

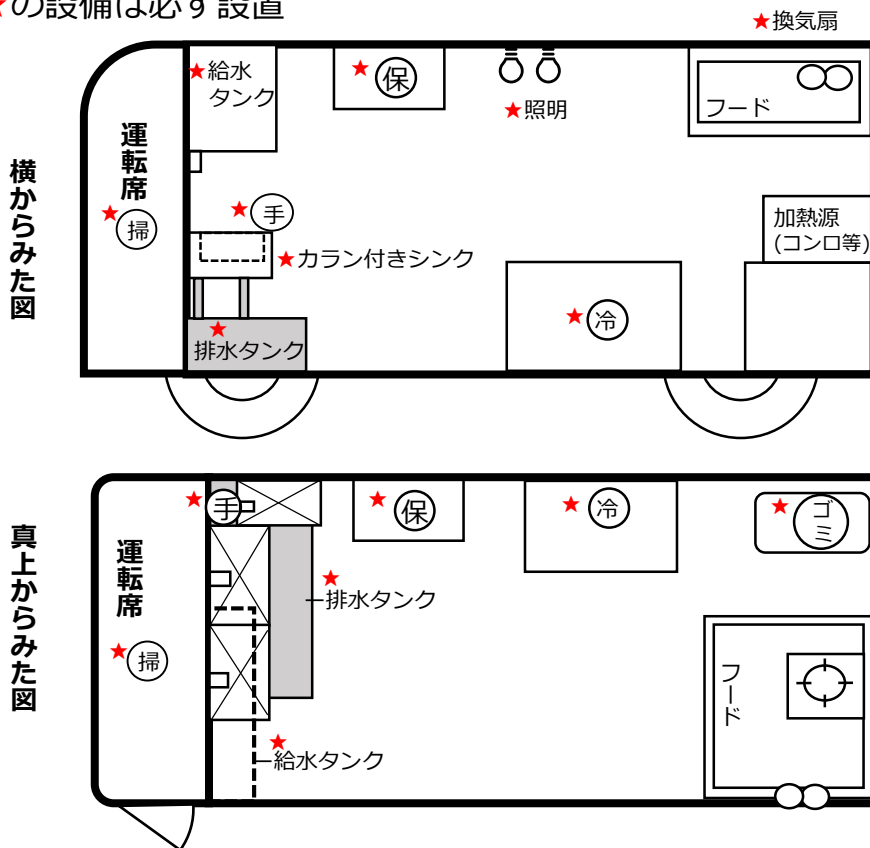
営業種別

飲食店営業（自動車：簡易な営業）

見取図記号

換気設備：○○ 排気設備：□ 洗浄設備：⊗ 手指洗浄消毒設備：(手)
 保管設備：(保) 冷凍冷蔵設備：(冷) 廃棄物処理設備：(ゴミ) 隔壁区画：—
 清掃道具：(掃)

【参考図】★の設備は必ず設置



- 1日の営業において40リットルの水の給水と排水を貯水できる設備を設置すること。
- 取り扱う品目によって必要な貯水設備の容量が異なります。(各容量の給水と排水ができる設備が必要です。) 事前に保健所にご相談ください。
- 提供できる食品は、簡単に調理ができる加熱調理品等に限られていますので、取扱可能な食品については事前に保健所にご確認ください。
- 調理場内に非接触式(レバー式、センサー式等)の流水で手洗いができる設備が必要です。
- 冷蔵庫は電気式で、庫内温度が分かる温度計が必要です。
- 車両を変更する場合は、新たに営業許可が必要です。
- 油煙が発生する箇所の上部には排気設備を設置してください。