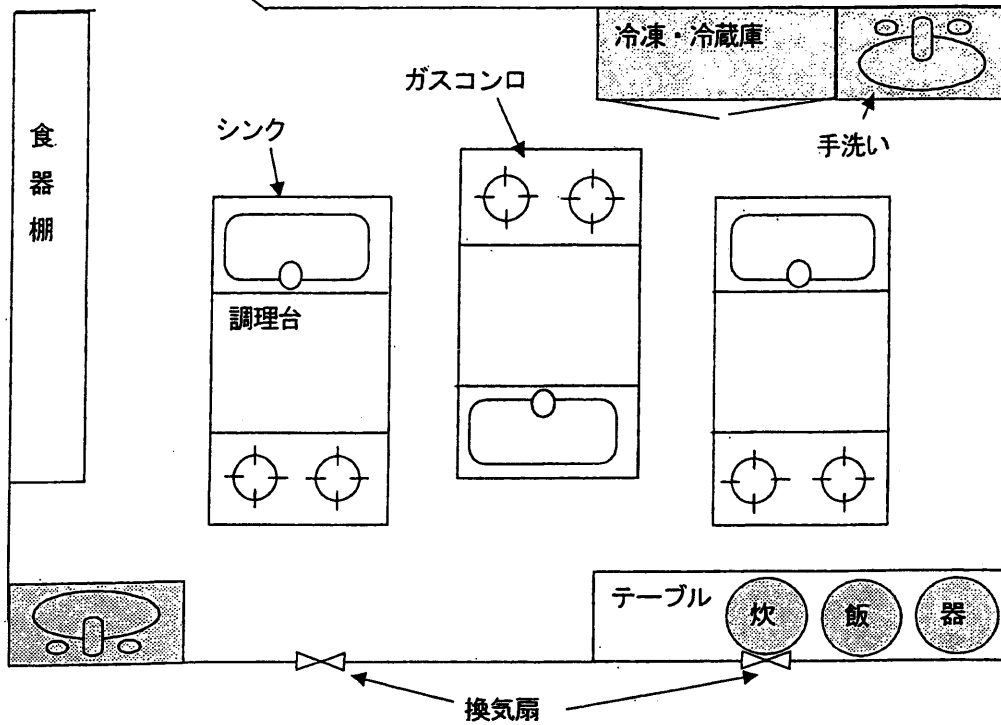
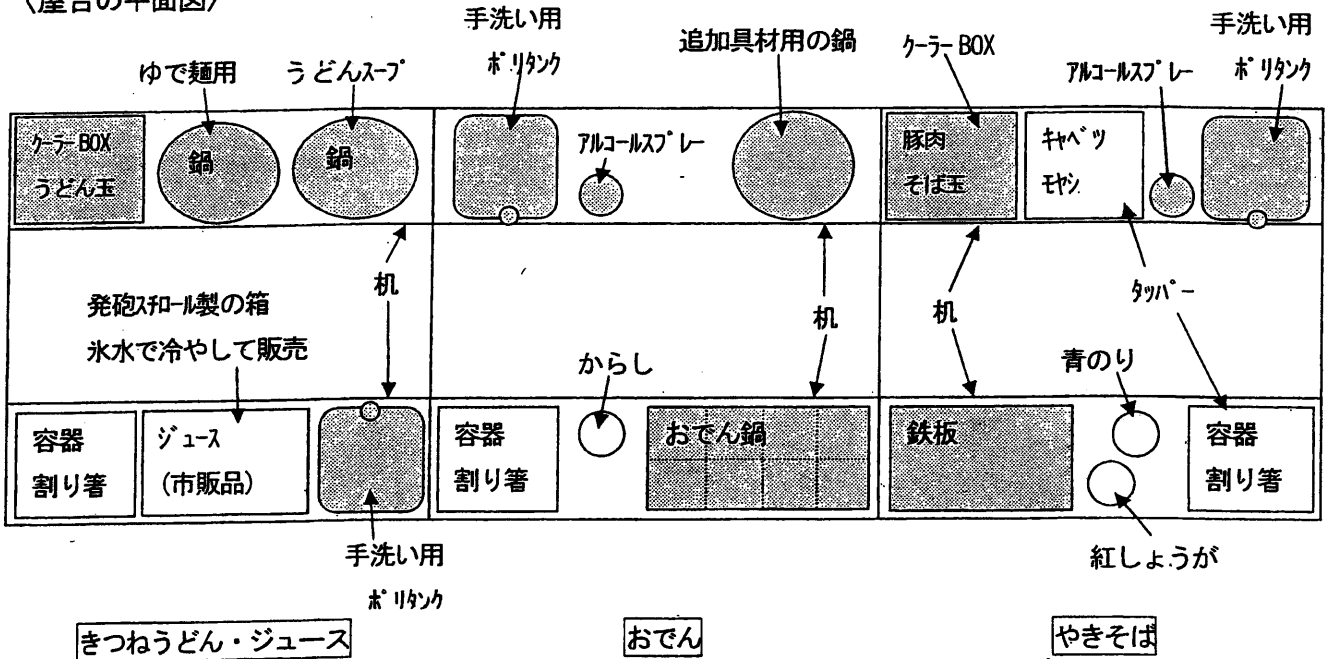


配置図の記載例
 〈調理室の平面図〉



〈屋台の平面図〉



- ※ 手指の洗浄・消毒が可能であることを明示してください。
- ※ 加熱品目を提供する場合は、加熱調理設備を明示してください。
- ※ 食器は使い捨てでない場合は、洗浄設備が必要になります。
- ※ 要冷蔵の食材（肉、ソーセージ、生めん、ちくわ等の練り製品）、要冷凍の食材（冷凍食品等）を使用する場合は、冷蔵設備が必要になります。
- ※ 器具、食品、食器を地面に直置きしないよう、机等が必要になります。
- ※ 屋外では、ほこり・雨よけとして、テント・パラソル等が必要になります。