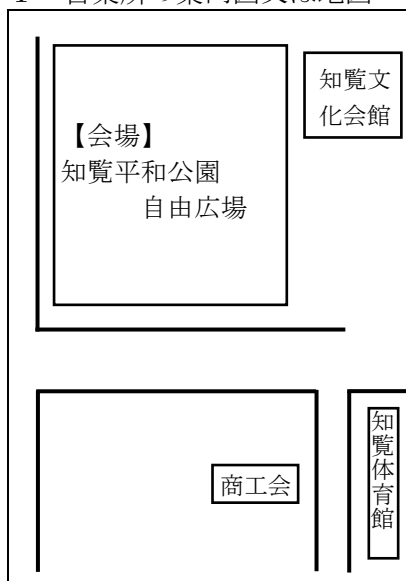
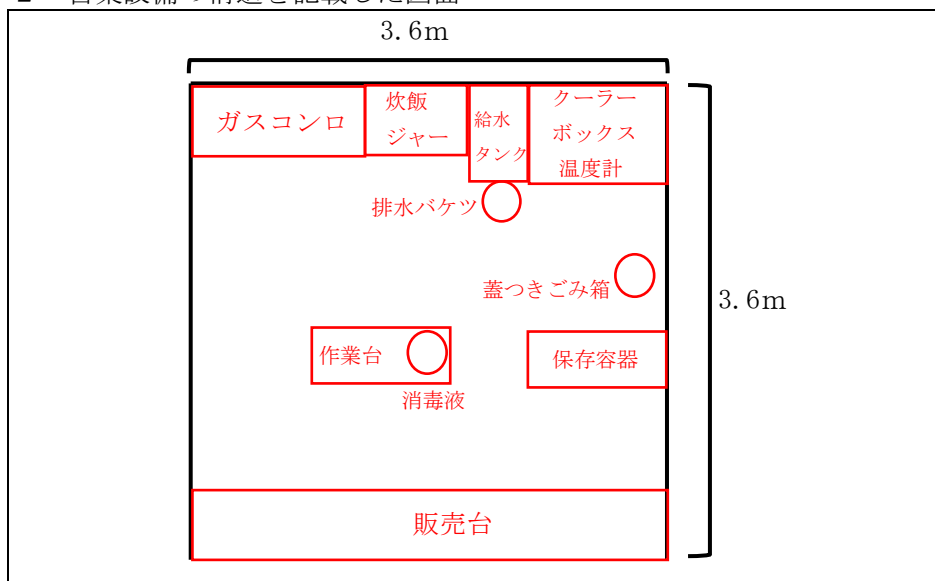


1 営業所の案内図又は地図



2 営業設備の構造を記載した図面



3 施設の大要

		適否
1 建物	☒ テント ☐ 木造 ☐ コンテナ ☐ その他()	
2 面積	☒ 施設 12.96 m ²	
3 構造	☒ 屋根 ☒ 側壁 ☒ 背面	
4 採光	☐ 照明 ☒ 採光	
5 手洗設備	☒ 手洗い設備 ☒ 消毒液	
6 洗浄設備	(必要に応じ) ☐ 洗浄設備	
7 保管設備	☒ 食品用 ☒ 器具容器用	
8 冷蔵設備	☐ 冷蔵庫 ☐ 冷凍庫 ☒ クーラーボックス ☐ その他() ☒ 温度計	
9 使用水	☒ 水道水 ☐ 飲用適の水(井戸水, その他 ミネラルウォーター) ☒ 給水タンク(80L) ☒ 内容量確認可	
10 排水容器	☒ 排水容器	
11 廃棄物容器	☒ 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(南九州市●●町●●番地)

5 備考

--