の水（井戸水，その他　　　　　　）  ☑給水タンク（　　　　L）　　□内容量確認可 |  |
| 10　排水容器 | ☑排水容器 |  |
| 11　廃棄物容器 | ☑蓋付き廃棄物容器 |  |

４　取扱い食品名・調理方法等（仕込み場所も含む）

|  |
| --- |
| （取扱い食品） |
| （調理方法） |
| （仕込み場所） |

５　備考

|  |
| --- |
|  |