

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 () m ² 販売店舗 () m ²
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	シンク () 槽、蛇口 () 口 ポリタンク () 個、容量 () ℓ 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 / 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	