

締切：8月29日（金）

調理場設備概要書

設備概要チェックリスト

防火管理設備	☐ 消火器 ※飲食用火気器具や発電機を使用する場合にチェック ☐ 劣化や異常、使用期限が切れていないか点検した。		
廃棄物保管設備	☐ ふた付きのゴミ箱		
冷蔵・冷凍設備	☐ クーラーボックス、その他() ☐ 温度計		
手洗い・洗浄設備	☐ 給水容器(蛇口付)18ℓ以上 ☐ 排水容器(シンク)15ℓ以上 ☐ 液体せっけん ☐ 消毒液 設備について、チェックリストで確認をお願いします。		
食器の利用方法	☐ 使い捨て容器	直接	手袋
使用水	上水道 ・ 井戸水 (年 月 日 検査済)		
原材料の仕込場所 ※仕込みをする場合	施設名 () 所在地 () ※家庭での仕込みは原則不可		

出店時の調理場所の平面図

給水
容器

排水
容器

せっけん
消毒液
ペーパータオル

クーラー
ボックス

消火器

コンロ

ゴミ箱

販売テーブル

販売テーブル

販売テーブル

※平面図には下記の衛生設備等を記入

手洗い・洗浄設備

1. 給水容器／蛇口

2. 排水容器／シンク

3. 液体せっけん

4. 消毒液

5. ペーパータオル

6. 消火器

7. 冷蔵／冷凍設備（温度計）

8. ゴミ箱（ふた付き）