

調理場設備概要書記載例

1 設備概要

防火管理設備	☒ 消火器 ※熱源等(電気・ガス・発電機等)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(18ℓ以上)/シンク ☒ 液体せっけん		
食器の利用方法	☒ 使い捨て容器	直接食品に触れる場合	☒ 使い捨て手袋
使用水	上水道・井戸水(年 月 日 検査済)		
原材料の仕込み場所 ※仕込みをする場合	施設名(●●●●●●●●)所在地(旭市二の●●●●●●) ※家庭での仕込みは原則不可		

2 出店時の調理場所の平面図

販売台 鉄板 ゴミ箱 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	※平面図には下記の衛生設備等を記入 手洗い・洗浄設備 1.給水タンク／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.冷蔵・冷凍設備(温度計) 7.蓋つきゴミ箱
---	---