

営業施設平面図

- ①テント(三方囲い)
- ②シンク(幅、長さ共に30cm以上)
- ③蛇口付給水タンク
 - ・タンク容量: L × 個 ⇒ 合計 L
 - ・蛇口の構造:レバー式/その他:()
- ④排水タンク
 - ・タンク容量: L × 個 ⇒ 合計 L
- ⑤手洗い用消毒せっけん
- ⑥消毒設備(消毒用エタノール等)
- ⑦クーラーボックス+温度計
- ⑧ふた付きゴミ箱
- ⑨保管設備(原材料等を衛生的に保管できるもの)

	提供品目	露店内での調理の工程※
1		
2		
3		

※食材の仕込み(味付け・カット・混合等)の有無、調理(焼く・煮る・炒める)の手順がわかるよう記載