

(図面添付書類)

施設設備確認表（臨時）

※ 該当する事項を○で囲むか、空欄に必要な事項を記入してください

1	建築様式	テント / 建物内（ 特設ブース ・ 固定施設 ・ プレハブ ） / その他（ ）
2	面積	調理場（ ）㎡ 販売店舗（ ）㎡
3	調理場、店舗と客席との区画	三方幕 / 販売台 / ドア / 引戸 / その他（ ）
4	床	アスファルト / フロアー（樹脂材） / コンクリート / 土間 / その他（ ）
5	天井	テント / 建物内（ 新建材 ・ トタン ・ プレハブ ）
6	採光照明	自然採光 / 照明灯（ W・lm 個）
7	換気及び通風	自然換気 / 換気扇
8	調理方法	ガス器具（ ） / 電気器具（ ） / 木炭
9	洗浄設備または手洗い設備	ポリタンク（ ）個 × 容量（ ）ℓ =（ ）ℓ シンク（ ）槽、蛇口（ ）口 ペーパータオル
10	手洗い薬品	ハンドソープ / 逆性石けん / その他（ ）
11	使用水	水道水 / 井戸水（1年以内に実施した水質検査成績書の写しを添付してください）
12	排水	バケツ / 下水道
13	調理器具の消毒（調理前後確認）	薬品 [アルコール / その他（ ）] / 煮沸 / その他（ ）
14	まな板（必要時のみ記入）	合成樹脂 / 合成ゴム / 木製 / その他（ ）
15	保管設備	冷蔵冷凍庫 / 保冷材入りクーラーボックス / 保冷材入発泡スチロール / その他（ ）
16	ゴミ容器	ポリ容器（ ふた有 ・ ふた無 ） / 金属容器 / ゴミ袋 その他（ ）
17	トイレ	借用 / 自己所有トイレ
18	作業着	エプロン / 専用ユニフォーム / 白衣 / その他（ ）
19	その他	