

営業施設平面図

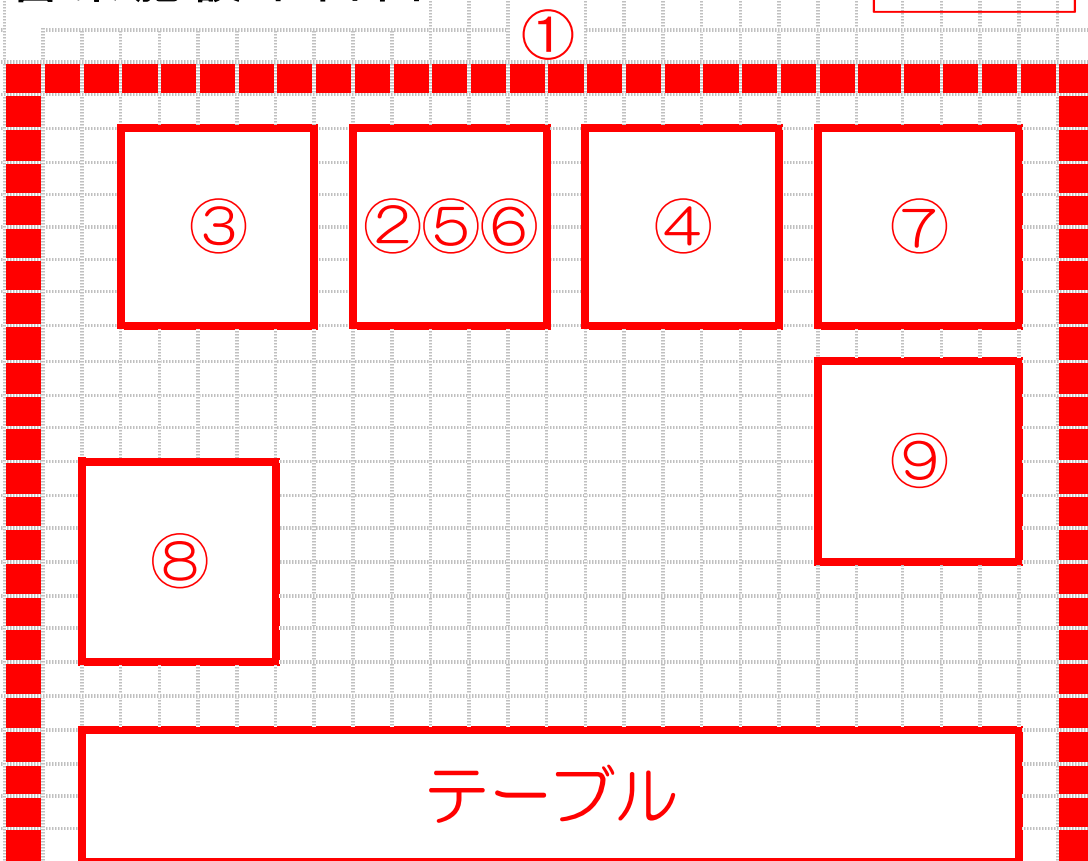
- ①テント(三方囲い)
- ②シンク(幅、長さ共に30cm以上)
- ③蛇口付給水タンク
 - ・タンク容量: L × 個 ⇒ 合計 L
 - ・蛇口の構造:レバー式/コック式/その他()
 - 水栓は定期的に洗浄・消毒し衛生的に管理する(再汚染防止構造でない場合)
- ④排水タンク
 - ・タンク容量: L × 個 ⇒ 合計 L
- ⑤手洗い用消毒せっけん
- ⑥消毒設備(消毒用エタノール等)
- ⑦クーラーボックス+温度計
- ⑧ふた付きゴミ箱
- ⑨保管設備(原材料等を衛生的に保管できるもの)

	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

営業施設平面図

記入例



- 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: 40 L × 2 個 ⇒ 合計 80 L
 - ・蛇口の構造: レバー式 / コック式 / その他: ()
 - 水栓は定期的に洗浄・消毒し衛生的に管理する(再汚染防止構造でない場合)
- ④排水タンク
 - ・タンク容量: 40 L × 2 個 ⇒ 合計 80 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 やきそば	①野菜をカット ②肉、野菜、麺を炒めて味付け
2 おでん	①飲食店でカット、煮込み ②露店であたため
3 かき氷	①市販の氷を削る ②市販のシロップをかける

いずれか
1品目を提供

※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