

締切：8月31日（月）

調理場設備概要書

設備について、チェックリストで確認をお願いします。

設備概要チェックリスト

防火管理設備	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> ふた付きのゴミ箱		
冷蔵・冷凍設備	<input type="checkbox"/> クーラーボックス、その他() <input type="checkbox"/> 温度計		
手洗い・洗浄設備	<input type="checkbox"/> 給水容器(蛇口付)180以上 <input type="checkbox"/> 排水容器(180以上)/シンク <input type="checkbox"/> 液体せっけん	<input type="checkbox"/> 消毒液 <input type="checkbox"/> ペーパータオル	
食器の利用方法	<input type="checkbox"/> 使い捨て容器	直接食品に触れる場合	<input type="checkbox"/> 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

