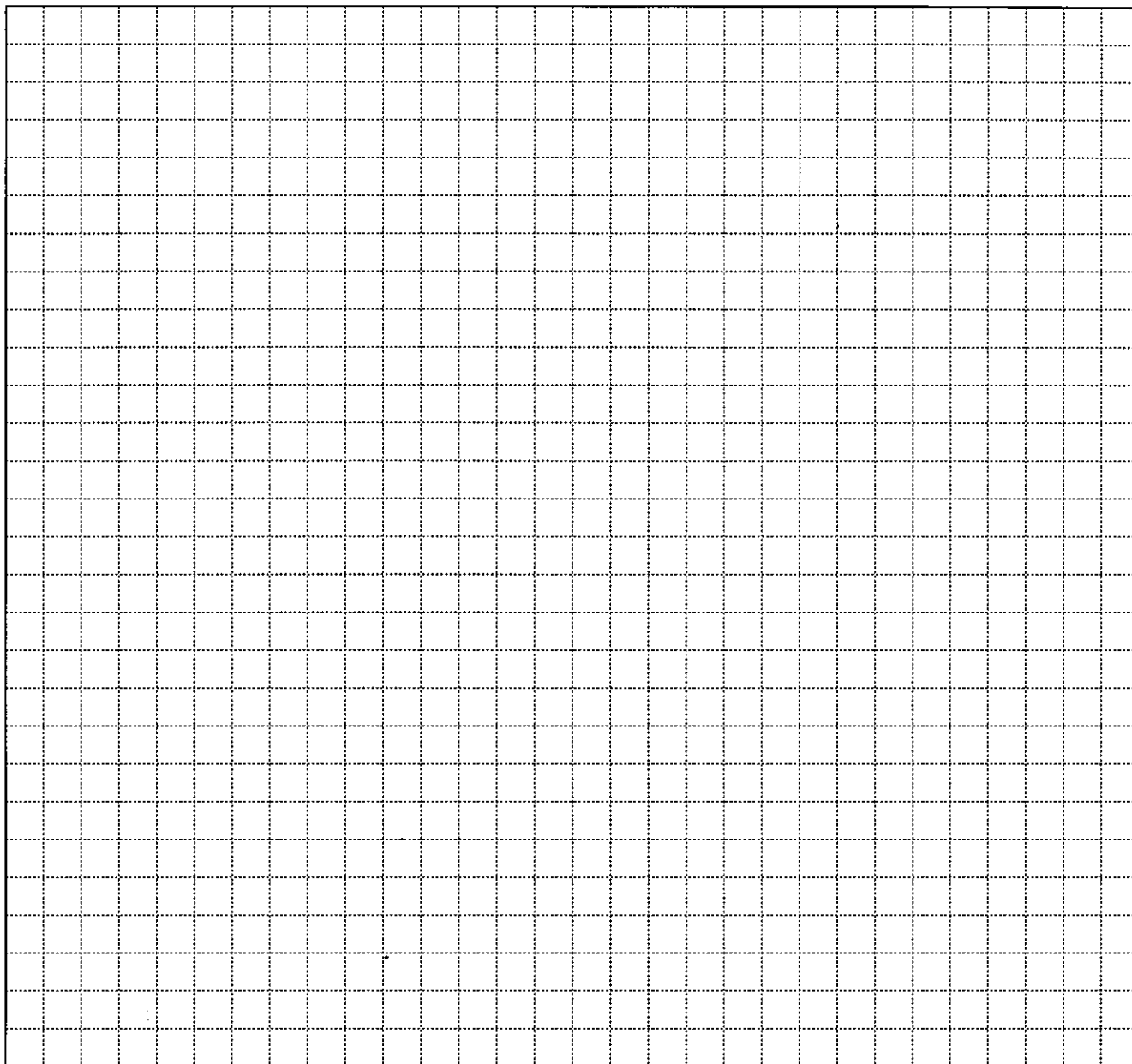
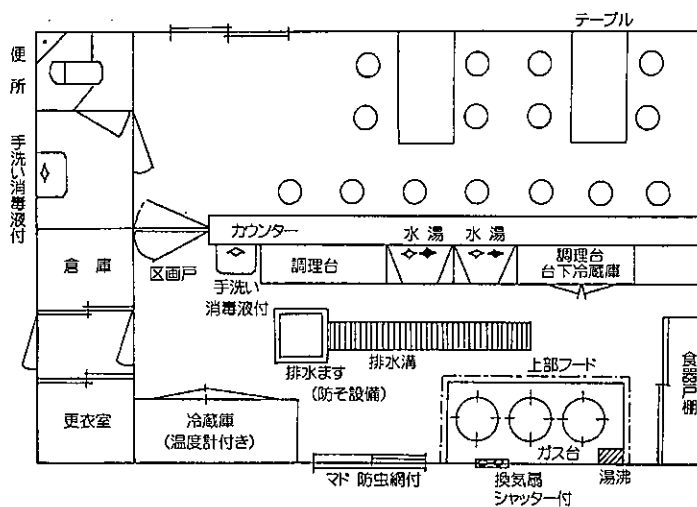


営業施設の平面図

特に店舗・調理場・製造場内の配置状況を詳細に記入のこと。(設計図添付でも可)



記入例



天井・内壁・床

清掃しやすい材質及び構造であること。

冷蔵庫

隔測温度計を設置すること。

手洗施設

水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造。

(センサー、フットペダル、レバー、ボタン等)
液体石けん、消毒剤、ペーパータオルを備えること。