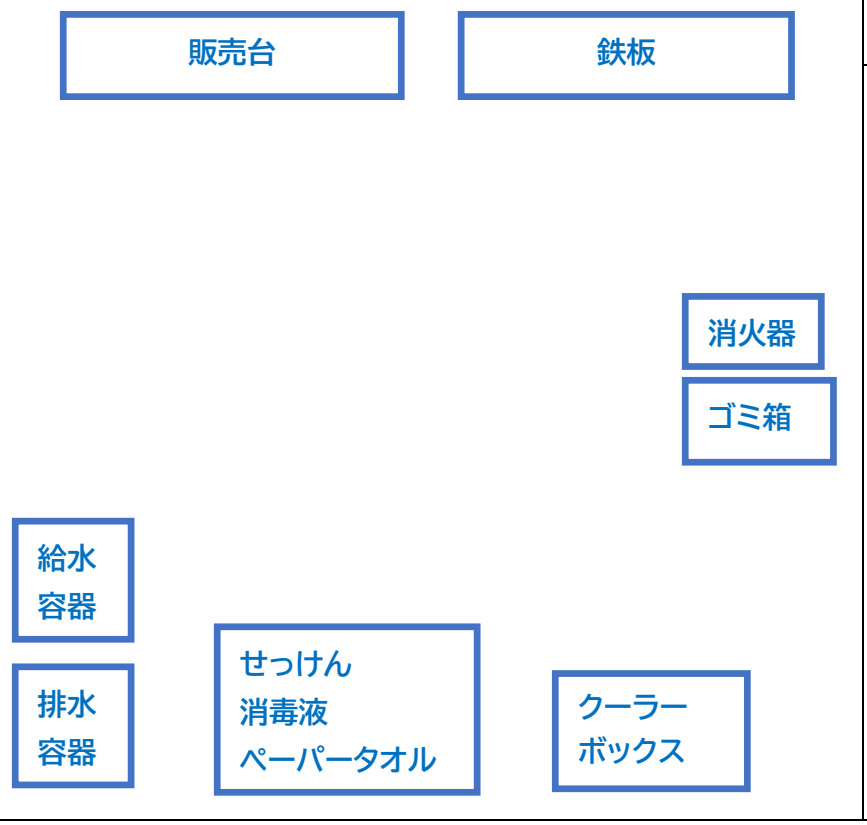
調理場設備概要書記載例

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	☑ 消毒液 ☑ ペーパータオル	
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(　旭市ニの●●●●　) ※家庭での仕込みは原則不可		

設備について、チェックリストで確認をお願いします。

2　出店時の調理場所の平面図



※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
8. 消火器