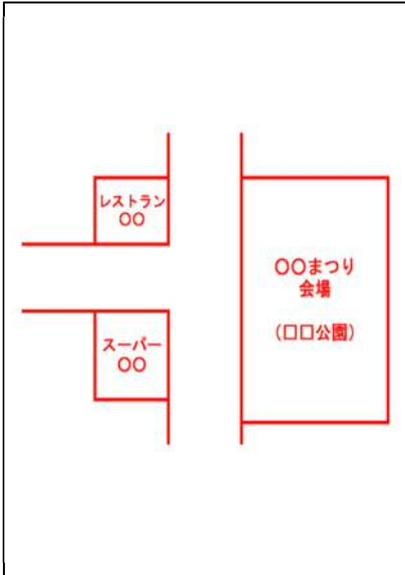


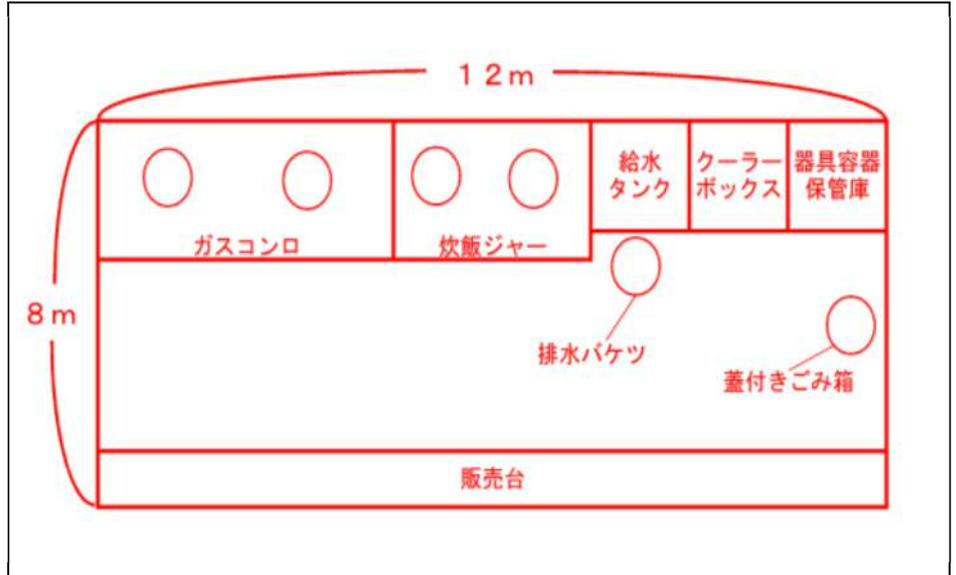
(記入例)

(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 施設の概要

		適否
1 建物	<input checked="" type="checkbox"/> テント <input type="checkbox"/> 木造 <input type="checkbox"/> コンテナ <input type="checkbox"/> その他( )	
2 面積	<input checked="" type="checkbox"/> 施設 96 m <sup>2</sup>	
3 構造	<input checked="" type="checkbox"/> 屋根 <input checked="" type="checkbox"/> 側壁 <input checked="" type="checkbox"/> 背面	
4 採光	<input type="checkbox"/> 照明 <input checked="" type="checkbox"/> 採光	
5 手洗設備	<input checked="" type="checkbox"/> 手洗い設備 <input checked="" type="checkbox"/> 消毒液	
6 洗浄設備	(必要に応じ) <input type="checkbox"/> 洗浄設備	
7 保管設備	<input checked="" type="checkbox"/> 食品用 <input checked="" type="checkbox"/> 器具容器用	
8 冷蔵設備	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫 <input type="checkbox"/> 冷凍庫 <input checked="" type="checkbox"/> クーラーボックス <input type="checkbox"/> その他( ) <input checked="" type="checkbox"/> 温度計	
9 使用水	<input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 飲用適の水(井戸水, その他) <input checked="" type="checkbox"/> 給水タンク(80 L) <input checked="" type="checkbox"/> 内容量確認可	
10 排水容器	<input checked="" type="checkbox"/> 排水容器	
11 廃棄物容器	<input checked="" type="checkbox"/> 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)	カレー
(調理方法)	白米 → 仕込み場所で炊飯, 提供直前までジャーにて保温 カレールー → 仕込み場所で調理, 提供直前まで加熱保温
(仕込み場所)	レストラン太郎 (鹿児島県〇〇市〇〇町1丁目〇番〇号)

5 備考