|  |  |
| --- | --- |
| 事業所名（又は氏名） |  |

【注意事項】

|  |
| --- |
| ・別紙「地域行事における食品の調理提供に関する衛生管理」内「４.施設設備に関する遵守事項」を必ずご一読の上、設備器具の記載漏れが無いように備品配置を図示して下さい。  ・⑤食品・食器・器具類保管設備、⑥冷蔵設備、⑦給水設備（40L以上）、⑧洗浄設備、⑨手洗い設備、⑩殺菌設備（アルコール消毒スプレー等）、⑪廃棄物容器（不浸透性・ふた付き）につきましては必ず記載の上、各自ご準備ください。  ・火気を使用される方は「●」印で消火器（粉末ＡＢＣ消火器６型以上）の位置を図示して下さい。 |

【開設予定施設平面図】

|  |
| --- |
|  |

**《間口側》**