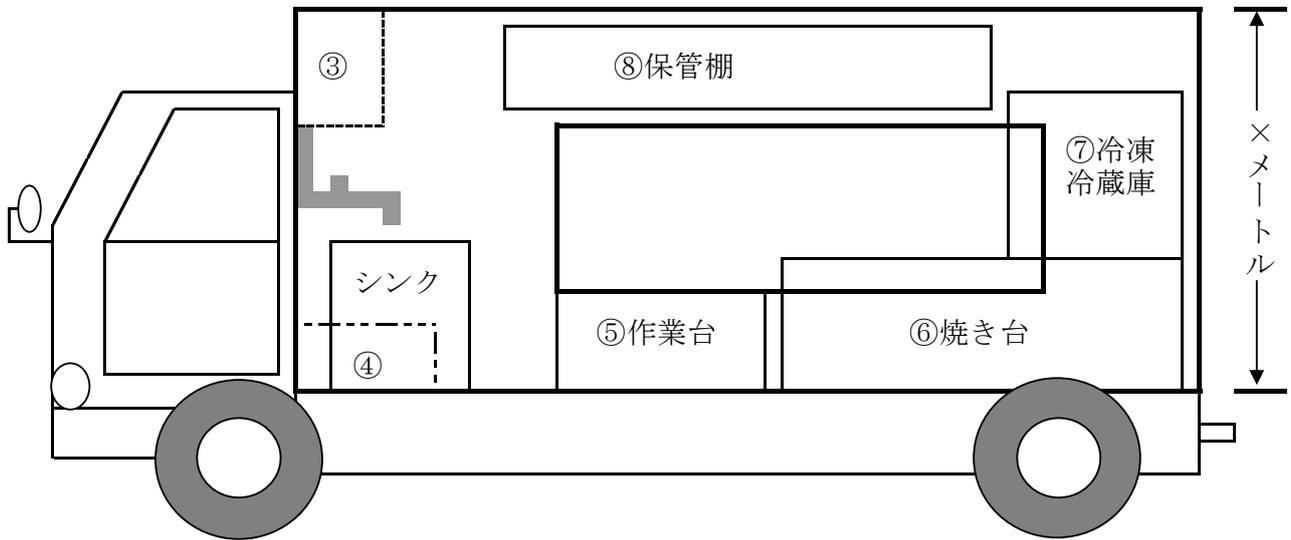
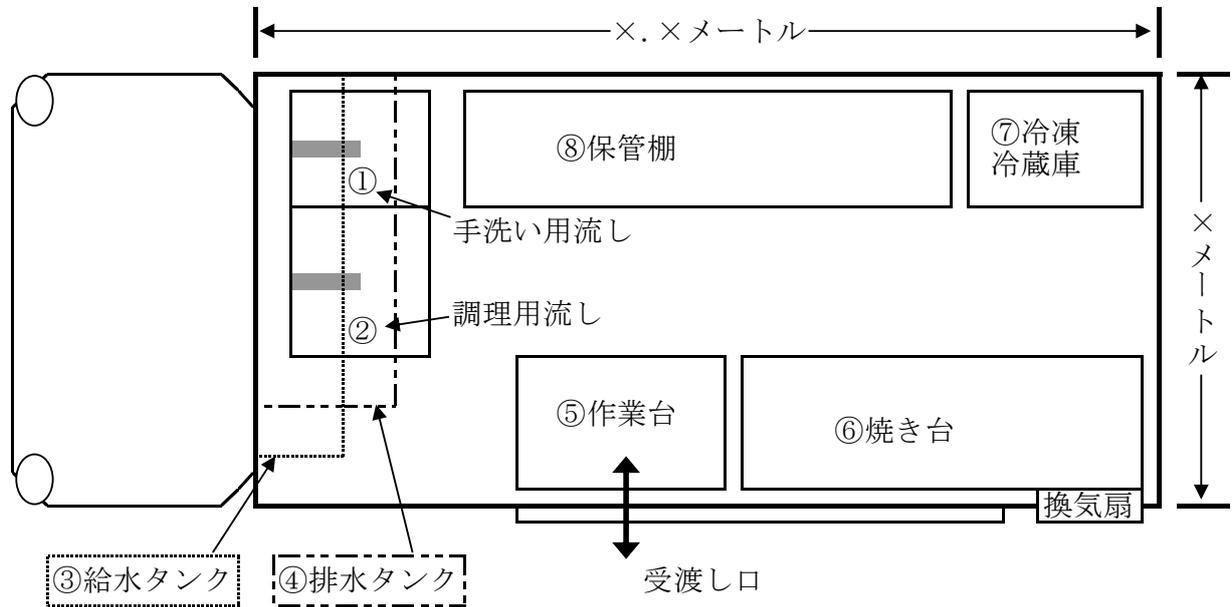


施設の平面図・設備器具配置 <例>

左側から見た図



上から見た図



提供食品：たこ焼き・たい焼き

設備器具調書

番号	設備器具の名称	数量	大きさ (cm)			備考
			幅	奥行	高さ	
1	手洗い用流し※	1	〇〇	〇〇	〇〇	ステンレス
2	調理用流し	1	〇〇	〇〇	〇〇	ステンレス
3	給水タンク	1	〇〇	〇〇	〇〇	〇リットル
4	排水タンク	1	〇〇	〇〇	〇〇	〇リットル
5	作業台	1	〇〇	〇〇	〇〇	ステンレス
6	焼き台	1	〇〇	〇〇	〇〇	
7	冷凍冷蔵庫	1	〇〇	〇〇	〇〇	
8	保管棚	1	〇〇	〇〇	〇〇	木

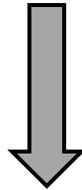
※ 手洗いの水栓は再汚染防止できる構造であること。

※※ 同内容の記載が別にある場合は、この様式の限りではありません。

取扱品目

番号	品名	下処理	営業室(自動車)での調理加工工程 (原則、加熱・成形程度とする)	備考
例	焼き鳥	有・○無	焼く	串刺し済み冷凍焼き鳥を仕入れ
		有・ 無		

このうち、1～2品目を提供する。



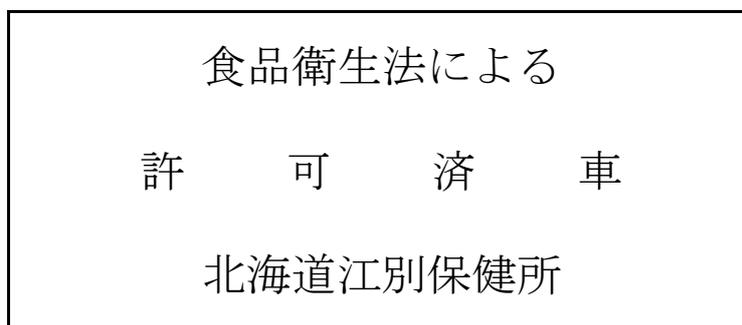
下処理「有」の場合

下処理施設

施設の名称	
施設の所在地	
備考	

※ 自動車営業に当たっての留意事項

自動車の側面等に見やすい場所に次の表示を掲げてください。



- (注) 1 色は、地色の反対色とすること。
2 大きさは、たて30cm以上、よこ40cm以上とすること。